

# LA **R**ESTAURATION **S**COLAIRE

Un enjeu social et éducatif  
pour votre commune

**FORMATION DES PERSONNELS  
CONSEILS SUR ORGANISATION**



## LA RESTAURATION SCOLAIRE : UN COCKTAIL D'ENJEUX DE SOCIÉTÉ

La restauration scolaire, et plus largement le temps de la pause méridienne, sont des moments importants dans la journée d'un écolier. Les parents, enseignants et élus locaux sont toujours sensibles à la qualité du service rendu.

La restauration des enfants et des jeunes répond à différents besoins. En effet, durant la journée scolaire, de nombreux parents ont besoin, pour des raisons professionnelles ou de proximité géographique, d'un service d'accueil et de restauration scolaire. D'autres parents, en difficulté sociale, utilisent ces services de restauration scolaire pour des raisons financières.

D'autre part, les temps de repas dans les centres de loisirs ou de vacances sont également des moments importants de la journée, ayant toute leur place dans le projet global d'accueil éducatif.

La restauration des enfants et des jeunes répond également à un **besoin éducatif** dans le cadre de leur **épanouissement et de leur développement**. En effet, le repas pris en collectivité est un excellent moment pour **l'éducation nutritionnelle et gustative** parce qu'il est l'occasion de découvrir des aliments et des plats nouveaux. Ce temps de convivialité est aussi une opportunité pour **apprendre à vivre en groupe**, à partager et à **devenir autonome** en découvrant un fonctionnement différent et complémentaire de celui du domicile familial.

Concernant plus particulièrement la restauration scolaire, l'esprit de la loi d'orientation sur l'éducation de 1989, reprise dans la loi d'orientation de 2005, affirme la nécessité de prendre en compte la **globalité de la journée de l'élève** et, par conséquent, le temps de la pause méridienne. Par ailleurs, la circulaire du 25 juin 2001 relative à la « composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité alimentaire » précise que, si « l'alimentation est nécessaire physiologiquement et indispensable au bien être et à la santé », elle doit aussi « devenir un moment privilégié de découverte et toujours rester un moment de plaisir ». Cette circulaire précise même que **« l'aspect éducatif du repas est peut-être trop souvent oublié et négligé »**.

La circulaire interministérielle sur le Contrat Educatif Local de juillet 1998, définissant la politique d'aménagement des temps et des activités de l'enfant et du jeune, précise l'importance de mener une réflexion sur différents temps comme « le temps de restauration à l'école » pour « mettre en cohérence » tous les temps de l'enfant.

Le Ministère de la santé a lancé son Programme National Nutrition Santé avec un volet important autour de l'alimentation des enfants et des jeunes, montrant ainsi la restauration collective des enfants à toute sa place dans la politique nutritionnelle de santé publique en France.

Le dispositif Contrat Enfance Jeunesse de la Caisse Nationale des Allocations Familiales vise, lui aussi, à développer une politique globale d'action sociale en faveur des loisirs et temps libres des enfants et des jeunes. Or, les temps de restauration en centre de loisirs ou à l'école sont toujours précédés, ou suivis, d'un temps d'activités ludiques pour la détente et le loisir, visant ainsi à obtenir un projet global et cohérent d'accueil éducatif des enfants et des jeunes durant cette période de la journée.

Les médias et la presse relatent régulièrement des événements positifs et/ou négatifs tels que semaine du goût, animations à thème, alimentation alternative, problèmes d'équilibre alimentaire, accroissement du phénomène d'obésité chez les jeunes, cas d'intoxication alimentaire en collectivité, problèmes sanitaires tels que vache folle, réflexions sur la possibilité d'utilisation des OGM en restauration d'enfants... montrant ainsi **la place importante qu'occupe l'alimentation et ce qui se passe autour des repas dans la vie quotidienne des enfants et des jeunes**.

Les partenaires éducatifs, que sont les parents, les enseignants, les collectivités locales, les associations éducatives complémentaires de l'enseignement public, les responsables et les personnels des services de restauration, s'intéressent de plus en plus à la qualité de ce service tant les enjeux sont importants sur les aspects sociaux, de santé et d'éducation. La circulaire du 25 juin 2001 insiste sur l'importance « d'impliquer tous les personnels de l'école ou de l'établissement ainsi que les familles dans cette démarche d'éducation ».

