

Attentes :

- Public Ado, quelles astuces pour qu'ils s'ouvrent à des nouveaux produits/goûts ?
- Comment inciter à goûter pour des maternelles et primaires ?
- Faire goûter des nouveaux produits
- Combien de fois faut-il goûter pour apprécier un aliment ?
- Apporter des informations sur le producteur permet-il au convive de mieux manger ?

Expériences :

| Structure | Expérience | Remarques | Leviers dégagés |
|---|---|---|--|
| Restaurant scolaire de la Gaubretière (primaire-maternelle) | Pour les crudités en entrée, on adoucit le goût en ajoutant de la mayonnaise avec la vinaigrette (pas uniquement de la vinaigrette) | Les enfants mangent mieux les crudités ainsi. | Permet de s'appuyer sur un repère rassurant (la mayonnaise) pour faire manger plus de crudités |
| | Travail sur les portions. Pour inciter les enfants à goûter : si l'enfant ne souhaite pas une portion complète, on lui sert une toute petite portion en échange d'un jeton. Avec ce jeton il s'engage à goûter ce qu'il a dans son assiette. Réalisé à partir du CP en système self | Les enfants jouent le jeu et goûtent davantage. Attention toutefois à la gestion des grammages, pas toujours simple de viser juste. | S'appuyer sur le jeu pour associer les enfants. |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>Collège public du Marais Poitevin à Benet</p> | <p>Organisation d'un forum du goût pour les élèves de 6°. Attention portée sur la présentation des produits, rencontre avec les fournisseurs et producteurs. Plusieurs ateliers organisés. Travail sur la notion de plaisir (fontaine chocolat) Opération reconduite tous les ans.</p> | <p>Les élèves goûtent davantage depuis que l'opération est en place. Ils sont plus curieux. On note moins de perte.</p> | <p>Travail sur les sens. Impliquer les élèves dans l'alimentation de l'établissement (demande leur avis) Rencontrer les producteurs permet une meilleure relation avec le produit.</p> |
| <p>Restaurant scolaire de Beaurepaire (maternelle- primaire)</p> | <p>Animation autour d'un produit lors du temps repas (ex : Citrouille). On propose le produit tous les jours mais cuisiné et présenté de manière différente.</p> | <p>Permet d'introduire un nouveau produit peu connu de manière régulière. Permet d'avoir moins peur de la nouveauté. Se dire que si on n'aime pas un produit avec telle préparation n'empêche pas qu'on l'apprécie avec une autre.</p> | <p>Travailler sur un produit à la fois, en le présentant sous différentes formes.</p> |
| <p>Restaurant scolaire de Rocheservière</p> | <p>Pour inciter à goûter les crudités, proposer une petite quantité. On leur propose une cuiller à café. Libre à eux de revenir en chercher.</p> | <p>Avec ce système, on se rend compte qu'après avoir goûté, ce sont les enfants eux mêmes qui reviennent en chercher. Aujourd'hui, plus de crudités sont consommées.</p> | <p>On fait moins peur à faire goûter un nouveau produit en petite quantité qu'en grande assiette. L'élève devient acteur de son repas en allant lui même chercher ce dont il a envie/besoin.</p> |
| <p>EHPAD St Florent des Bois</p> | <p>Pour passer des produits que les convives aiment moins, on travaille aussi sur la texture (flan de courgette...) On recueille l'avis des résidents de manière très régulière.</p> | <p>Certains produits passent mieux en adaptant la présentation.</p> | <p>Jouer sur les textures pour des produits nouveaux (pour éviter le « tout patates »). Echanger avec les convives, demander leur avis. Les rendre acteur de leur repas.</p> |