

**UNIVERSITÉ DE
TOULOUSE II – LE MIRAIL**

**IUFM DE MIDI PYRÉNÉES
ÉCOLE INTERNE DE L'UNIVERSITE
DE TOULOUSE II – LE MIRAIL**



MASTER « ENSEIGNEMENT ET FORMATION HOTELLERIE RESTAURATION »

Parcours « Services et Accueil en Hôtellerie Restauration »

MÉMOIRE DE MASTER PREMIÈRE ANNÉE

LA PLACE DE L'ÉDUCATION AU GOÛT DANS L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL HOTELIER

Présenté par :
Sébastien SUZANNA

REMERCIEMENTS

Je tiens à remercier tout particulièrement :

Monsieur Paul Gerony, mon maître de mémoire, pour son écoute et sa disponibilité tout au long de l'année.

Monsieur Dominique Alvarez et Monsieur Yves Cinotti, ainsi que tous les enseignants de l'IUFM, pour leur formation durant cette année de Master 1 SAHR.

Monsieur Le Gueuziec, enseignant du Lycée des métiers Hôtelier de Mazamet, pour son encadrement en stage et le partage de son expérience.

Je tiens également à remercier toutes les personnes qui m'ont soutenu et ont été à mes côtés durant cette année.

SOMMAIRE

CHAPITRE 1 : L'APPRENTISSAGE DU GOUT	6
1.1 Le goût : Définition	7
1.2 Fonctionnement de nos sens	11
1.3 De la perception du goût inné, à l'apprentissage des saveurs acquises	15
1.3.1 Perception du goût chez l'enfant.....	15
1.3.2 Mécanismes de la mémoire sensorielle des aliments, des perceptions acquises.....	17
1.4 Autant d'individus, autant de perceptions différentes	19
1.4.1 L'âge	19
1.4.2 Les différences de perceptions innées	20
1.4.3 Les différences d'appréciation acquises	20
1.4.4 Le sexe	21
1.4.5 La consommation de tabac.....	22
1.4.6 Les maladies	22
1.4.7 Le niveau de satiété	23
1.4.8 La culture.....	23
CHAPITRE 2 : L'INFLUENCE DE LA SOCIÉTÉ SUR L'ALIMENTATION.....	24
2.1 Les grands déterminants du comportement alimentaire	25
2.2 L'influence de la société sur le goût	27
2.2.1 Les catégories socio professionnelles	27
2.2.2 Internalisation de l'alimentation	28
2.2.3 Culture alimentaire et résistance alimentaire ; L'industrialisation	29
2.2.4 Mode alimentaire des français : nouveaux comportements	31
CHAPITRE 3 : LES ADOLESCENTS : CHOIX ALIMENTAIRES ET SENSIBILITÉ	
GUSTATIVE	33
3.1 La gastronomie adolescente.....	34
3.2 Les aliments navettes, médiateurs et frontières.....	35
3.3 Le street food et la mode	36
3.4 Les messages nutritionnels et la morale alimentaire.....	36
3.5 Impact culturel, diversification et mixité	38
3.6 Éducation au goût : les adolescents sont-ils tous égaux ?	39
CHAPITRE 4 : LA PLACE DE L'ÉDUCATION AU GOÛT EN LYCÉE PROFESSIONNEL	
L'ANALYSE SENSORIELLE	41
4.1 Place de l'éducation au goût dans les référentiels du CAP au BAC PROFESSIONNEL	42
4.2 Les objectifs de l'analyse sensorielle utilisée en restauration	51
4.3 La didactique de l'analyse sensorielle	55
SYNTHÈSE – PROBLÉMATIQUE - QUESTIONS DE RECHERCHE	59
ÉNONCÉ DES HYPOTHÈSES	60
CONCLUSION	61
TABLEAU DES SIGLES.....	63
BIBLIOGRAPHIE	64

INTRODUCTION

Nous avons tous eu une éducation culinaire dès notre naissance, que cela soit par notre famille, les bons plats de notre grand-mère ou mère, ou bien par nos origines méditerranéennes, du sud ouest de la France, du nord de la France ...

Cette éducation peut selon les personnes s'affiner, se restreindre ou évoluer au fil du temps selon la curiosité de chacun.

Elle est longue car la construction du goût englobe les paramètres de l'émotion, du fonctionnement psychique et psychologique des personnes.

Après avoir travaillé dans différents établissements à l'étranger et en France j'ai pu me rendre compte des différences et des inégalités en matière de goût d'une personne à l'autre. La culture familiale, le contexte socio-culturel, l'influence de la société mais aussi l'apprentissage des saveurs dès le plus jeune âge semble en être les causes principales. Ces expériences m'ont permis d'avoir une vision plus concrète de l'éducation au goût sur le terrain et d'appréhender la complexité et la difficulté de transmettre un savoir et un savoir faire en tant qu'enseignant en Restauration.

Mon questionnement s'est alors orienté vers les adolescents futurs apprenants dans les lycées professionnels de la restauration, leur comportement alimentaire influencé par la mode, la culture, les origines, les messages nutritionnels et leurs goûts et dégoûts. Nous parlerons donc de gastronomie alimentaire adolescente et de leur mode alimentaire.

Quelques questions de départ ont alimenté ma réflexion :

- Les adolescents sont-ils prêts à recevoir des cours d'éducation au goût ?
- La société joue-t-elle un rôle décisif sur cette éducation ?

Ces questions m'ont amené à m'interroger sur la place de l'éducation au goût en Lycée Professionnel Hôtellerie et Restauration mais également sur les moyens de l'enseigner.

- Quelle est la place accordée dans les référentiels de formation ?
- Quels sont les moyens et les méthodes pédagogiques utilisées ?

Pour alimenter notre réflexion et tenter de répondre à ces questions, nous organiserons notre travail en quatre parties.

La première partie a pour objet l'étude du goût en tant que sens primordial et facteur important à l'éducation de futurs professionnels des métiers de la restauration. Nous étudierons son fonctionnement et ses caractéristiques, la perception physiologique prenant en compte l'environnement, les origines et son interprétation par le cerveau. Le but de cette étude est d'analyser et de comprendre dans quelle mesure le goût est un sens évolutif et éduicable.

En deuxième partie nous nous intéresserons aux modifications des comportements alimentaires et à ses grands déterminants tels que l'évolution des comportements alimentaires liés à l'internalisation des aliments, les cultures alimentaires et le niveau socio-économique. Il nous a paru nécessaire d'acquérir des connaissances sur l'évolution des comportements alimentaires et leur origine afin de cerner l'influence qu'elle a sur les adolescents.

La troisième partie sera consacrée aux adolescents, futurs apprenants. Nous nous intéresserons à leurs habitudes alimentaires, et nous tenterons d'identifier et de comprendre les causes et les particularités de ces comportements. Cette approche nous paraît pertinente dans la mesure où elle nous permet d'une part de connaître le public à éduquer et d'autre part de cerner le sujet d'apprentissage.

Cela nous conduit à la quatrième et dernière partie de ce mémoire qui présentera la place de l'éducation au goût dans les référentiels. Nous ferons une analyse comparative des référentiels et de leur progression. Nous traiterons des méthodes et moyens pédagogiques, ainsi que des objectifs de l'analyse pédagogique.

Cette partie aboutira à la formulation de la problématique et des hypothèses sur lesquelles je souhaite travailler.

CHAPITRE 1 : L'APPRENTISSAGE DU GOUT

1. L'APPRENTISSAGE DU GOUT

Argumentation commerciale, conseils aux clients sur tel ou tel choix de boissons pouvant s'accorder avec leur plat, description et élaboration d'un produit ou d'un plat culinaire... autant de compétences à acquérir pour travailler dans les métiers de la restauration.

Avant d'aborder l'éducation nous allons nous intéresser au goût, nous en donnerons une définition avant d'examiner son fonctionnement physiologique et la place qu'il occupe dans l'alimentation par rapport aux autres sens. L'étude des saveurs viendra compléter ce chapitre.

1.1 Le Goût : Définition

Le mot Goût vient du latin «Gustus», le dictionnaire français Larousse¹ définit le mot goût comme l'un des cinq sens renseignant sur les saveurs et la composition des aliments. Ainsi le mot goût serait associé à un seul de nos sens percevant la saveur. Il est également utilisé dans le cadre de la capacité à discerner ce qui est bon de ce qui ne l'est pas, les aliments auront bon goût ou mauvais goût.

Hervé This², Physico - chimiste Français spécialisé en gastronomie moléculaire définit le goût comme : « *L'ensemble des sensations, gustatives (saveur), olfactives (odeurs et arômes), mécaniques, proprioceptives (se dit de la sensibilité du système nerveux aux informations sur les postures et les mouvements, venant des muscles et des articulations), thermiques* ».

Le goût serait perçu de façon physiologique en tenant compte de l'environnement, des personnes partageant le repas, de l'expérience, des origines et de leur histoire, puis serait interprété par le cerveau en lui associant des qualités ou des défauts d'après des émotions, des souvenirs.

¹ Larousse 2011

² Hervé This « Réflexion sur le Goût » Extrait du Repère pour la formation, CAP cuisine Mai 2005 – page 8

Il est donc inévitable de différencier plusieurs utilisations du goût, afin d'évoquer la sensation générale nous utiliserons le terme de « Gustation» et le terme «Sapiction» pour évoquer la perception des saveurs, nous aurons également la notion d'arômes pouvant être identifié comme une partie du goût.

Nous avons tous appris la théorie des quatre saveurs consistant à démontrer que la langue possède quatre zones pouvant chacune reconnaître les familles de saveur tel que le salé, le sucré, l'acide et l'amer comme nous le précise le schéma ci-dessous³ :



Plusieurs neurophysiologistes notamment Adolphe Fick, physiologiste Allemand, nous démontrent que cette théorie, toujours pratiquée dans certains établissements est fautive et découvrent depuis quelques années que chaque molécule a une saveur particulière et que chaque personne les perçoit différemment⁴.

Ainsi la cartographie de la langue ci-dessus serait erronée et chaque individu aurait une langue particulière et qu'il revient à chacun de connaître son propre fonctionnement.

Toutefois, nous remarquerons avec une expérience faite dans une classe de collège, destinée à connaître l'emplacement de chaque zone sur la langue afin de différencier les saveurs, que certaines zones sont plus sensibles à la perception de certaines saveurs.

³ Schéma « gastronomie moléculaire » <http://gastromole.free.fr>

⁴ Véronique Leclerc, Patrick MacLeod, Benoit Schaal <http://larecherche.fr>

En 1908, un chercheur japonais KILKUNAE IKEDA a identifié une nouvelle saveur. En goûtant un bouillon d'algues fucus, il n'a reconnu aucune des quatre saveurs de base connues jusqu'alors, il l'a appelé l' «Unami», que l'on peut traduire par «savoureux».

Ce n'est qu'en 1980 que les tenants de la théorie des 4 saveurs l'ont ajouté à leur typologie.⁵

Nous retrouvons l'unami dans des bouillons, viandes, fromage, champignon et certains thés mais aussi dans de nombreux produits industriels tels que les bouillons cubes ou autres sauces préparées n'ayant ni la saveur sucrée, salée, amer ou acide.

Cette sensation est due à la stimulation par l'acide glutamique des papilles gustatives dont la membrane porte des récepteurs métabotropiques⁶ au glutamate.

D'après Dale Purves⁷ le glutamate pourrait être associé au sucre pour son effet agréable.

Afin d'approfondir ces théories une expérience faite avec une classe de cinquième destinée à connaître l'emplacement de chaque zone sur la langue afin de différencier les quatre saveurs a été établie comprenant le protocole suivant⁸ :

26 élèves ont reçu un document avec pour objectif de situer les différentes saveurs sur la langue.

Chaque élève a goûté 4 solutions :

1. Eau Salée,
- 2 Sirop de sucre,
- 3 Schweppes (Amertume),
- 4 Jus de citron (Acide),

Les prises ont été séparées par un bain de bouche afin de ne pas garder le goût de l'ancienne solution.

