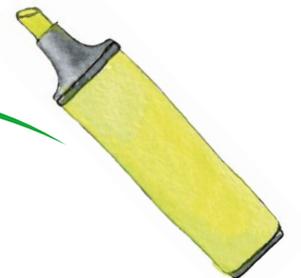
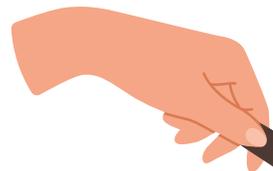
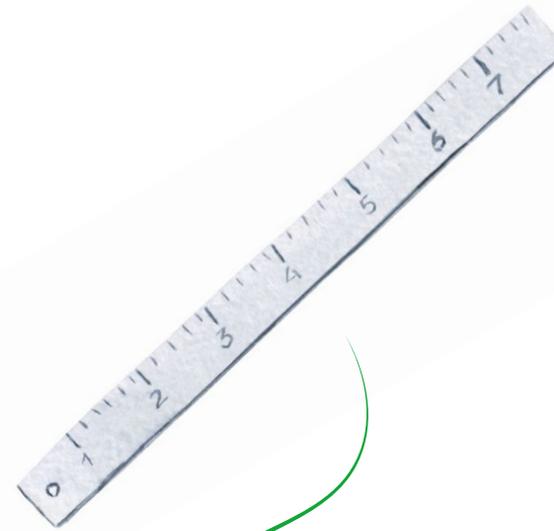
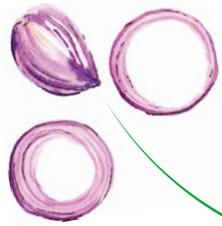


ÉQUIPES DE CANTINE ET ENSEIGNANT.ES :

*Et si vous montiez, ensemble,
des projets pédagogiques ?*



UN GUIDE AVEC :

- ✓ DES CONSEILS AVANT DE SE LANCER
- ✓ UN APERÇU DES COULISSES DES DEUX MÉTIERS
- ✓ DES SÉANCES ET PROJETS INSPIRANTS



SOMMAIRE

AVANT-PROPOS 3

L'HISTOIRE DE CE LIVRET 4

Présentation des deux associations porteuses du projet 4

Pourquoi cet outil ? 5

Les étapes du projet 6

Focus sur quelques résultats des entretiens 7

DANS LES COULISSES DE 9

La salle de classe 9

Fiche à la découverte des métiers d'enseignant.es

De la cantine 11

Fiche à la découverte des métiers de chef.fes cuisinier.es

Comment accueillir des élèves en cuisine ? 13

Comment mettre en place une commission menu ? 14

Fiche technique : comment créer ma commission menu ?

INTERLUDE 16

Quelques conseils avant de se lancer 16

JE TROUVE MON INSPIRATION 18

JE CRÉE UNE SÉANCE EN LIEN AVEC LA CANTINE 19

Enquête en cuisine 19

Qualité des aliments :

Que nous indique un emballage alimentaire ? 21

Bien manger : qu'est ce qu'un repas équilibré ? 23

Food miles : des kilomètres alimentaires dans votre assiette 25

Des papilles à l'agriculture déguster en pleine conscience 27

Interroger et repenser l'affichage à la cantine 29

La tomate- Des serres espagnoles aux assiettes françaises 31

JE MONTE UN PROJET EN LIEN AVEC LA CANTINE 26

Goûter le monde autour de moi (par l'association G2M) 26

Organiser un petit déjeuner bio, local et solidaire 28

Léguminez-vous ! 30

Défi collège à alimentation positive

(par l'association Agribio Rhône & Loire) 32

ANNEXES 34

Ressources inspirantes 34

Crédits et remerciements 35

Au collège, les enseignant.es souhaitant porter des projets pédagogiques avec leurs élèves autour de l'alimentation ont de larges possibilités. Ils et elles doivent bien sûr y inclure les notions du socle commun, des programmes scolaires, et guider leurs élèves dans l'acquisition de connaissances, compétences, mais ils et elles ont aussi intérêt à proposer un parcours ancré dans les questionnements et préoccupations de leurs adolescent.es. A travers les différents parcours éducatifs (parcours santé, avenir, citoyen, éducation artistique et culturelle) et dans toutes les disciplines, il est possible de parler alimentation, agriculture, environnement. Le Réseau Marguerite, collectif d'enseignant.es, propose de parler d'éducation agri-alimentaire (voir encart).

Toujours est-il qu'un des premiers lieux d'alimentation, proche du quotidien des élèves, est la cantine scolaire. Pourtant, les projets menés en classe ne font pas aisément le lien avec celle-ci.

Côté restauration collective, un des défis des équipes est l'application des objectifs de la loi Egalim (voir encart) tout en veillant à satisfaire les besoins et envies des convives, et ce en respectant les règles nutritionnelles et des budgets très limités. A cette échelle peuvent se jouer également des enjeux de justice alimentaire : l'accès à tous.tes à des menus de qualités via une éventuelle tarification différenciée, et l'adaptation aux régimes de chacun.e. Enfin, le rôle social de la cantine ne doit pas être négligé : la pause méridienne est aussi une occasion de détente, de découverte (de nouveaux fruits et légumes etc.) et de sociabilité. Bien qu'il existe des actions de sensibilisation et d'éducation à la cantine sur le gaspillage alimentaire, l'élaboration d'un menu par les élèves ou des pesées de poubelles, peu de ces actions impliquent les équipes enseignantes.

Il apparaît donc possible de répondre à plusieurs enjeux par une collaboration entre enseignant.es et cantine scolaire.

Comment intégrer la cantine aux questionnements soulevés dans les projets pédagogiques menés par les enseignant.es et les élèves ? Comment faciliter un partenariat efficace entre enseignant.es et équipes de restauration ?

Ce livret a pour but de répondre à ces questions !

Ce livret a été réalisé avec le soutien de la Métropole de Lyon, de la DRAAF Auvergne Rhône Alpes dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation et de la Fondation Ekibio.

L'éducation agri-alimentaire

L'éducation agri-alimentaire est une démarche pédagogique pour rendre les adolescent.es porteur.ses d'initiatives sur leur territoire alimentaire. Cette démarche résulte d'un projet de Recherche-Action porté par Julie Le Gall, enseignante chercheuse géographe à l'ENS de Lyon et Myriam Laval, enseignante au collège Elsa Triolet de Vénissieux entre 2013 et 2016, et qui a mené à la naissance de l'association Réseau Marguerite.

L'éducation agri-alimentaire propose de :

- Sensibiliser, développer l'esprit critique et rendre les adolescent.es acteurs de leur territoire, par la pédagogie de projet et en rencontrant des acteurs locaux ;
- Faire le lien entre les enseignements et le rôle de citoyen des élèves ;
- Former à l'analyse et à la réflexion autour de l'alimentation et l'agriculture.

Elle est aujourd'hui mise en œuvre par une quinzaine d'établissements du secondaire à travers les projets Marguerite.

Un projet Marguerite est un projet pédagogique interdisciplinaire pour les élèves et enseignant.es du secondaire. Il permet aux adolescent.es d'aborder l'alimentation, l'agriculture et leurs enjeux globaux, de manière systémique : production, commercialisation, nutrition-santé, solidarité, gouvernance alimentaire, environnement. Ces projets, tous singuliers, sont adaptés aux problématiques du territoire et aux envies des enseignant.es et élèves.

La loi EGALIM

La loi issue des Etats généraux de l'alimentation (EGalim) promulguée en 2018 fait suite à une consultation publique sur des questions relatives à l'alimentation. Plusieurs objectifs ont été fixés pour la restauration collective :

- Introduire 50% de produits durables dont 20% de bio dans les cantines, dès janvier 2022
- Proposer 1 menu végétarien au moins 1 fois par semaine, dès janvier 2022
- Stopper le gaspillage alimentaire
- Interdiction d'utiliser des contenants alimentaires en plastique dès 2025
- Communiquer aux usagers la composition des menus (informations nutritionnelles, part de produits de qualité utilisés etc.) par voie d'affichage et communication électronique

Pour de plus amples informations, se référer au site gouvernemental :

<https://agriculture.gouv.fr/egalim-1-ce-que-contient-la-loi-agriculture-et-alimentation>

PRÉSENTATION DES DEUX ASSOCIATIONS PORTEUSES DU PROJET

Ce livret est l'aboutissement d'une démarche de projet menée par le Réseau Marguerite, en collaboration avec l'association Agribio Rhône Loire.



L'association Réseau Marguerite vise à déployer un réseau pédagogique pour sensibiliser de façon critique les jeunes à l'agriculture, à l'alimentation et à l'environnement. Elle accompagne les enseignant.es et adolescent.es dans la mise en place de projets concrets en éducation agri-alimentaire dans le secondaire : les projets

Marguerite. Ces projets pédagogiques, singuliers, dépendent de l'équipe enseignante, des disciplines mises en jeu, et des enjeux spécifiques au territoire ou à l'établissement. Ils ont en commun le fait d'aborder l'alimentation et ses enjeux de manière systémique (production, commercialisation, nutrition-santé, solidarité, gouvernance alimentaire et environnement), d'amener les jeunes à la rencontre de leur territoire, de s'ancrer dans leurs préoccupations et leurs vécus et de les rendre acteurs en valorisant leur voix.

Le Réseau Marguerite fédère ses établissements adhérents par des temps collectifs entre enseignant.es (formation, partage d'expériences, projets communs...) et l'organisation d'un congrès annuel des élèves. Il facilite leur mise en lien avec de multiples partenaires : chercheur.es, collectivités territoriales, associations, artistes et professionnels du monde agri-alimentaire. Il mutualise et partage les ressources pédagogiques créés par les enseignant.es. Il produit des outils et met en valeur les réalisations inspirantes dans le but de déployer plus largement l'éducation agri-alimentaire en France.

Site Internet du Réseau Marguerite – www.reseaumarguerite.org

Retrouvez nos actualités et activités sur le site internet du Réseau Marguerite. Les établissements porteurs de projets Marguerite et les acteurs du réseau sont visibles dans la rubrique « Découvrir les projets Marguerite ».

Toutes les ressources pédagogiques sont disponibles dans la rubrique « Mutualiser les ressources » et les projets plus importants et les outils dans la rubrique « Découvrir les projets Marguerite > Réalisations inspirantes ».



AGRIBIO
RHÔNE & LOIRE

L'Association Agribio Rhône & Loire (anciennement ARDAB) fédère les agriculteurs et agricultrices bio et accompagne le développement de l'agriculture biologique sur les départements du Rhône et de la Loire. Elle fait partie du réseau national d'agriculteurs bio : la FNAB.

Avec plus de 400 adhérent.es et une douzaine de salarié.es, elle intervient sur l'ensemble des filières bio du territoire. C'est un pôle de compétence et d'expertise mais aussi un outil de promotion et de développement. Ses missions sont larges : déploiement de l'agriculture biologique (accompagnement technique par des formations, sensibilisation et accompagnement des conversions, soutien et défense des producteurs bio), structuration des filières de proximité, développement des circuits courts, accompagnement de la restauration collective et commerciale, et enfin sensibilisation du grand public ainsi que du public scolaire.

