

Acte Certifié exécutoire

Envoi : 26/02/2014

Réception par le Prefet : 26/02/2014

Publication : 28/02/2014



Conseil Général Haut-Rhin

Extrait des délibérations de la Commission Permanente

Pour le Président du Conseil Général
et par délégation
Ludovic LIONS
Chef du Service Administratif de
l'Assemblée

N° CP-2014-2-8-1

Séance du vendredi 21 février 2014

ANIMATION "PLAISIR À LA CANTINE" SIGNATURE D'UNE CONVENTION DE PARTENARIAT

La Commission Permanente du Conseil Général,

- VU l'article L 3211-2 du Code Général des Collectivités Territoriales relatif aux compétences de la Commission Permanente,
- VU la délibération du Conseil Général n° CG-2011-1-1-4 du 31 mars 2011 relative aux délégations de compétences du Conseil Général à la Commission Permanente,
- VU la délibération du Conseil Général n° CG-2013-5-1-1 du 5 décembre 2013 relative à l'exécution anticipée du budget,
- VU la délibération de la Commission Permanente n° CP-2013-10-8-6 du 15 novembre 2013 concernant l'animation « Plaisir à la cantine » pour l'année scolaire 2013/2014,
- VU le rapport du Président du Conseil Général,

APRES EN AVOIR DELIBERE

- prend acte du changement d'organisateur pour la formation « Plaisir à la Cantine » 2013/2014,
- autorise le Président du Conseil Général à signer la convention de partenariat avec la DRAAF et l'Association CENA selon le projet joint en annexe,
- dit que la subvention de 5000 € sera versée à l'Association Club Expert Nutrition Alimentation (CENA) au titre de l'année scolaire 2013/2014, en lieu et place de l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes, les crédits correspondants étant prélevés sur le programme E855, chapitre 65, fonction 28, nature 6574, code programme 2628, service 003 du budget départemental,

LE PRESIDENT
Pour le Président
du Conseil Général du Haut-Rhin
et par délégation,
le 1^{er} Vice-Président

Rémy WITH

Adopté



Conseil Général



Haut-Rhin

PREFECTURE DE LA REGION ALSACE

Convention de partenariat entre la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, le Département du HAUT-RHIN et l'Association Club Expert Nutrition Alimentation relative à la formation «Plaisir à la Cantine»

Entre :

La Direction Régionale de l'Agriculture de l'Alimentation et de la Forêt
14 rue du Marchal JUIN
67000 STRASBOURG
Représentée par son Directeur Régional Eric MALLET

Et

Le Département du HAUT-RHIN
100 avenue d'Alsace
68007 COLMAR CEDEX
Représenté par son Président Charles BUTTNER
Dûment autorisé par délibération de la commission permanente en date du

Et

L'Association Club Experts Nutrition Alimentation
19 rue de l'Union
16000 ANGOULEME
N° Siret : 480 239 748 000 19
Représentée par sa Présidente Danièle COLIN

Préambule

La Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) a souhaité mettre en place une formation intitulée « Plaisir à la cantine ».

Celle-ci s'inscrit dans les axes définis par le Programme National pour l'Alimentation (PNA) qui considère que la restauration collective représente un véritable enjeu éducatif dans tous ses aspects tant alimentaires, sociaux, culturels, économiques, réglementaires que de santé.

Sur la base de cette réflexion, trois idées directrices ont été identifiées :

- Réenchanter la cantine en agissant sur l'offre alimentaire pour la rendre plus attractive,
- Restaurer une « complicité souvent perdue entre l'aliment, celui qui le produit, celui qui le cuisine et celui qui le mange »,
- Redonner du sens à l'acte alimentaire en reliant la dimension nutritionnelle aux aspects de goût, de sociabilité et de ritualité alimentaire.

Ce dispositif complet d'accompagnement doit entre autre permettre de valoriser le temps de repas au sein des établissements. Il s'adresse à l'ensemble des acteurs impliqués dans la restauration scolaire : chefs d'établissement, gestionnaires, conseillers principaux d'éducation, cuisiniers et leurs équipes, infirmiers scolaires et parents d'élèves. Le projet se finalise par un engagement défini dans une charte. Celle-ci sera signée conjointement entre le chef d'établissement concerné, les partenaires financiers et l'Education Nationale en qualité de soutien au projet « Plaisir à la cantine ».

Depuis l'année scolaire 2011/2012, neuf collèges publics du Département du HAUT-RHIN ont participé à la formation. Pour la session 2012/2013, le Département du HAUT-RHIN a financé le dispositif à hauteur de 5000 €, la DRAAF prenant en charge le reste du financement.

La DRAAF souhaite poursuivre la généralisation du dispositif avec le Département du HAUT-RHIN, compétent pour les collèges, et qui assume depuis 2005 la responsabilité de l'organisation de la restauration scolaire dans ses établissements.

Il est convenu ce qui suit :

Article 1 : Objet

La présente convention précise les modalités de mise en œuvre de l'opération « Plaisir à la cantine », et de versement des contributions de la DRAAF et du Conseil Général.

