

LA PAUSE MÉRIDIDIENNE ET LA RESTAURATION SCOLAIRE

Enquête de la Fédération nationale des DDEN



Décembre 2024



Crédits : Ville de Marseille

SOMMAIRE

Introduction	6
1ère partie	
Une enquête sur la pause méridienne et la restauration scolaire	9
2ème partie	
Résultats de l'enquête nationale	19
3ème partie	
Nos réflexions	39
Annexes	47

La pause méridienne et la restauration scolaire

AMÉLIORONS LES CONDITIONS D'ACCUEIL DURANT LE TEMPS DE LA PAUSE MÉRIDIANNE

La mise en œuvre d'une enquête nationale, c'est notre capacité à faire Fédération entre toutes les Unions à l'opposé d'un enfermement local ou départemental. La mise en œuvre d'une enquête permet d'être en prise directe avec les réalités d'un environnement scolaire qui change et qui évolue. Notre contribution permet d'informer les décideurs institutionnels de l'éducation et des collectivités locales. Faire Fédération c'est permettre de mettre en pratique notre fonction officielle inscrite dans le Code de l'Éducation. Ceci afin de fournir tous les renseignements utiles obtenus lors de ces visites. Nous ne sommes pas des lanceurs d'alertes. Nous souhaitons informer les élus des collectivités afin qu'ils puissent améliorer et faire progresser les conditions d'accueil des élèves durant les temps périscolaires aujourd'hui même et demain.

Nos missions officielles coïncident avec les compétences des élus locaux pour la santé et l'hygiène, la sécurité, les bâtiments et le mobilier, les activités périscolaires, les transports scolaires, la pause méridienne et la restauration. Cette dernière compétence est l'objet de la synthèse de notre enquête consignée dans ce livret.

Cinq enquêtes depuis 1989 :

- En 1989 une action collective nationale a permis de visiter les trois quarts des écoles publiques de Marseille sur l'état des locaux et la sécurité. Ce fut la mise en place d'une nouvelle Union fédérée des Bouches du Rhône, l'ex- Union 13 refusant de s'inscrire dans la démarche. Ainsi l'action de la Fédération des DDEN est commentée par Pierre-Marie Ganozzi adjoint au Maire de Marseille : « *Dès mon élection en juillet 2020, j'ai pu rencontrer les responsables nationaux des DDEN et échanger avec eux. Le bilan de leurs analyses fut le premier et unique document à ma disposition lors des premières semaines, car mon bureau avait été totalement vidé de son contenu, avant mon arrivée...* » (voir Le Délégué 281) Une synthèse de la synthèse de cette enquête de 1500 pages est publiée pages 15 à 18 dans *Le Délégué n° 264* consacré au bâti scolaire.
- En 2020, Covid oblige une enquête sur l'impact de la pandémie affectant l'école en présentiel et afférent aux questions de santé et des gestes barrières est publiée dans *Le Délégué n°266*. Cette enquête porte sur 1978 réponses.
- En 2021, la question des violences et de la citoyenneté recueille 3014 ré-

ponses d'écoles publiques. Elle est publiée sous forme d'un livret pour aborder des faits de violence, mais aussi la diffusion de sentiments de sécurité. Ces constats permettent de proposer des actions pour développer la citoyenneté républicaine au sein de l'École publique.

- En 2022, une nouvelle enquête à l'École aborde la question des sanitaires. L'analyse porte sur 4149 écoles publiée dans un nouveau livret de 64 pages définissant l'équipement et les caractéristiques des sanitaires scolaires. Sont élaborées par notre Fédération des exigences et préconisations pour le bien-être et la santé des élèves.
- En 2023, cet actuel livret présente la pause méridienne incluant la restauration scolaire moment particulier de la vie scolaire de l'enfant.
- En septembre 2024, une nouvelle enquête sur l'école inclusive est lancée sur notre site fédéral. Ce travail est mené en partenariat avec l'APAJH qui enquête auprès des familles et notre Fédération de DDEN avec ses Unions interrogera les Écoles.

Ces enquêtes interdépartementales permettent de mettre en commun les bonnes volontés, les échanges et les préconisations communes issues de toutes les Unions pour relever les défis et l'amélioration de l'École publique.

Notre fonction officielle et notre action associative, pas toujours connues, assurent notre crédibilité et notre légitimité. Le rôle que nous voulons tenir est de plus en plus nécessaire dans l'environnement éducatif complexe et varié des écoles d'aujourd'hui.

Face au millefeuille de séquences entre l'entrée et la sortie de l'École nous cherchons à assurer la continuité entre le pédagogique sous responsabilité de l'État et nos missions officielles identiques aux compétences des communes.

Nous sommes des bénévoles engagés pour l'Éducation et la Citoyenneté.

Notre bénévolat, résolument altruiste permet d'apporter des informations et des réflexions pour faire comprendre la nécessité de notre engagement pour l'École de la République.

Eddy Khaldi
Président de la Fédération des DDEN



Crédits : Ville de Marseille

1ère PARTIE

UNE ENQUÊTE SUR LA PAUSE MÉRIDIANNE ET LA RESTAURATION SCOLAIRE

L'article D241-34 du Code de l'Éducation précise que l'une des missions du délégué s'étend au périscolaire et à la restauration scolaire : l'accueil, l'organisation, la gestion, la composition des repas, leur qualité, le coût des repas...

1. LES OBJECTIFS DE CETTE ENQUÊTE

La pause méridienne est un moment particulier de la vie scolaire de l'enfant.

Moment de détente, de partage, de vie collective avec des rites bien différents selon les contraintes locales.

Afin de connaître les particularités, les besoins, les difficultés, la qualité, la charge financière des familles, les initiatives mises en place, le respect de la loi Egalim et de la laïcité, les DDEN ont souhaité pouvoir approfondir ce thème par une enquête auprès des collectivités, des écoles, des parents et des élèves. Ce sujet fait partie de nos missions définies dans le Code de l'Éducation.

Le délégué peut aussi visiter les cuisines, participer aux commissions de restauration. Il peut également assister, voire prendre un repas avec les enfants.

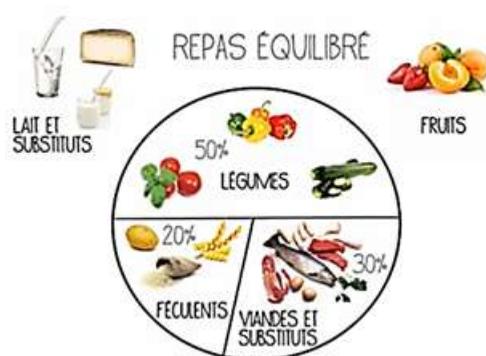
La loi Egalim pour la restauration collective promulguée en 2018 apporte des exigences à mettre en œuvre progressivement : des produits durables et de qualité dans les assiettes, une information des convives sur les menus, la diversification des sources de protéines avec un menu végétarien, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la substitution progressive des plastiques, etc.

Ainsi, l'interdiction de l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique pour la restauration scolaire est entrée en vigueur ainsi que l'interdiction de la mise à disposition de gobelets, de verres, d'assiettes jetables en plastique à usage unique. Interdiction au plus tard le 1er janvier 2025, des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans la restauration des établissements scolaires.

Devant l'importance croissante du nombre d'enfants qui fréquentent la « cantine », il a semblé judicieux à la Fédération de lancer une enquête sur l'ensemble de la pause méridienne.

Faire prendre conscience de ce moment de vie collective et de ses contraintes est nécessaire pour le respect du rythme de vie de l'enfant et du besoin des familles.

Sans se transformer en « lanceur d'alerte », la Fédération souhaite que cette enquête, comme les précédentes, puisse aider à améliorer la réflexion des organisateurs et des responsables de cette pause. Elle s'interroge sur l'organisation de ce temps (activités proposées, encadrement, etc.) Dans un autre registre, la Fédération souhaite avoir l'avis des parents et des enfants sur la qualité des repas



servis et comment sont calculées les tarifications de ce temps (activités proposées, encadrement, etc.)

2. MÉTHODOLOGIE DE L'ENQUÊTE

Une enquête a été réalisée sur le sujet de la Restauration scolaire en 2017-2018 et il était intéressant de voir si la situation avait évolué et comment les différentes personnes concernées jugeaient la mise en œuvre actuelle.

Le questionnaire se compose de plusieurs parties et chapitres permettant des réponses des divers interlocuteurs.

- La première partie de l'enquête concernant l'organisation du temps méridien sera remplie par les renseignements venant de la commune, mais aussi de la direction d'école.
- La deuxième partie concerne l'encadrement durant la pause. Là aussi commune ou direction d'école sont à même de répondre et des commentaires ajoutés.
- La troisième partie concerne les coûts et le financement, la quatrième la tarification aux familles, les renseignements fournis par la commune permettront au DDEN de répondre aux questions. Dans les communes avec plusieurs écoles, les DDEN devront s'organiser pour rencontrer l' élu responsable des écoles et/ou de la restauration avec un seul rendez-vous pour simplifier les démarches.
- Le chapitre suivant concerne la qualité des prestations évaluée par les usagers : locaux, repas, activités proposées, encadrement pendant la pause et

pour terminer une appréciation générale. Cette partie sera remplie grâce aux témoignages des parents et des enfants que l'on peut rencontrer lors d'un conseil d'élèves s'il existe ou en allant déjeuner avec eux.

Pour renseigner l'enquête, les DDEN devront choisir les questions qui concernent chacun d'entre eux. L'exploitation des réponses sera faite par interlocuteur. Le DDEN devra saisir numériquement les réponses qu'il aura collectées afin de faciliter leur traitement..

3. DES SITUATIONS PARTICULIÈRES

3-1. Comment cela se passe-t-il à Marseille ?

Monsieur Pierre Huguet, adjoint à la municipalité de Marseille, en charge de l'éducation, des cantines scolaires, du soutien scolaire et des cités éducatives, répond aux questions des membres de la Commission fédérale.

Quatre défis pour la restauration scolaire dont la Fédération devra tenir compte dans le questionnaire :

- 1 - L'approvisionnement
- 2 - La production des repas (sur place, cuisine centrale, prestataire) et livraison des repas
- 3 - la distribution des repas
- 4 - les problèmes des déchets

Quelques associations avec lesquelles la Fédération peut entrer en contact :

- « un + bio » premier réseau national des cantines bio
- « Agores » association nationale des directeurs de la restauration collective
- « Agri bio » et Fédération Nationale d'Agriculture Bio (FNAB)
- l'AMF et « France urbaine » (France urbaine mène une réflexion sur la capacité de la restauration scolaire et collective à changer les pratiques de consommation au niveau local.)
- les fédérations de parents d'élèves

Comment se passe la pause méridienne :

- À Marseille, le périscolaire est pris en charge par des associations. La pause méridienne est à intégrer dans la réflexion sur l'articulation des différents temps de la journée de l'enfant dans l'enceinte scolaire.
- Il existe différentes formules de gestion : animateurs municipaux, délégation de service public, prestataires de services.
- Des problèmes qui peuvent surgir :

* L'articulation entre enseignants et agents municipaux (ou autres intervenants(es)) dans des lieux communs à des temps différents.

