

**BILAN DES RENCONTRES
INTER-RÉGIONALES DE
LA RESTAURATION SCOLAIRE**
29 JANVIER 2025 - BLOIS

**NOURRISSE
L'AVENIR DE
NOS RÉGIONS !**



CENTRE-VALDELOIRE.FR



SOMMAIRE

- p.4** LES RÉGIONS PARTICIPANTES
- p.5** LES CHIFFRES CLÉS DE LA JOURNÉE
- p.6** DES RÉGIONS ENGAGÉES POUR UNE ALIMENTATION ACCESSIBLE ET DURABLE
- p.8** LES CONFÉRENCES
- p.9** LES ATELIERS
- p.10** CLASSE GOURMANDE
- p.12** RECETTES DE MARTIN PLANCHAUD
- p.14** RECETTES DE LAETITIA COSNIER
- p.16** RECETTES DE CHRISTOPHE HAY
- p.19** REMERCIEMENTS
- p.20** ANNEXES
RETOUR D'EXPÉRIENCE
SUR LA JOURNÉE



FRANÇOIS BONNEAU

Président de la Région
Centre-Val de Loire

“L'alimentation est un sujet central de nos vies, elle est en lien direct avec les questions de santé, de pouvoir d'achat, de souveraineté, d'éducation, du lien social, des transitions... Les collectivités territoriales et en particulier les Régions s'en saisissent au quotidien à travers leurs compétences.

L'un des aspects les plus remarquables de cette action publique est celui de la restauration scolaire. 196 millions de repas sont servis chaque année dans nos lycées, permettant aux élèves et à la communauté éducative d'accéder à une alimentation de qualité. Les chantiers à mener sont encore nombreux : approvisionnement local et durable, lutte contre le gaspillage, amélioration de la nutrition, recrutement et formation des agents...

Nous avons posé ces défis et échangé sur les solutions mises en place dans nos territoires lors des premières Rencontres inter-régionales de la restauration scolaire. Nous avons eu l'immense plaisir d'accueillir 12 délégations régionales et de nombreux partenaires au lycée des métiers d'hôtellerie et de tourisme Val de Loire à Blois.

Les conférences et ateliers se sont succédés pour confronter les points de vue, partager les bonnes pratiques, trouver ensemble des solutions.

En parallèle, nos chefs se sont retrouvés lors de la Classe Gourmande. Un moment de cohésion fort où, avec Laëtitia Cosnier, Christophe Hay et Martin Planchaud, ils ont pu cuisiner ensemble un formidable repas avec des produits du Centre-Val de Loire.

Ce sont toutes ces séquences que nous voulons vous donner à voir dans ce livret. Un document qui témoigne du plaisir que nous avons eu à nous retrouver pour aborder le sujet majeur qu'est la restauration scolaire. Et surtout, du dynamisme, de la créativité et de l'efficacité des collectivités pour trouver des solutions afin de nourrir l'avenir de nos Régions !”



LOÏC CHESNAIS-GIRARD

Président de la Région
Bretagne

“Le repas est un moment essentiel dans la vie des lycéens, un temps de plaisir et de partage. Je suis fier du travail de nos chefs et des équipes en cuisine, qui, grâce à leur savoir-faire, préparent chaque jour des plats “fait maison”. C'est cette qualité qui permet à toutes et tous de bien manger.

Pour y parvenir, nous, les collectivités, devons être exigeantes sur nos achats et mieux collaborer avec l'ensemble des acteurs locaux. Retrouver une souveraineté alimentaire passe par une meilleure organisation des achats publics et le développement des filières locales, afin de limiter notre dépendance aux produits venus de loin. En Bretagne, cet engagement de longue date porte ses fruits : il dynamise nos territoires, crée de la valeur et renforce notre fierté collective. C'est un cercle vertueux !

Chaque année, les lycées publics français achètent pour 600 millions d'euros de denrées alimentaires, dont 50 % proviennent de l'étranger. Il y a donc une vraie marge de progression. Pour avancer concrètement et durablement, il est essentiel de mieux connaître nos circuits d'approvisionnement et d'exploiter les données disponibles. Encore une fois, en Bretagne, après des années d'efforts, nous avons dépassé les objectifs fixés par la loi Egalim. La preuve que c'est possible !

La 1^{re} Classe Gourmande Inter-Régions à Blois a été une belle réussite. Elle a démontré l'engagement fort des Régions en faveur d'une alimentation de qualité et d'une plus grande autonomie alimentaire, au service des jeunes générations. Un grand merci à toutes celles et ceux qui ont contribué à cet événement, et une mention spéciale aux cuisiniers et cuisinières bretons qui nous ont si bien représentés !”





LES RÉGIONS **PARTICIPANTES**

Le 29 janvier 2025
une forte mobilisation
de nos Régions pour
cet événement.

Une journée riche en rencontres,
en partage et en connaissances !
Retrouvez une vidéo pour revivre
les moments clés :



**ATELIERS ET
CONFÉRENCES
DE LA JOURNÉE**
12 RÉGIONS

Auvergne-Rhône-Alpes
Bourgogne-Franche-Comté
Bretagne
Centre-Val de Loire
Grand-Est
Île-de-France
La Réunion
Normandie
Nouvelle-Aquitaine
Occitanie
Pays de la Loire
Sud

**CLASSE
GOURMANDE**
11 RÉGIONS

Auvergne-Rhône-Alpes
Bourgogne Franche Comté
Bretagne
Centre-Val de Loire
Grand Est
Île-de-France
Normandie
Nouvelle-Aquitaine
Occitanie
Pays de la Loire
Sud



LES **CHIFFRES CLÉS** DE LA JOURNÉE

180
PARTICIPANTS

12
RÉGIONS
REPRÉSENTÉES

8
ÉLÈVES DE BAC
PROFESSIONNEL
POUR ASSURER
LA SÉCURITÉ

24
CHEFS

18
ÉLÈVES DE BTS
RÉUNIS POUR
LA CLASSE
GOURMANDE

2
CONFÉRENCES

3
ATELIERS

10
ÉTABLISSEMENTS
LABELLISÉS
"ÉTABLISSEMENT
BIO ENGAGÉ"

3€
DE DENRÉES
PAR REPAS
DE LA CLASSE
GOURMANDE



DES RÉGIONS ENGAGÉES **POUR UNE ALIMENTATION ACCESSIBLE ET**



NOMBRE DE LYCÉES PUBLICS

Régions de métropole et d'Outre-mer



**NOMBRE DE REPAS SERVIS EN
CANTINE DES LYCÉES PUBLICS**

Régions de métropole

M : Millions



**LYCÉES PUBLICS POSSÉDANT
UN RESTAURANT COLLECTIF**

dont 93 % fonctionnent avec une cuisine sur place



**RÉSERVATION DES REPAS DÉJÀ
MISE EN PLACE OU PRÉVUE**



**TARIFICATION SOCIALE DANS
LES RESTAURANTS SCOLAIRES**

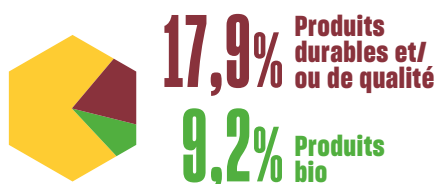
Les autres Régions financent des aides pour
les familles en difficulté via leur fonds social lycéen



**DES TARIFS MAÎTRISÉS
MALGRÉ L'INFLATION**

6 Régions ont voté une augmentation de 2,2 %

ATION DURABLE



DEGRÉ D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM

Moyenne sur 10 Régions en 2024



MOYENNE DES ACHATS DE PRODUITS LOCAUX DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE

Définition variable du produit local selon les Régions



PART DU PRIX DU REPAS PRIS EN CHARGE PAR LES RÉGIONS

Coût moyen d'un repas à la cantine : + de 10 €
Tarif cible facturé aux familles : environ 3,5 €

SOURCES

Observatoire des politiques régionales et étude du cabinet Soliance pour Régions de France : "Politiques régionales en matière de restauration collective".



