

### ■ Qu'est-ce qu'une mallette « Ateliers d'échanges de pratiques » ?

Les principaux objectifs de ces ateliers d'échanges sont de contribuer à un processus d'auto-formation, très peu coûteux, respectueux de l'environnement, sensibilisant au gaspillage alimentaire et au développement d'une alimentation-santé afin de :

- créer les conditions d'un échange entre élèves et cuisiniers qui puisse permettre de réduire le gaspillage alimentaire grâce à l'amélioration de la qualité et l'instauration d'un respect mutuel ressenti au moment de la distribution ;
- réduire les grammages habituellement servis, mettre en avant les fruits et légumes dans le respect de leur saisonnalité et retirer sel et sauces en libre-service ce qui nous invite à réaliser des recettes au goût des élèves ;
- alerter sur l'aspect santé de l'alimentation ce qui nous amène à introduire des ingrédients bénéfiques sur la santé et à limiter ceux qui n'apportent rien au plan nutritionnel ;
- donner du corps et du sens à cette démarche, en affichant lors du service « Recette élue par les élèves de ... ».

Cette démarche s'inscrit pleinement dans le cadre d'un processus managérial positif et transversal. Il ne s'agit pas de regarder ce qui ne va pas, mais de se projeter sur des attentes et des objectifs à atteindre, tout en positionnant les élèves au cœur du projet dont l'approche transversale amène les participants à coopérer, c'est-à-dire à donner, partager.

Moment d'échange privilégié entre acteurs et consommateurs du service de restauration, chaque atelier aboutit à la sélection de trois recettes élues par les élèves et qui seront présentées en tant que tel lorsqu'elles seront partagées entre restaurants et servies aux élèves.

Le tuteur accueille, après invitations, deux établissements filleuls volontaires pour aboutir sur une année. Le premier atelier sert de démonstration, sur la base d'environ neuf dégustations, notées par les 10 à 20 élèves invités et auxquels la démarche a été explicitée.

Après la dégustation, qui a pu accueillir des parents d'élèves, un long échange entre professionnels et élèves est instauré afin de sensibiliser l'équipe de cuisiniers de l'établissement qui accueille, aux attentes des consommateurs, toujours en évolutions.

Chaque recette ayant trois variantes au maximum, c'est la variante la plus appréciée qui est élue, éventuellement après une modification réalisée en direct selon la teneur des échanges avec les élèves. Le chef de cuisine établit la liste des ingrédients et le coût denrées de chacune des trois recettes élues par les élèves, ce qui agrmente le livre des recettes.

La presse peut être invitée afin de contribuer à la communication autour des évolutions produites par les professionnels de la restauration collective en vue du développement d'une alimentation saine, variée, de qualité et ainsi accessible à tous les usagers du service public.

Un deuxième, puis un troisième atelier associant les élèves sont organisés dans l'établissement de chaque filleul qui aura décidé seul des recettes qu'il souhaite proposer, en respectant seulement l'impératif d'un coût de fabrication qui permette le service normal des recettes élues. Un seul kilo de chaque recette est produit afin de limiter le gaspillage et d'offrir un coût réduit à cette opération de sensibilisation.

Un atelier de clôture est organisé par le tuteur qui invitera notamment chaque filleul à devenir lui-même tuteur lorsqu'il se sentira suffisamment en confiance ; les liens sont quoi qu'il en soit maintenus entre les établissements participants à l'opération.