



Communiqué de presse

(conférence de presse-Brandenbourg, 19.9.2018)

Développements futurs du projet « Ecole du Goût-Geschmacksschule-Schmaachschoul »

L'Ecole du Goût est un projet pilote du Parc naturel de l'Our, qui a été créé en 2007 par le Département de l'Agriculture. L'ancien conseiller agricole Luc Jacobs et la diététicienne Joëlle Nosbusch ont développé des programmes pédagogiques axés sur l'éducation du goût des enfants et adultes en étroite collaboration avec l'ingénieure agronome Nathalie Politzer de l'Institut du Goût à Paris. Axées sur la sensibilisation des cinq sens, les unités didactiques interactives de l'Ecole du Goût et les activités pour enfants apparentées contribuent à accentuer l'appréciation d'un repas savoureux, d'éveiller la curiosité envers les nouveaux aliments et de renforcer le plaisir de manger. L'EDG a pour principal objectif de promouvoir une alimentation régionale, saine et équilibrée.

Approfondissement des missions de l'Ecole du Goût

Dix ans après la création de l'EDG, ses effectifs seront revus à la hausse et son domaine d'activité sera élargi.

L'objectif des programmes pédagogiques, des activités et des formations de l'EDG est de renforcer le lien entre l'Ecole du Goût sous sa forme actuelle et la sensibilisation des enfants et adultes à des habitudes de consommation et des comportements alimentaires durables. Le principe directeur au sein du vaste domaine d'activité de l'EDG est la prise de conscience des consommateurs et restaurateurs de l'importance et la valeur ajoutée de la production alimentaire régionale. La collaboration ciblée avec les producteurs luxembourgeois et la promotion des échanges entre les producteurs, les personnes privées et les restaurateurs, notamment à travers des visites d'entreprises, des ateliers ou des réunions d'information occupent une place prépondérante à cet égard. En outre, l'EDG entend renforcer ses rapports avec les institutions nationales disposant de programmes pertinents, tels que « Gesond iessen, Méi bewegen », « Slow Food Luxembourg » ou « Ensemble contre le gaspillage alimentaire ». De même, au niveau des trois Parcs naturels, l'EDG souhaite procéder à un regroupement ciblé des compétences et encourager un échange actif en ce qui concerne les projets internes, notamment « Naturparkschoul », « Ouni Pestiziden » ou « Klimapakt ».

La création du centre de compétences dans les locaux rénovés des sites « Al Molkerei » et « Millen » à Brandenbourg constitue par conséquent le cadre idéal pour l'organisation d'ateliers culinaires ou de réunions informatives, ainsi que l'accomplissement de tâches administratives.



Financement et partenariats de l'« Ecole du Goût »

L'Ecole du Goût bénéficie du soutien financier du Ministère du Développement durable et des Infrastructures, en particulier, du Département de l'Environnement et du Département de l'Aménagement / « Fonds pour la protection de l'environnement ».

Parmi les partenaires de l'Ecole du Goût figurent la commune de Tandel, les Parcs naturels Mëllerdall et de la Haute-Sûre, l'école hôtelière « Lycée technique hôtelier Alexis-Heck », ainsi que la Ligue médico-sociale. Une collaboration avec d'autres partenaires potentiels dans le domaine de la santé et de l'éducation, de l'agriculture, de la gestion des déchets et de la gastronomie est envisagée.

Programmes actuels de l'« Ecole du Goût »

Les activités et les programmes suivants de l'EDG ont déjà été mis en œuvre avec succès :

Le « **programme de 1 000 jours** » met l'accent sur l'alimentation des futures mamans et des enfants, de la naissance jusqu'à l'âge de deux ans. Les thèmes centraux dans ce contexte sont les préférences alimentaires et le développement du goût chez les tout-petits, de même que la néophobie (la peur des nouveaux aliments). En collaboration avec la Ligue médico-sociale, l'Ecole du Goût a élaboré la brochure d'information « Éducation du Goût de l'enfant », qui sera à l'avenir distribuée aux futurs et jeunes parents.

Pour les écoles fondamentales, **7 unités didactiques interactives** destinées aux enfants de 6 à 9 ans ont été développées, auxquelles ces établissements ont accès sur demande et qui peuvent être intégrées dans le programme d'études. D'un point de vue du contenu, l'accent est mis sur les perceptions sensorielles, les facultés d'expression linguistique de l'expérience alimentaire et les repas accompagnés. Il est donc également question de la promotion des compétences sociales et du plaisir de manger.

Par ailleurs, les messages de l'Ecole du Goût sont transmis aux enfants tout au long de l'année dans le cadre de différentes **activités pour enfants** portant sur le goût, les aliments régionaux et le rapport respectueux aux denrées alimentaires.

L'Ecole du Goût s'est également donné pour mission d'offrir aux personnes intéressées la possibilité d'être **formées** au métier d'enseignant au sein d'une école du goût.

Si vous avez des questions ou que vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires, n'hésitez pas à nous contacter par e-mail à l'adresse stephanie.krischel@naturpark.lu.