La restauration collective, politique majeure des Régions

Les quelque 200 millions de repas servis chaque année dans les restaurants des lycées sont pour nos jeunes la garantie d'avoir au moins une fois par jour accès à une alimentation équilibrée et de qualité.

Leur conception et service mobilisent très fortement les personnels des Régions. En promouvant une alimentation de qualité, bio et locale, les Régions agissent au quotidien en faveur des exploitants agricoles et de la souveraineté alimentaire.

Au croisement de leurs compétences éducatives, agricoles et de transition écologique, les Régions ont engagé des politiques ambitieuses en matière de restauration collective.

Des actions aux objectifs précis

Favoriser les approvisionnements en denrées alimentaires durables : les Régions gèrent des centrales d'achat, soutiennent les groupements de commandes des lycées, mettent en relation acheteurs et producteurs par des plateformes virtuelles ou logistiques destinées à mutualiser les approvisionnements locaux.

Lutter contre le gaspillage alimentaire par l'acquisition d'équipements, la formation du personnel, la mise en place de la réservation ou la sensibilisation des élèves.

Agir sur la nutrition et le lien alimentation-santé, avec les menus végétariens, les guides de recettes ou le financement de matériels de cuisson lente. La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et agro-alimentaire (EGAlim) du 30 octobre 2018, complétée par la loi Climat et résilience, a défini des objectifs ambitieux concernant la restauration collective : au moins 50 % de produits durables et/ou de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques. Ces objectifs s'appliquent dans les repas servis depuis le 1^{er} janvier 2022.

LES CONFÉRENCES

Animées par **ASMA MEHNANA**, journaliste sur M6 et pâtissière, au profit des 140 participants.

1^{ère} conférence L'APPROVISIONNEMENT



QUELS ENJEUX POUR UNE RESTAURATION SCOLAIRE DURABLE ?

Objectif : partager et montrer la créativité et l'innovation des collectivités pour structurer des filières d'approvisionnement dans les établissements scolaires

Régions impliquées	Intervenants
Nouvelle-Aquitaine	Thierry POUSSON Président de l'ACENA (Association des Coordonnateurs de groupements d'achats des EPLE de Nouvelle-Aquitaine)
Grand Est	Aurélié MARAND Directrice du programme ADAGE, Cheffe du service Alimentation de la Région Grand Est
Centre-Val de Loire	Jacky GIRARD Eleveur Label Rouge en Indre-et-Loire et adhérent au groupement GRAND BŒUF d'Indre-et-Loire
	Aurélié FOUILLEUL Directrice Education et Enseignement Supérieur Département d'Eure-et-Loir
	Fabien THOREL Secrétaire général du lycée Grandmont de Tours

2^{ème} conférence LE "BIEN MANGER"



QUELS ENJEUX DE SANTÉ PUBLIQUE ET D'ÉDUCATION AU GOÛT POUR LA PROMOTION D'UNE RESTAURATION SAINE ET DE QUALITÉ ?

Objectif : sensibiliser les acteurs aux enjeux de santé sanitaire et partager les pratiques inspirantes pour promouvoir l'éducation au goût et la qualité culinaire au profit des jeunes

Régions impliquées	Intervenants
Centre-Val de Loire	Lou-Ann BEGEY Marc-Kenley FRANÇOIS Élèves du lycée horticole de Blois
Nouvelle-Aquitaine	Isabelle FARBOS Docteur en génétique et biologie moléculaire et experte en santé environnementale
Centre-Val de Loire	Martin PLANCHAUD Cuisinier voyageur
	Fabien DENIS Chef de restauration, Technicien régional Région Centre-Val de Loire

LES ATELIERS

TROIS THÉMATIQUES ONT ÉTÉ TRAVAILLÉES DURANT CES ATELIERS, PRIVILÉGIANT LES TEMPS D'ÉCHANGES, DE PARTAGES DES EXPÉRIENCES MENÉES EN RÉGIONS ET RECHERCHE D'AXES D'AMÉLIORATION DES POLITIQUES MENÉES PAR LES COLLECTIVITÉS.



ATELIER 1

Comment favoriser l'accès de tous les élèves à la restauration scolaire ?

De nombreuses initiatives se développent en régions pour favoriser l'accès à la restauration scolaire du plus grand nombre de lycéens par une tarification adaptée aux ressources des familles : quels modèles peuvent être adoptés pour garantir ces évolutions ?

ATELIER 2

Comment mieux lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Avec en moyenne 120 g de nourriture par repas jetés chaque jour (soit 68 centimes), les collectivités sont confrontées à un défi de réduire ce gaspillage alimentaire afin de réduire l'empreinte écologique et de dégager des marges au profit de la qualité des denrées achetées : quelles sont les initiatives qui permettent de réduire cette part du gaspillage ?

ATELIER 3

Comment répondre aux enjeux des ressources humaines, pour s'adapter à l'évolution des pratiques en restauration et développer l'attractivité des métiers ?

Le développement des produits bio et locaux va croissant. Il s'accompagne de vraies réflexions sur la façon de produire pour améliorer la qualité des repas. Ceci amène de nouvelles organisations du travail et un développement des compétences des équipes de restauration : comment accompagner ces mutations alors que les métiers souffrent d'un déficit d'attractivité ?

DEUX MODALITÉS D'ANIMATION POUR DÉPASSER LE SIMPLE CONSTAT ET IMAGINER DES SOLUTIONS PÉRENNES.

LE MATIN

Partage d'expérience autour de projets menés dans les régions

Atelier 1 : la tarification sociale en Région Centre-Val de Loire ; la tarification de la Région Bretagne.

Atelier 2 : les salad'bar développés en Région Bourgogne-Franche-Comté et au sein du Département d'Eure-et-Loir ; l'outil de gestion mis en œuvre par la Région Nouvelle-Aquitaine ; le bouquet de mesures proposé par la Région Île-de-France.

Atelier 3 : l'accompagnement à la valorisation des métiers en Région Normandie ; la valorisation et l'accompagnement des encadrants en Région Pays de la Loire.

