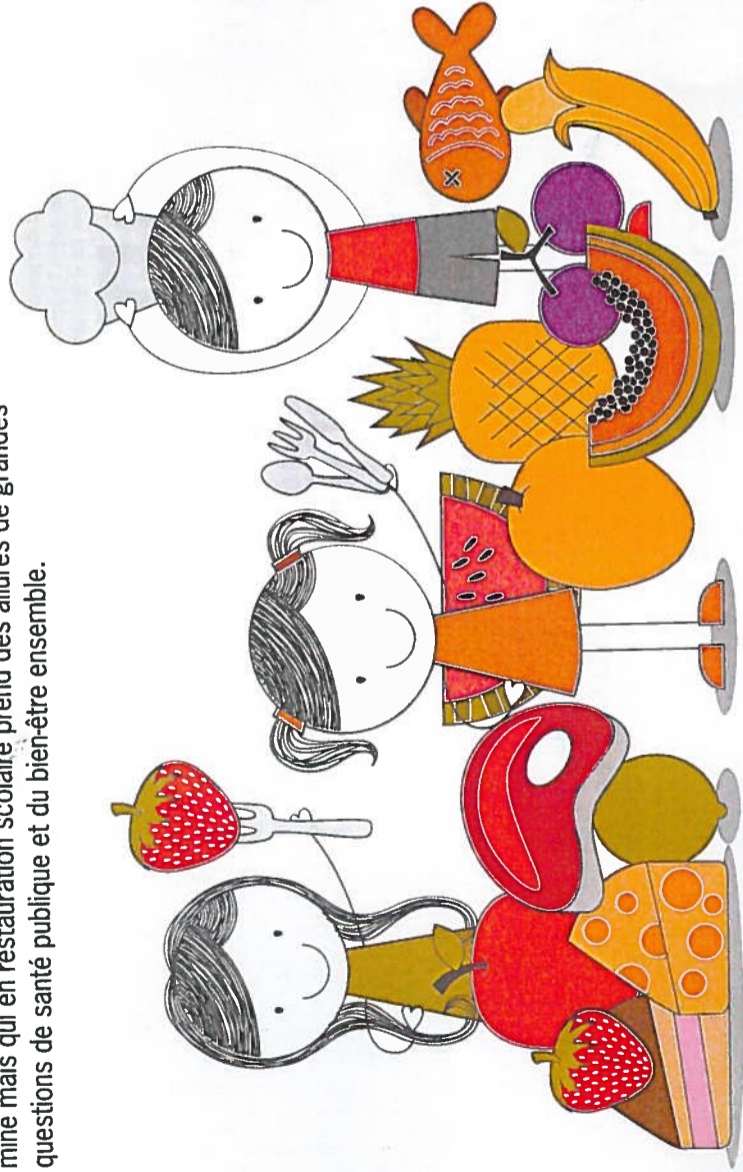


Le service, un petit mot à priori un peu banal qui ne paye pas de mine mais qui en restauration scolaire prend des allures de grandes questions de santé publique et du bien-être ensemble.



Le service : les mots des mets

H Heureux constat, les Français se nourrissent plutôt bien, excepté les personnes en état de précarité et certains jeunes chez lesquels il a été constaté une propension au sur-poids, à cause d'une consommation trop importante de lipides et de sucres. Dans cette population, il a été observé une sous-consommation de calcium. Si des mesures ne sont pas prises, des conséquences sont à craindre, certains professionnels de santé, chercheurs et responsables de restauration collective se sont emparés de la question et ont réfléchi à la transmission de différents modèles alimentaires, et les meilleures attitudes à adopter pour faire société et entretenir son capital santé. Des pistes de réflexion émergent, des

initiatives voient le jour dans certaines cantines scolaires. Le temps est donc à l'information et à l'éducation des enfants et des jeunes sur l'importance de l'alimentation, le plaisir de manger ensemble et les risques nutritionnels des conduites alimentaires à risque (grignotage, destruction du repas).

« S'il y avait un modèle standard que l'école devrait transmettre ce serait celui d'apprendre à découvrir des aliments nouveaux parce qu'aucune famille ne mange de tout. Il faut accompagner l'enfant dans le plaisir de goûter et de pouvoir dire s'il aime ou pas. »

Michel Le Jeune

Marie-Pierre Cosselin

QUELQUES CHIFFRES

- Le plan alimentaire s'élabore autour de 20 repas
- La restauration collective scolaire : 140 repas sur 365 jours, soit 12% de l'alimentation annuelle.