* Une pénurie d'animateurs et animatrices formés : réel problème dû à moins d'appétence, rémunération insuffisante, fragmentation des horaires et perte de sens du métier.

* La question du taux d'encadrement en fonction de l'âge des enfants (différent selon le mode de gestion)

* La question de l'accompagnement pour les enfants en situation de handicap. Monsieur Huguet conseille à la Fédération d'être très claire dans l'énoncé de ses questions afin d'éviter les incompréhensions.

3-2. Mouans-Sartoux, un site précurseur

Gilles PÉROLE est maire adjoint de Mouans-Sartoux et président de l'association : « Un + Bio ». Une campagne intitulée « Fais bouger ta cantine » a été lancée. Elle invite citoyens et élus à se mobiliser pour le passage à une restauration collective bio, saine et locale.

« Et si la révolution venait des cantines ? », suggère le texte qui souligne que « manger bio et autrement, c'est un plus indéniable pour l'environnement, la santé publique, l'équité sociale et pour une économie durable ».

À Mouans-Sartoux, le bio, c'est un engagement.

Les cantines scolaires de la commune sont gérées en régie municipale, et elles sont passées en quatre ans au 100 % bio « en faisant des économies et en trouvant de l'approvisionnement local ». « On a les moyens en France de le faire, de trouver la marchandise, et à coûts constants, voire moindre en travaillant sur le gaspillage alimentaire. Des territoires le font. »

Quelques initiatives :

Pour éviter le gaspillage, faire des portions étudiées par enfant (petite portion par exemple avec possibilité d'en reprendre une).

Côté approvisionnement, la mairie produit 85 % des fruits et légumes avec une régie municipale agricole.

Un même repas servi pour tous avec 50 % végétariens, soit un jour sur deux, les autres jours non végétariens est servi un repas sans viande compensé par du fromage et des céréales.

La pause méridienne est considérée comme un temps éducatif encadré par des animateurs qualifiés. La CAF ne prend pas le temps du repas comme un temps éducatif et déduit une demi-heure de prestation par enfant. Avec les parents et les élus, il faut faire changer cette perception.

Pour en savoir plus : <https://tinyurl.com/reportage-mouans-sartoux>

3-3. Une enquête sur le même thème en 2019 dans le Tarn-et-Garonne

L'Union de Tarn-et-Garonne s'est intéressée à la période charnière de la journée scolaire : la pause méridienne et, bien sûr, la restauration scolaire.

Alain VIGROUX, président de l'Union à l'époque, présente ainsi le livret :

« Suite à la mise en place des PEDT et la synthèse de l'enquête nationale réalisée en 2017 par la fédération des DDEN, les DDEN ont décidé d'approfondir le sujet. Et quoi de plus naturel que de faire appel aux principaux décisionnaires et responsables de ce créneau : les maires !

L'association des Maires du Tarn-et-Garonne et l'Union départementale des DDEN (Délégués départementaux de l'Éducation nationale) se sont donc associées pour aborder ce thème qui touche plus de 16 000 élèves des écoles primaires sur le département. M. Labruyère, président de l'AMF 82 et M. Pezous, vice-président, ont tout de suite accepté le partenariat et il a été décidé d'organiser deux réunions publiques pour permettre aux différents acteurs de cette pause méridienne d'exposer leurs idées et de présenter des témoignages précis.

Ainsi, deux "tables rondes" ont réuni des interlocuteurs spécialisés autour de trois problématiques :

1. l'encadrement de ce temps méridien
2. l'aménagement des locaux
3. la qualité des aliments proposés.



Nous souhaitons vous présenter dans ce recueil :

- Les principaux textes réglementant la restauration scolaire
- Les synthèses des diverses interventions lors des tables rondes
- Des témoignages d'actions remontées du terrain
- Des compléments "Pour aller plus loin"
- Nos remerciements

Nous espérons que vous trouverez dans ce livret quelques idées simples pour alimenter votre réflexion et améliorer le bien-être de l'enfant dans son temps scolaire et périscolaire. »

À son tour, l'AMF 82 conclut son éditorial en ces termes :

« Le rôle social du restaurant scolaire ne doit pas être oublié. La pause méridienne doit permettre aux enfants, en plus d'avoir accès à un repas équilibré et complet, de bénéficier d'un lieu où l'apprentissage et la pédagogie ont toute leur place.

Dès leur plus jeune âge, les enfants doivent pouvoir travailler sur l'équilibre alimentaire à travers les plats variés et complets qui leur sont servis. Des activités sont souvent proposées avant le repas afin de les mettre en appétit et de les informer sur ce qui va être servi.

La cantine est aussi un lieu de sociabilisation, les repas sont pris en groupe, c'est un moment de partage et de convivialité. À ces fins, les salles de cantine doivent être pensées afin que le lieu soit propice aux discussions et au repos, donc que le bruit soit minimum.

Ce livret avec l'ensemble des expériences et témoignages qui y figurent doit pouvoir nous accompagner dans l'exercice de notre compétence sans perdre de vue que l'exigence de respect des normes est forte : une obligation de résultat s'impose aux communes, cependant l'obligation s'accompagne toutefois d'une certaine souplesse puisque, la compétence étant facultative, le choix des moyens est à la charge des gestionnaires du service public, bloc communal.

Nous remercions l'ensemble des partenaires et des collectivités ».

M. LABRUYERE, président de l'AMF 82

M. PEZOUS, vice-président de l'AMF 82 et en charge du dossier

Pour notre Union, cette réalisation est bien plus qu'un travail d'enquête et d'animation (deux tables rondes avec près de cent participants à chacune). Nous avons mis en évidence notre intérêt pour la qualité de vie de l'enfant à l'école et nous avons donné de la visibilité à nos actions. Les liens avec les institutions et avec les associations partenaires se sont resserrés et notre place a été reconnue au sein de l'équipe éducative. Cette élaboration a soudé aussi les DDEN dans une action concrète au service de l'école.

Notre objectif : Œuvrer pour l'ensemble des écoles du département qu'elles aient ou non un DDEN affecté. Nous avons pu démontrer que nous travaillons pour

le bien de tous avec tous. Dans le département de Tarn et Garonne, la prise de conscience de l'importance du bien-être de l'enfant lors de ce temps méridien s'est accompagnée d'un élargissement de la formation des personnels « de cantine », personnel municipal et/ou associatif. Les thèmes partagés, ateliers ludiques ou éducatifs, gestion des conflits ont été traités collectivement pour que l'adulte puisse avoir une attitude cohérente, équitable et stable, quel que soit son statut : un référent avec les mêmes valeurs.

Nous constatons aussi que ce livret a dépassé les frontières du département.

Nous restons à l'écoute de nos lecteurs et nous les remercions.

Contact : Camille LOPITAUX, Présidente de l'Union 82 email : 82dden@gmail.com

Le livret est téléchargeable sur le site de la Fédération ou sur celui de l'Union 82.



Crédits : Ville de Marseille

2ème partie

RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE NATIONALE

LE POINT DE VUE DES COMMUNES OU COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

(553 réponses et 330 commentaires)

Le temps de la pause méridienne et de la restauration scolaire : un enjeu complexe pour les collectivités locales

Le temps de la restauration scolaire est un élément central de la vie scolaire, mais il représente également un enjeu majeur pour les collectivités locales, en particulier les mairies. En effet, la gestion de ce service implique de nombreux défis, tant sur le plan organisationnel que financier.

- **La diversité des contextes locaux**

Le point de vue des collectivités locales sur la restauration scolaire varie en fonction de plusieurs facteurs :

- **La catégorie de la collectivité :**

- **Rurale** : Les communes rurales sont souvent confrontées à des contraintes budgétaires plus importantes et à des difficultés de recrutement de personnel qualifié. La gestion de la restauration scolaire peut être externalisée ou organisée en partenariat avec d'autres communes.

- **Urbaine** : Les grandes villes disposent généralement de moyens plus importants pour proposer une offre de restauration scolaire diversifiée et de qualité. Elles sont souvent amenées à gérer des établissements scolaires de grande taille, avec des contraintes logistiques importantes.

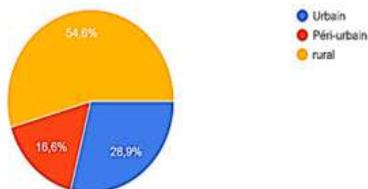
- **Péri-urbaine** : Les communes péri-urbaines connaissent une croissance démographique rapide, ce qui peut entraîner une augmentation de la demande en matière de restauration scolaire. Elles doivent trouver un équilibre entre la qualité des repas et la maîtrise des coûts.

- **Le type de gestion et d'accueil**

- **Gestion directe** : La collectivité assure elle-même la gestion de la restauration scolaire, du recrutement du personnel à la préparation des repas.

- **Gestion déléguée** : La collectivité confie la gestion du service à un opérateur privé qui est chargé de respecter un cahier des charges défini par la collectivité.

Catégorisation
3385 réponses



- **Accueil** : Les modalités d'accueil peuvent varier en fonction de la taille de l'établissement et des effectifs. Certaines écoles proposent un accueil périscolaire avant et après le repas.

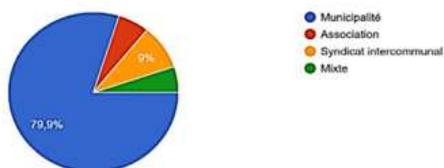
• **Le mode de préparation des repas :**

- **Cuisine centrale** : Les repas sont préparés dans une cuisine centrale et livrés dans les différents établissements scolaires.

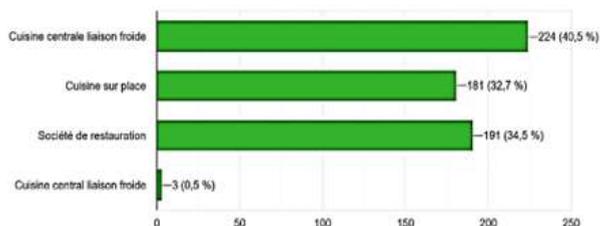
- **Cuisine sur place** : Chaque établissement dispose de sa propre cuisine.

