

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE
Association Eveil'O'Goût
15 juin 2017



Rapport d'activités
et bilan financier
Année 2016



CSGA, 9 E Bvd Jeanne d'Arc, Dijon

Aude Gaignaire
 Chargée de projet et responsable formation



Nous avons 7 ans !!!

Eveil'O'Goût - Qui sommes-nous ?

Membres du bureau (bénévoles) :

Non bénévoles :

Michel Haberstrau, président



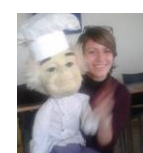
Aude Gaignaire,
 directrice de l'association,
 éducatrice du goût **80%**



Bruno Lombard, trésorier



Laurie Bourgeois,
 Chargée de projet, éducatrice
 du goût **60%**



Coralie Biguzzi, secrétaire



Adèle Suivre,
 service civique
 et éducatrice du goût **80%**





Eveil' O'Goût - L'année 2016

- Les formations - actions :
 - **PROFESSEURS** : de maternelles à collèges + infirmières scolaires (ACG4 / CDG5)
 - **Autres** : IFRIA – POLE EMPLOI, CFPPA, Interbev, Chercheur Japonnais
- Les interventions directes :
 - **EVENEMENTS** : Salon, Conférences, Foires diverses
 - **TAP – Chenove 1h30**
- Consulting / Vulgarisation scientifique (musée Alimentarium SUISSE/ Cité Gastronomie)
- Finalisation des projets avec nouveaux outils pédagogiques

Biosenso

Projet Marionnettes du Goût



Les formations actions



- **Atelier des Collèges du Goût 4** : Prof/ infirmières
- **Classe du Goût 5 et 6** : MACON + AUTUN
- **Autres** : IFRIA-Pôle Emploi, étudiant japonais etc.

CSGA, 9 E Bvd Jeanne d'Arc, Dijon

Aude Gaignaire
Chargée de projet et responsable formation



DRAAF Bourgogne-FC

« Atelier des Collèges du Goût » Lycée Felix Kir/CFA LONGVIC

6 collèges de Côte d'or

Formation 15 professeurs et infirmières durant 3 jours



Objectifs : éducation sensorielle et alimentaire :
- Education sensorielle
- Découverte fabrications artisanal/cuisine + semi-industriel - usine
- valoriser les métiers IAA et de bouche



Réforme des collèges=> EPI=> ouverture à d'autres niveaux

7 séances pour 135 élèves de collèges (6^e, 5^e, 3x 3^e)



MACON + AUTUN

Classes du Goût 2015-2016 + 2016-2017



DRAAF Bourgogne-Franche Comté



FORMATIONS 3h
+ 1 INTERVENTION d'Eveil'O'Goût dans chaque classe du goût
PUIS APPLICATION :
6 à 8 séances d'1h30 en classe

5 enseignants formés à MACON (2015-2016)
+ 10 enseignants à AUTUN (2016-2017)



LES CLASSES DU GOÛT 2016-2017
Macon



**Séance n°7 :
Le
PATRIMOINE
ALIMENTAIRE :
les produits du
terroir**

Animée par une intervenante de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) à l'école Jules Ferry



Séance n°1 : LES CINQ SENS dans la dégustation – suite de la formation
Animée par une éducatrice du goût de l'association Eveil'O'Goût à l'école Jean Moulin



**Séance festive :
Finalisation du programme et
bilan – MACON - 2017**



Elèves de l'école Jean Moulin devant les ateliers sur les 5 sens à destination de leurs parents, qu'ils ont imaginé avec les connaissances acquises durant le programme



Article de presse - le journal de Saône et Loire
Macon - Education
Les élèves s'éveillent au goût
Pendant huit semaines, les élèves des classes de CM1-CM2 des écoles Georges Brassens, Jean Moulin et Jules Ferry ont participé au projet « Eveil au goût » mis en place par Catherine Stelly, chargée de mission (INAO) et l'association « Eveil'O'Goût ».
Vo 17 km | Le 17/02/2017 à 05:00 | 1 page

Parcours sensoriel présenté par l'association Eveil'O'Goût où les participants découvrent avec leurs 5 sens les ingrédients d'une recette locale : le pain d'épice



Autres type de formations :

Formation IFRIA - POLE EMPLOI MACON3j+ LONS 1j – Décembre 2016

Formation 3 j à MACON
15 demandeurs d'emploi

LONS LE SAUNIER 1j
8 demandeurs d'emploi

L'approche sensorielle comme « levier de sociabilisation des personnes »
+ notions IAA/hygiène

+ à Lons : personnes en cours de
recrutement dans des IAA =>
Intérêt analyse sensorielle



Autres type de formations : Interbev, CFPPA....et ..

