

Horaire	Thème(s) abordé(s)	Supports	Prénom - Nom référente(s)	Contenu résumé
Si temps : 9h30-9h35	Une expérience sensorielle pour commencer !	Vaporisateurs préalablement installés parmi le public	Marine Pouyfaucou Association BOMPA Pédagogue du goût (formatrice, animatrice et coordinatrice)	- Expérience sensorielle - Transition : faire le lien avec les présentations précédentes, reprise des grandes idées 1. le restaurant scolaire est un lieu d'apprentissage des repères alimentaires pour l'enfant. 2. L'ensemble des agent-es ont un rôle éducatif à jouer. 3. L'éducation sensorielle au goût est une des formes d'éducation à l'alimentation qu'on peut y mettre en place
9h35-9h37	Présentation des intervenant-es		Marine	- Les hommes et les femmes invité-es dans cette table ronde vont maintenant témoigner sur les projets d'éducation au goût qui sont mis en oeuvre actuellement dans leurs collectivités , dans le cadre de PAT à travers la France - Présenter nom prénom + ville et département
9h37-9h39	Introduction du fil conducteur <i>la recette</i>		Marine	- Un projet d'éducation au goût dans une collectivité, c'est quoi ? Si on imaginait que le projet d'éducation au goût était.... <i>un gâteau ? Les ingrédients et les ustensiles essentiels</i> Les intervenant-es ici présent-es vont vous présenter leur projet sous l'angle d'un de ces trois thèmes : le volet pédagogique / le volet formation / le volet montage de projet - Il et elles ont beaucoup de choses à vous partager sur ces trois thématiques, car elles sont intimement reliées ; n'hésitez pas à aller leur parler sur le temps de repas et cet après-midi pour échanger plus largement !
9h39-9h40	Intro sujet 1		Marine	Pour commencer : les outils pédagogiques et les actions mises en place. Quelles formes prend la transmission de cette éducation au goût dans le quotidien des enfants au restaurant scolaire ? Quels types d'ateliers, quelles longueurs, quelle durée, quelle fréquence, à quel moment, avec quels outils ? Animés par qui ?
9h40-10h	<b>Intervenant-es N°1 2 et 3 : Les outils pédagogiques et les actions mises en place 20 min</b>	- Clé USB avec diapositive de photos d'une animation où on voit ses outils	Allison Piolat <b>5 min</b> - Arles, diététicienne EPARCA	Animations à partir de matériel créé par Allison, sur des interventions ponctuelles. Elle va partir d'une animation précise où elle fait goûter des aliments, et va décliner les outils qu'elle utilise 0 budget, une seule personne
		- Clé USB avec film Ecole du goût et diapositive ressource - Malettes pour démonstration	Audrey Nabonne <b>8 min</b> - Colomiers, Ecole du goût (2018)	Petit film de l'Ecole du goût - 3 minutes Présentation des outils - 5 minutes Malette des maternelles Eveil'O'Goût et Malette "Trop moche trop bon" (CISALI) accessible à tous avec formation (avec les malettes en vrai) 1 diapo avec les ressources existantes --> Mentionner aussi le projet du Laboratoire Culinaire--> aller voir la vidéo sur le stand AGORES --> Mentionner recette cartoon à trouver sur le site de la ville : 2 minutes
		- Clé USB avec présentation livret du goûteur à projeter - quelques exemplaires papiers des livrets	Françoise Viala <b>5-6 min</b> - Association Pic'Assiette, coordinatrice de projet et animatrice en éducation à l'alimentation et au goût. PAT Grand Pic St Loup	Phase 3, essaiage : présentation du kit d'accompagnement pour d'autres territoires (livret méthodo, livret animateur, livret petit goûteur avec pages à adapter à son propre territoire)
10h-10h09	Question du public / commentaire autre intervenant			Complément Laure (Poitiers) : continuité, semaine du goût cette année dans les 4 offices des personnes formées avec thématiques alimentaires en fonction des pays ; remise en place du vrac, axe 0 déchet. Au moins 1 action/mois depuis la formation, avancée aussi au niveau de l'affichage
10h09-10h10	Transition sujet 2			(à adapter aux présentations) Vous avez vu que ces actions peuvent être portées par du personnel externe à la restauration, spécialisé en éducation alimentaire (associations d'éd au goût, diététiciennes...) OU directement par les animateurs et les animatrices, les agentes de service, les cuisiniers et les cuisinières. Dans ce cas, le volet FORMATION des agent-es des collectivités est essentiel. Comment ça se passe une formation ? <i>Quelle durée, pour qui, qu'est-ce qu'on y fait ? Quel impact sur l'activité des équipes ensuite, sur le lien avec les enfants autour du repas ?</i>

10h10-10h25	Intervenant-e N°4 et 5 : La formation 15 min		Laure Erhmann 5-6 min - Poitiers, Assistante Gestion RH & Médiatrice en alimentation durable à la Direction Agriculture et Alimentation - Restauration collective	Formation CNFPT (mars 22) : quelques éléments descriptifs de la formation (les coups de coeur, ce qui les a marqué comme séquences abordées), souligner l'importance du rassemblement des RAPS ET responsable d'office et cuisinier dans un même espace de formation ; impact positif sur la gestion humaine et sur les enfants ; mise en place formation de l'autorité bienveillante (25-26/08) dans la continuité (peut-être quelques photos)
10h25-10h34		Question du public / commentaire autre intervenant	Aurélié Krykwinski 5-6 min - Diététicienne du service restauration Fontenay-sous-bois	Témoignage formation ANIMASSENS : elle parlera depuis sa place dans le public
10h34-10h35	Transition sujet 3			Pour mettre en place actions pédagogiques et temps de formation, cela prend de la coordination et des financements. Comment se passe le montage de projet ? <i>témoignage rendant compte de manière très concrète de comment s'est passée dans votre collectivité la mise en place d'un projet d'éducation au goût ; quelles démarches vous avez dû faire, auprès de qui, en combien de temps, avec quel(s) financement(s)</i>
10h35-10h50	Intervenant-es N°6 et N°7 : Le montage de projet et le financement 15 min		Delphine Dubois 5-6 min Diététicienne Nutritionniste, association Cocodiet, Marseille	- Salariée de prestataire en cuisine centrale ou sur site (10 ans Ellior, 2 ans Dupont restauration) et fait des interventions à ce titre, car les prestataires peuvent s'engager dans leur mandat à proposer des animations (matin, goûter, périsco / ou même temps scolaire ou we) - Intervention en libérale sur petits projets ponctuels, sollicitée par des mairies en auto-gestion sur leurs propres budgets. Permet d'avoir une visibilité rapide au niveau politique pour les élus (pas de demande de subvention ni de long montage de projet). C'est valorisant pr une mairie de faire appel à une professionnelle de santé, valorisation de la qualité des interventions
		Affichettes distribuées par Christophe (si imprimée à temps)	Christophe Hébert 5-6 min (fera tampon selon le temps restant - Harfleur, directeur du pôle Education, restauration et loisirs	Ecole du goût et d'alimentation (2010)
10h50-10h59	Question du public / commentaire autre intervenant			Laure : installation du projet à la Ville de Poitiers qui en est à ses débuts
10h59-11h	Conclusion			