



**ACCORD DE PARTENARIAT**

**entre**

**le ministère de l'Éducation nationale,**

**et**

**la société Nestlé France**

***le ministre de l'Éducation nationale,***

*d'une part*

***le président de Nestlé France***

*d'autre part*

## Exposé des motifs

► **Considérant** que le ministère de l'Éducation nationale :

- souhaite renforcer ses relations avec le monde de l'entreprise pour que les enseignants bénéficient davantage des compétences et de l'expertise du monde économique;
- attache une importance particulière à ce que les enseignants « hôtellerie et restauration » soient davantage informés sur les métiers de leur secteur d'activité, sur ses tendances culinaires, ses technologies et ses produits;
- est attentif au développement de l'information sur la nutrition et la santé auprès des élèves.

► **Considérant** que Nestlé France participe à cette démarche en apportant depuis de nombreuses années sa contribution :

- à l'organisation de stages de formation des professeurs avec les inspections générales et les Instituts Universitaires de Formation des Maîtres (IUFM) et ce dans le respect des référentiels des diplômes;
- à l'organisation de nombreux stages à l'initiative du CERPET Economie Gestion dans les domaines de l'hôtellerie restauration, du management, de la communication, de la qualité et sécurité alimentaire;
- en proposant aux enseignants des supports pédagogiques de formation et d'animation destinés à leurs élèves.

► **Considérant** que les échanges de longue date entre le ministère de l'Éducation nationale et Nestlé France ont permis de procurer des formations et des ressources pédagogiques de qualité pour les enseignants des écoles maternelles, primaires, des collèges, des lycées technologiques et professionnels, des lycées hôteliers et pour les centres de formations d'apprentis.

► **Considérant** que le ministère de l'Éducation nationale et Nestlé France souhaitent se rapprocher et renforcer leur partenariat pour former et informer les enseignants et faire découvrir aux jeunes les métiers de l'alimentaire pour, le cas échéant, faciliter leur insertion dans le monde économique.

**Les deux parties décident de signer un accord de partenariat**

**et**

**conviennent de mettre en place ce qui suit :**

## Article 1 : Actions au profit des enseignants

### Formations d'enseignants

En relation avec l'inspection générale d'économie et gestion et le CERPET Economie Gestion, les deux partenaires décident de poursuivre et de renforcer les stages de formation continue d'enseignants conduits par Nestlé France :

- Stages « courts » Cerpet (quatre à cinq jours) à destination des enseignants d'Economie et Gestion des lycées technologiques et professionnels et lycées hôteliers principalement dans les domaines du management, de la relation clients, de la qualité et de la sécurité alimentaire.  
Objectif : permettre aux enseignants de traduire la réalité de la vie d'une entreprise dans leur enseignement
- Stages « Découverte professionnelle » DP3h (quatre jours) à destination des enseignants de collège toutes disciplines confondues, des CIO, des CPE, des Chefs d'établissements.  
Objectif : permettre aux équipes pédagogiques de découvrir les métiers liés aux activités de Nestlé France et de repérer les compétences attendues pour les exercer.
- Formation de formateurs (une journée) à destination de professeurs de production culinaire en lycées technologiques et professionnels et en IUFM.  
Objectif : accompagner le processus de formation continue dans les Académies en adéquation avec l'évolution des métiers de la restauration et des nouveaux concepts.
- Formation de professeurs stagiaires de 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année IUFM Antony (une journée)  
Objectif : Permettre aux enseignants d'actualiser leurs connaissances sur les produits de l'industrie alimentaire et sur les nouvelles technologies.
- Formation de professeurs de lycées hôteliers (spécialité Cuisine) dans le cadre des formations inscrites au P.A.F – Plan Académique de Formation.  
Objectif : Permettre aux enseignants d'actualiser leurs connaissances sur les produits de l'industrie alimentaire et sur les nouvelles technologies.