- **Société de restauration** avec délégation de service

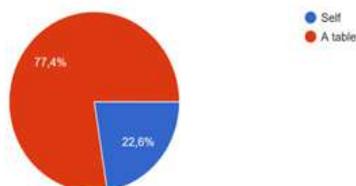
Gestion globale
553 réponses



Mode de préparation du repas
553 réponses



Mode de service
553 réponses

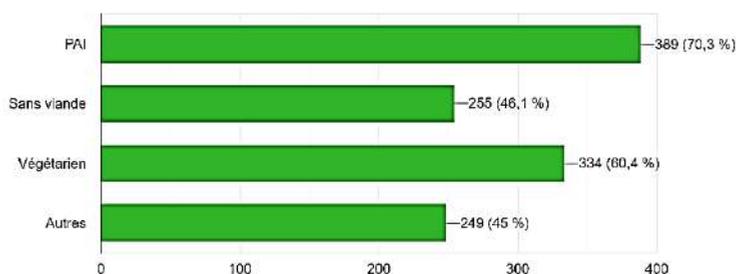


La loi EGALIM et ses implications

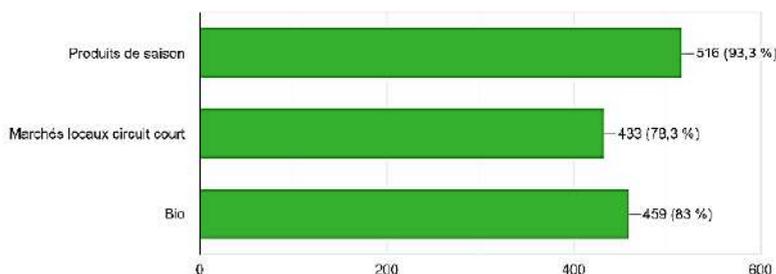
EGALIM RESTAURATION : <https://tinyurl.com/EGALIM-RESTAURATION>

La loi EGALIM a introduit de nouvelles obligations pour les collectivités locales en matière de restauration scolaire, notamment en matière de qualité nutritionnelle des repas et de réduction du gaspillage alimentaire. Les collectivités doivent désormais faire appel à un diététicien pour élaborer les menus et mettre en place des actions de sensibilisation à une alimentation équilibrée.

Repas spéciaux (plusieurs réponses possibles)
553 réponses



Approvisionnement (plusieurs réponses possibles)
553 réponses



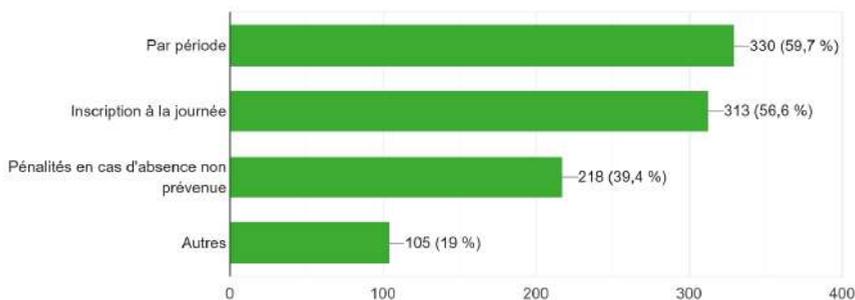
- **L'appel à un diététicien**

L'intervention d'un diététicien est désormais obligatoire dans les établissements scolaires. Il est chargé d'élaborer des menus équilibrés, de former le personnel de cuisine et de sensibiliser les élèves qui ont droit à une alimentation saine.

- **Les méthodes d'inscription et de réservation**

Les modalités d'inscription et de réservation des repas varient en fonction des collectivités. Elles peuvent se faire en ligne, par courrier ou directement auprès de l'école.

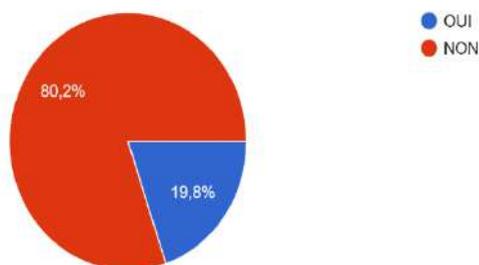
Mode d'inscription et de réservation
553 réponses



• **Les limites d'accès au service**

L'accès à la restauration scolaire est un droit pour tous les enfants scolarisés. Cependant, certaines collectivités peuvent imposer des conditions d'accès, notamment en matière de tarifs.

Limitation d'accès au service
553 réponses



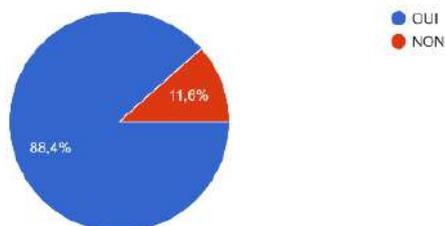
Les causes :

- **Les tarifs** : Le coût des repas peut être un frein pour certaines familles, notamment celles à faibles revenus.
- **Les places limitées** : Dans certaines écoles, le nombre de places en restauration scolaire est limité, ce qui peut entraîner des difficultés d'inscription.
- **Les contraintes horaires** : Les horaires de la restauration scolaire peuvent ne pas correspondre aux besoins de toutes les familles.

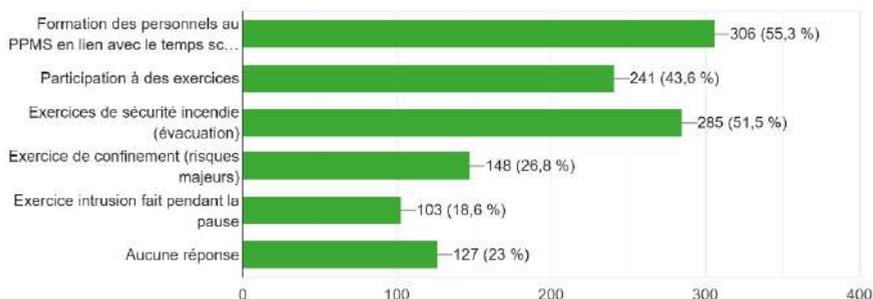
• **La formation des personnels**

La formation des personnels de cuisine est essentielle pour garantir la qualité des repas et la sécurité alimentaire. Les collectivités doivent mettre en place des actions de formation continue pour leurs employés.

Formation des personnels
553 réponses



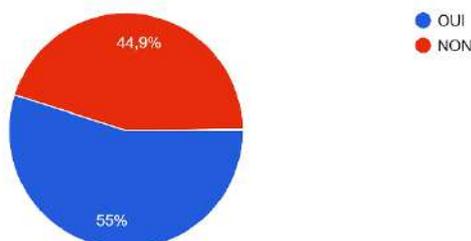
La sécurité pendant la pause 553 réponses



• L'inscription du temps de la restauration scolaire dans le PEDT

Le temps de la restauration scolaire doit être inscrit dans le projet éducatif territorial (PEDT) de la commune. Il doit être considéré comme un temps d'apprentissage et de socialisation.

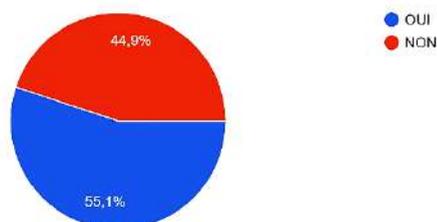
Présence d'un PEDT (Projet éducatif de territoire) 553 réponses



• Le temps de la pause méridienne

La pause méridienne est un moment important pour les élèves. Elle doit être encadrée par des adultes qualifiés (enseignants, animateurs, agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles [ATSEM], etc.). Les modalités d'encadrement varient en fonction des collectivités et des établissements scolaires.

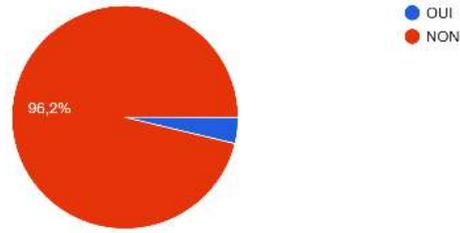
Présence d'un coordinateur 553 réponses



• La restauration scolaire à la loupe : un coût en constante évolution

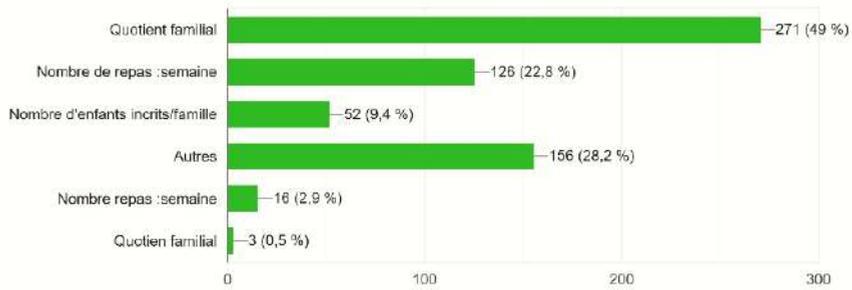
Le coût de la restauration scolaire est un enjeu majeur pour les collectivités locales. Si le prix d'un repas à la cantine semble stable pour les familles, les coûts réels cachent une complexité croissante. Les coûts pour les familles peuvent aller d'un tarif unique pour tous à des tarifs sociaux par tranche de revenus, à la gratuité.

Gratuité
553 réponses



Les tarifs pratiqués doivent être abordables pour les familles, tout en permettant de garantir une alimentation équilibrée et de qualité.

Mode de calcul
553 réponses



LE POINT DE VUE DES PARENTS

• Les enjeux de l'adaptation

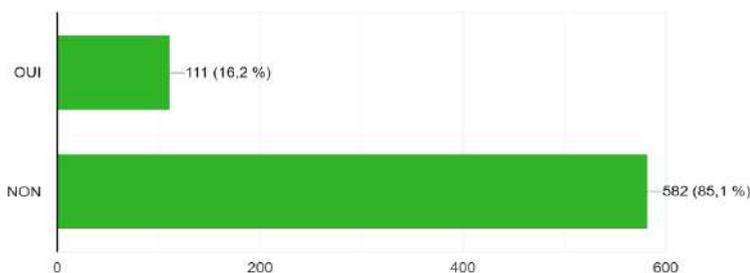
Le point de vue des parents sur la restauration scolaire est essentiel car ils sont les premiers concernés par la qualité des repas servis à leurs enfants et par les conditions dans lesquelles ceux-ci prennent leurs repas. Leurs préoccupations sont multiples et varient en fonction de leurs propres expériences et de leurs attentes.

• Les limitations d'accès aux services et leurs raisons

L'accès à la restauration scolaire est un droit pour tous les enfants scolarisés. Cependant, certaines collectivités peuvent imposer des conditions d'accès, notamment en matière de tarifs.

Les parents peuvent être confrontés à différentes limitations d'accès à la restauration scolaire :

Limitation d'accès au service
684 réponses



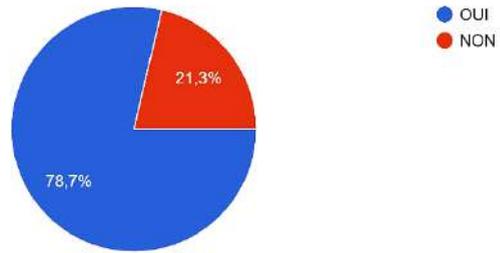
- **Les tarifs** : Le coût des repas peut être un frein pour certaines familles, notamment celles à faibles revenus.
- **Les places limitées** : Dans certaines écoles, le nombre de places en restauration scolaire est limité, ce qui peut entraîner des difficultés d'inscription.
- **Les contraintes horaires** : Les horaires de la restauration scolaire peuvent ne pas correspondre aux besoins de toutes les familles.

