

La socialisation et la transmission par la dégustation : l'histoire de l'« Olive Kids Awards »

Emmanuelle Dechelette

Alors que les jeunes et leur dynamisme sont une source d'espoir pour créer un monde meilleur, il apparaît plus que jamais essentiel de leur donner dès le plus jeune âge les moyens de prendre en main leur destin - et celui de la planète.

Pendant que les traditions familiales confèrent un sentiment d'appartenance en rythmant la vie dès l'enfance, que l'école et les activités pédagogiques offrent un accès à l'émancipation par l'éducation¹. Nous pouvons nous poser la question suivante : « Offrons-nous réellement tous les outils nécessaires à nos enfants pour leur donner le goût du monde qui les entoure, leur apprendre à en apprécier la saveur et cultiver leur appétit de la vie ? »

Les angoisses liées à la sécurité alimentaire et aux troubles du comportement alimentaires attisées par une industrie qui a longtemps été synonyme de quantité - au détriment de la qualité - ont donné naissance à des îlots de résistance comme autant de beaux projets sur l'éducation alimentaire : « **Edible Schoolyard Project** » (Alice Waters, USA) et sa version française « **L'École Comestible** » (Camille Labro) qui proposent de sensibiliser les enfants à la cuisine de saison, à l'agriculture, à l'alimentation bio... Olive Kids Awards propose une démarche pédagogique en amont de l'éducation alimentaire qui se fonde sur l'éducation au goût (ou éducation sensorielle). Car comment apprécier un bon produit s'il n'est pas relié à l'expérience du goût, au plaisir/déplaisir ?

“La sensation gustative est un exercice quotidien fonctionnel déjà in utero (dès le quatrième mois de la gestation). La sensibilité gustative est une

aptitude individuelle qui joue un rôle d'information².”

Parce que le goût joue un rôle dans la socialisation de l'enfant et la communication

Le réflexe gusto-facial -RGF-

L'apprentissage du goût n'est pas anecdotique, c'est le premier moyen de communication de l'enfant - le réflexe gusto-facial -RGF- inné en réaction aux stimulations sapides sont perçues et interprétées par son environnement comme « il/elle aime » ou « il/ elle n'aime pas ».

Des études montrent que la mimique innée qu'est le RGF s'intègre dans le comportement : en devenant moins automatique et plus complexe, elle change également de finalité, ou plutôt elle en acquiert une : un mode de communication avec autrui³.

L'éducation sensorielle peut également devenir une méthode pour mieux comprendre le comportement de l'enfant pour lui-même et pour ses parents. Par exemple, détecter une hypersensibilité sensorielle (aptitude individuelle avec une variabilité de 1 à 500 chez l'adulte) chez un enfant dont les parents trouvent qu'il est « difficile » avec la nourriture.

Lors de notre concours Olive Kids Awards en 2020 à Paris : Inès, 10 ans, s'est révélée être une super-goûteuse (individu qui ressent les saveurs de

¹ Objectif de Développement Durable N°4 des Nations Unies

² Matty CHIVA, Goût et communication non verbale chez le jeune enfant, 1983

³ Ibid

façon bien plus intense que le reste de la population) et très sélective sur ce qu'elle acceptait de manger. Sa maman, critique culinaire qui se désolait d'avoir une fille apparemment aussi peu encline au plaisir du goût, a été rassurée. Inès s'est également sentie plus sûre d'elle en apprenant le mécanisme de la dégustation et en découvrant que ce qu'on lui reprochait précédemment était son talent incompris.

Cette histoire illustre notre démarche aux Olive Kids Awards, expliquer comment fonctionne le goût aux enfants. Un écho aux travaux de Jacques Puisais pour qui « la spécificité de l'éducation sensorielle est de placer l'individu au cœur de la démarche : apprendre à mieux se connaître à travers la dégustation et à se situer par rapport aux autres dans le respect des différences interindividuelles ».

Jacques Puisais, philosophe du goût juste et trésor de la gastronomie mondiale

Il existe une ribambelle de manières pour désigner Jacques Puisais, le 'pape du goût' qui dans les années 1970 a révolutionné le rapport aux sens en redonnant au goût sa juste place. Jacques Puisais est l'auteur d'une pédagogie qui permet aux enfants de nommer les sensations et de se délester des goûts "préfabriqués" pour retrouver le goût juste, propre et bon.

