Plaisir à la Cantine

PRÉSENTATION DE L'ACTION

Bien manger c'est l'affaire de tous !
Programme National pour l'Alimentation
alimentation.gouv.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE

ministère éducation nationale

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DES AFFAIRES SOCIALES ET DE LA SANTÉ

plan obésité 2010/2013

manger bouger
PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ

Plaisir à la Cantine

SOMMAIRE

Préface p 3
Introduction p 4
Présentation générale de la formation p 7

Modules :

A : Pour vous, un bon restaurant scolaire, c'est quoi ? p 10
B : Des repas équilibrés au juste prix p 11
C : Goût, Sensorialité et Cuisine p 12
D : Le collégien, ce mangeur p 13
E : Saveurs et Cuisine p 14
F : Savoir faire et Faire savoir p 15

Journée bilan p 16

Comité de pilotage interministériel p 17
Les équipes de travail p 18

Les établissements scolaires jouent, après la famille, un rôle important : en France, 6 millions d'élèves fréquentent la cantine et de la maternelle au lycée, un milliard de repas sont servis chaque année dans les restaurants scolaires. Au terme de sa scolarité, un demi-pensionnaire pourra y avoir mangé plus de 2000 fois.

Or, évalués à plusieurs reprises depuis la fin des années 90 (enquêtes AFSSA ; INCA1et INCA2), l'équilibre alimentaire et la qualité des repas servis s'avèrent encore préoccupants dans de nombreux établissements.
Coté usagers et d'après l'étude de la CLCV /DGAL de 2009, les avis sont partagés, oscillant entre commentaires plutôt négatifs : *une courte majorité d'élèves des collèges et lycées jugeant « les repas bons », un élève sur deux sortant de table en déclarant avoir encore faim* et observations positives sur la cantine : *« 91% des élèves la jugent pratique et 75% conviviale »*. Ces dernières appréciations méritent d'être soulignées, tant la quête de socialisation est une dimension importante de l'adolescence et tant la commensalité, le fait d'être ensemble à la même table, entre dans nos conceptions de ce qu'est un « bon repas ».
D'un volet d'étude d'AlimAdos, enquête menée auprès de 1500 jeunes pendant trois ans, la dimension sensorielle (apparence, odeur, texture des aliments) et la dimension relationnelle (être ensemble, partager, échanger avec les cuisiniers) ressortent, ces deux dimensions conditionnant le discours des adolescents sur la restauration scolaire et ayant un impact notable en terme de gaspillage.
Comme le révèlent ces constats, l'amélioration de la qualité des repas doit prendre en compte de multiples paramètres : exigences nutritionnelles, goût, environnement, temps du repas. Elle doit tenir compte des attentes des acteurs de la restauration et s'appuyer sur différents leviers : motivation, valorisation du service et des métiers, formation, communication.

L'action « Plaisir à la cantine » est la déclinaison opérationnelle du premier axe du programme national pour l'alimentation, intitulé : *« faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité », (point 1.2 : prendre de bonnes habitudes alimentaires dans le cadre scolaire ou périscolaire) ».* Elle est inscrite également dans le programme national nutrition santé 2011-2015 et dans le Plan Obésité et illustre ainsi notre volonté de repenser l'alimentation dans sa globalité.

Afin de répondre à cet objectif, plusieurs documents ont été conçus dans le cadre d'un groupe de travail interministériel piloté par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) avec la participation active de la Direction générale de la santé (DGS) et de la Direction générale de l'enseignement scolaire (DGESCO), illustrant ainsi les liens étroits entre le PNNS-PO, la circulaire « Politique éducative de santé dans les territoires académiques » et le PNA. Le guide du formateur, objet de la présente préface, est destiné aux coordonnateurs et experts chargés de la formation de l'ensemble des acteurs de la restauration collective en collèges. Des livrets pédagogiques seront diffusés aux bénéficiaires des formations et un guide pratique intitulé « à la découverte des coulisses de ma cantine » permettra aux établissements d'organiser des ateliers avec les élèves. L'ensemble de ces outils sera mis à disposition des acteurs de la restauration scolaire et des organismes publics de formation. À eux de se les approprier et de les utiliser.

