



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE
L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

<p>Direction générale de l'alimentation Service de l'alimentation Sous-direction de la politique de l'alimentation Bureau du pilotage de la politique de l'alimentation</p> <p>Adresse : 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15</p> <p>Suivi par : Tél : 01.49.55.81.08 Courriel institutionnel : sdpal.dgal@agriculture.gouv.fr Réf. Interne : N° : L2011-SDPAL-11-246 MOD10.21 E 01/01/11</p> <p>NOR : AGRG1122280N</p>	<p style="text-align: center;">NOTE DE SERVICE DGAL/SDPA/N2011-8186 Date: 16 août 2011</p>
---	---

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application : immédiate
Abroge et remplace : ...
Date d'expiration : ...
Date limite de réponse/réalisation : 30/09/11
📎 Nombre d'annexes : 4
Degré et période de confidentialité : ...

Objet : Mesures d'accompagnement pour la restauration scolaire relatives à l'amélioration de la qualité des repas

Références : Circulaire CAB/C2011-0001 du 2 mars 2011 sur les orientations nationales en vue de la mise en œuvre régionale du programme national pour l'alimentation pour l'année 2011-2012

Résumé : Cette note explicite le rôle des DRAAF/DAAF dans la mise en place des programmes « mieux manger dans ma petite cantine » et « plaisir à la cantine » et les informe des autres mesures d'accompagnement pour la restauration scolaire relatives à l'amélioration de la qualité des repas

Mots-clés : restauration scolaire, nutrition, qualité, alimentation

Destinataires	
<p>Pour exécution : DAAF : Service alimentation DRAAF : Service régional alimentation</p>	<p>Pour information : DGCL DGESCO DGS DGOM DGER DGESIP</p>

Contexte :

La loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010 prévoit la mise en place d'une politique publique de l'alimentation dont la déclinaison opérationnelle est le Programme national pour l'alimentation¹.

La restauration collective y tient une place importante car elle joue un rôle essentiel sur l'apprentissage des bonnes habitudes alimentaires et la sensibilisation des convives à une alimentation qui utilise des produits de qualité et de proximité.

En France, 6 millions d'élèves fréquentent la cantine. De la maternelle au lycée, un milliard de repas sont servis chaque année dans les restaurants scolaires. Au terme de sa scolarité, un demi-pensionnaire pourra y avoir mangé plus de 2 000 fois.

Or, évalués à plusieurs reprises depuis la fin des années 90, l'équilibre alimentaire et la qualité des repas servis s'avèrent encore préoccupants dans de nombreux établissements.

Côté usagers, une courte majorité d'élèves des collèges et lycées juge « les repas bons », un élève sur deux sort de table en déclarant avoir encore faim, le déjeuner ayant été expédié en 20 minutes (enquête DGAL-CLCV menée en 2010).

L'amélioration de la qualité des repas est multi-factorielle : nutrition, goût, environnement et temps du repas, etc...Elle doit tenir compte des attentes des acteurs de la restauration et s'appuyer sur différents leviers : motivation, valorisation du service et des métiers, formation, communication, etc...

Par la présente circulaire, le ministère propose d'accompagner la restauration scolaire d'une part à l'application des exigences nutritionnelles, et d'autre part, à la valorisation de la place du repas au sein d'un projet partagé d'établissement.

Des expérimentations résultant d'un appel à projets national contribuant à l'amélioration de la qualité de la restauration scolaire seront également développées en régions en 2011 et 2012.

En complément, et pour répondre aux besoins spécifiques de qualification du métier de cuisinier en restauration collective, le ministère mettra en place à titre de pilote, à partir de l'automne 2011, un certificat de spécialisation de niveau V « restauration collective ».

1. L'action « Bien manger dans ma petite cantine » : accompagnement à la mise en œuvre de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010, relative à la qualité nutritionnelle des repas

a) Contenu de l'accompagnement

L'article L.230-5 de la loi précise : « Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret, relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison. »

Afin d'accompagner au plus près du terrain les personnels des « petites » cantines du premier degré de l'enseignement servant moins de 80 couverts quotidiens à l'application des exigences nutritionnelles, la DRAAF Poitou-Charentes, avec le soutien de la délégation régionale du Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT), a conçu dès 2009, un dispositif de formation adapté aux contraintes des cantines de petite taille.