• La quantité, la qualité et la diversité des repas

La quantité, la qualité et la diversité des repas sont des critères déterminants pour les parents :

- **Les portions** : Les portions doivent être adaptées à l'âge et à l'appétit des enfants.

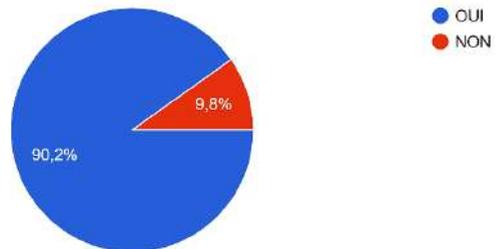
Portion adaptée
684 réponses



- La température :

Les repas doivent être servis à la bonne température pour être agréables à consommer.

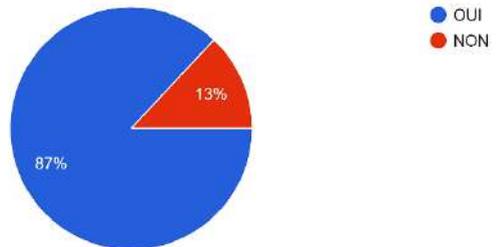
Température adaptée
684 réponses



- La variété des menus :

Les parents apprécient une offre variée pour que les enfants découvrent de nouveaux goûts et aient une alimentation équilibrée.

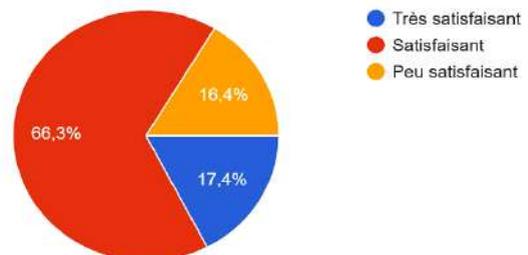
Education au goût
(manger de tout)
684 réponses



- **La qualité des produits** : Les parents souhaitent que les produits utilisés soient de qualité, de saison et, si possible, issus de l'agriculture biologique.

- Appréciations générales

684 réponses



• L'adaptation aux régimes alimentaires spécifiques

Un enjeu majeur pour les parents est l'adaptation des menus aux régimes alimentaires spécifiques de leurs enfants. De plus en plus d'enfants présentent des allergies, des intolérances ou choisissent des régimes végétariens ou végétaliens. Les parents attendent des services de restauration scolaire :

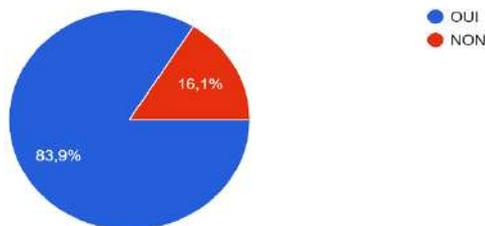
- **Une information claire et transparente** sur la composition des plats et la présence d'allergènes.
- **Des menus adaptés** qui tiennent compte des différentes contraintes alimentaires.
- **Une gestion rigoureuse** des risques de contamination croisée.

Les difficultés rencontrées pour répondre à ces besoins sont multiples :

- **La complexité de la réglementation** : La législation en matière d'allergènes est complexe et en constante évolution.
- **Les coûts supplémentaires** : L'adaptation des menus peut entraîner des coûts supplémentaires pour les collectivités.
- **Le manque de personnel formé** : Le personnel de cuisine doit être formé aux spécificités des régimes alimentaires spécifiques.

• L'éducation aux goûts et la convivialité des repas

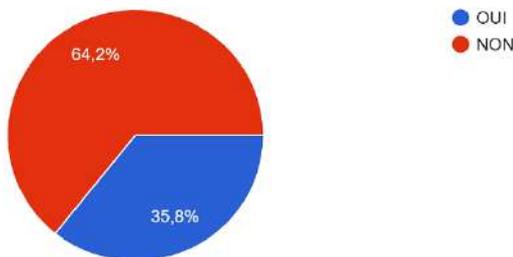
*Durée du repas correcte
(30 à 45 minutes en moyenne)
684 réponses*



La restauration scolaire est une occasion d'éduquer les goûts des enfants et à une alimentation équilibrée. Les parents attendent des équipes éducatives qu'elles proposent :

- **Des animations pédagogiques** pour sensibiliser les enfants à l'origine des aliments et à l'importance d'une alimentation variée.
- **Un environnement convivial** favorisant le partage et la découverte de nouveaux goûts.

*Ambiance calme
684 réponses*



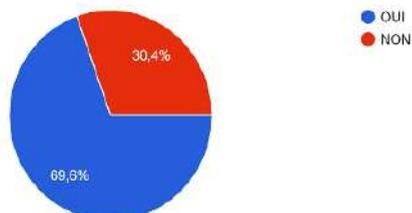
• La qualité de la pause méridienne et de la restauration

La pause méridienne est un moment structurant pour les enfants. Les parents souhaitent que ce moment soit agréable et propice à la détente.

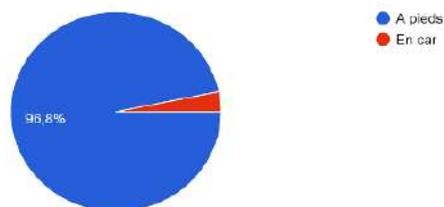
- Situation de la salle de restauration et déplacements

La restauration scolaire nécessite parfois des déplacements à pied ou en bus.

*Salle de restauration
dans l'enceinte scolaire
684 réponses*



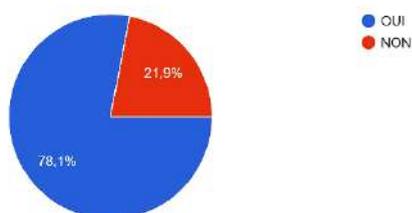
*Salle de restauration (suite)
si non déplacement
525 réponses*



- Des locaux adaptés :

Les locaux de restauration doivent être adaptés à l'accueil des enfants, notamment en termes d'insonorisation et de confort.

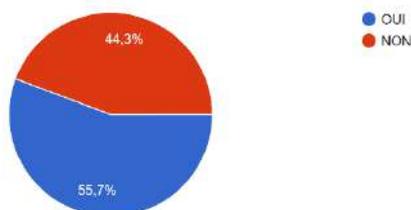
*Espace adapté / nombre d'enfants
684 réponses*



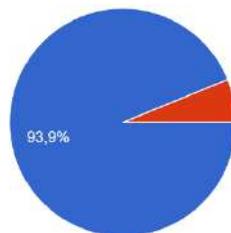
- Les espaces et la qualité du mobilier

Qualité des espaces dédiés

*Activités : coin calme
684 réponses*

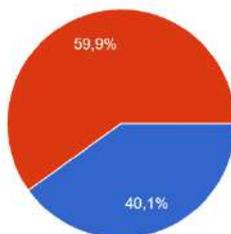


Mobilier adapté à l'âge des enfants
684 réponses



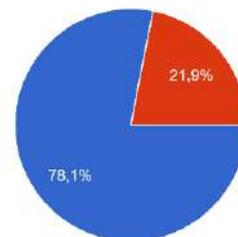
● OUI
● NON

Insonorisation de la salle satisfaisante
684 réponses



● OUI
● NON

Espace adapté / nombre d'enfants
684 réponses



● OUI
● NON



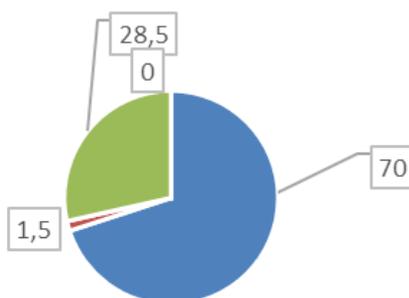
• Pause méridienne

- **Des animations variées** : Des activités ludiques et adaptées à l'âge des enfants peuvent être proposées pendant la pause méridienne. Les activités sportives et les jeux collectifs ou individuels constituent la majorité des activités des enfants (70 %) et les activités artistiques restent très marginales (1,5 %).

Plus d'un quart des réponses ne mentionne aucune activité (28,5 %). Dans les écoles sans animateurs municipaux, les personnels n'assurent sans doute que la surveillance (18,4 %).

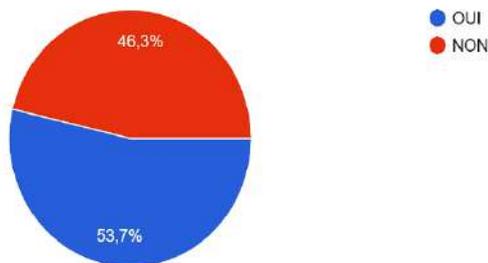
- Activités proposées :

- Activités sportives / Jeux collectifs ou individuels
- Activités artistiques
- Aucune activité proposée



- **Un temps de repos** pour les plus jeunes, notamment en maternelle.

Activités : sieste des petites
684 réponses



• Le règlement intérieur et la communication



L'existence d'un règlement intérieur clair et appliqué est essentielle pour encadrer le fonctionnement de la restauration scolaire. Les parents souhaitent également une communication régulière et transparente avec les équipes éducatives du périscolaire pour être informés des menus, des éventuels problèmes et pour pouvoir faire part de leurs remarques.

• **L'évolution des attentes des parents :**

Les parents d'élèves sont de plus en plus sensibles à la qualité de la restauration scolaire et de la pause méridienne.

Ils souhaitent :

- **Des repas sains et équilibrés** : avec des produits frais, de saison et locaux.
- **Une prise en compte des régimes alimentaires spécifiques** : allergies, intolérances, végétarisme, etc.
- **Une transparence sur les menus et les modes de production** : avec une information claire sur l'origine des produits et les méthodes de cuisson.
- **Des activités éducatives et ludiques pendant la pause méridienne** : pour favoriser le développement de leurs enfants.
- **Une implication dans la vie de l'école** : en participant aux commissions restauration et en étant informés des décisions prises.

En conclusion, les parents ont des attentes élevées en matière de restauration scolaire. Ils souhaitent que leurs enfants bénéficient d'une alimentation saine, équilibrée et adaptée à leurs besoins spécifiques, dans un environnement agréable et sécurisé. Une collaboration étroite entre les écoles, les collectivités locales et les parents est essentielle pour répondre à ces attentes et améliorer la qualité de la restauration scolaire.

