

"RESTAURATION SCOLAIRE DU PREMIER CYCLE"

20 OCTOBRE 1994

"Un enfant qui mange avec plaisir est un enfant qui se nourrit bien" (Monique Astier-Dumas):

*

* *

Au cours des séances du 14 avril et du 16 juin 1994, le Conseil National de l'Alimentation a étudié l'alimentation scolaire dans les cycles préélémentaire et élémentaire, considérant que l'éducation nutritionnelle des jeunes enfants était un élément déterminant pour l'amélioration future les habitudes alimentaires de la population française. Les débats ont été dirigés par le Professeur Yves LE QUINTREC.

La première séance a abordé les problèmes de gestion des cantines scolaires, et les difficultés rencontrées par les gestionnaires dans l'exercice de leur fonction : contraintes budgétaires, réglementaires, qualification des personnels.

Ont été entendus successivement :

- le Dr. CHARDON de l'Association des maires de France ;
- M. LABORDE Président du Syndicat National des Entreprises régionales de restauration sociale;
- M. HALLART Directeur de la Restauration et du Personnel de Service de la Mairie de Tourcoing ;
- M. LESSIRARD (DGAL) et M. DOUSSIN (DGCCRF) sur l'évolution de la réglementation concernant l'hygiène et les aspects technique et économique de l'achat public ;

La deuxième séance a été consacrée à l'éducation nutritionnelle de l'enfant, l'environnement du repas pris en collectivité et l'éducation du goût.

Sont intervenus :

- Mme ASTIER-DUMAS Directeur du Centre de Recherches Foch,
- le Dr. SCEMAMA, conseillère municipale à la Mairie de Boulogne,
- M. CHOULEUR, ADBIC-FEN
- Mme CABANEL, diététicienne à la Municipalité de Bordeaux.

Le CNA constate que l'analyse de la situation actuelle met en évidence :

- la place importante de l'alimentation scolaire dans l'alimentation collective.
- l'hétérogénéité des structures chargées d'assurer cette alimentation.

I – La place de l'alimentation scolaire

Importance de la demande :

L'alimentation scolaire dans son ensemble représente aujourd'hui plus de 1 milliard de repas par an, soit environ 35 % de la restauration collective.

Pour le premier cycle, préélémentaire et élémentaire, ce sont quelque 325 millions de repas servis par an pour 3 millions d'élèves répartis dans 20 000 établissements.

La fréquentation est de l'ordre de 50 % des enfants (sauf pour ce qui concerne le Nord Est de la France) identique en milieu urbain et rural. Cette fréquentation a tendance à augmenter pour des raisons multiples, notamment travail des femmes, éloignement des établissements scolaires, existence de familles monoparentales...

Importance économique :

L'alimentation scolaire représente un chiffre d'affaire global de 20 milliards de francs.

Pour les communes, responsables de l'alimentation scolaire en premier cycle, le poids des subventions varie de 25 à 75 % du prix du repas, la charge réelle des communes est très difficile à évaluer en l'absence d'analyse précise.

Cette notion est trop souvent ignorée du public qui devrait mieux connaître le prix de revient réel du repas, et l'importance des subventions. Une description nationale de l'état actuel serait extrêmement utile.

Importance sociale :

Pour certains enfants, le déjeuner à l'école serait le seul vrai repas de la journée, qu'il s'agisse d'enfants issus de familles à revenus modestes ou de familles aisées entretenant de mauvaises habitudes alimentaires ou faisant preuve de désinvolture vis-à-vis de cet aspect de la vie de l'enfant.

Pour certaines familles à revenus modestes, ce seul repas reste difficilement accessible, le prix payé par les familles apparaissant excessif malgré les subventions.