Parallèlement, deux enquêtes conduites au sein des collèges par une équipe du Centre Edgar Morin (EHESS-CNRS) ont éclairé la conception de la formation « plaisir à la cantine » et ont apporté plusieurs éléments de réponse à la problématique « restauration collective en milieu scolaire », notamment en terme de valorisation de la place du repas au sein d'un projet partagé d'établissement.
En proposant d'accompagner la restauration scolaire grâce à la mise en place d'une formation globale et innovante à l'attention de l'ensemble de ses acteurs, l'action « plaisir à la cantine » contribuera, nous l'espérons, à « restaurer une complicité souvent perdue entre l'aliment, celui qui le produit, celui qui le cuisine et celui qui le mange ».

Pascale Briand	Jean-Yves Grall	Jean-Michel Blanquer
Directrice générale de l'alimentation	Directeur général de la santé	Directeur général de l'enseignement scolaire

Jean-Luc ANGOT

Présentation générale du programme : « plaisir à la cantine »

texte de Danièle Mischlich, DGAL

Des objectifs au contenu

Suite à un certain nombre de constats relatifs notamment à l'équilibre nutritionnel et au déroulement des repas dans les établissements secondaires (cf études citées dans la préface), la DRASS Ile-de-France a pris l'initiative de lancer en 2009 une réflexion de fond en la matière et s'est dotée à cette fin d'un comité de pilotage pluridisciplinaire. Cette instance, associant représentants de l'administration, collectivités territoriales, diététiciens, cuisinier et chercheurs, transformée en comité interministériel en 2011 (cf : composition du comité en page auteurs) a joué un rôle prépondérant dans l'identification des objectifs et la structuration du dispositif « plaisir à la cantine ».

Considérant que la restauration collective représente un véritable enjeu éducatif dans tous ses aspects tant alimentaires, sociaux, culturels, économiques, réglementaires que de santé, le comité a identifié trois idées-force lors de la conception de « plaisir à la cantine » :

- *ré-enchanter la cantine en agissant sur l'offre alimentaire pour la rendre plus attractive, tout en garantissant le respect de la réglementation relative à la qualité des repas servis ;*
- *re-donner du sens à l'acte alimentaire en reliant la dimension nutritionnelle aux aspects de goût, de sociabilité et de ritualité alimentaire ;*
- *restaurer « une complicité souvent perdue entre l'aliment, celui qui le produit, celui qui le cuisine et celui qui le mange »...*

Dans cette perspective, « plaisir à la cantine » a été conçu comme un dispositif complet d'accompagnement valorisant le temps du repas au sein des établissements. Ce dispositif se compose d'un programme de formation, d'un outil d'éducation à destination des collégiens et est doté d'un volet recherche-action.

Le programme de formation

S'adressant à l'ensemble des acteurs impliqués dans la restauration scolaire des collèges : principaux, gestionnaires, conseillers principaux d'éducation, cuisiniers et équipes de cuisine, parents d'élèves, infirmiers scolaires, ce programme est présenté de façon détaillée dans le guide du formateur et repris dans les livrets des stagiaires.

Les ateliers à destination des collégiens

Les ateliers « à la découverte des coulisses de ma cantine » fournissent aux élèves l'occasion d'un travail pratique et collectif en cuisine de nature à consolider ou à renforcer le lien usagers – professionnels de la restauration scolaire. Ces ateliers qui complètent utilement le programme de formation ci-dessus, peuvent également être organisés de façon indépendante à la demande des établissements. Le référentiel sera prochainement disponible sur *alimentation.gouv.fr*.

Les recherches-actions

Sous la direction scientifique de Claude Fischler (sociologue CNRS, directeur du IIAC et directeur du Centre Edgar Morin), assistée sur le terrain de Anna Takino-Brot (ethnologue) et de Nicolas de Noiron (psychologue), Valérie Adt (sociologue EHESS, Centre Edgar Morin) a mené successivement deux études dont les principaux résultats ont permis d'éclairer la réflexion sur la formation, les préconisations émises ayant contribué à en faire évoluer les différentes versions *. Portant l'une sur les représentations et les pratiques des professionnels de la restauration collective en collèges, l'autre sur les pratiques et les interactions des collégiens pendant le déroulement du service et du repas, ces deux recherches explorent des thèmes tels que « culture, commensalité et temps du repas », « rôle et valorisation du métier de cuisinier », « cantine scolaire, transmission culturelle, rythmes et sociabilités alimentaires »... Les résultats de ces recherches feront l'objet de publications en 2012.