⁵ Oxford Journal, volume 27, Issue 9

⁶ « Relatif à un type de récepteur aux neurotransmetteurs provoquant l'activation de protéines intervenant dans le métabolisme » Dictionnaire Larousse

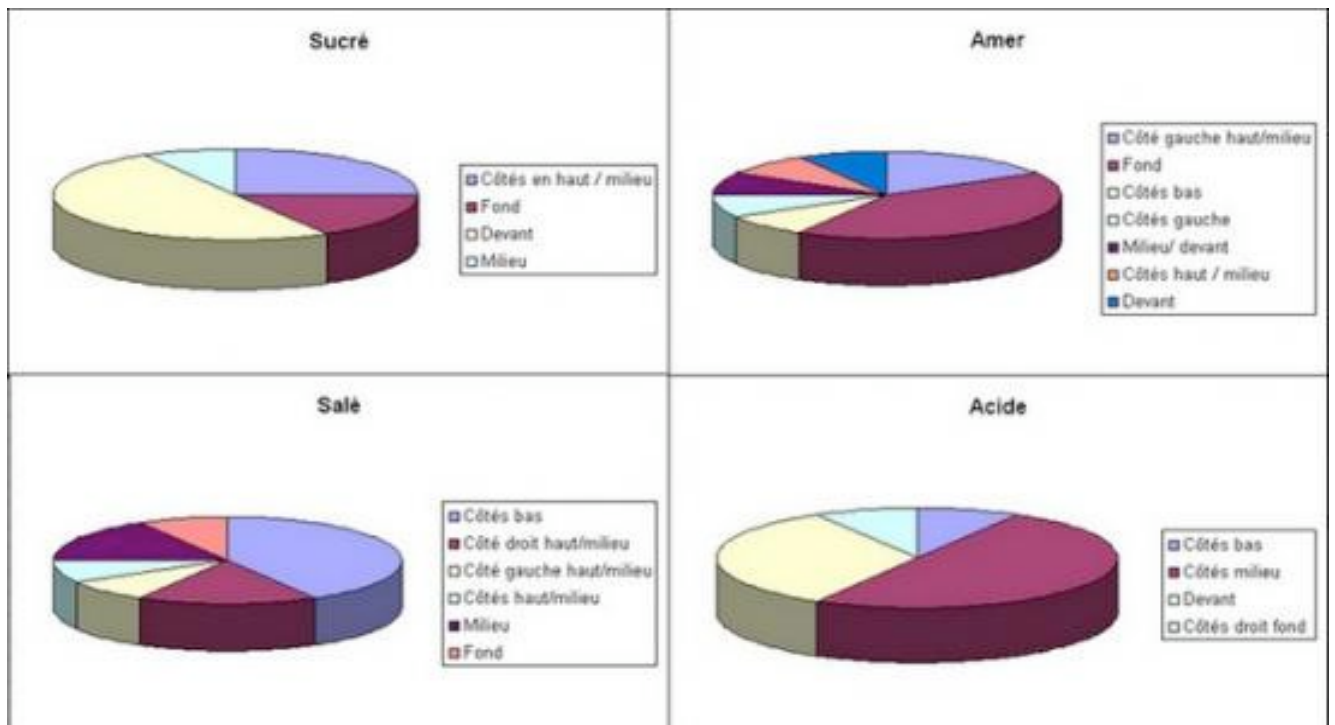
⁷ Dale Purves : neuro scientifique américain « neurosciences et cognition page 365 – Edition du Boeck 2004

⁸ Babinet M. Noëlle – Bernhard Laura – Chevalier Valentine – Lemesle Carine – 2008 « Perception du goût »

<http://www.medecine-et-sante.com/anatomie/langueetgustation.html>

Les élèves ont dû ensuite avec un code couleur indiquer sur un schéma de langue les zones où ils ont ressenti le plus de saveur (Bleu : Salé, Jaune : Sucré ; Rouge : Amer ; Vert : Acide).

Les résultats suivants ont été obtenus :



L'expérience nous montre que certaines zones de la langue sont plus réceptives à certaines saveurs mais elles ne font pas l'unanimité, nous pouvons constater approximativement qu'une personne sur deux répond à la théorie consistant à définir les familles des saveurs selon la théorie des quatre saveurs.

Nous pouvons retenir de ce chapitre que chaque individu a son propre fonctionnement gustatif, les différences de perceptions des saveurs sont à prendre en compte dans les expériences sensorielles.

1.2 Fonctionnement de nos sens

La dégustation des aliments englobe l'utilisation de nos différents sens de manière consciente ou inconsciente par l'odorat, le toucher, l'ouïe et la vue.

La vue

La première approche que nous ferons débutera par la vision qui est le premier sens qui nous renseigne sur ce que nous mangeons; l'aspect est très important, il agit sur l'acceptation ou le refus du goût.

De nos jours la présentation des plats servis dans les restaurants a une importance capitale, celle-ci influence l'appréciation globale du plat.

Nous pouvons remarquer l'apparition dans les magazines destinés au plus grand public de photos de plats mis en valeur par des photographes professionnels afin d'en faire la publicité pour des chefs et leur établissement.

Différentes expériences effectuées au Centre Européen des Sciences du Goût (CESG) nous montrent que l'effet visuel est un élément important dans la perception du goût et influe énormément sur le jugement.

Gil MORROT chercheur en neurosciences cognitives au Centre National de la Recherche Scientifique a effectué plusieurs expériences grâce à des colorants n'ayant pas de goût propre. L'une d'elles consistait à faire goûter, dans des verres masqués, du vin blanc et un vin coloré en rouge. Puis les « caches » enlevés les dégustateurs donnaient au vin blanc une description propre comprenant des agrumes, banane et senteurs florales tandis que le vin blanc coloré en rouge qui avait pourtant le même « goût » prenait des saveurs différentes lorsque les dégustateurs les observaient : fruités, fruits rouges, griottes.

Cette expérience illustre l'importance de la mémoire visuelle qui dans ce cas associe les ingrédients à une couleur connue.

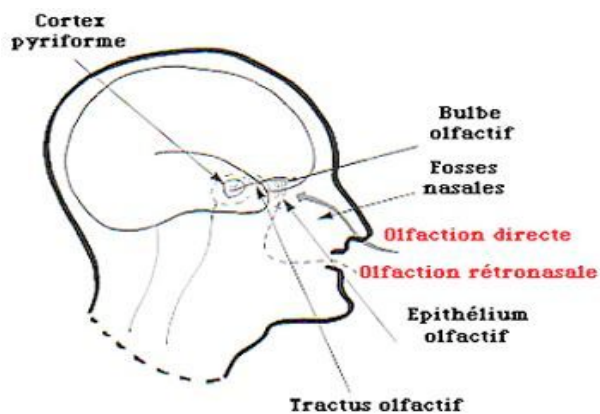
L'odorat

L'olfaction est le deuxième des sens après le goût à utiliser une réaction moléculaire donc "chimique"⁹.

L'olfaction précède la mise en bouche, nous renseigne sur l'odeur ou le fumet des aliments. L'odorat est aussi un sens déterminant dans nos choix alimentaires et dans la perception du goût, il favorise la mise en appétit.

Pour augmenter l'appétit des personnes âgées dans les maisons de retraite, où les repas ne sont pas préparés sur place, des cuisines relais ont été installées pour que les résidents sentent l'odeur d'un plat cuisiné.

Schéma¹⁰



Le Dr Linda B. BUCK, biologiste américaine médaillée du prix Nobel de médecine en 2004 et membre de la National Academy of Sciences, nous démontre que les odeurs captées par le nez sont ensuite interprétées par le cerveau.

D'après ces recherches la perception des odeurs s'effectue en plusieurs étapes; les molécules émises par les substances odorantes, une fois dans le nez, atteindront la membrane olfactive couverte d'un mucus située au-dessus de la cavité nasale. Celle-ci est composée de nombreux cils microscopiques ayant une part active dans l'appréciation des odeurs. Les récepteurs olfactifs sont ensuite chargés de transmettre les odeurs au cerveau.

⁹ Dictionnaire Wikipédia

¹⁰ Aromes-alimentaires-tpe.e-monsite.com

L'olfaction rétronasale entre en jeu dans la cavité buccale, dans laquelle les dents ont un rôle de détection de sensibilité texturale permettant d'exacerber la sensation chimique du goût. Des chercheurs de Neurobiologie de l'Olfaction et de la prise Alimentaire, dirigés par Roland SALESSE, montrent que pour les personnes âgées, un des facteurs de la perte du goût des aliments est le nombre de dents extraites ou traitées et dont le nerf est extrait. A partir de sept à neuf dents manquantes, la sensibilité du goût diminue.

Le toucher

L'intérieur de la bouche dispose de récepteurs sensibles à la douleur, à la température nous permettant de percevoir les sensations de chaud, froid, d'astringence...mais également de reconnaître la texture en bouche lorsque nous mangeons un produit collant, lisse ou rugueux.

Nous parlerons donc de sens tactile, pouvant également s'exprimer par le biais de nos mains qui en touchant l'aliment peuvent éprouver la texture externe et nous indiquer comment manger l'aliment ou tout simplement nous inciter ou non à la consommation de celui-ci.

L'ouïe

Lorsque nous croquons, cassons, coupons des aliments, chacun d'entre eux a un son spécifique ainsi les bruits lors de la mastication sont tout aussi différents. Dans tous ces cas l'ouïe nous renseigne sur la consistance, le mode de cuisson.

Le bruit des bulles dans le champagne ou une autre boisson gazeuse, un plat qui mijote, le couteau sur la planche à découper peuvent jouer un rôle important au niveau de l'appétence.

Ci-dessous un récapitulatif de nos principaux systèmes sensoriels :

Système Sensorielle	Type de Détection	Sensations perçues
Olfaction	Présence de molécules odorantes	Arômes et Odeurs
Vision	Rayons lumineux	Couleur, Forme.
Audition	Vibrations (amplitude, fréquences, nature)	Bruits, Mastication
Somesthésie: - Sensibilité Tactile - Sensibilité Thermique - Sensibilité Chimique	- Le toucher - Chaleur - Douleur	- Reconnaissance Textures - Chaud / Froid - Irritant, Piquant

Les zones du cerveau sont également un facteur important dans le traitement des informations, le message sensoriel emprunte deux voies distinctes :

- La première vers le système limbique d'où les informations prennent une connotation émotionnelle et sont traitées dans la zone cérébrale du plaisir inconscient appelé l'hypothalamus pour terminer dans l'hippocampe où l'information est mémorisée afin d'être comparée avec les souvenirs.
- La seconde vers le thalamus d'où le message gustatif se conjugue avec les sensations de l'odorat et du toucher de la langue pour ensuite être traité par le centre conscient de l'analyse logique de l'olfaction et du goût afin de traiter l'intensité et la nature du message.

Comme nous l'avons évoqué précédemment pour la définition du goût ; la perception physiologique prendrait en compte l'environnement et le cerveau

fonctionnerait donc différemment selon les individus en incluant notamment leur mode de vie et leur éducation aux saveurs dès leur plus tendre enfance.

Nous prendrons comme exemple les cours de dégustation, Paul BRUNET, deux fois élu «meilleur sommelier de France», nous dévoile comment aborder la dégustation¹¹, celle-ci est divisée en trois phases :

- La phase visuelle : comprenant l'examen du disque; la partie supérieure du vin contenu dans le verre, l'examen de la limpidité et de la transparence, l'examen de la couleur et de son intensité, l'examen de l'effet de la capillarité et pour finir la vision d'un éventuel dégagement gazeux.
- La phase olfactive : permet d'étudier les arômes du vin, généralement en deux temps; le premier coup de nez sans bouger le verre, le deuxième en faisant tourner le vin et pour finir le troisième en exprimant une rotation du vin dans le verre.
- La phase gustative : afin de mettre en évidence les saveurs de base (sucré, salé, acidité et amertume), les sensations d'ordre thermique et tactile (température, chaleur due à l'alcool, astringence...), l'équilibre (acidité/moelleux ou acidité/moelleux/tanin)

1.3 De la perception du goût inné, à l'apprentissage des saveurs acquises

Nous allons aborder maintenant la part de l'inné et de l'acquis en matière de goût. Tout comme nous percevons le bruit dès la naissance, avons-nous une perception du goût ? Comment développons-nous nos capacités gustatives?

1.3.1 Perception du goût chez l'enfant

Benoist SCHALL et Luc MARLIER¹², psychologue au CESG à l'université de Bourgogne ont observé l'origine et le développement des préférences olfactives dès les premiers âges : « *Nous savons que le fœtus en fin de gestation est capable*

¹¹ Paul Brunet « Le vin et les vins au restaurant », BPI, page 70

¹² CNRS le journal « la naissance du gout » N° 164 – 165 septembre/octobre 2003

de mémoriser des caractéristiques chimio-sensorielles comme des arômes. Après la naissance, il s'en servira pour exprimer ses préférences », les préférences en matière de goût sont donc perceptibles dès la naissance.

Il semblerait que les enfants nourris au lait maternel perçoivent plus d'arômes que ceux nourris au lait industriel. En effet le lait maternel est plus varié en arômes que le lait industriel, et il varie faiblement selon le mode de vie et l'alimentation de la mère.

Par ailleurs, Nathalie RIGAL¹³, chercheuse au laboratoire de psychologie et de développement de l'enfant à l'université de Paris X précise qu'après l'âge de deux ans, l'enfant devient réceptif aux arguments de son entourage immédiat, et commence à orienter ses choix en fonction des apprentissages culturels. Puis de quatre à dix/onze ans, son cercle social s'élargissant, ses préférences olfactives sont très influencées par son entourage et par son immersion dans la société. Au moment de l'entrée au collège, l'enfant est sous l'emprise des idées reçues si bien qu'il se désintéresse de son odorat au profit d'autres centres d'intérêt.