On estime à 140 le nombre de repas pris chaque année par les enfants dans le cadre scolaire. *Le CNA souligne l'importance de ces repas pour l'éducation nutritionnelle des jeunes enfants, et leur apprentissage de la vie sociale.*

Le CNA demande qu'une politique sociale dynamique permette à chaque enfant et en particulier à ceux de familles en difficulté d'accéder au repas scolaire, sans discrimination. Cet effort a déjà été réalisé par de nombreuses municipalités.

II – L'hétérogénéité des structures

La préparation des repas est réalisée dans des structures très variées et différentes :

- la cuisine de proximité, familiale (voire traiteur local), dont les avantages sont un moindre coût de fonctionnement, une gestion plus facile avec une meilleure connaissance des souhaits et des besoins des consommateurs ;

Par contre le respect des règles d'hygiène n'est pas toujours assuré, et nombre de ces établissements n'ont pas obtenu "l'agrément de salubrité".

- la cuisine centrale (cuisines d'assemblages), formule qui permet de respecter l'ensemble des contraintes réglementaires mais dont le coût est plus élevé ;
- augmentation des charges générales ;
- choix de la liaison froide nécessitant des équipements particuliers et une formation spéciale du personnel.

La gestion des établissements de restauration scolaire est également hétérogène.

Elle est assurée :

- en autogestion pour la majorité des communes (80 %)
- en concession, surtout dans les villes importantes.

Cette dernière formule tend à se développer en raison des investissements que nécessite la modernisation des locaux et leur mise en conformité.

Le CNA considère que cette hétérogénéité de structure et de gestion ne doit pas entraver le respect des prescriptions hygiéniques.

La réglementation, actuellement en cours d'évolution, fixera des exigences essentielles à respecter en matière d'hygiène.

La profession s'est engagée vers l'établissement d'un guide de bonnes pratiques. Le CNA souhaite que ce guide puisse tenir compte de cette hétérogénéité et soit adapté au volume des établissements, à leur possibilité d'investissement, leur localisation...

III – L'alimentation proprement dite

Le coût des denrées alimentaires représente une faible part du prix réel du repas : 7 à 12 frs sur 33 à 35 frs soit 25 à 30 % du prix total.

Le CNA a été informé que certaines communes l'avaient même abaissé jusqu'à 4 frs. Le CNA estime que cette pratique doit être évitée, car il existe un risque évident de ne pas utiliser des denrées de bonne qualité.

Les menus servis à l'école sont dans l'ensemble satisfaisants avec cependant de erreurs trop fréquentes ;

- une entrée trop lourde ;
- un apport trop élevé de matières grasses ;
- un apport insuffisant en laitages, donc en calcium et magnésium ;

L'alimentation scolaire doit permettre l'éducation nutritionnelle de l'enfant.

- Le CNA encourage la proposition de menus variés comportant en particulier des crudités, des légumes verts, des fruits, des fromages, menus mieux acceptés qu'on ne le pense par les enfants surtout si le repas se déroule dans un cadre agréable et avec un personnel d'encadrement suffisant et suffisamment formé ;
- Les méthodes éducatives visant à inciter l'enfant à découvrir des plats inconnus de lui, ou rejetés devraient être multipliés ;
- Les collations sont souvent servies comme une pause conviviale en milieu, voire en fin de matinée. Elles devraient être servies dès l'arrivée à l'école afin de ne pas interférer avec le rythme alimentaire de l'enfant.
- Le CNA regrette que le nombre de diététiciennes recrutées par les municipalités soit largement insuffisant (moins de 10 mairies en France en ont une). Il estime que le développement de l'éducation nutritionnelle dans les écoles justifierait un recrutement plus important.

IV - Le rôle de l'environnement dans la qualité du repas

Au cours des deux séances consacrées à la restauration scolaire, le rôle essentiel de l'environnement des repas a été souligné.