1 Document téléchargeable à l'adresse <http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/PNA-210111.pdf>

Il consiste en la sensibilisation des élus à l'équilibre nutritionnel, et par l'intervention d'un diététicien-référent, en la réalisation de diagnostics des menus, en la proposition de recommandations adaptées ainsi qu'en une formation de 2 demi-journées d'appui à la composition de menus équilibrés et diversifiés et regroupant 15 à 20 professionnels.

Le MAAPRAT propose en 2011 d'étendre ce dispositif pilote à l'ensemble du territoire.

b) Financement et perspectives

Le ministère financera, en 2011, la totalité du coût de l'action à hauteur de 4 000€ par région ou département d'outre mer pour l'accompagnement d'un groupe d'une vingtaine de communes par région ou département d'outre-mer.

Le financement du ministère pour cette action s'élève ainsi pour l'ensemble du territoire à 104 000€.

Chaque DRAAF/DAAF assurera le pilotage de cette action en partenariat avec la délégation régionale du CNFPT : sensibilisation des élus, constitution du groupe de communes gérant des « petites cantines », paiement de la prestation du diététicien – référent par convention, rédaction d'une fiche de capitalisation.

L'annexe 1 précise les compétences requises pour les diététiciens-référents. La liste des diététiciens-référents retenus par l'AFDN² et le CENA³ sera disponible sur la plate-forme intranet. Les diététiciens volontaires et remplissant les conditions visées à l'annexe 1 bénéficieront d'une formation de formateurs le 9 septembre à Paris dans la limite d'un par région.

La DRAAF/DAAF pourra s'appuyer sur les COSIR et les directions départementales en charge de la protection des populations, pour recenser les cantines potentiellement concernées. L'association des maires de France ainsi que le Comité de coordination des collectivités (CCC) feront une information auprès de leurs adhérents sur cette opération.

Afin d'optimiser l'utilisation de ces crédits et de prévoir, le cas échéant, des redéploiements entre régions, la DGAL délèguera les autorisations d'engagement en régions sur la base de projets de conventions de la DRAAF avec la structure chargée de regrouper les communes bénéficiaires ou toute autre structure ad hoc, avant le 30 septembre 2011.

Un bilan de l'action sera réalisé sur la base de la fiche de capitalisation établie pour chaque région et dont le modèle est fourni en annexe 4.

En 2012, le ministère ne financera plus cette formation mais proposera un référentiel consolidé de cette phase pilote, aux collectivités territoriales et aux organismes de formation publics œuvrant à la formation des personnels de restauration scolaire.

2. Une personne référente nationale « nutrition en restauration scolaire » pour accompagner les acteurs

Une référente nationale « nutrition en restauration scolaire », a été nommée depuis février 2011 afin de renforcer le dialogue et les échanges entre le Ministère, les collectivités locales et les professionnels concernés, dans le cadre de l'entrée en application des exigences nutritionnelles issues de l'application de l'article L 230-5 de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010. La personne référente est chargée d'informer et d'accompagner l'ensemble des acteurs concernés dans la mise en œuvre de cette réglementation au plus proche du terrain. Elle coordonne également le réseau des formateurs référents formés aux exigences nutritionnelles chargés de démultiplier cette formation au sein de leur région.

2 AFDN - Association Française des Diététiciens Nutritionnistes

3 CENA - Club Expert Nutrition Alimentation

3. « Plaisir à la cantine » : faire de la restauration scolaire un véritable enjeu éducatif au sein des collèges

L'ex-DRASSIF (Direction régionale des affaires sanitaires et sociales en Ile de France) en partenariat avec la DRIAAF (Direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) d'Ile de France a développé à partir de 2009, sur la base d'une expérimentation conduite avec 67 personnes volontaires issues de 37 collèges de 4 départements d'Ile de France, un dispositif d'accompagnement valorisant le temps du repas au sein des établissements, évalué favorablement par le Centre Edgar Morin (CNRS⁴ EHESS⁵). Ce dispositif se compose d'une charte d'engagement, d'un programme de formation optionnel et d'ateliers destinés aux élèves.

a) La charte « Plaisir à la cantine »

La charte « Plaisir à la cantine » constitue un engagement du chef d'établissement et du conseil général à respecter différents points tels que :

- l'inscription de la restauration collective comme enjeu éducatif dans le projet d'établissement,
- la conception de menus qui respectent les saisons et valorisent le patrimoine culinaire,
- la valorisation des plats cuisinés sur site,
- la mise en place de conditions favorables pour faciliter le contact entre l'équipe de cuisine et les élèves,
- un temps de repas assis de 30 minutes aux élèves.

