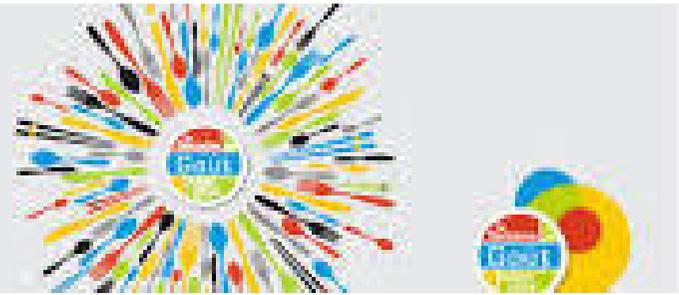


LA SEMAINE DU GOÛT[®]

du 13 au 19 octobre 2014



La Semaine du Goût fédère des initiatives locales, régionales et nationales autour de l'éducation au goût, du patrimoine culinaire et des métiers de bouche. Durant cette semaine du 13 au 19/10, Eveil'O'Gout a assuré des animations dans Dijon et ses alentours, touchant des publics de 3 à 90 ans, dans des contextes différents: restauration scolaires dans des collèges et des maisons de retraite, centre de loisirs...

Dans le cadre de la mise en place d'un système alimentaire local, à l'occasion de la semaine du goût 2014, la communauté de communes du Grand Autunois Morvan organise des actions en lien avec l'équilibre alimentaire et les produits locaux. La participation d'Eveil'O Gout a permis de valoriser la dégustation avec les 5 sens et la découverte des produits locaux de manière ludique et interactive (15/10, et 17/10).

Opération 100 % duo Côte d'or avec le Conseil Général

Dans une démarche en faveur du développement des filières agricoles locales, le Conseil Général lance une opération qui vise à faire travailler en partenariat la restauration collective et les gestionnaires d'établissements. Cette opération, appelée 100 % duo Côte-d'Or, se déroule dans une quarantaine de collèges et d'établissements sociaux ou médico-sociaux (ESMS), du 13 octobre au 13 novembre 2014, et Eveil'O'Goût a été sollicitée pour créer une animation sur le thème des 5 sens et intervenir dans 12 de ces établissements.

Trois de ces interventions ont eu lieu pendant la semaine du goût: **aux collèges d' Auxonne et des Lentillères, ainsi que la maison de retraite du Port du canal (13/10, 14/10 et 16/10).**



Le foyer d'accueil médicalisé d'Auxonne souhaite proposer à ses résidents (adultes handicapés avec ou sans troubles de la personnalité) de nouvelles idées d'activités autour du goût et de la sensorialité. Eveil'O Gout a permis la découverte d'un met local, le pain d'épices avec les sens de l'odorat, du toucher et du goût...



13/10/14 : Animation au Foyer Médicalisé d'Auxonne à destination d'adultes handicapés avec ou sans troubles de la personnalité

Le foyer d'accueil médicalisé d'Auxonne a sollicité Eveil'o'Goût pour son expertise afin de créer et mettre en place des animations originales sur le thème de l'éducation sensorielle et alimentaire.

Activité type 1

- Déguster différentes eaux avec différents goûts : sucré, salé, acide
- Découvrir les ingrédients du pain d'épices par le sens du toucher



Activité type 2

Découvrir les ingrédients du pain d'épices par le sens l'odorat (ex : retrouver les odeurs et arômes de la farine, des épices, du beurre, etc.)... Emotions et souvenirs ... et partage au programme !



**Opération 100 % duo Côte d'or avec le Conseil Général :
Maison de retraite du port du canal 16/10/14**

Même animation multi-sensorielle proposée aux collégiens,
mais cette fois-ci, adaptée aux séniors



Les personnes âgées ont découvert que la totalité de leur 5 sens pouvaient leur amener le plaisir de manger.

Eveil'O'Goût vous invite à vivre une **EXPÉRIENCE MULTI-SENSORIELLE !**
et à découvrir combien de sens participent à la dégustation...

Parmi tous les mots proposés au dos, entourez ceux qui correspondent le plus à ce que vous ressentez quand vous dégustez ce poulet avec vos 5 sens ! Vous pouvez ajouter vos propres mots dans les cases colorées vides !

Établissement : _____
Nom, prénom : _____



Le 15/10/14 Découverte d'un produit local avec les 5 sens pour des enfants de 3 à 6 ans au centre de loisirs du Moulin du Vallon à Autun



Reconnaissance des différents ingrédients du pain d'épices par diverses activités (toucher, sentir, regarder, écouter et goûter), préparation de sucre à la cannelle et dégustation de pain d'épices.



Le tout avec Gus



Le 17/10/14, dernière étape de notre semaine gout au collège de la Chataigneraie, avec meuble des 5 sens.

Grâce à ce meuble, nous avons invité les collégiens à apprendre, tout en s'amusant, que les 5 sens jouent tous une part importante lors d'une dégustation ou d'un repas.



Lors de cette activité, nous leur avons proposé de découvrir le potimarron grâce au toucher, de s'exprimer sur les odeurs que leur inspiraient certains fromages bourguignons, et de goûter du fromage le nez bouché, ce qui leur a fait découvrir le principe de l'olfaction retronasale et l'importance de l'odorat dans le goût !