Formation Etudiant Japonais 3 jours – Mars 2016

Formation 3 j à DIJON
3 personnes



Les interventions directes



CSGA, 9 E Bvd Jeanne d'Arc, Dijon

- Manifestations grand-public
- Scolaires : de la maternelle à la formation professionnelle : NAP/TAP...

Aude Gaignaire
Chargée de projet et responsable formation



Interventions directes Tout-public-tout âge

- Février : Cuisine sensorielle Sombernon
- Mars : Salon de l'agriculture
- Juin : Fraise 100% Côte d'or (Collège Mirebeau), Apiday's, Journée Santé Fontaine d'Ouche Petit-déjeuner, Conférence pour le Rectorat sur Alimentation
- Oct : Train GASTRONOMIE Saveur Santé - AG2R
- Nov : Foires diverses – Savoie - DIJON
- Décembre : Bibliothèque Quetigny - SEGPA





AG2R LA MONDIALE

8 octobre 2016

Train gastronomie - Saveur Santé



Des conférences interactives dans un train, une première !



Un parcours sensoriel sur la journée !

Salon de l'Agriculture – Paris fev 2016



**Cible : adolescents
de SEGPA**

Interventions Directes

Bibliothèque Quetigny - Décembre

**DÉCOUVERTES SENSORIELLES
AUTOUR DES GOÛTERS DU 5
CONTINENTS !**



TAP/NAP (Temps d'/Nouvelles Activités péri- éducatives)

**Ça continue à
CHENOVE depuis la
rentrée 2016 – 1h30**

**ATELIERS DU GOÛT, APRÈS LA
CLASSE**

- Mini- conte
- Découverte sensorielle
- Main à la pâte »



**2016 : 1h30 min
x 7 séances x 2
Groupes de 10-15
enfants de GS
MATERNELLES + CP**

**Orientation 2016 : privilégier DUREES
LONGUES d'ateliers NAP**





alimentarium

Consulting ALIMENTARIUM - MUSEE DE L'ALIMENTATION

Suisse - Vevey



2015 - 2016 : montage exposition sur *l'Alimentation / la Société / le Corps* avec un espace sur les 5 sens TOUT- PUBLIC : « L'armoire des découvertes »

- Mai 2016 : Formation des médiateurs
- Novembre 2016 : séminaires sur la Néophobie Alimentaire



3 juin 2016 : Inauguration : réouverture du musée



Les projets 2015-2016



- Projet Marionnettes du Goût
- Biosenso

Conception-Test (2015)
Programme - Evaluation (+2016)

CSGA, 9 E Bvd Jeanne d'Arc, Dijon

Aude Gaignaire
Chargée de projet et responsable formation

BIOSENSO « Education au goût et alimentation durable »



**30 enfants de 5 à 11 ans
5 animateurs**

Dans les centres de loisirs de Dijon



**2 programmes d'éducation
sensorielle au goût
« BIO (mater) + Alternatif (elem) »
+ conception collaborative de menus
à thème avec la restauration sco**



**Gus
l'agriculteur BIO
et son jardin /
champs**



LE MENU BIO du 8/06/16



« Les Marionnettes du Goût »

Programme d'éducation sensorielle au goût pour les 3-7 ans



Objectif : les inciter à goûter des aliments variés, notamment des légumes

6 séances de 45 min-1h



Tartarin le cuisinier farfelu et Clémentine la jardinière.



