



Organiser un projet de classe ou d'établissement

Fiche conseils

Pourquoi organiser un projet ?

L'alimentation est pluridisciplinaire avec plusieurs problématiques transversales d'intérêt général. C'est pourquoi elle offre la possibilité de nombreux projets. Dans tous les cas, il est important que ces derniers intègrent également les besoins spécifiques de votre établissement.

Un projet de classe permet de réinvestir des connaissances de manière originale tout en créant une cohérence dans le groupe et avec le programme scolaire (cf. la bibliographie succincte à la fin du guide du présent kit pour vous donner quelques pistes).

Un projet d'établissement peut animer une véritable dynamique et un mouvement fédérateur autour du sujet grâce à la démarche participative de plusieurs services de la structure : direction, élus, gestionnaire, enseignants dont les référents SEGPA et CLIS, techniciens de laboratoire, corps médical, assistants d'éducation, documentalistes, personnel de restauration.

Qui ?

Plus l'équipe du projet d'établissement est polyvalente et croise différentes parties prenantes, plus le projet pourra prendre de l'envergure et optimiser ainsi

son impact.

Quand ?

Un même message délivré de différentes manières augmente l'efficacité d'un projet global : faites les liens entre les différents acteurs de l'équipe. Par exemple, il est possible d'appréhender le concept d'équilibre alimentaire en classe de SVT (niveau 5^e), lors d'une dégustation d'un aliment de chaque groupe nutritionnel, lors d'un cours de langue étrangère (vocabulaire associé) et lors du repas avec le set de table proposé dans ce kit.

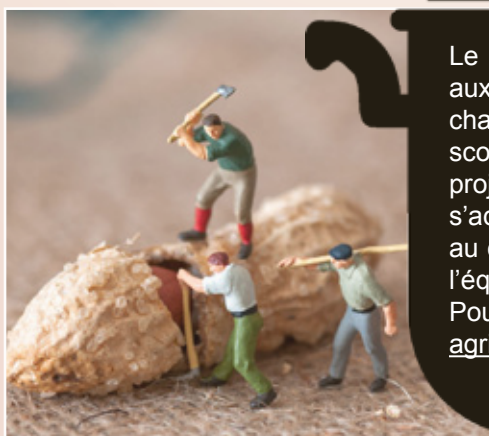
Comment le mettre en place ?

Il est conseillé de communiquer de manière homogène et claire sur le projet, auprès de l'équipe et des participants (par exemple : utiliser toujours le même titre de projet, effectuer tout au long du projet des bilans mettant en avant ce qui a été fait et ce qu'il reste à faire, inviter les membres de l'équipe du projet lors des actions mises en place, expliquer le contexte d'une action aux participants). Ils ont besoin de tels éléments pour s'appropriier le projet et le sujet traité.

Zoom sur :

Le dispositif « Plaisir à la cantine » s'adresse aux collèves et lycées. Il s'organise autour d'une charte d'engagement faisant de la restauration scolaire un véritable enjeu éducatif inscrit dans le projet d'établissement, et de modules de formation s'adressant au chef d'établissement, au gestionnaire, au conseiller principal d'éducation, au cuisinier et à l'équipe de cuisine, à l'infirmier scolaire, ...

Pour en savoir plus : <http://www.draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr/Pour-unerestaurant-collective>





Sensibiliser les convives sur le temps du repas

Fiche conseils

Pourquoi sensibiliser et informer ?

L'alimentation est un vaste domaine où gravitent énormément d'informations parfois contradictoires. La restauration collective fait directement face à toutes ces (re)mises en question lors du choix alimentaire des convives. En sensibilisant et en informant sur la qualité des repas servis, l'établissement aide ainsi le convive à faire ses choix librement, de manière autonome et en toute confiance.

Pour qui ?

Les convives. Des résultats peuvent aussi être obtenus en montant directement un projet de sensibilisation avec un groupe de convives. Par exemple, faire l'état des lieux du gaspillage alimentaire et créer un support de sensibilisation (spot TV, flyer d'information, badge, article de presse, solisphère*) diffusé au moment du repas. De nombreux publics « relais » peuvent s'emparer d'actions de sensibilisation : le personnel de cuisine, les enseignants, les infirmiers, les documentalistes, les assistants d'éducation.

