

Service instructeur

Service des Actions Educatives et de la Jeunesse

N° CP-2013-1-8-3

Service consulté

**COLLEGES PUBLICS :
FORMATION "PLAISIR À LA CANTINE"**

Résumé : Il est proposé de signer une convention de partenariat avec la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et avec l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes pour l'organisation et le financement d'un programme de formation en faveur des cuisiniers des collèges publics

Depuis 2005, le Conseil Général s'est impliqué dans des projets axés autour de la nutrition des adolescents. Il s'est ainsi engagé, aux côtés du Rectorat, en faveur du projet Comportement Alimentaire des Adolescents, le Pari de la Santé (CAAPS). Cette action, spécifique à l'Académie de Strasbourg, reposait sur un accompagnement des équipes de direction et de cuisine des collèges, dans le cadre d'une sensibilisation à l'importance de l'équilibre alimentaire. Le projet s'est achevé en 2012 par la formation des équipes de restauration sur les nouvelles exigences en matière de nutrition. L'ensemble des collèges du Haut-Rhin disposant d'un service de restauration scolaire a participé à ce dispositif.

Dans la poursuite de ses engagements, mais aussi pour insuffler une nouvelle dynamique, le Conseil Général du Haut-Rhin a répondu favorablement à la proposition de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) lors du lancement, à titre expérimental, d'un projet à destination des demi-pensions scolaires intitulé « Plaisir à la cantine ». Ce cycle de formations initié par la DRAAF, et intégralement financé par elle, s'est déroulé tout au long de l'année scolaire 2011/2012 sur 9 journées de formation. Il a permis aux équipes de direction et de cuisine ainsi qu'à des membres de l'équipe pédagogique de 7 collèges d'aborder l'alimentation des adolescents au travers de différents modules qui mettaient en exergue la notion de plaisir dans la nutrition (annexe I).

Ce projet est axé autour des trois grandes idées ci-après, telles que mentionnées dans la convention jointe en annexe II :

- 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 du goût, de sociabilité et de ritualité alimentaire.

Si le respect du cadre réglementaire demeure un objectif de premier plan, l'intégration de la dimension plaisir favorise l'amélioration des pratiques en motivant les équipes de cuisine, et permet de développer le goût des consommateurs dans le respect des équilibres nutritionnels.

Au regard des retours très positifs, la DRAAF a souhaité poursuivre cette action en la généralisant progressivement. Elle sollicite une subvention de 5.000 € du Conseil Général à titre de participation forfaitaire au projet qui devrait permettre à 8 collèges au minimum (maximum 12) de bénéficier d'un nouveau cycle de formations de 7 jours, selon détail figurant en annexe à la convention.

Au terme des formations, la DRAAF propose aux établissements de signer une charte d'engagement dont le modèle figure en annexe III. Il convient de préciser qu'au niveau national, seul le Haut-Rhin a finalisé l'intégralité du projet par la signature de cette charte.

Le projet est piloté par la DRAAF ; l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN) assure une partie du portage administratif et financier ; à ce titre la subvention départementale lui sera versée.

Au vu de ce qui précède, je vous propose de :

- donner votre accord à la poursuite de ce projet et à son financement à hauteur de 5.000 €, les crédits correspondants étant prélevés sur le programme E755, chapitre 65, fonction 28, nature 6574, code/programme 26273 du budget départemental,
- dire que la subvention sera versée à l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN),
- approuver et m'autoriser à signer la convention et à viser la charte, dont les projets sont joints en annexe.

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized initial 'C' followed by 'B' and 'T' with a long horizontal stroke extending to the right.

Charles BUTTNER

ANNEXE I

Plaisir à la Cantine

Année scolaire 2011-2012

6 établissements volontaires ont participé à cette session :

- Le collège de FORTSCHWIHR
- Le collège Henri ULRICH d'HABSHEIM
- Le collège François VILLON de MULHOUSE
- Le collège Frédéric HARTMANN de MUNSTER
- Le collège Théodore MONOD d'OTTMARSHEIM
- Le collège Marcel PAGNOL de WITTENHEIM.