L'APRÈS-MIDI

Établir les conditions de réussite pour mettre en œuvre des politiques publiques liées aux enjeux des thématiques abordées en fonction de chaque acteur impliqué

Les participants ont été amenés à incarner différents acteurs-clés (élus, secrétaires généraux, parents, chefs,...) qui interviennent dans chaque thématique. Des contraintes ont été préalablement imposées à chaque catégorie d'acteurs en début d'atelier pour encadrer les réflexions et les propositions qui seraient de nature à répondre aux enjeux des conseils régionaux.

CLASSE GOURMANDE

© Martin Planchaud



MARTIN PLANCHAUD

**Chef nomade,
cuisinier voyageur**

Né à Tours, Martin Planchaud suit d'abord un parcours en droit avant de se tourner vers la cuisine à l'âge de 24 ans. Sa formation culinaire débute à Bordeaux, où il travaille dans des restaurants et bistrots étoilés. Il enrichit ensuite son expérience à l'international, explorant les cuisines des États-Unis, du Canada et du Mexique avant de revenir en France.

Son parcours prend un tournant décisif lorsqu'il rejoint l'Académie de France à Rome. Il y réactive la cafétéria, mise en sommeil pendant la crise du COVID, et double le nombre de convives accueillis, passant de 40 à 80 couverts. Il y développe des liens étroits avec les producteurs locaux. Il y propose des repas accessibles à tous, notamment à travers une offre de repas à 5 €. Cette expérience marque un moment de réflexion sur son engagement culinaire et son intérêt pour la restauration collective.

Curieux des différentes formes de pratiques alimentaires, il s'intéresse particulièrement aux modèles japonais, où l'apprentissage du geste culinaire commence dès l'école. Il explore les formats de cantines, en milieu urbain comme rural et leur rôle social dans la sphère publique.

Aujourd'hui, après un parcours en France et à l'international, Martin Planchaud intervient au sein d'institutions culturelles sous la forme de résidences et d'événements. Il privilégie la restauration collective dans ces structures, développant un réseau de collaborateurs au-delà du monde des restaurants et questionnant le geste culinaire à travers son contexte, son public et ses interactions. Son travail s'inscrit dans une approche pluridisciplinaire, intégrant collaborations avec des artistes, designers et artisans.

Quelques jours après sa participation aux Rencontres inter-régionales de la restauration scolaire de Blois, il s'envole pour le Japon, où il mène un projet de recherche sur la cantine japonaise, alliant immersion en milieu professionnel et réflexion sur les enjeux de la restauration collective.

© Emeline Boileau



LAETITIA COSNIER

**La Bretagne
au bout des doigts**

Laetitia Cosnier est une chef cuisinière française, reconnue pour son talent et son engagement dans la gastronomie. Elle est notamment à la tête du restaurant Côté Cuisine à Carnac, aux côtés de son mari Stéphane Cosnier. Son établissement a été récompensé d'une étoile au Guide Michelin en janvier 2019, faisant d'elle l'une des rares femmes chefs étoilées en France.

Originaire du Maine-et-Loire, Laetitia Martineau suit une formation à l'école hôtelière d'Angers, avant de s'installer à Paris. Elle y fait ses armes dans des établissements prestigieux.

En 2004, elle devient chef au restaurant Les Papilles, situé dans le 5^e arrondissement de Paris.

De 2005 à 2011, Laetitia et Stéphane Cosnier tiennent le bistro Le Petit Comptoir à Angers, qui obtient un Bib Gourmand Michelin pour la qualité de sa cuisine à prix modéré.

En 2012, le couple rachète Côté Cuisine, le restaurant de l'hôtel Lann Roz à Carnac. En 2017, ils entreprennent la rénovation complète de l'hôtel.

Le 22 janvier 2019, leur restaurant Côté Cuisine est distingué par une étoile au Guide Michelin, consacrant leur travail et leur passion pour la gastronomie.

Dans ses assiettes la star, c'est le produit ! Local, de saison, sans artifice.



© Maïkya Studio



CHRISTOPHE HAY

Un chef engagé pour le terroir

Né à Vendôme, Christophe Hay est un chef cuisinier français reconnu pour son engagement locavore et sa cuisine raffinée mettant en valeur le terroir ligérien.

Formé au lycée hôtelier de Blois, il débute sa carrière auprès du chef étoilé Éric Reithler, qui le présente à Paul Bocuse. En 2002, il part aux États-Unis pour ouvrir Le Bistro de Paris à Orlando, avant de revenir en France en 2008. Il dirige successivement les cuisines de plusieurs établissements parisiens prestigieux.

En 2014, il franchit un cap en ouvrant La Table d'à Côté à Montlivault (41) où il propose une cuisine ancrée dans son territoire, obtenant une étoile Michelin en 2015. Il développe ensuite son offre gastronomique en rachetant et transformant plusieurs établissements, jusqu'à l'ouverture en 2022 de Fleur de Loire, un complexe hôtelier et gastronomique à Blois, doublement étoilé au Michelin.

Depuis 2016, Christophe Hay adopte une approche profondément locavore. Il cultive son propre potager, garantissant une autonomie partielle en légumes de mai à septembre. Il privilégie les poissons d'eau douce issus des cours d'eau régionaux, bannissant ceux provenant de la mer. En 2019, il fait l'acquisition d'un élevage de bœufs wagyu à Segré (Maine-et-Loire) afin de maîtriser l'origine et la qualité de cette viande d'exception.

Par son engagement, Christophe Hay incarne une gastronomie respectueuse de l'environnement et des producteurs locaux, tout en sublimant le patrimoine culinaire de la Loire.

RECETTES DE **MARTIN**

BOHRANI (YAOURT AUX BETTERAVES), SUCRINE DU BERRY, ADASS POLO (RIZ AUX LENTILLES), COURGE MIJOTÉE AUX ÉPICES

Ingrédients

(pour 28 personnes)

2 kg de riz basmati
1 kg de lentilles vertes du Berry
250 g de raisins secs
3 x 50 g de curcuma / cannelle / cumin
3 gousses d'ail
2 kg de betteraves cuites
2 kg d'oignons
4 kg de courges sucrine
6 laitues sucrine
2 citrons
1 botte d'aneth
1 botte de persil
1 botte de coriandre
1 kg de yaourt grec
100 g de beurre
Huile / sel



PROGRESSION

Adass Polo (riz aux lentilles)

Cuire les lentilles à l'anglaise
25 min, égoutter et réserver.
Laver le riz 4 fois jusqu'à ce qu'il
soit clair, égoutter et réserver.
Blanchir le riz 8 min, égoutter,
rincer à l'eau froide, réserver.
Éplucher et émincer 1 kg
d'oignons.
Suer la moitié des oignons dans
le rondau, ajouter les raisins
secs, réserver.
Faire chauffer le rondau avec
un peu d'huile, ajouter le curcuma
puis réaliser des étages :
couche de riz de 2 cm
d'épaisseur / couche de
lentilles / couche de mélange
raisins-oignons.

Saupoudrer du mélange d'épices
cannelle / cumin entre chaque
étage jusqu'à épuisement.

Terminer par une couche de riz
et disposer des cubes de beurre.

Couvrir d'un torchon (technique
du tchelo) puis couvercle.