Quand ?

L'information, la sensibilisation et surtout l'éducation est un travail de longue haleine. En mesurer l'impact dans son ensemble est impossible. Avec une action

ponctuelle, il est possible de viser l'éveil à la curiosité et la prise de conscience. Suite à des actions fréquentes (par exemple, une par mois pendant un an), certains convives entameront une réflexion et rechercheront de l'information en conséquence. Enfin, le changement de comportement alimentaire est l'objectif d'une sensibilisation au quotidien sur le long terme (plusieurs années).

Comment s'y prendre au restaurant collectif ?

Le premier niveau de sensibilisation, qui se révèle le plus efficace, se fait par le personnel présent au moment du choix alimentaire des convives. Il est recommandé d'informer, de répondre aux questions tout en respectant les décisions des convives.

En appui car avec une efficacité moindre, des repères supplémentaires peuvent être développés *via* divers supports. Vous trouverez dans ce kit quatre gabarits pour vous aider dans ce sens : la carte postale, le set de table, le modèle de menu, et les étiquettes.

Zoom sur :

Chaque établissement scolaire (tous niveaux confondus) peut participer à l'opération « Un fruit pour la récré ». Pour augmenter la consommation de fruits jusqu'alors insuffisante chez les enfants et les adolescents, des distributions de fruits avec un accompagnement pédagogique sont proposées aux élèves sur le temps de la récréation. L'établissement bénéficie d'un co-financement européen pour 6 distributions minimum par trimestre.

Pour en savoir plus : http://www.draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr/Un-fruit-pour-la-recre_358

* Oeuvre éphémère, le résultat final artistique de la solisphère est fondé sur une harmonie répondant à des règles simples, sa construction étant inspirée de la structure esthétique du mandala tibétain.





Valoriser les projets réalisés

Fiche conseils

Pourquoi communiquer ?

Communiquer est une phase importante dans un projet. Il existe deux types de communication. Tout d'abord, la communication interne permet d'informer l'équipe en charge du projet. En la soignant, on optimise le bon déroulement de ce dernier. La communication externe arrive dans un second temps. Elle peut avoir plusieurs objectifs : informer (ex. : menu), faire venir du public (ex. : pour la fête de l'école), valoriser des projets (auprès du grand public, des élus, des familles des convives) ou fédérer de nouveaux acteurs autour du projet (élèves, encadrants, financeurs).

Quel support de communication ?

Transmettre un message peut se faire directement de personne à personne ou *via* un support de communication (téléphone, affiche, lettre, menu, radio...). La sélection du support le plus adapté se fait en fonction des objectifs de communication, du public ciblé et des moyens à disposition. Par exemple dans ce kit, les conditions d'utilisation des différents supports vous sont explicitées. Sur le support, veillez à indiquer l'information en entier. Vérifiez qu'y figure la réponse aux questions : qui ? Pour qui ? Quoi ? Où ? Quand ? Pourquoi ?

Comment ? Cela est particulièrement important si vous utilisez les affiches personnalisables à votre disposition dans le présent kit.

Qui cibler ?

Destiner un support à un type de public en facilite la rédaction.

Quand et où ?

Réfléchir au moment le plus favorable pour lancer la communication favorise sa réussite et son impact. Par exemple, on souhaite informer les convives qu'une dégustation sur inscription va avoir lieu. La date de lancement de la communication tiendra compte entre autres de qui s'occupe de l'inscription. Un enseignant aura besoin d'une semaine minimum le temps de voir toutes ses classes. Et si l'on choisit des affiches comme support, il faut les placer là où elles seront le plus visible par le public ciblé (la file d'attente du restaurant, le foyer, l'infirmerie, le CDI, les panneaux d'affichages, le carnet de correspondance, en accompagnement de la facture pour le règlement des frais de cantine, l'ENT, les annonces en classe).

