



CONTEXTE

La restauration collective : un enjeu éducatif dans tous ses aspects tant sanitaires, alimentaires, sociaux, culturels, économiques et réglementaires. « Plaisir à la cantine » : un outil conçu par une équipe pluridisciplinaire (diététiciens, sociologues, cuisiniers formateurs, animateurs sensoriels, comédiens et professionnels de la communication), soutenu par un comité interministériel (Santé, Agriculture et Education Nationale). Cette formation est déployée depuis 2012 en régions sous l'égide des DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt).

OBJECTIFS

- Ré-enchanter la cantine en agissant sur l'offre alimentaire pour la rendre plus attractive.
- 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.

PARTENARIATS DE LA MISE EN OEUVRE DE L'ACTION

DRAAF, en collaboration avec les ARS, les rectorats, les collectivités territoriales, les établissements, des réseaux de formateurs locaux sélectionnés et formés par le ministère de l'agriculture, et le Cnam-Istna.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- 6 modules de formation, en 10 journées : nutrition, techniques culinaires, sensorialité, relation professionnel / convive, etc. Public visé : tous les acteurs de la restauration : parents, agents de service, services de l'éducation, professeurs, principaux, infirmiers etc.
- une charte que les équipes de cuisine, de direction et d'enseignement sont encouragées à faire vivre dans les collèges.
- un référentiel intitulé « à la découverte des coulisses de ma cantine » permet à des élèves de participer à la réalisation et au service du déjeuner dans leur cantine. Ils deviennent ensuite des ambassadeurs qui vont témoigner de leur expérience. En octobre 2013 : 17 programmes de « plaisir à la cantine » ont été développés en France métropolitaine et outre-mer. Coût par établissement : 1 500 € environ.

EVALUATION & PERSPECTIVES EN RÉGION ALSACE

La formation est déployée depuis l'année scolaire 2011/2012. Notamment vers les lycées agricoles. Depuis 2012/2013 cofinancement du Département du Haut-Rhin. En octobre 2013, 9 établissements ont signé la charte avec la DRAAF, le Conseil Général du Haut-Rhin et le Rectorat de l'Académie de Strasbourg. Une réelle plus-value apportée par la formation, l'écoute client (commission restauration) et la valorisation des produits « fabriqués maison » sont des sujets remis à l'ordre du jour dans les collèges.

A la demande du Conseil Général du Haut-Rhin, le dispositif « Plaisir à la Cantine » va être intégré dans une démarche de certification (label) reposant sur les axes : Qualité, Sécurité, Equité et Développement Durable qui s'inscrira dans la démarche qualité de la collectivité.

L'évaluation des formations montre la pertinence des outils qui permettent des échanges intenses au sein du groupe, ce dont les participants ont besoin dans leur quotidien respectif. Les journées de formation représentent une pause nécessaire, permettant de prendre du recul par rapport au métier et au rôle de chacun.

Pendant l'année scolaire 2013/2014, un fil rouge accompagnera nos journées de formation : le gaspillage alimentaire. Par ailleurs, la formation intégrera le Contrat local de santé de la ville de Mulhouse.



CONTACT :

ANNE BERAUD - DIÉTÉTICIENNE - NUTRITIONNISTE
06 20 31 65 63 - ANNEBERAUD@FREE.FR