## Ressources pédagogiques

En relation avec l'inspection générale d'économie et gestion et le CERPET économie gestion, les deux partenaires décident de poursuivre leur collaboration dans l'élaboration et la diffusion de ressources pédagogiques :

- Site internet du Cerpet à destination des professeurs d'économie gestion et des professeurs de collège.  
Contribution de Nestlé à l'élaboration de fiches compétences métiers destinées aux collèges dans le cadre de la découverte professionnelle.  
Objectif : faire bénéficier l'ensemble des professeurs de toutes les académies de la même information pratique sur les métiers et les compétences attendues pour les exercer.
- Espace dédié aux enseignants sur le Site internet Nestlé.fr  
Nestlé a créé et nourrit, une rubrique « Enseignement » à destination :  
- des enseignants des écoles maternelles et primaires et des collèges  
Objectif : proposer des informations, des jeux interactifs sur les aliments, leurs technologies, et sur l'équilibre nutritionnel  
- des enseignants d'économie gestion  
Objectif : proposer des informations sur le consumérisme en cohérence avec les référentiels de formation des BTS NRC et de la réforme STG (Sciences Technologie Gestion).
- Mise à disposition de mallettes d'animation « Alimentation et Nutrition »  
Poursuite de la mise à disposition des enseignants de 3 mallettes (cycle 1, 2 et 3) à destination des enseignants en classes maternelles et primaires  
Objectif : permettre aux enfants de découvrir les aliments, leur histoire, leur technologie de transformation, leur place dans l'alimentation.  
Passage de la forme actuelle « version papier » à la forme internet.
- Enrichissement du site internet [www.campus-culinaire.com](http://www.campus-culinaire.com) créé par Nestlé France à destination des professeurs de lycées technologiques et professionnels hôteliers, des formateurs de CFA d'hôtellerie restauration et des professeurs en formation à l'IUFM.  
Objectif : mettre en ligne des informations techniques et pratiques, permettant au monde de l'enseignement professionnel, de suivre les évolutions permanentes du secteur de la restauration hors foyer et de l'industrie alimentaire.
- Création et mise à disposition de matériels pédagogiques sur les P.A.I (Produits Alimentaires Intermédiaires) à destination des lycées hôteliers  
Objectif : permettre aux enseignants d'actualiser leurs connaissances sur les procédés de fabrication industriels.

## **Article 2 : Organisation du partenariat**

Un comité de pilotage du partenariat sera créé ; il sera constitué de représentants du ministère de l'Éducation nationale et de représentants de Nestlé France.

Il se réunira au moins une fois par an à l'initiative du ministère de l'Éducation nationale et sera chargé d'établir le bilan annuel et l'évaluation des actions et de décider de la mise en place éventuelle de nouveaux projets ou l'arrêt de certaines actions.

Le comité de pilotage comprendra :

Côté ministère de l'Éducation nationale : un Inspecteur Général d'Economie et Gestion ou son représentant, un représentant du CERPET Economie Gestion, un membre du bureau du partenariat avec le monde professionnel de la direction générale de l'enseignement scolaire, un membre du bureau de la formation continue des enseignants.

Côté Nestlé France : le Directeur Général des Relations Extérieures ou son représentant, le Directeur Général Nestlé Professional ou son représentant, deux Responsables de Nestlé Professional (un de Noisiel et un de Davigel à Dieppe).

## **Article 3 : Communication**

Afin de valoriser l'accord et de faire connaître les actions menées auprès d'un large public, le ministère de l'Éducation nationale et Nestlé France s'engagent à promouvoir l'accord dans leur communication interne et externe, chaque partie autorisant l'autre à le faire.

L'utilisation réciproque des logos, dans le cadre d'actions communes, est soumise à l'approbation des deux parties.

## **Article 4 : Durée de l'accord**

Le présent accord prend effet à compter de sa date de signature. Il est conclu pour une durée de 3 ans. Au cours de la période de validité, il peut être dénoncé ou modifié par avenant, à la demande de l'une ou l'autre partie. En cas de dénonciation ou de non-renouvellement, un préavis de six mois doit être respecté.