POINTS DE VUE DES DIRECTEURS D'ÉCOLE OU AUTRES PERSONNELS

2148 réponses et des commentaires

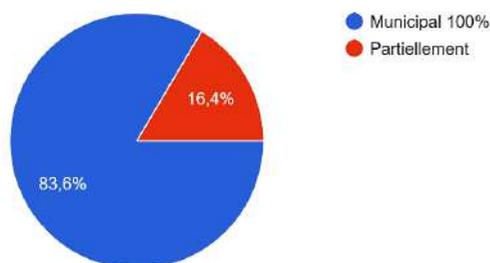
La restauration scolaire et la pause méridienne : un enjeu central pour l'école

La restauration scolaire et la pause méridienne constituent un élément essentiel de la vie scolaire. Au-delà de la simple satisfaction d'un besoin physiologique, elles jouent un rôle déterminant dans le développement de l'enfant : apprentissage de l'autonomie, de la socialisation, découverte de nouvelles saveurs et de nouvelles cultures...

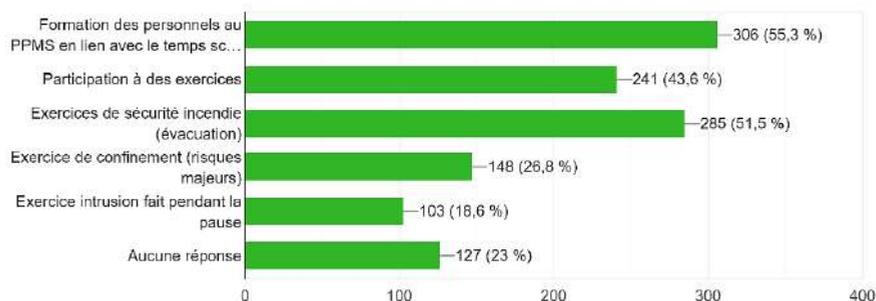
Organisation et fonctionnement

- Les acteurs : L'organisation de la restauration scolaire implique de nombreux acteurs : collectivités locales, établissements scolaires, prestataires, parents d'élèves, personnel d'encadrement (ATSEM, animateurs), etc.

Catégorie des personnels pendant la pause
2148 réponses



La sécurité pendant la pause
553 réponses



- **Formation des acteurs du point de vue de l'école**

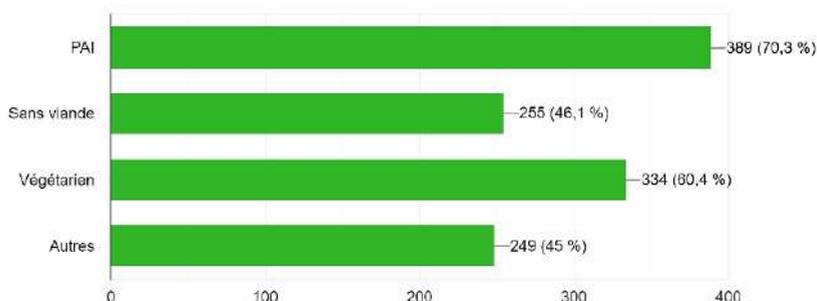
- **Le temps de la pause méridienne** : Il comprend généralement :

- Le repas : Un moment de partage et de découverte culinaire.
- Les activités : Des temps d'animation variés (jeux, ateliers, repos) sont proposés pour favoriser la socialisation et le développement personnel des élèves.

- **Les modalités d'inscription et d'accès** : Elles varient selon les établissements (inscription annuelle, paiement de forfaits, etc.).

- **Les modes de préparation des repas** : Cuisine centrale, cuisine sur place, partenariat avec un restaurateur... chaque solution présente ses avantages et ses inconvénients.

*Repas spéciaux (plusieurs réponses possibles)
553 réponses*



Les enjeux pédagogiques et éducatifs

- **Éducation alimentaire** : La restauration scolaire est une opportunité pour sensibiliser les élèves à une alimentation équilibrée et variée.

- **Développement social et émotionnel** : La pause méridienne favorise les interactions sociales, l'apprentissage de la vie en collectivité et le développement de l'autonomie.

- **Bien-être** : Un environnement agréable et des repas de qualité contribuent au bien-être des élèves.

Les défis et les enjeux

- **La qualité des repas** : Assurer une alimentation équilibrée, adaptée aux besoins des enfants et respectueuse des régimes alimentaires spécifiques.
- **La sécurité alimentaire** : Garantir la salubrité des aliments et prévenir les risques d'intoxication.
- **L'adaptation aux besoins spécifiques** : Prendre en compte les besoins des élèves en situation de handicap, les allergies alimentaires, etc.

*Opérations spécifiques (plusieurs réponses possibles)
2148 réponses*



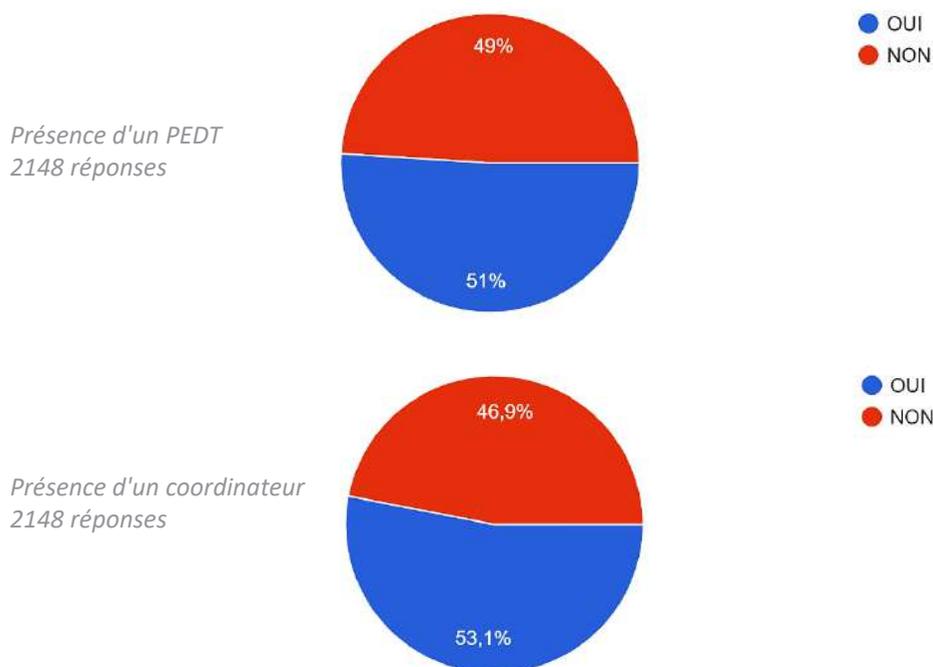
- **Le développement durable** : Privilégier les produits locaux et de saison, réduire le gaspillage alimentaire, etc.
- **La gestion des coûts** : Trouver un équilibre entre la qualité des repas et les contraintes budgétaires.

Les bonnes pratiques

- **Impliquer les élèves** : Les associer à la conception des menus, à l'organisation des activités, etc.
- **Former le personnel** : Assurer une formation continue des personnels encadrants sur les questions d'hygiène, de sécurité alimentaire, d'animation et d'éducation alimentaire.
- **Collaborer avec les parents** : Les informer régulièrement sur les menus, les activités proposées et les projets en cours.
- **Développer des partenariats** : Collaborer avec des associations, des producteurs locaux, des diététiciens, etc.
- **Évaluer régulièrement la qualité du service** : Mettre en place des dispositifs d'évaluation pour améliorer continuellement la restauration scolaire.

Le rôle du PEDT

Le Projet Éducatif Territorial (PEDT) joue un rôle essentiel dans la définition des orientations pédagogiques de l'école, y compris en matière de restauration scolaire et de pause méridienne. Il permet de coordonner les actions des différents acteurs et de garantir une cohérence entre les différents projets éducatifs.



En conclusion, la restauration scolaire et la pause méridienne sont des enjeux majeurs pour la structuration des enfants. Elles contribuent non seulement au bien-être des élèves, mais aussi à leur éducation globale. En travaillant en étroite collaboration avec les différents partenaires, les différents dispositifs éducatifs peuvent offrir aux élèves un environnement favorable à leur développement.



Crédits : Ville de Marseille

3ème partie

NOS RÉFLEXIONS

LA PAUSE MÉRIDIANNE TELLE QUE NOUS LA VOYONS

La pause méridienne comprend la restauration et un temps d'activités pédagogiques.

Le temps d'animation est un temps de loisirs éducatif libre :

- collectif ou individuel,
- organisé ou autonome,
- dans le respect des rythmes de l'enfant, de ses besoins et de ses choix.

Les intervenants sont en force de proposition tout en étant garants de la sécurité morale, physique et affective de l'enfant. Ils assurent aussi une mission de surveillance, d'écoute, de médiation et de régulation. C'est un temps de détente mais aussi un temps éducatif. Dans cette perspective, diverses animations ludiques peuvent être proposées aux enfants. Ces animations seront encadrées par l'ensemble des intervenants. En aucun cas, elles ne présentent un caractère obligatoire pour l'enfant et une organisation rigoureuse doit être mise en place.

En début d'année scolaire, l'élaboration d'un projet permet de recenser les besoins en dotation de matériel.

Exemples d'activités pouvant être mises en place :

- Ateliers jeux de société,
- Utilisation de la bibliothèque,
- Ateliers informatiques,
- Initiations sportives,
- Jeux d'expression : motricité, chansons, théâtre...
- Participation au projet d'école, fête de fin d'année, jeux intérieurs, jeux extérieurs
- Activités manuelles.

En maternelle, certains points demandent une attention particulière :

- Le respect d'une alternance équilibrée entre les temps d'activité et les temps calmes et de repos des enfants.
- L'aide apportée aux enfants afin qu'ils se repèrent dans les lieux de l'école et identifient les adultes de l'école.
- L'organisation minutieuse de la transition entre le scolaire et le périscolaire.
- L'adaptation des activités aux besoins des jeunes enfants.

À l'école maternelle, l'enfant a besoin d'une alternance équilibrée entre des temps d'activité, des temps de jeu, des moments de calme et de repos. Le respect des cycles du sommeil de l'enfant est indispensable. Si les besoins de chaque enfant sont variables, il importe de prendre en compte les besoins généralement constatés :

- Jusqu'à l'âge de 4 ans, un enfant a besoin d'un temps de sommeil dès la fin du déjeuner : une sieste d'une durée d'une heure trente à deux heures correspond à un cycle de sommeil et permet à l'enfant de se sentir reposé. Le respect de ces besoins assure l'équilibre des enfants et leur permet d'être disponibles pour les apprentissages.
- L'organisation de la sieste doit pouvoir se faire avec toute la souplesse nécessaire à la prise en compte des besoins de chaque enfant qui évoluent entre 2 et 5 ans. La sieste des élèves de 2 et 3 ans prime, sauf exception, sur d'autres activités.
- Pour les élèves de moyenne section, elle n'est pas obligatoire, cela dépend des besoins et peut évoluer durant l'année. Il peut être proposé un moment de repos, les élèves n'étant pas forcément couchés, mais pouvant être regroupés dans un endroit calme avec des activités d'écoute ou de lecture.
- Pour les élèves de grande section, il n'y a pas de pratique systématique de la sieste. Enfin, comme cela est déjà recommandé, un enfant qui ne dort pas au bout d'environ 20 minutes doit pouvoir se lever tout en pouvant bénéficier d'un temps de repos qui n'est pas la sieste.