Les DRAAF devront faire la promotion de la charte auprès des collèges et des conseils généraux ; elle sera disponible à la rentrée scolaire, après validation du ministère de l'Education nationale, sur la plateforme intranet à l'adresse suivante : <http://pna-en-regions.national.agri>. Le contenu de la charte est décrit en annexe 2.

Les collèges et conseils généraux transmettront à la DRAAF la charte signée donnant droit à l'utilisation du logo du Programme national pour l'alimentation. A la date anniversaire de la signature de la charte, les collèges adresseront à la DRAAF, un bilan de la mise en œuvre des différentes recommandations. Il sera également fait état, sur le site internet du ministère (<http://alimentation.gouv.fr>), des collèges ayant signé la charte d'engagement « Plaisir à la cantine ».

b) Une formation optionnelle pour accompagner l'ensemble des acteurs de la restauration collective des collèges.

Cette formation détaillée en annexe 3 permet de définir ce que peut être un bon restaurant scolaire et aborde les conditions de réussite d'un projet de restauration scolaire : culinaires, sensorielles, économiques, nutritionnelles, comportementales etc... Cette formation est constituée de différents modules coordonnés par un diététicien – référent et animés par différents professionnels, experts dans leur domaine (cuisine, diététique, éveil sensoriel, comportement alimentaire, gestion, communication...). L'annexe 1 précise les compétences requises pour les diététiciens-référents. La liste des diététiciens-référents retenus par l'AFDN et le CENA sera disponible sur la plate-forme intranet. Ces diététiciens volontaires bénéficieront d'une formation de formateurs les 12 et 13 septembre à Paris dans la limite d'un voire deux par région. L'ensemble des outils relatifs à la formation seront mis en ligne sur la plate-forme intranet à l'adresse suivante : <http://pna-en-regions.national.agri>.

c) Un référentiel disponible pour faire découvrir aux élèves les coulisses de leur cantine

Il s'agit d'ateliers qui ont pour objectif de faire découvrir aux élèves les coulisses de leur cantine, en prenant connaissance des tâches effectuées en cuisine et en participant à certaines d'entre elles. Ces ateliers ont pour objectif de recréer du lien entre l'aliment, celui qui le cuisine et celui qui le mange. Cet outil ne faisant pas partie du dispositif de formation n'est pas subventionné par le Ministère. Le référentiel sera disponible sur la plateforme intranet à l'adresse suivante : <http://pna-en-regions.national.agri>. La prise en charge des élèves par une diététicienne occasionne un coût moyen par

4 CNRS - Centre national de la recherche scientifique

5 EHESS - Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales

atelier d'environ 600€. Des financements peuvent être recherchés auprès des collectivités locales, des agences régionales de santé, des rectorats, du Comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) etc...

d) Financement et perspectives

En 2011, le MAAPRAT propose d'étendre le dispositif de formation à tout le territoire en finançant par région la moitié du coût de l'action, soit 9 000€ maximum (sur un coût total de 18 000€) par région ou DOM et qui pourra bénéficier à une vingtaine de collèges par région ou DOM. Le financement du ministère pour cette action s'élève ainsi pour l'ensemble du territoire à 234 000€.

Des co-financements sont à rechercher auprès des collectivités locales, des agences régionales de santé, des rectorats etc...

Chaque DRAAF/DAAF assurera le pilotage de cette action par :

- la sensibilisation des conseils généraux, de l'ARS, du Rectorat,
- la cosignature d'un accord cadre entre les partenaires permettant d'établir la quote-part de chacun,
- la signature d'une convention pour la prestation de service assurée par la diététicienne référente, à hauteur du financement prévu dans l'accord cadre,
- la rédaction d'une fiche de capitalisation.

