

1 Contexte et problématique

Le Conseil National de l'Alimentation plénier a adopté, en juillet 2017, l'Avis n°77, *Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire*.

La qualité des repas servis en restauration scolaire et la place de la pause méridienne dans l'éducation alimentaire sont des préoccupations du CNA depuis de nombreuses années (Avis n°15, n°18, n°24 et n°47). La reprise du travail sur la restauration scolaire a été motivée par les évolutions significatives en matière réglementaire, sanitaire, environnementale ou de santé publique.

Cet Avis établit l'état des lieux des principaux enjeux de la restauration scolaire – enjeux de santé publique, justice sociale, citoyenneté, développement économique, éducatifs et environnementaux – sous l'angle de 12 fiches thématiques : « typologie des convives », « alimentations particulières », « éducation et transmission », « projets éducatifs », « pause méridienne », « activités ludo-éducatives », « réglementation, recommandations, bonnes pratiques et normes relatives à la restauration scolaire », « modes de gestion », « achats de denrées alimentaires », « lutte contre le gaspillage alimentaire », « métiers et formation » et « structuration des coûts ». Il est complété d'un chapitre préliminaire et de recommandations à destination des différents acteurs de la restauration scolaire.

2 Diagnostic

Les rôles de la restauration collective en milieu scolaire

La restauration scolaire vise avant tout à répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels des enfants et des jeunes, leur permettant de suivre les enseignements de l'après-midi. Pour cela, il est nécessaire de leur donner des aliments sûrs, sains, en quantité suffisante et à leur goût. La civilité et le savoir-vivre, enseignés de fait durant le temps de la restauration scolaire, peuvent également être considérés comme un objectif de base, même implicite. Par ailleurs, le temps de la restauration doit être vécu dans un confort en termes de temps et de condition du repas, et doit être un moment de récupération, et de ressourcement.

D'autres objectifs peuvent être repérés.

Les objectifs éducatifs sont de l'ordre de la découverte des produits, de l'apprentissage de l'équilibre alimentaire (grâce aux aliments servis mais aussi aux actions éducatives), de la transmission culturelle, des valeurs de l'aliment et de la lutte contre le gaspillage alimentaire. La restauration scolaire est un lieu privilégié pour apprendre à territorialiser les productions agricoles et les transformations agroalimentaires et à se construire en tant que citoyen.

Des objectifs de santé publique peuvent également être identifiés : contribuer à l'équilibre nutri-

tionnel ou encore à la lutte contre l'obésité.

Des objectifs de découverte du monde qui entoure le repas sont possibles : découverte des modes de production, des filières, apprentissage culinaire, donner le goût des métiers de l'alimentation, etc.

Les objectifs contextuels, en amont, recouvrent une dimension plus politique : l'insertion dans l'économie locale à travers l'ancrage territorial, l'appui au développement des filières locales, la dynamique régionale, la protection de l'environnement, la diminution des pertes ou le gaspillage.

Les principaux enjeux soulevés par la restauration collective en milieu scolaire

Un lieu d'éducation alimentaire

Avec au moins 140 jours où des repas sont consommés chaque année par un élève, le restaurant scolaire est un lieu essentiel de l'éducation alimentaire.

Les dimensions sociale, symbolique et éducative de la restauration scolaire sont très importantes. Le convive doit revenir au cœur du débat et devenir acteur de sa restauration. Il faut cependant tenir compte des particularités des enfants aux différents âges de leur vie. Une typologie des convives a été dressée afin de connaître au mieux les demandes et les attentes des publics déjeu-



nant en restauration scolaire. Les enfants sont également différents selon les époques : les enfants d'aujourd'hui ne sont pas ceux d'hier. Par ailleurs, ils sont de plus en plus confrontés aux produits « nomades » (encas confiés par les parents) à cause desquels ils ne déjeuneront pas correctement à midi. Cette problématique se rencontre autant en maternelle qu'en élémentaire. Au collège et au lycée, les questions se posent différemment. La concurrence vient de l'offre de restauration rapide extérieure. De plus, à cet âge, le rapport à l'alimentation est différent entre les filles et les garçons. La gestion des alimentations particulières, choisies ou subies, est également un élément à prendre en considération.