Né en 1927 à Poitiers, Jacques Puisais est le fils d'un représentant en vin ; il obtient un diplôme en chimie analytique et travaille sur différents aliments mais principalement sur le vin. Dès 1964, il commence à développer ce qu'il appelle 'les classes du goût' (CDG) et y attire de grands chefs comme Pierre Troisgros qui souhaitent développer leur capacité sensorielle. Une question subsiste, pourquoi ne pas apprendre aux

enfants à goûter la vie comme on leur apprend à lire ?

Dix ans plus tard, il développe une méthode pédagogique basée sur l'éveil sensoriel afin d'adapter ses CDG aux enfants. Appliquées par l'Education Nationale entre 1984 et 2000, ces CDG ont été relancées avec l'ANEGF sous l'impulsion des Draaf chargés de la promotion et la formation des formateurs. Le fondateur de l'Institut du goût⁴ cherche à mêler recherche scientifique et réflexion pédagogique pour mieux comprendre l'acte alimentaire dans son entièreté tout en sensibilisant les citoyens de demain sur qui ils sont, ce qu'ils aiment et ce que leur environnement peut leur proposer de bon et juste.

Pourquoi l'huile d'olive ?

L'olivier fait partie du patrimoine et de l'identité des pays du bassin méditerranéen où il joue un rôle clé. Il contribue non seulement à ralentir la désertification et l'érosion des régions concernées mais il permet surtout de maintenir les populations en milieu rural. 98 % de la production mondiale d'olives est concentrée en région méditerranéenne et pourrait incarner un levier de développement intégré.

L'olivier peut être cultivé dans des conditions extrêmes, notamment des zones arides avec moins de 200mm de précipitations annuelles. 70% des oliveraies mondiales sont cultivées en régime pluviale et dépendent exclusivement des précipitations pour leurs besoins hydriques. Outre cette facilité de culture, l'olivier est aussi un outil intéressant pour les régions en manque de zones forestières et dont la préservation des paysages est essentielle. Là où les forêts ne peuvent se développer, l'olivier a la capacité de compenser ces manques en permettant un stockage carbone,

⁴ 1976 - fondation de l'Institut du Goût par Jacques Puisais et Patrick Mac Leod.

une baisse des risques incendie, une augmentation de l'efficacité de l'eau et une meilleure conservation du paysage. Les oliveraies protègent l'environnement et la biodiversité, favorisent la sauvegarde de savoirs-faires et cultures traditionnels mais elles incarnent aussi un moteur économique agile et en phase avec les défis actuels.

Ces avantages peuvent avoir un impact dans des pays méditerranéens comme la Tunisie qui se lance sur le développement des routes de l'huile d'olive, à l'instar de celles déjà existantes en Espagne, en Croatie et en Italie. Afin de diversifier sa résilience économique et écologique, la Tunisie mise sur le développement de projets d'agritourisme pour créer notamment, une deuxième période touristique hivernale - en phase avec la récolte des olives à l'automne. Il manque encore des infrastructures, des routes et des zones d'hébergement mais quand 1/3 du territoire national est dédié aux oliveraies avec une production tendant vers le haut de gamme, il est important de capitaliser sur cette force.

L'huile d'olive est le professeur idéal pour apprendre en quoi consiste le goût, elle possède arômes, saveurs et sensations tactiles. Selon ses origines géographiques, les saveurs et les couleurs varient mais le plaisir reste toujours présent. Des sensations amandées du terroir toscan aux sensations tomatées du terroir andalou, l'huile d'olive est aussi « l'âme du régime méditerranéen »⁵ préservant la santé régionale depuis des millénaires. Depuis 2010, la diète méditerranéenne a été inscrite par l'UNESCO au patrimoine culturel immatériel de l'humanité et l'huile d'olive en est sa principale source de gras.

L'huile d'olive est le trait d'union du bassin méditerranéen, avec une longue histoire, une symbolique forte et une plus-value développementale sans pareil.

Genèse du projet Olive Kids Awards

Pendant le premier confinement (COVID 19, en 2020) une voisine avait ses deux enfants à distraire et j'avais un reliquat de petits échantillons de dégustation d'huile d'olive du concours international que j'organisais. En 7 jours, les 21 échantillons avaient été dégustés et classés par Clara (8 ans) et Alain (6 ans) avec leurs mots et leurs émotions : « Elle est très bonne mais piquante et j'aime », « elle a un goût de tomate, elle est somptueusement exquise ». Les enfants semblaient les premiers surpris de découvrir que l'on pouvait décrire des sensations gustatives avec des mots au-delà du « j'aime / je n'aime pas ».