Marionnettistes :
Compagnie Le
Phare d'Escabel

Fin 2015->Avril 2016 :
Centre de loisirs Quetigny /
NAP Chenôve

140 enfants 3-7 ans
13 animateurs

Moyens : principe de familiarisation court-terme : plonger l'enfant dans l'imaginaire + activités de « main à la pâte » avec ses 5 sens



MAIN A LA PATE :
CREATION POMME
GRENOUILLE



Format séance
50 min :
- 15' : Scénette / échanges
- 15' : Découverte sensorielle
- 20' : « Main à la pâte »
- 5-10' : Dégustation



Les outils de découvertes sensorielles : ODORAT / TOUCHER



Valorisation : Les MATERNELLES DU GOUT

2017



Enseignants, animateurs, éducateurs spécialisés, Agents Spécialisés des écoles Maternelles (ATSEM), spécialistes de la petite enfance déjà formés à l'éducation au goût

Animer des ateliers d'éducation au goût et de découvertes sensorielles dans le cadre du centre de loisirs, des temps périscolaires ou dans le programme scolaire et être en mesure d'utiliser le matériel pédagogique fourni

- Matériel fourni à l'issue de la formation :**
- Mallette pédagogique contenant un théâtre d'ombre chinois avec ses personnages pour introduire les ateliers, un livre d'histoire mettant en scène nos héros Tartarin le cuisinier farfelu et Clémentine la jardinière, un guide d'animation pédagogique adapté à l'âge du public ciblé
 - Documents divers sur support numérique



LES MATERNELLES DU GOÛT Mallette Pédagogique

réalisée par l'association

Eveil
goût



pour les professionnels au contact de jeunes enfants (3 à 7 ans)

BILAN FINANCIER



Bien manger
c'est l'affaire de tous!
Programme National pour l'Alimentation



**DRAAF Bourgogne : Direction Régionale de
l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
de Bourgogne**



CSGA, 9 E Bvd Jeanne

Compte de résultat 2016 versus 2015

Compte de résultats 2016		CHARGES		PRODUITS	
	2016	2015		2016	2015
60 - Achats	12 945,52	13 379	70 - Vente de produits finis, prestations de services, marchandises	6 939	6 423
Achats d'études et de prestations de services	10 950	11 115	Prestation de services 2015		6 333
Achats non stockés de matières et de fournitures	1 979	2 264	Divers prestations 2016 : cuisine senso Sombere+ collège SEURRE+ conf rectoral+INTERBEV+ train GASTRO AG2R + foire diverses nov 2016+ bibliothèque Quetigny	6 909	
Fournitures non stockables (eau, énergie)			Adhésions	30	90
Fourniture d'entretien et de petit équipement	17				
Autres fournitures					
61 - Services extérieurs	241,14	458	74 - Conventions	43 282	42 537
Sous traitance générale			Etat (précisez le(s) ministère(s) sollicite(s))		
Locations			DRAAF Classes du Gout 2015-16+2016-2017	11 250	
Entretien et réparation		148	DRAAF Classes du Gout 2014-2015	2 250	3 800
Assurance -			DRAAF Atelier Collège du Gout 2014-2015		4 742
			DRAAF Atelier Collège du Gout 2015 (2016)+2016-2017 (750)	6 842	2 500
			ARS Maternelles du Gout	2 500	
Documentation -		310	BIOSENSO 2015-2016 (OLGA1/3+ VILLE DIJON)	1 750	2 250
			Experientarium GOUT (Université Bourgogne)		1 350
			CD21 - Opération BURGER - cœur de Côte d'Or (oct-nov2015)		5 202
Divers			CD21 salon de l'agriculture	1 500	420
62 - Autres services extérieurs -62 - Autres services extérieurs -	5 071,41	2 838	CD21- subvention	2 000	3 000
Rémunérations intermédiaires et honoraires			Commune(s)		
Publicité, publication			Ville de Dijon REPAS DU SENS 3	550	
Déplacements, missions -	4 290,50	2 594	Chenove NAP lin 2016)	619	
Frais postaux et de télécommunications	58,53	64	NAP dijon	851	1 907
Cotisations nationales	722,38	180	NAP quetigny		881
			Somberton formation Animateur		1 920
Services bancaires, autres -			Formation japonais	2 541	
63 - Impôts et taxes -	0	0	CNFPT - Formation Resto sco PARIS/ POLE EMPLOI IFRIA	3 000	2 946
Impôts et taxes sur rémunération,			Marionette du gout : Bondouille2015 // CHENOVE NAP (2016) + QUETINGY centres de loisirs 2016	2 720	6 000
Autres impôts et taxes			MUSEE Alimentarium : formation petite enfance + consulting	4 709	5 719
64 - Charges de personnel	42 023	39 524	Fonds européens		
Rémunération des personnels,	23 337,69	20 289	CNASEA (emplois aides)		
Charges sociales,	17 834,79	18 556			
indemnités stagiaires/SERVICE CIVIQUE	850,48	669	75 - Autres produits de gestion courante		
Charges de structures					
65 - Charges financières			76 - Produits financiers		
67 - Charges exceptionnelles			77 - Produits exceptionnels		
68 - Dotation aux amortissements (provisions pour renouvellement)			78 - Reprises sur amortissements et provisions		
TOTAL DES CHARGES	60 281,03	56 199	79 - transferts de charges		
86 - Emplois des contributions volontaires en nature			TOTAL DES PRODUITS	50 220,74	48 960
Secours en nature			87 - Contributions volontaires en nature	0	0
Mise à disposition gratuite de biens et prestations			Bénévolat		
Personnel bénévole			Prestations en nature		
TOTAL DES CHARGES	60 281,03	56 199	Dons en nature		
RESULTATS	-10 060,29	-7 239	TOTAL DES PRODUITS	50 220,74	48 960