Un choix politique

La gestion de la restauration relevant avant tout d'un choix politique, de nouvelles préoccupations ont émergé. Certains sujets de tensions, tels que la taille des collectivités territoriales et le besoin en ingénierie spécifique peuvent être décelés. Ils conduisent à des solutions relevant de registres différents et peuvent engager les autorités organisatrices à développer des solutions de mutualisation pour faire face aux évolutions attendues.

L'implication du personnel

L'implication du personnel est également un enjeu essentiel. La formation du personnel doit englober tous ceux qui encadrent l'enfant et le jeune pendant le temps périscolaire et non le seul personnel cuisinant. Les fiches de poste doivent préciser l'ensemble des fonctions éducatives, au-delà des missions techniques et d'animation. La gestion prévisionnelle des carrières, des emplois et des compétences n'est pas encore suffisamment développée en restauration collective.

Les approvisionnements et les marchés publics

La gestion des approvisionnements est un élément important. Il convient néanmoins d'éviter les décalages entre les ambitions et la réalité économique. La nature et les besoins doivent être clairement déterminés avant le lancement de la procédure d'achats. Différentes questions relatives à l'économie, à l'innovation, à l'environnement et à l'emploi doivent être prises en compte avant de passer un marché public. Le présent Avis fait le point sur ces questions et sur la réglementation.

Le gaspillage alimentaire et le traitement des biodéchets

Le gaspillage alimentaire concerne toutes les étapes de la restauration scolaire : en amont, au cours et en aval du service. Il représente un impact économique et environnemental conséquent. Il est obligatoire¹ pour les producteurs de biodéchets de les trier selon un calendrier échelonné, qui concerne à ce jour tous les sites produisant plus de 10 tonnes par an et concernera la totalité des producteurs en 2025.

Depuis 2013, le contexte politique autour du gaspillage a changé. Un pacte collectif a été signé, définissant le gaspillage alimentaire comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée ».

Depuis 2015, chaque service de restauration collective doit mettre en place un plan de prévention du gaspillage alimentaire².

Enfin, depuis 2016, la lutte contre le gaspillage alimentaire est intégrée dans le parcours scolaire³.

La structuration des coûts

Quatre composantes ont été identifiées : les coûts alimentaires, de main-d'œuvre, d'exploitation et d'investissement. Ces composantes schématisées permettent de définir précisément la notion de « coût du repas » produit et livré. Il n'existe pas de règle globale de structure de coût du repas, qui va dépendre de l'interaction entre ces blocs.

L'équilibre nutritionnel⁴

Les déjeuners et les dîners servis dans le cadre de la restauration scolaire doivent comprendre un plat principal, une garniture, un produit laitier et au choix une entrée et/ou un dessert.

La recommandation nutrition du GEM-RCN répertorie les recommandations nutritionnelles donnant des grammages ou des fréquences d'apparition de plats. Cet outil, destiné à guider la rédaction des appels d'offres des acheteurs, peut également servir aux gérants de restaurants et cuisiniers.

1. Loi n°2010-788 du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement, dite « Grenelle II »
2. Loi de transition énergétique d'août 2015
3. Loi du 3 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire
4. Article L230-5 du Code rural et de la pêche maritime, arrêté et décret du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.





3 Recommandations du Conseil National de l'Alimentation

Le CNA a identifié 73 recommandations, à destination de l'ensemble des acteurs de la restauration collective en milieu scolaire.

On retrouve parmi celles-ci :

L'éducation au goût et à l'alimentation

Il serait nécessaire de renforcer, dans les programmes scolaires, la place de l'éducation au goût et à l'alimentation par la pratique culinaire, la connaissance des cultures alimentaires, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la connaissance des allergies et des intolérances alimentaires et l'importance d'une alimentation équilibrée tout au long de la journée. Ce but ne pourra être atteint que par la mise en place d'un plan de formation des enseignants sur ces questions.

