



Fondation Nestlé France

La lettre de la Fondation Nestlé France
N°25 – Octobre 2015 - Spécial « Réenchanter la cantine »



Favoriser la transmission de la culture alimentaire française est au cœur de la mission de la Fondation Nestlé France, ce qui induit l'apprentissage des bonnes pratiques qui constituent ce modèle alimentaire français : ritualisation des repas, plaisir, partage, commensalité...

Elle milite aujourd'hui pour sa reconnaissance par les autorités publiques

LA FONDATION VUE PAR...

... Delphine BÜRKLI Maire du 9^e arrondissement de Paris

En tant que Maire du 9^e arrondissement et Présidente de la Caisse des Ecoles du 9^e arrondissement, quelles sont vos priorités ?

Le repas du midi est essentiel dans la journée d'un enfant : c'est celui qui lui permet de tenir jusqu'au soir, et c'est parfois pour certains, le seul « vrai » repas de la journée. La qualité des repas qu'elle soit gustative ou sanitaire est donc prioritaire.

J'y attache d'ailleurs une grande importance : récemment encore je visitais l'exploitation de poulets à Loué, avec laquelle nous travaillons, pour constater sur place la qualité de ce produit qui revient régulièrement dans les assiettes des enfants. Déjeunant aussi, moi-même, très fréquemment dans les cantines du 9^e, je veille au contenu des assiettes et à leur succès, ou non, auprès des enfants. A l'aide d'une diététicienne, nous tâchons d'utiliser les meilleurs produits et de privilégier les circuits-courts en nous approvisionnant en Ile-de-France le plus possible. Nous avons à cœur de diversifier les repas en instaurant une fois par semaine un repas à thème, nous avons également introduit la soupe – chaude et froide – servie dans un mug qui plaît finalement beaucoup aux enfants. Pour cette rentrée nous travaillons à l'introduction du pain du boulanger et de pâtisseries « maison ». La part du bio est de plus de 30% et avec l'ouverture d'un pavillon bio à Rungis – que j'ai visité récemment – nous allons encore pouvoir l'accroître. J'accorde également une grande importance à la sensibilisation des enfants au gâchis : c'est la raison pour laquelle j'ai mis en place cette année une collecte des bio-déchets dans 6 écoles du 9^e ainsi qu'un collège, une expérimentation très concluante qui va ainsi pouvoir être étendue à toutes les écoles du 9^e. Les déchets ainsi collectés sont traités par méthanisation et transformés ainsi énergie électrique.

Pourquoi avez-vous décidé de vous engager dans le programme « Réenchanter la cantine » ?

J'ai été tout de suite emballée par ce programme que nous menons depuis plusieurs mois maintenant dans deux écoles élémentaires du 9^e, car il replace le temps du repas au cœur de notre vision de la cantine.

Au-delà de la nécessité pour un enfant de prendre un bon repas, il s'agit bien d'en faire un vrai moment dans sa journée, aussi important que le reste. Un moment d'échange et de partage, un repère fort dans le développement de sa personnalité. Et en tant que fille de restaurateurs, je sais que si le contenu de l'assiette est essentiel, l'ambiance qui l'entoure est également primordiale !

Qu'attendez-vous du programme « Réenchanter la cantine » ?

J'ai demandé à ce que plusieurs des préconisations soient testées dès ce début d'année scolaire, notamment celles qui valorisent nos cuisinières : j'ai été en effet surprise de constater, via le travail des deux chercheuses, que les enfants ne savent pas où sont cuisinés les repas et par qui ! Un meilleur accompagnement du temps de repas par les animateurs, qui encadrent les enfants dans les cantines, est également fondamental. Ce programme est de plus essentiel pour nous aider à comprendre les 8-11 ans, à travers le prisme du repas et des valeurs de partage et de mise en commun qu'il véhicule. D'après les premiers résultats de l'enquête, les enfants donnent une note moyenne de 6,5/10 à leurs cantines – ce qui est déjà une bonne note – mais à l'aide ce programme, c'est le 10/10 que nous visons !



ZOOM sur....

..... Le programme « Réenchanter la cantine »



La Fondation Nestlé France investit la cantine, véritable terrain d'études, lieu naturel de transmission et d'éducation du « passer à table ». Point à mi parcours.

Après un premier volet Recherche dédié à une enquête par questionnaire et entretiens, le programme « Réenchanter la Cantine » est entré dans une phase d'Action.

En sachant plus désormais sur les connaissances et les jugements que les jeunes mangeurs construisent sur leur repas dans les villes de Paris 9, Saint-Jean, Saint-André-Lez-Lille et Valenciennes, nous avons pu formuler des recommandations de « Bonnes pratiques », prudentes et concrètes; les acteurs au sein des villes pilotes ont intégré à l'occasion de la rentrée scolaire les propositions qui ont retenu leur attention, dans de nouvelles procédures d'accueil des enfants dans leurs cantines du primaire. Ces « Bonnes pratiques » couvrent des domaines aussi complémentaires que les bonnes manières commensales, le rétablissement de relations entre cuisine et réfectoire, les échanges de table entre enfants et adultes. Parmi les dimensions les plus marquantes à ce stade, notons la méconnaissance des enfants (significative et stable sur l'ensemble des villes) à l'égard de l'origine des déjeuners de cantine. Qui cuisine et où, sont des questions qui ont embarrassé ou indigné la grande majorité des jeunes enquêtés : «oui, tiens, j'aimerais bien le savoir après tout !», ont commenté certains à voix haute en répondant qu'ils n'en avaient aucune idée.