Faire cuire à feu vif pendant
quelques minutes puis cuire
1 h 30 à feu doux.

Mijoté de cource aux épices et bohrani

Peler les courges.

Tailler les courges en cubes
de 2 cm x 2 cm.

Hacher 2 gousses d'ail.

Suer les oignons, ajouter l'ail,

les épices et les courges.

Cuire à couvert 30 min à feu doux.

Mixer grossièrement la betterave
au robot-coupe.

Hacher les herbes au couteau.

Débarasser la préparation mixée
dans un cul de poule, ajouter
le yaourt grec et mélanger
à la marise.

Assaisonner avec des zestes
de citron et les herbes.

Effeuille les sucrines, réserver.

Dressage

Dans une assiette creuse,
placer une louche de riz, la cource
sur un côté, le bohrani de l'autre
et quelques feuilles de sucrine.

PLANCHAUD



MADELEINES AU MIEL DU GÂTINAIS ET COMPOTE DE POMMES

Ingrédients

(pour 28 personnes)

Compote de pommes

5 kg de pommes
150 g de beurre
2 citrons

Madeleines au miel du Gâtinais

6 oeufs
250 g de beurre
300 g de farine t55
250 g de sucre blanc
5 g de levure chimique
2 cuil. à soupe de miel du Gâtinais
Sel

PROGRESSION

Compote de pommes

Zester les citrons, réserver.
Laver, éplucher et vider les pommes, réserver dans l'eau citronnée.
Tailler en cubes de 2 cm x 2 cm.
Faire suer la préparation dans le beurre, cuire 30 min.
Mixer au mixeur à bras, rectifier l'assaisonnement.

Madeleines au miel du Gâtinais

Réaliser un beurre noisette, réserver.
Tamiser la farine.
Blanchir les oeufs avec le sucre et miel.
Ajouter la farine tamisée, la levure et les zestes.
Ajouter le beurre noisette liquide.
Mettre l'appareil en poche.

Préchauffer le four à 250°C

Beurrer les moules (ou bombe à graisse).
Pocher à mi-hauteur.
Enfourner 4 min à 250°C, puis baisser 4 min à 180°C.
Débarrasser les madeleines sur grille.

RECETTES DE **LAETITIA**

VOLAILLE D'ORLÉANS EN CROÛTE D'ALGUES, MIJOTÉ DE LENTILLES VERTES DU BERRY, JUS AU VINAIGRE D'ORLÉANS

Ingrédients

(pour 18 personnes)

Croûte d'algues :

165 g de beurre pommade
100 g de chapelure
50 g de poudre d'amandes
50 g de poudre d'algues (nori)
5 g huile olive
Sel / poivre

Volaille :

18 suprêmes de volaille d'Orléans
1 oignons
Thym / laurier
5 dl de vinaigre d'Orléans

Mijoté de lentilles :

1,2 kg de lentilles vertes du Berry
6 carottes
2 oignons
200 g de beurre
2 bottes de ciboulette



PROGRESSION

Croûte d'algues

Mélanger tous les ingrédients ensemble et étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé, garder au frais, puis détailler de la forme souhaitée.

Couper les ailerons et les peaux, parer les volailles, les faire colorer avec l'oignon émincé, le thym et le laurier.

Déglacer avec le vinaigre, mouiller à hauteur avec de l'eau et laisser cuire 1 heure environ. Passer au chinois et réduire à consistance voulue.

Volaille

Cuire les suprêmes de volaille (préalablement assaisonnés) 10/12 minutes four à 160°C, disposer dessus la croûte d'algues et faire dorer dans un four chaud avant l'envoi.

Lentilles

Tailler en brunoise carottes et oignons, faire suer avec le beurre. Ajouter les lentilles et mouiller à hauteur avec de l'eau, laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau de cuisson, ajouter la ciboulette ciselée et rectifier l'assaisonnement.

Dressage

Dresser harmonieusement les ingrédients dans une assiette chaude en nappant la volaille du jus bien chaud.



POMMES CARAMÉLISÉES, SABLÉ FRIABLE À LA FARINE DE BLÉ NOIR ET MERINGUE VAPOREUSE

Ingrédients

(pour 18 personnes)

Pommes caramélisées :

25 pommes de région
100 g de sucre

Sablé à la farine de blé noir :

300 g de farine de blé noir
330 g de beurre demi-sel
60 g de fécule
de pomme de terre
120 g sucre glace

Meringue :

450 g de blancs œufs
225 g de sucre semoule

PROGRESSION

Pommes

Éplucher, couper les pommes en quartiers et disposer dans un grand plat, saupoudrer de sucre et enfourner à 175°C. Laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées (remuer fréquemment pour uniformiser la coloration). Mettre les peaux et intérieurs des pommes dans une casserole, mouiller à hauteur et laisser cuire jusqu'à obtention d'un jus sirupeux, filtrer.

Sablé

Mélanger tous les ingrédients et étaler la pâte à 1 cm. Laisser refroidir. Avant cuisson détailler à l'emporte pièce et cuire 20/25 min à 175°C.

Meringue

Monter les blancs au batteur, cercler et cuire au four vapeur à 90°C pendant 4 min. Laisser refroidir.

Dressage

À l'aide d'un cercle mouler la compotée de pommes sur les sablés, disposer la meringue et brûler au chalumeau, napper du jus de pommes

RECETTES DE **CHRISTO**

BLANQUETTE DE VOLAILLE DE L'ORLÉANAIS À L'ESTRAGON, SUCRINE DU BERRY, VINAIGRE MARTIN POURET

Ingédients

(pour 40 personnes)

Volaille :

5 volailles
2 carottes
1 oignon jaune
1 gousse d'ail
1 branche de céleri
1 bouquet garni
1 poireau

Sauce :

240 g de farine
240 g de beurre
400 g de crème épaisse
Vinaigre d'Orléans

Sucrines du Berry :

8 courges sucrine
10 cl d'huile
Ail, thym
1 botte d'estragon



PROGRESSION

Blanquette

Dans une marmite, verser 8 L d'eau, puis y plonger les volailles et porter à ébullition pendant maximum 1 à 2 min pour les blanchir.

Vider alors le contenu de la cocotte dans une passoire afin de jeter l'eau de cuisson tout en récupérant les morceaux. Passer la volaille sous l'eau froide, l'égoutter, puis la remettre dans le fond de la cocotte.

Ajouter ensuite l'oignon, l'échalote, l'ail, le poireau, le céleri, les carottes et le bouquet garni taillés grossièrement. Saler et mouiller avec de l'eau de façon

à immerger la viande et les légumes. Faire mijoter environ 1 h 30 à petits frémissements.

Dans une casserole préparer le roux, avec le beurre et la farine puis le faire refroidir.

Une fois que la viande est cuite, verser le contenu de la cocotte dans une fine passoire de façon à filtrer le bouillon de cuisson.

Faire chauffer le bouillon de cuisson, fouetter en permanence pour y délayer le roux, faire épaissir la sauce et la porter à ébullition.

Au moment de servir, ajouter la crème pour finir la sauce et l'estragon ciselé.