Selon elle, l'inégalité entre les individus face aux odeurs, dépend du patrimoine génétique de nos parents, de la variété et de la qualité des récepteurs qu'ils nous ont transmis.

« Par exemple, si vous ne possédez pas celui de la noisette, comme c'est le cas de 30 % de la population, vous ne sentirez pas la noisette. Toutefois, on sait que certains récepteurs sont en veille et ne s'activent qu'au terme de plusieurs expositions. Vous pouvez très bien ne pas sentir telle odeur, la première fois, puis finalement la percevoir après trois expositions. L'odorat s'exerce, se cultive, il faut faire marcher son nez en tout occasion, comme un mélomane le fait pour l'ouïe ».

Or, comme nous l'avons vu précédemment l'odorat est intimement lié au goût pour la perception des saveurs. Il semblerait donc qu'un apprentissage fondé sur l'exercice soit parfois nécessaire pour identifier des saveurs.

¹³ Nathalie RIGAL « la naissance du gout » octobre 2002 www.agrosciences.org

Aujourd'hui, une étude faite en collaboration avec Matty CHIVA, anciennement vice-président de l'institut français du goût, montre que la transmission du savoir olfactif auprès des jeunes générations est quasi-inexistante:

« Les repas en famille disparaissent, il y a encore deux générations, chaque foyer français avait des cousins à la campagne qui lui envoyaient des produits de qualité. Cela donnait lieu à des conversations sur le goût et les odeurs des aliments. Ce qui n'est plus le cas aujourd'hui. Dans le même temps, la forte progression de la restauration collective a conduit l'industrie agro-alimentaire à privilégier la sécurité alimentaire, parfois au frais de la qualité gustative et olfactive des produits. »

Nous pouvons constater que plusieurs facteurs importants interviennent dans la perception du goût chez l'enfant, une étude menée par l'université de Stanford nous montre l'influence du marketing chez les jeunes pouvant jouer sur leur choix quotidien, ainsi un emballage sandwich d'une célèbre marque de restauration rapide prendrait l'avantage sur un emballage lambda pour un même produit.

Ces études nous montrent que non seulement les traditions liées à l'alimentation et au goût disparaissent, mais cette perte est renforcée par un autre effet de société, le marketing.

Dans ces conditions, nous pouvons nous demander quelles saveurs vont être retenues par la mémoire sensorielle des enfants ? Quels sont les mécanismes de cette mémoire ?

1.3.2 Mécanismes de la mémoire sensorielle des aliments, des perceptions acquises¹⁴

Notre comportement alimentaire dépendrait pour une large part de notre vécu. La mémoire permet la reconnaissance de l'aliment en rappelant les expériences antérieures avec ce même aliment ou un aliment similaire. La mémoire influence donc l'appréciation et la perception d'un aliment à travers l'expression d'associations cognitives.

¹⁴ Ibid page 16

Comme n'importe quel événement, les expériences alimentaires auxquelles nous sommes confrontés dans notre quotidien sont mémorisées. Deux systèmes peuvent être mis en jeu dans la mémoire :

- La mémoire épisodique stockant les souvenirs ou événements vécus avec leur contexte (état émotionnel, lieu, date), par exemple « les fruits de mer que j'ai mangé dans une brasserie l'année dernière m'ont rendu malade »
- La mémoire sémantique stockant ses connaissances générales tel que « les fruits de mer peuvent généralement se manger cru et ont un goût iodé »

Lorsque nous sommes confrontés à un aliment, la mémoire peut intervenir à deux niveaux. Avant la consommation, la confrontation entre l'aliment et les expériences antérieures rappelées par la mémoire génère un état d'attente, tandis que lors de la consommation la mémoire donne du sens à l'information sensorielle brute transmise par le cerveau contribuant à l'élaboration de la perception.

Les chercheurs de l'Institut National de la Recherche Agronomique de Dijon ont formulé la théorie que l'une des fonctions principales de la mémoire des aliments est de rappeler, de façon non verbale, des expériences associées aux aliments.

Ce rôle serait fondamental à la survie de l'organisme, puisque le rappel d'une expérience désagréable conduira à éviter l'aliment, notamment les aliments toxiques tandis que le rappel d'une expérience agréable conduira à la consommation de l'aliment.

En conséquence les expériences antérieures génèrent une attente pour l'aliment, pouvant être hédonistes (à un instant t, je m'attends à ne pas aimer les fruits de mer, car dans le passé, j'ai consommé des fruits de mer qui m'ont rendu malade), et/ou sensorielles (à un instant t, je m'attends à ce qu'un aliment parfumé à la fraise soit sucré, car dans le passé, tous les aliments parfumés à la fraise que j'ai consommé étaient sucrés)¹⁵.

¹⁵ www.INRA.FR/presse/mecanismes-memoire-sensorielle-aliments

La mémoire sensorielle est donc essentielle puisqu'elle permet la reconnaissance des aliments et permet ainsi de distinguer les saveurs aimées. De plus, elle a un rôle protecteur vis-à-vis des substances nocives pour lesquelles elle peut enregistrer l'odeur et le goût.

1.4 Autant d'individus, autant de perceptions différentes

Comme nous l'avons évoqué dans le chapitre perception du goût, nous pouvons confirmer que chaque individu a une perception différente du goût, ce qui nous conduit à nous interroger sur l'origine de ses différences.

1.4.1 L'âge

Nous avons vu que l'enfant acquiert et développe le goût par ses expériences gustatives. Celles-ci sont souvent intimement liées à l'environnement familial.

En ce qui concerne les adolescents, il semblerait que l'influence du groupe et de la société aient un impact direct sur leur goût et leurs choix alimentaires. Cette tranche d'âge correspondant aux élèves présents dans les lycées professionnels, nous leurs accorderons donc une étude plus détaillée.

Quant aux adultes, ils ont acquis la maturité de leurs sens, tant en matière de goût que d'odorat. Ils bénéficient de l'expérience et connaissent une large gamme de saveurs. Ils peuvent également apprécier les nouveautés qu'offre l'évolution de la société.

Le cas des personnes âgées est différent, en effet les chercheurs de Neurobiologie de l'Olfaction et de la Prise Alimentaire se sont intéressés aux personnes âgées se plaignant de perdre le goût des aliments. Pourtant, les mesures de la sensibilité gustative et de l'intensité du goût réalisées par ces mêmes chercheurs, montrent qu'il n'y a pas d'effet de l'âge mais que la sensibilité gustative

diminue progressivement¹⁶. *"Le goût va s'atténuer en intensité avec l'âge, mais c'est avant tout dû à la capacité du cerveau à traiter le message. On a moins de neurones, mais pas moins de récepteurs dans la bouche"*. P. MacLeod¹⁷

Le facteur âge est donc un élément important à prendre en considération pour la perception des saveurs. Il n'est pas le seul, en effet, Nathalie Politzer, responsable de formations et projets pédagogiques à l'Institut du Goût s'intéresse au ressenti des individus et note les deux différences importantes qui existent d'un goûteur à un autre.

1.4.2 Les différences de perceptions innées

Des différences importantes quantitatives et qualitatives existent entre chaque individu, ces différences ne sont pas modifiables et sont acquises dès la naissance. Chaque personne reçoit un équipement en récepteurs olfactifs et gustatifs déterminés génétiquement lui permettant d'avoir sa propre perception. C'est ainsi que certaines personnes ne peuvent percevoir certaines odeurs comparativement à d'autres.

1.4.3 Les différences d'appréciations acquises

Nous parlerons de goût et de dégoût dépendant de nos expériences personnelles vis-à-vis des aliments ; à chaque dégustation, le goût de l'aliment est étroitement lié aux informations présentes lors de la dégustation. Si le moment est agréable, nous attribuerons une valeur positive à l'aliment et nous le trouverons à notre goût. Lorsque ce même aliment se représentera à nous, nous aurons un avis favorable qui sera confirmé ou non selon le contexte de cette nouvelle dégustation.

¹⁶ Boucher Y, Farhang F, Arvy MP, Azerad & Faurion A 2006 Taste deficits related to dental treatments as assessed by électrogustométy on the lingual surface in man. *European Journal of Oral science*, 114: 456- 464.

¹⁷ Patrick MacLeod – Président de l'Institut du Goût

C'est ainsi que nous allons apprendre à aimer des aliments associés à des contextes agréables : convivialité, liens affectifs, connaissances et informations sur l'aliment ...

Ces mécanismes modèlent nos préférences dès la naissance et expliquent que l'on en vienne à apprécier des aliments amers, initialement repoussant.

Étonnamment, les vraies raisons de nos préférences alimentaires nous échappent souvent : les mécanismes associatifs que nous venons de décrire sont totalement inconscients. Nous pensons aimer tel dessert pour ses arômes ou son caractère moelleux, crémeux, alors que nous l'aimons en réalité parce que notre grand-mère le préparait pour nous lorsque nous étions enfant.

Puisque l'environnement influe sur les goûts et dégoûts alimentaires, les personnes adultes portent une vraie responsabilité dans l'établissement du répertoire alimentaire des enfants.

A eux de créer un contexte de consommation agréable et rassurant, d'encourager l'esprit de découverte de l'enfant, de la gratifier lorsqu'il goûte un aliment nouveau, en un mot, d'éveiller plutôt que de forcer.

1.4.4 Le sexe

Dans ce domaine les avis semblent divergents. Selon Mr Patrick Mac Leod¹⁸, « *il n'existe pas de différence entre hommes et femmes pour la simple raison que l'on sait désormais que le chromosome X ne porte aucun récepteur goût/odeur* ».

À l'inverse, pour N. Guichard, J.M Lehu et R. Vanheems¹⁹ les femmes auraient une meilleure perception des odeurs et seraient plus prédisposées à leur mémorisation. Ces performances s'expliqueraient par un niveau plus élevé en testostérone.

André Holley, ancien directeur du laboratoire de recherche sur l'olfaction à l'université de Lyon, ajoute que cette supériorité féminine pourrait aussi reposer sur

¹⁸ P. Mac Leod, Président de l'Institut du Goût, Interview du 20 octobre 2011 durant la semaine du goût.
www.legout.com

¹⁹ Marketing du cinquième sens « l'aromachologie au service de la stratégie marketing ? » N° 141 mai/aout 1998

des aptitudes verbales mais également sur l'acquisition de la pratique des tâches culinaires.

Le seuil de détection varie chez les femmes selon leur cycle hormonal, celui-ci sera plus bas en période d'ovulation et plus haut en période de règles.

Il existe néanmoins une différence avec l'âge entre homme et femme, la sensibilité gustative des femmes augmenterait jusqu'à la cinquantaine, puis diminuerait graduellement avec une accélération vers quatre vingt ans, alors que la sensibilité des hommes diminueraient fortement au cours des années.

Ce déclin s'explique par la dégénérescence du bulbe olfactif²⁰.

1.4.5 La consommation de tabac

La consommation de tabac joue un rôle important dans la perception des odeurs, en effet une consommation régulière de tabac entraîne une baisse de qualité de l'odorat. Les odeurs jugées agréables par les non fumeurs sont aussi appréciées par les fumeurs mais moins fortement, il en est de même pour les odeurs désagréables.

Dans le cadre d'une publication sur les troubles du goût P. Eppe mentionne que plusieurs études ont montré une perturbation du goût dans le cadre du tabagisme. La consommation de tabac semble diminuer la reconnaissance de la saveur acide, bien plus que les autres saveurs, et la saveur amère à un degré moindre. Par ailleurs, l'augmentation de la chaleur labiale et linguale induite par la cigarette pourrait altérer localement l'épithélium lingual et affecter ainsi le goût du fumeur²¹.

1.4.6 Les maladies²²

Les maladies pouvant modifier le sens de l'odorat se classent en deux catégories ; celles d'origine périphérique et celles d'origine centrale.

- Les troubles d'origine périphériques : ces maladies empêchent la formation du message sensoriel lors de la stimulation par des odorants.

²⁰ Holley A. dans « Éloge de l'odorat » éditions Odile Jacob, Paris

²¹ Pascal Eppe – dentiste- « Les troubles du goût (les dysgueusies) diagnostic et traitement » : site internet www.biodenth.be

²² Ibid p.16

Ces troubles ont pour origine des affections nasales ou sinusales mais aussi le déplacement du cerveau dans la boîte crânienne lors de chocs violents à la tête.