Pourtant, la valeur que l'on accorde à un repas n'est-elle pas pour une part liée à ce que l'on sait de ceux qui ont cuisiné ? Réenchanter la cantine pourrait alors commencer par satisfaire la saine curiosité enfantine et redonner leur place aux cuisiniers et dames de cantine. Mais nous verrons également comment un peu d'autonomie à table afin de permettre aux enfants de faire le service entre convives peut à la fois les gratifier, faire évoluer leur satisfaction générale pour le moment du repas de cantine mais aussi alimenter la transmission des bonnes manières entre enfants.

Prévues pour le milieu de l'automne, les mesures des changements induits par l'application de ces premières « Bonnes pratiques » livreront vraisemblablement de nouveaux éléments propres à nous éclairer sur les ressorts de la transmission de la culture alimentaire française à la cantine.

Je suis content qu'on me demande mon avis sur la cantine. La cantine, on a plein de choses à en dire.
Mélanie, 11 ans, Saint-André



ACTU...

... **Le vendredi 19 juin**, 150 enfants des 5 classes lauréates de la 7ème édition du concours “Les enfants à table !” se sont réunis, à Noisiel pour une grande journée ludo-pédagogique !



Les classes de CM2 de l'École Six Villages - Lieuvillers (60), de CM2 de l'École Jacques Prévert- Toufflers (59), de CE2 de l'École Chernoviz-Paris (75), de CE2-CM1-CM2 de l'École de Lavancia (01) et de CE2-CM1-CM2 de l'École de Poigny ont eu l'occasion de découvrir tout au long de cette journée exceptionnelle, à travers une approche amusante, originale, et instructive les clefs d'une alimentation équilibrée et le plaisir de passer à table. Les enfants ont ensuite déjeuné tous ensemble dans la Halle Eiffel du site de Noisiel autour d'un repas haut en couleur préparé par Cyril Lignac, chef étoilé, parrain de la journée.



✓ [Retrouver Film et photos sur le site de la Fondation](#)

ACTU...

... **Le mercredi 24 juin Olivier Gabet** était l'invité du 22ème Rendez-vous débat de la Fondation sur le thème : *“les arts de la table : quel rôle dans la transmission de la culture alimentaire française ?”*

Conservateur de formation, Olivier Gabet dirige depuis 2014, le musée des Arts décoratifs de Paris, consacré à la mode, au design, au graphisme et... aux arts décoratifs. Selon lui, la contribution des Arts de la table dans la transmission de la culture alimentaire française est liée à des habitudes de vie très profondes et ancrées dans l'identité française, et ce dans des très nombreux domaines (économique, politique, environnemental, culturel, artistique...) : ***“c'est un vaste tout qui montre que la dimension culturelle est présente dans un domaine important de l'art de vivre français”***.

Dans les familles, la transmission du goût des Arts de la Table est étroitement liée à celle du goût pour la culture culinaire et gastronomique.

Selon lui, l'art sera une carte majeure de la politique d'influence française dans le monde.



✓ [Retrouver l'article intégral, le film, les photos et Actes du débat sur le site de la Fondation](#)

ACTU...



... Le mercredi 7 octobre, le Jury de délibération des Nids d'Or de la Fondation, présidé par Erik Orsenna de l'Académie française, des autres membres du jury composé de personnalités et d'experts, s'est réuni pour élire les lauréats des Nids d'Or 2015.

Le jury a récompensé 4 lauréats :

- L'Olivier des sages - LYON (69)
- L'Espace de Projets d'Insertions Cuisine et Santé (EPICES) - ILLHAEUSEN (68)
- L'Association Toulouse à Table (TàT) - TOULOUSE (31)
- La Maison régionale des Arts de la Table - ARNAY LE DUC (21)

et décerné un « Prix spécial du jury » à La Fondation AVEC - (75)

Les prix seront remis aux lauréats le 6 novembre prochain à Dijon lors des 6èmes Assises de la Fondation consacrées à "La culture alimentaire française : terroirs et transmissions".



✓ Retrouver les actions des lauréats ainsi que le programme des Assises sur le site de la Fondation

AGENDA...

13 octobre 2015

Rendez-vous débat avec
Alexandra Cordebar

« Réforme des rythmes scolaires
: quelle place pour la culture
alimentaire française dans les
activités périscolaires ? »

6 novembre 2015

Assises de la
Fondation Nestlé
France
Dijon – Remise des
Nids d'Or

2 novembre 2015
-

13 mai 2016

Concours
« Les enfants à
table ! »
2016