Sucrines du Berry

Éplucher et laver les sucrones. Les tailler en cubes réguliers de 3 cm. Les mettre dans un bac avec l'huile, sel, poivre, l'ail et le thym. Puis cuire au four sec à 180°C durant 25 minutes.

Dressage

Dans l'assiette, déposer les cubes de sucrones rôtis.

À côté, déposer des morceaux de viande et finir par napper de sauce.



TARTE FINE AUX POMMES CRÈME AU MIEL DU GÂTINAIS, CARAMEL DE POMME

Ingrédients

(pour 40 personnes)

Tartes fines aux pommes :

8 plaques de feuilletage
20 pommes
200 g de sucre glace
55 g de beurre pommadé
2 g de vanille

Crème au miel :

1 L de lait
1 pièce de gousse de vanille
100 g de miel
8 jaunes d'œuf
8 feuilles de gélatine
600 g de crème liquide 35 %

Caramel de pomme :

600 g de sucre
600 g de jus de pomme
150 g de beurre
1 g de sel

PROGRESSTON

Tartes fines aux pommes

Éplucher et vider les pommes.
Les tailler en deux et les émincer
en tranche de 3 mm d'épaisseur.
Sur un rond de pâte feuilletée,
déposer une demi-pomme en
rosace, saupoudrer de sucre et de
quelques morceaux de beurre.
Cuire au four à 180°C
durant 15 minutes.

Crème vanillée

Réaliser une crème anglaise avec
le lait infusé, la gousse de vanille,
les jaunes et le miel. Redescendre
en température puis coller avec
les feuilles de gélatine. Reposer
la préparation et ajouter la crème
fouettée. Mettre en poche pour
le dressage.

Caramel de pomme

Faire un caramel avec le sucre
puis ajouter le beurre. Ajouter le
jus de pomme et laisser réduire
légèrement. Finir avec le sel
puis conserver au frigo.

Dressage

Déposer au centre de l'assiette
la tarte fine aux pommes. Pocher
la crème vanille et finir avec un
filet de caramel de pomme.



REMERCIEMENTS

MERCI...

Au lycée des métiers d'hôtellerie et de tourisme Centre-Val de Loire pour l'accueil exceptionnel dans ses locaux, la mobilisation des élèves de BTS et des enseignants dans l'organisation de la classe gourmande.

Au lycée des métiers Ampère de Vendôme pour la mobilisation des élèves du bac professionnel Métiers de la Sécurité.

À l'ensemble des participants de la journée pour leur présence et leur bonne humeur.

Aux partenaires sans qui cette aventure collective ne pourrait se faire.

Aux chefs qui ont encadré la classe gourmande, pour le partage de leur passion et leur générosité.

À Asma Mehnana pour l'animation et une maîtrise sans faille du temps !

À l'ensemble des agents de la fonction publique qui œuvrent au quotidien pour nourrir l'avenir de nos Régions !

ANNEXES

RETOUR D'EXPÉRIENCE SUR LA JOURNÉE

L'ATELIER 1

LA RESTAURATION ACCESSIBLE À TOUS

PARTAGE D'EXPÉRIENCE

PROJET

Tarification sociale

Région Centre-Val de Loire

Ce qui a bien fonctionné

- Articulation entre les parties prenantes + synergies entre acteurs
- Communication / Acculturation
- 2 ETP dédiés
- Bonne adaptation du prix aux conditions sociales
- Coût complet du repas (- de 10 €)

Les difficultés ou contraintes rencontrées

- Familles non inscrites
- Passage du forfait au ticket rend la planification plus aléatoire

Les pistes d'améliorations

- Modèle économique à affiner
- Renforcer la communication auprès des familles
- Gaspillage > Réservation > pénalités
- Chiffres de fréquentation justes > Pilotage
- Autorité fonctionnelle > objectifs, convention

PROJET

Tarification régionale

de la restauration

et de l'hébergement

Région Bretagne

Ce qui a bien fonctionné

- Tarification pivot, simulation d'une recette globale à partir des données de la CAF
- Fluidité dans la mise en place de la nouvelle tarification

Les difficultés ou contraintes rencontrées

- Lien avec les outils utilisés par les lycées
- Conduite du changement avec les familles (pas de contestation forte) et avec les gestionnaires
- Compensation département/ région pour la gestion des cités scolaires

Les pistes d'améliorations

- Déploiement d'une expérimentation sur le gaspillage alimentaire
- Mise en place d'un centre de relation usager pour répondre aux questions des familles (de premier niveau)
- Simplification des démarches en ligne (API en lien avec les impôts et la CAF) + faire preuve de souplesse auprès des lycées
- Mise en place de la réservation des repas. Pénalité financière pour les élèves non inscrits (jusqu'ici la Région Bretagne n'a pas envisagé de pénalités)

CONTRAINTES

Je souhaite que la restauration soit accessible au plus grand nombre. La mise en place de la tarification sociale représente un coût important pour la collectivité, dans un contexte économique compliqué.

ÉLU-E

- Poser un diagnostic sur les conditions de revenus des parents lycéens (état des lieux)
- État des lieux des tarifications/ lycée
- Rencontrer les autres Régions pour retour d'expériences
- Qui mange au lycée ? (hors lycéen)
- Quelle qualité alimentaire
- Groupe de travail usagers (proviseur, SG, parents, responsables restauration, élèves) à évaluation des pratiques
- Mettre en place protection sociale alimentaire au niveau du lycée
- État des lieux CENTRALISER les données concernant l'attribution des fonds sociaux
- État des lieux des pratiques d'achats des lycées (produits de qualité et de proximité, BIO...)
- Adapter la tarification aux contraintes financières (croisement des données "revenus"/coût repas)
- Étudier les moyens de réduire les coûts de production de restauration sans baisse de la qualité
- Équilibre entre tranches
- Gérer les coûts matières
- Mettre en place réservation pour éviter gaspillage

CONTRAINTES

Je dois travailler avec un grand nombre d'interlocuteurs peu habitués à travailler ensemble. Je dois proposer des outils homogènes alors que les lycées ont des façons de travailler très différentes.

CHEF DE PROJET

- Avoir une lettre de cadrage de politique forte
- Monter un groupe de travail des usagers (OS des SG, OS des proviseurs, fédération des parents d'élève)
- Mettre en œuvre des actions/ décisions des élus
- Accompagner les établissements dans l'utilisation des outils (type gestion restauration : easyliis, wegerest)
- Benchmark / diagnostic
- Mise en place d'un groupe de travail
- Besoins de chacun
- Retour sur expériences par vagues
- Budget et personnes dédiées
- Projet porté par les élus
- Concertation avec les acteurs de la restauration et les proviseurs



suite

CONTRAINTES

Mon enfant doit pouvoir
manger à la cantine,
quels que soient
mes revenus.
J'en ai marre des
procédures toujours
plus complexes.

