

CONTRIBUTION SUR LA RESTAURATION SCOLAIRE : UNE DISPARITÉ EN TERMES D'ACCÈS ET DE SERVICE

Cnesco

Octobre 2017



 **cnesco**
conseil national
d'évaluation
du système scolaire

Ce document s'inscrit dans une série de contributions publiées par le Conseil national d'évaluation du système scolaire (Cnesco) sur la thématique : **Qualité de vie à l'école.**

Cette contribution a été rédigée par Nolwënn Piquet, chargée de missions au Cnesco.

Pour citer ce document :

Cnesco (2017). *Contribution sur la restauration scolaire*. Paris.

Disponible sur le site du Cnesco : <http://www.cnesco.fr>

Publié en octobre 2017

Conseil national d'évaluation du système scolaire

Carré Suffren - 31-35 rue de la Fédération 75015 Paris

SOMMAIRE

En France, la restauration scolaire est encadrée règlementairement	5
1. Des règles nutritionnelles précises sont établies depuis 2011	5
2. La restauration scolaire dans les écoles maternelles et élémentaires est un service à la charge des municipalités qui n'est pas obligatoire	7
3. La restauration scolaire dans les collèges et les lycées est obligatoire, elle est confiée respectivement aux Conseils régionaux et départementaux.....	7
4. La qualification de service public de la restauration scolaire : quelles implications ?.....	7
5. La nutrition a été intégrée dans les programmes d'enseignement	8
6. L'accès à la cantine selon l'origine socio-économique de l'élève	9
7. L'accès à la cantine des élèves à besoins particuliers	10
8. La collation	11
État des lieux en France	12
1. Quel public pour les cantines scolaires ?	12
2. Quel coût pour la restauration scolaire ?.....	12
3. Quelle appréciation de la restauration scolaire par les élèves ?	12
4. La restauration scolaire, un lieu d'apprentissage de l'équilibre alimentaire ?	13
5. L'apprentissage de la citoyenneté grâce à la restauration scolaire ?	14
Comparaisons internationales.....	15
1. Offre et distribution de la restauration scolaire.....	15
2. Normes relatives à la qualité de l'offre alimentaire proposée	15
3. Prix de la restauration	15
4. Une comparaison de la restauration scolaire dans six pays.....	16
Bibliographie	18

LA RESTAURATION SCOLAIRE EN FRANCE :

UNE DISPARITÉ EN TERMES D'ACCÈS ET DE SERVICE

Des recherches nous montrent que le déjeuner peut avoir un réel impact sur la qualité de vie des élèves et leurs performances scolaires. Belot et James (2011) ont montré que des repas sains permettent une amélioration des résultats scolaires des élèves (augmentation des résultats en anglais et en sciences pour des élèves de CP) et qu'ils permettaient de faire chuter de 14 % les absences pour cause de maladie. Les élèves semblent également plus attentifs et dans de meilleures dispositions pour apprendre. À ce titre, le déjeuner revêt une importance cruciale dans la journée scolaire de l'enfant, mais aussi dans les facteurs favorisant son bien-être global.

Le temps du déjeuner est un temps particulier dans la journée scolaire de l'enfant. En effet, ce temps est aussi un temps de socialisation et d'apprentissage de la citoyenneté pour les élèves, et un temps d'apprentissage en soi. Des expériences nous montrent ainsi comment peuvent être mis en place des dispositifs d'aide entre élèves plus âgés et élèves plus jeunes, des comportements de groupe citoyens, ou encore des sensibilisations au recyclage et sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Partant de ces constats, il semble important d'analyser l'état actuel de la restauration scolaire. Quelle est la réglementation actuellement en vigueur en France en ce qui concerne la restauration scolaire ? Quels sont les facteurs favorisant ou freinant les inscriptions des élèves en cantine ? Qu'en est-il à l'étranger ?

En France, la restauration scolaire est encadrée réglementairement

1. Des règles nutritionnelles précises sont établies depuis 2011

Une circulaire interministérielle de 2001, relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments¹, rappelle les besoins nutritionnels des élèves et la nécessité de prendre en compte le confort des élèves dans les restaurants scolaires (aménagement des locaux, mobilier adapté, attention portée aux nuisances sonores, durée de restauration...). Elle instaure l'école comme l'un des lieux de l'éducation nutritionnelle et de l'éducation au goût « dans laquelle il serait souhaitable d'organiser des animations autour de l'alimentation ». Elle recommande la consultation de professionnels de la diététique ou de la nutrition.

En France, depuis septembre 2011, un décret² relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et l'arrêté y afférant³ définissent les exigences imposées aux établissements publics et privés.

¹ Circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments, http://circulaire.legifrance.gouv.fr/pdf/2009/04/cir_1678.pdf

² Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2011/9/30/AGRG1032342D/jo>

³ Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614763&categorieLien=id>

Les repas servis en restauration scolaire doivent ainsi respecter les règles nutritionnelles fixées par le Groupe d'études des marchés, de restauration collective et nutrition (GEM RCN). **Ces règles décrivent la composition des repas proposés, les fréquences de présentation des plats servis au cours d'un cycle de 20 repas, la taille des portions** (selon la qualité nutritionnelle des aliments et la tranche d'âge des élèves).

Ils l'ont fait en France...

