CNFPT
Publié au Recueil des actes administratifs
le 01 AOUT 2014

ANNEXE TECHNIQUE N°1

Bien manger dans ma petite cantine

PRÉFECTURE DE LA RÉGION
D'ILE-DE-FRANCE
PRÉFECTURE DE PARIS
15 JUIL. 2014
Bureau du contrôle de légalité
et du contentieux

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

	CNFPT	MAAF
Chef de projet	Danièle LEBAILLY	Gaëlle EVAIN
Téléphone	02 35 89 17 55	02 99 28 21 00
Adresse e-mail	Daniele.lebailly@cnfpt.fr	Gaelle.evain@agriculture.gouv.fr

DESCRIPTION DU PROJET
« Bien manger dans ma petite cantine »

Article de la convention concerné : article 2.2

Contexte et enjeux

6 millions d'élèves de la maternelle au lycée fréquentent les restaurants scolaires. Plus de 60% d'entre eux y prennent au moins trois repas par semaine. La restauration scolaire est donc le lieu par excellence de l'apprentissage des bonnes pratiques alimentaires.

C'est dans ce contexte que la loi de modernisation de l'agriculture du 27 juillet 2010 a été pensée. Celle-ci a été reprise dans le code rural et de la pêche maritime. L'article L230-5 du code rural et de la pêche maritime préconise aux « gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire [...] de respecter des règles, déterminées par décret, relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent ». Les textes réglementaires d'application, à savoir le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011, visent les services de restauration de l'ensemble des établissements scolaires : de la maternelle au lycée.

Le décret et l'arrêté fixent des obligations afin d'atteindre l'équilibre nutritionnel des menus proposés aux élèves. Ces obligations prévoient notamment :

- la structure des repas en 4 ou 5 composantes (un plat principal, une garniture, un produit laitier, une entrée et/ou un dessert) ;
- la variété des plats servis, *via* le respect de fréquences minimales ou maximales selon certaines catégories d'aliments ;
- la mise à disposition de portions de taille adaptée pour les produits achetés chez les fournisseurs ;
- les modalités de service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

Il apparait que la mise en conformité avec ces obligations pose des difficultés propres aux collectivités de petite taille. En effet, les professionnels de restauration scolaire de ces collectivités sont souvent isolés car situés en zone rurale, ils ont peu de moments d'échanges autour de leur activité et méconnaissent parfois les réglementations en vigueur.

Le Centre national de la fonction publique (CNFPT) et le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la forêt (MAAF) ont œuvré dès 2012 en faveur de la formation des professionnels des collectivités préparant moins de 80 repas par jour. Dans ce cadre, 16 délégations régionales du CNFPT ont collaboré avec les directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) et ont mis en place des sessions de formation avec diagnostic préalable des menus. Ces diagnostics étaient pris en charge financièrement par les DRAAF.
Cette action a été poursuivie en 2013 dans certaines délégations. Le bilan de ces actions de formation est tout à fait positif.

Aujourd'hui, le CNFPT et le MAAF se sont fixés comme objectif de poursuivre l'accompagnement de ces petites collectivités en s'adaptant à leurs spécificités, avec les évolutions décrites ci-dessous.
A ce jour, le MAAF ne finance plus (sauf exceptions dans certaines régions) le diagnostic amont, aussi, une autre modalité pédagogique avec intégration du diagnostic pendant la formation est proposée.
A la demande du CNFPT et au vu des difficultés à constituer des groupes à effectif suffisant à l'échelle des territoires, il est proposé d'accepter les communes préparant jusqu'à 150 repas par jour. Au-delà du nombre de repas servis par jour, c'est surtout l'homogénéité du profil des collectivités qui est recommandée lors de cette formation.

Objectifs de l'action

L'action proposée vise à sensibiliser et préparer les petites collectivités (préparant jusqu'à 150 repas par jour) aux nouvelles obligations nutritionnelles avec une adaptation à leur taille et à leurs potentialités. Ainsi ces collectivités pourront maîtriser les éléments essentiels pour garantir une offre alimentaire conforme à la réglementation.

L'objectif de cette annexe technique est d'encourager la mise en œuvre des formations par des partenariats locaux DRAAF / délégations régionales du CNFPT partout où cette action peut être mise en œuvre, sous l'une ou l'autre des modalités pédagogiques décrites ci-dessous.

- Formation avec diagnostic préalable des menus ; ce diagnostic serait alors pris en charge par les collectivités voire la DRAAF, dans des modalités à définir.
- Formation action qui intègre ce diagnostic dans le contenu de la formation.

Dans les deux cas, les objectifs et contenus des formations sont identiques. Elles porteront sur les obligations en termes de qualité nutritionnelle en restauration scolaire.

Une fiche pédagogique d'accompagnement précisant les modalités pédagogiques de ces 2 actions est jointe à la présente annexe technique.