Afin d'optimiser l'utilisation de ces crédits et de prévoir le cas échéant des redéploiements entre régions, la DGAL délèguera les autorisations d'engagement en régions sur la base de projets de conventions de la DRAAF avec la structure chargée de regrouper ou d'assurer la formation aux collèges bénéficiaires, avant le 30 septembre 2011.

L'extension du dispositif à l'ensemble du territoire sera accompagnée d'un bilan de l'action. Une fiche de capitalisation (cf annexe 4) sera donc établie par la DRAAF et le diététicien-référent, qui permettra de tirer les enseignements de cette opération dans chacune des régions, afin notamment d'en assurer la pérennité.

En 2012, le ministère ne financera plus cette action, mais le référentiel de formation pourra être proposé aux collectivités territoriales ou aux organismes de formation publics œuvrant à la formation des personnels de restauration scolaire.

4. Des projets pilotes en régions en faveur de la restauration collective et qui visent à être démultipliés

Dans le cadre de l'appel à projets national conduit par le ministère en juin 2011, 2 projets relatifs à la restauration collective ont été retenus :

- le projet de logiciel développé en Provence Alpes Côte d'Azur (PACA) pour aider les collectivités territoriales à concevoir des plans de menus respectueux des règles d'équilibre nutritionnel en restauration scolaire. Ce projet est porté par le CENA (club experts nutrition et alimentation) en association avec le Conseil régional PACA, l'UMR de l'INRA d'Aix-Marseille, TROPHIS, le Conseil général du Puy de Dôme.

- le projet d'ajout d'une fonctionnalité « origine des aliments et calcul des kilomètres parcourus » au calculateur d'empreinte écologique mis au point en Bretagne et qui permet d'établir des repères concrets et explicites pour aider à faire évoluer les pratiques de la restauration collective et celles de ses convives vers une alimentation de qualité, de proximité et respectueuse de l'environnement. Ce projet est porté par AGROCAMPUS Beg Meil en association avec le lycée agricole de Merdrignac, la bergerie de Villarceaux et la maison du Bio du Finistère.

5. Le certificat de spécialisation agricole option « restauration collective »

La restauration scolaire compte 144 000 professionnels en 2010, dont 27% environ sont des personnes cuisinant. Or ce secteur ne dispose aujourd'hui d'aucun cursus de formation dédié.

En effet, le métier de cuisinier en restauration collective s'appuie actuellement sur des formations axées autour des besoins de la cuisine traditionnelle. Or les volumes, l'organisation du travail, l'environnement qui peut être de haute technologie, le contexte réglementaire (agrément sanitaire spécifique et exigences nutritionnelles), le type de convives (des enfants, des adolescents) sont autant de particularités de la restauration scolaire.

Aussi le ministère (DGER) avec les professionnels du secteur ont établi un référentiel de formation : le certificat de spécialisation « restauration collective » relevant de la formation par apprentissage ou de la formation continue. Il est accessible aux titulaires du brevet professionnel agricole (BPA) «transformations alimentaires» et du CAP « cuisine » de l'Éducation nationale.

Il sera mis en œuvre à la rentrée 2011, à titre expérimental, par la voie de l'apprentissage en Poitou Charentes (CFA du lycée Kyoto) et en Pays de la Loire (CFA du lycée Jules Rieffel de Saint Herblain).