Comparaison entre nos deux enquêtes avec commentaires

Nos commentaires sur les deux enquêtes :

- Un accès plus difficile dans certaines cantines (trop d'inscriptions)
- Moins de sous-traitants, plus de cuisine sur place
- Le menu végétarien a pris son envol, le repas sans viande permet l'accès à tous
- L'approvisionnement fait sa révolution et les produits locaux, de proximité, de saison et bio ont la cote
- L'éducation au goût avance mais le tri des déchets peut mieux faire
- Pour le temps méridien, les activités se diversifient, mais l'insonorisation des locaux, notamment celle de la salle de restauration est loin d'être obtenue
- La formation du personnel est loin du compte et des exercices de sécurité sont trop souvent absents et notamment en lien avec le temps scolaire
- On peut considérer que la satisfaction des usagers est meilleure mais des disparités existent et tous les enfants ne sont pas logés à la même enseigne.

	SUJET	2016 - 2017 - 2018	2022 - 2024
Accès pause cantine	Limitation accès	12 %	19 %
Préparation repas	Municipale	36 %	41 %
	Intercommunal	12 %	20 %
	Sous-traitant	44 %	34 %
	Sur place	21 %	32 %
Choix repas	PAI	78 %	70 %
	Sans porc	66 %	45 %
	Sans viande	30 %	46 %
	Végétarien	14 %	60 %
Approvisionnement	Produit saison	76 %	93 %
	Bio	62 %	83 %
	Local et proximité	51 %	78 %
OP Spécifiques	Repas à thème	83 %	80 %
	Semaine du goût	67 %	68 %
	Antigaspi	69 %	67 %
	Tri des déchets	60 %	45 %
Temps méridien	APC NAP TAP	35 %	30 %
	Sieste oui	50 %	54 %
	Activités oui	40 %	70 %
	Locaux adaptés oui	75 %	75 %
	Insonorisation oui	48 %	50 %
	Coin calme oui	50 %	56 %
Personnel	Municipal	93 %	84 %
	Associatif	14 %	16 %
	Formation oui	49 %	36 %

	Exercice incendie	53 %	37 %
	Exercice confinement	36 %	17 %
Satisfaction globale	Très satisfaisant	23 %	17 %
	bien	30 %	66 %
	Peu satisfaisant	40 %	16 %

Conclusion et recommandations pour l'avenir

Pour en savoir plus sur les coûts :

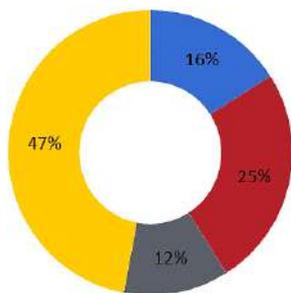
L'absence de données nationales consolidées sur le coût global par enfant rend difficile une analyse précise à grande échelle. Chaque établissement scolaire, voire chaque commune, dispose de ses propres données, souvent hétérogènes.

« Une étude a montré que les établissements scolaires situés en zone rurale ont des coûts de restauration en moyenne 10 % supérieurs à ceux des établissements situés en zone urbaine, principalement en raison des coûts de transport des denrées alimentaires. »

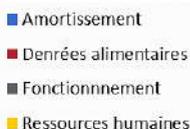
Néanmoins, des études locales permettent d'avoir un aperçu des ordres de grandeur. Par exemple, dans une récente étude réalisée dans une ville moyenne de l'Ouest de la France, le coût annuel par enfant pour la restauration scolaire a été estimé à 850 € (Chiffre que l'on retrouve cité dans notre enquête sur la pause méridienne et la restauration scolaire).

Ce montant comprend :

- **Les denrées alimentaires** : 35 % du coût total, soit environ 300 € par enfant et par an. Cette part est la plus volatile, fortement impactée par l'inflation et les fluctuations des marchés.
- **Le personnel** : 30 % du coût total, essentiellement consacré aux salaires des agents de restauration.
- **Les charges fixes** : 25 % du coût total, incluant l'énergie, l'entretien des locaux et du matériel, les produits d'entretien, etc.
- **Les autres charges** : 10 % du coût total, regroupant les frais de gestion, les assurances, etc.



Décomposition du coût total d'un repas



Observatoire de la restauration collective bio et durable

Le coût des denrées alimentaires : un poste clé

- Le coût des denrées alimentaires représente une part significative du budget de la restauration scolaire. Cette somme peut varier considérablement en fonction des menus, de la saisonnalité des produits et des choix de fournisseurs.
 - Le coût moyen d'un repas à la cantine a connu une augmentation significative ces dernières années. **Selon une étude récente, ce coût a bondi de 15 % en cinq ans, passant de 2,50 € à 2,88 € en moyenne.** Cette hausse est principalement due à l'inflation des matières premières, notamment des céréales et des produits laitiers. Elle a un impact direct sur le coût global de la restauration scolaire. Les professionnels du secteur sont confrontés à des défis pour maintenir la qualité des repas tout en maîtrisant les dépenses.
- « **Les régimes alimentaires spécifiques représentent en moyenne 10 % de surcoût** par rapport à un menu standard, en raison de l'achat de produits spécifiques et de la préparation adaptée des plats.
 - le prix moyen constaté d'un repas est de **2,59 euros** mais peut monter jusqu'à **3,55 euros** voire plus en fonction des collectivités.

Pour une gestion optimale des budgets et une prise de décision éclairée, il est indispensable de disposer d'une comptabilité analytique détaillée. Cette dernière permet de :

- **Identifier les postes de coûts les plus importants** et d'agir en conséquence.
- **Comparer les coûts entre différents établissements** et mettre en place de bonnes pratiques.
- **Évaluer l'impact des différentes politiques tarifaires** et de gestion.
- **Optimiser les achats** en négociant avec les fournisseurs et en favorisant les circuits courts.

En conclusion, la gestion de la restauration scolaire est une tâche complexe qui nécessite une coordination entre les différents acteurs (collectivités locales, établissements scolaires, parents d'élèves, etc.). Les collectivités locales doivent trouver des solutions adaptées à leur contexte local pour garantir une offre de restauration qualitative.



Crédits : Ville de Marseille

ANNEXES

- Le Questionnaire des DDEN en 2023 -2024

- Une « **conférence des solutions** » le 2 avril 2024 pour plus de bio en restauration collective : <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/142634>

Le ministère de l'Agriculture a organisé à Paris une « *conférence des solutions de la restauration collective* » pour accélérer l'arrivée d'une alimentation durable et bio dans les cantines (<https://www.lefigaro.fr/conso/que-mange-t-on-vraiment-dans-les-cantines-francaises-en-2024-20240305>), alors que la France est encore loin des objectifs qu'elle s'est fixés en la matière.

La loi Egalim en 2018, complétée par la loi Climat et résilience en 2021, a fixé l'objectif d'offrir au moins 50 % de produits dits « *durables* » et « *de qualité* », dont au moins 20 % de produits biologiques, dans les repas servis en restauration collective. Cette mesure s'applique depuis le 1er janvier 2022 à tous les restaurants collectifs de service public (scolaire et universitaire, hôpitaux, médico-social, administrations...) et depuis le 1er janvier 2024 aux établissements privés.

L'atteinte de ces objectifs par l'ensemble de la restauration collective représenterait un marché de près de 2 milliards d'euros supplémentaires pour l'agriculture biologique, selon le gouvernement. L'assurance d'un débouché régulier est déterminante pour les produits bio qui ont vu ces deux dernières années refluer la demande de consommateurs affectés par l'inflation. Mais en 2022, selon le dernier recensement des achats établi sur la base de déclarations volontaires sur la plateforme « ma cantine », les gestionnaires de restaurants collectifs n'ont consacré que « *27,5 % de leurs achats à des produits durables et de qualité* », dont « *13 % en bio* ».

Bientôt une charte ?

C'est « *en progression* », fait valoir le ministère, mais encore loin du compte, notamment du fait d'une « *méconnaissance de la loi* » par les acteurs. Cette « *conférence des solutions* » a réuni autour des ministres chargés de l'Agriculture (Marc Fesneau et Agnès Pannier-Runacher) leurs homologues de la Fonction publique (Stanislas Guerini) et des Collectivités territoriales et de la ruralité (Dominique Faure) et l'ensemble des parties prenantes : représentants des collectivités, d'écoles, d'hôpitaux ou d'entreprises comme le géant de la restauration Sodexo. Au-delà du respect de la loi, le gouvernement souligne « l'enjeu majeur » que représente l'atteinte des objectifs fixés non seulement pour les agriculteurs, mais aussi en matière de santé publique et de justice sociale.

Pour accélérer le mouvement, le gouvernement travaille sur une charte avec les principales sociétés de restauration collective et les grandes entreprises, pour les pousser à s'engager et à s'enregistrer sur la plateforme « ma cantine ». Pistes et bonnes pratiques seront évoquées lors de plusieurs tables rondes, notamment pour présenter la tarification sociale dans les communes rurales « qui permet aujourd'hui de ramener le repas à 1 euro pour les enfants les plus défavorisés » ou des exemples de cantines déjà 100 % bio en région.

Une nouveauté apparue après notre enquête :

ÉCOLE INCLUSIVE – accueillir les élèves en situation de handicap à la restauration scolaire grâce à la prise en charge par l'État de l'accompagnement humain (les AESH).

La note de service du 24 juillet 2024 précise la mise en œuvre de la Loi n° 2024-475 du 27 mai 2024 . L'État a compétence pour prendre en charge financièrement les accompagnants des élèves en situation de handicap (les AESH).

BO n° 30 DU 25 JUILLET 2024

<https://www.education.gouv.fr/bo/2024/Hebdo30/MENE2419622>

- Auditions des Intervenants au congrès national

Daniel Le Blay adjoint au maire de Mouans-Sartoux
Manger sain et durable en restauration scolaire à Mouans-Sartoux
pour 1100 repas/jour sur 3 sites scolaires

Les choix acquis entre 1998 (crise de la vache folle) et 2012

- La santé des enfants => 100 % bio/= enjeu de santé publique
- en régie municipale
- une cuisine par école
- à coûts constants dans les premières années
- Une qualité gustative optimale avec des produits bruts et de saison
- Des menus équilibrés respectant les 9 critères du PNNS
- des approvisionnements en proximité (ferme municipale)
- réduction du gaspillage alimentaire
- respect des règles d'hygiène
- implication des personnels de cuisine, animation (formations)
- satisfaction des enfants et des parents
- Collaboration avec des chercheurs, experts/interventions grand public Festival du Livre

En 2016, création de la Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable., pour porter le Projet Alimentaire Territorial. niveau 1 en 2017, suivi en 2021 par le P.A.T. niveau 2

- Étendre le service 100 % BIO : crèches, et collège depuis novembre 2019,
 - Partager l'expérience : en accueillant élus + techniciens de toute la France,
 - Proposer une formation universitaire avec U.C.A. : D.U. chef de « mission alimentation durable »,
 - Éduquer-sensibiliser enfants-adultes aux enjeux d'une alimentation saine (classes alim, défis famille, marché, potagers C.N.V...),
 - Améliorer l'offre alimentaire saine et locale (installation agriculteurs)
- => réduction de la dépendance alimentaire.