Public visé :

- Secrétaires de mairies, secrétaires d'intercommunalités en charge de la supervision des services de restauration scolaire,
- Agents chargés de la confection des repas,
- Toute personne chargée de la rédaction des menus, des achats ou des relations avec les prestataires externes dans ce domaine.

Chaque session de formation est limitée à 15 stagiaires.

Moyens mobilisés (modalités d'organisation et de gestion, moyens financiers le cas échéant)
Les inscriptions aux sessions de formation seront réalisées par les délégations régionales du CNFPT.
Les formations se dérouleront sur les territoires.

PILOTAGE DU PROJET

Constitution d'un comité de suivi réunissant :

- des représentants du CNFPT, et notamment le (ou la) responsable du domaine « restauration collective »
- des représentants de la direction générale de l'alimentation du MAAF

Les partenaires conviennent de se rencontrer tous les 6 mois pour faire un point d'étape sur les avancées de ces actions.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

FICHES PEDAGOGIQUES DES 2 FORMATIONS « BIEN MANGER DANS MA PETITE CANTINE »

2 schémas pédagogiques sont possibles :

- Formation avec diagnostic préalable des menus.
- Formation action qui intègre ce diagnostic dans le contenu de la formation.

Dans les 2 cas, les publics visés, objectifs et contenu de la formation sont identiques.

Public visé Structures jusqu'à 150 repas / jour Et au-delà, homogénéité des profils des collectivités	• Secrétaires de mairies, secrétaires d'intercommunalités en charge de la supervision des services de restauration scolaire, • Agents chargés de la confection des repas • Toute personne chargée de la rédaction des menus, des achats ou des relations avec les prestataires externes dans ce domaine
Objectifs	• Connaître et appliquer les règles d'équilibre des menus définies par la loi de modernisation agricole n°2010-874 du 27.07.2010 encadrant l'offre alimentaire en restauration scolaire. • Adapter sa pratique en fonction du mode de fonctionnement de son unité de fabrication.
Objectif opérationnel	Mettre à disposition une boîte à outils qui permet de baliser la réalisation des menus : • le plan alimentaire propre à chacun, • des listes de recettes avec repère de critères, • des matrices de fiches techniques.
Contenu de la formation	« Ce qu'il est nécessaire et suffisant de savoir pour répondre aux exigences nutritionnelles ». • Les bases de la nutrition, • La réglementation : loi du 27/07/2010, décret et arrêté du 30/09/2011, • Le plan alimentaire : 4 ou 5 composantes, fréquences réglementaires de service par catégorie de plats, • La conception des menus à partir d'un plan alimentaire adapté à sa structure, • L'utilisation des fiches produits de l'industrie agro-alimentaire, la rédaction des fiches recettes " maison ", • Les grammages recommandés par tranche d'âge et ceux encadrés par la loi, • La communication envers les usagers.
Modalités pédagogiques	Apports théoriques et ateliers pratiques

TRAVAIL EN AMONT DE LA FORMATION : LE REPERAGE DES COLLECTIVITES

Dans les 2 cas, il est indispensable de réaliser un repérage des collectivités concernées par le dispositif au sein d'un territoire. Ce travail en amont est réalisé par le CNFPT et le Service régional de l'Alimentation.
L'expérience montre qu'il est pertinent d'organiser en amont des réunions à destination des élus, de prendre appui sur l'association des Maires de France pour lancer le dispositif ou de flécher cette formation dans les plans de formation mutualisés à l'échelle d'une intercommunalité.

DESCRIPTIF DES 2 SCENARI PEDAGOGIQUES

- Dispositif 1 : Formation avec diagnostic préalable des menus.

Ce diagnostic est alors pris en charge par les collectivités ou la DRAAF, dans des modalités financières à définir.

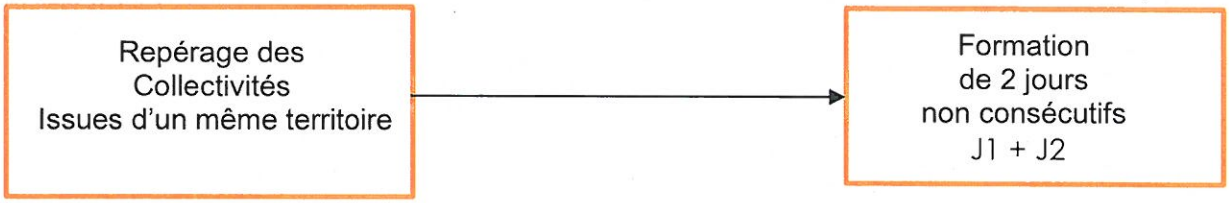


Cadrage du travail en amont de la formation

Une fois les collectivités identifiées, un questionnaire est adressé afin de mieux connaître le fonctionnement des structures : nombre de repas, nombre de composantes par repas, politique d'achat, formation antérieure, collaboration avec un nutritionniste (ou pas), coût matière, collation matinale, ... Ces éléments sont ensuite ré-exploités lors des formations.
Chaque collectivité envoie un mois de menus qui sont analysés à l'aide du tableau des fréquences, le plan alimentaire est corrigé.