La création d'un Observatoire de la restauration scolaire

Celui-ci intégrerait un portail regroupant l'ensemble des outils existants, avec une boîte à outils et des échanges de bonnes pratiques, ainsi qu'un état des lieux régulier de la qualité du service rendu et des objectifs à atteindre, demandés par cet Avis. Cet outil serait mis à disposition des élèves et parents d'élèves mais aussi des élus et des professionnels.

L'accueil matériel et humain des convives

Dans chaque lieu de restauration scolaire, il est nécessaire d'accueillir matériellement et humainement les jeunes mangeurs. Cet accueil doit être adapté en fonction de leur âge, leurs besoins et leurs aspirations, permettant l'instauration d'un cadre de convivialité.

Dans cette perspective, il serait intéressant de recueillir régulièrement le point de vue des usagers (enfants, jeunes, parents, enseignants) sur les différents aspects de l'accueil et de proposer la mise en place d'enquêtes de satisfaction du restaurant scolaire.

Une alimentation de qualité

Une alimentation de qualité en restauration scolaire doit assurer aux convives une sensation de satiété, tout en garantissant un bon équilibre nutritionnel, un réel plaisir de manger tendant vers une alimentation durable, inscrite dans la démarche d'agroécologie, et selon les possibilités locales. Il faut par conséquent veiller à ce que le budget « matières premières » de la restauration collective soit suffisant pour sélectionner des produits de bonne qualité nutritionnelle et gustative, permettant de respecter les recommandations en la matière, tout en assurant une juste rémunération des producteurs agricoles.

Le pilotage d'un projet de service

Ce projet devra être synonyme de cohésion et de dynamique d'équipe, ouvert sur les usagers, et devra permettre de valoriser les personnels dans leurs engagements de progrès. Il permettra également de clarifier les enjeux de la restauration scolaire et les responsabilités de chacun.

La formation des personnels

Le CNA recommande également l'inclusion, dans

la formation initiale et continue des personnels (gestionnaires, responsables de service, cuisiniers, agents de service, agent d'encadrement des enfants et des jeunes, etc.), d'éléments de connaissance sociologique et psychologique des jeunes convives. Il sera nécessaire de concevoir des supports pédagogiques adaptés et de diffuser les bonnes pratiques qui s'y rapportent par différents canaux adaptés (magazines professionnels, modules de formation, structures professionnelles).

④ Le Conseil National de l'Alimentation en bref

Instance consultative indépendante

Le CNA est une instance consultative indépendante, placée auprès des ministres chargés de l'agriculture, de la consommation et de la santé. Il est consulté sur la définition de la politique publique de l'alimentation et émet des Avis à l'attention des décideurs publics et des différents acteurs de la filière alimentaire sur des sujets tels que la qualité des denrées alimentaires, l'information des consommateurs, l'adaptation de la consommation aux besoins nutritionnels, la sécurité sanitaire, l'accès à l'alimentation, la prévention des crises, etc.

Parlement de l'alimentation

Positionné comme un Parlement de l'alimentation, le CNA développe depuis plus de 30 ans un processus de concertation intégrant les préoccupations des filières et de la société civile. Réalités du monde professionnel et attentes des consommateurs entrent ainsi en compte dans les débats.



Composition

Répartis en huit collèges, ses 55 membres représentent les principaux acteurs de la filière alimentaire : producteurs agricoles, transformateurs et artisans, distributeurs, restaurateurs, associations de consommateurs et d'usagers des systèmes de santé, de protection de l'environnement, d'aide alimentaire, syndicats de salariés, ainsi que des personnalités qualifiées. Les établissements publics de recherche et d'évaluation scientifique, les collectivités territoriales et les ministères concernés sont aussi membres de droit.

Son Président pour la mandature 2016-2019 est M. Guillaume GAROT, ancien ministre délégué à l'agroalimentaire.



Conseil National de l'Alimentation

251, rue de Vaugirard - 75732 Paris Cedex 15
www.cna-alimentation.fr - 01 49 55 80 78 - cna@agriculture.gouv.fr