Fait à Paris , le 26 mars 2009.

**Le ministre de l'Éducation nationale**

**Le Président Directeur Général de  
Nestlé France**

**Xavier DARCOS**

**Eugenio MINVIELLE**

# Annexes

## ANNEXE 1



ministère  
éducation  
nationale



### BILAN des ACTIONS MENEES au cours des 10 dernières années

#### Auprès d'enseignants

##### **Stages courts CERPET (quatre à cinq jours)**

500 professeurs « Economie et Gestion » ou formateurs IUFM, IUT et Greta

Lycées technologiques, lycées professionnels et sections BTS

Lieu : siège de Nestlé France à Noisiel

Découverte d'une grande entreprise : Nestlé

- Focus : Le management, la communication, la qualité et la sécurité alimentaire et la relation clients

##### **Stages longs CERPET (un an)**

1 professeur « Economie et Gestion »

Lieu : siège de Nestlé France à Noisiel

- Etude spécifique du Consumer Relationship Management (outil utilisé par Nestlé et transférable en formation BTS) diffusée sur les sites Nestlé et Cerpét

##### **Stages « Découverte professionnelle » CERPET (une semaine )**

100 professeurs de Collège classe de 3<sup>ème</sup>

5 stages : 3 au siège de Nestlé France à Noisiel (académies de Paris, Créteil et Versailles) puis 3 chez Davigel à

Dieppe (académie de Rouen)

- Découverte des compétences liées aux activités de Nestlé

##### **Formation de professeurs formateurs d'IUFM et de professeurs de production culinaire (deux jours)**

100 professeurs

Lieu : IUFM Antony et Siège social Nestlé à Noisiel

- Découverte et Utilisation du Site internet [www.campus-culinaire.com](http://www.campus-culinaire.com)

##### **Création du site internet [www.campus-culinaire.com](http://www.campus-culinaire.com)**

A destination des professeurs de lycées professionnels et technologiques hôteliers, de CFA d'Hôtellerie-  
Restauration et des professeurs en formation dans les IUFM

##### **Stages de formation continue lycées professionnels et technologiques hôteliers (une journée)**

500 professeurs de production culinaire des lycées professionnels ou des IUFM

Lieu : lycées professionnels ou IUFM

- Formation aux techniques et à l'utilisation des produits culinaires

- Diffusion du CR Rom Nestlé « Cuisine d'hier, d'aujourd'hui et de demain »

**Mise à disposition d'outils pédagogiques sur le thème de la Nutrition**

\*Sur le site internet [www.nestlé.fr](http://www.nestlé.fr) / Section « Enseignants »

Enseignants des écoles maternelles et primaires, des collèges et des lycées

\*Diffusion de Mallettes pédagogiques

Enseignants des écoles maternelles et primaires

6000 mallettes distribuées sans aucune mention de marque commerciale

3 types :

Cycle 1 : « A, comme aliment »

Cycle 2 : « Le chemin du goût et des saveurs »

Cycle 3 : « Les aliments, source de bien-être »

Actions de communication
--------------------------

**Premières assises de la relation éducation entreprise au salon Educatec 2007**

Participation à une table ronde portant sur les stages longs en entreprise (cf stages longs)



ministère  
éducation  
nationale



### ACTIONS PROGRAMMEES Pour 2008

#### Auprès d'enseignants

##### **Stages courts CERPET (quatre à cinq jours)**

40 professeurs « Economie et Gestion » ou formateurs IUFM, IUT et Greta

Lycées technologiques, lycées professionnels et sections BTS

Lieu : siège de Nestlé France à Noisiel

Découverte d'une grande entreprise : Nestlé

- Focus : Le management, la communication, la qualité et la sécurité alimentaire et la relation clients.

