

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt Occitanie**

Montpellier, le 14 mars 2025

**APPEL A CANDIDATURES 2025/2026
POUR LA MISE EN PLACE DU DISPOSITIF « PLAISIR A LA CANTINE »
EN INTRA-COLLEGE**

Annexes :

- Annexe 1 : présentation des modules de formation « Plaisir à la cantine »
- Annexe 2 : formulaire de candidature

1. CONTEXTE ET OBJECTIFS

Le présent appel à candidatures s'appuie sur une adaptation du dispositif national « **Plaisir à la cantine** », porté par le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire.

Conçu comme **un dispositif complet d'accompagnement valorisant le temps du repas au sein des établissements**, le programme répond à **4 objectifs principaux** :

- Ré-enchanter le restaurant scolaire 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 ;
- Redonner du sens à l'acte alimentaire en reliant la dimension nutritionnelle à la dimension sociale, culturelle et sensorielle ;
- Restaurer une complicité entre l'aliment, celui qui le produit, celui qui le cuisine et celui qui le mange ;
- Lutter contre le gaspillage alimentaire.

Le présent appel à candidatures vise à permettre aux collèges de la région Occitanie de participer aux objectifs de la politique nationale de l'alimentation (PNA) ci-dessus énoncés, et de construire une démarche globale d'amélioration de la restauration collective et de sensibilisation des jeunes au « bien manger ».

2. PRESENTATION DU DISPOSITIF « PLAISIR A LA CANTINE »

Qu'est-ce que le dispositif de formation « Plaisir à la cantine » ?

« Plaisir à la cantine » est une formation innovante qui vient compléter les formations actuellement proposées pour les différents acteurs de la restauration des collèges.

Cette formation intra-établissement est proposée par la DRAAF et pilotée par le Service régional de l'alimentation (SRAL).

Les modules proposés s'appuient sur un diagnostic du fonctionnement global de la restauration de l'établissement. Ils visent à renforcer les connaissances des participants mais également à développer des actions concrètes (projet pour le service de restauration, mise en œuvre d'une feuille de route opérationnelle pour adapter les menus, etc.).

Pour qui ?

« Plaisir à la cantine » est destiné aux établissements souhaitant repenser l'alimentation dans sa globalité.

Le programme de formation s'adresse à **l'ensemble des acteurs concernés par l'alimentation des élèves** :

- Equipe cuisine (cuisiniers et cuisinières, seconds de cuisine, agents de restauration)
- Elèves
- Représentants et représentantes des parents d'élèves
- Enseignants et enseignantes
- Personnels d'éducation (CPE, AED)
- Personnels de direction
- Personnels administratifs
- Personnels sociaux et de santé (infirmiers et infirmières scolaires, assistants et assistantes de service social)

Ces différents types de participants doivent être représentés sur l'ensemble des modules, avec une relative continuité de suivi.

Comment ?

Contenu de la formation	La formation comprend différents modules présentés en annexe 1. La programmation de la formation (choix définitif des modules, calendrier définitif) se fait en début d'année scolaire 2025-2026 en lien avec la DRAAF et la référente régionale « Plaisir à la
--------------------------------	---

	<p>cantine ». Elle est construite en fonction des besoins identifiés avec l'établissement, notamment dans le cadre du diagnostic, en tenant compte des choix effectués et du déroulement proposé au sein de la réponse au présent appel.</p> <p>Dans certains établissements, en fonction des besoins et des formations précédemment suivies, certains modules peuvent être écourtés voir retirés, à l'exception des modules A et Bilan.</p>
Temporalité	Année scolaire 2025/2026
Durée	Durée modulable de 5 à 11 jours étalés sur l'année scolaire.
Modalités de mise en œuvre et rôle de l'établissement	<p>La formation se décline en intra-établissement.</p> <p>« Plaisir à la cantine » prévoit la mise à disposition d'une coordonnatrice du projet, qui planifie, organise et assiste à certaines journées de formation. Elle met à disposition les outils tels que les documents de communication, d'inscriptions, d'invitation aux modules, feuilles de présences, questionnaires d'évaluation, livrets pour les participants. Elle anime certains modules et recrute les intervenants experts dans les domaines de la sociologie, de la sensorialité, des techniques culinaires et de la communication.</p> <p>L'établissement est responsable de la mobilisation des équipes et de la logistique (réservation de salle, restauration des personnels et intervenants). Il désigne pour cela un.e chargé.e de suivi du projet. Cette personne est en contact resserré avec la référente régionale « Plaisir à la cantine » et suit le groupe tout au long de la formation.</p> <p>Un comité de pilotage se réunit au moins 2 fois durant la durée du projet. Il est composé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - De la DRAAF, - De la coordonnatrice, - Du/de la chargé.e de suivi du projet au sein de l'établissement, - Des représentant.e.s de l'éducation nationale, - Des représentant.e.s des services de restauration,



- Des représentant.e.s des parents d'élèves,

Il pilote, c'est à dire veille au bon déroulé et à l'atteinte des objectifs du projet.

Il est consulté pour avis quand il y a des décisions à prendre et peut être réalisé en visioconférence.

3. MODALITES DE CANDIDATURE

Le dossier de candidature comprend :

- Le formulaire de candidature (annexe 2) dûment complété
- Un courrier adressé à la DRAAF Occitanie, sollicitant la mise en place du dispositif « Plaisir à la cantine » au sein de l'établissement, et précisant l'engagement du chef/de la cheffe d'établissement à sa bonne mise en œuvre sur toute l'année scolaire.

Les candidatures sont à adresser par mail à sral-pna.draaf-occitanie@agriculture.gouv.fr **avant le mercredi 28 mai 2025.**

4. MODALITES FINANCIERES

La DRAAF prend en charge directement l'ensemble des intervenant.e.s sur les modules de formation ainsi que le travail de coordination de la référente régionale « Plaisir à la cantine ».

Les frais de repas des intervenant.e.s et participant.e.s, ainsi que les éventuels frais de déplacement des participant.e.s sont pris en charge par l'établissement.

5. SELECTION DES CANDIDATURES

Critères d'éligibilité

- L'établissement candidat est un collège public avec un service de restauration autogéré,
- Le dossier de candidature est complet et soumis selon les modalités décrites au point 3,
- Un.e chargé.e de suivi du projet est désigné.e dans la candidature.

Critères d'évaluation

- **Implication des personnels et élèves dans la démarche de projet et engagement à participer dans la durée** : une quinzaine de participants par journée de formation sont attendus au minimum, avec une continuité de suivi ;
- Liens entre le plan de formation, le projet d'établissement, les actions pédagogiques relatives à l'alimentation mises en œuvre ou envisagées sur l'établissement ainsi que les actions concernant le restaurant scolaire de l'établissement ;
- Inscription de l'établissement sur « ma.cantine » (plateforme gouvernementale dédiée aux lois EGAlim et Climat et Résilience et à la restauration collective).

Pour l'année scolaire 2025-2026, deux établissements scolaires pourront être sélectionnés pour mettre en œuvre « Plaisir à la cantine » en Occitanie.

6. CALENDRIER PREVISIONNEL

14 mars 2025	Ouverture de l'appel à candidatures
28 mai 2025	Clôture de l'appel à candidatures
6 juin 2025	Communication des résultats
Juillet/septembre 2025	Comité de pilotage de lancement du projet
Octobre/novembre 2025	Pré-module A et module A

7. CONTACTS

Clémence VIDAL (SRAL) – 04 67 10 18 99 – clemence.vidal@agriculture.gouv.fr