De l'expérimentation au déploiement de « plaisir à la cantine » en région

- 2009-2010

  La première version du programme de formation « plaisir à la cantine » comprenait quatre modules (pour vous, un bon restaurant scolaire, c'est quoi ? ; des repas équilibrés au juste prix ; saveurs et cuisine ; savoir faire et faire savoir). Cette formation a été expérimentée à deux reprises en 2009 et 2010 auprès de 67 acteurs de la restauration collective, volontaires, issus de 37 collèges de 4 départements d'Île-de-France (78, 91,93,94). L'implication des collèges a été possible tout au long de l'expérimentation grâce à l' appui très constructif des conseils généraux concernés et le soutien des chefs d'établissement. Cette phase pilote dont la cheville ouvrière sur le terrain a été le club experts nutrition alimentation (CENA), a été financée grâce à une subvention du GRSP Île-de-France.

  Sous convention avec la DRASSIF, une équipe de chercheurs du Centre Edgar Morin (EHESS-CNRS) a évalué en 2009 et 2010 la première version du programme de formation « plaisir à la cantine » en interrogeant les attentes des participants en matière de formation, leurs représentations et leurs pratiques ainsi que leurs contraintes professionnelles en fonction du contexte dans lequel ils exerçaient. Cette évaluation s'est déroulée en trois temps (avant, pendant, et après la formation) par questionnaires, par observation participante et par entretiens en face à face dans les collèges de trois départements : 78, 91,93. Cette évaluation a permis de faire évoluer certains modules et d'en proposer un supplémentaire portant sur « sensorialité et cuisine » (financement DRIAAF).

- 2010-2011

  - Inscription de l'action « plaisir à la cantine » dans le Programme national pour l'alimentation (PNA) - *axe 1 : faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité ; point 1.2 : prendre de bonnes habitudes alimentaires dans le cadre scolaire ou périscolaire* et dans le Programme National Nutrition Santé 2011-2015 articulé au Plan Obésité.

**Publication des premiers résultats d'une recherche-action : le cuisinier, la cantinière & co – regards d'acteurs de la restauration scolaire en Île –de – France, évaluation du programme de formation « plaisir à la cantine », Valérie Adt, C Fischler (Centre Edgar Morin, EHESS-CNRS) avec la contribution sur le terrain de Anna Takino-Brot et L.Brot (Université Paris X – Nanterre), convention avec la DRASSIF ;*

- Élargissement du comité de pilotage et mise en place du comité interministériel.
  Les travaux de cette instance ont permis la validation du référentiel « à la découverte des coulisses de ma cuisine » (financement MAAPRAT) et l'élaboration de la version finale de la formation « plaisir à la cantine », dédiée à l'ensemble des acteurs de la restauration collective (financement ARS).

À ce titre, quelques correctifs et compléments ont été apportés et un dernier module ajouté, intitulé : « le collégien, ce mangeur ». Cette dernière étape a là aussi bénéficié des premiers résultats de l'étude « cantine scolaire, médiation culturelle, rythmes et sociabilités alimentaires », conduite par les chercheurs du Centre Edgar Morin, EHESS-CNRS, (financement MAAPRAT).

- 2011-2012

En 2011, le MAAPRAT propose d'expérimenter ce dispositif de formation à tout le territoire en finançant par région ou DOM la moitié du coût de l'action. Des co-financements sont à rechercher auprès des collectivités locales, des agences régionales de santé, des rectorats etc, chaque DRAAF assurant le pilotage de cette action (*qui se déroulera en pratique sur le calendrier 2012*). Pour accompagner ce déploiement en région, le MAAPRAT a organisé avec le CENA et financé la formation des diététiciens, formateurs référents.

L'extension du dispositif à l'ensemble du territoire sera accompagnée d'une évaluation permettant d'établir le bilan de l'action. Une fiche de capitalisation établie par la DRAAF avec l'appui du diététicien-référent, permettra de tirer les enseignements de cette opération dans chacune des régions ayant opté pour réaliser cette formation, afin notamment d'en assurer sa pérennité. En 2012, le ministère ne financera plus cette action, mais le référentiel de formation pourra être proposé aux collectivités territoriales et ou à divers organismes de formation publics œuvrant à la formation des personnels de restauration scolaire.