##### **Stages « Découverte professionnelle » CERPET (1 semaine)**

20 professeurs de Collège classe de 3<sup>ème</sup>

Lieu : Davigel à Dieppe

- Découverte des compétences liées aux activités de Davigel  
Printemps 2008

##### **Formation de professeurs de lycées hôteliers dans le cadre du PAF (une journée)**

(Plan Académique de Formation)

30 professeurs (rentrée 2008)

Lieu : siège de Nestlé France à Noisiel

- Les produits de l'industrie et les nouvelles technologies

##### **Formation des professeurs stagiaires 2<sup>ème</sup> année IUFM Antony (une journée)**

12 stagiaires (Printemps)

Lieu : siège de Nestlé France à Noisiel

- Les produits de l'industrie et les nouvelles technologies

##### **Mise à disposition d'outils pédagogiques sur le thème de la Nutrition ou des Techniques culinaires**

\*Mise à jour du site internet [www.nestlé.fr](http://www.nestlé.fr) / Section « Enseignants »

Enseignants des écoles maternelles et primaires, des collèges et des lycées

\*Prolongation de la diffusion des Mallettes pédagogiques

Enseignants des écoles maternelles et primaires

Mallettes distribuées sans aucune mention de marque commerciale

3 types :

Cycle 1 : « A, comme aliment »

Cycle 2 : « Le chemin du goût et des saveurs »

Cycle 3 : « Les aliments, source de bien-être »

\*Mise à jour du Site internet [www.campus-culinaire.com](http://www.campus-culinaire.com)

\*Création de fiches pédagogiques sur les produits de l'industrie  
à destination des professeurs de cuisine des lycées hôteliers

## ANNEXE 3



### Points de repère sur Nestlé

Né en 1866 en Suisse, le Groupe Nestlé est aujourd'hui la plus grande entreprise alimentaire du monde. Son siège se situe à Vevey, Suisse.

Le Groupe se définit comme une entreprise de Nutrition, de Santé et de Bien-être.

Il est dirigé par Monsieur Peter Brabeck-Letmathe, Chairman et Chief Executive Officer (CEO)

Ses produits, fabriqués dans 86 pays sont vendus dans le monde entier.

La France est le premier marché européen pour le Groupe et le 2<sup>ème</sup> dans le monde après celui des Etats-Unis.

Les principales activités de Nestlé en France sont : Epicerie ( produits culinaires, chocolats et confiserie, boissons instantanées ), Glaces, Produits surgelés, Charcuterie et traiteur, Produits Hors domicile, Eaux embouteillées, Céréales, Produits de Nutrition infantile et clinique, Produits pour animaux de compagnie )

#### Quelques chiffres 2007 sur le Groupe

##### **Nestlé SA :**

CA : 107,5 Billions CHF  
276 000 salariés  
480 usines dans 86 pays  
17 Centres de recherche

##### **Nestlé en France :**

CA : 5081 Millions €  
16 000 salariés  
31 usines  
5 Centres de recherche

##### **Nestlé France :**

CA : 2720 Millions €  
Siège social : 7, boulevard Pierre Carle BP 900 Noisiel 77446 Marne la Vallée  
Tél. : 01 60 53 21 00  
Internet : [www.nestle.fr](http://www.nestle.fr)  
Président : Eugenio Minvielle

**ANNEXE 4 : Fiches repère « Actions »**



## **Stages « Courts » en entreprise CERPET Economie / gestion**

**Type d'action :** formation

**Objectif :** Faire découvrir aux enseignants d'Economie Gestion des lycées technologiques et professionnels des sections BTS la réalité du management des entreprises pour leur permettre de donner une dimension concrète à leur enseignement.