Article 2 : Contenu et nature des prestations

La formation « Plaisir à la cantine » est dispensée sur une durée de 7 jours au total durant l'année scolaire 2013/2014. Le détail des différents modules est annexé à la présente convention.

Le dispositif permettra au minimum à 8 collèges publics et au maximum à 12 collèges publics du Département du HAUT-RHIN dotés d'un service de restauration de participer au projet « Plaisir à la cantine ».

La proposition du choix des établissements s'effectuera en concertation avec le Service des Actions Educatives (SAE) du Département du HAUT-RHIN, étant précisé que la participation des collèges au projet se fera sur la base du volontariat.

Article 3 : Intervention de l'association Club Expert Nutrition Alimentation (CENA)

Le portage financier de l'opération est assuré en partie par CENA pour le compte de la DRAAF, pilote. A ce titre, l'association est autorisée à percevoir les subventions et contributions des différents partenaires et à régler les frais du ou des intervenants sélectionné(s) par la DRAAF.

Article 4 : Participation financière du Conseil Général du Haut-Rhin

En début d'année 2014, le Conseil Général verse à l'association CENA – compte Crédit Agricole des Savoie n° 18106 00810 96433582050 92 - une subvention forfaitaire de cinq mille Euros (5 000 €) pour mettre en oeuvre la formation « Plaisir à la cantine » durant l'année scolaire en cours.

Article 5 : Intervention de la DRAAF

La DRAAF, chargée d'organiser et de piloter le projet, désignera le (ou les) intervenant(s) missionnés pour sa mise en oeuvre. Elle précisera, dans le cadre d'une convention particulière avec CENA, les modalités pratiques des interventions, les conditions de rémunération, ainsi que la présentation d'un bilan et d'une évaluation des actions.

La DRAAF verse à l'intervenant, choisi par elle, la somme de cinq mille Euros (5000 €) pour la formation « Plaisir à la cantine » durant l'année scolaire en cours Ce montant est imputable sur les crédits inscrits au chapitre 206-article 81 du Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-Alimentaire et de la Forêt « *Qualité de l'alimentation et offre alimentaire au niveau déconcentré* ».

Article 6 : Evaluation de la formation

A l'issue de l'opération, la DRAAF s'engage à présenter un bilan du dispositif au plus tard durant le dernier trimestre de l'année de la formation. Durant l'année scolaire qui suit la formation, un représentant du Département du Haut-Rhin accompagné d'un représentant de la DRAAF ou d'une personne désignée par elle réaliseront une évaluation sur la mise en oeuvre concrète de la charte dans les établissements concernés. Cette évaluation devra être menée sur au moins 50 % des établissements ayant participé au projet défini dans la présente convention. Une restitution à tous les partenaires sera organisée dans le cadre d'un comité de pilotage, au plus tard avant le 12 juillet 2015.

Article 7 : Résiliation

En cas d'interruption de la formation, pour quelque cause que ce soit, le Département et la DRAAF, chacun pour ce qui le concerne, pourront dénoncer la convention sans préavis, par lettre simple adressée à CENA. Dans cette hypothèse, un remboursement des subventions pourra être sollicité, au prorata des formations qui n'auront pas pu être dispensées. Avant toute résiliation, les parties s'engagent néanmoins à engager une concertation amiable.

Article 8 - Durée :

La présente convention s'exécute durant l'année scolaire citée à l'article 2. Elle prend effet à la date de la dernière signature.

Article 9 - Exécution de la convention

La présente convention comprend 9 articles. Elle est établie en 3 exemplaires originaux destinés à chacune des parties. Elle est dispensée de timbre d'enregistrement.

Fait à Colmar le

Le Directeur Régionale de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
Eric MALLET

Le Président du Conseil Général du HAUT-RHIN
Charles BUTTNER

La Présidente de l'Association Club Expert Nutrition Alimentation
Danièle COLIN

Pour vous, un bon restaurant scolaire, c'est quoi ? – 1 jour

Profil des participants

Sont invités à participer à cette journée : principaux, CPE, IDE, médecins scolaires, parents d'élèves ou leurs représentants, gestionnaires, élus du conseil d'administration des établissements impliqués dans la démarche, cuisiniers et leurs équipes, les diététiciens, les techniciens ou responsables de la restauration du département, et idéalement des élèves ou leurs représentants. Le groupe est constitué de 15 à 30 personnes

Objectif pédagogique

Cette première journée a pour objectif de définir les enjeux du service de la restauration au sein d'un collège. Il s'agit de croiser les regards que chacun de nous porte sur la qualité et les attentes de ce service.

Cette journée est animée par le diététicien coordonnateur.

Contenu

A l'issue de la séance, les stagiaires devront être en mesure :

- × de connaître les enjeux de la restauration scolaire et la place de la restauration scolaire dans la vie du collégien
- × d'analyser leur service de restauration
- × d'établir un projet pour leur service de restauration

Méthode pédagogique

Le formateur s'appuie sur une pédagogie active, utilise différentes techniques d'animation et les adapte en fonction des expériences des participants réunis tout en valorisant les savoir-faire.