Présentation générale de la formation

1 La formation « plaisir à la cantine » : pour qui ?

Chaque session de formation accueille entre **10 et 15 collèges** ; Les modules regroupent le plus souvent les chefs de cuisine, ou les responsables d'offices, et leurs gestionnaires.

Cependant, certains modules nécessitent aussi la présence d'autres acteurs impliqués dans le service de la restauration. On limitera dans tous les cas, le nombre de stagiaires à une quinzaine par jour (maximum 20) pour favoriser les échanges et permettre aux formateurs de travailler avec chacun d'entre eux.

Tout collège, quelque soit le mode de fonctionnement de son service de restauration, peut accéder à la formation « plaisir à la cantine ». Nous pouvons accueillir les collèges livrés (en liaison froide ou chaude), ceux qui ont une cuisine traditionnelle, les autogérés, les collèges ayant concédé leur service de restauration.

2 Présentation des modules

La formation « Plaisir à la cantine » s'articule autour de 6 modules, répondant chacun à un ou plusieurs objectifs spécifiques. Le déroulé tel qu'il est prévu, dans cet ordre doit être si possible respecté car il répond à une logique !

En premier lieu, les stagiaires s'interrogeront sur le service de la restauration, ses enjeux et ses missions (*Pour vous un bon restaurant scolaire, c'est quoi ?)*. Ils mettront à profit cette réflexion pour proposer un projet pour leur établissement.

Dans un deuxième temps on leur propose de réfléchir à l'enjeu de santé publique que représente la qualité nutritionnelle des repas servis. Les aspects économiques sont en étroite relation avec l'aspect qualitatif et sont donc traités ensemble : « *Des repas équilibrés au juste prix* ».

À ce stade, les stagiaires souvent s'interrogent : mais que dois-je faire pour que « mes » collégiens mangent les légumes ou le poisson ou le sauté d'agneau que j'ai préparé ? Nous les amenons alors à expérimenter leurs propres sensations vis à vis des aliments, à exprimer leurs émotions pour réussir à les partager avec l'Autre… « Goût, *sensorialité & cuisine* ».

Mais, dans le collège, qui est l'Autre ? Que savons-nous de ce collégien, parfois si difficile, si émouvant, qui fonctionne souvent « à l'affectif »… Connaitre le comportement alimentaire du collégien et savoir quelle attitude adopter en tant que professionnel cuisinier mais aussi éducateur sont les objectifs du module suivant : « *Le collégien, ce mangeur* ».

Oui, mais… encore faut-il maîtriser les techniques de cuisson, et de mise en valeur de la prestation… C'est ce que nous proposons dans le cinquième module. Car concevoir des menus intégrant viande rouge, poisson, crudités, légumes… est relativement aisé. Cuisiner puis servir ces plats à des centaines de collégiens affamés et exigeants, pressés et méfiants, demandent une certaine maîtrise de techniques culinaires et de communication.

C'est pourquoi les deux derniers modules répondent à ces deux thèmes « *saveurs & cuisine, valoriser sa cuisine* » et « *savoir faire & faire savoir* ».

Pour terminer un cycle de formation, nous proposons au groupe de se retrouver pour un bilan plusieurs mois après la fin du stage. Chacun est invité à venir présenter ses réalisations, à exposer aussi ses difficultés et à partager son expérience.

3 Les modalités pratiques

La formation « Plaisir à la cantine » se déroule sur un ensemble de 10 mercredis.
La journée du mercredi est retenue car les équipes de cuisine se mobilisent plus facilement les jours où il n'y a pas ou peu de production culinaire. Idéalement, les mercredis se suivent pour créer une dynamique de groupe. Cependant, on évitera aussi de positionner des formations :

- pendant les périodes de vacances,
- les veilles de repas de fêtes (repas de fin d'année par exemple),
- les semaines de manifestations telles que « semaine du goût » ou « fraîch'attitude » qui mobilisent les cuisiniers.

Les plannings de formation doivent être établis avec un minimum de délai (5 à 6 semaines environ) pour permettre aux équipes de s'organiser.

Une journée de bilan est prévue 4 à 6 mois après le cycle des 6 modules. Cette dernière séance est assez informelle, elle permet au groupe de se retrouver et d'échanger sur les actions réalisées. Elle peut être aussi une occasion de développer ou d'approfondir un thème.

