



Amiens, le 29 juin 2015

## Communiqué de presse

### **Les participants régionaux au dispositif « Plaisir à la cantine » seront accueillis le 1<sup>er</sup> juillet 2015 à la DRAAF de Picardie pour une demi-journée bilan**



Le mercredi 1er juillet 2015, François Bonnet, directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) de Picardie, accueillera, avec ses partenaires du Rectorat, de l'Agence régionale de la santé (ARS) de Picardie, du Conseil régional et des Conseils départementaux de l'Oise et de la Somme, l'ensemble des personnels d'établissements scolaires (collèges et lycées) qui ont bénéficié des 4 sessions du programme de formation-sensibilisation « Plaisir à la cantine » d'octobre 2012 à juillet 2015.

Un point presse sera organisé à 16h dans les locaux de la DRAAF Picardie situés au 518 rue Saint-Fuscien à Amiens.

Le dispositif national « Plaisir à la cantine » (PALC) vise, au travers de 14 journées de formation-sensibilisation réparties en 9 modules, à « ré-enchanter » la cantine en agissant sur l'offre alimentaire pour la rendre plus attractive.

Ce dispositif s'adresse non seulement aux personnels de restauration dont c'est le cœur de métier, mais également aux gestionnaires, aux professionnels de santé scolaire, aux conseillers principaux d'éducation, aux délégués élèves et aux parents d'élèves, ainsi qu'à certains personnels éducatifs et de directions dans l'objectif final de faire de la restauration scolaire un véritable enjeu éducatif inscrit au projet d'établissement.

Ainsi, tout au long d'une année scolaire sont abordées les approches multiples et complémentaires : d'équilibre nutritionnel, de plans alimentaires et de réglementation des repas, de projet alimentaire global pour l'établissement, d'intégration de produits bio et locaux en cuisine intégrant l'échange et la participation d'un producteur agricole (sur exploitation), de découverte sensorielle et de la sociologie de l'adolescent vue sous l'angle de son alimentation, de cuisine alternative et de modes de cuisson et préparation différenciés, de moyens et d'expériences de lutte contre le gaspillage alimentaire, de gestion des bio-déchets en compostage autonome, etc.

Plus d'informations sur : <http://alimentation.gouv.fr/charte-cantine>