Modules (9 jours) :

1. « Pour vous un bon restaurant scolaire c'est quoi ? ». Objectif : comprendre les enjeux et la place de la restauration scolaire dans la vie d'un collégien
2. « Sensorialité et cuisine » Objectif : expérimenter la cuisine sous un angle sensoriel afin de donner aux cuisiniers la possibilité d'échanger et de communiquer sur les plats qu'ils produisent
3. « Le collégien, ce mangeur ». Objectif : améliorer la connaissance sur le comportement alimentaire des adolescents
4. « Savoir faire et faire savoir ». Objectif : communiquer efficacement avec les convives, les familles, ...
5. « Saveur et cuisine ». Objectif : créer un éventail de préparations à partir d'ingrédients sélectionnés pour leurs intérêts culturel, alimentaire, nutritionnel
6. Bilan de la formation. Objectif : la mise en œuvre de la charte dans les établissements.

La formation 2012 s'est finalisée par la signature de la charte entre les établissements concernés et la DRAAF, à laquelle ont été associés l'Inspection Académique et le Conseil Général le 15 octobre au collège de FORTSCHWIHR.

ANNEXE II



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 Française des Diététiciens Nutritionnistes 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 Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN)
35 allée Vivaldi
75012 Paris
N° Siret : 31974702800029
Représentée par sa Présidente Isabelle Parmentier

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 ».

A titre expérimental durant l'année scolaire 2011/2012, six collèges publics du Département du HAUT-RHIN ont participé à une première édition. L'opération a été intégralement prise en charge par la DRAAF.

La DRAAF souhaite généraliser le 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. Conscient des enjeux de santé publique, au regard en particulier des questions d'obésité, le Département s'est rapidement engagé en faveur de projets axés autour de la nutrition des adolescents, en partenariat avec l'Education Nationale, la DRAAF et l'ARS. La formation « Plaisir à la cantine », initiée durant l'année scolaire 2011/2012, s'inscrit dans cette démarche.

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 » durant l'année scolaire 2012/2013, 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. 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 Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN)

Le portage financier de l'opération est assuré en partie par l'AFDN 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 2013, le Conseil Général verse à l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN) une subvention forfaitaire de cinq mille Euros (5 000 €) pour mettre en oeuvre la formation « Plaisir à la cantine » durant l'année scolaire 2012/2013.

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 l'AFDN, 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 2012/2013. 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 2013. Pendant l'année scolaire 2013/2014 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 2014.

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 l'AFDN. 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 2012/2013. Elle prend effet à la date de la dernière signature. Elle pourra être renouvelée par voie d'avenant.

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 Française des Diététiciens Nutritionnistes

Isabelle PARMENTIER

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

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 spécialiste du goût (diététicien ou physiologiste 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.

Plaisir à la Cantine

CHARTRE D'ENGAGEMENT

Considérant le Programme National pour l'Alimentation (PNA) lancé en 2010 par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire, piloté par la Direction Générale de l'alimentation, qui permet le développement d'actions visant à donner un repas équilibré aux jeunes et à leur permettre de prendre du plaisir dans le cadre de la restauration collective,

Considérant que les actions du PNA mises en œuvre dans le domaine de l'éducation, de l'information et de la diversité alimentaire ainsi que dans le domaine de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire suivent les orientations du Programme national nutrition santé (PNNS) défini à l'article L. 3231-1 du code de la santé publique et piloté par la Direction générale de la santé du Ministère du travail, de l'emploi et de la santé,

Considérant le Plan obésité 2010-2013 (PO) lancé par le Président de la République, lequel s'appuie sur des axes du PNA et du PNNS pour son volet « prévention » et plus particulièrement les actions visant à l'amélioration de l'offre alimentaire en milieu scolaire,

Considérant la Politique éducative de santé dans les territoires du Ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative, définie dans la circulaire n° 2011-216 du 2-12-2011,

