

## « LA RESTAURATION SCOLAIRE, ENQUETE DANS LE PAYS DE RENNES »

une 1<sup>ère</sup> enquête qui va dans le sens des préoccupations nationales



## POUR ALLER PLUS LOIN, LES POSITIONS DE LA MCE & DE SON GROUPE DE TRAVAIL SANTE

### CONTACT

Rolande Marcou, diététicienne, 02 99 30 77 99  
rolande.marcou@mce-info.org

Les associations du groupe travail Santé de la Mce

## POURQUOI UNE ENQUETE ?

Pour répondre à ces orientations, nous avons mené une enquête en novembre 2006, auprès des 67 communes du Pays de Rennes afin de **connaître le fonctionnement des restaurants municipaux** destinés aux enfants des écoles élémentaires et maternelles.

L'objectif était de **mesurer les besoins en matière de soutien et d'information** au niveau de la qualité et de l'équilibre alimentaire.

## LES POINTS ENQUETES

- Qui gère le service de restauration, une société, la mairie ?
- Quel est l'environnement du repas pour l'enfant ?
- L'organisation : qui fait quoi ?
- Quels sont les critères de choix alimentaires ,
- Quelles sont les exigences au niveau de l'équilibre des menus ?
- Le personnel, ressent-il un besoin d'information et/ou de formation ?

**La Mce et ses associations retirent de cette enquête des pistes pour l'amélioration des conditions de restauration scolaire.**

### 6 messages pour 6 interlocuteurs concernés

1. aux élus locaux, responsables de la restauration scolaire municipale
2. aux Pouvoirs publics à l'échelle nationale
3. au personnel de restauration
4. aux parents
5. aux enfants
6. aux enseignants et animateurs de centre de loisirs

## 1 Inciter les élus locaux à

- s'impliquer dans les choix de prestations fournies, surtout quand la commune délègue à une société de restauration,
- bâtir un cahier des charges à l'aide de professionnels compétents depuis les conditions d'accueil des enfants (environnement du repas, encadrement...), au contenu dans l'assiette (sélection des produits, composition des menus, conditions de préparation...),
- prendre la mesure du prix denrée nécessaire pour une meilleure qualité gustative et nutritionnelle et pas uniquement le critère du coût le plus bas,
- créer une commission restaurant réunissant les professionnels concernés et les parents ainsi qu'une commission enfants,
- mutualiser les moyens financiers et humains à un échelon supérieur à celui de l'établissement (communauté de communes, syndicat intercommunal, ensemble de collèges et lycées d'un secteur...).

## 2 Inciter les Pouvoirs publics à

- mettre les recommandations nutritionnelles sur le même plan réglementaire que les recommandations sanitaires, les rendant obligatoires, comme l'envisage le Programme national nutrition santé 2 (Pnns 2),
- développer la formation des personnels de restauration en nutrition et équilibre alimentaire.

## 3 Soutenir le personnel de restauration

- valoriser sa fonction d'éducateur à la santé, à la convivialité et au plaisir de manger,
- répondre à sa demande de soutien par la collaboration avec des intervenants extérieurs (diététicienne, formateur culinaire en lien avec l'évolution du matériel, des techniques de cuisson moins grasses ou adaptées à des produits biologiques...)
- pour le personnel encadrant : formation à l'équilibre alimentaire et au comportement alimentaire de l'enfant.

## 4 Inciter les parents à s'impliquer dans le fonctionnement du restaurant scolaire :

- demander à la commune de créer et de participer à une commission restaurant,
- regarder les menus qui doivent être affichés à l'école et au restaurant,
- ne pas hésiter à demander l'origine et la qualité des produits alimentaires en cas de doute,
- avoir un regard sur l'environnement du repas (ambiance, encadrement, confort, temps de repas...),
- avoir accès à la charte de qualité ou inciter à la bâtir.

## 5 Sensibiliser les enfants

- au goût et aux saveurs, au plaisir de la table et de la convivialité,
- à l'importance d'une alimentation équilibrée,
- au respect des règles de groupe et du personnel encadrant,
- à l'intérêt de participer à une commission restaurant enfants.

## 6 Aux enseignants et animateurs de centre de loisirs

La journée de l'enfant à l'école comprend les temps scolaires et extrascolaires, le rythme alimentaire a des conséquences sur le bien-être de l'enfant et sa performance dans ses activités. Le lien école, centre de loisirs et restaurant scolaire est indispensable.

### Les enseignants

- limiter, voire supprimer selon les cas, la collation servie en maternelle le matin (recommandations Agence française de sécurité des aliments et de l'éducation nationale)
- limiter, voire supprimer le grignotage constaté dans les cours de récréation de l'école élémentaire,
- développer l'éducation nutritionnelle à l'école,
- travailler en lien avec la restauration scolaire sur des thèmes communs (menus spécifiques)
- favoriser l'installation de fontaines d'eau pour les enfants,
- participer à la commission restaurant.



### Les animateurs de centres de loisirs

- organiser le temps de midi afin d'équilibrer une durée de repas suffisante en alternance avec les temps de pause et d'ateliers divers,
- après l'école : réfléchir sur le temps du goûter, son cadre et sa composition, en lien avec le cuisinier et les dames de service afin de reconsidérer cet instant comme un vrai repas, même s'il ne représente que 15% de l'apport énergétique de la journée. Equilibrer le goûter participe à la lutte contre le grignotage en dehors des repas,
- pendant les vacances scolaires ou le mercredi, intégrer l'équilibre alimentaire des repas aux activités proposées (pique-nique, repas à thème, ateliers cuisine, sorties...).