Le 26 mai 2004 le Conseil National de l'Alimentation a adopté un nouvel avis sur la restauration scolaire. Il a centré son travail d'évaluation sur six points : L'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas - L'amélioration de l'environnement des repas - Le contrôle de la qualité sanitaire et nutritionnelle des repas - Le rôle éducatif de la restauration scolaire - Les différents types et conditions d'approvisionnement - L'information donnée aux convives.

Dernier élément important du contexte actuel : il s'agit de la démarche de normalisation de la restauration scolaire qui a été menée par l'AFNOR. Ce projet de norme de service a abouti à la **norme NF X50 – 220 Service de la restauration scolaire qui a été publiée en octobre 2005** et qui concerne tous les aspects liés au service et au relationnel avec les enfants, les parents et les enseignants. Depuis fin 2008, la **certification** permet aux communes volontaires d'officialiser la qualité globale de leur service. Une réédition de la Norme, avec extension aux collèges et lycées est en cours de validation. Sortie prévue en octobre 2011.



# LA LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT 38 ET LES RESTAURANTS SCOLAIRES

Depuis plus de trente ans, des fédérations départementales de la Ligue de l'Enseignement œuvrent dans le domaine de la restauration des enfants et des jeunes. Elles interviennent auprès de tous les partenaires qui le souhaitent, notamment auprès des collectivités locales et du Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT).

Ces actions sont menées sur deux niveaux : organiser les services de restauration et professionnaliser les personnels intervenants dans ces restaurants d'enfants. Pour ce faire trois axes sont développés - **Information, Conseil et Formation** – Cet ensemble d'actions permet d'agir auprès de tous les acteurs d'un territoire pour assurer une complémentarité éducative auprès des enfants et des jeunes à une période de leur vie où une sensibilisation à tous les aspects du repas est essentielle. Sans oublier qu'ils seront de futurs parents qui auront leurs enfants à éduquer autour des repas et de l'alimentation.

## **Information et sensibilisation**

**Informers les parents** et autres partenaires locaux ainsi qu'échanger avec eux sur tous les enjeux, qu'ils soient éducatifs, nutritionnels ou sanitaires, sont des éléments essentiels pour assurer une continuité éducative autour de l'alimentation. Aussi la Fédération de l'Isère peut organiser et **animer des soirées débats** notamment sur les aspects éducatifs.

## **Conseil**

Pouvoir **établir un diagnostic** de la situation, **évaluer les marges de progression** permet de construire un projet de développement du service de restauration, notamment en lien avec la nouvelle norme AFNOR. La Ligue de l'enseignement 38 propose un accompagnement lors de l'élaboration de plans de nouveaux restaurants, lors de la restructuration ou du changement de mobilier. Elle peut également réaliser une **étude de fonctionnement de sites avec diagnostic et analyse puis recherche d'amélioration** dans le déroulement du repas et de la pause méridienne, l'accompagnement éducatif et/ou l'organisation documentaire ou administrative.

## **Formation**

Organiser des actions de formation en faveur de plusieurs publics potentiels comme les élus, directeurs et responsables de service des collectivités locales ainsi que les agents et animateurs des restaurants scolaires permet d'optimiser le service de restauration.

Les principales actions de formation, en terme d'efficacité, sont celles concernant les **personnels intervenant directement auprès des enfants afin de les professionnaliser** dans leurs missions quotidiennes. Ces actions se font essentiellement à la demande en fonction des situations. En effet un des principes essentiels est **de vous bâtir des projets de formation répondant complètement et précisément aux besoins spécifiques et particuliers de votre contexte local** et associant le maximum de partenaires locaux comme les différents personnels, les familles et/ou les enseignants plutôt que proposer des formations de type « catalogue ».

Des éléments de programme à titre d'exemples :

- **Une équipe au service de l'enfant au restaurant scolaire (stage de base)**
- **Accompagnement éducatif en restauration scolaire (module complémentaire)**
- **Animer et gérer une équipe de restaurant scolaire (module cadres)**
- **Education nutritionnelle (module complémentaire)**

## **Principes d'organisation des stages « intra »**

Lors du stage « une équipe au service de l'enfant en restauration scolaire », l'organisation des séquences va permettre à chaque stagiaire d'acquérir des connaissances et des compétences supplémentaires sur le sujet à la fois par les apports du formateur et par les échanges entre participants. Mais elle va aussi permettre aux membres de l'équipe (ou des équipes présentes) d'échanger sur leur positionnement personnel, de **construire ensemble, par équipe, une organisation adaptée au contexte local** ainsi que des attitudes et des comportements cohérents. Elle permettra de **construire un projet d'évolution pour les semaines et mois à venir** et notamment bien au-delà de la formation proprement dite. Des séquences spécifiques d'accompagnement à ce projet ont lieu durant la formation.