- Simplifier les aides et les procédures de déclaration de revenus
- Mobiliser associations de parents d'élève
- Communiquer lors des réunions de parents d'élève
- Accompagner les familles
- Faciliter la communication entre tous les services de l'état (type guichet unique)
- Transmettre les informations via les lycées

PARENT

- Payer au plus juste en fonction des repas consommés par les élèves (pas au forfait)
- Tarif très bas (cf. repas à 1€) ou en fonction des revenus (aides/tarifs par tranches) social/solidaire
- Mise en place d'outils simples
- Accompagnement pour l'utilisation des outils et / ou langue (lycée ou hotline par un prestataire)

CONTRAINTES

Je dois équilibrer mon
service restauration-
hébergement et
la tarification sociale
m'inquiète.
La mise en place
de la tarification sociale
entraîne des tâches
supplémentaires que mes
équipes de gestion
ne peuvent assurer.

- Donnez-nous des aides directes !
- De l'aide humaine (logistique) le temps de la mise en place/ ou laisser la Région gérer en direct
- Compenser l'écart entre le coût réel et les tarifs pratiqués
- Demander à la collectivité de structurer l'achat (groupement...)

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

- Surcharge de travail et son équipe
- Simplifier les flux
- Garantir une recette minimum
- Plateforme de gestion plus simple





COMMENT AVEZ-VOUS VÉCU LES ATELIERS ?

- Des idées plein la valise ! Merci
- Intéressant l'échange avec les autres Régions
- Partage, écoute, échanges
- Rassurant, enrichissant, partage d'expérience
- Echanges, partage, rencontre
- Intéressant
- Très instructif et clair (même pour ceux qui ne sont pas experts de la restauration scolaire) merci !
- Des ateliers très intéressants avec des professionnels de la restauration collective, cela fut enrichissant !
- Beaucoup d'échanges, enrichissant et intéressant Merci !
- Echanges
- Enrichissant
- Communauté
- Constructif
- Tellement de beaux projets à mettre en œuvre
- Partage d'expériences
- Les animatrices des ateliers sont compétentes sur leurs sujets

L'ATELIER 2

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

PARTAGE D'EXPÉRIENCE

PROJET

Une démarche globale

Région Bourgogne

Franche Comté

Ce qui a bien fonctionné

- Salad'bar (gain de temps), légumes bar et fromage bar se sont avérés efficace pour diminuer le gaspillage alimentaire
- Création d'un collectif des chefs de cuisine : ce collectif permet le partage des bonnes pratiques et permet aux chefs de sortir de leur isolement

Les difficultés ou contraintes rencontrées

- Le turn over des professionnels de cuisine perturbe le fonctionnement et la pérennité des chantiers initiés
- La contrainte financière devient bloquante, le prix du repas atteint un plafond : les marges de manœuvre s'amenuisent

Les pistes d'améliorations

- La question du gaspillage alimentaire doit être intégrée à une réflexion plus globale sur la/les manières de consommer
- Simplification administrative + arrêter la surtransposition des normes européennes
- Communication auprès des convives (leur présenter les producteurs)
- Intégrer la question du gaspillage alimentaire aux projets de territoire

PROJET

Salad'Bar Département

d'Eure-et-Loir

Ce qui a bien fonctionné

- La communication entre pairs
- Réduction du coût matière
- Réduction du temps de dressage
- Pesées > Diminution significative du gaspillage
- Évaluation pesées (campagne de pesées 15J/trimestre)
- Réutilisation PDTS le lendemain
- Indiv. de l'accompagnement
- Personne qui doit accompagner les élèves

Les difficultés ou contraintes rencontrées

- Temps de service peut être augmenté
- La disposition des restau peut être une contrainte (les collégiens - certains - ont dû mal à se servir (solutions quelques ramequins)
- Réassorts
- Penser la vaisselle

Les pistes d'améliorations

- Réduction de taille du contenant
- Obligation MEP Salad'Bar dans les consignes de rentrées
- Mise en place de dessert bar > idée d'acheter en seaux :
 - soit mise en ramequins (lavage vaisselle : standardiser la vaisselle),
 - soit laisser pour service autonome
- Fromage à la coupe
- Agrimer

PROJET

Déploiement outil de

gestion de restauration

Région Nouvelle Aquitaine

Ce qui a bien fonctionné

- Mise en place d'un logiciel de gestion complet combiné avec la tarification sociale
- Quantification permanente du gaspillage alimentaire

Les difficultés ou contraintes rencontrées

- Acceptation des secrétaires généraux (transparence des données)
- Changement de fonctionnement des équipes (produire et acheter)
- Coût financier des établissements (achat logiciel)
- Déploiement progressif et volontaire qui se heurte aux mouvements

Les pistes d'améliorations

- Formation à destination des usagers
- Lycées pilotes (communication) diffusion des bonnes pratiques
- Après la phase pilote, rendre obligatoire l'utilisation du logiciel

PROJET

Différentes actions

mises en œuvre

Région Île de France

Ce qui a bien fonctionné

- Mise en place d'un système de réservation
- Baisse du gaspillage alimentaire
- La distribution participative

- Le débarrassage participatif
- Lorsqu'il y a un engagement fort des éco-délégués, ça fonctionne bien !

Les difficultés ou contraintes rencontrées

- Tous les lycées n'ont pas encore appliqué la réservation avant minuit la veille
- Différents prestataires de gestion de la demi-pension dans les établissements

- Difficultés à mobiliser les éco-délégués dans tous les établissements
- Difficultés à faire valider par les familles

Les pistes d'améliorations

- Répression et valorisation
- L'assiette unique
- Le frigo de partage

RECHERCHE DE SOLUTIONS AVEC CARTES CONTRAINTES PAR PROFIL SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

CONTRAINTES

Je ne maîtrise pas le nombre d'usagers qui déjeunent au restaurant scolaire. Je dois faire preuve d'ingéniosité pour faire découvrir de nouveaux aliments (nouveaux goûts) qui ne plaisent pas toujours aux usagers.

CONTRAINTES

J'aime avoir le choix de mes plats. Je n'aime pas les légumes. Il y a des jours dans la semaine où j'ai moins de 30 minutes pour manger.

RESPONSABLE DE RESTAURATION

- Savoir le nombre de repas, système de réservation
- Animation autour des aliments
- Quantité (petite ou grande) à proposer
- Formations aux nouvelles façons de consommer
- S'adapter au type de public d'élèves (lycées PROJ, lycées urbains...)
- Adapter la production du vendredi (cuisson à flux tendu, éviter les restes)
- Échanges directs avec les élèves (échanges en fin de repas...)
- Tests de nouveaux produits en petite quantité (burger d'esturgeon)
- Formation aux repas végétariens pour lui et son équipe
- Self participatif (1 assiette avec tous les aliments)

- Privilégier les légumes frais
- Questionnaire de satisfaction à destination des élèves
- Proposer des organisations optimisées pour réduire les déchets (sur organisation de la restauration)
- Demander quantité souhaitée aux élèves (mini à priori)
- Tenir compte des goûts des élèves pour élaborer un menu
- Adapter l'offre aux contextes des élèves (fromage à la coupe)
- Proposer "innovations" pour test
- Travailler en flux tendu sur une partie de l'effectif
- Communiquer : gaspillage (éq. smartphone)
- Proposer des projets pédagogiques aux professeurs
- Table de troc et frigo partagé

ÉLÈVE

- Click and collect : l'élève choisit un repas à emporter
- 1 rampe rapide pour les élèves qui n'ont pas beaucoup de temps pour déjeuner
- 1 rampe avec un seul plat (plus rapide)
- Réflexion au moment de la commission menus avec les élèves
- Visuels des repas et mélange des textures
- Communication sur le producteur, sur l'origine des produits avec le Chef

- Possibilité pour l'élève de choisir ses plats à l'avance
- Je ne demande que ce que je vais manger (petite faim/ grande faim)
- Demander un temps de pause méridienne minimal
- Développer une offre alternative pour fluidifier
- S'investir dans les instances participatives de la resto
- Mettre en place la réservation des repas

suite

CONTRAINTES

Je dois limiter le gaspillage
pour dégager des marges
sur l'achat des denrées
alimentaires.
La mise en place d'un
système de réservation
est coûteuse.
Je ne peux pas le prendre
en charge.

