



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

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

Montpellier, le 20 août 2021

**APPEL A CANDIDATURES 2021-2022
POUR LA MISE EN PLACE D'UNE FORMATION INTRA-EPLEFPA
SUR LE THEME « PLAISIR A LA CANTINE »**



1- CONTEXTE

- Permettre aux établissements d'enseignement agricole de la région Occitanie de participer aux objectifs de la politique nationale de l'alimentation, rejoignant les objectifs poursuivis par le conseil régional en matière de qualité de la restauration dans les lycées, dans le cadre du Plan régional de l'alimentation
- Mettre en place une dynamique sur le thème de l'alimentation au niveau des établissements en complément de l'appel à projets pédagogiques pour une alimentation sûre et durable.

2 – OBJECTIF

L'objectif de l'appel à candidatures est d'appuyer et de développer les initiatives des EPLEFPA en matière de formation continue plus particulièrement par la mise en œuvre d'actions de formation accompagnant les projets pédagogiques.

Cette année, tout comme l'année dernière, la formation porte sur le thème « Plaisir à la cantine ». Il s'agit d'accompagner un EPLEFPA qui s'est engagé dans une démarche d'amélioration de sa restauration collective et de sensibilisation des jeunes au « bien manger ».

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

DRAAF Occitanie
SRAL / SRFD
Affaire suivie par :
697 avenue Etienne Meul – CS 90077
34078 MONTPELLIER cedex 3
Tél. :
Mél :
Site internet : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/>

3 – PRESENTATION DU DISPOSITIF DE FORMATION « PLAISIR A LA CANTINE »

Pour qui ?

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

Mettant autour de la table tous les acteurs d'un établissement, «Plaisir à la cantine » est un dispositif de formation original pour les établissements souhaitant repenser l'alimentation dans sa globalité.

Ce projet est né d'une expérience en Ile-de-France en 2009-2010, modélisée et évaluée puis inscrite dans le Programme national pour l'alimentation.

Le programme de formation s'adresse à l'ensemble des acteurs de la restauration collective des établissements scolaires : directeurs, gestionnaires, parents, cuisiniers, représentants des élèves, infirmier(e) scolaire, personnel de service, équipe éducative, administrative, conseillers principaux d'éducation.

Pour quoi ?

Afin de faire de la restauration collective un véritable enjeu éducatif dans tous ses aspects tant alimentaires, sociaux, culturels, économiques, réglementaires que de santé, trois idées-force sont à l'origine 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.**

Comment ?

La formation proposée dans le cadre de cet appel à candidatures se déclinera en intra-établissement sur l'année scolaire 2021-2022. **D'une durée modulable de 5 à 10 jours étalés sur l'année scolaire**, elle sera articulée autour de différents modules d'une à deux journées chacun : module « Pour vous, un bon restaurant scolaire c'est quoi ? », module « Des menus équilibrés au juste prix », module « Goût, sensorialité et cuisine », module « Le collégien ce mangeur », module « Saveurs et cuisine », module « Savoir-faire et faire savoir » et module « bilan/plan d'actions ».

La thématique du gaspillage alimentaire sera abordée de façon transversale tout au long des modules.

Ces modules sont détaillés en annexe 1, mais dans certains établissements, en fonction des besoins et des formations précédemment suivies, certains modules peuvent être écourtés voir retirés (**le 1^{er} module et la demi-journée bilan sont essentiels et ne peuvent être retirés**). **La programmation de la formation (choix définitif des modules, calendrier définitif) se fera en début d'année scolaire en lien avec la DRAAF et la référente régionale « Plaisir à la cantine » en fonction des besoins identifiés avec l'établissement.**

L'établissement est responsable de la mobilisation des équipes et de la logistique (réservation de salle, restauration des personnels et intervenants), et désigne pour cela **un chef de projet**. Ce dernier sera notamment en contact resserré avec la référente régionale « Plaisir à la cantine ».

4 – MODALITÉS DE MISE EN PLACE DE L'APPEL À CANDIDATURES

- Porteur de projet : EPLEFPA (projet Inter EPL possible dans un cadre territorial ciblé)
- Bénéficiaires : l'ensemble des personnels de l'établissement (équipe cuisine, administration dont gestionnaire, apprenants, enseignants, documentaliste, infirmier, etc.), ainsi que des représentants des parents dans la mesure du possible. (ci-joint tableau des personnes attendues à cette formation par module – Annexe 4)
- Les critères de sélection reposeront sur :
 - l'implication des personnels et élèves dans la démarche de projet et leur engagement à participer dans la durée (12-15 participants par journée de formation sont attendus);
 - les 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 ;
- Modalités de réponse :

Le dossier est à déposer sur « démarches simplifiées » selon le canevas de réponse en point 5 accessible via le lien qui vous sera transmis par mail.

