

## Programme

*Toutes les conférences plénières sont traduites simultanément (français/allemand)*



Dès 9.00 Accueil

9.45 *Mot de bienvenue*

Jean-Bernard Moix, président du comité de pilotage Senso<sup>5</sup>, directeur de la ligue valaisanne contre les maladies pulmonaires et pour la prévention



10.00 – 10.30 : *« Manger sans peurs et sans reproches »*

Katherine Kureta-Vanoli, diététicienne spécialisée dans le comportement alimentaire, membre du conseil d'administration et formatrice du G.R.O.S (groupe de réflexion sur l'obésité et le surpoids).



10.30 – 11.00 *« Influence des pratiques familiales sur les comportements alimentaires des jeunes enfants : Approche psychologique »*

Sandrine Patris, Unité Mixte de Recherches INRA-ENESAD-UB, FLAVIC: Flaveur, Vision et Comportement du Consommateur

11.00 – 11h30 *« Senso5 : cinq sens pour apprendre et pour manger »*

Alexandra Vuistiner, HES-SO Valais et Anne-Claude Luisier, chef de projet

11.30 – 11.45 PAUSE

11.45 – 12.15 *« Les enfants et les légumes »*

David Morizet<sup>1/2</sup>, Laurence Depeyaz<sup>2</sup>, Pierre Masse<sup>2</sup>, Pierre Combris<sup>3</sup>, Agnès Giboreau<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Institut Paul Bocuse, <sup>2</sup> Bonduelle Food Service, <sup>3</sup> INRA

12.15 – 12.45 *« La conception d'emballages pour les aliments sains destinés aux enfants »*

Nicole Naville, lic. oec. publ., zur Zeit am absolvieren des Masterstudienganges « Design Culture » an der HdKZ (Hochschule der Künste in Zürich)

13.00 REPAS-DEGUSTATION : *Didier de Courten, enfants de Saillon, Centre de formation professionnelle de Sion, Ecole professionnelle Service Communautaire*

14.45 – 16.00 ATELIERS (14h45-15h15/15h30-16h00)

*« SAPERE : présentation du réseau et de la philosophie des classes du goût »*

Roelof Huurneman, Ingénieur Agricole et MBA, créateur de l'association SAPERE avec Jacques Puisais, Prof. Matty Chiva, Prof. Egon Peter Köster et Jean-Noël Bongrain. Atelier animé en français et en allemand

*« Les effets d'une éducation sensorielle sur les préférences et comportements alimentaires d'enfants. Comparaison entre différents contextes d'éducation »*

Christine Lange, Centre Européen des Sciences du Goût, Dijon (France)

*« Approche psychosensorielle en consultation diététique individuelle : lorsque les cinq sens aident à la régulation de la prise alimentaire »*

Laurence Bridel, diététicienne diplômée indépendante, membre du GRAM (groupe de référence alimentation et mouvement)

16.00 – 16.15 PAUSE

16.15 – 17.00 Table ronde: *« Approche sensorielle de l'alimentation : regards croisés »*

17.00 Clôture du colloque

17.30 – 18.30 Dégustation dans le noir par Sion Fête du Goût et Senso5