Pascale BRIAND

Directrice Générale de l'Alimentation

ANNEXE 1

Grille de compétences des diététiciens-référents

Expérience	1	Etre diététicien	min 5 ans
	2	Avoir une expérience significative en restauration collective scolaire	min 3 ans
	3	Connaître la restauration du primaire et ses spécificités (achats, menus, services,...)	
	4	Connaître la restauration du secondaire et ses spécificités (self, internat, convives,...)	
GEMRCN	5	Connaître le GEM RCN	Formation suivie ou journées d'étude depuis moins d'un an
	6	Savoir appliquer le GEM RCN	Activités de conseils auprès de collectivités
	7	Savoir expliquer le GEM RCN auprès de différents publics	Participation à des commissions réunissant des professionnels, contact avec les élus et argumentation
Formation	8	Avoir une expérience significative de formateur	Références + expériences de 3 années
	9	Maîtriser l'animation et savoir gérer un groupe	
	10	Avoir un réseau de formateurs dans différents domaines (cuisine, gestion,...).	Préciser les noms des personnes ressources
Autre	11	Etre adhérent ou membre d'une structure habilitée à recevoir des subventions publiques pour le paiement des honoraires (Ex: AFDN, associations).	Nom et forme de la structure
	12	Etre disponible les mercredis pour les formations (fixer, avant mi octobre 2011, une session de 2 mercredis matins, séparés de 2 semaines, fin 2011 ou début 2012)	Engagement
	13	Etre disponible pour participer à une formation de formateurs le 09.09.2011 pour « Bien manger dans ma petite cantine » et le 12 et 13.09.2011 pour « Plaisir à la cantine ».	Engagement

CV complet - nom des structures

Références pour les formations (organismes, clients)

Nom et forme de la structure : bulletin d'adhésion ou facture

N° fichier ADELI

Annexe 2

Contenu de la charte plaisir à la cantine

- 1) Inscrire la restauration scolaire dans le projet d'établissement comme enjeu éducatif.
- 2) Créer une commission « restauration scolaire », instance consultative et de concertation des membres de la communauté éducative (personnels de direction, d'éducation, d'orientation, administratifs, cuisiniers, personnel médico-social, parents d'élèves et élèves) chargée de valider, à partir de plans alimentaires, les projets de menus, la fréquence et la variété des plats ainsi que l'équivalence nutritionnelle des choix proposés (le cas échéant), la qualité et la saisonnalité des aliments.

Les avis de la commission intégreront des critères culturels (plats traditionnels régionaux, découverte et ouverture à d'autres cultures culinaires), des critères hédoniques (notion d'extras) et dans la mesure du possible des critères de production (circuits courts, de proximité, labels).
- 3) Concevoir des menus qui respectent les saisons et valorisent le patrimoine culinaire : menus qui font voyager, font appel aux sens (texture, odeur, couleur...) qui parlent de la région, mettent en valeur ses terroirs.
- 4) Valoriser les plats servis sur site pour qu'ils portent la signature de l'équipe de cuisine et améliorer la présentation, tant du point de vue du dressage des plats lequel confère aux aliments une partie de leurs caractéristiques sensorielles et intervient dans leur perception, que du service et de la communication autour des plats servis afin que les élèves nomment ce qu'ils mangent.
- 5) Faciliter le contact entre l'équipe de cuisine et les élèves. Il est demandé au chef de cuisine ou au responsable de satellite de se présenter aux élèves, de les accueillir, de parler de ses plats, des recettes, d'inciter les élèves à goûter en mettant des mots sur les mets et de les sensibiliser à l'équilibre alimentaire.
- 6) Présenter le cuisinier et son équipe sur le site internet de l'établissement, de façon à permettre aux élèves et aux parents d'élèves d'identifier qui cuisine et de conforter la dimension humaine de la restauration scolaire ; lever l'anonymat sur les menus en prévoyant leur signature par le cuisinier.
- 7) Garantir aux élèves un temps de repas assis de 30mn, de façon à éviter de réduire le repas à sa seule fonction alimentaire, à lui conserver un rôle socialisant et un caractère convivial.
- 8) Confier au chef de cuisine ou au responsable satellite la mission d'étudier le retour des plateaux à la fin de chaque service et d'organiser une réunion - bilan hebdomadaire permettant aux membres de l'équipe de cuisine de faire part de leurs observations.
- 9) Réaliser une enquête de satisfaction auprès des élèves en fin d'année. A ce titre, plusieurs thématiques peuvent être explorées : la qualité des produits, celle de la cuisine, des assaisonnements, les cuissons et les températures des plats, les choix et leur permanence jusqu'à la fin du service, la mise en valeur de la prestation, la diversité et maturité des fruits, le choix de la vaisselle, le cadre, le temps de repas, l'ambiance, la convivialité... Cette enquête fait l'objet d'une présentation à la commission de restauration qui peut en tirer des orientations nouvelles pour le service de restauration.

