



# Clémantine

**CLÉ**s d'une **M**eilleure  
**A**limentation à la ca**NTINE**

Programme de formation Clémantine

➔ plus de 30 villes l'ont adopté !

*Ludique, gratuit, accessible à tous et validé scientifiquement, le programme de formation Clémantine a pour objectif de sensibiliser à l'importance de leur rôle, les personnes intervenant durant le repas à la cantine.*

*Qu'ils soient animateurs, diététiciens, cuisiniers ou agents de restauration, tous ont à coeur de permettre aux enfants de profiter d'un repas équilibré. Mais ils ont moins conscience du rôle très important qu'ils jouent dans l'éducation alimentaire des enfants, alors qu'elle a une forte influence sur leur prise alimentaire.*



**Silvy Auboiron,**  
Déléguée générale  
de l'Institut Danone





## La genèse du programme Clémantine

En France, de la maternelle au lycée, **en moyenne deux enfants sur trois mangent à la cantine** au moins une fois par semaine (Anses). Conscient que **les habitudes alimentaires s'acquièrent dès le plus jeune âge et influent sur la santé**, la qualité des menus servis à la cantine, tant nutritionnelle que gustative, est aujourd'hui une priorité de santé publique prise en compte par la plupart des communes. D'autant plus que pour certains enfants, **c'est le seul repas équilibré** pris au cours de la journée. De plus, ils sont en contact avec des aliments qu'ils ne verront jamais chez eux ou cuisinés différemment. Malgré ces efforts, le constat est que des enfants **délaissent malgré tout de la nourriture de leur assiette**. En effet, des chercheurs ont mis en évidence **plusieurs facteurs pouvant influencer la prise alimentaire** lors des repas pris à la cantine, comme le bruit, la composition des tables, les phobies alimentaires...



Tous les acteurs de la restauration scolaire, conscients de ces problèmes, ont été réunis par l'Institut Danone afin de réfléchir aux actions concrètes à mettre en place. Que ce soit les cuisiniers, les dames de la cantine, les élus, les animateurs, les experts en nutrition, en médecine infantile, en sociologie et en psychologie, ils étaient tous présents.

Le groupe de travail a choisi de travailler sur une formation à destination de tous les personnels de la restauration scolaire. Et c'est dans ce cadre que le Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT) a rejoint le groupe de travail :



**Xavier Elices-Diez**  
Expert en restauration collective,  
consultant/formateur  
et fondateur de Par&Pour



**Teddy Colombeix**  
Conseiller formateur au  
CNFPT



**Marie Le Cadre**  
Responsable restauration  
collective, diététicienne et  
formatrice au CNFPT

# Présentation du programme

C'est ainsi qu'est né le programme de formation Clémantine, pour "les CLÉs d'une Meilleure Alimentation à la caNTINE". Cette formation a été testée sur le terrain avec 4 villes partenaires :



Clémantine se présente sous forme de vidéos courtes et dynamiques, alternant des séquences filmées et des animations (dessins, images, jeux...).

## La formation est :

1



composée de **modules de base** et de **modules de perfectionnement**...

2



enrichie d'**interventions d'experts** (sociologues, diététicien(ne)s, psychologues...)

3



complétée par une **auto-évaluation** visant à vérifier si les messages clés sont bien acquis, mais aussi à **initier un dialogue** entre les participants qui peuvent avoir des expériences différentes des exemples donnés dans les vidéos.



Il existe 28 modules répartis en 4 grands chapitres :



### La restauration scolaire

- Le rôle de la restauration scolaire
- Un repas adapté aux besoins nutritionnels des enfants
- L'hygiène et la sécurité alimentaire
- Les contraintes budgétaires
- La restauration scolaire, une institution en France
- La laïcité en restauration scolaire
- La laïcité en pratique



### L'alimentation des enfants

- Les besoins nutritionnels pour la croissance des enfants
- L'équilibre et la diversité alimentaire
- L'alimentation et la santé à long terme
- Les allergies alimentaires



### Le cadre et les encadrants

- La restauration scolaire, un lieu d'éducation
- La bonne posture pour s'adresser aux enfants
- L'impact du placement à table
- L'impact de l'environnement sonore sur la prise alimentaire
- Agir pour diminuer le bruit
- Les interactions verbales et non verbales
- Manger ensemble
- Choisir un style éducatif
- Gestion de groupes d'enfants dans le cadre de la restauration scolaire
- Établir une relation positive avec les enfants
- Organiser des ateliers sur la thématique du bruit



### Le goût des enfants

- Les récepteurs olfactifs et gustatifs
- L'évolution du goût chez l'enfant
- Les préférences et aversions alimentaires infantiles
- Les variations individuelles et culturelles
- La néophobie alimentaire
- Organiser des ateliers sur le temps périscolaire sur la thématique du goût

Le **format pédagogique et interactif** des vidéos proposées permet une **appropriation des enseignements et des conseils** par les équipes de restauration scolaire quel que soit leur niveau de formation. C'est pourquoi, le CNFPT a souhaité établir un partenariat avec l'Institut Danone afin de faire **bénéficier du programme de formation Clémantine** au plus grand nombre. Il accompagne également les villes qui le souhaitent dans la mise en place de la formation.

Le CNFPT a audité toutes les vidéos Clémantine et validé qu'**aucun produit de marque** ou de message commercial direct ou indirect n'était présent.



## Les points forts de la formation



Gratuit



Accessible à tous



Adapté à tout type de restauration (autogestion/concession)



Ajustable à toute taille de commune



Testé par 4 villes pilotes



Adopté par + de 30 villes



Formation suivie par 552 personnes



32 879 enfants concernés



*L'intérêt du programme Clémantine : mettre en lumière l'or qui est dans les mains de nos agents de restauration ! Car c'est bien grâce à eux que l'éducation alimentaire pendant les temps de restauration scolaire existe et a du sens.*



**Marie Le Cadre**  
Ville de Couëron

## L'Institut Danone

Depuis près de 30 ans, l'Institut Danone travaille à **mieux comprendre les liens entre la santé et l'alimentation**. Si l'Institut s'est construit autour de la diffusion des recommandations nutritionnelles et au soutien de la recherche dans ce domaine, il s'intéresse, depuis la fin des années 2000, aux nombreux facteurs qui influencent notre manière de s'alimenter, ils peuvent être culturels, socio-économiques, psychologiques, etc.

Ainsi, notre éducation alimentaire est très importante car elle va dicter nos comportements futurs. De cette nouvelle vision sont nés les projets Clémantine ou encore la revue Objectif Alimentation.



**INSTITUT DANONE**  
L'alimentation pour la santé





INSTITUT  
DANONE  
L'alimentation pour la santé



# Clémantine

**CLÉ**s d'une **M**eilleure  
**A**limentation à la ca**NTINE**

## Contact

Contact@formation-clemantine.com  
institutdanone.org



@institutdanone



Institut Danone France