Zoom sur :

La commune de Valenton (94) a par exemple publié un dossier (n°212) de 8 pages à destination des habitants sur son restaurant scolaire. Complet et clair concernant le format, ce document met en valeur les différents acteurs de la restauration collective en soulignant l'actualité des projets et les débats en cours en janvier 2012. Le contenu est orienté afin de remplir les objectifs de communication de la commune de Valenton.

Pour télécharger le dossier :

<http://www.cresna-animalim.com/cresna/webpages/index/KitGOODFOOD>





Organiser la visite des cuisines

Fiche conseils

Pourquoi une visite ?

C'est avant tout le moyen pour les convives de rencontrer toute l'équipe. De plus, les cuisines de restauration collective sont un lieu bien particulier que peu de convives connaissent. Organiser une visite est le moyen le plus concret de comprendre à quelle échelle se fait la production, le cadre bien réglementé pour assurer l'hygiène et la sécurité, les efforts faits sur la qualité proposée dans l'assiette, et de valoriser le savoir-faire du personnel de restauration.

Pour qui ?

Un petit groupe de convives du restaurant scolaire (selon la capacité d'accueil de la cuisine). Il est pertinent d'ouvrir la visite à des personnes extérieures afin de répondre à leurs interrogations de manière concrète : parents d'élèves, élus, personnel de l'établissement.

Quand et combien de temps ?

La visite doit se faire accompagnée par quelqu'un susceptible de répondre aux questions du groupe (chef cuisinier, cuisinier, gestionnaire). Il est donc essentiel de choisir un créneau horaire dans le planning de production où cette personne ne fera pas défaut à l'équipe. Mais pour favoriser la prise de conscience

du travail effectué, il est important que le groupe découvre la cuisine en fonctionnement.

Comment la mettre en place ?

L'objectif est d'immerger les visiteurs tout en prenant le temps de leur expliquer l'organisation et de répondre à leurs questions. Combien de repas sont préparés chaque jour ? Combien de temps faut-il pour préparer les repas ? Pourquoi met-on le kit visiteur (blouse, charlotte...) ? Pourquoi se lave-t-on les mains ? Comment est agencée la cuisine ? Qui prépare quoi ?...

Clôturer la visite en proposant un repas est une bonne manière de valoriser le travail effectué. Cette visite peut aussi s'inscrire dans un projet plus global :

- lieu d'expérimentation et de recueil de données dans le cadre de travaux pratiques (SVT, Physique-Chimie...).
- L'organisation se fera alors conjointement avec l'enseignant concerné.
- atelier cuisine ou dégustation au sein de la cuisine pour mettre en pratique les éléments vus lors de la visite.

Zoom sur :



Le dispositif « Plaisir à la cantine » propose entre autres le référentiel « A la découverte des coulisses de ma cantine ». Les élèves participent à la production des repas dans la cuisine de leur établissement pour appréhender l'organisation, les contraintes, le travail et l'investissement qui sont chaque jour nécessaires pour réaliser leur déjeuner.

Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à contacter la DRAAF de votre région.



Organiser une dégustation

Fiche conseils

Pourquoi une dégustation ?

L'éducation au goût se construit tout au long de notre vie. Apprendre à déguster, c'est éveiller sa curiosité et découvrir la richesse sensorielle des repas. A moyen terme, les participants sont plus enclin à goûter les aliments. Sur le long terme, un régime alimentaire varié est favorisé.

Pour qui ?

En petit groupe de convives (8 à 10 personnes). Veillez à vous renseigner sur les allergies et intolérances alimentaires. Ou en libre accès pour les convives sur le temps du repas.

Que faire déguster ?

Avant de choisir les aliments, choisissez de quelle façon la dégustation sera abordée. Par exemple :

- les produits de saison (Ex. : 5 ou 6 variétés de pommes en automne)
- les produits dont on a constaté un important gaspillage (Ex. : les fruits et les légumes)
- d'une recette typique (Ex. : tajine)
- des aliments en fonction de certains critères (projet d'art plastique).

Dans tous les cas, tester sa dégustation en amont permet de bien se préparer.