La Région **Auvergne-Rhône-Alpes**, a lancé une **expérimentation** en 2012 (autour de 12 lycées volontaires) afin de **favoriser l'introduction de produits de qualité** dans la composition des repas servis dans les lycées, tout en **incitant à l'achat de produits locaux labellisés afin de dynamiser l'économie agricole auvergnate**. Un « **guide de la restauration collective et de l'alimentation durable** »⁴ a par la suite été réalisé et actualisé régulièrement afin d'aider les responsables de la restauration.

Ils l'ont fait à l'étranger...

En **Finlande**, l'équilibre alimentaire et la qualité des repas proposés dans les cantines scolaires sont des priorités nationales. À ce titre, ils sont mentionnés dans le *National Core Curriculum* au même titre que les contenus des programmes scolaires.

Cependant, outre cette reconnaissance, l'État finlandais veille également à ce que ces recommandations soient accessibles pour les établissements et que chacun puisse s'en saisir. Pour cela, la *Finnish Food Safety Authority* [Autorité finlandaise de la sécurité alimentaire] consacre une partie entière de son programme à cette question. De plus, le *Finnish National Board of Education* édite un guide, permettant aux responsables des cantines scolaires de s'approprier, grâce à des explications accessibles, les consignes diététiques émises par le ministère de l'Éducation. Parmi celles-ci, on trouve des indications précises sur la composition d'une assiette équilibrée (par exemple, la part de l'assiette que doivent représenter les légumes frais, les féculents et la viande ou le poisson, les occurrences hebdomadaires des viandes et poissons, ou encore des exemples d'alternatives végétariennes). On y trouve aussi des indications sur l'heure et la durée idéales allouées à la restauration, sur la température et sur l'aspect gustatif des plats proposés.

Au **Royaume-Uni**, le chef Jamie Oliver a lancé une émission de télévision en 2006 intitulée *Jamie's School Dinners*. Durant les quatre épisodes, le chef s'est rendu dans quatre cantines scolaires de milieux très différents en Angleterre (urbain et rural, défavorisé ou non...) et a dénoncé divers aspects de leur organisation : budget très faible alloué à chaque repas, plats gras et de mauvaise hygiène alimentaire proposés chaque jour... Suite à la diffusion de cette émission, près de 300 000 personnes ont signé une pétition demandant à ce que le gouvernement britannique exerce une plus grande vigilance sur les plats proposés en cantine, si bien que le Premier Ministre d'alors s'est emparé de la question et a banni les aliments trop gras ou trop sucrés des cantines.

⁴ <http://www.auvergne.fr/upload/guide-de-la-restauration.pdf>

2. La restauration scolaire dans les écoles maternelles et élémentaires est un service à la charge des municipalités qui n'est pas obligatoire

La loi n°2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales confie aux collectivités territoriales la compétence en matière de restauration scolaire. **Les cantines des écoles maternelles et élémentaires publiques sont gérées par les municipalités.** Selon la loi, **ce service n'est pas obligatoire. 80 % des municipalités sont pourvues de services de restauration scolaire.** Certaines municipalités choisissent, quant à elles, l'intercommunalité afin de mutualiser leurs moyens et de faire des économies d'échelle. Dans la moitié des cas, la gestion est assurée par une société de restauration collective (FNOGEC, 2016).

3. La restauration scolaire dans les collèges et les lycées est obligatoire, elle est confiée respectivement aux Conseils régionaux et départementaux

Pour les cantines des collèges et des lycées publics, les responsabilités reviennent respectivement aux Conseils départementaux et aux Conseils régionaux. La loi rend ce **service obligatoire pour ces collectivités**, en établissant qu'elles sont obligées d'investir dans ce poste de dépenses (Sénat, 2015). La très grande majorité des collèges gère directement la préparation des repas, qui sont fabriqués et consommés sur place. La gestion est assurée par des sociétés de restauration collective dans seulement 7 % des cas (FNOGEC, 2016).

4. La qualification de service public de la restauration scolaire : quelles implications ?

L'aspect facultatif de la restauration scolaire dans l'enseignement primaire implique que les municipalités ont le choix de proposer ou non un tel service. Cependant, dès lors qu'elles ont décidé de le mettre en place, les grands principes du service public s'appliquent, tout comme pour la restauration scolaire proposée au secondaire : égalité d'accès au service, continuité et neutralité religieuse (Défenseur des Droits, 2013).

Le Défenseur des Droits (2013) souligne que certains problèmes peuvent cependant être rencontrés par les gestionnaires des cantines scolaires : fort taux de fréquentation des cantines scolaires, fort taux de variabilité des inscrits d'une année sur l'autre, taille des locaux limitant le nombre d'enfants pouvant être accueillis, ou encore manque de personnel.

Ils l'ont fait en France...

Pour pallier le manque de place dans une cantine du premier degré, les parents d'élèves et une mairie ont mis en place des bus pour conduire les élèves d'un établissement vers la cantine scolaire d'une autre école. Dans une autre commune, pour pallier le manque de personnel, les parents d'élèves assurent eux-mêmes la vente de tickets-repas selon un programme de permanences, et la mairie met à disposition du personnel pour encadrer les temps de repas.

La priorité d'accès doit se fonder sur « un ensemble de critères approprié qui tient compte de la situation objective des usagers au regard de l'objet et des caractéristiques du service public de restauration scolaire », afin de respecter le principe d'égalité d'accès au service. En pratique, la jurisprudence a déjà censuré certains critères limitant l'accès au service de restauration scolaire : la

situation professionnelle des parents⁵ (malgré cela, 45 % des 400 réclamations reçues par le Défenseur des droits⁶ concernant des plaintes liées à un règlement de la cantine basé sur ce critère), l'âge des enfants⁷, la disponibilité des parents sans autre critère associé⁸ et le lieu de résidence de la famille⁹ (même si cela n'implique pas que le prix du repas soit le même¹⁰).