4 Les supports de formation

Le guide du formateur détaille la totalité des modules et la journée bilan. Il est complété d'un cdrom sur lequel sont gravés un livret « outils du formateur coordonnateur » (textes réglementaires, fiches d'inscription à la formation, présentation synthétique des modules, lettre de convocation) et les livrets stagiaires, constitués de plusieurs cahiers, correspondant pour chacun d'entre eux à un module. L'ensemble de ces supports seront disponibles auprès des DRAAF qui en assurent la reproduction et la diffusion aux formateurs et organismes de formation sélectionnés. L'ensemble des documents pourra être relié et glissé dans une pochette ou un classeur.

5 Le formateur coordonnateur

L'ensemble de ces journées, aux thèmes variés, sont animés par des formateurs travaillant dans des domaines précis (communication, cuisine, nutrition...). Pour établir un lien entre les différents modules, la présence d'un FORMATEUR COORDONNATEUR diététicien est prévue.

À ce titre il assurera différents rôles :

- **Rôle d'animateur** : il présente la séance du jour, ses objectifs et le formateur. Il est le garant du respect des horaires.
- **Rôle de modérateur** : il recentre les échanges sur les objectifs fixés par la formation « plaisir à la cantine », il assure une ambiance sereine et conviviale.
- **Rôle d'animateur de réseau** : il rassemble les coordonnées des stagiaires et les communique à l'ensemble du groupe (avec accord de ceux-ci) ; il reste disponible entre chaque séance, via son mail pour répondre aux questions éventuelles ; Il partage son expertise et celles des stagiaires en communiquant les questions et réponses à l'ensemble du groupe.
  Au début de chaque formation, le coordonnateur revient sur la séance précédente, collige les différentes questions ou difficultés rencontrées par les stagiaires afin de leur apporter le complément d'information nécessaire. Immédiatement si la réponse peut-être brève, ou encore par le biais d'un courriel qui sera envoyé à l'ensemble des stagiaires.
  Il communique au CG le planning, les lieux de formation, le nombre d'inscrits, les évaluations.
- **Rôle d'organisateur** (ou à la charge de l'organisme de formation) : en collaboration et en accord avec la collectivité territoriale et la DRAAF, il recrute les formateurs,

leur communique les objectifs et la philosophie de la formation « plaisir à la cantine ». De la même façon, en collaboration et en accord avec la collectivité territoriale, il se charge de l'organisation pratique : gestion des inscriptions, envoi des convocations, photocopie des livrets et des documents de travail, analyse des évaluations, réalisation et envoi des attestations de stage, réservation des salles, des pauses, organisation et horaire du déjeuner, réservation de la cuisine pour l'atelier pratique.

6 Les autres formateurs

Tous les thèmes que nous abordons, sont animés par des formateurs professionnels experts dans chacun de ces domaines.

Titre	Durée	Intervenant
Pour vous, un bon restaurant scolaire, c'est quoi ?	1 jour	Le formateur coordonnateur
Des repas équilibrés au juste prix	2 jours dont 0,5 consacré à la gestion	Le formateur coordonnateur + un gestionnaire ou un technicien de restauration formateur
Goût, sensorialité & cuisine, du plaisir à la cantine	2 jours	Formateur « sensorialité et éveil sensoriel » + formateur coordonnateur
Le collégien, ce mangeur	1 jour	Formateur du comportement alimentaire + formateur coordonnateur
Saveurs & cuisine, valoriser sa cuisine	2 jours	Cuisinier formateur + formateur coordonnateur
Savoir faire & faire savoir	1 jour	Formateur en communication + formateur coordonnateur
Journée Bilan : du plaisir à la cantine	1 jour	Le formateur coordonnateur

7 Les évaluations

Dans le livret « outils du formateur coordonnateur », vous trouverez la fiche d'évaluation à remettre à chaque participant, à la fin de chaque module. Ces évaluations permettent de mesurer le taux de satisfaction des stagiaires, par rapport à leurs attentes ainsi que la qualité de l'accueil et des conditions de travail.

Dans la synthèse réalisée à l'issue de chaque session (soit les 9 journées), il faut aussi calculer le nombre de personnes présentes à chaque journée, le nombre total de participants, le nombre moyen de participants, le nombre de collèges.

Ces données seront communiquées à la DRAAF ou DAAF, responsables de l'action en région ainsi qu'à ses partenaires : ARS, rectorat, collectivités territoriales et éventuellement à l'organisme de formation.

