



Dispositif « Plaisir à la Cantine » : Apprenants engagés pour une restau'Co responsable



CHILLOU Fanny (Enseignante Économie ; Animatrice Projet Restau'Co 100 % Responsable)
VOGEL Thomas (Directeur des Exploitations de Pesquié et Capou)
EPLEFPA 82, Campus Terre et Vie

Contexte – problématique de départ

- **Equipes des 2 restos scolaires de l'EPL**
 - Atteindre les objectifs de la loi EGALIM
 - Ouvrir les prises de décision aux usagers des selfs
- **EPL et son PLEPA**
 - Projet Restau'Co 100 % Responsable,
 - Animation par un tiers temps,
 - Favoriser développement perso et pro apprenants

Comment changer les selfs en sites de convivialité, d'éducation et d'apprentissage ?

Participer au dispositif « [Plaisir à la Cantine](#) » financé / DRAAF Occitanie

Description de l'action/projet

- Dispositif déployé sur les 2 sites de l'EPL d'oct 2022 à mai 2023
- 7 jrs de formation animée /des professionnels de la nutrition et de la restauration collective
- Travail collectif sur l'analyse critique des pratiques au sein de l'EPL et des selfs (équipes de Direction, responsables restauration, gestionnaires, enseignants, apprenants volontaires de tous niveaux et toutes filières, ...)



Effets perçus

- **Pour l'EPL : Emergence d'une dynamique intra-EPL autour de l'alimentation**
 - Inter-connaissance entre les différents acteurs et les deux sites
 - Construction de nouvelles habitudes de travail, plus démocratiques
- **Pour les équipes de la restauration et de la pédagogie : Identification de 3 actions prioritaires /self à mettre en œuvre pour la rentrée 2023/24**
- **Pour les apprenants : Plaisir à apprendre autrement** : hors la classe, dans une posture d'égal à égal avec les adultes et de façon ludique via des ateliers participatifs



Notre pépite

Atelier cuisine avec un restaurateur sur les alternatives végétariennes

Analyse critique

Facteurs de réussite :

- pilotage du dispositif
- représentativité de tous les acteurs de l'EPL et filières
- présence permanente des équipes de restauration

Obstacles : - représentations et résistances adultes au changement
- sortir et « recruter » apprenants et enseignants en dehors de leur EDT

Perspectives

A court terme :

- Valoriser engagement des apprenants dans le dispositif (Badge Numérique)
- Construire projet Equipe d'Education à l'Alimentation



A moyen terme :

- Écrire un PADE (Projet d'Alimentation Durable de l'Établissement)
- Entrer dans Label « [En cuisine](#) »