LE GOÛT DE LA TRANSMISSION !

L'école municipale de cuisine - Ville de Rennes

> *« Quand on leur dit qu'il va y avoir des haricots dans le gâteau, on voit des mines de dégoût sur les visages des enfants. Et puis, le gustatif l'emporte et les convaint. »*
>
> – La responsable du projet

En juin 2023, pour favoriser l'apprentissage du bien manger, la ville de Rennes ouvre une école municipale de cuisine.
Sa particularité ? Elle s'adresse évidemment aux enfants des centres de loisirs, maternelles et primaires mais aussi aux agents municipaux.

Au cours d'ateliers cuisine les mercredis et vacances scolaires, les 3-10 ans apprennent, concrètement, l'alimentation et ses enjeux. Ils/elles découvrent la diversité, la saisonnalité, la lutte contre le gaspillage, les besoins nutritionnels et les équilibres alimentaires...
Ils/elles cuisinent principalement des recettes végétariennes à partir de produits bruts, locaux et bios, accompagné·es par des cuisiniers de la cuisine centrale ou des restaurants de la Ville.

De leur côté, les agent·es municipaux·ales y suivent des formations pour découvrir ou se perfectionner sur de nouvelles techniques et savoirs-faire (notamment autour de plats végétariens), testent des recettes et échangent entre pairs.

Les cuisinier·es apprennent et transmettent les gestes culinaires. Les enfants prennent goût à la cuisine. Ensemble, ils/elles construisent les bases d'une alimentation durable, enthousiaste et engagée.

LA (RE)CRÉATION DE LIENS

Les repas servis dans les cantines sont préparés dans la cuisine centrale. Les enfants ne se rendent donc pas compte qu'il y a des personnes derrière ce qu'ils/elles mangent. L'objectif de l'école est aussi de ré-incarner et recréer du lien. Et ça fonctionne : les enfants adorent discuter avec les cuisinier·es.

LA (RE)VALORISATION DES CUISINIERS

Au quotidien, le métier de cuisinier·es en restauration collective n'est pas toujours valorisé ou reconnu. À l'école de cuisine, ce sont eux les détenteur·ices des savoirs et savoir-faire aux yeux des enfants. Et ils/elles sont aussi acteur·ices de la construction des ateliers (menu, animation...). Une posture qu'ils/elles n'ont pas forcément dans leur quotidien.

DÉCONSTRUIRE LES IDÉES REÇUES PAR LE FAIRE

Les cuisinier·es arrivent en formation avec pas mal d'idées reçues sur les légumineuses, le végétarien... Arguant aussi souvent que tel ou tel produit ou pratique ne va pas plaire aux convives. Après un jour et demi de formation, il repartent avec l'envie d'essayer dans leurs restaurants.

LA MOBILISATION DES CUISINIERS VOLONTAIRES

Côté école et centres de loisirs, les inscriptions sont nombreuses et l'agenda est plein. Par contre, côté cuisiniers, c'est beaucoup plus compliqué. Cela demande un changement de posture car être en animation devant des enfants n'est pas simple. Et, surtout, il leur faut dégager du temps dans une charge de travail quotidienne dense et un contexte général de manque de personnel.

En savoir +

- Fiche REX formations agents restauration collective
- Fiche REX ateliers cuisine

ON EST FIÈR·ES

- Au cours de l'année scolaire 2023 - 2024, 31 ateliers ont accueillis plus de 550 enfants
- 90% des recettes proposées en atelier sont végétariennes

RECONNECTER AUX FOURNISSEURS

Deux journées pédagogiques (banalisées) à destination des cuisiniers des crèches ont été organisées au sein de deux fermes et d'un moulin fournisseurs de la collectivité. L'objectif : parler, concrètement, de la question des approvisionnements (saisonnalité, stocks, organisation...) au regard du quotidien des agricultueurs et transformateurs locaux. Les participant·es étaient enthousiastes : non seulement ils/elles ont mieux compris la qualité des produits et l'importance du soin culinaire à leur apporter, mais ils/elles se sont aussi sentis valorisés : c'était la première fois qu'une journée de visite leur était dédiée hors formation obligatoire (hygiène, santé...).

> *« C'est la plus belle journée de ma vie ! »*
>
> – Un enfant

Ces posters ont été rédigés par les porteur-euses d'action engagé.es pour faire évoluer nos environnements alimentaires et aller vers des assiettes plus durables et végétales. Ils/elles ont été accompagné·es dans leur mise en récit par le CERDD et Bien fait pour ta Com' dans le cadre du programme d'action 2023-2024 de l'alliance ALTAA.

DÉCOUVREZ 4 AUTRES HISTOIRES DE TRANSITION ALIMENTAIRE ET LEURS ENSEIGNEMENTS PARTAGÉS

Ville de Rennes
ALTAA ALLIANCE POUR LES TRANSITIONS AGRICOLES & ALIMENTAIRES

Conception : Bien fait pour ta Com' • Illustration : Anthony Liéfooghe