Défi CAAP

En 2021, Agribio Rhône & Loire lance sa propre version du défi Collège À Alimentation Positive (CAAP), avec le financement de la Métropole de Lyon. Le défi mobilise les collèves inscrits autour d'un objectif commun : augmenter sa consommation de produits biologiques et locaux tout en maîtrisant son budget et en sensibilisant les collégien.ne.s à une alimentation plus saine et respectueuse de l'environnement.

Pendant toute la durée du défi, les établissements participants sont accompagnés :

- à la fois sur le volet cuisine (diagnostic de cuisine, formation culinaire de l'équipe de restauration, mise en relation avec des producteurs, relevés d'achats...),
- mais aussi sur le volet pédagogique avec une classe « d'ambassadeurs de la bio » qui bénéficie d'animations autour de l'alimentation durable (santé, environnement, saisonnalité, produits de qualité, de saison,...) pour rendre les collégien.ne.s acteurs et actrices de leur alimentation. Ces ambassadeurs partageront leur savoir au sein du collège.

Deux temps collectifs inter-collèves sont prévus dans l'année ainsi qu'un temps festif de clôture.

POURQUOI CET OUTIL ?

Le Réseau Marguerite accompagne des enseignant.es de collège dans leur projet d'éducation agri-alimentaire (projets Marguerite) depuis 2013. L'association a ainsi eu l'occasion de constater le peu de projets ayant un lien avec la restauration scolaire, ou avec les équipes de cuisine.

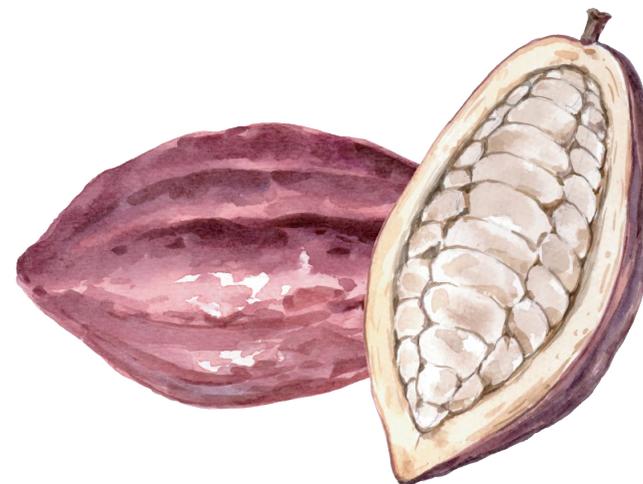
Cherchant à expliquer ce constat, l'hypothèse la plus évidente paraît être l'incompatibilité des emplois du temps et les charges respectives de travail de deux corps de métier.

Lorsque le Réseau Marguerite a eu connaissance de l'organisation du défi CAAP par Agribio Rhône et Loire et la participation conjointe à ce projet des équipes de restauration scolaire et des enseignant.es de 5 collèges de la Métropole de Lyon*, elle y a vu un dispositif concret et ambitieux se déroulant à la fois dans les classes et dans la cantine. C'était l'opportunité d'observer des moments d'échange et d'éventuelles pratiques de collaborations entre les équipes de cantine et les équipes enseignantes, allant ainsi au-delà des objectifs prévus par le défi CAAP.

Ainsi, nous avons eu l'idée de porter un projet en parallèle du défi CAAP avec comme finalité de développer un ensemble d'outils facilitant les liens entre enseignant.es et équipes de cuisine.

Voici les objectifs pratiques que nous nous étions fixés :

- ▶ Permettre une meilleure connaissance des différents corps de métier : côté enseignement et côté restauration collective ;
- ▶ Mettre en évidence les freins à la collaboration pour y répondre par des clés et conseils de collaboration ;
- ▶ Inspirer et donner envie, en proposant des idées de séances et projets adaptables à différents contextes, qui fassent le lien entre enseignements et cantine pour les élèves.



* Le défi CAAP s'est déroulé dans 5 collèges en 2021/2022 : les collèges Alain (Saint-Fons), Paul Vallon (Givors), Les Iris (Villeurbanne), Jean Charcot (Lyon), Paul Eluard (Vénissieux). Les collèges Paul Eluard et Les Iris faisaient à ce moment partie du Réseau Marguerite.

LES ÉTAPES DU PROJET

Pour aboutir à la création de ce livret, voici le déroulé que nous avons suivi :



Le Réseau Marguerite participe à l'évènement. C'est à ce moment qu'émerge l'idée d'un livret capitalisant sur l'expérience de collaboration cantine-enseignant qui va démarrer.



*Professionnel.les enquêtés.es :

- Des diététiciennes-nutritionnistes travaillant en association (Miamuse, l'atelier du placard, Du pain sur la planche et le CRESNA)
- Des membres d'Agribio Rhône & Loire (chargée de mission restauration collective et animatrice interventions pédagogiques)
- Des agents de la Métropole de Lyon (chargées de mission stratégie alimentaire et restauration scolaire en régie, chargée de mission approvisionnement bio en restauration collective, référent technique restauration scolaire).

Les objectifs de ces nombreux entretiens étaient de :

- Mieux comprendre les expériences de collaborations entre restauration collective et équipe enseignante (celles qui ont marché, celles qui ne fonctionnent pas) et les intermédiaires possibles : associations, nutritionnistes, institutions, collectivités ;
- Interroger les pratiques des un.es et des autres, leurs difficultés, les ressources qu'ils et elles ont à leur disposition ;
- Questionner la pertinence de ce livret, s'assurer qu'il réponde aux besoins des enseignant.es et des équipes de cuisines.

FOCUS SUR QUELQUES RÉSULTATS DES ENTRETIENS

Pour valoriser les apprentissages tirés de ces entretiens, nous avons fait le choix de nous concentrer sur les difficultés rencontrées par les porteur.ses de projets, en y associant des ressources ou conseils pour lever ces difficultés.

TEMPS DISPONIBLE ET RYTHME DE TRAVAIL

Difficultés

Les rythmes de travail des deux métiers sont décalés.

Trouver du temps de travail et de coordination.

Leviers

Dans de nombreux établissements, il n'y a pas de service le mercredi midi. Les équipes de restauration préparent par anticipation des ingrédients ou plats pour le jeudi - souvent des desserts - et peuvent éventuellement se rendre plus disponible.

Il est possible de s'appuyer sur des espaces de dialogue et d'échanges communs déjà existants : commission restauration / menu...

L'action ou projet est à calibrer en fonction du temps disponible de chacun.e.

LE RENOUVELLEMENT DES ÉQUIPES

Freins

Les projets reposent souvent sur un.e enseignant.e et un.e cuisinier.e. Ces deux métiers sont soumis à un renouvellement fréquent, ce qui entraîne souvent la fin de l'action/projet.

Leviers

Impliquer plusieurs enseignant.es et membres de l'équipe de cuisine dont des personnes avec des missions transversales (ex : le/la documentaliste) permet de pérenniser les projets. Le soutien de l'équipe administrative facilite également la continuité des collaborations.

L'intervention d'acteurs extérieurs dans la coordination du projet peut permettre d'avoir des actions pérennes. Cela peut impliquer un financement de cet acteur, par exemple par la collectivité (département, commune...) ou par le collègue dans le cadre du projet d'établissement.

CONTRAINTES ET LIBERTÉS DES MÉTIERS

Freins

Vision différente de la réalité du fonctionnement et des obligations de l'autre métier.

Leviers

Prendre **absolument** le temps de consulter l'équipe de cuisine **avant** de monter le projet pour y intégrer des actions qui seront possibles pour elle et auxquelles elle aura envie de participer (voir la rubrique « conseils avant de se lancer »). Cette étape permet de prendre en compte des contraintes qui seraient restées inconnues sans ce temps d'échange.

S'appuyer sur les fiches métiers et fiches techniques proposées au sein du guide.

DIFFÉRENCE DE PERCEPTION SUR LA « BONNE ALIMENTATION » ET L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE

Freins

Il arrive qu'il y ait des désaccords entre personnes sur la définition de l'alimentation « de qualité » ou sur l'éducation alimentaire (par exemple sur la fréquence de consommation de viande).

Les changements de pratique de la cuisine (plus de produits bruts, repas végétariens) peuvent être mal acceptés par les élèves, et parfois mal compris par les enseignant.es.

Leviers

Une différence de point de vue n'empêche pas la collaboration : on peut réussir à dépasser ces différents et s'appuyer sur les points communs et les envies de chacun.e : transmission de savoirs-faire de cuisinier.e, découverte d'un métier, travail de produits bruts...

La transmission d'informations clés aux enseignant.es (par exemple lors de l'AG de rentrée) peut permettre de faire le relais et d'aborder ces éléments avec les élèves : nombre de repas servis, coût par plateau, pourcentage de produits locaux et à labels (AB, ...), envies de l'équipe de cuisine dans l'évolution de la cantine...

Associer les élèves aux changements de la cantine peut permettre de les faire adhérer à la démarche : faire travailler une classe en amont sur l'intérêt d'un changement (ex : repas végétarien à base de légumineuses). Cette classe devient alors l'ambassadrice du changement en sensibilisant les autres classes (exposés lors d'une vie de classe, exposition à la cantine, travail des écodélégués...), elle peut aussi faire le lien avec une éventuelle commission menu dans l'établissement.



Cette partie « Dans les coulisses de... » met en lumière les métiers d'enseignant.e et chef.fe de cuisine : les conditions d'exercices, leurs missions... Des informations utiles pour créer une collaboration !

A la suite, un focus sera fait sur l'accueil des élèves en cuisine et sur la commission menu qui peut être mise en place au sein d'un établissement.

DANS LES COULISSES DE... LA SALLE DE CLASSE

LE MÉTIER D'ENSEIGNANT.E EN COLLÈGE

L'EMPLOYEUR

Salarié.e de la fonction publique ou de l'enseignement privé, l'enseignant.e dépend du Ministère de l'Éducation nationale. Au sein de l'établissement, il.elle est sous l'autorité du/de la chef.fe d'établissement.

MISSIONS PRINCIPALES

La gestion des classes

Favoriser une ambiance générale de la classe propice aux apprentissages en instaurant des codes dans l'accueil et la discussion avec les élèves, permettant de transmettre des valeurs de respect, d'écoute, de partage et de politesse. Créer les conditions pour la coopération active et solidaire des élèves au sein du groupe.

L'élaboration d'une progression pédagogique pour garantir le suivi des programmes officiels de la discipline

A partir du programme officiel de l'Éducation Nationale de sa matière scolaire, faire les choix des thèmes et des notions qui seront abordés, de l'ordre dans lequel ces notions seront construites et des méthodes d'apprentissage. Créer les supports de cours pour les élèves. Corriger les travaux des élèves pour leur donner des repères de leur progression.

Pour certains élèves ayant des besoins spécifiques ou difficultés scolaires, des adaptations des cours et supports sont nécessaires, et des plans d'accompagnement peuvent être mis en place.

La mise en œuvre de cette progression et la possible mise en place de projets

Gérer la mise au travail des élèves de façon collective et/ou individuelle. Gérer les achats nécessaires à la réalisation des activités.

Accompagner les élèves sur le plan de la citoyenneté et de l'éveil de leur sens critique.