Plusieurs éléments doivent être préservés :

- *Le temps* : la durée minimum officielle du repas fixée à 45 minutes par circulaire du 9 juin 1971 n'est semble-t-il pas toujours respectée, à cause de la multiplication des services dont le nombre n'est pas réglementairement limité. Le système du self-service intéressant à partir d'un certain âge peut également avoir comme effet négatif de diminuer le temps consacré au repas. Par ailleurs il risque de laisser l'enfant répéter les mêmes choix et les mêmes rejets au long de l'année s'il n'est pas accompagné d'un apport éducatif.
- *Le calme* : les locaux doivent être suffisamment vastes, bien insonorisés, propres et agréables, et consacrés exclusivement à cet usage : Le bruit dans les cantines scolaires est souvent beaucoup trop élevé (80 dcb) ;
- *L'encadrement* : la présence d'un adulte formé et motivé par table est souhaitable, il modifie totalement l'atmosphère du repas ;

- ☐ - *L'organisation générale de l'inter classe* est actuellement laissée à la bonne volonté de chacun. Il faut éviter les activités collectives et ménager un moment de détente avant et après le repas, profiter de ce moment pour faire appliquer des règles simples d'hygiène : lavage des mains, des dents.

V – Le rôle éducatif du repas

L'alimentation scolaire devrait permettre de donner à l'enfant (et bien souvent par son intermédiaire, à sa famille) une réelle éducation nutritionnelle et une éducation du goût.

Cette éducation, trop souvent négligée, représente pourtant un élément important dans la promotion du bien être ; elle devrait donc permettre d'améliorer, à terme, la santé générale de la population.

Les expériences rapportées, toutes fortes intéressantes, sont très diverses : journées à thème – journées à la ferme – journée nationale du goût – petits déjeuners ou goûters – semaine du goût – repas de fête – découverte des fruits et légumes (notamment au cours de la campagne "Europe contre le cancer"...). Elles montrent toutes la grande réceptivité des enfants, leur capacité d'apprécier la qualité des aliments, et le bénéfice que l'on peut en attendre.

Ces expériences devraient être encouragées et généralisées, d'autant que certaines d'entre elles peuvent être réalisées avec le budget habituel de l'alimentation scolaire.

Mais elles ne peuvent se développer que si sont réunies les conditions préalables d'environnement matériel et d'encadrement par un personnel suffisamment nombreux et suffisamment formé. Elles nécessitent une réelle motivation de tous, à commencer par les responsables politiques et administratifs, les enseignants qui doivent nécessairement participer à la préparation de ces manifestations.

VI – Le personnel constitue un élément clef de l'alimentation scolaire.

Il représente

- ☐ – 100 à 150 000 emplois en France ;
- ☐ – plus de 50 % du prix du repas

Il pose cependant d'importants problèmes liés en particulier au caractère temporaire du travail (140 à 150 jours par an) et à l'absence de reconnaissance spécifique.

- ☐ – *Le personnel technique*, personnel des cuisines est généralement assez bien formé; cependant les salaires bas par rapport à ceux d'autres branches et à ceux des pays voisins risquent d'entraîner une désaffection pour ces postes, une démotivation et l'évolution vers un personnel moins qualifié ;
- ☐ – *Le personnel de service* n'a bien souvent reçu qu'une formation rudimentaire, en particulier dans les communes peu importantes ou il est souvent employé à diverses tâches ;

Une formation interne est assurée par les entreprises spécialisées, mais ne débouche sur aucune qualification reconnue.

Le CNA souhaite que la formation dispensée aux jeunes dans les CFA, les lycées professionnels et les écoles hôtelières soit adaptée aux métiers de la restauration collective, en particulier scolaire tenant compte des spécificités et des contraintes de ce secteur.

Pour ce qui est de l'encadrement, une formation particulière devrait être prévue pour préparer les jeunes au métier de gérant.

Enfin, il serait souhaitable que l'option restauration soit reconnue dans les filières statutaires de la fonction publique territoriale.

Le CNA se propose d'établir la liste des règles essentielles qui devraient être impérativement respectées dans toutes les cantines scolaires quel que soit leur mode de gestion, d'organisation ou de financement.