- Date limite de réponse : 15 octobre 2021
- Montant de l'enveloppe disponible et modalités de financement : 5 000 € soit l'accompagnement d'un unique EPLEFPA à la mise en œuvre de cette formation au sein de son établissement

Une convention de formation sur site sera établie par le SRFD avec l'EPL sélectionné pour définir les modalités de financement.

- Sélection des candidatures : la candidature sera sélectionnée par le comité de pilotage SRFD-SRAL.
- Communication des résultats : début novembre 2021
- Le projet retenu fera l'objet d'un suivi par le comité de pilotage.

5 – CANEVAS DE REPONSE

1- Informations générales

- nom de l'établissement
- nom du directeur / de la directrice de l'EPLEFPA
- prénom, nom et fonction du chef de projet

DRAAF Occitanie
SRAL / SRFD
Affaire suivie par :
697 avenue Etienne Mehul – CS 90077
34078 MONTPELLIER cedex 3
Tél. :
Mél :
Site internet : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/>

- numéro de téléphone du chef de projet
- e-mail du chef de projet

2- Dossier appel à projet « plaisir à la cantine »

- centres concernés
 - sites de l'établissement concernés (si multi-sites)
 - public concerné
 - nombre de personnes concernées
- lettre de demande du directeur / de la directrice
- objectifs : motivations de l'EPL, contexte local, inscription dans le projet d'établissement,...
- déroulement – annexe 2 : description des différentes étapes de l'action, pré-choix des modules (les intervenants seront sélectionnés dans une liste proposée par la DRAAF) et durées prévisionnelles des différents modules
- budget prévisionnel – annexe 3 : ce budget type sera affiné avec la DRAAF avant la signature de la convention. Une participation de l'EPL est attendue : prise en charge par l'EPL des frais de repas des intervenants et des stagiaires, des frais de déplacement des stagiaires si plusieurs sites, et éventuellement hébergement des intervenants si possible.
- signature par le Directeur du tableau d'engagement à participation à la formation des différents acteurs de l'établissement - annexe 4
- résultats attendus quantitatifs et qualitatifs : préciser les indicateurs et perspectives – suites envisagées par l'établissement à l'issue de la formation

6 - PERSONNES RESSOURCES A LA DRAAF

Au SRFD :

Gérard PARISOT – Tél. : 05.61.10.61.53 - gerard.parisot@agriculture.gouv.fr

Claire LEBLOIS – Tél : 04 67 41 80 28 - claire.leblois@agriculture.gouv.fr

Nathalie MORALES – Tél : 04 67 10 19 64 – nathalie.morales@agriculture.gouv.fr

Au SRAL :

Emmanuel SANQUER – Tél. : 04 67 10 19 76 – emmanuel.sanquer@agriculture.gouv.fr

DRAAF Occitanie

SRAL / SRFD

Affaire suivie par :

697 avenue Etienne Meul – CS 90077

34078 MONTPELLIER cedex 3

Tél. :

Mél :

Site internet : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/>



ANNEXE 1

Contenu de la formation « Plaisir à la cantine »

Module A – 1 jour : Pour vous, un bon restaurant c'est quoi ?

Cette première journée a pour objectif de définir les enjeux du service de la restauration au sein d'un établissement.

Il s'agit de croiser les regards que chacun de nous porte sur la qualité et les attentes de ce service.

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

- de connaître les enjeux de la restauration scolaire et sa place dans la vie de l'élève ;
- d'analyser leur service de restauration ;
- d'établir un projet pour le service de restauration au sein de l'établissement.

Module B – 1 jour : Des repas équilibrés au juste prix

Cette séance a pour objectif de développer les connaissances des participants sur les moyens d'actions dont dispose la restauration des établissements 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.

Module C – 1 à 2 jours : Goût, sensorialité et cuisine

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).

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 sa présentation 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.

Module D – 1 jour : Le lycéen, ce mangeur

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 déstructuration 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 ;
4. Faciliter la communication adultes / jeunes et la production de réponses adaptées aux situations
5. Dynamiser l'équipe, motiver son action en lui donnant du sens (« sentiment d'utilité sociale »).

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'œuvre).

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).

Module E – 1 à 2 jours : Saveurs et cuisine

Ce module, très technique, concerne davantage les cuisiniers mais est l'occasion de faire échanger les personnels autour de travaux pratiques en cuisine. 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, oeuf) ;
- 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.

Module F – 1 jour : Savoir faire et faire savoir

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

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

Bilan : 1/2 journée à 1 journée

A quelques mois de distance des autres modules, cette séance permet de réaliser un bilan des

DRAAF Occitanie

SRAL / SRFD

Affaire suivie par :

697 avenue Etienne Mehul – CS 90077

34078 MONTPELLIER cedex 3

Tél. :

Mél :

Site internet : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/>

travaux entrepris, en cours ou en projet au sein des établissements, d'échanger sur les difficultés.

