

Jean-Pierre Corbeau

La sensation et le plaisir en restauration collective

Dans un effort contre la guerre de l'éducation nutritionnelle, l'ADGAL a créé un groupe de réflexion, *Travail sur le goût*.

-fin décembre, avis donné pour que le PNNS tienne compte des dimensions culturelles des aliments

La thématique de la restauration collective permet de faire toutes les contradictions propres au comportement alimentaire, comme la distinction entre sensation et plaisir.

-sensation = univers produit, ce qu'on met en bouche, qui s'adresse à un mangeur isolé, cela renvoie à l'individu et une offre alimentaire individualisée

-plaisir = repose sur 4 composants :

- saveur (sensation, qualités organoleptiques) ;
- filiation symbolique, le moyen d'affirmer une identité culturelle ;
- le partage, sans lequel il n'y a pas de plaisir alimentaire, moment d'échange
- appropriation de l'aliment, le fait de passer par les circuits courts, de se charger de l'action qui entoure la préparation culinaire

L'importance d'une éducation sensorielle; il faut apprendre aux enfants comment goûter et ne pas se faire piéger par la sensation.

La cristallisation d'un produit qui serait le bon produit : dimension immatérielle des produits, ne pas enfermer les produits dans un musée

-nécessité de dynamiser les sentinelles

-renvoyer en avant l'identité culturelle des produits