5. La nutrition a été intégrée dans les programmes d'enseignement

La politique nutritionnelle à l'école concerne plusieurs champs d'intervention :

- l'offre alimentaire en milieu scolaire ;
- la nutrition dans les programmes d'enseignement ;
- l'éducation nutritionnelle, au goût et à la consommation ;
- la pratique de l'activité physique ;
- la prévention des problèmes de surpoids et d'obésité, d'anorexie, de troubles du comportement alimentaire.

La circulaire de rentrée n° 2011-071 du 2 mai 2011 a rappelé la place prépondérante de l'éducation à la nutrition et de la prévention des problèmes de surpoids et d'obésité à l'école.

Ils l'ont fait en France...

Afin d'accompagner les équipes éducatives, **l'Éducation nationale, en partenariat avec les ministères en charge de la santé et de l'agriculture**, a publié un guide en 2009 « Nutrition à l'École : alimentation et activité physique »¹¹. Celui-ci a été mis en place afin d'informer et de sensibiliser les professionnels de l'éducation aux enjeux éducatifs, sanitaires et sociétaux que représentent l'éducation nutritionnelle, l'alimentation et l'activité physique des jeunes.

Ils l'ont fait en France...

Porté conjointement par le ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire, le ministère de l'Éducation nationale et le ministère des affaires sociales et de la santé, le plan Plaisir à la cantine a pour objectif de former les chefs de cuisine ou responsables d'offices ainsi que les gestionnaires aux enjeux de la restauration scolaire et d'améliorer l'offre alimentaire.

En Picardie par exemple, plus de 30 établissements ont été impliqués à l'occasion de 4 sessions de formation de 14 journées, réparties sur 3 ans, autour de huit thèmes (l'équilibre nutritionnel, des plans alimentaires et la réglementation des repas, l'intégration de produits bio et locaux, la

⁵ Conseil d'État, FCPE du Rhône et Mme P., 2009

⁶ Le Défenseur des droits a mené, du 28 août au 28 septembre 2012, un appel à témoignages concernant la restauration scolaire. 1200 réponses ont été enregistrées, émanant de parents, élus et élèves, et donnant lieu à l'enregistrement de 536 témoignages et 400 réclamations.

⁷ Tribunal Administratif de Versailles, M. et Mme H., 2002

⁸ Tribunal Administratif de Lyon, Commune d'Oullins, 2010

⁹ Conseil d'État, Commune de Dreux, 1994

¹⁰ Conseil d'État, Commissaire de la République de l'Ariège, 1994

¹¹ Ministère de l'éducation nationale - <http://eduscol.education.fr/cid47778/nutrition-a-l-ecole-alimentation-et-activite-physique.html>

découverte sensorielle, la sociologie de l'adolescent à travers son alimentation, la cuisine alternative, les moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des bio-déchets). Le programme se poursuit ensuite *via* l'élargissement du nombre d'établissements touchés, la signature d'une charte d'engagement, l'attestation de formation des personnels concernés et la création d'un « réseau régional des établissements plaisir à la cantine ».

Dans ce domaine, l'Éducation nationale travaille en partenariat avec les ministères chargés de la santé et de l'agriculture :

- le **Programme national Nutrition Santé (PNNS)** (2011-2015) vise à améliorer l'état de santé de la population à travers un de ses déterminants majeurs, la nutrition ;
- le **Plan Obésité (PO)** (2010-2013) lutte contre les inégalités sociales et territoriales de santé et vise à améliorer le dépistage de l'obésité chez l'enfant ;
- le **Plan National Alimentation (PNA)** (2016-2017) travaille sur la justice sociale, l'éducation alimentaire des jeunes, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine alimentaire.

Ils l'ont fait en France...

Des **outils pédagogiques, à destination des équipes éducatives**, ont été diffusés par **l'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES)** tels que **le guide nutrition pour les adolescents « J'aime manger j'aime bouger »**¹² (2015). Ce guide permet de sensibiliser les collégiens à l'importance de l'alimentation et de l'activité physique de manière très pratique et des portraits permettant d'aborder au plus près les préoccupations des jeunes (« je suis végétarien », « j'aime les *fast-food* »...).

Ils l'ont fait à l'étranger...

Le projet *School for Health* a été expérimenté en Finlande de 2008 à 2010. À cette occasion, les établissements ont encouragé l'investissement des parents dans les devoirs donnés aux enfants en matière de santé et de nutrition. Il était, par exemple, demandé aux enfants de réaliser des recettes de cuisine équilibrées ou des jeux ludiques en matière de santé, en sollicitant l'aide de leurs parents. Des conférences étaient également organisées au sein de l'école à destination des parents.

6. L'accès à la cantine selon l'origine socio-économique de l'élève

Actuellement, aucune réglementation n'oblige les collectivités à mettre en place un système de réduction de coût ou de gratuité pour les élèves issus de milieux socioéconomiques défavorisés. Ce choix de financement reste la prérogative des collectivités territoriales.

Une proposition de loi a été présentée en 2012 à l'Assemblée nationale et au Sénat pour proposer la gratuité des repas pour les élèves les plus démunis, mais celle-ci a été rejetée en première lecture.

¹² <http://www.inpes.sante.fr/CFESBases/catalogue/detaildoc.asp?numfiche=747>

Ils l'ont fait en France...