Combien de temps ?

En petit groupe, une dégustation est

un instant de plaisir mais également de concentration. Il est donc conseillé de ne pas dépasser 45 min.

En libre accès, pour des raisons pratiques, mieux vaut proposer seulement un ou deux produits à goûter.

Où faire déguster ?

Dans un endroit calme afin de favoriser la concentration et les échanges.

En libre accès et selon ses moyens, la dégustation peut avoir lieu dans la file d'attente, lors du choix de son plateau ou pendant le repas dans la salle commune.

Comment la mettre en place ?

L'objectif du meneur de la dégustation est avant tout de faire verbaliser les participants sur ce qu'ils ressentent, sans les influencer ni les forcer. Aucune sensation exprimée ne peut être rejetée, car chacun ressent les choses différemment. Dans ce cas de figure, il est très fortement conseillé que l'animateur ait été formé à l'éducation aux goûts.

En libre accès, il suffit d'initier la dégustation et de faire verbaliser sur une sensation ressentie (texture, odeur, etc.).

Zoom sur :

Le dispositif des classes du goût permet aux enfants du primaire de mieux se connaître grâce à un travail sur les 5 sens mis en jeu lorsqu'ils consomment un aliment, un apprentissage concret et ludique qui stimule leur envie de goûter des aliments nouveaux et même initialement aversifs.

Ce dispositif inclut des formations pour les enseignants et des animations en classe par des professionnels.

Pour plus de renseignements, contactez la DRAAF de votre région.





Organiser un repas à thème

Fiche conseils

Pourquoi un menu à thème ?

Dans une démarche de sensibilisation et d'information, le menu à thème est un bon outil. Il permet de créer de l'échange entre les convives et le personnel de restauration de manière originale.

Pour qui ?

Les convives. Un menu à thème amène une actualité au sein de l'établissement qui peut être utilisée comme tremplin pour communiquer sur le restaurant scolaire auprès de divers public : parents d'élèves, élus, presse locale.

Les thèmes peuvent aussi être repris en classe ou dans le cadre d'un projet périscolaire, ce qui permet d'approfondir certaines notions.

Quels thèmes ?

Le menu à thème est une invitation au voyage pour sortir de la routine. Plusieurs thèmes sont possibles :

- les saisons : pour découvrir des produits de saison
- les fêtes : l'ambiance festive est à mettre en place en prenant garde cependant de ne pas donner de connotations religieuses dans les établissements laïques.
- des plats typiques à travers le monde : c'est l'occasion de découvrir sans

complexe de nouveaux mélanges de saveurs.

Quand et combien de temps ?

On organise généralement un thème pour un repas. Tout au long de l'année, plusieurs thématiques peuvent se succéder. Attention, si le menu à thème est trop fréquent, il perdra son originalité. N'hésitez pas à inscrire votre action dans un événement labellisé nationalement comme par exemple la Semaine du goût, la semaine Fraich'attitude ou encore la Semaine du développement durable.

Comment le mettre en place ?

Plus l'équipe active sur le temps de repas jouera le jeu, plus les convives s'immergeront. En plus d'être capable de répondre aux questions des curieux sur le menu, n'hésitez pas à décorer le restaurant en conséquence, et pourquoi pas, à vous déguiser...

Dans ce kit, en plus du gabarit du menu quotidien, 4 modèles thématiques vous sont proposés pour vous inspirer.

Zoom sur :

Une commission « restauration » est un temps de discussion autour de l'alimentation dans l'établissement. Une équipe se réunit et peut grandir au fur et à mesure des actions mises en place : cuisinier et équipe de cuisine, gestionnaire, chef d'établissement, conseiller principal d'éducation, infirmier scolaire, représentants des élèves, des parents, enseignants. L'idée n'est pas de valider chaque menu un par un mais bien de créer une dynamique de projet pour travailler à l'amélioration de la qualité globale du temps du repas : les menus, la présentation, le dressage des plats, les qualités organoleptiques des repas servis, le choix, l'accueil, la convivialité, le cadre.