**Public concerné :** 2 x 20 enseignants / 1 fois par an / 1 semaine

**Contenu de l'action Nestlé :**

- 1) Organisation complète des stages sur le site du siège social de Nestlé France à Noisiel (77) :** Définition des contenus de formation en collaboration avec le CERPET, organisation de la visite d'usines, prise en charge de la logistique et de l'accueil des stagiaires.
- 2) Mise à disposition de supports pédagogiques** destinés à être adaptés par les enseignants dans leurs cours (brochures et documents sur l'entreprise Nestlé viennent compléter le dossier remis aux professeurs...).



## **Stages « Découverte Professionnelle » en entreprise**

**Type d'action** : formation

**Objectif** : organiser des stages à l'attention des enseignants de collège toutes disciplines confondues, des CIO, des CPE, des Chefs d'établissements pour leur faire découvrir les activités de l'entreprise et mettre en avant les compétences attendues par un employeur pour exercer ces métiers.

**Public concerné** : 20 enseignants / 1 fois par an / 1 semaine

**Contenu de l'action Nestlé** :

**1) A partir du protocole de formation, mis en place par le Cerpet, Nestlé collabore depuis** l'origine de ces stages à faire connaître aux académies l'expérience conduite. C'est ainsi que Nestlé a permis une démultiplication de la formation avec d'autres entreprises.

**2) Organisation complète du Stage sur un site Nestlé : Davigel à Dieppe**

Le but est de faire connaître les métiers de l'entreprise au travers de ses diverses activités ainsi que les compétences nécessaires à leur exercice.



## **Formation de Formateurs Education nationale à l'utilisation du site Internet Nestlé [www.campus-culinaire.com](http://www.campus-culinaire.com)**

**Type d'action :** formation

**Objectif :** former le groupe "d'hommes ressources" à l'utilisation du site Internet [www.campus-culinaire.com](http://www.campus-culinaire.com) afin qu'ils forment eux-mêmes les autres professeurs de production culinaire dans leurs académies respectives à l'utilisation de ce même site, permettre l'utilisation optimale dans de bonnes conditions des ressources pédagogiques disponibles

**Public concerné :** 100 professeurs de production culinaire PLP2 et CAPET / 1 fois par an

**Contenu de l'action Nestlé :** opération en quatre sessions de formation de deux jours se déroulant dans les locaux de l'IUFM d'Antony Jouhaux

- Mise en place de la logistique pour organiser le transport, prévoir les repas, les soirées et héberger les 100 personnes
- Présentation du site et de son fonctionnement
- Explication des technologies appliquées présentes en ligne et de la méthodologie à suivre pour la mise en œuvre avec les étudiants
- Planification des formations à mettre en place vers les professeurs à former dans les académies
- Accompagnement des formations à l'IUFM pour recueil des attentes des formateurs

## Création, édition et diffusion de mallettes d'animation Cycle 1, 2 et 3

**Type d'action** : ressources pédagogiques

**Objectif** : Permettre aux enseignants d'utiliser des outils d'animation de qualité, non publicitaires et validés par des enseignants. Elles servent de support pour véhiculer des informations sur les aliments, leur origine, leur technologie mais aussi l'équilibre alimentaire aux élèves de 3 à 10 ans sous forme de fiches, jeux pédagogiques avec le concours des professionnels de l'éducation.

