



*Pierre Noël Canitrot  
DRAAF PACA*

# PLAISIR à la CANTINE



*Elisabeth Cadiou,  
Association CENA*

*Dispositif national créé en 2011,  
s'adresse aux collèges (CD),  
initié en PACA depuis 2012*



# 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.



# Tout un programme d'accompagnement

- **UNE FORMATION** organisée autour de 7 modules répartis sur 9 journées.
- **UN GUIDE** pour les formateurs accompagné d'un livret pour les stagiaires illustré par des témoignages, des outils pratiques.
- **UN RÉFÉRENTIEL** pour mettre en place **DES ATELIERS** permettant d'accueillir en cuisine des collégiens (ateliers du « pain sur la planche »).
- **DES ÉVÈNEMENTS** de type « tests sensoriels » pour dynamiser la démarche.
- La proposition d'une **CHARTE** pour soutenir le projet au sein de l'établissement.

# Les thèmes des modules

- Pour vous, un bon restaurant scolaire, c'est quoi?

Les stagiaires s'interrogent sur les missions de leur service de restauration. Ils déclineront en fin de journée un projet pour le service de restauration de leur établissement.

- Des repas équilibrés au juste prix!

Ce module de 2 jours est une réflexion sur la mission sociale et de santé publique du temps du repas. Les aspects économiques et nutritionnels de la prestation y sont développés.

- Sensorialité & cuisine

Les participants expérimentent leurs propres sensations vis à vis des aliments puis sont invités à exprimer leurs émotions pour réussir ensuite à les partager avec les convives (2 jours).



# Les thèmes des modules



## ■ Le collégien, ce mangeur

Qui est-il ce mangeur collégien, que savons-nous de son comportement alimentaire, et comment peut-on réagir face à lui pour l'encourager, l'éduquer et l'aider à devenir ce mangeur « idéal », curieux et attentif ?

## ■ Saveurs & cuisine, valoriser sa cuisine

Ce module de 2 jours est une véritable mise en situation puisqu'il s'agit d'ateliers pratiques autour d'aliments souvent difficiles à mettre en œuvre: poisson, légumes, viandes rouges non hachées, céréales... qui seront cuisinés, valorisés, présentés pour devenir des incontournables.

## ■ Savoir faire et faire savoir

Cette journée est consacrée aux techniques de communication, car animer une commission de restauration, argumenter autour d'un plat n'est pas inné. Le jeu de rôle, la mise en situation sont proposés pour apprendre à mieux communiquer.





# Qui peut participer ?

Participants	Pour vous, en bon restaurant...	Des repas équilibrés ...	Sensorialité & cuisine	Le collégien, ce mangeur	Saveurs & cuisine	Savoir faire & Faire savoir	Bilan
Chef /second de cuisine	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Responsable d'atelier, d'office	XX	X	XX	X	XXX	X	XX
Gestionnaire	XXX	XXX	X	XXX	XX	XXX	XXX
Principal	XXX	X	X	XXX	X	X	XX
CPE	XXX	X	X	XXX	X	X	XX
IDE	XXX	XXX	X	XXX	X	X	XX
Parents délégués	XXX	X	X	XX	X	X	X
Diététicien	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Assistant technique	XXX	XX	XX	XXX	XX	XX	XX



# La formation « plaisir à la cantine »

- **ORIGINALE** car mise au point pour un public spécifique : les collèves.
- **ORIGINALE** car elle met autour de la table tous les acteurs de la restauration collective : les parents d'élèves, les principaux, les gestionnaires, les principaux, 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 : jusqu'à 9 jours plus une journée « bilan » permettant ainsi de créer un réseau à partir d'une dynamique de groupe très appréciée. Entre chaque module, et après la formation les échanges continuent !

# Evolution depuis 2015

Module « repas équilibré au juste prix » a évolué vers « lutte contre le gaspillage », « alimentation durable » (dont circuits courts)

Module « saveurs et cuisine » : cuisiner avec des produits issus de la filière biologique, les légumineuses, composer des repas végétariens



*Fromages locaux*



*Gâteau aux pois cassés*

# Qu'en pensent ils?

## **Qu'est-ce qui vous a le plus favorablement marqué ?**

« pratiquer, cuisiner et échanger sur de nouvelles pratiques culinaires » « De nouvelles idées »

« Beaucoup de découverte sur les adolescents, formation très constructive et très intéressante »

« le gâteau au chocolat et haricots rouges » « cuisson basse température, avantage des légumineuses »

« l'échange et la communication entre les différents participants »

« le gaspillage alimentaire au niveau mondial »

## **Ce que j'ai appris de nouveau :**

« Lire les fiches techniques des produits »

« la reprise des notions de la loi EGALIM 2 »

« Le plan alimentaire »

« Comment lutter contre le gaspillage »

« des mécanismes de communication à mettre en place au quotidien »

.....

## 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 collèges volontaires.
- 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.
- Manger ce n'est pas simplement Nourrir, mais aussi réjouir et réunir.