La Région Île-de-France a mis en place une tarification spéciale basée sur le quotient familial. Lancée en 2014, elle couvre en 2017 l'ensemble du territoire francilien et permet de proposer des prix de cantines cohérents avec les revenus de la famille.

7. L'accès à la cantine des élèves à besoins particuliers

Le principe d'égalité d'accès au service pose également la question de l'accès à la cantine des élèves suivant des régimes spécifiques liés à leur santé. En effet, en France, le nombre d'enfants en situation de handicap et scolarisés en milieu ordinaire a très fortement cru ces dernières années, passant de 133 838 en 2004 à 350 200 en 2015 (Depp, 2016). À l'occasion de son appel à témoignages sur l'accès à la cantine scolaire, le Défenseur des droits (2013) a estimé que 5 % des réclamations reçues (400 dossiers créés) portaient sur des refus d'accès à la cantine fondés sur le handicap¹³. Par ailleurs, 7 % des enfants sont concernés par les allergies alimentaires, ce pourcentage étant en constante augmentation (Hobert, 2015). Ces constatations posent concomitamment la question de l'accès à la cantine scolaire et celle de la diversité des repas.

La circulaire n°2003-135 du 8 septembre 2003 relative à l'accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période et celle du 25 juin 2001 n°2001-118 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments précise que les services de restauration peuvent proposer des repas adaptés au régime de l'enfant (défini par un médecin). Si tel n'est pas le cas, l'enfant doit pouvoir consommer, dans les lieux prévus pour la restauration collective, un panier repas élaboré par ses parents (qui en assument donc la responsabilité), dans le cadre d'un projet d'accueil individualisé (PAI).

Malgré cela, sur les 400 dossiers déposés auprès du Défenseur des droits relevant de réclamations, 9 % portaient des refus de panier repas pour des enfants allergiques (soit 36 dossiers environ).

Ces règlements sont complétés par la jurisprudence¹⁴, qui précise que la présence d'AVS (auxiliaire de vie scolaire) ne doit pas être limitée aux temps scolaires, mais doit aussi recouvrir les temps de vie, et donc, les temps de restauration scolaire. Or, cela n'est pas possible sans décision de la CDAPH (Commission des droits et de l'autonomie des personnes handicapées) suite à une demande auprès de la MDPH (Maison départementale des personnes handicapées), procédure méconnue par les parents d'enfants en situation de handicap, voir par les MDPH elles-mêmes (Défenseur de droits, 2013).

¹³ Parmi ces réclamations, on peut citer par exemple l'accès au réfectoire des élèves à mobilité réduite, ou encore la possibilité pour les élèves souffrant d'un handicap mental de bénéficier du suivi d'un(e) AVS durant le temps de pause méridienne.

¹⁴ Conseil d'État, Ministre de l'Éducation nationale, 2011.

8. La collation

En 2016, l'évaluation d'un programme intitulé *Magic Breakfast* a été publiée par l'*Education Endowment Foundation* (Crawford, Edwards, Farquharson, Greaves, Trevelyan, Wallace et White, 2016). Cette étude randomisée, menée dans 106 écoles anglaises (8 600 élèves, avec surreprésentation des écoles défavorisées), a montré que la création de « clubs petit-déjeuner » (où céréales, biscuits, porridge ou bagels sont proposés, au choix, aux élèves) au sein des écoles avait un effet positif sur le niveau en lecture, écriture et mathématiques de l'équivalent de 2 mois d'enseignement par an pour les élèves en classe de CP. Pour les élèves de niveau CM2, l'impact est plus réduit, mais toujours positif. Les évaluateurs ont également constaté une amélioration de la concentration et du comportement des élèves. Concernant les élèves les plus défavorisés, les enquêteurs soulignent que le format du « club petit-déjeuner » en lui-même a un impact positif pour les élèves. Le « club petit-déjeuner », outre offrir une alimentation équilibrée aux élèves, permettrait en effet d'améliorer le climat social de l'établissement.

En France, la circulaire interministérielle de 2001 préconise « la distribution de lait à l'arrivée en classe le matin ». Outre cette distribution, la collation de 10 heures est encadrée par une note de 2004 du Ministère de l'Éducation, relative à « La collation alimentaire et les autres prises matinales ». Celle-ci spécifie précisément l'organisation, les horaires et les contenus de cette collation. Précisant que celle-ci n'est pas obligatoire car non justifiée par des besoins alimentaires mais créant des déséquilibres alimentaires, un axe d'information auprès des parents est également prévu.

Depuis 2005, les distributeurs automatiques de boissons et gâteaux sont interdits au sein des établissements. Cependant, certains lieux de vie au sein des établissements continuent de proposer des collations (foyers, cafétérias...), et la formation à la fourniture de denrées équilibrées est conseillée.

Enfin, l'installation de fontaine à eaux est encouragée, en collaboration avec les collectivités locales et les établissements.

Ils l'ont fait ailleurs...

En Finlande, le guide proposé par le *Finnish National Board of Education* précise de quoi devraient être composées les collations de l'après-midi proposées dans 30 % des écoles finlandaises. Ainsi, celles-ci peuvent contenir du pain, des produits laitiers et des fruits, mais ne doivent pas contenir de sodas ou de bonbons.

Ils l'ont fait ailleurs...

En Turquie, en Autriche, en Angleterre, en Allemagne, au Portugal, aux Pays-Bas et en Écosse, du lait est distribué aux enfants, selon leur âge (notamment aux enfants les plus jeunes) et l'avis émis par leurs parents. En Espagne et aux Pays-Bas, des fruits sont proposés aux élèves pour le goûter.