La Ligue de l'enseignement

Parole d'experts

Dès les années soixante, la Ligue de l'enseignement a eu une vision globale et transversale du service, elle s'est focalisée sur l'aspect éducatif et sur l'organisation du temps du repas, tout en prenant en compte la place et le rôle de l'enfant. Pour Michel Le Jeune, chargé de mission nationale des restaurants d'enfants et jeunes, le repas à la cantine scolaire se structure autour de 2 axes. Le premier concerne la question alimentaire, le menu lui-même, c'est-à-dire comment le concevoir, l'organiser, quelle succession des différents menus proposer pour répondre aux besoins nutritionnels des enfants ? Le deuxième axe interroge la question de l'organisation et de l'accompagnement du service et du temps du repas, question centrale. Michel Le Jeune explique « on peut faire une très bonne assiette avec un travail technique sur le choix des produits, si le service n'est pas à la hauteur, le repas est raté. Dans le second degré, le constat est fréquent, car les jeunes ont peu de temps pour le déjeuner. »

Ainsi, le service joue-t-il un rôle essentiel dans la garantie de la transmission du ou des modèles alimentaires. Michel Le Jeune pense que « il n'y a pas de modèle standard, je préfère parler de qualité globale alimentaire que de modèle, je pense qu'il s'agit plus exactement d'une vision globale d'éléments constitutifs du modèle alimentaire français » (voir encadré). Ces deux grands axes, celui de la fabrication du repas et du service participent de la permanence d'un « modèle alimentaire » et le rôle de la restauration collective est de donner et transmettre les références de ces modèles, Michel Le Jeune complète « la restauration collective scolaire sert 140 repas par an, soit 12 % de l'alimentation annuelle, elle doit servir de base à donner des références mais pas de modèle, elle contribue à l'éducation d'un repas structuré équilibré et complet autour de 4 ou 5 composantes. »

Dans le premier degré, l'éducation nationale n'était pas concernée par ce sujet, ce sont les mairies ou les associations gérées qui se sont emparées de ces questions avec un écart immense entre ceux qui les ont réduites à une fonction sociale et alimentaire et d'autres qui ont travaillé pour mettre en place des dispositifs, comme « plaisir à la

cantine » qui est une réflexion globale et un travail autour de l'éducation à l'alimentation. Depuis quelques années, une volonté collective s'affiche de mettre la cantine au centre d'un dispositif. Avec les normes Afnor de 2005, révisées en 2010, les recommandations du Conseil national de l'alimentation (CNA), la réflexion s'oriente vers une « cantine holistique ». Pour Michel Le Jeune « le repas gastronomique français, classé au patrimoine immatériel de l'humanité marque bien la volonté de montrer le repas français comme un modèle. »

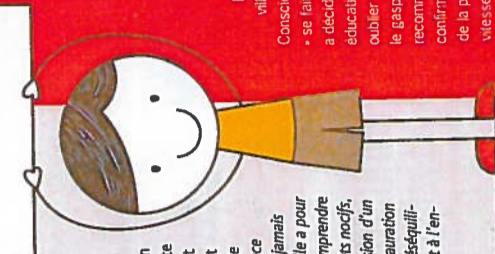
La récente réforme des rythmes scolaires et de la pause méridienne, signent cette même volonté de considérer le repas comme un tout. « Nous n'avons pas compté sur ces indicateurs de réussite, mais spontanément le personnel qui servait les enfants s'est aperçu qu'il y avait moins de gaspillage, les élèves passent plus de temps à table, mangent mieux. » Le personnel de service, est un maillon essentiel de la chaîne de transmission, les adultes qui accompagnent portent en eux un modèle alimentaire plus ou moins juste d'où l'importance de l'avoir pensé et travaillé collectivement, les enjeux sont de taille. Michel Le Jeune constate « que l'école le veuille ou non, l'expérience vécue en restauration scolaire reste à jamais inscrite soit en positif soit en négatif, elle a pour vocation de permettre à l'enfant de comprendre qu'il y a des excès et qu'ils ont des effets nocifs, certain nombre de références, une restauration collective qui fait une alimentation déséquilibrée insipide et mal présentée transmet à l'enfant un mauvais modèle. »

Le modèle alimentaire français

Ce modèle alimentaire comporte une gamme de références avec des paramètres qui contribuent au maintien de la santé.