Sensorialité et cuisine – 2 jours

Profil des participants

Ce module est susceptible d'intéresser l'ensemble des acteurs de la restauration. Compte tenu des thématiques abordées, la priorité sera donnée aux cuisiniers, au CPE, puis aux diététiciens, infirmiers et gestionnaires.

Les stagiaires inscrits à ce module auront suivi le module précédent. Le groupe est constitué d'une vingtaine de personnes.

Objectif pédagogique

Ces deux jours ont pour objectif de valoriser le personnel de cuisine en leur permettant de comprendre l'importance de leur rôle d'éducateur grâce à l'utilisation des connaissances acquises en matière d'approche gustative et sensorielle.

Contenu

A l'issue de ce module, les stagiaires devront être en mesure de :

- motiver et éveiller leurs convives à la curiosité
- leur donner envie de goûter et manger d'une façon sereine, éclairée, avec plaisir et confiance.

Jour 1 : animé par un expert de l'éveil sensoriel et corporel.

L'approche sensorielle globale (les 5 sens et l'espace, les 5 sens, soi et les autres, ...) sera au cœur de cette première journée.

Jour 2 : animé par un éducateur du goût.

Deux aspects seront développés : physiologie du goût et ses conséquences sur les préférences alimentaires.

Méthode pédagogique

Exercices corporels, sensoriels et vocaux, ateliers de dégustations, jeux de rôle, performance sensorielle.

Saveurs & cuisine – 2 jours

Profil des participants

Ce module, très technique concerne les cuisiniers. Nous pouvons aussi y accueillir des personnes de l'équipe de cuisine (responsables d'atelier par exemple), des agents techniques des collectivités territoriales souhaitant approfondir leur connaissance sur le sujet.

Les stagiaires inscrits à ce module auront suivi à minima le premier module et idéalement l'ensemble des modules précédents. Le groupe est constitué d'une dizaine de personnes.

Objectif pédagogique

Cette séance a pour objectif d'acquérir des modes opératoires pour maîtriser la préparation, la cuisson et la mise en place des produits qui doivent être valorisés, à savoir :

- les produits animaux ou d'origine animale (viande, poisson, œuf)
- les produits végétaux (légumes et fruits, céréales et légumineuses)

Les techniques utilisées permettront aussi :

- de maîtriser les quantités des ingrédients mis en œuvre par des mesures systématiques
- de modérer voire de réduire les quantités de sels et de sucre utilisés
- d'utiliser des corps gras d'origine végétale, huile de colza ou mélanges préconisés par les recommandations nutritionnelles actuelles.

Contenu et méthode pédagogique

Les deux journées sont construites autour de 3 axes :

1) Apports théoriques

2) Réalisations pratiques

En fin de matinée, cuissons en petites quantités de produits destinés à être consommés par les participants et les invités éventuels lors du repas de midi, (viandes rôties, légumes verts et féculents d'accompagnement, éléments de liaison, dessert à base de crème prise).

Réalisation en volume (multiple de 100 couverts) d'une viande en sauce destinée à être refroidie rapidement pour être servie dans l'établissement d'accueil le lendemain, avec éventuellement une garniture d'accompagnement (riz ou pâtes).

Durant l'après-midi, poursuite des cuissons évolutives avec cuisson des viandes piécées (escalopes, filets) et des poissons. Point technique sur les jus, les fonds et les sauces.

3) Débriefing

Echanges sur les conditions de réussite de la mise en place des pratiques évolutives dans son établissement.

Savoir-faire et faire savoir – 1 Jour

Profil des participants

Ce module concerne toutes les personnes qui de près ou de loin communiquent sur les menus. Nous pouvons donc y accueillir des personnes de l'équipe de cuisine, les CPE, les gestionnaires, les Ide, les principaux, ...

Le groupe est constitué d'une vingtaine de personnes.

Objectif pédagogique

Cette séance a pour objectif d'acquérir des techniques de communication pour savoir :

- **échanger quotidiennement avec les élèves et les convives en général**
- **valoriser son travail et partager sa cuisine avec les élèves**
- **animer une commission de restauration**

Cette journée est animée par un intervenant spécialisé en communication.

Contenu et méthode pédagogique

La communication orale

Le briefing et le débriefing

La conduite de réunion

Sont abordés à partir d'exercices, de mises en situation et de jeux de rôles.

Journée Bilan – 1 jour

Profil des participants

Les participants de la session en cours et les participants de la session précédente, tous professionnels confondus.

Cette journée aura lieu quelques mois après les journées de formation précédente.

Objectif pédagogique

Faire le point sur la formation elle-même mais surtout sur ce que les équipes ont pu mettre en œuvre dans leurs établissements respectifs.

Retour à plus long terme par la présence des participants de la session précédente.

Contenu et méthode pédagogique

Le contenu sera adapté selon le déroulement de l'ensemble de la formation.