1. Quel public pour les cantines scolaires ?

Plus de 6 millions d'élèves déjeunent régulièrement à la cantine. Cela représente un élève sur deux en primaire et deux sur trois au collège et lycée (données DEPP, rentrée 2016). Durant les vingt dernières années, la fréquentation de la cantine a augmenté (Cnesco, 2017).

Malgré une fréquentation désormais élevée de la restauration scolaire dans les collèges et lycées en France, s'élevant à 70 % des élèves dans les collèges publics, il existe des disparités selon le type d'établissement fréquenté (éducation prioritaire, hors éducation prioritaire, privé, par exemple) ou l'origine sociale des élèves (voir l'enquête Cnesco, 2017, pour une analyse plus détaillée).

2. Quel coût pour la restauration scolaire ?

Le Défenseur des droits (2013) indique que le coût d'un repas servi et encadré pour la collectivité en école maternelle et primaire oscille entre 6,50 € et 10 €. Le coût d'un repas livré et non servi oscille pour sa part entre 3,50 € et 5 €. En moyenne, les familles paient pour ce service entre 3,50 € et 4 €.

Une enquête de l'ADF (2013) réalisée auprès des départements estime le prix global de la prestation à une fourchette comprise entre 7 € et 9 € en collège. Le prix moyen facturé aux familles serait de 2,97 €.

Les établissements privés sous contrat ne reçoivent pas¹⁵ de subvention pour la restauration scolaire. Ceci explique que le coût d'un repas y soit, en moyenne, plus élevé (les parents scolarisant leurs enfants dans un établissement privé paient environ le double des parents scolarisant leurs enfants dans un établissement public).

Ils l'ont fait ailleurs...

En Finlande et en Suède, les repas à la cantine sont depuis de nombreuses années gratuits pour tous les élèves.

3. Quelle appréciation de la restauration scolaire par les élèves ?

D'après une enquête menée par l'association Consommation logement et cadre de vie et le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche (CLCV-MAAP, 2009), portant sur les collégiens et les lycéens qui déjeunent à la cantine, 89 % des élèves déclarent y déjeuner parce qu'ils n'ont pas le choix ou parce que leurs parents le leur imposent. Les parents, quant à eux, sont 48 % à déclarer avoir inscrit leur enfant à la cantine scolaire car ils n'avaient pas d'autre solution, mais qu'ils préféreraient que leur enfant déjeune ailleurs.

¹⁵ Sauf exception.

En effet, les élèves semblent avoir une opinion négative sur la restauration scolaire. D'après Guimard, Bacro, Ferrière, Florin et Gaudonville (2016), 42 % des écoliers et collégiens considèrent que la cantine scolaire n'est pas un lieu agréable, et 88 % considèrent qu'il s'agit d'un lieu bruyant. Le CLCV-MAAP (2009) montre que ces pourcentages diffèrent selon le niveau scolaire des élèves : à l'école primaire, 63 % d'entre eux considèrent la cantine comme un lieu agréable et 90 % d'entre eux considèrent qu'il s'agit d'un lieu bruyant. Au collège et au lycée, 34 % des élèves considèrent qu'il s'agit d'un lieu agréable, et pour 70 %, c'est un lieu bruyant. Par ailleurs, un élève sur cinq de collège ou de lycée déclare passer plus de temps à attendre pour déjeuner qu'à table (CLCV-MAAP, 2009), et 46 % des élèves de primaire ou lycée considèrent qu'ils ne disposent pas de suffisamment de temps pour déjeuner (Guimard, Bacro, Ferrière, Florin et Gaudonville, 2016). Pour autant, la cantine semble toujours être un lieu de socialisation par les élèves : 76 % des collégiens et lycéens déclarent qu'il s'agit d'un lieu convivial (CLCV-MAAP, 2009), même si 36 % des écoliers et des collégiens déclarent que les personnes servant les repas ne sont pas accueillantes (Guimard, Bacro, Ferrière, Florin et Gaudonville, 2016).

Outre le contexte qui semble déplaire aux élèves, la qualité gustative des repas est également mise en cause : 55 % des écoliers et collégiens ne sont pas satisfaits des repas qui sont servis dans leur cantine (Guimard, Bacro, Ferrière, Florin et Gaudonville, 2016). Ce pourcentage varie également selon le niveau scolaire des élèves : si au primaire, 70 % d'entre eux considèrent que les repas sont bons, ils ne sont plus que 52 % dans le secondaire. Les repas livrés depuis les cuisines centrales sont particulièrement peu appréciés face à ceux préparés sur place. Cette faible estime pour la qualité gustative des plats s'observent aussi *via* la consommation des élèves : ils sont 30 % en primaire et 38 % dans le secondaire à déclarer avoir mangé la moitié ou moins de la moitié de leur plat durant leur dernier déjeuner scolaire ; mais sont 28 % dans le primaire et 53 % dans le secondaire à déclarer avoir encore faim à la suite de leur déjeuner (CLCV-MAAP, 2009).

4. La restauration scolaire, un lieu d'apprentissage de l'équilibre alimentaire ?

En 2012-2013, **12 % des enfants de 5-6 ans étaient en surcharge pondérale** (surpoids ou obésité) dont 3,5 % d'enfants obèses¹⁶ (DEPP, 2016). En CM2, cette tendance est à la hausse puisqu'ils étaient 19 % à être en surcharge pondérale (dont 4 % d'obésité). **La recherche montre cependant que le surpoids touche moins les élèves français que les élèves des autres pays de l'OCDE.** En effet, en 2010, « seuls » 15 % des enfants étaient en surpoids ou obèses en France alors qu'ils étaient en moyenne à 22 % dans les pays de l'OCDE (OCDE, 2014a et b).