- Les troubles d'origine centrale : ces maladies empêchent le traitement sensoriel, les circuits cérébraux étant défailants. C'est le cas par exemple de la maladie d'Alzheimer qui est une maladie de la mémoire or lors de l'identification des odeurs, il faut se souvenir de leurs noms. D'autres maladies comme l'épilepsie ou la schizophrénie entraînent des hallucinations olfactives, c'est à dire une production spontanée d'impressions olfactives en l'absence de stimulation par des substances odorantes.

1.4.7 Le niveau de satiété

Le niveau de satiété a une influence sur le taux de captage des odeurs alimentaires. Les individus se trouvant dans un état de privation parce qu'ils n'ont pas consommé d'aliments depuis plusieurs heures ou lors d'un régime strict deviennent plus vigilant à l'égard des odeurs alimentaires. La valeur du plaisir perçue lors de la consommation est normalement proportionnée aux besoins de l'organisme. A. Holley²³ précise : « *L'appétit accroît l'intensité du plaisir procuré par les arômes ; la satiété la fait accroître et l'apprentissage joue un grand rôle dans cet ajustement* ».

1.4.8 La culture

La culture est un facteur important afin d'expliquer les différences de perception. Nous développerons ce sujet dans le chapitre consacré aux comportements alimentaire des adolescents.

Pour poursuivre notre recherche, nous retiendrons comme facteurs pouvant influencer le goût des élèves en lycée professionnel : l'âge, les expériences personnelles, la consommation ou non de tabac et la culture que nous allons aborder dans le chapitre suivant.

²³ A. Holley 1999 « Éloge de l'odorat » Édition Odile Jacob Paris

CHAPITRE 2

L'INFLUENCE DE LA SOCIÉTÉ SUR L'ALIMENTATION

En France les comportements alimentaires concentrent de nombreuses inexactitudes, comme nous le précise Faustine Régnier²⁴ l'alimentation est à la fois source d'inquiétude et de plaisir. En effet, source d'inquiétude et même peur, relative à la sécurité alimentaire des produits, les crises de la vache folle, et de la grippe aviaire ont été largement diffusées par les médias. Source de plaisir, car en France les plaisirs de la table sont toujours présents, ils témoignent d'une convivialité et d'une identité culturelle.

2.1 Les grands déterminants du comportement alimentaire

Comme nous l'indique le rapport de l'expertise scientifique collective réalisée par l'INRA²⁵, les pratiques alimentaires ont récemment connu de fortes évolutions caractérisées notamment :

- Par une augmentation de la consommation de produits prêt à consommer,
- Par une progression de la restauration hors domicile,
- Par l'expansion de la grande distribution ...

L'alimentation est à la fois un facteur de bien-être et de plaisir, mais peut être également un risque en matière de santé, c'est également un enjeu de société. L'alimentation est aujourd'hui une préoccupation prioritaire en terme de politique de santé publique (problèmes d'obésité des jeunes, les maladies cardio-vasculaire...). Nous allons voir que le terme « comportement alimentaire » comprend plusieurs composantes.

²⁴ Faustine Régnier, Anne Lhuissier, Séverine Gojard (2006) « Sociologie de l'alimentation » Collection Repères, Édition La Découverte.

²⁵ Rapport : « Les comportements alimentaires, quels sont les déterminants ? », Expertise scientifique collective INRA, Juillet 2010, page 3.

Tout d'abord, l'approche physiologique de la prise alimentaire.

Ensuite, le régime alimentaire qui représente la nature, la qualité, la diversité et la quantité des aliments consommés.

Et enfin, la manière dont ils sont préparés, ainsi que les dimensions socioculturelles liées à l'approvisionnement, au choix des produits, à l'horaire et à la structure des repas.

L'INPES²⁶ énumère dans son classeur de formation, les sept points déterminant le comportement alimentaire :

- 1) Le Pays, la société : climat, production agricole et alimentaire, organisation sociale, profusion alimentaire, messages véhiculés par les médias, culte de la minceur.
- 2) Les Facteurs socioculturels : traditions, croyances, religion, valeurs, éducation et accès à l'information.
- 3) L'environnement alimentaire : offre alimentaire proche (au sein ou à proximité de l'établissement scolaire : restaurant scolaire, quartier, ville), les habitats et leurs équipements culinaires et les publicités alimentaires.
- 4) Le statut socio-économique : revenus et niveau d'éducation conditionne l'alimentation des familles.
- 5) Les aspects individuels : goûts, préférences alimentaires et aspects psychologiques.
- 6) Lien social : convivialité, identification.
- 7) Facteurs physiologiques : faim, besoins (poids, taille, âge, croissance), état de santé.

On peut noter qu'à travers son comportement alimentaire, ses choix, ses habitudes, l'individu communique sur son contexte culturel, social et affectif. Toutefois sa liberté de choix est encadrée par les déterminants que nous venons de citer.

La question qui se pose maintenant est de savoir dans quelle mesure la société influence les comportements alimentaires et les goûts ?

²⁶ www.inpes.sante.fr Institut National de Prévention et d'Éducation pour la santé, *alimentation atout* prix Saint Denis 2005

Pour cela, nous étudierons plus spécifiquement, les catégories socio-professionnelles, l'internalisation de l'alimentation, les cultures et les résistances alimentaires, l'industrialisation ainsi que les mutations et les modes alimentaires des Français.

2.2 L'influence de la société sur le goût

2.2.1 Les catégories socio-professionnelles

Afin de prendre connaissance des différentes catégories sociales, nous définirons plusieurs catégories de la population pour comprendre les inégalités ou différences de consommation.

Les populations modestes recouvrent des réalités très différentes selon que l'on considère des chômeurs, des familles monoparentales ou encore des personnes sans domicile fixe.

La France ne publiant pas de seuil de pauvreté de référence²⁷, de nombreux travaux de recherche ont eu pour objet de décrire les différentes méthodes d'évaluation de la pauvreté et de les comparer²⁸ mais tous s'accordent à dire que chaque méthode a un sens par rapport à une problématique précise.

Nous définirons donc l'indicateur de pauvreté selon Eurostat qui préconise un seuil à 60% du revenu médian, selon ce critère, le seuil monétaire de pauvreté s'élèverait à 775 € mensuels pour une personne seule.

Selon le CREDOC²⁹, la qualité de l'alimentation se différencie essentiellement selon le niveau de diplôme et assez peu selon le niveau de revenu. En effet, il constate que paradoxalement, ce sont les catégories les plus modestes qui ont le meilleur

²⁷ Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de vie, *Les populations modestes ont-elles une alimentation équilibrées ?* Cahier de recherche N° 232 (Décembre 2006) dirigée par Pascale Hebel, page 19

²⁸ *Mesurer la pauvreté aujourd'hui*, Économie et statistique n° 308-310 (1997).

²⁹ *Les populations modestes ont-elles une alimentation équilibrées ?* Cahier de recherche N° 232 (Décembre 2006) dirigée par Pascale Hebel, page 11.

indice de proximité (alimentation qui se rapproche le plus de l'idéal en termes de produits).

Ces résultats s'expliqueraient par une forte consommation de pizzas, quiches, sandwiches chez les professions intermédiaires et une forte consommation de pâtisserie et de biscuits sucrés chez les cadres et professions libérales.

Les plus hauts revenus et les plus hauts diplômés ont une alimentation plus moderne et moins équilibrée que celle des plus bas revenus³⁰.

Les différences les plus fortes s'exprimeraient davantage selon le niveau de diplôme « *les plus diplômés sont les plus minces, ont le régime alimentaire qui s'approche le plus de la pyramide alimentaire, ont le meilleur score nutritionnel et sont ceux qui varient le plus leur consommation de légumes* » Ce résultat s'explique par leur forte préoccupation santé lorsqu'ils s'alimentent.

Les plus diplômés (notamment les hommes et les 35-45 ans) sont ceux qui considèrent le plus que la manière dont les personnes de leur foyer mangent a une influence sur leur état de santé. Les effets d'âge sont évidemment très présents dans ces différences de consommation même si l'étude du CREDOC ne s'est intéressée qu'aux différences de statut social.

2.2.2 Internalisation de l'alimentation

De nos jours en Occident, les consommateurs ont accès à une très large diversité de produits alimentaires³¹, les progrès de l'agro-business en terme de techniques de conditionnement, de conservation, de transport réduisent considérablement la pression de la niche écologique (notion permettant d'expliquer la coexistence d'espèces différentes sur un même lieu).

« Désormais, nous ne parlons plus d'échelle nationale mais internationales, les firmes alimentaires multinationales sont un vecteur fondamental de l'internationalisation de l'alimentation car elles pratiquent des politiques commerciales fondées sur la fabrication, la vente et la consommation de masse de

³⁰ France Caillavet – Cédric Lecogne – Véronique Nichèle

<http://insee.fr/> « La consommation alimentaire : des inégalités persistantes mais qui se réduisent. »

³¹ Jean-Pierre Poulain *Sociologie de l'alimentation*

produits banalisés, et ensuite parce qu'elles ont, par leurs filiales, une couverture internationale étendue et distribuent à travers le monde poissons, viandes, surgelés, sodas, conserves, pizzas³² ... »

L'aliment est décentralisé, il est hors de son enracinement géographique et de ces particularités climatiques et géographiques.

La mondialisation ; processus de généralisation des produits à travers la planète, permet au consommateur d'acheter des produits qui ne sont pas de saisons tout au long de l'année et également de manger des produits méconnus quelques années auparavant comme les fruits exotiques qui font désormais partis de notre consommation quotidienne.

Malgré les avantages de la mondialisation et de l'industrialisation certains inconvénients sont visibles comme la standardisation des produits et leur homogénéité ainsi que les politiques de qualités et les mesures de réglementation d'hygiène visant à garantir un produit uniformisé.

Ces mesures et réglementations unifient le calibrage des fruits et légumes, c'est ainsi que quelques variétés mises au point par la recherche agronomique apparaissent sur le marché pour leur rendement et leur longue conservation au grand désespoir de plusieurs variétés de pommes et poires non industrielles ayant une durée de conservation plus courte et un rendement assez faible.

2.2.3 Culture alimentaire et Résistance alimentaire ; l'industrialisation

Comme le souligne Jean Pierre Poulain³³, depuis quelques années et notamment « *depuis le débat de l'Europe de 1993, nous avons vu le camembert au lait cru s'ériger en symbole de la nation française mais également des attaques de Fast food, des immolations de drapeaux américains, actes que l'on croyait disparus de nos espaces culturels occidentaux* ».

Ces actes seraient le symptôme d'une crise identifiée alimentaire malmenée par l'industrialisation.

³² Michel de Guerry de Beauregard, *Vers une internalisation des comportements alimentaires*, page 304

³³ Jean Pierre Poulain, *Sociologie de l'alimentation*, page 22

La crise alimentaire s'associe à une crise identitaire, renforcée par le contexte de la construction européenne et le risque de mélange de la France dans une entité plus large.

A présent le culinaire devient un lieu où se concentrent des enjeux qui dépassent le champ de l'alimentaire.

«Mac Donald incarnerait donc le degré zéro de la gastronomie, l'antithèse de la nourriture Française, de « La vraie nourriture » ... Face à l'Europe, le fromage au lait cru émerge comme le symbole d'un enjeu identitaire»

Puis apparaît un renversement des hiérarchies gastronomiques en faveur des plats rustiques et naturels, les pays méditerranéens et européens sont les résistants face à la mondialisation alimentaire.

Nous pouvons distinguer deux formes d'industrialisation :

La première est l'industrialisation de la production et de la transformation ; celle-ci a pour but de fabriquer des produits manufacturés avec des techniques de travail permettant une forte productivité du travail dans des infrastructures conséquentes.

Le système artisanal ou manuel de production dans différents lieux est remplacé par une production recourant à une énergie provenant des machines afin de produire en grande quantité des produits homogènes.

Ces produits sont désignés par les consommateurs français comme des produits de basse qualité et sans identité.

Ces industries de production doivent se servir de moyens de communication efficaces afin de les intégrer à la culture gastronomique Française, pour cela les publicitaires emploient des méthodes liées à l'affectif, le traditionnel ou la cuisine de terroir ... Nous avons comme exemples les pots de confiture Bonne Maman, les publicités de camembert cœur de lion ...

La seconde forme d'industrialisation est l'industrialisation de la distribution, celle-ci est liée à la grande distribution.

En 1931, la création du premier supermarché Prisunic aux grands magasins du Printemps à Paris marque le début des hypermarchés de nos jours qui ont fait leur apparition aux débuts des années soixante contribuant à la standardisation de nos produits.

Ces hypermarchés deviennent quasiment l'unique lieu d'approvisionnement des Français menant à la fermeture d'une grosse majorité des commerces de proximité.

2.2.4 Mode alimentaire des Français : nouveaux comportements

Les modes alimentaires des Français sont en constante évolution, de nouveaux comportements et nouvelles tendances en matière de consommation apparaissent.