Aborder une partie du programme en enseignement par projet génère une dynamique favorable et permet d'ouvrir la classe vers l'extérieur : visites de lycée agricole ou hôtelier, sorties au marché, en usine alimentaire, ou chez un paysan.ne etc.

Cependant cela reste une option et non une obligation pour l'enseignant.e à qui ce mode d'enseignement demande un plus grand investissement qu'un enseignement classique.

LE MÉTIER D'ENSEIGNANT.E EN COLLÈGE

MISSIONS
PRINCIPALES**Le suivi administratif et pédagogique des élèves**

Saisir les données selon les demandes de la hiérarchie (saisie des notes, bulletin, dossiers spécifiques, emploi du temps). Échanger avec les équipes pédagogiques, les CPE, les chef.fes d'établissement, les infirmier.e.s et psychologue scolaire. Participer aux réunions diverses et nombreuses.

La communication avec les familles

Communiquer les résultats et dresser un bilan du travail de chaque élève (bulletin et réunion parents-profs). Échanger de façon plus approfondie quand cela est nécessaire (via le carnet de correspondance, l'Espace Numérique de Travail (ENT) ou par un rendez-vous), en lien avec le CPE et le.la chef.fe d'établissement.

L'investissement dans la vie du collège avec différentes missions possibles

Différentes missions et engagements sont à répartir entre enseignant.es : professeur principal, participation aux instances (Conseil d'Administration et ses différentes commissions, Conseil Ecole Collège, Conseil Pédagogique...), investissement dans le temps méridien en animant des clubs, missions donnant droit à des IMP (c'est-à-dire une rétribution fixe) comme devoirs faits, la gestion de l'informatique, de l'ENT, de la Démarche de développement durable (E3D), du décrochage scolaire....

CONDITIONS
D'EXERCICE

Des formations tout au long de son parcours, l'actualisation de ses connaissances, le travail en partenariat (avec d'autres membres de l'établissement, organismes extérieurs etc.) sont autant d'éléments nécessaires dans sa pratique.

Il doit également faire preuve d'une grande flexibilité notamment pour des projets éducatifs nécessitant des temps de réunions et de préparation en plus des heures de cours.

DIPLÔME

Diplôme requis : Bac + 5, master avec le concours du CAPES ou CAPET à réussir en Master 2. Certain.es enseignant.es passent ensuite l'agrégation : ce diplôme permet un nombre d'heures de cours inférieur et une meilleure rémunération.

AMPLITUDE
HORAIRE

L'enseignant.e a une charge importante de travail à fournir en dehors de ses heures de cours : des temps de préparation des cours, de correction, des réunions avec l'équipe éducative et administrative, des rencontres avec les familles et le suivi individuel des élèves. Des temps de formation peuvent être compris dans leur temps de travail, mais également en dehors. Selon le Ministère de l'éducation nationale (2013), un.e professeur.e du secondaire (collège et lycée) travaille en moyenne environ 41h par semaine.

DANS LES COULISSES DE... LA CANTINE

Cette fiche présente le métier de chef.fe cuisinier.e dans le cas où les repas sont préparés dans la cuisine de l'établissement. Il arrive que les repas soient préparés en cuisine centrale, et qu'ils arrivent tout prêts dans la cantine : le métier de chef.fe de cuisine est alors différent.



FICHE MÉTIER CHEF.FE CUISINIER.E

L'EMPLOYEUR

Salarié.e par la collectivité : il agit sous l'autorité hiérarchique du Département ou de la Métropole de Lyon (en collège) ou de la Région (en lycée). Au sein de l'établissement, le chef d'établissement, assisté du gestionnaire exerce une autorité dite « fonctionnelle » sur le/la cuisinier.e.

MISSIONS PRINCIPALES

L'élaboration des menus (sous le couvert de l'adjoint gestionnaire)

Concevoir les recettes et les menus adaptés aux élèves, établir leurs fiches techniques, veiller au respect de l'équilibre alimentaire selon les recommandations en vigueur à partir d'un plan alimentaire (GEMRCN), tout en prenant en compte les politiques d'achat de la collectivité (ex : privilégier les produits frais, de saison, bio, locaux, les protéines végétales...).

Chiffrer et veiller au coût de revient des repas, orienter ses achats pour un bon rapport qualité/prix.

La gestion des approvisionnements

Préparer les commandes, planifier les livraisons, contrôler la conformité des denrées alimentaires (traçabilité écrite), gérer les stocks.

La préparation des repas

Préparer, cuire/réchauffer, dresser les plats, avec l'appui de l'équipe.

La gestion du temps méridien

Accueillir et servir les élèves et le personnel éducatif, mettre en forme les menus selon la réglementation en vigueur, accompagner les convives (explication sur les plats proposés, adaptation à l'appétit de l'élève, animations avec des menus thématiques ...)

Le suivi sanitaire et la sécurité alimentaire

Assurer la réalisation et le suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire : contrôle des températures, mise de côté de plats témoins (échantillon des repas qui est conservé minimum 5 jours et qui sera testé en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective).

Participer au nettoyage quotidien ou approfondi des locaux et matériels.

Le suivi administratif et logistique

Procéder aux enregistrements et suivis demandés par l'adjoint gestionnaire de l'établissement ou par le service de la collectivité. Cela peut s'agir par exemple du suivi des achats, menu et recettes par un logiciel de GPAO, de la définition des besoins en matériels et petits équipements de la restauration scolaire.

FICHE MÉTIER CHEF.FE CUISINIER.E

MISSIONS
PRINCIPALES**Encadrement d'équipe**

Organiser le travail journalier et hebdomadaire, contrôler les activités à réaliser, gérer les conflits éventuels.

La lutte contre le gaspillage alimentaire, la veille de la maîtrise de l'énergie, des déchets.

Participer à l'identification de solutions pour réduire le gaspillage alimentaire autant que possible (pesées, diminution des grammages, adaptation des menus, sensibilisation des convives..), faire le lien avec les solutions de traitements de bio déchets (compost en interne, collecte externe...)

La dimension éducative, le lien avec les élèves et l'équipe pédagogique et administrative

Proposer des animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire, participer à la commission restauration de l'établissement, animer la commission menu avec les élèves, participer et contribuer aux projets pédagogiques autour de l'alimentation.

CONDITIONS
D'EXERCICE

Tout au long de sa carrière, le cuisinier est amené à suivre plusieurs formations afin d'actualiser ses connaissances et compétences, que ce soit en hygiène, en gestion d'équipe, en techniques culinaires. Les réglementations pouvant évoluer relativement rapidement, ces mises à jour sont régulièrement nécessaires (ex : loi EGALIM, loi Climat Résilience, ...).

DIPLÔME

CAP cuisine à Bac +2 dans le domaine de la restauration

AMPLITUDE
HORAIRE

Il.elle débute généralement la journée à 6h pour la finir après le service vers 15h, les lundis, mardis, jeudis et vendredis.

Le mercredi, il.elle travaille toute la matinée (6h -12H) pour assurer le repas du midi (selon l'établissement), ou réaliser des préparations pour le service du jeudi, réceptionner des livraisons, prévoir les menus, les commandes, effectuer du gros nettoyage...

COMMENT ACCUEILLIR DES ÉLÈVES EN CUISINE ?

Pourquoi accueillir des élèves dans la cuisine du restaurant scolaire ?

Accueillir des élèves au restaurant scolaire permet de créer du lien entre le cuisinier et ses convives. Ce moment d'échange, de transmission facilite une prise de conscience et permet d'initier de réels changements de comportement chez les convives : respect de la nourriture servie et du travail fourni par les équipes de cuisine, attention portée au contenu de l'assiette, réduction du gaspillage alimentaire...

Retour de terrain

En 2021/2022, au collège Les Iris, les équipes de cuisine, les enseignants, les convives travaillent ensemble pour introduire davantage de bio et de local dans leur restaurant scolaire tout en éduquant aux enjeux d'une alimentation saine et durable. C'est dans une dynamique collective que l'ensemble des membres du collège ont décidé de mettre en place un Atelier pâtisserie pour transmettre aux élèves les règles de vie en cuisine, l'importance d'une alimentation saine et durable.

Quelles sont les conditions pour accueillir des convives au sein des cuisines ?

L'accueil d'élèves au sein des cuisines nécessite le respect des normes d'hygiène. Il faut au préalable demander l'accord du chef.fe d'établissement. Il faut au préalable demander l'accord du chef.fe d'établissement et définir le moment le plus opportun avec le.la chef.fe de cuisine.

Pour chaque accueil de groupe, il est nécessaire de remettre à chaque élève un kit visiteur composé : d'une charlotte, d'une blouse et de surchaussures de sécurité. Après le passage des élèves, il faut passer un désinfectant même si les cuisines sont propres.

Conseil d'un cuisinier

« Cela est une expérience à vivre. Cela se fait très bien et les enfants sont très réceptifs à ce qu'on leur transmet. Le rapport qu'a le cuisinier avec les élèves est différent car ils connaissent moins le cuisinier et ils sont plus à l'écoute. Derrière on remarque un réel changement des comportements de la part des convives, ils font davantage attention au gaspillage alimentaire, à ce qu'il y a dans leur assiette. »



Peut-on cuisiner avec des élèves au sein des cuisines ?

Il est tout à fait possible de cuisiner avec des élèves au sein des cuisines d'un établissement scolaire, cette pratique est d'ailleurs une porte d'entrée vers un changement de comportement de ces élèves.

Cuisiner avec des élèves demande une organisation bien maîtrisée :

- Pas plus de 12 élèves pour un adulte
- Banaliser des temps spécifiques dans la semaine pour que le cuisinier puisse s'organiser
- Fournir à chaque élève un kit visiteur
- Nettoyer la cuisine avec les élèves puis repasser un désinfectant une fois que ces derniers ont quitté les locaux

Les préparations réalisées avec les élèves en respect du Plan de Maîtrise Sanitaire peuvent être servies sur le repas du midi.

COMMENT MONTER UNE COMMISSION MENU ?

La commission menu est une instance, non obligatoire, qui se réunit au sein du collège pour échanger et prendre des décisions concernant le restaurant du collège.

Quels peuvent être les objectifs de la commission menu ?

- Déterminer des menus pour une période donnée ou pour des occasions données
- Revenir sur les menus passés, échanger sur ce qui a marché/pas marché/pourquoi et trouver des pistes d'améliorations
- Sensibiliser les convives aux enjeux alimentaires et nutritionnels et aux contraintes de production en cuisine
- Intégrer des élèves dans le processus décisionnel, les rendre acteurs du projet d'établissement
- Former des représentant.es de la démarche alimentaire de l'établissement

Les points clés pour la mise en place d'une commission menu

1) AVOIR UNE DIVERSITÉ D'ACTEURS/ACTRICES

Tout agent motivé en lien avec la restauration peut-être à l'origine de la création d'une commission menu. Pour son bon fonctionnement, elle doit toutefois être composée des personnes suivantes :

- Chef.fe cuisinier.e (et second.e) : il/elle apporte la trame des menus réalisés sur la période donnée, apporte son expertise sur la faisabilité d'introduire de nouveaux produits dans le menu et est garant.e de l'équilibre alimentaire ;
- Adjoint.e gestionnaire : il/elle apporte son expertise en termes de suivi du budget ;
- Les élèves : 2 au minimum, ils donnent leurs avis, partagent leurs envies et idées en tant que convives.