Le surpoids est un problème de santé touchant plus particulièrement les élèves issus de milieux défavorisés : en 2012-2013, 16 % **des enfants d'ouvriers** étaient en surcharge pondérale (dont 6 % d'enfants obèses), contre 7 % pour les enfants de cadres (dont 1 % d'enfants obèses). **Il est également possible d'observer des inégalités selon le secteur de scolarisation des élèves** : alors que 16 % des élèves de grande section de maternelle en éducation prioritaire sont en surcharge pondérale (dont 6 % d'élèves obèses), ils sont 11 % hors éducation prioritaire (dont 3 % d'élèves obèses).

¹⁶ Selon les seuils internationaux adoptés en grande section de maternelle.

Si les élèves sont différemment touchés par la surcharge pondérale selon leur milieu social, cela indique probablement qu'ils ne disposent pas tous de repas équilibrés et d'éducation à l'équilibre alimentaire. L'école et les restaurants scolaires peuvent avoir pour ambition de répondre à cette inégalité, et d'enseigner, dès les classes de maternelle, le bien-manger, à travers par exemple des programmes de sensibilisation aux produits de saison ou à l'équilibre alimentaire.

Ils l'ont fait ailleurs...

Aux **États-Unis**, la loi sur la santé des enfants défendue par Michèle Obama a largement réformé les standards nutritionnels relatifs aux repas servis à l'école (déjeuners et petits-déjeuners) depuis la rentrée 2012.

5. L'apprentissage de la citoyenneté grâce à la restauration scolaire ?

Lieu de socialisation et d'échanges privilégiés au sein de l'école, la cantine scolaire peut aussi devenir un lieu d'apprentissage. Ainsi, des animations peuvent permettre de développer les connaissances et les choix d'alimentation des élèves (qui, comme précisé ci-dessus, font désormais partie du programme scolaire) mais aussi développer leurs connaissances de l'environnement, des enjeux écologiques et citoyens.

Ils l'ont fait en France...

Dans le cadre de son appel à projets 2015-2017, la région Île-de-France a encouragé les lycées à s'engager dans des démarches écoresponsables répondant à cinq thématiques différentes, dont celle de l'alimentation et de la santé. Parmi les projets lauréats dans cette dernière catégorie figurent par exemple un établissement s'engageant à augmenter la part de produits bio (fruits, légumes, laitage, viande, miel...) proposé dans le self et à limiter le gaspillage alimentaire (en achetant des pains pré-cuits dont la cuisson est terminée au sein de l'établissement). Figurent aussi des établissements organisant la culture et la dégustation de produits bio par les élèves.

À la rentrée 2016, la région Île-de-France avait par ailleurs prévu un budget de 1 million d'euros pour permettre aux cantines volontaires d'introduire des produits issus de l'agriculture biologique locale dans l'offre alimentaire proposée. Par ailleurs, la région Île-de-France propose des formations spécifiques à destination des personnels de cantines sur le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ils l'ont fait ailleurs...

En Finlande, le guide du *Finnish National Board of Education* adressé aux responsables des cantines scolaires présente des expériences pouvant être mises en place au sein des selfs afin de sensibiliser les élèves à la nutrition, comme de permettre aux élèves plus âgés de guider les plus jeunes dans leurs choix ou encourager la participation des élèves au bon fonctionnement de la cantine pour développer leur engagement citoyen.

Comparaisons internationales

Selon les pays, les services de restauration scolaire prennent des formes différentes, définies selon des bases sociales, historiques, culturelles et financières.

1. Offre et distribution de la restauration scolaire

Au sein de certains pays, les établissements scolaires ne proposent pas de service de restauration scolaire. Ainsi, en Grèce, cela n'existe pas ; aux Pays-Bas, l'établissement peut décider d'en créer un, mais cela est peu commun. À Chypre, seul un service de snack est proposé. En Autriche et au Portugal, l'offre de repas dépend des cours proposés aux élèves : les établissements peuvent alors ou non proposer des déjeuners, mais aussi des dîners (Eurydice, 2016).

En France, comme en Finlande et en Suède, des repas complets et chauds sont proposés pour le déjeuner aux élèves (Eurydice, 2016).

En Angleterre, le conseil d'administration de l'établissement est totalement libre du choix de ses menus, et de la forme prise par les repas : chauds ou froids, préparés en cuisine centrale ou sur place, offre de dîners, de goûters, de distributeurs automatiques... Des critères et des conseils sont cependant émis par le *Department for Education* (DfE) (Eurydice, 2016).

Concernant la préparation des repas, certains pays optent pour un libre choix entre livraison (par une cuisine centrale ou un prestataire) et la cuisine sur place des repas (France, Espagne, Allemagne, Portugal). En Finlande, les repas ont l'obligation d'être cuisinés sur place (Eurydice, 2016).

2. Normes relatives à la qualité de l'offre alimentaire proposée

Dans une majorité de pays (Portugal, France, Finlande, Angleterre...), les autorités centrales proposent des guides précisant des caractéristiques que l'offre alimentaire proposée en cantine doit respecter. Dans d'autres pays, les établissements ou autorités locales sont les seuls décideurs concernant les qualités de l'offre proposée (Espagne, Allemagne...) (Eurydice, 2016).