Nous pouvons citer plusieurs facteurs contribuant à ces nouveaux comportements, sans toutefois prétendre être exhaustif. Les plus fréquents semblent être la réduction du temps consacré au repas, avec une extension du temps consacré aux loisirs, les contraintes économiques, et bien sûr l'industrialisation et le développement de la grande distribution.

Pascale Hebel³⁴ nous confie :

« En matière d'alimentation, les choses ont beaucoup évolué. Autrefois, la distinction se faisait suivant les classes sociales. Aujourd'hui, la consommation diffère selon l'âge. Les jeunes générations consacrent moins de temps et d'argent à l'alimentation. Le budget alimentaire s'est beaucoup réduit au cours des dernières décennies. Un jeune consomme huit fois moins de fruits frais que son grand-père. Cela s'explique par une urbanisation entraînant l'éloignement des produits frais, une augmentation de l'activité féminine avec baisse du temps passé à faire ses achats alimentaires et à la préparation des repas, une progression des activités de loisirs au détriment de l'alimentation, une baisse du pouvoir d'achat au désavantage de l'alimentaire qui reste une variable d'ajustement »

D'après Jean-Pierre Poulain³⁵ le comportement alimentaire des occidentaux a changé, les principales caractéristiques qui apparaissent sont :

L'augmentation du nombre de prises alimentaires au quotidien, coupes faim, barres de céréales, biscuits sont autant d'éléments de grignotage se glissant entre les temps de repas le petit déjeuner, déjeuner et dîner.

³⁴ Pascale Hebel, Directrice du département consommation au CREDOC
<http://www.com/fit/bleu/enquetesrungisactu/ModesAlimentaires>

³⁵ Jean-Pierre Poulain - *Mutation et modes alimentaires*, Autrement n°172

Mais également la montée de l'individualisme, la réduction de la pression familiale, la disparition de la rigidité des horaires de repas, autant d'éléments entraînant une transformation du « rituel » du repas.

La simplification du repas traditionnel : Les combinaisons simplifiées tels que la formule binaire ; entrée + plat ou plat + dessert ont remplacé la combinaison du repas classique ; entrée + plat + dessert.

Le repas structuré ne représente qu'à peine 50 % le midi et moins de 40 % le soir dans les populations d'actifs urbanisés³⁶.

Cette étude nous a permis de constater la corrélation qui existe entre l'offre alimentaire et le comportement alimentaire des français. En effet l'évolution de la société vers l'internalisation et l'industrialisation notamment a participé aux modifications des comportements alimentaires. Elle a également orienté les préférences gustatives des français vers des produits transformés, plus salés ou plus sucrés, au détriment de produits naturels comme les fruits et légumes.

³⁶ Jean-Pierre Poulain, « *histoire de la cuisine et des cuisiniers* » 3 Édition.

CHAPITRE 3

LES ADOLESCENTS

CHOIX ALIMENTAIRES ET SENSIBILITÉ GUSTATIVE

Parce-que les élèves des lycées professionnels sont des adolescents au carrefour de différentes cultures, influencés par notre société, nous allons nous intéresser maintenant à l'évolution de leurs goûts et de leurs pratiques alimentaires.

Esthétique, santé, goûts et dégoûts, identité, transgression, partage...autant de thèmes indispensables afin de comprendre et connaître les adolescents en France aujourd'hui. Ce qui est bon ou mauvais pour la santé, ce qui rend fort, beau, grand, ce qui « me » définit et « me » distingue de l'autre ...

AlimAdos³⁷ a exploré les relations des adolescents à leur alimentation.

Nous allons ci-dessous parcourir des points clefs pouvant expliquer le comportement alimentaire des adolescents.

3.1 La gastronomie adolescente³⁸

Nous parlerons de gastronomie adolescente en abordant le goût et les dégoûts des jeunes, Véronique Pardo (Anthropologue et coordinatrice AlimAdos) nous explique que les jeunes ont leurs propres critères sensoriels et esthétiques et portent une grande attention à l'odeur : ainsi ils jugent certains aliments « moches » ou « répugnants » et, à l'inverse, ils valorisent le frais, le cru et le croquant, qu'il s'agisse de légumes ou de produits laitiers, ils sont associés au pur et au sain et ce qui « ne ressemble à rien » a peu de chance de leur plaire.

Pour les adolescents, l'assiette doit être belle à regarder, son contenu doit être ni gluant ni gélatineux et le gras provoque le dégoût.

Le mode de cuisson ainsi que le visuel sont également importants comme nous l'explique Annie Hubert (Directeur de recherche au CNRS) lors d'une entrevue durant le colloque « Alimentations adolescentes» le 12 octobre 2009 à Paris : les jeunes apprécient les modes de préparation et de cuisson dès qu'ils n'altèrent pas les

³⁷ AlimAdos Observatoire CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière) des habitudes alimentaires – Laboratoires du CNRS – Agence Nationale de Recherche.

³⁸ Sources OCHA (Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires).

aliments. L'aliment doit avoir l'air de ce qu'il est, le wok thaï est souvent cité pour sa particularité à garder les aliments intacts.

Pour les jeunes ce qui est bon à l'œil est bon au goût et correspond souvent au sain. Ainsi, chez les jeunes Alsaciens de culture turque observés et écoutés par Hatice Soy Turk³⁹, les représentations associées aux produits laitiers, quels que soit les produits, correspondent à une vision positive du lait et se déclinent autour de bénéfices pour la santé mais également culturels. Comme si le lien lacté relevait à la fois du lien affectif et du sentiment d'appartenance à un groupe donné.

3.2 Les aliments navettes, médiateurs et frontières

Nicoletta Diasio⁴⁰ distingue deux types d'aliments chez les adolescents.

Les « aliments navettes » font le lien entre le monde de l'enfance et la jeunesse : il s'agit du lait, des biscuits, des sucreries, produits panés.

Le lait aurait un statut très particulier car boire du lait est connoté enfantin mais a également une notion de réconfort, une sorte d'aliment « doudou » qui fait du bien : *« Quand je me retrouve seule et que je déprime un peu, j'adore me faire un bol de chocolat chaud, cela me rappelle quand j'étais petite »* déclare Sophie, 15 ans ».

Les « aliments médiateurs » ou « aliments frontières » font le lien entre les consommations propres au groupe d'âge et les consommations familiales, la recherche d'un plaisir qui se complaît dans la désobéissance de la nutrition dite correcte en opposition à la cuisine familiale structurée donnant lieu à une complicité entre les adolescents et les adultes.

3.3 Le street food et la mode

L'appropriation des espaces urbains dits street food et la part de l'image que veulent donner les adolescents est importante dans le choix des aliments ou leur

³⁹ Hatice Soy Turk, CNRS, Laboratoire des cultures et sociétés.

⁴⁰ Nicoletta Diasio, anthropologue et maître de conférence à l'Université de Strasbourg
« Alimentations adolescentes » colloque OCHA 12/13 octobre 2009 Paris www.lemangeur-ocha.com

consommation ainsi le distributeur de lait au restaurant scolaire n'est plus utilisé passant pour une boisson pour enfants.

Les adolescents font l'éloge de la simplicité alimentaire qui implique d'autres rapports au temps et à l'espace car ils recherchent des manières de manger compatibles avec la mobilité et la rapidité ; ce qui nous renvoie à l'investissement des lieux publics par les jeunes ou des lieux hors du regard des adultes. Rues, jardins, centres commerciaux constituent d'une part une affirmation d'autonomie ou de différenciation, d'autre part un travail constant d'affirmation de soi.

Pour les adolescents, manger serait un acte social. Ils ne mangeraient pas de la même manière, les mêmes produits et dans les mêmes lieux selon qu'ils écoutent un style de musique en particulier, qu'ils s'habillent de telle ou telle manière et même selon le rapport qu'ils entretiennent avec leur corps.

Ainsi certaines adolescentes délaissent la norme de la minceur absolue pour une image d'un corps idéal plus en forme, très influencé par les corps et le look des stars du moment. D'autres adolescentes seraient plus dans la minceur, la finesse extrême jusqu'à la maigreur déclinant un autre style.

Nous pourrions noter l'importance auprès des adolescents des critères de mode pouvant influencer sur leur comportement.

3.4 Les messages nutritionnels et la morale alimentaire

Les réactions des jeunes concernant les messages nutritionnels tels que les avertissements «manger 5 fruits ou légumes par jour » ou « ne pas manger trop gras ou trop salé » sont très variées, comme le montre Christine Rodier (Docteur au laboratoire cultures et sociétés en Europe), certains jeunes ne se sentent pas concernés ; soit ils n'ont pas de problème de poids, soit le caractère répétitif des messages les agace.

Par contre, certains trouvent ces messages tout à fait normaux. Ils contribuent à renforcer l'aspect néfaste d'une consommation excessive de produits tels que les sodas, bonbon, pâtes à tartiner...

D'autres, objectent l'existence d'une « morale alimentaire ». Pour eux, la référence aux normes nutritionnelles et corporelles est permanente. Le surpoids est présenté comme le résultat des écarts et l'empreinte d'une incapacité à se discipliner.

Comme le souligne Pascal Hintermeyer (sociologue et directeur du laboratoire cultures et sociétés en Europe), la rigueur même de la morale alimentaire expose au risque de « craquer », il faut donc faire attention à ses plats préférés et aux circonstances festives, se méfier de soi et de ses émotions, ainsi que des baisses de moral pouvant amener à des compensations alimentaires.

En se plaçant sous le signe de la restriction, les adolescents envisagent certains aliments comme des ennemis, des aliments qui trahissent. Cette méfiance confine parfois la phobie du gras, de l'industriel ou du sucré.

Nous pouvons également citer « la semaine du goût » initiée en 1990 par Jean Luc Petitrenaud et la collectivité du sucre visant à donner avec des Chefs cuisiniers, leurs premières « leçons de goût » aux élèves de CM1-CM2 des écoles parisiennes.

Les valeurs fondamentales de la semaine du goût sont⁴¹ :

- L'éducation au goût des consommateurs, notamment des enfants
- La diversité des goûts et saveurs
- L'information transparente et pédagogique sur les produits, leur origine, leur mode de production et leur spécificité
- La transmission des métiers et savoir-faire
- Le plaisir du goût
- Encourager les comportements et consommations alimentaires s'inscrivant dans un mode de vie équilibré et durable.

En 1990, seulement 29 % des Français connaissaient la semaine du goût, en 2011 90 % la connaissent⁴².

Nous pouvons noter l'impact des ces initiatives destinées à sensibiliser les plus jeunes et toutes les catégories sociales.

⁴¹ <http://www.legout.com>

⁴² Étude OpinionWay et la semaine du goût.

3.5 Impact culturel, diversification et mixité.

L'adolescence est un stade incontournable d'évolution et de transition entre l'enfance et l'âge adulte. C'est une période où l'être est sous influences sans pour autant s'éloigner de sa culture familiale dont il reste imprégné.

De la pizza au kebab, les adolescents voyagent à travers l'alimentation. De l'Italie des pizzas, aux sushis du Japon en passant par les tacos mexicains et les Kebabs turcs, ils apprécient la diversité des goûts et naviguent d'un met épicé à un met sucré-salé.

On peut penser que ces voyages des saveurs enrichissent la perception des goûts des adolescents. Ils développent une vraie curiosité alimentaire et favorisent la découverte de nouveaux goûts. Toutefois, on peut se demander aussi, si cette diversité ne les éloigne pas du modèle alimentaire familial ?

De plus, un grand nombre d'enfants et adolescents prennent leur déjeuner dans un restaurant scolaire, or si les auteurs s'accordent sur la qualité nutritionnelle des repas servis, rien n'est mentionné sur leurs qualités gustatives, notamment quand la confection des repas est sous traitée. Meriem Guetat⁴³ et Julie Liore décrivent le repas en « cantine » scolaire. *«Les aliments privilégiés seront ceux ne constituant pas une entrave à leur façon d'être... Dans les établissements sans cuisine autonome, une source de méfiance semble venir de l'impossibilité de pouvoir relier les aliments consommés à un mode et à un lieu de préparation identifié. Les signes de propreté, d'hygiène retirent encore plus à la nourriture des cantines la dimension affective qui manque déjà aux adolescents. »*

Dans ces conditions, nous pouvons nous demander si les adolescents développent leur goût au-delà des saveurs de bases ? Leurs capacités gustatives peuvent-elles évoluées ?

⁴³ Meriem Guetat, sociologue, Julie Liore, anthropologue, chercheurs AlimAdos Université de Strasbourg Colloque OCHA Ibid p.35

Autre sujet d'importance, pour l'évolution gustative, la mixité des adolescents, mixité sociale, identitaire et confessionnelle.