DURÉE : 1 JOUR

MODULE A

POUR VOUS, UN BON RESTAURANT SCOLAIRE, C'EST QUOI ?

PROFIL DES PARTICIPANTS

Sont invités à participer à cette journée : principaux, Conseiller Principal d'Education (CPE), infirmier scolaire (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 formateur coordonnateur de la formation « plaisir à la cantine ».

À 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.

CONTENU ET MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

La formation s'appuie sur une pédagogie active.
Le formateur utilise différentes techniques d'animation et les adapte en fonction des attentes et expériences des participants.
La journée s'articule autour de travaux en groupes.

DURÉE : 2 JOURS

MODULE B

DES REPAS ÉQUILIBRÉS AU JUSTE PRIX

PROFIL DES PARTICIPANTS

Ce module technique rassemble les personnes qui participent de près ou de loin à la conception des menus : cuisiniers, gestionnaires, IDE, diététiciens en priorité et éventuellement les responsables d'ateliers, les agents techniques des collectivités territoriales souhaitant approfondir leur connaissance sur le sujet.
Le groupe est constitué de 15 à 30 personnes.

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

Cette séance a pour objectif de développer les connaissances des participants sur les moyens d'actions dont dispose la restauration des collèges pour assurer sa mission de santé publique en terme de nutrition.

À l'issue de cette journée, les stagiaires doivent :
- connaître et comprendre la réglementation sur la qualité nutritionnelle des repas servis ;
- analyser leur prestation et établir les axes d'améliorations pour appliquer les critères de fréquences obligatoires.

Pour aider les stagiaires à améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis, tout en maîtrisant le coût matière, une demi-journée est consacrée à ce thème. Cet éclairage sur la gestion du coût denrées a pour objectif de :
- comprendre un budget « restauration collège » (dit R2 ou L2) ;
- placer le coût denrées dans le coût global du repas, analyser et maîtriser le coût denrées, connaître les leviers d'actions pour agir sur le coût denrées.

CONTENU ET MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Jour 1 : animé par le formateur coordonnateur
- Les besoins alimentaires des adolescents.
- La réglementation de septembre 2011.

Jour 2 : en demi-groupes animés par le formateur coordonnateur et le formateur « gestion ».

La formation s'appuie sur une pédagogie active.
La journée s'articule autour de travaux en groupe et d'exercices pratiques.
Le formateur utilise différentes techniques d'animation et les adapte en fonction des expériences des cuisiniers réunis, veillant à rassurer les participants et à valoriser leurs savoir-faire.

DURÉE : 2 JOURS

MODULE C

GOÛT, SENSORIALITÉ ET CUISINE

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 A « pour vous, un bon restaurant scolaire, c'est quoi ? »
Le groupe est constitué d'une vingtaine de personnes.

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

Ce module permet l'acquisition et/ ou l'actualisation de connaissances relatives à la construction des préférences alimentaires et au goût (aspects biologiques, physiologiques, psycho-affectifs et mémoriels, socioculturels).

CONTENU ET MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Au cours de ces 2 journées, les participants seront mis en situation expérimentale de sollicitation et de stimulation des 5 sens ; les expériences réalisées viseront à améliorer et l'offre alimentaire et la présentation de l'offre alimentaire faites aux convives dans un objectif de découvertes et d'élargissement du répertoire alimentaire par familiarisation.

Le vécu des expériences sensorielles permettra aux participants de mieux comprendre :
- l'intérêt de cette approche pour valoriser leur travail
- leur rôle actif au niveau de l'éducation alimentaire : inciter les adolescents à goûter pour apprendre à manger varié.

À l'issue de ce module, les participants seront en mesure de :
- dialoguer et échanger autour des repas ; la communication entretenue avec les convives permettra de les éveiller à la curiosité et leur donner envie de goûter et « manger » d'une façon sereine, éclairée, avec plaisir et confiance.

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

DURÉE : 1 JOUR

MODULE D

LE COLLÉGIEN, CE MANGEUR

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 à minima suivi le module « goût, sensorialité et cuisine ».
Le groupe est constitué d'une vingtaine de personnes.

