

29 janvier 2015

Plaisir
à la
Cantine

Quel accompagnement
pédagogique pour une
restauration collective, durable,
responsable et de qualité ?

PLAISIR à la CANTINE

En Languedoc-Roussillon

Catherine Le Chevallier Piat
Cap.nutricio

Objectifs

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

Restaurer une « complicité souvent perdue entre l'aliment, celui qui le produit, celui qui le cuisine et celui qui le mange ».

Re-donner du sens à l'acte alimentaire en reliant la dimension nutritionnelle aux aspects de goût, de sociabilité et de ritualité alimentaire ;

- La signature d'une **CHARTRE D'ENGAGEMENT** pour soutenir le projet au sein de l'établissement.
- **UNE FORMATION** organisée autour de 7 modules répartis sur 9 journées, animées par des référents.
- **UN GUIDE** pour les formateurs accompagné d'un livret pour les stagiaires illustré par des témoignages, des outils pratiques
- **DES ÉVÈNEMENTS** de type « performance sensorielle » et « parcours sonores » pour dynamiser la démarche.
- **UNE RECHERCHE ACTION** en partenariat avec le CNRS pour évaluer les progrès.

La formation « plaisir à la cantine »

- **ORIGINALE** car mise au point pour un public spécifique : les collégiens
- **ORIGINALE** car elle met autour de la table tous les acteurs de la restauration collective: les parents d'élèves, les principaux, les gestionnaires, les cuisiniers, les élèves....
- **ORIGINALE** par son approche globale et pas uniquement nutritionnelle.
- **ORIGINALE** par la diversité des thèmes abordés: éducation au goût, valorisation du travail des équipes de cuisine, communication, techniques culinaires...
- **ORIGINALE** par la pluridisciplinarité des intervenants, tous experts dans leur domaine.
- **ORIGINALE** car interactive et illustrée par de nombreux cas pratiques issus des expériences des participants.
- **ORIGINALE** par sa durée : 9 jours plus une journée « bilan » permettant ainsi de créer un réseau à partir d'une dynamique de groupe très appréciée. Entre chaque module, les échanges continuent!

La formation « plaisir à la cantine »

Concerne 10 à 15 collèges, volontaires.

L'ensemble des acteurs de la restauration : cuisinier, gestionnaire, principaux, IDE, CPE, parents d'élèves et élèves référents,

Est animée par une formatrice référente qui sous l'égide de la DRAAF et des co financeurs, communique, coordonne et anime la formation.

Présentation des 9 modules de formation

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

- **Module A : Pour vous, un bon restaurant scolaire, c'est quoi?**
 - Définir les missions du service de restauration
 - Décliner un projet pour le service de restauration de l'établissement

- **Module B : Des repas équilibrés au juste prix**
 - Connaître la réglementation sur la qualité nutritionnelle des repas servis
 - Comprendre un budget de restauration scolaire et connaître les leviers d'actions pour agir sur le coût denrées

■ **Module C : Goût, sensorialité et cuisine**

- Acquérir et/ou actualiser ses connaissances relatives à la construction des préférences alimentaires et au goût
- Expérimenter la cuisine sous un angle sensoriel et sensibiliser les participants aux qualités sensorielles des plats servis

■ **Module D : Le collégien/lycéen ce mangeur**

- Comprendre le comportement alimentaire du collégien ou lycéen
- Savoir réagir face à lui pour l'encourager, l'éduquer et l'aider à devenir ce mangeur « idéal », curieux et attentif.

■ **Module E : Saveurs et cuisine**

- Acquérir des modes opératoires pour maîtriser la préparation, la cuisson et la mise en place des produits qui doivent être valorisés (produits animaux ou d'origine animale, produits végétaux)

■ **Module F : Savoir faire et faire savoir**

- Connaître les techniques de communication, car animer une commission de restauration, argumenter autour d'un plat, n'est pas inné

- Communiquer et échanger quotidiennement et efficacement avec les élèves, et les autres convives. Valoriser son travail et partager sa cuisine avec les élèves

- **1 journée « bilan » : à distance de la formation**

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

La charte « plaisir à la cantine »

- 1) Inscrire la restauration scolaire dans le projet d'établissement comme enjeu éducatif.
- 2) Créer un groupe de travail « restauration scolaire », instance consultative et de concertation des membres de la communauté éducative chargée, à partir des observations, des remarques de ses membres, de travailler à l'amélioration de la qualité globale du temps du repas (menus, présentation, dressage des plats, qualités organoleptiques des repas servis, le choix, l'accueil, la convivialité, le cadre).
- 3) Concevoir des menus qui respectent les saisons et valorisent le patrimoine culinaire...
- 4) Valoriser les plats cuisinés sur site pour qu'ils portent la signature de l'équipe de cuisine et améliorer la présentation, tant du point de vue du dressage des plats que du service et de la communication autour des plats servis afin que les élèves reconnaissent nomment ce qu'ils mangent...

5) Faciliter le contact entre l'équipe de cuisine et les élèves. Il est demandé au chef de cuisine ou au responsable de satellite de se présenter aux élèves, de les accueillir, de parler de ses plats...

6) Présenter le cuisinier et son équipe sur le site internet de l'établissement; lever l'anonymat sur les menus en prévoyant leur signature par le cuisinier.

7) Garantir aux élèves un temps de repas assis de 30mn, de façon à éviter de réduire le repas à sa seule fonction alimentaire, à lui conserver un rôle socialisant et un caractère convivial.

8) Confier au chef de cuisine ou au responsable satellite la mission d'étudier le retour des plateaux à la fin de chaque service et d'organiser une réunion - bilan hebdomadaire permettant aux membres de l'équipe de cuisine de faire part de leurs observations.

9) Réaliser une enquête de satisfaction auprès des élèves en fin d'année...

En conclusion

- Ce dispositif complet d'accompagnement à l'amélioration de la qualité globale du service de la restauration au sein des collèges est proposé à des établissements volontaires mais peut se réaliser en intra établissement (en 2015 : lycée agricole de la Lozère, Collèges de l'Hérault)
- Autre point fort : les établissements adaptent le dispositif à leurs besoins (ils peuvent choisir quelques modules seulement)
- Son impact est le fruit d'un travail collectif, impliquant non seulement l'équipe de cuisine, mais plus globalement l'ensemble des acteurs du temps du repas. Il s'agit là d'un réel **accompagnement pédagogique**, pas uniquement d'un apport de « contenu » ou de « connaissance ».