D'autres membres ou invité.es peuvent intervenir :

- 1 enseignant.e : il/elle fait remonter les actions pédagogiques en lien avec l'alimentation qui peuvent être faites en classe et les actions de ses collègues professeurs (semaine thématique, accueil de correspondants étrangers, sortie de classe ...) ;

- 1 parent d'élèves : il/elle fait remonter l'avis des parents d'élèves, donne des précisions sur les habitudes alimentaires des élèves ;
- Infirmier.e/nutritionniste : il/elle est garante de la santé des élèves, et explicite les bienfaits de l'équilibre alimentaire des menus.



2) COMMUNIQUER EN AMONT DES COMMISSIONS POUR

- Définir la fréquence des commissions avec le lieu, les dates et horaires
- En général : 1 commission/période d'élaboration des menus (toutes les 2 semaines, entre 2 périodes de vacances...), généralement le matin sur 1h maximum.
- Définir les objectifs : ordres du jour possibles et les focus thématiques particuliers
- Désigner les rôles, en fin de commission, pour la prochaine commission menu :
 - le « responsable » qui sera en charge d'établir le prochain ordre du jour
 - l'animateur.trice de chaque commission (par exemple le/la cuisinier.e en lien avec l'adjoint.e gestionnaire)
 - le scribe, qui sera en charge de la prise de note afin de garder une trace écrite des échanges

Exemples de points pouvant être abordés à l'ordre du jour :

- validation de la composition des menus à venir dont les repas à thème
- Revue des menus passés : échange avec les élèves sur ce qu'ils ont aimé/pas aimé/pourquoi
- définition de la fréquence des types de menu (végétarien, thème...)
- validation/échange sur les fournisseurs/producteurs
- vérification de la lisibilité/clarté du menu par les élèves
- mise en place d'animations à la cantine
- lancement d'une enquête auprès des convives
- mise en place d'une boîte à suggestions et étude des propositions
- Création d'affiches de communication (par exemple sur la saisonnalité dans les menus)

Exemples d'outils/matériel pouvant être utilisés pour animer une commission menu :

- les affiches des menus antérieurs
- le plan alimentaire : fréquence des catégories d'aliments sur une période donnée
- le catalogue fournisseurs
- des livres de recettes

L'implication des élèves : la nécessaire compréhension du fonctionnement de la cantine

En amont de la participation des élèves à la commission menu, il est primordial d'avoir des temps de découverte du fonctionnement de la cuisine : contraintes matérielles, règles d'hygiène, obligations nutritionnelles... Cette 1ère étape indispensable leur permettra d'avoir des avis plus construits et des propositions cohérentes sur les menus de la cantine.

Ce travail peut-être fait avec l'ensemble d'une classe, dans le cadre d'un projet interdisciplinaire qui permettrait d'aborder l'équilibre alimentaire, la saisonnalité des produits, la découverte du métier de cuisinier (par exemple à travers la séance « Enquête en cuisine » présentée dans ce livret)...



UNE COLLABORATION ENSEIGNANT.E - ÉQUIPE DE CANTINE : QUELQUES CONSEILS AVANT DE SE LANCER

Du côté de l'équipe enseignante :

Informez dès le début de l'année de l'envie de collaborer avec la cantine, avant même d'avoir pensé le projet en détail. Le projet sera forcément plus riche si les enseignant.es et le/la cuisinier.e le co-construisent et cela évite l'écueil d'un.e cuisinier.e qui peut se sentir utilisé.e comme « prestataire » sans avoir son mot à dire...

Un moment clé pour initier une discussion : la pré-rentrée ! Ou si on veut anticiper davantage : les 2 derniers jours de l'année scolaire. Le/la chef.fe de cantine a alors moins de repas à préparer et peut se rendre disponible plus facilement pour discuter.

Ce premier échange aura plusieurs objectifs :

- Connaître les emplois du temps de chacun.e pour identifier un éventuel créneau disponible commun pour se revoir (temps de pause dans la matinée, périodes où les effectifs sont moins nombreux, à l'occasion de voyage scolaire ou de stage des 3èmes)
- évoquer les moyens de communication entre les temps de coordination : mail, sms, carnet laissé en salle des profs, ...
- Laisser la possibilité à l'équipe de cantine de donner ses idées, de contribuer selon ses moyens et lui indiquer les vôtres. Il est important de structurer rapidement les domaines, les moments et les limites des interventions de chacun.e.

Si l'idée et l'envie de collaborer sont partagées,

aller voir rapidement le ou la chef.fe d'établissement pour lui communiquer ce projet, et recevoir son aval. Il faut ensuite en informer l'adjoint.e gestionnaire et identifier ensemble les moyens concrets pour permettre sa coordination. Cette étape n'est pas à négliger car l'adjoint.e gestionnaire en lien avec le/la responsable hiérarchique du chef.fe du restaurant scolaire vont chercher des solutions pour lui libérer du temps.

La gestion du facteur **disponibilité/temps** de chacun est primordiale

- Un.e chef.fe de cantine a un emploi du temps fixe, il.elle n'est pas rémunéré.e en dehors de ce temps de travail et il est donc normal qu'il.elle ne veuille pas rester en-dehors de son temps de travail au sein de l'établissement.
- Un enseignant au contraire a un emploi du temps plus difficile à identifier : une partie très réglée, face à ses élèves et qui demande des temps précis et incompressibles (préparation, impressions, temps face aux élèves) ; et une partie plus flexible, variable selon les organisations respectives des enseignant.es, mais qui est soumis à des contraintes qu'il ne faut pas négliger.



Quelques questions qui peuvent être posées en début de projet :

Quel est le nombre de demi-pensionnaires dans le collège ? Existe-t-il des projets de réaménagement de la cantine ? Comment la cantine est-elle gérée (régie propre ou déléguée) ? Cuisine t'elle des produits frais / surgelés ? Des problématiques concernant les élèves et leur famille ont-elles été identifiées dans le collège (obésité, contraintes financières, milieu social défavorisé) ?

Cuisiner : une grande motivation pour les élèves

L'évolution des programmes d'enseignement laisse de moins en moins de place aux activités concrètement manuelles. Or, ces activités sont un booster de motivation et de réussite pour un certain nombre d'élèves. C'est donc une vraie chance pour les élèves d'être accueillis pour manipuler, fabriquer en cuisine et de côtoyer des professionnels d'un métier qui nécessite des compétences pratiques. Ce constat peut emporter l'adhésion de l'équipe de cuisine si des conditions de mise en œuvre en sécurité sont trouvées (en petits groupes).

Différence de perception sur la «bonne» alimentation et l'éducation alimentaire

Il ne faut pas s'attendre à ce que vos visions de ce qu'est « une alimentation durable », ou une « bonne éducation alimentaire » soient identiques. Ne vous arrêtez donc pas à ces différences, mais appuyez-vous sur vos expertises respectives, et sur vos points communs :

- L'enseignant.e porte et projette une ambition pédagogique à son projet, auquel il ou elle peut amener une grande liberté (la « liberté pédagogique »). Il.elle n'est en aucun cas « obligé.e » de mener des projets, et le fait car c'est une vraie envie.
- Le.la chef.fe de cantine contribue à ce projet, selon ses pratiques, son expérience et ses contraintes. Il.elle le fait également par envie.
- Des exemples de valeurs qui peuvent être communes et partagées :
 - Une relation apaisée avec les élèves
 - L'envie de transmettre (son savoir, des connaissances, des pratiques)
 - L'envie d'améliorer ce qui se passe à la cantine, de faire bouger les choses

JE TROUVE MON INSPIRATION



Dans cette partie, vous trouverez à la fois des séances ou activités pédagogiques courtes, et des projets pédagogiques, tous en lien avec les programmes scolaires, et en lien avec la cantine scolaire.

- **« Je crée une séance en lien avec la cantine »** : Les séances ou séquences présentées ont été créés et menées en classe par des enseignant.es. Elles font déjà le lien avec la restauration scolaire ou peuvent facilement être adaptées en ce sens, sans pour autant demander une coordination « cantine-enseignants » trop importante. Elles peuvent bien sûr intégrer un déroulé pédagogique plus ambitieux.
- **Je monte un projet en lien avec la cantine** : Les projets pédagogiques présentés illustrent des expériences de collaboration entre enseignants et équipes de cantine, dont 2 largement accompagnés par un intermédiaire associatif extérieur.

ENQUÊTE EN CUISINE



OBJECTIFS DE LA SÉANCE

- Comprendre quelles sont les règles en cuisine
- Découvrir le fonctionnement de la cuisine et les métiers liés
- S'informer sur le circuit alimentaire des aliments.

« Pourquoi y-a-t-il autant de règles strictes quand on fait la cuisine à l'école ? », « Pourquoi certains plats n'apparaissent pas dans les menus ? » Autant de questions que se sont posées les élèves d'une classe de 6ème dans le cadre des cours de SVT sur la nutrition et la conservation des aliments.

Cette séquence invite les élèves à lever certains doutes et idées reçues sur la préparation des repas à la cantine. En 2 temps, la classe commence par lister ses questions en réfléchissant aux étapes du repas, celles-ci sont réparties par groupe et par thématique, avant d'aller mener l'enquête en cuisine et de partir à la rencontre de l'équipe de cuisine.

Enseignante à l'initiative de cette séance :
Céline REVEL, enseignante de SVT au collège Paul Claudel (Ain).

RESSOURCES PÉDAGOGIQUES DISPONIBLES

Exemples de questionnaires créés par les élèves :

- Collège Paul Claudel (Lagnieu) : <https://reseaumarguerite.org/Enquete-en-cuisine>
- Collège Paul Eluard (Vénissieux) : https://reseaumarguerite.org/Enquete-en-cuisine-version-defi-CAAP?var_mode=calcul



Format de la séance : Enquête, rencontre, sortie



Durée de la séance : Une séance de 3h ou 2 séances d'1h30 (préparation des questions, puis visite de la cantine)

Discipline : Plusieurs disciplines peuvent s'approprier cette séance (HG, EMC, SVT, documentaliste)



Moyens financiers : Ø



Moyens humains : un.e enseignant.e, un.e chef.fe ou aide cuisinier



Le lien avec la cantine :

- Le temps de visite et d'échange avec l'équipe de cuisine doit être prévu en amont
- Il faut prévoir les équipements obligatoires pour entrer dans la cuisine (kit hygiène)



Pour aller plus loin :

- Adapter les thématiques, et questions, aux disciplines et programmes : la provenance et le circuit des aliments, les équipements de cuisine, la formation d'un.e cuisinier.e, le traitement des déchets, la gestion du gaspillage alimentaire, etc.
- Réaliser un reportage photo et en faire une exposition ou un article sur le site du collège
- Poursuivre la séance par un travail par groupe avec l'appui du professeur documentaliste sur la réalisation d'affiches sur les points importants de la visite.

QUALITÉ DES ALIMENTS

QUE NOUS INDIQUE UN EMBALLAGE ALIMENTAIRE ?