En effet, les familles d'immigration récente sont très attachées à leur patrimoine culinaire, ce qui implique pour les adolescents une découverte ou une adaptation à la cuisine traditionnelle française.

Quant aux nourritures confessionnelles, qu'elles soient hallal, casher ou végétarienne, elles ne semblent pas avoir une influence directe sur le goût. Ces usages alimentaires prescrits par la religion pour des raisons spirituelles n'ont pas toujours le même sens pour les adolescents.

En effet, comme le précise Christine Rodier⁴⁴, les pratiques et les représentations des adolescents musulmans connaissent le même sort que les autres : elles sont adoptées, réinterprétées puis rejetées.

La religion n'est pas toujours la motivation première, certains adolescents boycottent les fast food et expliquent leur préférence pour les doner kebabs par des motifs contestataires et revendicatifs sans invoquer de motifs religieux ou spirituels.

De même, les chercheurs d'AlimAdos ont constaté que des adolescents non musulmans pratiquent le ramadan ou mangent halal, affirmant ainsi un processus d'appartenance à un groupe et de différenciation vis-à-vis des autres.

3.6 Education au goût : les adolescents sont-ils tous égaux ?

Comme le confirme Véronique Pardo, nous pouvons constater que tous les adolescents ne sont pas égaux devant l'éducation alimentaire et la connaissance de cuisines différentes en termes de gammes gustatives.

Mis à part les différences individuelles des compétences sensorielles, comme nous l'avons vu précédemment les appréciations gustatives dépendent également de la catégorie socio-professionnelle des parents influant sur le répertoire culinaire des adolescents.

⁴⁴ Christine Rodier, Publication « *De la rareté d'une consommation à l'élaboration d'une norme : le halal ou comment l'exceptionnel devient banal* » Antropozoologica, Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris.

Les résultats de la recherche AlimAdos montrent que les adolescents de familles sans histoire migratoire, de classes supérieures ou moyennes, ont un répertoire culinaire plus large.

La fréquentation de restaurants, les achats alimentaires des parents, la présence de livres de cuisine dans le cercle familial favorisent la découverte des nouvelles saveurs et la consommation de divers aliments et mets.

Les adolescents ayant des parents d'origine mixte venant par exemple du continent africain, peuvent évoquer des spécialités culinaires comme le «mafé» (à base de pomme de terre, pâte d'arachide et tomates) dans une famille franco-sénégalaise.

Dans ce cas les adolescents possèdent deux répertoires culinaires distincts.

L'éducation alimentaire ne serait pas vaine, d'après Véronique Pardo elle serait à l'image de nos adolescents : métissé, diverse et parfois éclatée.

L'éducation alimentaire des adolescents prendrait toute sa dimension positive dans le goût, le plaisir et la convivialité. Ainsi nombreux sont les adolescents manifestant un attachement très fort à leur grand-mère, à des plats traditionnels, à des odeurs, des préparations et à leur transmission.

CHAPITRE 4

LA PLACE DE L'ÉDUCATION AU GOUT EN LYCÉE PROFESSIONNEL L'ANALYSE SENSORIELLE

4.1 PLACE DE L'ÉDUCATION AU GOUT DANS LES RÉFÉRENTIELS DU CAP AU BAC PROFESSIONNEL

Afin de commencer ce chapitre, il est important de définir ce qu'est un référentiel du domaine professionnel.

C'est un document qui définit les compétences attendues des candidats pour un diplôme. Il précise les connaissances et savoir-faire à acquérir à cette fin et le niveau d'exigence requis. Le référentiel a un caractère réglementaire.

Le référentiel Hôtellerie Restauration définit le champ d'activité et détermine les pôles d'activités professionnels. Il décrit également les activités professionnelles (tâches), donne les conditions d'exercices (moyens et ressources), et énonce les responsabilités et les résultats attendus. Pour chaque pôle, il détaille les compétences professionnelles, ainsi que les activités et savoirs associés si rapportant. Selon le référentiel, il identifie le volume horaire pour chaque discipline, exprimé en horaire hebdomadaire ou annuel.

Toutefois comme le souligne D. Douillach, Y. Cinotti et Y. Masson⁴⁵, le référentiel laisse l'enseignant libre de ses choix pédagogiques pour une large part. Cette liberté concerne à la fois l'ordre et l'articulation des enseignements, le temps nécessaire ainsi que le mode d'évaluation à pratiquer sur un thème donné.

Nous pouvons donc considérer que la place attribuée à l'éducation au goût, ainsi que les méthodes pédagogiques si rapportant sont laissées à l'appréciation des enseignants.

Nous allons maintenant, relever dans le référentiel les différents thèmes se rapportant à l'éducation au goût. Pour cela, dans un premier temps nous énumérerons, sous forme de tableau, tous les cours pouvant y être liés.

⁴⁵ D. Douillach, Y. Cinotti, Y. Masson, « *Enseigner l'hôtellerie restauration* » Collection LT SUP – Édition Delagrave (2002)

Puis dans un deuxième temps nous établirons un comparatif entre l'ancienne version du Bac Profession en 2 ans et le Bac Professionnel en 3 ans afin d'en suivre l'évolution.

CAP Restaurant (2 ans)

Le référentiel CAP Restaurant et l'analyse sensorielle⁴⁶

Nb d'heures Analyse sensorielle	Tâches	Conditions d'exercice	Résultats attendus
AUCUNE	<ul style="list-style-type: none"> - Présenter commercialement les mets et les boissons du support de vente, - guider le client dans son choix et proposer des ventes additionnelles 	<i>Moyens et Ressources :</i> Supports de vente divers (cartes de vins, des mets...) Documents et objets publicitaires	Contribuer à l'image de marque de l'établissement au niveau de l'accueil, du confort et du bien être des clients de leur arrivée à leur départ.
AUCUNE	Conditionner en fonction de la température de service appropriée les vins au départ de la cave du jour		
AUCUNE	Présenter, déboucher et servir les vins aux clients en prenant toutes les précautions pour la mise en valeur optimum du produit et la totale satisfaction du client	<i>Moyens et Ressources :</i> Boissons et vins au bar ou à l'office et à la cave du jour	La satisfaction de la clientèle est totale dans le respect des consignes de l'entreprise

Nous en déduisons que certaines tâches liées au référentiel CAP peuvent faire l'objet d'analyses sensorielles « théoriques ».

⁴⁶ Référentiel CAP Restaurant – S. Raynaud 30 Août 2007 www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr

Seconde Bac Professionnel (3 ans)

Place des cours d'analyse sensorielle dans le référentiel Spécialité Commercialisation et Services en Restauration du Baccalauréat Professionnel Arrêté du 31 Mai 2011

Compétence	Activité Professionnelle	Contenu	Référentiel /Semaine
Vendre Des Prestations	La valorisation des produits	<ul style="list-style-type: none"> - Analyse sensorielle comparative de deux liquides ou de deux solides - Rédaction de fiches produits et de fiches d'analyses sensorielles 	Progression Pratiques professionnelles en atelier expérimental Semaine N° 18
Vendre Des Prestations	Les propositions d'accords mets – boissons ou boissons – mets	<ul style="list-style-type: none"> - Dégustation de mets associés aux vins - Exercices d'application - Fiches d'analyse sensorielle, fiches comparatives 	Progression Pratiques professionnelles en atelier expérimental Semaine N° 19 & 20
<p>NOMBRE D'HEURES ANALYSE SENSORIELLE :</p> <p>10 séances de 2 Heures = 20 HEURES</p>			

Première Bac Professionnel (3 ans)

Place des cours d'analyse sensorielle dans le référentiel

Compétence	Activité Professionnelle	Contenu	Référentiel /Semaine
Vendre Des Prestations	La valorisation des produits	Découverte des produits locaux : Boissons (apéritifs, digestifs, sodas, jus de fruits, vins, eaux,...) mets (charcuterie, produits carnés, poissons, crustacés, fruits et légumes, produits laitiers,...) Dégustation des produits	Progression Pratiques professionnelles en atelier expérimental Semaine N° 21 à 26
La perception sensorielle	La caractérisation de la qualité organoleptique d'un produit	L'identification des principaux objectifs de la perception sensorielle, son principe	Démarche qualité en restauration C_5.2 Maintenir la qualité globale / Page 48
<p>NOMBRE D'HEURE ANALYSE SENSORIELLE : 12 séances de 2 Heures = 24 HEURES</p>			

Terminale Bac Professionnel (3 ans)

Place des cours d'analyse sensorielle dans le référentiel

Compétence	Activité Professionnelle	Contenu	Référentiel /Semaine
Vendre Des Prestations	La valorisation des produits	- Rédaction de fiches produits et de fiches d'analyses sensorielles	Progression Pratiques professionnelles en atelier expérimental Semaine N° 8 à 10
Vendre Des Prestations	Les propositions d'accords mets – boissons ou boissons – mets	- Dégustation de mets associés aux vins - Exercices d'application - Fiches d'analyse sensorielle, fiches comparatives	Progression Pratiques professionnelles en atelier expérimental Semaine N° 15 & 16
NOMBRE D'HEURE ANALYSE SENSORIELLE : 12 séances de 2 Heures = 24 HEURES			

Le nombre total de cours d'analyse sensorielle dans le référentiel Bac Professionnel est de **68 Heures** réparties sur 3 ans de programme.

Afin de comparer l'évolution des référentiels nous allons nous intéresser à l'ancienne formule BEP 2 ans et Bac Professionnel 2 ans afin de comparer les cours d'analyse sensorielle dans le référentiel.

BEP 2 ans Référentiel BEP Restauration à 2 options – Cuisine et Commercialisation et Service en restauration 09/12/2011		
Compétence	Activité Professionnelle	Contenu
Service des boissons	Conditionner chaque type de vin, chaque boisson afin de les servir à bonne température et de les mettre en valeur	S'assurer de la concordance entre le produit commandé et le produit présenté au client (suivi rigoureux de l'étiquetage).
Connaissances : L'éducation au goût, de l'odorat et les règles de présentation	<ul style="list-style-type: none"> - La sensibilisation à la dégustation - Les saveurs de base, l'importance de l'assaisonnement et de la présentation 	Technologie Culinaire
BAC PRO 2 ANS (Dernière session 2013) Référentiel Bac professionnel Restauration S. Raynaud 13/09/2008		
Matière	Connaissances	Limite des connaissances
Technologie Culinaire S1	Le principe de l'analyse sensorielle	Les fiches d'analyse sensorielle, le vocabulaire des tests comparatifs sur les denrées et les plats cuisines
technologie Culinaire S1	Les spécialités culinaires régionales et européennes	Les caractéristiques gastronomiques propres à chaque région et à chaque pays
Technologie du service S2	La dégustation : <ul style="list-style-type: none"> - Le matériel et les locaux de dégustation - Le vocabulaire utilisé - La fiche de dégustation 	Les principes de dégustation
Technologie du service S2	L'harmonie des vins et des mets	Les mets et les boissons qui s'associent le mieux en respectant une suite logique de dégustation et en utilisant un vocabulaire adapté à la vente

<p>Sciences appliquées S3</p>	<p>Qualité organoleptique des aliments :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Composante de la qualité organoleptique (aspect, texture, goût, odeur, arôme, saveur) - Analyse sensorielle - Mise en valeur de la qualité organoleptique des aliments 	<ul style="list-style-type: none"> - Mécanisme général de la perception sensorielle - Rôle des organes sensoriels dans l'acte alimentaire - Perception gustative - Perception olfactive - Différents types de tests - Conditions de l'analyse sensorielle - Conditions de valorisation (prestation, environnement, personnel, etc ...)
-----------------------------------	---	---

Tableau comparatif référentiel final Bac Pro 3 ans/ BEP restaurant + Bac 2 ans :

BAC PRO 3 ANS	BEP 2 ANS + BAC PRO 2 ANS	OBSERVATIONS
<p>La valorisation des produits</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analyse sensorielle comparative de deux liquides ou de deux solides - Rédaction de fiches produits et de fiches d'analyses sensorielles 	<p>Le principe de l'analyse sensorielle :</p> <p>Les fiches d'analyse sensorielle, le vocabulaire des tests comparatifs sur les denrées et les plats cuisinés</p>	<p>Système de formation quasi identique.</p>
<p>Les propositions d'accords mets – boissons ou boissons – mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dégustation de mets associés aux vins - Exercices d'application - Fiches d'analyse sensorielle, fiches comparatives 	<p>L'harmonie des vins et des mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dégustation de mets associés aux vins - Exercices d'application - Fiches d'analyse sensorielle, fiches comparatives 	<p>Système de formation identique.</p>
<p>La valorisation des produits :</p> <p>Découverte des produits locaux :</p> <p>Boissons (apéritifs, digestifs, sodas, jus de fruits, vins, eaux,...)</p> <p>mets (charcuterie, produits carnés, poissons, crustacés, fruits et légumes, produits laitiers,...)</p> <p>Dégustation des produits</p>	<p>Les spécialités culinaires régionales et européennes :</p> <p>Les caractéristiques gastronomiques propres à chaque région et à chaque pays.</p>	<p>Nous pouvons constater que cette partie découverte des produits régionaux est approfondie par une dégustation en BAC PRO 3 ans comparativement à l'ancienne version.</p>

BAC PRO 3 ANS	BEP 2 ANS + BAC PRO 2 ANS	OBSERVATIONS
	Les principes de dégustation : - Le matériel et les locaux de dégustation - Le vocabulaire utilisé - La fiche de dégustation	Nous pouvons constater la disparition de l'intitulé «les principes de dégustation» dans la formation Bac Pro 3 ans.
La caractérisation de la qualité organoleptique d'un produit : L'identification des principaux objectifs de la perception sensorielle, son principe	Qualité organoleptique des aliments : - Composante de la qualité organoleptique (aspect, texture, goût, odeur, arôme, saveur) - Analyse sensorielle - Mise en valeur de la qualité organoleptique des aliments	Système de formation identique.
	Connaissances : L'éducation au goût, de l'odorat et les règles de présentation - La sensibilisation à la dégustation - Les saveurs de base, l'importance de l'assaisonnement et de la présentation	Nous pouvons constater la disparition de l'intitulé « L'éducation au goût, de l'odorat et les règles de présentation » anciennement présent dans le référentiel BEP

Ce comparatif nous amène à constater la quasi similitude des cours d'analyse sensorielle entre le Bac Professionnel en 3 ans et le BEP 2 ans + Bac Professionnel en 2 ans.