- L'alimentation française est structurée en 4 repas avec des séquences de jeûne.
- La structure des repas contribue à une diversité alimentaire qui assure une complémentarité pour apporter une alimentation équilibrée.
- Il est recommandé de ne pas trop consommer de produits gras, de sucres, ne pas manger en sur quantité un plat.
- Penser le temps du repas comme un temps de convivialité fait partie du patrimoine à transmettre. Michel Le Jeune précise : « c'est un temps d'échanges, et quand on interroge les enfants, le repas c'est être avec les copains. S'il y avait un modèle standard que l'école devrait transmettre ce serait celui d'apprendre à découvrir des aliments nouveaux parce qu'aucune famille ne mange de tout. Il faut accompagner l'enfant dans le plaisir de goûter et de pouvoir dire s'il aime ou pas. »

La réflexion s'oriente vers une « cantine holistique »



A Cholet, c'est parfait !

Pour lutter contre l'obésité infantile, la ville de Cholet a mis les bouchées doubles. Consciente que « bien manger et manger bien se fait dès le plus jeune âge, la ville de Cholet a décidé de penser la restauration comme une éducation à l'alimentation, à la nutrition, sans oublier le plaisir de manger tout en luttant contre le gaspillage. Dès 2007, la ville appliquait les recommandations du GEMACH et en 2012, elle confirmait son engagement en écrivant « la charte de la pause méridienne ». En 2009, la ville passe la vitesse supérieure en se lançant dans le dispositif « mon école, mon menu ». En collaboration avec l'Éducation nationale, la municipalité a organisé pour les 2500 élèves de maternelles et d'élémentaires, cette vaste opération, ainsi la municipalité met les élèves en situation réelle de composer un menu. Puis un « chevalier menu » a été créé, ce nouveau pédagogique enseigne aux enfants selon leur niveau la découverte de l'équilibre alimentaire.

Enfin, les agents ont été formés pour accompagner les enfants pour leur « donner envie » de manger bon et équilibré. Le pari est gagné, le Directeur de l'éducation de la ville de Cholet, Nicolas Dubouquet est satisfait « nous avons transmis aux enfants le plaisir de manger, d'apprendre ce qu'est un aliment, beaucoup d'enfants sont devenus curieux et non plus peurs de goûter, et puis nous avons reculé le gaspillage, mais ce plaisir de manger a un coût, nous doublons le prix de l'assiette par rapport à d'autres restaurants scolaires ». Et l'avoir est au maintien de cette qualité !

« Certains n'ont jamais vu une fourchette et un couteau ! »

2 à 3 mois suffisent pour que les enfants apprennent les codes de la cantine. La responsable ajoute « je ne porte pas de jugement de valeur, je constate que cette génération de parents trentenaires va au plus simple, je ne suis pas loin de penser que le biberon accompagne l'enfant jusqu'à 4 ans. » Depuis 30 ans, Betty Grignon est convaincue que la restauration scolaire a un rôle d'éducation, elle a saisi les difficultés des enfants de maternelles, avec les élus et l'équipe de cuisine, des solutions ont été trouvées « c'est un projet qui a demandé de l'énergie, beaucoup de temps, et représente un coût mais depuis 2 ans les résultats sont satisfaisants. » Un demi-poste a été créé, le personnel a suivi des formations, il y a un agent pour 8 enfants, des petits couverts ont été achetés pour qu'ils s'adaptent aux petites mains, « et nous avons mélangé les petits avec les grands pour qu'ils les aident dans l'apprentissage de manger ensemble ». Les résultats sont là le personnel Asem et les animateurs sont reconnus dans leur travail, les enfants sont fiers d'être des grands de maternelle.

Dans la petite ville de Fontenay-le-Comte (85), 20 000 habitants, il se passe des choses assez étranges, Betty Grignon, chef de service des affaires scolaires explique. A la cantine très fréquentée par 90% des enfants, en petite section de maternelle, tous millieux confondus les enfants ne savent pas machés, ni tenir un couteau ou une fourchette et rester à table... Betty Grignon explique « nous avons régressé, les adhérents d'Agorès le confirment partout en France, le constat est le même. » Il faut désormais mais plusieurs mois, parfois une année scolaire pour que les petits fassent l'apprentissage de ces gestes simples comme ceux de ne pas manger avec les mains. Il y a encore 5 ans,