OBJECTIFS DE LA SÉANCE

Reconnaître les informations disponibles sur un emballage alimentaire
Se questionner sur ce qui définit la qualité d'un aliment

Cette séance s'organise autour de la lecture des emballages alimentaires. En observant des variantes d'un même produit (exemple dans cette séance : des boîtes d'œufs (bio, élevé en plein air, élevé en cage), des biscuits (bio et un équivalent non bio)), les élèves sont amenés à repérer quelles sont les informations disponibles sur l'emballage et quels sont les éléments qui font qu'un aliment peut être considéré de meilleure qualité qu'un autre.

Après une phase de découverte des emballages et de discussion en classe, l'enseignante propose un diaporama sur les caractéristiques du bio, des labels, des dates de péremption et dates d'utilisation optimale.

Par groupe de 4, les élèves remplissent leur fiche de lecture d'emballage à partir d'un exemple de produit, puis ils passent à la rédaction d'une affiche « Comment savoir qu'un aliment est bon ? » qui pourra être finalisée dans une autre séance.



Enseignante à l'initiative de cette séance :
Laetitia VIVIEN, enseignante de SVT en SEGPA, au collège Elsa Triolet (Vénissieux).

RESSOURCES PÉDAGOGIQUES DISPONIBLES

Fiche de lecture des emballages (à remplir par les élèves) et fiche déroulé de la séance pour les enseignants :

- <https://reseaumarguerite.org/Qualite-des-aliments>



Format de la séance : Manipulation



Durée de la séance : 2h (qui peut être découpée en 2)

Discipline : SVT



Moyens financiers : ∅



Moyens humains : Un.e enseignant.e



Le lien avec la cantine : Cette séance peut se faire en récupérant des emballages provenant de la cantine, et en les comparant avec des produits de supermarché : voir en amont avec l'équipe de cuisine s'il est possible de récupérer certains emballages

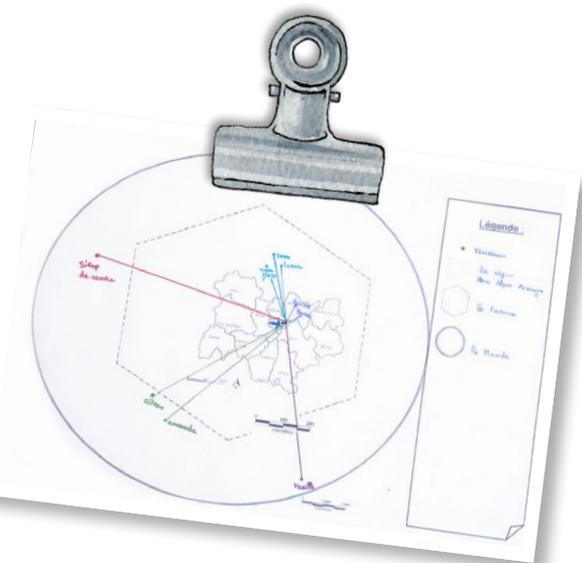


Pour aller plus loin :

- D'autres emballages alimentaires (pots de yaourt bio et non bio etc.) peuvent être utilisés et comparés
- L'affiche réalisée en fin de séance pourra être exposée à la cantine

FOOD MILES :

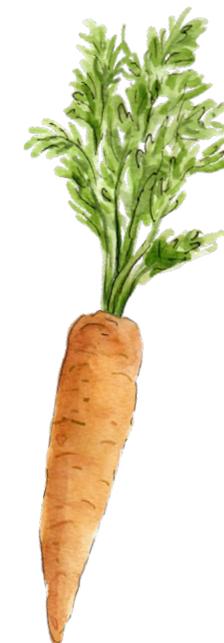
DES KILOMETRES ALIMENTAIRES DANS VOTRE ASSIETTE



OBJECTIFS DE LA SÉANCE

- Découvrir les notions de circuits courts et circuits longs
- Situer la provenance de produits alimentaires qui peuvent être consommés au quotidien
- Comprendre ce que sont les kilomètres alimentaires

Cette séance invite les élèves à réfléchir aux distances que peuvent parcourir certains produits alimentaires jusqu'à leur assiette (des producteurs aux consommateurs). Pour cela, un travail cartographique est effectué à partir d'une recette et ses ingrédients afin de découvrir les notions de traçabilité, de local, d'échelle et de 1ère et 2ème transformation (exemple : farine puis pain ou biscuits).



Enseignante à l'initiative de cette séance : **Myriam LAVAL**, enseignante d'histoire-géographie et d'éducation morale et civique au collège Elsa Triolet (Vénissieux) en co-construction avec **Hélène MATHIAN**, géographe-cartographe de l'ENS. Cette séance a été imaginée dans le cadre d'un concours de cuisine intercollège : le Vénichef. Les recettes étudiées étaient ramenées par les élèves et transformées vers plus de durabilité. Vous pouvez retrouver une partie de ce travail dans le « **Livre de recettes transformatrices de territoire** » édité par le Réseau Marguerite.

RESSOURCES PÉDAGOGIQUES DISPONIBLES

Fiche enseignant.e, diaporama du déroulé de la séance, fond de carte (Auvergne-Rhône-Alpes) et sources bibliographiques sur les kilomètres alimentaires :

- <https://reseau-marguerite.org/Seance-Food-miles-des-kilometres-alimentaires-dans-votre-assiette>



Format de la séance : Étude de documents



Durée de la séance : 2h

Discipline : Histoire géographie, éducation morale et civique



Moyens financiers : ∅



Moyens humains : Un.e enseignant.e et éventuellement la participation du/de la chef.fe de cuisine



Le lien avec la cantine :

- Les ingrédients étudiés peuvent être ceux d'une ou plusieurs recettes de la cantine, choisis dans le menu. Une rencontre avec le/la cuisinier.e peut permettre de lister les ingrédients de la/les recettes choisis.
- La carte créée en fin de séance peut ensuite faire l'objet d'un affichage à la cantine.



Pour aller plus loin : possibilité d'utiliser d'autres fonds de carte pour étudier d'autres territoires.

DES PAPILLES À L'AGRICULTURE

DÉGUSTER EN PLEINE CONSCIENCE



OBJECTIFS DE LA SÉANCE

Découvrir des produits locaux en travaillant ensemble les sens, la notion de plaisir et la notion de qualité.

Cette séance permet d'approcher la notion de provenance des aliments à travers la dégustation de produits. Elle a pour objectifs de découvrir des produits locaux en travaillant ensemble les sens, la notion de plaisir et la notion de qualité : les élèves dégustent à l'aveugle des aliments (ici des carottes et pommes) et décrivent leurs sensations. La seconde partie de la séance permet de se questionner sur la notion de local à travers leurs représentations et une étude de documents.

Enseignant.es à l'initiative de cette séance : **Myriam Laval** (Enseignante d'Histoire Géographie au collège Elsa Triolet de Vénissieux) & **Céline Revel** (Enseignante en SVT au collège P.Claudiel de Lagnieu)

RESSOURCES PÉDAGOGIQUES DISPONIBLES

La fiche enseignant.e et fiche élève sont disponibles sur le site du Réseau Marguerite :

- <https://reseau-marguerite.org/Des-papilles-a-l-agriculture-deguster-en-pleine-conscience>

Une autre séance de concours de dégustation pour l'ensemble d'un collège, à l'occasion de la semaine du goût, est disponible :

- <https://reseau-marguerite.org/Concours-de-degustation-de-jus-de-fruits-locaux-a-l-aveugle>



Format de la séance : Dégustation



Durée de la séance : 2h



Moyens financiers : le budget varie en fonction des aliments dégustés. De manière générale, les quantités dégustées sont petites. Si il est possible d'emprunter de la vaisselle à la cantine, au lieu d'acheter de la vaisselle en carton, cela diminue le coût et le gaspillage.



Moyens humains : 2 enseignant.es



Le lien avec la cantine :

- La dégustation peut se faire au sein de la cantine et avec une mise en avant d'autres produits locaux et de saison : les produits dégustés doivent être définis en amont avec l'équipe de cuisine.
- Le personnel en cuisine peut être invité à participer à la dégustation : ce temps de dégustation peut permettre une rencontre entre élèves et personnels de l'établissement pour des échanges autour des produits locaux utilisés.
- Les élèves peuvent être sollicités pour le choix d'un producteur qui fournira la cantine, à travers une dégustation des produits



Pour aller plus loin : d'autres disciplines que celles initialement imaginées (SVT et HG) peuvent venir enrichir une telle séance en amont ou en aval (ex : travail en lettres sur le champ lexical du goût, en arts plastiques en travaillant sur la création artistique à partir d'aliments d'Arcimboldo au Food Art, travail sur les organes sensoriels et le système nerveux en SVT...).

INTERROGER ET REPENSER L’AFFICHAGE À LA CANTINE



OBJECTIFS DE LA SÉANCE

Initier une réflexion critique des élèves sur les affiches présentes au sein de leur restaurant scolaire : quels sont les secteurs ou les modes d'agriculture promus par les campagnes d'affichage ? Par qui les messages sont-ils émis ?

Créer avec les élèves des œuvres artistiques destinées à la sensibilisation à l'alimentation responsable au sein de la cantine et intégrant tout le système alimentaire (production, commercialisation, nutrition, solidarité alimentaire, environnement)

Plusieurs campagnes d'affichage sont présentes au sein des restaurants scolaires et émanent de différents acteurs, à la fois publics (collectivités territoriales, Etat) et privés (associations interprofessionnelles).

Elles relèvent de l'éducation nutritionnelle, mais concernent aussi les modes d'agriculture ou les pratiques des élèves (le gaspillage alimentaire).

Cette séance propose de s'interroger sur les affichages existants à la cantine, étudier des polémiques autour de campagnes d'affichages, et créer avec les élèves des œuvres artistiques pour sensibiliser à l'alimentation responsable (définir les messages à transmettre).

Séances imaginées par **Julie Le Gall** pour le , à l'époque enseignante-chercheuse à l'ENS de Lyon. Ces séances peuvent associer des enseignant.es de français, arts plastiques, professeur documentaliste, SVT, Histoire-géographie...

RESSOURCES PÉDAGOGIQUES DISPONIBLES

- <https://reseaumarguerite.org/Interroger-et-repenser-l-affichage-a-la-cantine>



Format de la séance : 4 séances



Durée de la séance : durée à définir en fonction du temps disponible

Déroulé :

- Réflexion à partir d'affiches présentes dans l'espace de la cantine et/ou d'autres campagnes d'affichage
- Réflexion sur les messages à transmettre : en fonction des sujets et thématiques choisis par les élèves, réflexion à porter avec les cuisinier.es, enseignant.es de SVT, EPS, HG, l'infirmière...
- Création des affiches, ou autre (sculptures, photos...)
- Affichage et valorisation : concours, vernissage en présence des parents, élu.es de la mairie, paysan.nes, équipe de cuisine...



Moyens financiers : un budget est à prévoir si un événement est prévu (vernissage, inauguration...). Des matériaux seront nécessaires à la réalisation des affiches, ou autres supports de communication.