Seuls les cours de « Education au goût, de l'odorat et les règles de présentation » n'apparaissent pas dans le référentiel Bac Professionnel 3 ans ainsi que les « principes de dégustation ».

4.2 LES OBJECTIFS DE L'ANALYSE SENSORIELLE UTILISÉE EN RESTAURANT

Nous allons décrire dans ce paragraphe les objectifs de l'analyse sensorielle utilisée en restaurant et la définition de celle-ci. Tout d'abord il s'agit de donner aux apprenants des lycées hôteliers les bases nécessaires et les repères pour juger de la qualité de l'alimentation mais également une meilleure connaissance de soi-même en ayant un jugement, une opinion pouvant leur faire accepter les différences en matière de goût de chacun.

Daniel Herrero⁴⁷ nous propose un « *essai de définition* » :

« L'analyse sensorielle est une discipline scientifique permettant - selon le cas - la mesure, l'analyse voire l'interprétation des réactions aux caractéristiques des aliments perçues par les sens »

Nous pouvons résumer deux démarches liées aux objectifs de l'analyse sensorielle

DÉMARCHE ANALYTIQUE	DÉMARCHE HÉDONIQUE
La comparaison de produits : Mise en évidence de différences ou de similitudes entre les produits.	L'étude des réactions des consommateurs : Mesure de l'acceptation ou du rejet, de la préférence, de l'intensité du plaisir.
La formulation d'un produit : Évaluation d'un prototype, imitation d'un produit.	

⁴⁷ Daniel Herrero, « *Question de l'analyse sensorielle* » <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr>

DÉMARCHE ANALYTIQUE	DÉMARCHE HÉDONIQUE
<p>Le contrôle de qualité et suivi de produit : au niveau des matières premières, du respect du cahier des charges, de la recherche des écarts par rapport à une recette, des conditions de stockage</p>	

L'analyse sensorielle en lycée professionnel hôtelier a également pour objectif de répondre simplement aux questions suivantes :

- Comment décrire le produit ?
- Puis je mettre en évidence un défaut et en trouver l'origine ?
- Puis je mettre en évidence l'effet de facteurs extérieurs ?
- Puis je mettre en évidence certaines caractéristiques du produit ?
- Puis je comparer ce produit à d'autres produits de même famille ?

L'intérêt de ces questions est de pouvoir y répondre en lien avec les particularités des produits, avec pour objectifs de conseiller le client, avoir un argumentaire commercial et sélectionner un produit approprié aux demandes du client.

Ci dessous un tableau⁴⁸ visant à lier les objectifs, le questionnement et les points importants de l'analyse sensorielle en hôtellerie restauration :

OBJECTIFS	QUESTIONS	POINTS IMPORTANTS
Sélection d'un produit	<ul style="list-style-type: none"> - Vais-je retenir ce produit pour le proposer à mes clients ? - Ce plat est il conforme ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Potentiel du produit (traitement, vieillissement...) - Conformité aux attentes implicites des clients - Mise en perspective avec les critères non-organooleptiques: praticité, coût de revient, conditions d'achat, etc.
Vente	<ul style="list-style-type: none"> - Comment vais-je donner envie au client d'acheter de produit ? - Ce produit est il adapté pour ce client ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Argumentation - Vocabulaire adapté au client
Service	<ul style="list-style-type: none"> -A quelle température vais-je servir ce vin ? - Ce vin doit-il être servi maintenant ou encavé quelques années ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Mode de service adapté - Potentiel de vieillissement
Conseil au client	<ul style="list-style-type: none"> - Quel vin vais-je suggérer avec les plats qu'à choisi le client ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Harmonies gustatives

⁴⁸ D. Douillach, Y. Cinotti, Y. Masson, « Enseigner l'hôtellerie restauration »

OBJECTIFS	QUESTIONS	POINTS IMPORTANTS
Sélection d'un produit	<ul style="list-style-type: none"> - Vais-je retenir ce produit pour le proposer à mes clients ? - Ce plat est il conforme ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Potentiel du produit (traitement, vieillissement...) - Conformité aux attentes implicites des clients - Mise en perspective avec les critères non-organoleptiques: praticité, coût de revient, conditions d'achat, etc.
Vente	<ul style="list-style-type: none"> - Comment vais-je donner envie au client d'acheter de produit ? - Ce produit est il adapté pour ce client ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Argumentation - Vocabulaire adapté au client
Service	<ul style="list-style-type: none"> -A quelle température vais-je servir ce vin ? - Ce vin doit-il être servi maintenant ou encavé quelques années ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Mode de service adapté - Potentiel de vieillissement
Conseil au client	<ul style="list-style-type: none"> - Quel vin vais-je suggérer avec les plats qu'à choisi le client ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Harmonies gustatives

4.3 LA DIDACTIQUE DE L'ANALYSE SENSORIELLE

Afin de commencer ce chapitre nous développerons avec les intervenants et professionnels de l'éducation en hôtellerie restauration, l'importance et la place des cours d'analyse sensorielle dans les programmes et référentiels des lycées hôteliers mais également la didactique de l'analyse sensorielle.

Tous les auteurs que nous avons consultés s'accordent sur l'intérêt et la nécessité de développer l'analyse sensorielle.

Pour Denis Herrero⁴⁹ « *l'enjeu majeur de l'enseignement professionnel dans nos métiers : celui de donner à tous les élèves inscrits dans cet enseignement les bases nécessaires, les repères pour juger de la qualité de leur alimentation, et par la même, leur donner les moyens de se distinguer du commun des mortels par leur capacité d'analyse.* »

Ce point de vue est repris par D. Douillach, Y. Cinotti et Y. Masson « *Ils nous semble que l'analyse sensorielle doit absolument connaître un développement important dans l'enseignement des métiers de Bouche. La constitution d'une culture olfactive et gustative est primordiale pour des élèves qui sont de moins en moins initiés par leur milieu familial* ». ⁵⁰

De même Hervé This propose « *d'enseigner l'art culinaire pour faire comprendre ce qu'est le goût* »⁵¹

En lien avec cet intérêt d'apprendre l'analyse sensorielle, nous nous sommes interrogés sur les pratiques d'apprentissage.

Nous savons que l'éducation au goût est enseignée dans différentes matières en lycée professionnel, selon trois méthodes pédagogiques :

La première méthode enseignée appelée TA pour la technologie appliquée, est une pratique pédagogique active, centrée sur l'élève. Le professeur est animateur et guide, l'élève observe, expérimente, analyse et fait des choix.

⁴⁹ « La question de l'Analyse sensorielle » IUFM Toulouse – http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/documents/cartedor/media/pdf/06_analysesensorielle.pdf

⁵⁰ D. Douillach – Y. Cinotti et Y. Masson « Enseigner l'hôtellerie restauration »

⁵¹ « L'enseignement culinaire de demain... ou d'après-demain » http://www.lhotellerie-restauration.fr/hotellerie-restauration/Articles/2005/M_2949_03_Novembre_2005/L_enseignement_culinaire_de_demain.htm

Les différents types de Technologie Appliquée selon D.Douillach, Y.Cinotti et Y. Masson.

Types de TA	Privilégier ...	Exemples
<p>La TA expérimentale Elle s'appuie sur des bases scientifiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'acquisition d'une méthode sur des bases « scientifiques » - Etudier les phénomènes 	<ul style="list-style-type: none"> - Analyse sensorielle - Réactions physico-chimiques des nutriments (amidon, protéines, lipides, glucides...) - Cuisson par concentration, par expansion
<p>L'étude technique Elle s'appuie sur la maîtrise des procédures</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Découverte des techniques de base - Analyse méthodologique des risques 	<ul style="list-style-type: none"> - Flamber un fruit - Saisir une réservation à l'aide d'un progiciel - Habiller, brider, découper une volaille
<p>La TA relationnelle et/ou commerciale Elle s'intéresse aux phénomènes relationnels</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La mise en situation - L'adaptation au contexte 	<ul style="list-style-type: none"> - Traiter positivement un conflit - Accueillir un client au restaurant
<p>L'approfondissement technique Séance d'approfondissement et d'élargissement permettant d'envisager toutes les applications complexes d'une technique (classe de terminale).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'approfondissement et le transfert - La connaissance des produits - L'approche de concept de production 	<ul style="list-style-type: none"> - Initiation à la créativité, à la cuisine allégée - Animer une équipe - Enregistrer et saisir une réservation pour un groupe

La deuxième pratique pédagogique est appelée TP, pour cours de travaux pratiques permettant à l'élève d'utiliser les savoir-faire parcourus en cours de technologie appliquée et de se rapprocher le plus possible des conditions de l'entreprise par le service de clients dans le restaurant d'application.

Nous pouvons différencier deux types de séances de travaux pratiques ; les Travaux Pratiques d'Initiation (TPI) étant une phase d'apprentissage puis les Activités

Professionnelles de Synthèse (APS) destinés à mettre l'élève en situation professionnelle et en autonomie.

La dernière démarche pédagogique est la technologie (TK) :

« *D'un point de vue institutionnel, la technologie (TK) est une séance en classe entière. Au plan pédagogique, c'est un cours permettant :*

- *soit de réaliser une synthèse reprenant les acquis des élèves dans un domaine et d'élargir le champ d'application du sujet afin d'augmenter les connaissances des élèves;*
- *soit de fournir à l'élève des concepts et des connaissances qu'il utilisera, à plus ou moins long terme ».*

Nous pouvons constater que deux pratiques sur trois sont des méthodes « actives » dans le sens où l'élève agit et le professeur guide dans des conditions proches du terrain professionnel. Cette démarche est proche de ce que propose Jacques Puisais⁵² quand on le questionne sur « le bon goût » « *Le bon goût s'apprend comme tout, mais surtout il se vit... il faut aller à l'acte de consommer...et surtout de prendre soin de le goûter avant d'avalier...vous allez avoir une impression sensorielle et la mémoire de ceci va s'inscrire dans votre cerveau, c'est ça que vous aurez ! Un paysage de ce que vous venez de goûter et d'avalier... ».*

Joseph Hossenlopp⁵³ interrogé sur le même sujet, s'engage dans la même direction « *Le bon goût s'acquiert par l'apprentissage... j'apprends à aimer...je consens à goûter, démarche d'ouverture pour enrichir son bon goût...Il faut explorer pour apprendre, on goûte et on devient prescripteur, plus on enrichit sa palette...plus on a envi d'explorer ».*

D.Douillach, Y.Cinotti et Y. Masson soulignent également l'importance des tests

« *La connaissance du produit n'est rien si elle ne s'appuie pas d'abord sur la découverte sensible de celui-ci. La créativité culinaire est une illusion si elle n'intègre pas la qualité organoleptique du produit fini. L'accord des vins et des mets demeure une théorie confuse sans le passage des tests. »*

⁵² Jacques Puisais Vice Président de l'Institut du Goût – Témoignages <http://www.cuisinealafrancaise.com/fr>

⁵³ Joseph Hossenlopp Expert en Analyse Sensorielle - Idem

Il s'agit donc d'une construction progressive des connaissances par la dégustation, ce qui n'implique pas l'absence de théorie.