Dans divers pays, certaines pratiques sont par ailleurs répandues. Par exemple, en Allemagne et en Pologne, le marketing est courant, notamment *via* la vente de boissons et snacks par distributeurs automatiques. En Irlande et aux Pays-Bas également, beaucoup de ventes concernent des produits pré-emballés (Eurydice, 2016).

3. Prix de la restauration

Dans la plupart des pays européens, les autorités nationales et/ou locales proposent une participation aux frais de cantine, notamment pour les enfants issus de milieux défavorisés. C'est ainsi le cas au Portugal, en Allemagne, en Angleterre... (Eurydice, 2016).

Dans d'autres pays, la gratuité est un principe instauré depuis de plus ou moins longtemps. Ainsi, en Finlande comme en Suède, la gratuité des repas est un principe depuis de nombreuses années. En Écosse, depuis 2015, la gratuité est un principe pour tous les élèves de 5 à 7 ans.

Enfin, dans d'autres pays, comme au Japon par exemple, le prix des repas est intégralement à la charge des parents, quel que soit leur niveau de revenus (Eurydice, 2016).

4. Une comparaison de la restauration scolaire dans six pays

Angleterre

Objectif : « Promouvoir l'éducation et la santé des enfants et des jeunes en améliorant la qualité de la nourriture proposée et consommée dans les établissements ». (Aliyar, Gelli et Hamdani, 2015)

Type de cantine : aucun mode de restauration scolaire n'est obligatoire, et chaque établissement peut décider ou non de proposer des repas, chauds ou froids. Le mode de restauration scolaire le plus fréquent est le *self*. Les élèves apportant leurs propres paniers repas sont cependant nombreux. (Eurydice, 2016).

Initiatives particulières : les « clubs petit-déjeuner » se développent de plus en plus en Angleterre et sont désormais présents dans de très nombreuses écoles. (Harper, Wood et Mitchell, 2008).

Italie

Objectif : Promouvoir l'agriculture biologique et le développement durable, promouvoir la culture culinaire et diététique de l'Italie. (Aliyar, Gelli et Hamdani, 2015)

Type de cantine : Les élèves s'assoient autour de tables dressées (nappes, couverts...) et sont servis à table. Leurs enseignants se joignent souvent à eux (Aliyar, Gelli et Hamdani, 2015).

Initiatives particulières : À Rome, 92 % des repas servis sont préparés au sein même des écoles (Harper, Wood et Mitchell, 2008).

Finlande

Objectif : Permettre à tous les élèves de bénéficier de repas aux qualités nutritives très élevées, encourager l'apprentissage des coutumes et manières finlandaises (Aliyar, Gelli et Hamdani, 2015).

Type de cantine : Les élèves déjeunent dans des cantines prenant la forme de *self* (Aliyar, Gelli et Hamdani, 2015). Les cantines sont qualifiées de « restaurants » et dotés de longues tables où les enseignants et les élèves déjeunent ensemble. Les enseignants, durant ce temps, sont chargés d'éduquer les élèves aux bonnes manières. Outre une alternative végétarienne, de plus en plus proposée dans les restaurants scolaires finlandais, il n'existe généralement pas de choix de menus (Harper, Wood et Mitchell, 2008).

Initiatives particulières : Les paniers déjeuners préparés au domicile des élèves ne sont pas autorisés en Finlande (Aliyar, Gelli et Hamdani, 2015). Les déjeuners sont entièrement gratuits pour tous les élèves (Eurydice, 2016).

Suède

Type de cantine : les établissements doivent fournir un repas complet et chaud aux élèves. La plupart des établissements ne disposent pas d'une cuisine permettant de produire un repas entier, et font souvent appel à des prestataires privés. Le mode de repas le plus fréquent est le *self*. Une importance particulière est accordée au niveau sonore dans la salle des repas (Harper, Wood et Mitchell, 2008).

Initiatives particulières : des petits-déjeuners gratuits sont proposés à tous les élèves. Les déjeuners sont gratuits pour tous les élèves durant la scolarité obligatoire, mais des en-cas supplémentaires sont proposés et sont alors payants (Harper, Wood et Mitchell, 2008).

États-Unis

Objectif : Accroître la **santé et le bien-être** des élèves (Aliyar, Gelli et Hamdani, 2015).

Type de cantine : aucun mode de restauration scolaire n'est obligatoire. Le mode de restauration scolaire le plus fréquent est le *self* (Aliyar, Gelli et Hamdani, 2015). Certains établissements proposent également des **paniers repas** plutôt qu'un *self*. Dans les deux cas, les élèves peuvent apporter **leur propre panier repas** (Harper, Wood et Mitchell, 2008).

Initiatives particulières : le gouvernement fédéral dote les États d'un budget particulier, servant à financer des programmes de **petits-déjeuners**, de **déjeuners** et de **goûters** (si les élèves continuent d'autres activités après les cours) pour les élèves les plus défavorisés (Harper, Wood et Mitchell, 2008).

Japon

Type de cantine : au Japon, l'État propose aux établissements une aide financière particulière pour les initiatives concernant le déjeuner scolaire. Il prend généralement la forme d'un *self*. Certains élèves (largement minoritaires) apportent leur panier repas. Les repas proposés sont souvent le reflet des spécialités culinaires locales. Si les salles spécifiquement prévues pour manger se développent au Japon, il est encore très courant que les repas soient pris dans les salles de classe (Harper, Wood et Mitchell, 2008).