L'étude des menus réalisée par le formateur diététicien permet de fournir à chaque commune son plan alimentaire corrigé et une analyse de ses menus. Les recettes de l'ensemble des collectivités sont compilées constituant ainsi un répertoire distribué à chaque participant.

- Dispositif 2 : Formation action qui intègre ce diagnostic dans le contenu de la formation.



Pré requis	NECESSITE D'APPORTER MENUS EXISTANTS ET FICHES TECHNIQUES
	Il faut limiter le nombre de collectivités à 10 pour un travail de qualité
Séquence 1 **Durée 0.5 j**	**APPORTS THEORIQUES**
Objectifs	Identifier le contexte réglementaire. Acquérir les bases minimales de la nutrition.
Lien avec le classeur nutrition	Séquence 1 : Fiche synthèse 3 - La réglementation de la restauration scolaire Séquence 2 : Fiche synthèse 1 - L'équilibre alimentaire et les nutriments Séquence 2 : Fiche synthèse 2 - Les aliments et leurs apports nutritionnels Séquence 4 : Fiche synthèse 3 - Les obligations de mise en œuvre du décret de septembre 2011 Séquence 4 : Fiche synthèse 4 – L'accompagnement dans la mise en œuvre de la réglementation dans la restauration scolaire

Séquence 2 **Durée : 0.5 j**	**ANALYSE DE SA PRATIQUE**
Objectif	Evaluer et conforter sa pratique à partir de ce qui est fait au sein de sa collectivité
Contenu	Examen des existants sous forme d'atelier : plan alimentaire, repères fréquentiels réglementaires. Evaluation de sa pratique et mise en évidence des marges de progrès. Exercice de lecture de fiches techniques fournisseur, classement par critère réglementaire. Repérage d'outils facilitant l'application des exigences.
	LES AGENTS REPARTENT AVEC UN PLAN ALIMENTAIRE CONFORME
Lien avec le classeur nutrition	Séquence 5 : Fiche synthèse 1 - Les fréquences réglementaires des différentes catégories de plats et les aliments concernés. Séquence 5 : Fiche synthèse 2 - Le plan alimentaire : présentation et conception.

Séquence 3 **Durée : 0.75 j**	**RETOUR SUR EXPERIENCE**
Objectif	Après un temps d'intersession, examiner les progrès réalisés
Contenu	Analyse des grilles de menus selon la réglementation Exercice de lecture de fiches techniques fournisseur et classement par critère réglementaire Exercice de rédaction de fiches recettes. Présentation des outils d'aide (logiciels) Modalités de service de l'eau, du pain, du sel et des sauces
Lien avec le classeur nutrition	Séquence 5 : Fiche synthèse 3 - Les fiches techniques « maison ». Séquence 6 : Fiche synthèse 1 - Des besoins nutritionnels aux grammages.

Séquence 4 **Durée : 0.25 j**	**SYNTHESE**
Objectif	Développer sa pratique et sa réflexion sur l'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire
Contenu	Travaux pratiques : Mise en évidence des points forts et des points faibles de sa structure Pistes pour agir en interne : la mise au point d'un audit nutritionnel type plan de maîtrise Communication en direction des usagers et des acteurs locaux. Bilan de la formation

SUIVI DU PROJET
Une codification nationale sera adoptée pour chacune des 2 modalités, ce qui permettra d'assurer un suivi de l'organisation de ces formations sur le territoire.

Communication

Le CNFPT et le MAAF s'engagent à promouvoir, par tout support approprié, les actions prévues et mises en œuvre dans le cadre de la présente annexe technique.

Suivi et évaluation du projet

La synthèse des questionnaires d'évaluation sera remise par chaque délégation régionale concernée au responsable du domaine restauration collective, pôle action éducative, et au DRAAF.
A des fins statistiques, il sera demandé au formateur un retour sur quelques indicateurs caractérisant les services de restauration collective des communes présentes.

VALORISATION ET SUITES POSSIBLES
Favoriser par tout moyen possible la constitution des réseaux d'entraide professionnels.
Envisager des journées d'échanges de pratiques.
Envisager des formations complémentaires (archivage et rédaction de fiches techniques, ...)

Fait en quatre (4) exemplaires originaux, à Paris, le

17 DEC. 2013

Pour le CNFPT

Le Président
François DELUGA
Maire du Teich

Pour le Ministère de l'Agriculture, de l'agro-alimentaire et de la forêt

Le Directeur général de l'alimentation
Patrick DEHAUMONT