- Loi Egalim - Restauration à mouans sartoux

Loi EGALIM	restauration Mouans-Sartoux
. À compter de janvier <u>2022</u> 50% de produits "durables" et de qualité, . dont au moins 20% BIO (13% en 2023) Moins de sel	depuis janvier 2012 100 % BIO (ferme municipale 3,5ha) Priorité aux produits bruts Pas de sel à table
la réduction du gaspillage alimentaire	de 145g ... à 33,3g/assiette (2023) Surgélation / Compostage
Don à des associations	Dons à l'étude pour l'épicerie solidaire
la diversification des sources de protéines Un menu végétarien/semaine	50% de menus végétariens /semaine > Formation du personnel
. Contenants et ustensiles plastiques abandonnés à l'horizon 2025	Vaisselle sans plastique depuis 2017 Fin des remplacements des contenants en 2024
l'information des convives	Jardins éducatifs Echanges à table avec les animateurs Classes alimentation

Elements de prix de revient -2022	Coûts €
Coût de revient matières 100% BIO (dont produits de la régie de maraichage au prix de la mercuriale)	2,21 25%
Frais de personnel + fluides	6,49 *
COÛT de REVIENT du repas	8,70
Part de l'animation	2,65
COÛT TOTAL « repas + animation »	11,35

Prix moyen en France : 3.50€

financement -2022	montant €
Participation des parents (29%) (au quotient familial)	3,30 *
Participation au plus bas (12 familles) : 2,33 Participation au plus haut (17 familles) : 9,00	
Participation de la Ville (64%)	7,26
Participation de la CAF (7%) France Agrimer	0,79
COUT TOTAL du repas	11,35

* Coût hors frais de personnel : **2,93 €**

(Mat < 2,21 > + (fluides + fournitures + ass < 0,72 >)
personnel : 5,77 €

2022 / ADEME (*durabilité ++ > Bio50+Veg50+Gasp-50*)

Mat. : 2,41 € + Fct hors Pers : 0,83 € = **3,24 €**

Pers : 4,42 €

2022 / ADEME (*durabilité ++ et relocalisé > prod Bruts*)

Mat. : 2,03 € + Fct hors Pers : 1,16 € = **3,19 €**

Pers : 5,18 €



Les aspects financiers de notre service municipal

- De l'avis des parents :
- L'observatoire de la restauration durable (2022) :
- Parmi les familles qui ont répondu
- 92 % ont changé leurs pratiques alimentaires
- et disent aller vers des comportements plus durables
- 20 % mangent 100 % BIO
- 40 % disent manger souvent BIO
- 66 % disent avoir réduit le gaspillage alimentaire
- Plus de 50 % achètent des produits de saison
- 46 % attentives au lieu de production
- Plus de 60 % respectent les objectifs du PNNS4
- Les familles diversifient les sources de protéines

- Françoise Boutet-Waïss adjointe au maire de Montpellier

Quelle organisation pour encadrer la pause méridienne ? Quels personnels, quelles activités proposées, recrutement et formation des animateurs, PEDT et responsables dans les écoles ?

Contexte : 15 500 repas produits (sur 21 300 écoliers) en moyenne par jour, répartis sur 89 restaurants scolaires, dont 19 selfs (en élémentaire uniquement), avec des salles de restauration distinctes maternelle/élémentaire. Dans la plupart des restaurants scolaires, il y a deux services.

La pause méridienne de 12 h à 14 h

La tarification sociale avec un tarif très social à 0,50 € permet de capter pendant la pause méridienne des enfants de familles en grande précarité (monoparentales au RSA), sa portée sociale et éducative est très importante.

La pause méridienne, de 12 h à 14 h, est un temps privilégié où tous les enfants sont là, à la différence du temps après la classe, de 2 heures également (16 h 30 à 18 h 30) mais en réalité bien plus court, consacré en partie aux devoirs pour le niveau élémentaire, avec des départs échelonnés d'enfants, des activités calmes en fin de journée.

La pause méridienne se nourrit de toute l'énergie des enfants et elle a une dimension éducative multiple :

- éducation au goût, sensibilisation à une alimentation saine et durable : programme « ma cantine autrement » avec le rôle des responsables techniques des écoles comme ambassadeurs de la démarche, sensibilisation des enfants au gaspillage alimentaire et à l'équilibre nutritionnel
- socialisation, et apprentissage de l'autonomie notamment dans les libre-service
- des activités soit avant, soit après le repas (2 services) : elles permettent de construire sur l'année des projets autour de thématiques en lien avec les axes prioritaires du PEDT (PEDT 2022 à 2027) et des projets propres à chaque école.

Elle se déroule en deux temps : le repas (1 h) et les activités (1 h).

Quels personnels pour encadrer les enfants pendant la pause méridienne ?

Le responsable éducatif périscolaire (REP) est le responsable direct des ATSEM sur les temps périscolaires et des animateurs qu'ils soient agents de la Ville (193 animateurs) ou issus de 6 associations d'éducation populaire dans le cadre d'un marché de prestation périscolaire (296 animateurs). Les ATSEM déjeunent avec les enfants de maternelle, les animateurs avec les enfants de l'élémentaire. Il est l'interlocuteur des familles et assure le lien avec la direction de l'école et l'équipe enseignante. Il est secondé par un adjoint appelé « animateur référent ». 137 AESH (accompagnant des élèves en situation de handicap) interviennent également sur le temps méridien.

Les recrutements se font au travers de jurys de recrutement organisés régulièrement par la Direction déléguée à l'action éducative (DDAE) afin de gagner en réactivité et répondre aux besoins (recrutement auparavant au niveau du pôle des ressources humaines, mais des délais trop importants). Les responsables éducatifs périscolaires et extrascolaires sont associés aux jurys afin d'assurer une cohérence avec les attentes et besoins de terrain.

Formation : la réorganisation du temps de travail suite au passage aux 1607 h annuelles (depuis septembre 2021), a été l'occasion de renforcer des temps consacrés à la formation positionnés sur les permanences assurées pendant les vacances scolaires et 8 mercredis par an : formations individuelles, collectives, internes sur les pratiques professionnelles en lien avec les thématiques du plan de formation de la DDAE (valeurs de la République et de la laïcité, lutte contre le harcèlement à l'école, inclusion scolaire, sécurité, équilibre alimentaire, éducation à l'écologie et au développement durable). Une journée métier est organisée également par filière (29 mai dernier pour la filière animation). La formation représente en moyenne 3 à 4 jours par an.

Les associations périscolaires assurent la formation de leurs animateurs mais elles ont demandé à être associées au temps d'échanges organisé par la Ville. On y travaille.

PEDT : importance du PEDT, feuille de route des temps périscolaires.

Les dix axes prioritaires du PEDT 2022-2027 : la qualité des interventions, la cohérence éducative avec tous les professionnels de l'Éducation, l'inclusion des enfants à besoin spécifique, rendre l'école accueillante pour les enfants, lutter contre le harcèlement à l'école, mieux prendre en compte la parole des enfants, accompagner les parents, développer l'autonomie de l'enfant, favoriser les apprentissages et loisirs de plein air, permettre à l'enfant de se réappropriier l'espace public.

Quelques exemples de projets conduits grâce au temps de la pause méridienne : en élémentaire réalisation d'une pièce de théâtre dont les enfants sont les auteurs pour un spectacle de fin d'année sur le thème des mythologies grecques : écriture, création de personnages, inclusion en langues des signes des enfants mal entendants. En maternelle, activités manuelles, grands jeux, jeux de rôles qui font appel à l'imagination, la créativité, l'entraide, la coopération, activités sportives. Un autre exemple d'un spectacle de danse associant maternelles et élémentaires, ATSEM, spectacle produit et valorisé deux soirs de suite dans une structure de la Ville (Maison pour tous) : création de la chorégraphie, des costumes et d'un film en toile de fond, travail sur la bande son.

Un autre exemple : la mise en place d'un conseil des enfants où la parole de

l'enfant est prise en compte sur les sujets qui les intéressent et qu'ils proposent : harcèlement à l'école, environnement.

Le temps de la pause méridienne permet également de mettre en place des projets sportifs inter-écoles entre écoles proches géographiquement.

Les projets sont multiples, ils peuvent prendre appui sur l'expérience spécifique de tel ou tel animateur.

- Vade Mecum de l'AMF sur la laïcité :

Point sur la restauration scolaire - Objectifs du vade-mecum

Ce vade-mecum a pour objectif de fournir aux élus locaux un guide de « bonne conduite laïque » reprenant l'état du droit existant (textes et législations) sur les thématiques abordées ainsi que les préconisations adoptées par les instances pluralistes de l'AMF sur chacun de ces thèmes.

Il recense également les saisines et interpellations faites par l'AMF auprès des pouvoirs publics en juillet 2015.

Rappel du contexte. La restauration scolaire constitue un service public facultatif et non un service public obligatoire. L'organisation de ce service, et en particulier le règlement intérieur dont l'élaboration est fortement conseillée, est de la compétence du conseil municipal qui doit prendre une délibération sur ce sujet.

Préconisations de l'AMF :

L'AMF rappelle que l'obligation alimentaire incombe aux familles et non aux communes. La restauration scolaire, lorsqu'une commune a fait le choix de la mettre en place, répond aux impératifs suivants :

- assurer aux enfants de pouvoir manger, et « bien manger » (d'un point de vue nutritionnel), le midi, au cours d'une pause agréable et conviviale ;
- appliquer la réglementation relative à la qualité nutritionnelle des repas qui vise à limiter le service des plats les plus gras et sucrés, aucun aliment spécifique ne devant donc être cité ;
- faire l'apprentissage du goût et de la diversité des saveurs. Il appartient donc aux parents d'inscrire ou non leur(s) enfant(s) à la cantine en ayant connaissance des menus qui y seraient servis et des règles prévues dans le règlement intérieur. Les familles doivent s'adapter aux règles de l'école républicaine laïque et non l'inverse.

Pour l'AMF, il n'est pas acceptable de proposer des « menus confessionnels » et il est contraire aux règles laïques de déterminer les menus en fonction de motifs religieux ou philosophiques.

Ainsi, il serait contraire au principe de laïcité d'exclure un aliment ou un type d'aliment pour répondre à des prescriptions religieuses ou philosophiques comme il le serait d'ailleurs également de proposer systématiquement cet aliment ou ce type d'aliment.

En ce sens, l'utilisation du terme même de « menu de substitution » est impropre. Les paniers-repas ne peuvent, quant à eux, être envisagés que pour des raisons médicales justifiées, dans le cadre du projet d'accueil individualisé (PAI).