-10 060€

BILAN 2016 versus 2015

Bilan au 31 décembre 2016

ACTIF	PASSIF
	Fonds associatif 6 587,67
	deficit au 31 décembre 2016 -10 060,29
TOTAL créances 0	TOTAL Capitaux propres -3 472,62
disponibilités	fournisseurs
crédit mutuel 1 172,91	
livret 2 411,47	
TOTAL disponibilités 3 584,38	TOTAL DETTES 0,00
produits à recevoir	produits constatés d'avance
	DRAAF maternelle du gout 3 000,00
	ars atelier collège 1 250,00
TOTAL produits à recevoir 0,00	draaf atelier collèges du gout 2 807,00
	TOTAL produits constatés d'avance 7 057,00
total actif 3 584,38	total passif 3 584,38

Bilan au 31 décembre 2015

ACTIF	PASSIF
	Fonds associatif 14 376,75
	deficit au 31 décembre 2014 -7 239,08
TOTAL créances 0	TOTAL Capitaux propres 7 137,67
disponibilités	fournisseurs
crédit mutuel 7 566,15	
livret 6 321,52	
disponibilités 13 887,67	TOTAL DETTES 0,00
produits à recevoir	produits constatés d'avance
	ars classe du gout 4 500,00
	DDFIP Classe du goût 71 2015 2 250,00
TOTAL produits à recevoir 0,00	TOTAL produits constatés d'avance 6 750,00
total actif 13 887,67	total passif 13 887,67