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

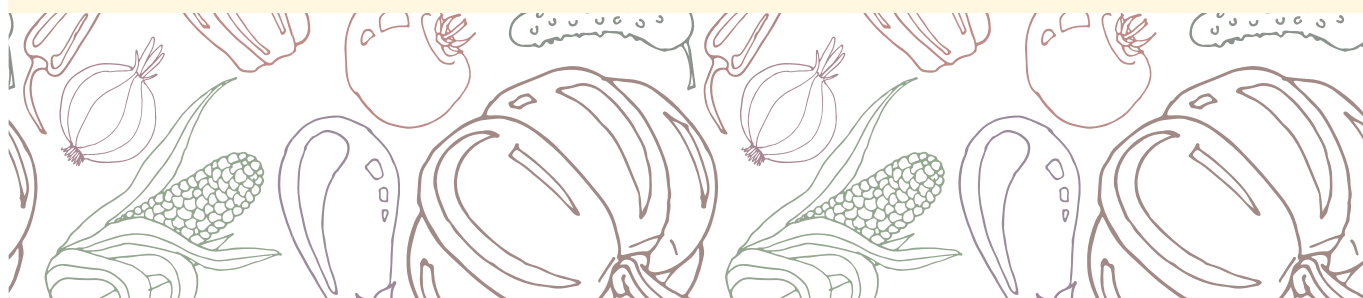
- Demande subventions Europe
- Mise en place schéma d'intéressement :
 - système de réservation,
 - balances : pesées et affichage,
 - IA prédictive pour prévoir le nombre de convives (météo, absences)
- Caméra sur rampe pour analyse plateaux (photos, protéines...)
- Monétiser le gaspillage alimentaire
- Valider l'achat de vaisselle adapté (contenant)
- Accompagner et épauler le chef de restauration :
 - construire un argumentaire des effets positifs de la lutte contre le gaspillage,
 - sensibilisation,
 - formation
- Argumentaire à destination des familles
- Expérimentation : banque alimentaire
- récupération matières premières, transformation par le lycée et utilisation 1/3 par les convives, les restes retour banque alimentaire
- Demande de subvention régionale
- S'impliquer auprès des équipes de cuisine dans un vrai projet d'établissement
- Demander que le projet soit porté par le proviseur : pouvoir d'impulser
- Faire un suivi financier, indicateur gaspillage et le rendre transparent
- Aller manger le midi au restaurant scolaire
- Imposer les pesées des biodéchets
- Travailler et mettre en vigueur une charte/guide de LGA
- Impliquer les élèves dans les commissions

CONTRAINTES

Les élèves ne se sentent
pas concernés par le
gaspillage alimentaire.
Les actions d'éducation
à l'alimentation ne figurent
pas dans mes missions.

CPE

- Délégués Eco-lycéens, pilotage des actions
- Enseignant SVT
- Appui de la vie scolaire (AED)
- Comptabilisation des absences et les transmettre
- Sensibiliser les élèves aux tables de tri
- Réguler les flux
- Aborder le sujet au CA, instance, commissions menus, CESCE
- Informer, se sentir concerné
- Être formé
- Faire participer les élèves à la pesée des déchets + tri des déchets
- Présence des AED dans le self pour échanger avec les élèves, faire respecter la charte de qualité
- Faire respecter le règlement restauration
- Fournir les effectifs matin
- Fournir le planning des stages
- J'invite les AED à ouvrir le dialogue avec les internes sur cette question
- Je rappelle aux AED leur rôle éducatif





COMMENT AVEZ-VOUS VÉCU LES ATELIERS ?

- Partage et échanges de bonnes pratiques
- TOP !
- Collaboratif
- Format trop court
- Trop bons échanges !
- Journée enrichissante de partage + prise de repas en commun VIP – technicien
- Très riche très intéressant
- Très bien
- Temps d'échanges, intervenante, mutualisation
- L'atelier du matin avec les retours d'expériences très intéressants ; pas assez ciblé sur l'approvisionnement (pour une agri...)
- Ateliers rassurants sur les démarches conduites par l'ensemble des régions ; démarches semblables voire identiques
- Diversifiant, enrichissant, intéressant ; il m'a manqué du temps, afin de pouvoir échanger sur les méthodes de travail des autres régions !
- Le timing/atelier est parfait, pas plus long. Le nombre de participants par atelier = pas plus. Frustration sur la thématique car la santé a disparu
- Repartir comme je suis arrivée, en termes d'apports. Ni + ni - ; j'aurais apprécié qu'on explore tout ce que nous n'avons pas encore fait à expérimenter
- Le + la richesse des échanges
- Le - le tour de table de présentation
- Riche, format +++, timing +++

L'ATELIER 3

LES RESSOURCES HUMAINES

PARTAGE D'EXPÉRIENCE

PROJET

**L'accompagnement à
la valorisation des métiers
Région Normandie**

Ce qui a bien fonctionné

- Professionnalisation de la restauration collective
- Développement d'une identité de cuisine en restauration collective
- La mise en place des RET ressources
- Réussite du binôme Secrétaire général/resto collective
- Pas de mouvement de personnel (chef cuisinier)
- % des femmes chef de cuisine en augmentation
- La journée mondiale de l'eau (aucune laverie ne fonctionne)
- Le club manager (géré par la RH : travaille que sur l'humain)

Les difficultés ou contraintes rencontrées

- Cohésion d'objectifs secrétaire général / chef de cuisine
- Définition du local pas synonyme de qualité

Les pistes d'améliorations

- Enquête de satisfaction pour obligation loi Egalim ; pour mieux comprendre les consommateurs (les attentes des convives)
- Affichage mis en place pour produit TRES sucré, produit gras

PROJET

**Valoriser et mieux
accompagner les
encadrants
Région Pays de Loire**

Ce qui a bien fonctionné

- Présence humaine physique régulière (réunion 360°)
- Transversalité des moyens et de services
- Coordonner avec le Secrétaire Général
- Identifier les conseillers techniques opérationnels pour les agents
- Création de conseillers managériaux (10 pour 16 lycées)
- Avoir des chargés de mission aussi pour le déploiement de la PO de la collectivité
- Animer un réseau/une communauté

Les difficultés ou contraintes rencontrées

- Positionnement des conseillers techniques envers les équipes des EPLE
- Moyens centrés plus sur l'opérationnel que sur le stratégique
- Platebande hiérarchique / à l'autorité fonctionnelle
- Place de chacun et définition des rôles

Les pistes d'améliorations

- Rééquilibrer moyens entre opérationnel et stratégie ça se fera avec le temps
- Questionner dans le temps l'efficacité du dispositif encore jeune (1 an et demi de recul)



CONTRAINTES

Je n'ai pas de candidature
quand j'ai des postes
de cuisinier/responsable
de restauration à pourvoir.