Initiatives particulières : 38 % des ingrédients utilisés dans les cantines scolaires proviennent de circuits courts, et le gouvernement a mis en place un objectif de 50 %. Les établissements fournissent aux parents le menu pour le mois à venir, lequel comprend les informations nutritives en graisse, sel et calories. Deux fois par an, les parents sont invités à venir tester la nourriture proposée dans les *selfs* (Harper, Wood et Mitchell, 2008).

Bibliographie

Aliyar, R., Gelli, A. et Hamdani, S.H. (2015). *A review of nutritional guidelines and menu compositions for school feeding programs in 12 countries*. *Front. Public Health* 3:148. doi: 10.3389/fpubh.2015.00148

Amprou, I. (2016). *La restauration scolaire en France et à l'international : un aspect important de la qualité de vie des élèves*. Document de travail, non-publié.

Belot, M. et James, J. (2011). Healthy school meals and educational outcomes. *Journal of Health Economics*. 30(3):489-504. doi: 10.1016/j.jhealeco.

Cnesco (2017). *Enquête sur la restauration et l'architecture scolaires*. Paris.

Crawford, C., Edwards, A., Farquharson, C., Greaves, E., Trevelyan, G., Wallace, E. et White, C. (2016). *Magic Breakfast : Evaluation report and executive summary*. EEF, Institute for Fiscal Studies and NCB. En ligne : https://educationendowmentfoundation.org.uk/public/files/Projects/Evaluation_Reports/Magic_Breakfast.pdf

Consommation logement et cadre de vie (CLCV) et Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche (MAAP) (2009). *Cantines scolaires : enquête auprès des élèves*.

Défenseur des droits (2013). L'égal accès des enfants à la cantine de l'école primaire. En ligne : <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/var/storage/rapports-publics/134000207.pdf>

Delahaye, J.P. (2015). *Rapport Grande Pauvreté et réussite scolaire*.

DEPP (2003). *Parc immobilier et capacité d'accueil des établissements publics du second degré*. Note d'information n°03.58.

DEPP (2016). *Repères et références statistiques*.

Eurydice (2016). *School meals in Europe*. Report by the Polish Eurydice Unit.

Feed me better (2005). En ligne : <http://www.feedmebetter.com/why/about.html>

Finnish Board of Education (2008). *School meals in Finland. Investment in learning*. En ligne : http://www.oph.fi/download/47657_school_meals_in_finland.pdf

FNOGEC (2016). Memento de la FNOGEC, 1-34. En ligne : http://www.fnogec.org/comptabilite-gestion/restauration-scolaire/memento-de-la-restauration-scolaire-1/at_download/fichier

Guimard, P., Bacro, F., Ferrière, S., Florin, A., Gaudonville, T. (2016). *BE-Scol2 : Evaluation du bien-être perçu des élèves : étude longitudinale à l'école élémentaire et au collège. Recherche complémentaire*. Rapport intermédiaire de recherche pour la Direction de l'Évaluation, de la Prospective et de la Performance. Convention 2015-DEPP-028.

Harper, C., Wood, L. et Mitchell, C. (2008). *The provision of school food in 18 countries*. School food trust.

Hobert G. (2015). *Rapport de l'Assemblée Nationale fait au nom de la commission des affaires culturelles et de l'éducation sur la proposition de loi visant à garantir le droit d'accès à la restauration scolaire*. 2616. En ligne : <http://www.assemblee-nationale.fr/14/rapports/r2616.asp>

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (2012). *Le plaisir est aussi à la cantine !*. En ligne : <http://agriculture.gouv.fr/le-plaisir-est-aussi-la-cantine>

OCDE (2014a). Données brutes.

OCDE (2014b). L'obésité et l'économie de la prévention : objectif santé : http://www.oecd.org/france/Obesity-Update-2014-FRANCE_FR.pdf

Pinel-Jacquemin, S. (2016). *Bien-être des élèves à l'école et promotion de leur santé*. Rapport commandé par le Cnesco. En ligne : <http://www.cnesco.fr/wp-content/uploads/2016/11/sante2.pdf>

Région Auvergne (2014). *Guide de la restauration*. En ligne : <http://www.auvergne.fr/upload/guide-de-la-restauration.pdf>

Région Île-de-France (2016). *Dossier de presse rentrée scolaire 2016-2017*.

Rudolf, M. (2015). *Les dépenses des familles pour la scolarisation des enfants*. Note d'information DEPP n°29.

Sénat (2015). *Rapport fait au nom de la commission de la culture, de l'éducation et de la communication sur la proposition de loi, adoptée par l'Assemblée Nationale, visant à garantir le droit d'accès à la restauration scolaire*. Par M. Jean-Claude CARLE et Mme Françoise LABORDE. Rapport n°220 de l'année 2015-2016.

Retrouvez toute l'actualité et les publications du cnesco



www.cnesco.fr



@Cnesco



Cnesco



Regard du Cnesco - la lettre d'information

Le Conseil national d'évaluation du système scolaire (Cnesco) est une instance indépendante créée par la loi d'orientation et de programmation pour la refondation de l'École de la République, du 8 juillet 2013.

Il est composé de **scientifiques issus de champs disciplinaires variés**, de **parlementaires** ainsi que de **membres du Conseil économique, social et environnemental**.

Le Cnesco mène une évaluation scientifique et indépendante du système scolaire afin **d'éclairer les divers acteurs de l'école et le grand public**. Il met à disposition son **expertise sur les méthodologies d'évaluation**. Enfin, il **promeut une culture d'évaluation** en direction des professionnels de l'éducation et du grand public.