Moyens humains : 1 ou 2 enseignant.es



Le lien avec la cantine : l'équipe de cuisine peut être mobilisée lors de la visite de la cantine pour analyser les affiches et lors de la réflexion sur les messages à transmettre : quels messages l'équipe de cuisine voudrait faire passer (mise en valeur de paysan.nes, de produits, de savoirs faire...) ? La valorisation du travail peut être pensée avec l'équipe de cuisine.

LA TOMATE :

DES SERRES ESPAGNOLES AUX ASSIETTES FRANÇAISES



OBJECTIFS DE LA SÉANCE

Aborder de manière concrète les notions de production, de qualité, et les problématiques des transports et d'empreinte carbone, la notion de circuits courts et les problématiques de justice pour tous les acteurs de la filière (travailleurs clandestins, transporteurs étrangers, consommateurs précaires.)

Cette séance propose d'étudier le trajet de la tomate, des serres espagnoles aux assiettes françaises en abordant les notions de production, de qualité, la problématique des transports et de l'empreinte carbone, la notion de circuits courts / longs et les problématiques de justice pour tous les acteurs de la filière (travailleurs clandestins, transporteurs étrangers, consommateurs précaires). En amont, un questionnaire peut être donné en devoir maison, afin de capter les représentations des élèves sur les tomates (saisonnalité, origine, production...). Lors de la séance, les élèves sont amenés à étudier des documents issus d'un article du Monde Diplomatique «Des serres espagnoles aux assiettes françaises - Et pour quelques tomates de plus » et seront amenés à définir et schématiser les circuits courts et longs, et à réfléchir sur les conséquences des circuits courts et longs sur les notions cités plus haut.

Enseignantes à l'initiative de cette séance : **Myriam LAVAL**, enseignante d'Histoire géographie au collège Elsa triolet (Vénissieux) et **Céline REVEL**, enseignante de SVT au collège Paul Claudel (Lagnieu)

RESSOURCES PÉDAGOGIQUES DISPONIBLES

La fiche enseignant.e, fiche élèves, les documents étudiés ainsi que le questionnaire sont disponibles sur le site du Réseau Marguerite :

- https://reseaumarguerite.org/La-tomate-Des-serres-espagnoles-aux-assiettes-francaises



Format de la séance : Étude de documents



Durée de la séance : 2h

Disciplines : Histoire géographie, éducation morale et civique et SVT



Moyens financiers : Ø



Moyens humains : enseignant.e d'histoire géographie et/ou SVT



Le lien avec la cantine : Cette séance peut être suivie d'un échange avec le ou la cuisinier.e sur la provenance des tomates de la cantine, et le circuit de commercialisation de celles-ci pour arriver dans les assiettes des élèves (que ce soit en circuit court ou long).



Pour aller plus loin :

- choisir un autre aliment à étudier, à définir avec le/la cuisinier.e
- afficher un résumé du trajet d'une tomate espagnole et d'une tomate locale un jour où des tomates sont servies à la cantine

GOÛTER LE MONDE AUTOUR DE MOI



OBJECTIFS DU PROJET

- Faire émerger des questionnements sur les modes de production et consommation alimentaire
- Éveiller la curiosité des élèves par la découverte de produits locaux et des producteurs du territoire
- Inciter / favoriser l'adoption de comportements alimentaires qui intègrent les effets de nos choix sur notre santé et l'environnement.

G2M est un projet éducatif territorial pluridisciplinaire, multi-niveaux autour de l'alimentation, l'environnement, la citoyenneté, mais aussi l'art et la culture. Créé par l'association MIAMUSE en 2013 dans le bassin de Thau (Hérault), en collaboration avec la Délégation Académique à l'éducation Artistique et à l'action Culturelle (DAAC) de l'académie de Montpellier, la DRAAF et l'ARS Occitanie, le projet s'est développé dans d'autres départements et d'autres régions de France.

Le programme éducatif repose sur le lien « Produit(s) – Territoire - Goût-Santé », et fait travailler ensemble des publics scolaires de niveaux différents (CM2/6ème, 3ème/1ère professionnelle ...) sur un même territoire. A l'échelle de chaque territoire, c'est une structure associative locale qui porte une grande partie des actions au sein des établissements scolaires et qui coordonne un comité de pilotage opérationnel (chefs d'établissements, enseignants impliqués, équipes de restauration, représentants de parents d'élève, éventuellement l'infirmière).

Présentation de l'association MIAMUSE

L'association regroupe majoritairement des diététicien.nes – nutritionnistes avec un panel varié d'autres acteur.trices (cuisinier.es, artistes etc.). Leurs interventions s'inscrivent dans l'apport de connaissances et de savoir-faire en ce qui concerne les enjeux sociaux, économiques et culturels de l'alimentation.

Ses terrains d'action se situent en milieu scolaire autour de thématiques alimentaires (l'alimentation bio, l'équilibre alimentaire, l'activité physique et sportive, la découverte des produits locaux etc.) via des temps d'animations ludiques, des ateliers sensoriels et autres. Dans le champ professionnel (restauration collective, infirmier.es des rectorats, éducateur.trices etc.), ces interventions se traduisent par des temps de formations, réunions, conférences dans le champ de l'alimentation (la sécurité alimentaire, le gaspillage alimentaire, la saisonnalité des produits etc.).

Professionnel.les ayant mené le projet : **Catherine AMICE**, de l'association MIAMUSE en collaboration avec plusieurs enseignant.es

RESSOURCES PÉDAGOGIQUES DISPONIBLES

Exemple de fiches détaillées de chaque action réalisée durant le projet :

- <https://www.gouter-le-monde.fr/un-programme-en-6-etapes>

Guide de mise en œuvre : https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/G2M_guide_de_mise_en_oeuvre_cle0966d1.pdf

Retours d'expériences de chaque territoire

- <https://www.gouter-le-monde.fr/g2m-en-france>

LES ÉTAPES DU PROJET

- Préparation du projet avec l'équipe de l'établissement : description du projet, identification des personnels impliqués, disciplines, niveau, élaboration du calendrier, choix du ou des produit(s) phare du territoire ;
- Réalisation des actions, à savoir : 1 atelier d'éducation au goût, 1 atelier d'éducation à l'environnement et aux produits locaux (visite et rencontre des acteurs et lieux de production), 1 atelier de sensibilisation à l'alimentation saine et durable ;
- L'éducation à la citoyenneté se fait tout au long des activités proposées ;
- Des ateliers complémentaires peuvent être proposés : atelier cuisine, concours culinaire, création artistique, spectacle vivant, etc ;
- Un temps de restitution rassemblant tous les élèves impliqués dans le projet sur le territoire, pouvant prendre plusieurs formes : une journée, un livret, un concours, etc.

ZOOM SUR QUELQUES ACTIONS

Actions entre plusieurs niveaux scolaires et réunissant différents personnels d'établissement

Les élèves du collège à Marseillan ont travaillé en lien avec le lycée hôtelier professionnel de Sète sur la mise en place d'un concours culinaire. Les cuisinier.es étaient présents lors de la journée de préparation des plats et de restitution.

Travail sur le gaspillage alimentaire

Au collège à Saint-Jean-de-Védas, une enseignante de SVT, pour aborder des questions liées à l'alimentation saine et durable, a travaillé sur le gaspillage alimentaire en s'appuyant sur des affiches (Aime ta terre) proposées par l'ADEME et en réalisant des pesées, par exemple, avec les élèves sur le temps méridien.

Préparation de plats / produits (petit-déjeuner et fromage)

Pour apprendre à connaître certains produits locaux, des ateliers autour du goût ont été réalisés (fromage, pain complet, tisane etc.) en lien avec des actions petit-déjeuner au collège et donc avec la cantine scolaire.



Durée du projet : sur l'année scolaire (dépend des actions réalisées et de leur nombre)



Moyens financiers : Entre 6 000 € et 10 000€ par territoire (au minimum 4 classes, 2 niveaux) incluant les frais d'animation, de déplacement des élèves, d'achats de fournitures pour 4 ateliers par classe

- En Occitanie : Soutien de l'Agence Régionale de Santé (ARS) Occitanie et la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF)
- Collectivités territoriales, fondations sollicitées pour le reste.



Moyens humains : Un intervenant associatif capable de coordonner les actions/ateliers, de chercher des financements et d'organiser le temps fort de fin d'année. L'ampleur du projet dans chaque établissement dépend des enseignant.es et autres personnels impliqués.



Moyens matériels : Tout dépend des actions menées



Le lien avec la cantine : Il peut se créer suivant les actions mises en place (gaspillage alimentaire, concours culinaire, découverte des coulisses de la cantine etc.).



Valorisation du projet :

Tout ce qui a pu être réalisé avec les élèves a été mis en avant sous forme de diaporama, concours culinaire, livret, montage vidéo présentant le projet etc.

EN SAVOIR PLUS

- <https://www.gouter-le-monde.fr/g2m-presentation>

ORGANISER UN PETIT-DÉJEUNER BIO, LOCAL ET SOLIDAIRE



OBJECTIFS DU PROJET

Partager un moment convivial entre élèves (en consommant des produits sains) et apprendre à se connaître

Découvrir la production bio et locale de son territoire

Aller à la rencontre des producteurs bio et locaux, et établir une 1ère prise de contact pour la suite du projet de création d'AMAP

Le projet des 5ème du collège Anne Frank (Brives-Charensac) en 2021-2022 a été de créer une AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) dans le cadre d'un projet pédagogique interdisciplinaire. Au démarrage du projet, et à la suite d'une discussion en classe sur les aliments consommés au petit-déjeuner et la représentation des élèves du « bien manger » et de la qualité d'un aliment, les élèves ont eu l'idée de mettre en place un petit déjeuner bio, local et solidaire. Ce projet de petit déjeuner a été porté par les 4 classes de 5ème (dont la 5ème SEGPA). Le jour J, la classe de 4ème SEGPA de l'atelier Hygiène Alimentation Service a installé les tables, fait le service et présenté le principe d'un petit déjeuner équilibré aux 150 élèves présents (CM1/CM2 de l'école voisine, 6ème et 5ème du collège).

Concernant la dimension solidaire du projet, chaque élève pouvait reverser 1 à 2€, à l'association Trisomie 21 (choisie par les élèves). Le petit déjeuner était offert par le collège.

Enseignant.es ayant mené le projet : **Myriam BECUWE**, professeur documentaliste et référente E3D et **Mélanie COTTIER**, enseignante en SEGPA et référente E3D.