CHARGÉ RESSOURCES HUMAINES

- Équipe de RETR (responsable d'équipe technique de restauration) ressources par secteur géographique assurant l'intérim comme référent sur site un cuisinier est nommé "second de cuisine"
- Équipe de titulaire (polyvalent en remplacement (CAP cuisine ou connaissance du métier) rattaché à un établissement support afin d'éviter des postes contractuels
- Attirer sur le métier (le valoriser) ; formation avec contrat signé sur 3 ans
- Montée en compétences de cuisinier sur le métier (accompagnement / formation / mise en situation)
- Apprentissage pour les recruter
- Mobilité interne et faire monter

- les seconds (pb d'acceptabilité)
- Niveau de rémunération et de carrière
- Visibilité des offres de recrutement (réseaux professionnels ; sensibilisation aux métiers)
- Proposer des immersions
- Rendre le métier visible (valoriser l'image de la restauration collective, valoriser les savoirs-faire)
- Travailler l'attractivité
- Parler de nos métiers, monter nos productions
- Communiquer sur les réseaux sociaux et valoriser les compétences annexes (ex. un cuisinier qui publie sur les réseaux à titre privé)
- Investir les chefs sur la valorisation des métiers

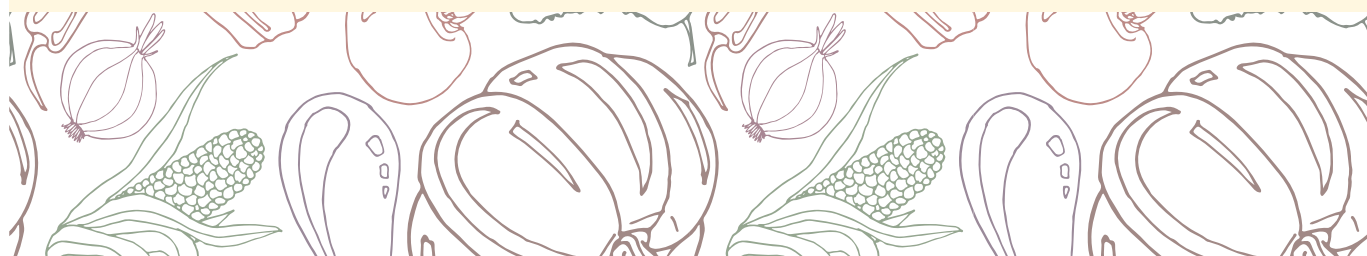
CONTRAINTES

Je dois travailler
des produits bruts,
des produits "fait maison".
Pour cela, j'ai besoin
de main d'œuvre suffisante
et des compétences
adaptées.

RESPONSABLE DE RESTAURATION

- Former le personnel (promouvoir l'ensemble des formations ; former au poste de travail)
- Moderniser le matériel et les techniques
- Valoriser les métiers d'agents polyvalents
- Dotations pas trop restrictives pour gagner en qualité de frais (accompagner)
- Corrélation à N-1
- Carte des emplois en fonction des établissements
- Outils d'aide à la réalisation des recettes en fonction des moyens humains
- Légumerie centralisée, partagée
- Achat 4^e gamme
- Contact RH pour avoir de la main d'œuvre, moyen humains

- (nombre et compétent formé)
- Sourcing, apprentissage et formation interne
- Informer le secrétaire général
- Simplification offre restauration (moins choix)
- Questionner mode opératoire, anticiper légumerie
- Mobilisation agent service général
- Veiller à la formation des agents (professionnel et agent polyvalent)
- Fiche process, techniques
- Plan de de formation
- Optimisation organisation / matériel
- Matériel fonctionnel / ergonomie
- Ateliers en pairs professionnels



suite

CONTRAINTES

**J'ai peu de temps
à consacrer à la gestion
des ressources humaines.
Je gère les difficultés
relationnelles au sein
de l'équipe restauration.**

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

- Entretien collectif en présence du RETR + équipe
- Entretien individuel avec RETR
- Alerter DRH Région
- Accompagnant RH/Dialogue
- Trinôme : Gestionnaire (sg) + RETR + Région
- Redéfinir le périmètre et reclarifier les missions (relève de la Région RH)
- Groupe de travail avec les SG
- Construire un équilibre
- Note de service (du fait de l'autorité fonctionnelle) au SG dans le cadre de la loi 3DS
- S'appuyer sur ces services (en interne : responsable ; en Région : référents managériaux)
- Établir un trinôme (Région RH, responsable restauration et proviseur)
- Respect des rôles et responsabilités

COMMENT AVEZ-VOUS VÉCU LES ATELIERS ?

- Atelier gaspillage alimentaire très bonnes idées de tout le monde, atelier 2 RH très bien
- Intéressant de voir les idées de toutes les régions
- Échanges de pratiques toujours des idées à prendre, merci pour les échanges
- Ateliers instructifs, idées sur les équipes mobiles
- Toujours bien d'échanger en VRAI (présentiel)
- Partages d'expériences intéressants ; le + : atelier en petits groupes
- Partage de pratiques / d'organisation toujours inspirant
- Belle journée riche d'échanges et de partage, merci à l'équipe Centre-Val de Loire pour l'accueil
- Je me coucherais moins bête ce soir !
- J'ai compris que travailler ensemble avait de plus en plus de sens
- Les deux ateliers étaient intéressants. Cela permet de découvrir les méthodes et aussi les contraintes de chacun selon les structures, mais aussi selon les régions
- Bonne animation, animateur de qualité, je repars avec des idées d'animation de groupe de travail (la valise)
- Atelier 1 : très riche avec des possibles ; atelier 2 : très contraint dans la réflexion, reste bloqué dans l'organisation actuelle
- Des connaissances sur le fonctionnement et les freins dans l'organisation d'un service de restauration dans une Région
- Enrichissant
- Inspirant ! Des pistes de réflexions et d'actions
- De bonnes idées, de belles initiatives dans d'autres régions ! Qualité des échanges, échanges très riches. Merci !
- Idées calcul de denrées, mise en réseau. Pas assez de temps pour échanges informels
- Très enrichissant, notamment sur les pratiques des collègues sur nos problématiques
- Ateliers très participatifs merci !
- Dynamique, interrégionale très intéressante et + concrète que les seules réunions à l'ARF
- Échanges de qualité et de partage, rythme un peu dense



[illegible]



© Création graphique Région Centre-Val de Loire/
Photos Région Centre-Val de Loire, Shutterstock.com

