



Mars 2013

Demande d'attribution du logo Programme national pour l'alimentation



Intitulé de l'action présentée :

Ateliers d'échanges de pratiques alimentaires entre établissements.

Pour une action	<input checked="" type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Pour un outil	<input checked="" type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Pour la structure	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non

Coordonnées précises de la personne responsable de la demande

Nom, prénom :

Fonction :

Raison sociale :

Adresse postale :

Adresse mail :

N° de téléphone :

Résumé de l'action :

Afin d'accompagner l'évolution de l'offre alimentaire en restauration collective, notamment de collèges et lycées, il est proposé une mallette destinée à faciliter la mise en œuvre et la multiplication d'ateliers d'échanges de pratiques alimentaires entre établissements.

Sur la base d'un EPLE tuteur qui accompagne deux EPLE filleuls sur une année, en quatre ateliers dont un dernier atelier de clôture sans présence d'élèves, trois ateliers permettront à des élèves de l'EPLE qui accueille de tester deux à trois variantes de trois recettes.

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.

Objectifs visés :

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, tel sont les principaux objectifs de ces ateliers d'échanges.

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.

Descriptif détaillé de l'action :

Une mallette est fournie au format zip qui contient la procédure, des exemples d'articles de presse, de compte-rendu de réunions et des recettes issues d'ateliers antérieurs.

Le tuteur accueille, après invitations, deux EPLE 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 auquel 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'EPLE qui accueille, aux attentes des consommateurs, toujours en évolutions.

Les recettes sont classées selon les critères de dégustation utilisés au sein du groupement alimentaire de Gironde : le goût pour 60 %, la texture et le visuel chacun pour 20 %.

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'EPLE 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 EPLE participants à l'opération.

Chaque atelier peut utilement être organisé autour d'une thématique : le miel, le bio, les gratins, les salades, les jus de fruit frais pressés, la 4^{ème} gamme en frais, les soupes, etc.

- ☒ L'action ou l'outil fait référence à un impact sur la santé, vous devez solliciter également l'attribution du logo PNNS (<http://www.sante.gouv.fr/le-logo-et-sesconditions-d-utilisation.html>), conformément aux lignes directrices relatives à l'attribution du logo PNA.

Supports sur lesquels le logo sera apposé

Couverture de documents, livre de recettes, annonces et invitations, écran d'information.

Mode de diffusion de la mallette

Internet, mallette au format zip.

Echelle territoriale de l'action : Département 33, Région Aquitaine, Territoire national

Existence d'une méthode de démultiplication de l'action à l'échelle régionale ou nationale

Il s'agit d'une mallette adaptable destinée à faciliter la tenue d'ateliers d'échanges de pratiques alimentaires entre EPLE, avec invitation possible de collectivités (communes, départements, régions).

Type de contre partie obtenue par le MAAF

Date possible de valorisation : 1^{er} septembre 2013

- ☒ **Autorisation de l'inscription de l'action ou de l'évènement dans la base de données**
☒ **Autorisation pour la publication des supports labellisés dans la base de données**

et je transmets les visuels sous format pdf

Date : 1^{er} juillet 2013

Signature du demandeur :