Budget prévisionnel 2017 versus 2016

PREVISIONNEL 2017 vs 2016	CHARGES		PRODUITS	MONTANT PREVI	
	2016	2017		2016	2017
60 - Achats	12 945	1 498	70 - Vente de produits finis, prestations de services, marchandises	6 939	630
Achats d'études et de prestations de services	10 950	1 498	Prestation de services: recherche de prestation en cours		
Achats non stockés de matières et de fournitures	1 979	2 000	Divers prestations 2017 : CFPFA, ESC // 2016 : cuisine senso Sombere collège SEURRE+ conf rectrice INTERBEV+ train GASTRO AIGRE+ foire diverses nov 2016+ bibliothèque OULTRENY//	6 909	630
Fournitures non stockables (eau, énergie)			Adhésions	30	
Fourniture d'entretien et de petit équipement	17				
Autres fournitures					
61 - Services extérieurs	241	250	74- Conventions	43 282	50 705
Sous-traitance générale			Projet PARTAGE : Intergénérationnel déposé auprès de l'ARS, la DRAAF et la Fondation de la Banque Populaire (103 commencé seulement en 2017)		
Locations			DRAAF Classes du Goût 2015-2016	6 750	2 250
Entretien et réparation			DRAAF Classes du Goût 2016-2017	6 750	2 250
Assurance -			DRAAF Classes du Goût 2017-2018	0	4 500
			DRAAF Atelier Collège du Goût 2015-2016	6 092	
			DRAAF Atelier Collège du Goût 2016-2017	750	8 865
			DRAAF Atelier Collège du Goût 2017-2018 (DRAAF-ARS)		7
Documentation -			Maternelles du Goût - ARS 2016 + DRAMF 2017	2 500	6 000
			BIOSENSO 2015-2016 (CLG/LA19+VILLE DUJON)	1 760	
			CD21 - Opération PORC LOCAL		9 500
Divers			CD21 - salon de Fabriculture	1 500	0
			VILLE DUJON - SUBV 2016		1 500
			CD21- subvention	2 000	2 000
62 - Autres services extérieurs (62 - Autres services extérieurs -	5 971	5 267			
Rémunérations intermédiaires et honoraires			Communes(1):		
Publicité, publication -			Ville de Dijon REPAS DU SENS 3/ DUJON : projet CL TOUSSAINT 2017	550	
Déplacements, missions -	4 291	4 785	Checkup NAP (fin 2016) + 2017 + 6 période	819	4 095
Frais postaux et de télécommunications	59	60	NAP dijon	851	790
Cotisations nationales (pas ANEGJ en 2017)	722	422	NAP quetigny		380
			Somberron-Atelier centre de loisirs - 2cafés debat		1 340
Services bancaires, autres -			Formation japonais 2016 / ARIA 2017	2 641	1 140
63 - Impôts et taxes -			FORMATION CNFPT - 2017 : Formation Resto socio ROUEN // 2016 : / POLE EMPLOI - IFRIA	3 000	3 345
Impôts et taxes sur rémunération			Marionnette du goût : Bondouelle2015// CHENOVE NAP (2016)	2 720	
Autres impôts et taxes			MUSEE Alimentarium : formation petite enfance + consulting 2016 / 2017 : 1 conférence 14/09/17+ 1 autre ?	4 709	850
64- Charges de personnel	42 023	42 320	CITEde LA GASTRONOMIE DUJON		1 000
Rémunération des personnels + prime précarité	23 339	23 322	CNASEA (emplois aidés)		
Charges sociales	17 835	17 823	prime à l'embauche CDD		900
Indemnités stagiaires/SERVICE CIVIQUE	850	1 175	75 - Autres produits de gestion courante		
Charges de structures					
66- Charges financières			76 - Produits financiers		
67- Charges exceptionnelles			77 - Produits exceptionnels		
68- Dotation aux amortissements			78 - Reprises sur amortissements et provisions		
			79 - transferts de charges		
TOTAL DES CHARGES	60 281	51 335	TOTAL DES PRODUITS	50 220,74	51 335
66- Emplois des contributions volontaires en nature			87 - Contributions volontaires en nature	0	0
Secours en nature			Bénévolat		
Mise à disposition gratuite de biens et prestations			Prestations en nature		
Personnel bénévole			Dons en nature		
TOTAL DES CHARGES	60 281	51 335	TOTAL DES PRODUITS	50 221	51 335

Un grand merci à tous nos partenaires !

ars Agence Régionale de Santé Bourgogne-Franche-Comté

Communauté de Communes Ouche et Montagne

Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation

Ville de Quetigny

Fondation Nestlé France

Groupes DIJON CEREALES

VITAGORA

FONDATION LOUIS BONDUELLE

Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes

INRA

Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de la Forêt

Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de la Forêt

Bien manger c'est l'affaire de tous!

Côte d'Or LE DÉPARTEMENT

DRAAF Bourgogne : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Bourgogne

Dijon

La Santé en Côte

Institut Olga Tribalat pour une Santé Durable

alimentarium

Chenôve en Bourgogne

Les Sens du Goût

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Liberté • Égalité • Fraternité

Préfecture de la Région Bourgogne

Préfecture de la Côte d'Or