Un livret du stagiaire, regroupant des documents synthèses sur les différents aspects du programme, est distribué en fin de formation. Il peut servir de base d'échanges ultérieurement au sein des équipes.

La collectivité locale est également impliquée dans le déroulement du stage. Des interventions de représentants de votre structure auront lieu pour permettre au formateur d'articuler la séquence en relation avec le positionnement de votre collectivité locale et le contexte spécifique.



## LE CENTRE NATIONAL DE RESSOURCES RESTAURANTS D'ENFANTS ET DE JEUNES Ligue de L'enseignement

Les associations locales affiliées aux fédérations départementales de la Ligue de l'Enseignement, ont depuis les premières années de leur existence, géré des restaurants scolaires ou des Centres de Loisirs et de vacances. Elles ont toujours eu comme objectif d'apporter les meilleures prestations possibles sur le temps de repas aux enfants et à leurs familles, sans oublier les temps précédant et suivant le repas.

Aussi, la Ligue de l'Enseignement a développé, dès les années 1960, le **concept de « Restaurants d'enfants : bien accueillir, bien nourrir, bien éduquer et bien gérer »**, qui a servi dans un premier temps à organiser, puis à améliorer sous tous leurs aspects les cantines existantes. Ce concept a depuis été repris et mis en application par plusieurs autres structures organisatrices de service de restauration. Puis, début des années 90, la Ligue de l'Enseignement a réalisé et largement diffusé à des milliers d'exemplaires une plaquette et un dépliant « Mon resto j'y prends goût... » afin de présenter son concept Restaurant d'enfants à tous les partenaires institutionnels ou de terrain.

Afin de capitaliser et de développer tout ce qui ont été réalisé depuis de nombreuses années, **la Ligue de l'enseignement a créé à la FAL44 à Nantes, un Centre National de Ressources** pour faire face à la demande importante et de plus en plus exigeante des acteurs et partenaires dans tous les domaines relatifs à la restauration des enfants et des jeunes ainsi qu'aux temps périphériques du repas. Ce centre a pour but de servir de lieu ressource et d'appui technique à tous les partenaires.

Sa finalité est de faire évoluer toutes les "cantines" vers de véritables "restaurants d'enfants et de jeunes", lieux d'éducation et de convivialité. Pour cela, il met en synergie les potentiels actuellement existants mais dispersés dans les différentes structures ou chez les différents partenaires.

L'objectif général auprès des enfants et des jeunes est de permettre une excellente articulation entre les temps du repas avec ceux qui le précèdent ou qui le suivent, lors d'une journée scolaire ou d'une journée de loisirs, afin d'intégrer ce temps de repas dans l'espace éducatif global des enfants et des jeunes.

Un site Internet spécifique [www.resto-enfant-jeune.org](http://www.resto-enfant-jeune.org), qui présente tous les aspects de la restauration des enfants et des jeunes à travers le concept de la Ligue de l'Enseignement, a été créé. Il fait bien entendu des liens avec les autres partenaires impliqués dans ce domaine.



## AFNOR – Norme de service NF X 50-220 SERVICE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

La norme de service « restauration scolaire municipale », éditée par l'AFNOR, décrit le service de restauration scolaire au travers d'exigences, de recommandations et d'exemples, dans une perspective d'amélioration et de reconnaissance. Elle a pour objectifs :

- de consolider l'image de la restauration scolaire auprès de ses différentes parties intéressées (élèves, parents d'élèves, enseignants, élus...) en donnant davantage de visibilité sur ses prestations et en les valorisant,
- d'indiquer les critères de qualité de la restauration scolaire au travers d'exigences et de recommandations,
- de fédérer les professionnels de la restauration scolaire municipale autour du même objectif de progrès.

La norme précise les critères de qualité en 7 chapitres :

1. Aménagement des locaux
2. Accueil des enfants
3. Temps du repas : un moment pour l'éveil alimentaire et l'éducation nutritionnelle
4. Personnel des restaurants scolaires ayant une fonction éducative
5. Organisation de la vie collective
6. Transparence des échanges et de l'information
7. Garanties de service public