**Public concerné** : Professeurs des écoles mais aussi diététiciennes et responsables de collectivités

**Contenu de l'action Nestlé** : Création et diffusion des 3 mallettes d'animation :

- Cycle 1 « **A comme aliment, l'atelier des tous petits** » pour les enfants de 3 à 6 ans  
Mallette pédagogique réalisée avec le concours de professeurs des écoles enseignant en classe maternelle et respectant le programme d'éveil scolaire comprenant un livre de comptines, 2 contes, Un imagier, Un livre "d'où viens-tu ?" , 24 fiches d'activité à photocopier, 16 planches de découverte en couleur et un guide pour l'enseignant.
- Cycle 2 « **Les chemins du goût et des saveurs** » pour les enfants de 6 à 8 ans  
Mallette pédagogique réalisée avec le concours de professeurs des écoles enseignant en classe primaire et respectant le programme d'éveil scolaire comprenant 1 affiche support, 24 photos, 16 fiches à découper, 12 fiches d'activité et un guide pour l'enseignant.
- Cycle 3 « **Les aliments, source de bien-être et de découvertes** » pour les enfants de 8 à 10 ans
- Mallette pédagogique réalisée avec le concours de professeurs des écoles enseignant en classe primaire et respectant le programme d'éveil scolaire comprenant 1 affiche de progression, 1 affiche retraçant le trajet des aliments, 1 planisphère, 1 frise chronologique, 36 fiches d'activité et un guide pour l'enseignant.

*En cohérence avec les programmes scolaires, cette mallette respecte la Charte de l'Institut Français de la Nutrition. L'ensemble des documents a été validé par des scientifiques et des enseignants et aucune marque n'apparaît dans les documents destinés aux enfants.*

A terme les informations contenues dans ces mallettes seront mises à disposition sur le site Internet de Nestlé et les mallettes arrêtées.

## **Animation d'un espace dédié à l'enseignement sur le site Nestlé.fr**

**Type d'action** : ressources pédagogiques

**Objectif** : utiliser les supports informatiques pour véhiculer des informations sur les aliments, les produits, les technologies de transformation mais aussi les métiers et le consumérisme à l'ensemble des enseignants sous une forme simple, ludique, interactive et rapide d'accès.

**Public concerné** : tous les enseignants des cycles écoles maternelles et primaires et cycle secondaire.

### **Contenu de l'action Nestlé :**

Création, animation et enrichissement du site :

4 grands espaces : maternelle, primaire, collège, économie et gestion comprenant des jeux, fiches pédagogiques ou supports de cours

Grands thèmes abordés : les aliments, leur technologie, leur origine, leur histoire, les sites de production et régions de culture mais aussi l'équilibre alimentaire, les métiers et le consumérisme.

Espace maternelle : jeux pédagogiques et proposition de la mallette pédagogique : A comme aliment, l'atelier des tous petits

Espace primaire : jeux pédagogiques et proposition des mallettes pédagogiques cycles 1, 2, 3.  
Fiches pédagogiques sur les aliments : la pomme de terre, le café, le chocolat...

Espace collège : jeu interactif sur l'équilibre alimentaire et la découverte des aliments, leurs technologie, leur lieux de production, les cinq sens, le vocabulaire des 5 sens...La découverte de certains métiers.

Espace Economie gestion : dossier complet sur le CRM (Consumer Relationship Management) et sa place chez Nestlé France, cas pratiques, lexique, Pour en savoir plus...



## Création du site Internet [www.campus-culinaire.com](http://www.campus-culinaire.com)

**Type d'action** : ressources pédagogiques

**Objectif** : Construction d'un site destiné à la formation initiale et continue des professeurs d'organisation et de production culinaire. A la fois lieu d'échanges d'informations, de services interactifs et aussi base de données de cours il permet également de codifier la technologie appliquée

**Public concerné** : environ 2500 personnes soit tous les professeurs (en organisation et production culinaire) des lycées techniques et professionnels d'hôtellerie restauration ainsi que les formateurs des centres de formation par apprentissage

Contenu de l'action Nestlé :

- création d'une équipe de travail tripartite entre l'IUFM de Versailles, et Nestlé Professional
- mise en forme de l'ingénierie pédagogique du site par l'IUFM de Versailles
- mise en ligne de cours de technologie, technologie appliquée, travaux pratiques et dossiers de synthèse conçus par les professeurs
- mise en ligne par Nestlé Professional de dossiers d'information et savoir-faire spécifiques aux techniques industrielles en fonction de l'évolution des technologies
- création d'un espace de partage de documents et d'un forum
- gestion et suivi du site au quotidien, mise à jour des documents de travail et enrichissement du contenu pédagogique