RESSOURCES PÉDAGOGIQUES DISPONIBLES

Résumé du projet, et détail des produits dégustés ::

► <https://reseaumarguerite.org/Petit-dejeuner-bio-local-et-solidaire-au-College-Anne-Frank>

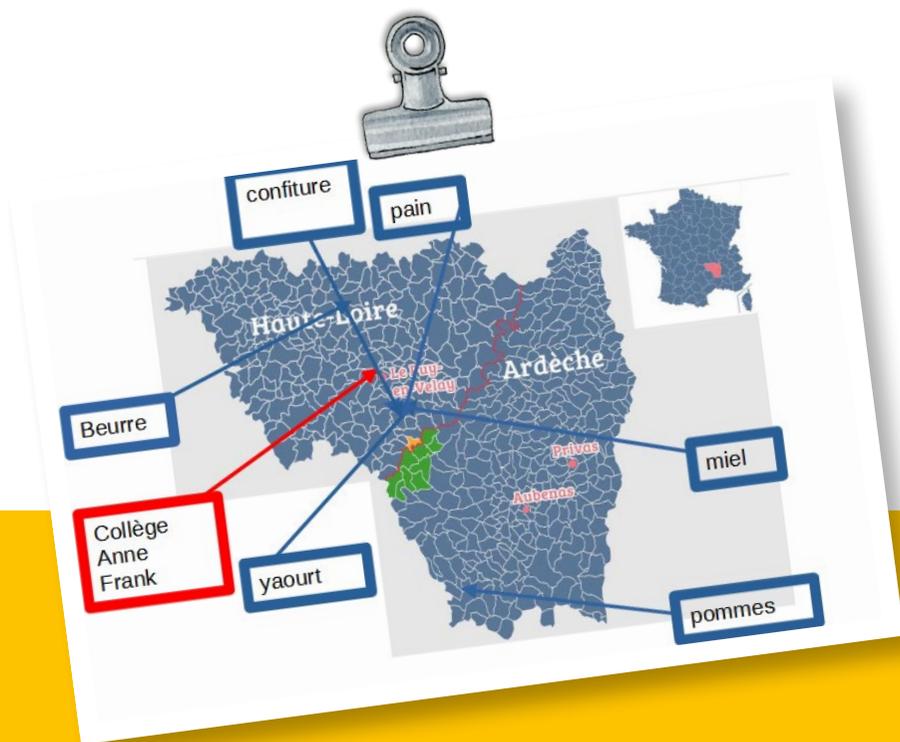
SÉANCES DU PROJET

Les missions suivantes ont été réparties entre les 4 classes de 5ème (chaque classe a eu 3h pour réaliser ses missions) :

- choix des produits qui seront dégustés (bio et locaux)
- prise de contact avec des producteurs locaux (Haute-Loire)
- sortie au marché pour rencontrer des producteurs
- prise de contact de la presse locale pour relayer l'évènement
- préparation des affiches qui présenteront les différents producteurs
- création d'une carte présentant les lieux de provenance des aliments dégustés

LE JOUR J

La classe de 4ème SEGPA de l'atelier Hygiène Alimentation Service a installé les tables et fait le service pour les 150 convives. Les affiches présentant les producteurs et la carte des produits étaient présentées par les élèves les ayant réalisées.



Durée du projet : 2 séances de 1h30 chacune avec chaque classe.



Moyens financiers : Prise en charge intégrale par le collège : environ 300€ pour 150 petits déjeuners



Moyens humains : 2 enseignant.es avec des élèves en renfort



Moyens matériels : Prêt de matériel par la cantine



Le lien avec la cantine : La cantine peut être impliquée dans l'identification des producteurs, le choix du menu, l'organisation logistique, et la mise en place du petit-déjeuner avec le soutien des élèves.



Valorisation du projet :

- Prise de photos pour un reportage photo (cf site du collège)
- Venue de la presse locale : l'occasion de présenter le travail des élèves sur l'organisation du petit déjeuner et le projet d'AMAP



« LÉGUMINEZ-VOUS ! »



OBJECTIFS DU PROJET

Découvrir les légumineuses et leurs divers intérêts (nutritionnels et environnementaux notamment)

Aller à la rencontre d'une filière de formation et comprendre comment les lycéens de ces filières réfléchissent à la culture des légumineuses

Sensibiliser les autres classes du collège par une action en partenariat avec la cantine pour faire évoluer les habitudes.

Ces aliments d'une grande richesse et à fort intérêt pour la durabilité de l'alimentation humaine sont méconnus de beaucoup d'entre nous. Pourquoi ne pas s'y intéresser de plus près avec des collégiens ? Ce projet a concerné 2 classes de 5èmes en parallèle, il a amené les élèves à collaborer avec le lycée agricole du secteur, à se questionner sur l'agriculture dans son territoire et à porter des actions de sensibilisation à la cantine du collège.



LE PROJET LÉGUMINEZ-VOUS					
1	2	2	3	3	4
0 plants		0 plants		0 plants	
75 cm d'inter-rang	48 cm d'inter-rang	48 cm d'inter-rang	48 cm d'inter-rang	75 cm d'inter-rang	75 cm d'inter-rang
Soja	Soja	Soja	Soja	Soja	Soja
Filière - grand épandeur					
LE PROJET LÉGUMINEZ-VOUS					
1	2	2	3	3	4
0 plants		0 plants		0 plants	
75 cm d'inter-rang	48 cm d'inter-rang	48 cm d'inter-rang	48 cm d'inter-rang	75 cm d'inter-rang	75 cm d'inter-rang
Soja	Soja	Soja	Soja	Soja	Soja
Filière - BM dur					



Enseignantes ayant initié / participé au projet : **Marie Bigorne**, professeur HG-EMC, **Alna Burato**, professeur documentaliste, **Céline Revel**, professeur SVT et référente E3D, **Diane Rives**, professeur HG-EMC et **Laurine Prévot**, professeur SVT.

LIEN VERS LE PROJET

Déroulé du projet et ressources pédagogiques créées pour ce projet sur le site de Réseau Marguerite :

► <https://reseaumarguerite.org/Leguminez-vous-2021-2022-College-Paul-Claudiel>

DÉROULÉ DU PROJET

- Réunion entre enseignant.es du collège et du lycée agricole de secteur pour organiser la collaboration, le planning, établir un budget ;
- Séance d'introduction du projet : questionnaire initial sur le lien entre alimentation et agriculture, présentation du projet et des partenaires aux élèves
- 2 séances en classe de SVT, en lien avec le programme de nutrition, et au CDI
- 2 séances en histoire-géo, sur le thème «nourrir les hommes» ;
- Sortie sur le lycée agricole des Sardières, à Bourg-en-Bresse : Visite de l'exploitation agricole, rencontre et échanges avec des étudiants de Bac pro (Conduite et gestion de l'entreprise agricole) sur la culture des légumineuses (explication des espaces-tests) puis atelier de fabrication de cookies à base de farine de légumineuses, accompagné par des étudiants de BTS (Science et technologie des aliments), découverte des filières du lycée agricole et déjeuner à la cantine du lycée.
- Poursuite des séances en histoire-géographie : Zoom sur la production de lentilles dans notre région, et les freins/leviers à sa production agricole ; réalisation d'affiches pour encourager la consommation et la production dans l'Ain.
- Séance co-animée SVT/HG : Préparation des questions puis rencontre avec la gestionnaire du collège ;
- Préparation de la journée de sensibilisation à la cantine
- Tenue de la matinée « Léguminez-vous » au collège - répartition des tâches par groupes :
 - installation de l'exposition, quiz et jeux sur les légumineuses par les élèves, animation par les élèves à l'entrée de la cantine le temps du repas ;
 - préparation de cookies à la farine de lentilles dans le self, cuisson (four de la cuisine de la cantine) et distribution d'un cookie à l'ensemble des élèves du collège, par les élèves sur le temps du midi.



Durée du projet : de novembre à mai



Moyens financiers : Partenariat lycée agricole (Bus pour la visite + atelier de fabrication) – Coût 712€ ; Frais divers (affiche, achat pour journée légumineuses - Coût : 30€)



Moyens humains : 4 enseignantes (SVT, HG-EMC) et 2 classes de 5ème



Le lien avec la cantine :

- Consultation en amont pour la faisabilité et l'intérêt commun pour le projet, discussion sur le retro-planning à respecter sur le volet pédagogique pour que les choses soient réalisables en cuisine.
- Choix des recettes et conseils des chefs pour la réalisation.
- Les élèves ont cuisiné sur les tables du self et les chefs ont géré les cuissons. Les élèves n'étaient pas autorisés à entrer dans l'espace cuisine.
- Lors de la journée « Léguminez-vous », il était prévu que le menu à la cantine du collège soit à base de lentilles produites localement par un agriculteur proche du collège.



Aller plus loin :

Le producteur de lentilles aurait pu venir au collège et rencontrer les élèves.

DÉFI COLLÈGE À ALIMENTATION POSITIVE

AGRIBIO RHÔNE & LOIRE



OBJECTIFS DU PROJET

Accompagner les collèves vers une évolution des habitudes alimentaires et d'achat, dans le but d'augmenter la part de produits bio locaux introduits dans les repas.

Eduquer les convives à une alimentation saine et durable.

Initier une réflexion sur leurs habitudes alimentaires : type d'aliments, lieux d'achat, cuisine, moments de partage, influence sur la santé et le bien-être

S'interroger sur l'origine des aliments et les techniques de production : impact sur l'environnement, filières, coût, etc.

Favoriser le lien entre équipes de cuisine et équipes pédagogiques.

Renforcer les relations entre établissements au sein d'un territoire.

Le Défi Collèves A Alimentation Positive propose de mobiliser différentes équipes de restauration des collèves autour d'un objectif commun : augmenter sa consommation de produits biologiques et de qualité, à budget constant, tout en créant du lien entre l'offre des producteurs locaux et la demande des collèves pour participer à la dynamique des territoires. Pendant toute la durée du défi, les établissements participants sont accompagnés :

- à la fois sur le volet cuisine (diagnostic de cuisine, formation culinaire de l'équipe de restauration, mise en relation avec des producteurs, relevés d'achats...),
- et sur le volet pédagogique avec une classe « d'ambassadeurs de la bio » qui bénéficie d'animations autour de l'alimentation durable (santé, environnement, saisonnalité, produits de qualité, de saison,...) pour rendre les collégien.ne.s acteurs et actrices de leur alimentation. Ces ambassadeurs partageront leur savoir au sein du collège.

Ce projet vise à faire du restaurant scolaire non plus un simple lieu de restauration mais un lieu d'éducation à l'alimentation saine et durable.

Collèves ayant participé au projet : Collège Les Iris (Villeurbanne), Collège Vallon (Givors), Collège Charcot (Lyon), Collège Eluard (Vénissieux), Collège Alain (Saint Fons), Collège Jean-Jaurès (Villeurbanne), Collège La Clavelière (Oullins)

LIEN VERS LE PROJET

- <https://agirpourtalimentationlocale.fr/fiches-experiences/les-defis-de-lardab-rhone-loire-defis-cantines-a-alimentation-positive-caap/>

ZOOM SUR QUELQUES ACTIONS DU PROJET

Visite de ferme :

Les élèves de la 4ème SEGPA du collège Alain à Saint-Fons ont visité la ferme de l'Abbé Rozier situé à Ecully en périphérie de Lyon. A travers cette visite, ils ont pu découvrir le métier d'agriculteur et le fonctionnement d'une ferme bio (compost, paillage, semis...) en mettant les mains à la terre.

Atelier cuisine 100% bio, local et de saison :

Chaque établissement bénéficie d'un atelier cuisine avec l'association La Légumerie. Cet atelier est proposé à la classe d'ambassadeurs (la classe qui est accompagnée sur toute l'année). Cet atelier leur permet de cuisiner un repas 100% bio, local et de saison en découvrant l'origine des produits, de nouvelles saveurs...

