

Les acteurs du projet Senso5

L'EQUIPE DE CONDUITE DU PROJET

Dans l'opérationnel, une équipe pluridisciplinaire organisée en réseau conduit le projet et traite les données.

Cette équipe est constituée de la façon suivante :

- Anne-Claude Luisier, ingénieure en denrées alimentaires EPFZ, spécialisation évaluation sensorielle et nutrition, Chef de projet (SensoCreativ).
- Alexandra Vuistiner, psychologue dip. Université de Genève, en charge de la validation scientifique (HES-SO Valais).
- Annick Clerc Bérode, Dr. ès sciences EPFL, spécialisation statistiques, en charge du traitement statistique des données (SensoCreativ et LVT).
- Michel Beytrison, pédagogue, en charge de la validation pédagogique, vice-président du comité de pilotage (DECS).
- Jean-Bernard Moix, sociologue, en charge de la validation « promotion santé », président du comité de pilotage (LVPP).

Cette équipe collabore sur le terrain, chaque année, avec :

- Les écoles de Sion, une vingtaine d'enseignants Senso5 et une dizaine d'enseignants pour le groupe témoin.
- Les écoles de Saillon, une quinzaine d'enseignants.
- Deux enseignants référents.
- Trois à quatre assistants pour l'organisation pratique et la collecte des données.
- L'école professionnelle service communautaire, Châteauneuf, entre vingt et quarante apprenants.

LES EXPERTS

Vu le côté novateur du projet ainsi que sa pluridisciplinarité, nous avons constitué un réseau d'experts qui nous conseillent régulièrement. Ces experts sont :

- Catherine Gex, psychopédagogue, Alimentarium, Vevey.
- Christine Lange, Centre européen des Sciences du goût, Dijon.
- Danièle Tissonnier, collaboratrice scientifique DECS, Sion.
- Divers scientifiques de l'agroscope Changins Wädenswil, fruits-légumes-plantes aromatiques, Conthey.
- Doris Buchard, enseignante, Centre scolaire, Saillon.
- Dr Guy Délèze, pédiatre, Sion.
- Fabienne Bochatay, Laurence Bridel, diététiciennes, Sion.
- Françoise Haefliger, enseignante, Centre scolaire, Sion.
- Isabelle Raboud, ethnologue, musée gruyérien, Bulle.
- Natalie Rigal, maître de conférences, Université Paris-Nanterre.
- Prof. Roger Darioli, CHUV, Lausanne.
- Véronique di Vetta, diététicienne, CHUV, Lausanne.

LE RÉSEAU ÉLARGI

Nous partageons les connaissances et compétences acquises avec :

- le réseau européen des classes du goût, SAPERE
- le centre alimentation et mouvement du canton du Valais (élaboration d'outils, consultation scientifique...)
- l'institut Paul Bocuse à Lyon
- le centre européen des Sciences du goût
- l'INRA à Dijon
- Fourchette Verte Valais (mise sur pied de formations pour les écoles, crèches, parents...)
- la Fête du Goût à Sion (organisation d'activités et de matériel pédagogique pour une dizaine de classes)
- communauté des personnes travaillant dans le domaine de l'alimentation santé vue sous l'aspect de la pluridisciplinarité par l'organisation de colloques scientifiques (deux éditions déjà réalisées, cf www.senso5.ch)