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

Concrètement, l'apport vise à fournir des connaissances utiles et des moyens mobilisables dans l'exercice de leur profession, aux participants désireux d'améliorer leurs aptitudes à :

1. Décoder ce qui se joue pendant le service et/ou à table, dans le réfectoire ;
2. Repérer les signes de destructuration du repas ; prévenir des situations susceptibles de perturber le mangeur, voire d'impacter la fréquentation de la cantine – y manger est parfois vécu comme une « épreuve » ;
3. Identifier les bonnes pratiques, favoriser leur transfert dans et par le groupe (« éducation par les pairs ») ;
4. Faciliter la communication adultes / collégiens et la production de réponses adaptées aux situations ;
5. Dynamiser l'équipe, motiver son action en lui donnant du sens (« sentiment d'utilité sociale »).

CONTENU ET MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Une partie théorique permettra aux participants de mieux comprendre les comportements alimentaires des adolescents, leurs déterminants (biologiques, psycho-affectifs, sociaux, culturels), leurs enjeux et leurs significations du point de vue de la quête identitaire et sociale, caractéristique de l'adolescence. L'accent sera mis sur la socialisation alimentaire et sur la commensalité (de cum, avec et mensa, table) sans omettre les effets de la présence du groupe sur le mangeur (des influences sociales à l'oeuvre).

Une partie pratique portera sur le déroulement du service et du repas à la cantine, en particulier sur les normes, les usages et les interactions observés dans ce contexte (entre adultes et adolescents ; au sein du groupe de pairs).

La formation s'appuie sur une pédagogie active. Les formateurs utilisent différentes techniques d'animation et les adaptent en fonction des expériences des participants.

DURÉE : 2 JOURS

MODULE E

SAVEURS ET CUISINE

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), les responsables d'office, des agents techniques des collectivités territoriales souhaitant approfondir leur connaissance sur le sujet.
Les stagiaires inscrits à ce module auront suivi à minima le module « pour vous, un bon restaurant scolaire, c'est quoi ? » 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

La journée est construite autour de 3 axes :

1. Apports théoriques
2. Réalisations pratiques
3. Débriefing et échanges sur les conditions de réussite de la mise en place des pratiques évolutives dans son établissement

DURÉE : 1 JOUR

MODULE F

SAVOIR FAIRE ET FAIRE SAVOIR

PROFIL DES PARTICIPANTS

Ce module concerne toutes les personnes qui de près ou de loin communiquent sur les menus : personnel de cuisine, CPE, gestionnaires, principaux...
Le groupe est constitué d'une vingtaine de personnes.

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

Cette séance a pour objectif d'améliorer ou 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

CONTENU ET MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

À partir d'exercices, de mises en situation et de jeux de rôles, on abordera des techniques de :
- communication orale
- briefing et le débriefing
- conduite de réunion

JOURNÉE BILAN

PROFIL DES PARTICIPANTS

Cette journée « bilan » est destinée aux stagiaires qui ont bénéficié de un ou plusieurs modules de la formation : **principaux, conseillers principaux d'éducation (CPE), infirmiers scolaires (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.**

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

Cette séance, assez informelle, poursuit plusieurs objectifs :

- réaliser un bilan de travaux entrepris, en cours, ou en projet au sein des établissements impliqués dans la démarche
- réunir les participants pour motiver, échanger
- continuer à animer le réseau

CONTENU ET MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

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

- de mieux cerner les améliorations réalisées, en prenant un temps de réflexion sur ce thème
- de réaliser la marge de progrès qu'il reste à parcourir (perspectives), en échangeant avec les autres professionnels
- d'exprimer leurs difficultés, les obstacles et d'y apporter éventuellement des solutions, en écoutant les expériences des autres

Le comité de pilotage interministériel

Présidente

Dr Danièle Mischlich, spécialiste en santé publique, chargée de mission auprès du sous-directeur de la politique de l'alimentation, Direction générale de l'alimentation, Ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

Représentants des instances ministérielles

Frédérique Amouroux, responsable de formation des gestionnaires, chargée de communication de l'ESEN, DGRH-ESEN, Ministère de l'éducation nationale ;

Patricia Bristol-Gauzy, infirmière conseillère technique, Direction générale de l'enseignement scolaire, Ministère de l'éducation nationale ;

Dr Jean-Pierre Giordanella, Secrétaire général de la mission commune du Plan Obésité (PO) et du PNNS, Ministère des affaires sociales et de la santé ;

Landy Razanamahefa, Docteur en nutrition, chargée de mission PNNS-PO, Direction générale de la santé, Ministère des affaires sociales et de la santé.