Considérant en particulier l'objectif de ces plans gouvernementaux de faire de la restauration scolaire un véritable enjeu éducatif tant dans ses aspects alimentaires, sociaux, culturels, économiques et de santé publique que du point de vue du rapport à l'alimentation des adolescents et de l'hédonisme alimentaire (goûts, plaisir, partage, convivialité...),

L'établissement (nom) ,
domicilié à (adresse).....
représenté par son chef d'établissement ,
après accord du Conseil d'administration ou d'établissement en date du

adhère à la Charte Plaisir et Cantine par laquelle il s'engage à :

- 1.** Inscrire la restauration scolaire dans le projet d'établissement comme enjeu éducatif (amélioration des savoirs, des savoir-être et des savoir-faire).
- 2.** Créer un groupe de travail « restauration scolaire », consultatif et rassemblant des membres de la communauté éducative (représentants des élèves, des parents, personnels de direction, d'éducation, d'orientation, administratifs, personnels sociaux et de santé, équipe de cuisine) chargé, à partir des observations, des remarques de ses membres, de travailler à l'amélioration de la qualité globale du temps du repas : les menus, la présentation, le dressage des plats, les qualités organoleptiques des repas servis, le choix, l'accueil, la convivialité, le cadre. Ce groupe s'appuiera sur les outils d'évaluation tels que l'enquête de satisfaction (point 9) ou les bilans hebdomadaires réalisés par l'équipe de cuisine (point 8). Les réunions de travail seront aussi des moments privilégiés pour informer les membres sur les choix réalisés par la collectivité : projets de menus, critères de sélection des denrées (culturels, hédoniques, production, développement durable), présentation des plats cuisinés portant la signature de l'équipe de cuisine.
- 3.** Concevoir des menus qui respectent les saisons et valorisent le patrimoine culinaire : menus qui font voyager, font appel aux sens (texture, odeur, couleur...) qui parlent de la région, mettent en valeur ses terroirs.
- 4.** Valoriser les plats cuisinés sur site pour qu'ils portent la signature de l'équipe de cuisine et améliorer la présentation, tant du point de vue du dressage des plats lequel confère aux aliments une partie de leurs caractéristiques sensorielles et intervient dans leur perception, que du service et de la communication autour des plats servis.
- 5.** Faciliter le contact entre l'équipe de cuisine et les élèves. Le chef de cuisine ou le responsable de satellite accueille les élèves, leur parle de sa cuisine, et les incite à goûter les plats en mettant des mots sur les mets tout en cherchant à les sensibiliser à l'équilibre alimentaire.
- 6.** Présenter le cuisinier et son équipe sur le site internet de l'établissement, de façon à permettre aux élèves et aux parents d'élèves d'identifier qui cuisine et de conforter la dimension humaine de la restauration scolaire ; à lever l'anonymat sur les menus en prévoyant leur signature par le cuisinier.
- 7.** Garantir aux élèves un temps de repas assis de 30mn, de façon à éviter de réduire le repas à sa seule fonction alimentaire, à lui conserver son rôle socialisant et son caractère convivial.
- 8.** Confier au chef de cuisine ou au responsable satellite la mission d'étudier le retour des plateaux à la fin de chaque service de façon quantitative et qualitative, et d'organiser une réunion - bilan hebdomadaire permettant aux membres de l'équipe de cuisine de faire part de leurs observations, notamment en matière de gaspillage.
- 9.** Réaliser une enquête de satisfaction auprès des élèves en fin d'année. À ce titre, plusieurs thématiques peuvent être explorées : la qualité des produits, celle de la cuisine, des assaisonnements, les cuissons et les températures des plats, les choix et leur permanence jusqu'à la fin du service, la mise en valeur de la prestation, la diversité et maturité des fruits, le choix de la vaisselle, le cadre, le temps de repas, l'ambiance, la convivialité... Cette enquête fait l'objet d'une présentation à la commission de restauration qui peut en tirer des orientations pour améliorer la qualité du service.