La lutte contre le gaspillage alimentaire sera abordée dans tous les modules.

Intervenants

Un chef de projet référent nommé par l'établissement suivra le groupe tout au long de la formation, et sera accompagné pour les différents modules par des experts en nutrition, éducation sensorielle, sociologie, cuisine, communication (sélectionnés par le SRAL).

ANNEXE 2 (à corriger / compléter)

PLAISIR A LA CANTINE – EPLEFPA :

MODULES PRE-RETE-NUS PAR L'ETABLISSEMENT (choix définitif à la rentrée scolaire en lien avec la DRAAF et la référente régionale PALC)	module A : pour vous un bon restaurant scolaire c'est quoi ? module B : des repas équilibrés au juste prix module C : goût, sensorialité et cuisine module D : le lycéen ce mangeur module E : saveur et cuisine module F : savoir faire et faire savoir module bilan
--	---

OBJECTIFS	- ...
------------------	-------

CONTENU	- enjeux du service de restauration, analyse de l'établissement et plan d'actions - réglementation nutritionnelle, budget restauration, coût denrées - mécanismes de construction des préférences alimentaires et du goût - comportements alimentaires des jeunes - techniques de cuisine (cuissons viandes, légumes, céréales et légumineuses) - techniques de communication
----------------	--

DUREES PREVISIONNELLES	A : 1 jour, B : 2 jours , C :2 jours , D : 1 jour , E : 2 jours, F 1 jour: , Bilan : ½ journée
-------------------------------	--

LIEU(X)	
----------------	--

INTERVENANTS	Nom du référent epl : Il suivra le groupe tout au long de la formation et sera accompagné pour les différents modules par des experts en : nutrition en restauration collective, éducation sensorielle , psychologie-sociologie, cuisine, communication.
---------------------	---

**PARTICIPANTS
PREVISIONNELS**

CONTACTS

Emmanuel SANQUER, DRAAF-SRAL – Tél : 04 67 10 19 76 emmanuel.sanquer@agriculture.gouv.fr
Gérard PARISOT, DRAAF-SRFD – Tél. : 05.61.10.61.53
gerard.parisot@agriculture.gouv.fr

ANNEXE 3 (à corriger / compléter)

**BUDGET PREVISIONNEL STAGE DE FORMATION
PLAISIR A LA CANTINE**

EPLEFPA :

Charges		Produits	
Frais d'intervenants : (en moyenne 700 €/jour pour une formation de sept jours)	5 000 €	Subvention DRFPC :	5 000 €
Forfait participation frais de déplacement des intervenants :	700 € (1)	Autofinancement EPL :	700 € (1)
Total :	5 700 €	Total :	5 700 €

(1) Ce forfait ne sera utilisé qu'en cas de besoin (selon la localisation de l'établissement et des intervenants retenus)

Possibilité hébergement des intervenants : oui non

Frais de repas des intervenants à la charge de l'EPL

Frais de repas des stagiaires à la charge de l'EPL

DRAAF Occitanie
SRAL / SRFD
Affaire suivie par :
697 avenue Etienne Meul – CS 90077
34078 MONTPELLIER cedex 3
Tél. :
Mél :
Site internet : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/>

Frais de déplacement des stagiaires à la charge de l'EPL si plusieurs sites

fait à le

le directeur / la directrice de l'EPL

ANNEXE 4 : TABLEAU D'ENGAGEMENT DES DIFFÉRENTS ACTEURS A PARTICIPER AUX MODULES DE FORMATION

Modules	Pour vous, un bon restaurant scolaire c'est quoi ?	Des repas équilibrés au juste prix	Sensorialité et cuisine	Le collégien, ce mangeur	Saveurs et cuisine	Savoir-faire et faire savoir	Bilan
Participants ⁽¹⁾							
Chef de cuisine	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire
Autre agent de restauration	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé
Gestionnaire	Obligatoire	Obligatoire	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Obligatoire	Obligatoire
Chef d'établissement	Obligatoire	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Obligatoire
CPE	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé
Infirmier	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé
Parents délégués	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé
Apprenants ⁽²⁾	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire
Enseignants ⁽³⁾	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire
Documentaliste	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé	Recommandé

(1) Prévoir entre 10 et 15 participants par module

(2) Dans la mesure du possible, un ou deux apprenants (toujours les mêmes) participeront à tous les modules de formation afin d'assurer une continuité. Essayer de cibler des apprenants qui

resteront dans l'établissement au moins l'année scolaire suivante. Dans tous les cas, limiter à 5 le nombre d'élèves par module.

(3) Les enseignants pourront s'alterner selon les modules. Dans l'idéal, au moins un enseignant participera à l'ensemble des modules de formation.

Fait à le

le directeur / la directrice de l'EPL