Annexe 3

Descriptif de la formation pour « Plaisir à la cantine »

La formation est composée de 6 modules répartis en 9 journées, dont le contenu est le suivant :

1- Pour vous, un bon restaurant scolaire, c'est quoi ? (module 1- une journée)

Les stagiaires s'interrogent sur les missions de leur service de restauration. Ils déclinent en fin de journée un projet pour le service de restauration de leur établissement.

2- Des repas équilibrés au juste prix (module 2)

Ce module de 2 jours est une réflexion sur la mission sociale et de santé publique du temps du repas. Les aspects économiques et nutritionnels de la prestation y sont développés.

3- Sensorialité et cuisine (module 3)

Au cours de deux journées, les participants expérimentent leurs propres sensations vis à vis des aliments puis sont invités à exprimer leurs émotions pour réussir ensuite à les partager avec les convives.

4- Le collégien, ce mangeur (module 4 – une journée)

Qui est ce mangeur collégien, que savons-nous de son comportement alimentaire, et comment peut-on réagir face à lui pour l'encourager, l'éduquer et l'aider à devenir un mangeur curieux et attentif à son alimentation ?

5- Saveurs et cuisine, valoriser sa cuisine (module 5)

Ce module de 2 jours est une véritable mise en situation puisqu'il s'agit d'ateliers pratiques autour d'aliments souvent difficiles à mettre en œuvre : poisson, légumes, viandes rouges non hachées...qui seront cuisinés, valorisés, présentés pour devenir des incontournables.

6- Savoir faire et faire savoir (module 6)

Cette journée est consacrée aux techniques de communication, car animer une commission de restauration, argumenter autour d'un plat n'est pas inné. Le jeu de rôle, la mise en situation sont proposés pour apprendre à mieux communiquer.

A l'issue de cette formation, une journée de bilan est proposée aux participants ainsi qu'aux professionnels signataires de la charte.

Annexe 4

Fiches de capitalisation à établir pour chaque formation dispensée d'une part dans le cas de « Bien manger dans ma petite cantine » et « Plaisir à la cantine » d'autre part.

La fiche de capitalisation a pour objet d'identifier les points forts et points faibles relatifs à la mise en place des actions. Elle comprend plusieurs rubriques permettant de décrire le mode d'organisation et le déroulé de l'action :

- **Description détaillée de l'organisation et du déroulé :**

- x Processus ayant conduit à constituer le groupe d'établissements bénéficiaires
- x Période et principales étapes de mise en œuvre de l'action, leur durée.
- x Gouvernance de l'action, partenariats, rôle des partenaires, montage administratif, cadre juridique, réglementaire
- x Description du fonctionnement de l'action dont les moyens humains et techniques.

- **Résultats**

La présentation des principaux résultats tant quantitatifs que qualitatifs :

- x Le degré d'atteinte des objectifs fixés en matière d'organisation, d'établissements et de partenaires engagés dans l'action
- x Les résultats qu'ils soient positifs ou négatifs
- x Les perspectives (intérêt des organismes de formation, souhait de reconduire, d'étendre l'action...)

- **Principaux enseignements**

- x Principaux points forts et points faibles
- x Facteurs déterminants de réussite (techniques, de gouvernance, autres...) :
- x Rôle de la DRAAF/Conseil général/ARS/Rectorat/Maires/Autres intervenants dans le montage du projet :
- x Freins-leviers marquants pour les différents partenaires :
- x Difficultés/intérêts liés à la thématique
- x Difficultés rencontrées, solutions mises en œuvre
- x Postes de dépenses à ne pas omettre/négliger pour la réussite de l'action
- x Améliorations possibles

La rubrique "enseignements" constitue une analyse à la fois des facteurs déterminants de la réussite de l'action mais aussi des conditions de son transfert.

Les modèles de fiche de capitalisation pour « Bien manger dans ma petite cantine » et « Plaisir à la cantine » seront disponibles fin août 2011 sur la plateforme intranet à l'adresse suivante : <http://pna-en-regions.national.agri> .

La fiche de capitalisation sera établie par le chef de pôle alimentation de la DRAAF et le diététicien référent puis transmise par la DRAAF à la DGAL afin d'établir un bilan de ces opérations et le cas échéant des propositions d'adaptation.