Dégustation de produits bio et locaux sur le temps de midi en présence d'un agriculteur biologique :

Organisation d'une dégustation pour chaque établissement engagé dans le défi. Cette dégustation a lieu sur le temps de midi afin de toucher tous les convives en leur présentant ce qu'est l'agriculture biologique via une dégustation de produits issus d'une ferme bio. La présence d'un.e agriculteur.rice attise la curiosité des élèves et les amènent à poser de multiples questions au producteur.trice.

Formation culinaire à destination des cuisiniers :

L'ensemble des cuisiniers des collèges accompagnés bénéficient d'une formation culinaire pratique d'une journée au cours de laquelle ils approfondissent les techniques de préparation des plats végétariens. Grâce à un cuisinier formateur ils élaborent une quinzaine de recettes, de l'entrée au dessert, puis ils dégustent leurs préparations afin d'avoir un avis sur celles-ci avant de les proposer sur leur propre cuisine.

Présentation de l'association AGRIBIO RHONE ET LOIRE

L'association AGRIBIO RHONE ET LOIRE intervient sur les départements du Rhône et de la Loire pour :

- ▶ développer et soutenir la production biologique
- ▶ structurer les filières
- ▶ promouvoir l'agriculture biologique

L'association intervient sur différents champs d'actions : la restauration collective, le développement des circuits courts, la protection des ressources en eau, l'aide à l'installation des jeunes agriculteurs, la sensibilisation du grand public, des élus et des agriculteurs à des pratiques agro-écologiques et alternatives.



Durée du projet : 10 mois



Moyens financiers : 4 000€/établissement



Moyens humains : 2 chargées de mission d'AGRIBIO + l'ensemble des équipes administratives, cuisines et pédagogiques



Moyens matériels : pas de besoin spécifique



Le lien avec la cantine : Un accompagnement technique est réalisé auprès de la cuisine afin de permettre aux équipes de cuisine d'accroître la part de bio, local et de saison servi. Au-delà de l'accompagnement technique, le projet permet aux équipes de restauration de jouer un rôle d'éducation via les menus servis aux convives. Une visite de la cantine est proposée afin de permettre aux convives et aux équipes de cuisine de mieux se connaître.

Les élèves participent à la vie du restaurant en préparant des affiches de communication pour valoriser les actions mises en place dans leur restaurant. Enfin, certain.es cuisinier.ère.s mettent en place des ateliers cuisines aux élèves pour renforcer le lien avec ces derniers, leur transmettre le goût de la cuisine et leur permettre d'être acteur de ce qu'ils mangent.



Valorisation du projet :

- ▶ Réalisation d'affiches par les élèves
- ▶ Valorisation du projet lors du congrès des élèves organisé par le Réseau Marguerite

RESSOURCES BIBLIOGRAPHIQUES INSPIRANTES

De nombreuses thématiques peuvent être mobilisées pour amorcer un projet pédagogique mettant en lien la restauration collective et les équipes enseignantes. Nous vous partageons dans cette dernière partie des ressources pouvant vous inspirer et vous permettre d'approfondir le sujet avant de solliciter équipes enseignantes/équipes de restauration collective.

La loi EGAlim

La restauration collective, et donc les cantines des collèges, est en cours de transformation – suite à la loi EGAlim (2018), mais aussi la loi Climat et Résilience (2021).

Quelles sont ces évolutions ? Comment les cantines travaillent pour s'y adapter ?

- Synthèse de la loi EGAlim concernant la restauration collective - Plateforme « Ma cantine » et vidéo de 10' : <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/infos-generales-sur-la-loi-egalim/en-savoir-plus-sur-la-loi-video>
- Retour d'expérience « Les cantines s'engagent » - Freins et leviers pour une restauration scolaire plus durable (ADEME, 2022)
<https://librairie.ademe.fr/cadic/5517/2205-freins-leviers-restauration-scolaire-durable-2022-synthese.pdf>

La lutte contre le gaspillage alimentaire

Cet enjeu, présent dans la loi EGAlim, fait l'objet de nombreux guides et dispositifs à destination du personnel de la restauration. Certaines ressources partagées ici font le lien avec la question pédagogique et le lien aux enseignements scolaires.

- Comment, à partir de la thématique du gaspillage alimentaire, aborder d'autres enjeux liés au système alimentaire ? - Un déroulé de projet pédagogique imaginé par le Réseau Marguerite
<https://reseaumarguerite.org/Lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire-au-sein-du-restaurant-scolaire>
- Boîte à outils « stop au gâchis » à destination des chefs d'établissements et équipes de cantine
<https://grand-est.ademe.fr/mediatheque/autres-publications/economie-circulaire#boite-outils-stop-gachis>

- Guide méthodologique « Prévention et gestion des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges & lycées » - avec une rubrique « Boîte à outils » (Région PACA, 2021)

https://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/guide_geres-2021.pdf

La semaine européenne de réduction des déchets (SERD), qui se déroule chaque année fin novembre, permet de labelliser ses actions de lutte contre le gaspillage au collège et les inscrire dans un cadre plus global.

- Fiche action « Moins gaspiller dans la restauration collective » - SERD
https://www.serd.ademe.fr/sites/default/files/reduire_le_gaspillage_alimentaire-moins_gaspiller_dans_la_restaurant_collective.pdf
- Fiche retour d'expérience gaspillage alimentaire au Collège de Creully dans le cadre de la SERD 2011
https://graineguyane.org/wp-content/uploads/2017/02/Gaspillage_alimentaire5.pdf

Les jours et semaines à thème peuvent être l'occasion de proposer une action commune à la cantine et en classe.

Semaine du goût, journée de l'alimentation durable, journée internationale des légumineuses., de la biodiversité, ...

Ressources pour animer des ateliers de cuisine

Vous souhaitez mettre en place des ateliers de cuisine, avec ou sans la participation de la cantine scolaire. Voici quelques livrets et retours d'expériences intéressants à mobiliser :

- Projet « Arts de Faire Culinaire au Collège » : une éducation à l'alimentation en collège par la mise en pratique

<https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/un-guide-et-sa-boite-a-ou-tils-pour-l-education-a-l-alimentation-en-college-par-a411.html>

Le guide méthodologique est très lourd (208 pages) . Une fois que vous avez en tête le principe du projet, nous vous conseillons de vous concentrer sur le module 2 « bien-être au collège » plus précisément les page 87 à 93 (2 Actions : visite de la cantine et design d'un menu) et sur le module 3 « S'éveiller et cuisiner » - page 113 à 137 (Actions : Sauces et crudités, créer un buffet, Cuisine moléculaire, Le pain, club cuisine).

- guide pédagogique « Atelier cuisine et alimentation durable », par anis étoilé (2015)

<https://www.anisetoile.org/IMG/pdf/Guide2015-Ateliercuisine-AD.pdf>

Réseau Marguerite

c/o Locaux Motiv – 10 bis rue Jangot – 69007 Lyon

contact@reseaumarguerite.org – www.reseaumarguerite.org

Direction et rédaction

Claire Lambert et Noémie Clerc – Coordinatrices du Réseau Marguerite

Marie-Eva Martinvalet – Étudiante à l'université Lyon 2 en sciences de l'éducation, promotion et éducation à la santé, stagiaire au Réseau Marguerite entre février et juillet 2022

Diana Maronnier, Alice Martin et Delphine Ecouellan – AgriBio Rhône et Loire

Mise en page

Terre Nourricière

Illustrations

Lelia Withnell - lelia.fr

Photographies

Enseignant.es du Réseau Marguerite

AgriBio Rhône Loire

Goûter le monde autour de moi

Ce livret a bénéficié du soutien de :

Plan National de l'Alimentation – Ministère de l'alimentation et de l'agriculture et DRAAF Auvergne Rhone Alpes
Métropole Lyon dans le cadre du Plan d'Éducation au Développement durable

Fondation Ekibio

Académie Lyon

Un grand merci à tout.es les professionnel.les ayant fait part de leurs expériences, savoir-faire au cours d'entretiens permettant l'enrichissement de ce livret :

Diana MARONNIER, Animatrice interventions pédagogiques à AGRIBIO Rhône & Loire

Alice MARTIN, Animatrice restauration collective à AGRIBIO Rhône & Loire

Anne BERAUD, Diététicienne-nutritionniste, éducatrice en promotion pour la santé, association Du Pain sur la Planche

Caroline BAYLE, Animatrice culinaire

Catherine AMICE, Diététicienne-nutritionniste, coordinatrice régionale du projet G2M, association MIAMUSE

Marine GIMARET, Chargée de mission approvisionnement bio en restauration collective, direction environnement de la Métropole de Lyon

Emilie ORLIANGE, Consultante et formatrice en méthodologie de projets, présidente de l'association de L'alimentation Durable

Christophe LOCHET, Chef cuisinier au collège du Porzou à Concarneau

Delphine FAUCON, Diététicienne-nutritionniste, responsable des partenariats et coordinatrice des projets éducatifs et participatifs du centre d'intermédiation Cresna

Catherine CLAVEL, Chargée de mission stratégie alimentaire et restauration scolaire en régie, direction éducation de la Métropole de Lyon

Thibault MAIGNANT, Référent technique restauration à la Métropole de Lyon

Thibaut GRENIER, Enseignant d'histoire-géographie au collège Les Iris à Villeurbanne

Elodie BENSIAH, Enseignante à l'école maternelle du Plessis Cellier à Nantes

Céline REVEL, Enseignante en SVT au collège Paul Claudel à Lagnieu

Valentin MARTIN, Enseignant en SVT au collège Paul Éluard à Vénissieux

Marie TEYSSIER, Enseignante en SVT au collège Paul Éluard à Vénissieux

Marion LE CORRE, Enseignante en SEGPA au collège Jean Charcot à Lyon

Claire GIRY, Enseignante en SEGPA Hygiène Alimentation Service au collège Paul Vallon à Givors

Pierre-François PELISSON, Enseignant en SVT au collège Les Iris à Villeurbanne

Valérie SCHACHER, Enseignante documentaliste au collège Les Iris à Villeurbanne

Mélanie COTTIER, Enseignante en SEGPA au collège Anne Frank à Brives Charensac

Au collège, de nombreux enseignant.es se saisissent des enjeux agricoles et alimentaires pour mener des projets avec leurs élèves. Dans ces mêmes collèges, la cantine scolaire est un des premiers lieux d'alimentation, proche du quotidien des élèves. Pourtant, les projets menés en classe ne font pas aisément le lien avec celle-ci.

Comment intégrer la cantine aux questionnements soulevés dans les projets pédagogiques menés par les enseignant.es et les élèves ?

Comment faciliter un partenariat efficace entre enseignant.es et équipes de restauration ?

Ce livret propose des pistes de réponse en explorant les freins et leviers à cette collaboration, en permettant une meilleure connaissance des métiers et en proposant de s'inspirer de séances et projets pédagogiques menés dans des collèges. Il se base donc sur les expériences d'enseignant.es, équipes de cuisine et associations.

L'association AgriBio Rhône & Loire a collaboré avec le Réseau Marguerite pour la rédaction de ce livret, en apportant notamment son expertise sur la restauration scolaire.

Ce livret a été réalisé avec le soutien de la Métropole de Lyon, de la DRAAF Auvergne Rhône Alpes dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation et de la Fondation Ekibio.

En collaboration avec



AGRIBIO
RHÔNE & LOIRE

Avec le soutien de :

