



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA RÉGION OCCITANIE

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

-Service Régional de la Formation et du  
Développement

-Service Régional de l'alimentation

Cité administrative - bâtiment E -  
Boulevard Armand Duportal  
31 074 TOULOUSE CEDEX

Montpellier, le 09 avril 2018



**APPEL A CANDIDATURES 2018-2019  
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).

### **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 2018/2019. D'une **durée modulable de 6 à 10 jours étalés sur l'année scolaire**, elle sera articulée autour de différentes thématiques : restauration, nutrition, approvisionnement en produits locaux et de qualité, psychologie des adolescents, éducation au goût, cuisine, communication.

Le dispositif initialement conçu comporte 6 modules techniques ainsi qu'une journée et demi de bilan au démarrage et en fin de formation. Ces modules sont présentés en annexe 1, mais dans certains établissements, en fonction des besoins et des actions déjà engagées, certains modules peuvent être écourtés ou retirés (le 1<sup>er</sup> 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, ainsi que des représentants des parents et des représentants des élèves ou apprentis ou stagiaires de la formation professionnelle de l'établissement
- **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** : Les directeurs des EPLEFPA candidats constitueront un dossier selon le canevas indiqué ci-après et l'envoieront accompagné d'une lettre de demande par courrier au SRFD avec copie par mail à : [daniel.sintes@educagri.fr](mailto:daniel.sintes@educagri.fr), [elodie.savignan@agriculture.gouv.fr](mailto:elodie.savignan@agriculture.gouv.fr) et [mireille.bassou@agriculture.gouv.fr](mailto:mireille.bassou@agriculture.gouv.fr) ;
- **Date limite de réponse** : 15 juin 2018
- **Montant de l'enveloppe disponible et modalités de financement** : 5 000 € sur le budget DRAAF/SRAL 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-DRFCP.
- **Communication des résultats** : 6 juillet 2018
- **Le projet retenu fera l'objet d'un suivi** par le comité de pilotage.

## **5 – CANEVAS DE REPONSE**

1- Identification de l'établissement porteur du projet : EPL, nom du centre, adresse, nom du directeur.

2- Identification du public concerné : qualité, nombre.

3 - Nom et fonction du référent chargé de la mise en œuvre du projet au sein de l'établissement.

4 - Objectifs : motivations de l'EPL, contexte local, inscription dans le projet d'établissement,...

5 – Déroulement :

Description des différentes étapes de l'action, pré-choix des modules (les intervenants seront sélectionnés dans une liste proposée par le SRAL) et calendrier prévisionnel (remplir la fiche en annexe 2)

6 – Budget prévisionnel – participation de l'EPL :

Le formulaire présenté en annexe 3 est à compléter. 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.

7 - Résultats attendus quantitatifs et qualitatifs : préciser les indicateurs.

8 – Perspectives – suites envisagées par l'établissement à l'issue de la formation

## **6 - PERSONNES RESSOURCES A LA DRAAF**

Au SRFD :

Daniel SINTES – Tél. : 05.61.10.61.53 - [daniel.sintes@educagri.fr](mailto:daniel.sintes@educagri.fr)

Au SRAL :

Elodie SAVIGNAN – Tél. : 04 67 10 19 76 – [elodie.savignan@agriculture.gouv.fr](mailto:elodie.savignan@agriculture.gouv.fr)

## 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 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.**

**Un module supplémentaire d'une journée est en cours de construction pour aborder l'approvisionnement en produits locaux et de qualité.**

### **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 :

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 G : approvisionnement en produits locaux et de qualité (en cours de construction)  
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

#### PUBLIC CONCERNE

.

#### DATES PREVISIONNELLES

A :    B :    C :    D :  
E :    F :    G :    bilan :

#### DUREE

A : 1 jour, B : , C : , D : , E : , F : , G : , Bilan :

#### 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

#### CONTACTS

Elodie SAVIGNAN, DRAAF-SRAL – Tél : 04 67 10 19 76  
[elodie.savignan@agriculture.gouv.fr](mailto:elodie.savignan@agriculture.gouv.fr)  
Daniel SINTES, DRAAF-SRFD – Tél. : 05.61.10.61.53  
[daniel.sintes@educagri.fr](mailto:daniel.sintes@educagri.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

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

fait à ..... le .....

le directeur de l'EPL