Nous retenons que la pratique de l'analyse sensorielle nécessite la participation active de l'élève, qu'elle s'appuie sur une méthodologie mettant en œuvre ses différents sens et enfin qu'elle nécessite un vocabulaire adapté pour traduire ses impressions sensorielles.

SYNTHESE / PROBLÉMATIQUE / QUESTIONS DE RECHERCHES

Nos futurs élèves, en majeure partie des adolescents ont une connaissance en matière de goût liée à leur âge, leur culture, leur entourage familial, leur sensibilité personnelle, mais aussi liée à l'évolution de la société.

Cette connaissance paraît insuffisante à l'exercice professionnel de la restauration, qui demande certains repères gustatifs tant théoriques que pratiques.

L'élève en lycée professionnel hôtelier va apprendre à goûter, il va découvrir des sensations gustatives qu'il devra apprendre à nommer avec un vocabulaire adapté.

Pour cela, l'éducation au goût fait partie du référentiel, qui fournit à l'enseignant des informations concernant les compétences que doivent acquérir les élèves, l'activité professionnelle concernée et le contenu par le biais de titre de séance.

Nous avons pu constater que l'éducation au goût dont l'analyse sensorielle, n'occupait que 68 heures sur trois ans, ce qui peut paraître insuffisant pour un apprentissage en cours de développement.

Cependant, le référentiel en laissant l'enseignant libre de ses choix pédagogiques, offre à l'équipe enseignante la possibilité d'inscrire l'analyse sensorielle dans une démarche d'optimisation.

Les questions qui se posent alors, sont :

- comment compenser la perte de repères gustatifs des élèves ?
- Le développement de la pratique de l'analyse sensorielle dépend-t-elle d'une volonté pédagogique individuelle ou collective ?
- Est-ce que les séances d'analyse sensorielle peuvent effectivement être plus fréquentes ?
- La pratique de l'analyse doit-elle s'inscrire systématiquement dans les séances de travaux pratiques ?
- Quelles sont les pratiques pédagogiques les plus adaptés pour développer les capacités gustatives des élèves ?

Dans le cadre de cette réflexion nous formulerons les hypothèses suivantes.

HYPOTHÈSE GÉNÉRALE

Le développement de l'analyse sensorielle dans l'enseignement professionnel dépend de l'élaboration et de la mise en œuvre d'un projet pédagogique.

HYPOTHÈSES OPÉRATIONNELLES

Une démarche collective, innovante et méthodologique de l'équipe enseignante permet de faire évoluer la didactique de l'analyse sensorielle.

Les séances d'analyse sensorielle inscrites dans tous les travaux pratiques optimisent l'apprentissage.

L'acquisition et l'utilisation d'un langage commun par les élèves s'impose lors des tests de dégustation.

HYPOTHÈSES ALTERNATIVES

L'inscription de l'analyse sensorielle dans un projet pédagogique n'a pas d'influence sur son développement.

Les cours de technologies suffisent à l'apprentissage de l'analyse sensorielle.

Les actions pédagogiques individuelles suffisent à l'apprentissage de l'analyse sensorielle.

CONCLUSION

Ce travail de recherche pour le mémoire m'a permis d'analyser les grands déterminants du goût pris en compte dans le comportement alimentaire des adolescents et adultes.

Les élèves participent à l'évolution des modes de consommation, ce qui entraîne des changements considérables en matière gustative.

Ces diverses évolutions entrent dans une démarche gustative assez pauvre ayant comme effet une perte de repère gustatif.

La recherche et la revue de littérature m'ont permis de comprendre les inégalités de perception en matière de goût, le fonctionnement de nos sens et la mémoire sensorielle. Tous ces éléments sont propres à chacun.

Il est donc indispensable de prendre en compte les caractéristiques de chacun en matière d'éducation au goût afin d'adapter notre enseignement dans les lycées professionnels hôtelier.

Pour cela, il semble que le développement de l'analyse sensorielle soit la voie à prioriser. Toutefois le passage à l'action ne dépend-t-il pas d'une volonté collective des enseignants au sein des établissements ? Pouvons-nous traduire cette volonté en projet pédagogique ? C'est-à-dire la décliner en plan d'actions éducatives ? Quelles actions d'amélioration mettre en œuvre collectivement, enseignants et professionnel pour optimiser l'apprentissage au goût ?

Comment choisir une stratégie commune en clarifiant la place de l'analyse sensorielle, les méthodes et les moyens à mettre en œuvre ?

C'est sur ce thème que je souhaite poursuivre mon travail. Sur le plan méthodologique, je pense élaborer des questionnaires, ou entretiens destinés aux professeurs et élèves de lycées hôteliers ainsi qu'au professionnels de la restauration, afin de répondre à mes interrogations et de vérifier mes hypothèses.

La réalisation de ce mémoire de première année m'a apporté des connaissances tant au plan personnel que professionnel.

La tolérance, le respect des différences, la capacité d'adaptation et une pédagogie adaptée formeront le socle de l'éducation au goût.

TABLEAU DES SIGLES

CESG : Centre Européen des Sciences du goût

CNRS : Centre National de la Recherche Scientifique

NAS : National Academy of Sciences

NOPA : Neurobiologie de l'Olfaction et de la Prise Alimentaire

INRA: Institut National de la Recherche Agronomique

INPES : Institut National de Prévention et d'Education pour la Santé

CREDOC : Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie.

CNIEL : Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière

OCHA: Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires

TA : Technologie Appliquée

TP: Travaux Pratiques

TPI : Travaux Pratiques d'Initiation

TK: Technologie

CAP: Certificat d'Aptitude professionnelle

BEP : Brevet d'Etude Professionnelle

BAC PRO : Baccalauréat professionnel

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages

- BRUNET, P. (2001) *Le vin et les vins au restaurant : élaboration, origines, dégustation, conservation, service, accords vins et mets*. Clichy Hauts-de-Seine : BPI, 258p.
- DE GUERRY DE BEAUREGARD, M. (1980) Vers une internationalisation des comportements alimentaires ? In : *Annales de Géographie*, 304p.
- Dictionnaire Larousse. 2011
- DOUILLACH, D., CINOTTI, Y., MASSON, Y. (2002) *Enseigner l'hôtellerie restauration*. Collection LT SUP, Editions Delagrave, 126p.
- HOLLEY, A. (1999) *Éloge de l'odorat*. Paris, Edition Odile Jacob, 276p.
- POULAIN, JP. (2000) *Histoire de la cuisine et des cuisiniers : techniques culinaires et manières de tables en France du Moyen Âge à nos jours*. Paris, Edition Lanore, 160p.
- POULAIN, JP. (2002) *Sociologie de l'alimentation*. Paris, Coll. Sciences sociales et sociétés, Edition PUF, 286p.
- PURVES, Dale. Neurosciences. In : *Neurosciences et cognition*. 2004 Édition du Boeck
- GOJARD, S., LHUISSIER, A., REGNIER, F. (2006). *Sociologie de l'alimentation*. Coll. Repères, n° 468, Edition La Découverte, 121p.

LE PETIT LAROUSSE ILLUSTRÉ, 1 vol., *Lech Walesa*, Paris, Larousse, 1994, p. 593.

Documents électroniques

- BEGUIN, P., COSTERMANS, J. (1994). Le traitement de l'information olfactive. In : *L'année psychologique*. Vol. 94, n°1. pp99-121, disponible sur

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/psy_00035033_1994_num_94_1_28740

- Dictionnaire LAROUSSE <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/gout>

- THIS, H. (2005) Réflexion sur le Goût, *Repère pour la formation, CAP CUISINE* document de travail en ligne, disponible sur http://pedagogie2.acreunion.fr/biotechnologies/Documents_cadrage/reperecap_cuisine.pdf

- THIS, H. (2005) L'enseignement culinaire de demain...ou d'après-demain. *Mensuel « L'hôtellerie – Restauration »* http://www.lhotellerie-restauration.fr/hotellerierestauration/Articles/2005/M_2949_03_Novembre_2005/L_enseignement_culinaire_de_demain.htm

- Oxford journal, volume 27, Issue 9

- IMPÉRIALI, F. (2003) La naissance du goût. *CNRS le journal* (en ligne) n°164-165 disponible sur <http://www2.cnrs.fr/presse/journal/836.htm>

- Comment perçoit-on les goûts et les odeurs des aliments ? (2007) *Service presse INRA*, disponible sur <http://www.inra.fr/presse/perceptiongoutetodeursaliments>

- GUICHARD, N., LEHU, JM., VANHEEMS, R. (1998) Marketing du cinquième sens : L'Aromachologie au service de la stratégie marketing ? n°14, *Décision marketing*, EMS Editions, disponible sur <http://www.jstor.org/discover/10.2307/40592628?uid=3738016&uid=2129&uid=2134&uid=2&uid=70&uid=4&sid=47698973543127>

- DONNARS, C., SABBAGH, C., TIBI, A. (2010) Les comportements alimentaires, quels sont les déterminants ? *INRA, Expertise scientifique collective*, disponible sur www.inra.fr/content/.../esco-inra-comportements-synthese.pdf%20

- HEBEL, P., RECOURS, F. (2006) Les populations modestes ont-elles une alimentation équilibrées? *CREDOC Cahier de recherche N°232* disponible sur <http://www.credoc.fr/pdf/Rech/C232.pdf>

- POULAIN.JP.(1997) Mutations et modes alimentaires . *Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*. Autrement, Coll.

- Mutations/Mangeurs, N°172, Paris. http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/07-mutations_et_modes_alimentaires.pdf
- RODIER, C. (2010) De la rareté d'une consommation à l'élaboration d'une norme : le halal ou comment l'exceptionnel devient banal. *Anthropozoologica, Muséum national d'Histoire naturelle, Paris*.
<http://www.bioone.org/doi/abs/10.5252/az2010n1a4?journalCode=anth>
 - BROCCO, A., CHATENET-DAHER, S., ZBILI, J. (2009) La gastronomie moléculaire : la perception du goût. *TPE (en ligne) Elèves de 1^{ère} S2 Lycée de Provence de Marseille*, <http://gastromole.free.fr>
 - PEDUZZI, M., DEKIMPE, C. Les arômes alimentaires. *TPE (en ligne) Elèves de 1^{ère} S Lycée Ste Marie de Chavagnes Cannes* <http://aromes-alimentaires-tpe.e-monsite.com/>
 - LECLERC, V., MAC LEOD, P., SCHAAL, B. Le goût. (en ligne) *La recherche* <http://www.larecherche.fr/content/recherche/article?id=12181>
 - <http://medecine-et-sante.com>
 - Dictionnaire en ligne (2012) *Encyclopédie WIKIPEDIA*
http://fr.wikipedia.org/wiki/Dictionnaire_en_ligne
 - RIGAL, N. (2002) La naissance du goût (en ligne) *Agrosociences*
www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/cahier_rigal.pdf
 - SULMONT-ROSSÉ, C. (2009) Mécanisme de la mémoire sensorielle des aliments. *INRA*
http://www.inra.fr/presse/mecanimemes_memoire_sensorielle_aliments
 - L'institut du goût (2012) www.legout.com
 - CAILLAVET, F., LECOQNE, C., NICHELE, V. La consommation alimentaire : des inégalités persistantes mais qui se réduisent. *INSEE* <http://insee.fr/>
 - EPPE, P. (2011) Les troubles du goût (les dysgueusies) diagnostic et traitement, publication en ligne www.biodenth.be/professionnel/zinc-gout.pdf
 - Alimentation atout prix Saint Denis (2005) *Institut National Pour l'Education et la Santé. Classeur de formation et d'information* www.inpes.sante.fr.
 - DURIEZ, F. (2012) Modes alimentaires des Français : les nouveaux comportements. *Enquête Rungis actualité*
<http://www.com.fr/bleu/enquetesrungisactu/Modes>

- DIASIO, N., HUBERT, A., PARDO, V. (2009) Alimentations Adolescentes. *Programme de recherche AlimAdos*
[http://www.ifn.asso.fr/actu_nutrition/alimentations-adolescentes-ocha-2009-doc-lecture-seule-\[mode-compatibilite\].pdf](http://www.ifn.asso.fr/actu_nutrition/alimentations-adolescentes-ocha-2009-doc-lecture-seule-[mode-compatibilite].pdf)
- Référentiels et Programmes (2012) *Centre de ressources Nationales Hôtellerie restauration* <http://www.hotellerie-restaurant.ac-versailles.fr>
- Herrero, D. (2010) La question de l'analyse sensorielle. *Précis : d'Analyse sensorielle IUFM Toulouse* http://www.hotellerie-restaurant.ac-versailles.fr/documents/cartedor/media/pdf/06_analysesensorielle.pdf
- HOSSENLOPP, J., PUISSAIS, J. Témoignages. *La cuisine à la Française*
<http://www.cuisinealafrancaise.com/fr/interviews>