Représentants des services déconcentrés

Dr Danièle Mischlich, chargée de mission auprès du Directeur régional adjoint, référent régional PNNS, Direction régionale des Affaires sanitaires et sociales d'Île-de-France (DRASSIF) puis Agence régionale de santé (ARS Île-de-France)-(2009 à septembre 2011) ;

Antoine Lebel, chef du pôle offre alimentaire, Direction régionale et interdépartementale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DRIAAF).

Représentants des collectivités territoriales

Françoise Bochereau- Homer, Service de la restauration scolaire, chef de service, conseil général de l'Essonne ;

Sylvène Briot, responsable de la sectorisation, Direction de l'éducation, de la jeunesse et des sports, conseil général des Yvelines ;

Pascal Florès, référent restauration, pôle expertise, conseil général de la Seine-St-Denis ;

Pascal Navier, Service de la restauration scolaire, chef de service adjoint, conseil général de l'Essonne ;

Nicolas Tavioreli, chef du service restauration, conseil général du Val-de-Marne ;

Alain Vanleefdael, conseiller technique restauration, Direction de l'éducation, de la jeunesse et des sports, conseil général des Yvelines.

Membres experts

Valérie Adt, sociologue, membre du groupe de recherche « alimentation » du Centre Edgar Morin (EHESS-CNRS) ;

Anne Béraud, diététicienne-nutritionniste indépendante – réseau CENA - vice présidente de l'association « Du pain sur la planche » ;

Marie-Line Huc, diététicienne-nutritionniste indépendante – réseau CENA ;

Marc Sautel, gestionnaire, Lycée Janson de Sailly, Paris, président d'AJI, gestion pour l'éducation ;

Dominique Valadier, technicien culinaire, chargé de mission alimentation pour la restauration scolaire, conseil régional PACA.

Les équipes de travail

Pour la conception du dispositif « plaisir à la cantine » : programme de formation, recherches-actions, ateliers « à la découverte des coulisses de ma cantine »

Dr Danièle Mischlich, Valérie Adt, Anne Béraud, Marie-Line Huc.

Pour la conception des modules et leur coordination

Anne Béraud, Dr Danièle Mischlich et les équipes de travail mises en place pour chacun des modules.

- **Module A : pour vous, un bon restaurant scolaire, c'est quoi ?**
  Anne Béraud ;
  Marie-Line Huc.
  Contributions :
  Valérie Adt ;
  Landy Razanamahefa.

- **Module B : des repas équilibrés au juste prix**
  Anne Béraud ;
  Olivier Laroche – technicien restauration – Conseil général 94.
  Contribution :
  Gwenaelle Bizet - ingénieur des ponts, eaux et forêts, chargée de mission, BPPAL, DGAL, Ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

- **Module C : goût, sensorialité et cuisine**
  Valérie Adt ;
  Nadine Husser - chargée de mission - Univers du goût en Alsace ;
  Katherine Kuréta-Vanoli - diététicienne–nutritionniste, DU : troubles du comportement alimentaire Paris V, vice-présidente du Groupe de Réflexion sur l'Obésité et le Surpoids (GROS) ;
  Eleonora Marino - enseignante à l'Université la Sorbonne Paris III et à Paris VIII, directrice artistique de EMTHEATRE.

- **Module D : le collégien, ce mangeur**
  Valérie Adt ;
  Katherine Kuréta-Vanoli.

- **Module E : saveurs et cuisine**
  Thierry Marion – formateur consultant en techniques culinaires – cuisine évolutive – 2Tcuisines.
  Contributions :
  Marie Bordmann – diététicienne-nutritionniste indépendante – Nanterre ;
  Gilles Daveau – formateur consultant – cuisine alternative ;
  Denis Lemarchand – formateur consultant – cuisine collective.

- **Module F : savoir faire et faire savoir**
  Agnès Philippe – formatrice en communication - Performance ;
  Dominique Valadier.

Plaisir à la Cantine

Conception/Réalisation graphique :
Illustrations : Amandine Wanert - www.amandinewanert.com
Graphisme et maquette : Aurore Mathon - http://book.aurore-mathon.fr

Toute reproduction, même partielle, de cet ouvrage est strictement interdite sans autorisation des auteurs. Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction, sous quelque forme que ce soit, réservés pour tous pays.
(loi du 11 mars 1957, code de la propriété intellectuelle du 1er juillet 1992).

© Plaisir à la cantine 2011