L'enfance est faite de multiples petits et grands apprentissages comme autant de pas vers l'autonomie : Suite à cette expérience inattendue de dégustation enthousiaste d'huile d'olive, le concours des meilleures huiles d'olive du monde avec un jury d'enfant voyait le jour et nous livrait de nouvelles descriptions personnelles : « on dirait un câlin dans la bouche », « ça me raconte une grande histoire », Aïda, 10 ans « cette huile est tellement bonne qu'elle me donne envie de danser », Eden, 6 ans.

La nourriture est une langue universelle comprise sur les 5 continents. La mission des Olive Kids Awards est d'éduquer les enfants à comprendre le goût avec comme outil de dégustation l'huile d'olive : « comprendre ce qu'il goûte devrait être un droit de l'enfant ».

Le programme repose sur une initiation au fonctionnement de la dégustation avec différents types d'huile d'olive, complétée par des jeux-découverte sur l'agriculture, la biodiversité, la culture et les traditions culinaires.

Les programmes sont délivrés par un réseau national et régional en coordination avec le réseau international. Olive Kids Awards s'appuie

⁵ Dr Martin Juneau, MD, FRCP. 'L'huile d'olive, l'âme du régime méditerranéen', 2016. (en ligne)

désormais sur un premier réseau AOOWN (Arab Olive Oil Women Network présent dans 10 pays) avec lequel a été initié un premier panel d'enfants dégustateurs. Ce premier panel a été présenté en juin dernier à Amman, en Jordanie, à l'occasion de la 58e réunion du comité consultatif du Conseil Oléicole international. Les enfants ont pu exposer leur point de vue et se faire entendre par un public de professionnels. Ces dégustateurs juniors peuvent déjà expliquer le mécanisme de la rétro-olfaction à un public d'adultes qui est souvent ignorant de ce mécanisme physiologique qui permet de percevoir les caractéristiques aromatiques à partir du système olfactif depuis la bouche.

Olive Kids Awards en est à ses débuts. Notre ambition est de former des panels d'enfants à la dégustation non seulement en Méditerranée mais également dans tous les pays producteurs ou consommateurs et au final dans tous les pays où l'on mange !

Le CIHEAM et le Conseil Oléicole International (COI) : une rencontre jordanienne en vue des coopérations de demain

En juin 2022 une délégation du CIHEAM s'est rendue à Amman en Jordanie à l'occasion de la 58ème réunion du comité consultatif de l'huile d'olive et des olives de table, la 11ème session du conseil des membres du COI. En marge de ces rencontres, des séminaires internationaux et visites techniques dans des oliveraies ont été organisés.

Ces événements furent l'occasion pour le Secrétaire Général du CIHEAM, M. Plácido Plaza et le Directeur Général du COI, M. Abdellatif Ghedira de renouveler l'accord de coopération entre les deux organismes. Ce renouvellement intègre une prise en compte des évolutions des enjeux du secteur, la prévention et gestion des phytopathologies, et l'inclusion des jeunes et des femmes voire la transition des systèmes de

production pour améliorer la résilience face aux chocs climatiques.



(Au centre debout) Emmanuelle Dechelette lors des visites terrain dans le cadre du soutien au réseau des Femmes Arabes dans l'huile d'olive

Emmanuelle Dechelette est originaire de Paris où elle a travaillé pendant 25 ans dans la communication avant de se passionner pour l'huile d'olive à l'occasion de vacances familiales en Toscane en 2014. Depuis, elle a dédié sa vie à ce produit et a créé le mouvement *Olio Nuovo Days* qui célèbre la nouvelle récolte de chaque hémisphère avec des événements et des concours. Diplômée de l'International Culinary Center en tant que sommelière en huile d'olive en 2017, elle est dégustatrice professionnelle certifiée par l'ONAOO (The National Organization of Olive Oil Tasters) depuis 2020. Auteure de *Extra Vierge*, un tour du monde des huiles d'olive en 2018, elle aspire à développer, grâce à l'huile d'olive, l'éducation sensorielle des plus jeunes.