Il n'est pas non plus envisageable d'obliger les communes (ou EPCI) à prévoir obligatoirement un menu végétarien.

Dans les faits, la diversification des menus ou le choix offert aux enfants dans certaines cantines scolaires permet de leur assurer un repas équilibré sans contrevenir aux règles de la laïcité.

Lorsque le choix n'existe pas, les personnels chargés de la restauration scolaire apportent toujours une attention particulière à compenser par d'autres aliments ceux que les enfants n'auraient pas choisis, et ce, pour quelque motif que ce soit, religieux ou pas.

Enquête AMF sur la restauration scolaire en 2024

Des communes volontaires engagent leur restauration scolaire vers une alimentation de qualité, bio et durable malgré des contraintes financières et d'approvisionnement.

Les communes et leur intercommunalité agissent pour répondre aux besoins des familles en matière de restauration scolaire des enfants et parviennent à accueillir plus de 82 % des enfants scolarisés au sein de ce service public pourtant facultatif. Confrontées à une démultiplication de nouvelles normes depuis 2018 (lois Egalim, AGECE et Climat et résilience), elles s'efforcent d'y répondre et sont engagées dans cette transition vers une alimentation de qualité et durable dans les restaurants scolaires, que ce soit en termes de service, de menus végétariens (90 %), de réduction du plastique (62 %), et de lutte contre le gaspillage alimentaire (72 %). L'atteinte des seuils fixés par la loi Egalim de 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de bio, est plus complexe à mettre en œuvre dans des délais aussi courts et un contexte guère favorable : 18 % des communes respectent les deux seuils et 37 % celui du bio.

Les difficultés d'approvisionnement en produits de qualité et durables, identifiées par l'AMF dès le vote de la loi, s'accroissent ces dernières années, qu'il s'agisse du coût des denrées (cité par 56 % des répondants), de la diversité ou de quantité dans l'offre de produits durables et bio (40 %) et des contraintes logistiques (38 %). L'AMF réitère auprès des nouveaux députés européens sa demande de la mise en place d'une mesure dérogatoire et pérenne au niveau européen, dans le cadre d'une « exception alimentaire », afin que les communes puissent recourir plus directement aux producteurs locaux dans leurs marchés publics.

Une meilleure structuration des filières agricoles locales et le maintien de filières bio locales sont également indispensables pour répondre aux besoins des cantines et il convient que les projets alimentaires territoriaux soient davantage soutenus et puissent essaimer sur l'ensemble du territoire national.

Enfin, la nouvelle enquête de l'AMF met en avant le fait que les communes subissent une hausse du coût moyen du repas à 8,49 euros (contre 7,63 euros déclarés en 2020), avec un reste à charge supérieur à 50 % pour 71 % des répondants. 68 % des communes ne perçoivent aucune aide financière pour le service de restauration scolaire, malgré les nombreuses normes auxquelles elles doivent faire face dans un délai contraint. L'AMF rappelle donc la nécessité d'un meilleur accompagnement à la fois technique et financier de la part de l'État auprès des communes afin qu'elles puissent offrir une alimentation saine dans les cantines. Une stabilisation du cadre légal est nécessaire pour permettre aux communes d'agir concrètement en ce sens. Télécharger l'enquête AMF sur la restauration scolaire : <https://tinyurl.com/AMF-restauration>

Pour aller plus loin !

DÉFENSEUR DES DROITS : un droit à la cantine scolaire pour tous les enfants : rapport du 18 juin 2019

Le Défenseur des droits, nommé par le Président de la République après avis des commissions permanentes compétentes des assemblées parlementaires, pour un mandat de six ans non renouvelable, est une autorité administrative indépendante chargée de veiller à la protection des droits et des libertés et de promouvoir l'égalité. <https://www.defenseurdesdroits.fr/>

Il est chargé de cinq grandes missions énumérées par la loi organique du 29 mars 2011, dont celle de défendre et promouvoir l'intérêt supérieur et les droits de l'enfant et de lutter contre les discriminations.

Le rapport du 18 juin 2019 fait suite à la publication d'un autre rapport en mars 2013. Il traite de l'accès au service public de restauration scolaire, de la tarification de ce service et de la composition des repas.

Au delà du constat des pratiques observées, le Défenseur des droits a souhaité formuler des recommandations destinées à renforcer l'effectivité du droit à la cantine scolaire pour tous les enfants. <https://tinyurl.com/droit-cantine-pour-tous>

CNA : Conseil National de l'Alimentation, organisme interministériel qui émet des avis sur divers thèmes concernant l'alimentation, notamment en milieu scolaire. L'éducation alimentaire et la qualité des repas sont des préoccupations du CNA depuis de nombreuses années. Le CNA définit et développe les principaux enjeux de la restauration scolaire : enjeux de santé publique, justice sociale, citoyenneté, développement économique, éducatifs et environnementaux.

<https://tinyurl.com/cna-avis77>

Principes généraux de la restauration scolaire

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Elle doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée : par exemple 20 % du total énergétique le matin, 40 % au déjeuner de midi, 10 % à quatre heures et 30 % le soir.

Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être **un moment privilégié de découverte et de plaisir**.

Organisation

Pour les écoles primaires, la responsabilité de la restauration relève de la commune ou de l'établissement public de coopération intercommunale (EPCI). Les modes d'organisation varient selon la taille des communes. Le service est généralement assuré par le personnel communal. Dans certains cas, la gestion est assurée par une société de restauration collective : les repas sont alors préparés dans une cuisine centrale puis livrés dans une cuisine dite "satellite", soit en liaison chaude, soit en liaison froide.

Pour les collèges et les lycées, la responsabilité de la restauration scolaire relève respectivement du département et de la région. La majorité des collèges et lycées gère directement la préparation des repas qui sont préparés et consommés sur place. Dans certains cas, la gestion est assurée par une société de restauration collective : les repas sont alors préparés dans une cuisine centrale puis livrés dans une cuisine dite "satellite", soit en liaison chaude, soit en liaison froide.

Des menus adaptés aux besoins nutritionnels des enfants

La fréquence de présentation des plats doit être respectée afin de **préserver l'équilibre alimentaire** selon les principes suivants :

- proposer quatre ou cinq plats à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture, et un produit laitier
- respecter les exigences minimales de variété des plats servis
- mettre à disposition des portions de taille adaptée
- définir les règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces

Composition des repas

L'alimentation d'un enfant doit lui apporter des aliments de bonne qualité pour répondre à ses besoins de croissance. **Elle doit être équilibrée, variée et fractionnée en ration.** Il est recommandé aux chefs d'établissement de consulter des professionnels de la diététique ou de la nutrition.

Les libre-service et la possibilité d'élaborer des menus aménagés doivent per-

mettre **de répondre aux besoins des élèves dont l'état de santé nécessite un régime alimentaire particulier**. C'est le cas des élèves présentant une allergie ou une maladie chronique.

Dans les autres cas, les paniers-repas fournis par la famille sont autorisés. Ces dispositions particulières sont développées dans un projet d'accueil individualisé élaboré avec le médecin de l'Éducation nationale rattaché à l'établissement.

Les repas servis en restauration collective compteront, **d'ici le 1er janvier 2022, 50 % de produits alimentaires durables de qualité dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique**.

Tarifs et aides aux familles

Dans le premier degré, la restauration scolaire est généralement prise en charge par les municipalités et gérée par la caisse des écoles quand elle existe, qui apporte son avis sur les tarifs et la composition des menus. La participation financière des familles est fixée par la commune, sur la base du quotient familial. Les familles qui rencontrent des difficultés financières doivent contacter l'assistante sociale du territoire.

À savoir, Aide de l'État à la mise en place d'une tarification sociale des cantines. Depuis le 1er avril 2019, l'État soutient la mise en place de tarifications sociales dans les cantines scolaire pour permettre aux enfants des familles les plus modestes de manger à **la cantine pour 1 € maximum**. <https://tinyurl.com/CANTINE-1-EURO>

Dans le second degré, le prix du repas est fixé par la collectivité territoriale compétente.

Le fonds social pour les cantines peut aider les familles. Le secrétariat d'établissement peut les renseigner.

La sécurité des aliments

L'obligation de sécurité pour les aliments proposés à la consommation humaine, sous quelque forme que ce soit, est un des fondements du droit alimentaire. Pour assurer cette obligation, la politique de sécurité alimentaire de l'Union européenne vise notamment à protéger la santé et les intérêts des consommateurs. Pour atteindre cet objectif, l'Europe veille à établir et à faire respecter des normes de contrôle en matière :

- d'hygiène des denrées et produits alimentaires
- de santé et de bien-être des animaux
- de santé des plantes
- de prévention des risques de contamination par des substances externes

- d'affichage des 14 principaux allergènes dans le cadre du règlement INCO (information des consommateurs)

Un niveau élevé de sûreté des denrées et produits alimentaires commercialisés au sein de l'Union européenne est ainsi garanti à toutes les étapes de la chaîne de production et de distribution. Cette démarche concerne tant les aliments produits au sein de l'Europe que ceux importés de pays tiers.

Allergies alimentaires

Un projet d'accueil individualisé (PAI) peut être mis en place pour les élèves ayant une allergie alimentaire. <https://tinyurl.com/PAI-ELEVES>

L'affichage INCO peut permettre aux enfants et adolescents, selon leur maturité, de composer leur repas en fonction des évictions nécessaires, les services de restauration collective peuvent dans ce cas proposer un plat de substitution ou des repas spéciaux d'emblée, la mise en place de "paniers repas" dans le cadre d'un projet d'accueil individualisé peut être autorisée. La famille assure alors la pleine responsabilité de la fourniture du repas, du conditionnement et du transport. La chaîne du froid doit être impérativement respectée, de la fabrication du repas par la famille jusqu'à sa présentation à l'enfant lors du déjeuner à l'école.

Quelques recommandations

Les recommandations sur **les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents** :

- diminuer les apports de glucides simples ajoutés et de lipides, notamment les acides gras saturés
- meilleure adéquation des apports de fibres, de minéraux et de vitamines, pour aboutir à un équilibre global satisfaisant des repas

Il convient de prendre en compte le confort des élèves, lors de la prise du repas, dans un environnement agréable :

- aménagement des locaux
- mobilier adapté
- attention portée aux nuisances sonores
- temps suffisant, etc.

Aucune collation n'est organisée à l'école élémentaire. La consommation d'aliments par les élèves pendant les récréations n'est pas nécessaire et relève du choix des parents. Il est de leur responsabilité de veiller à préserver l'équilibre alimentaire en privilégiant la consommation d'un fruit ou d'une barre céréalière de préférence.

Il faut veiller au **respect des règles d'hygiène et de sécurité**, et mettre à disposition dans les établissements scolaires des installations sanitaires suffisantes et correctement équipées permettant le lavage, le séchage des mains et l'accès à l'eau potable.

Textes officiels

- **Composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime** - Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019
- **Loi relative aux libertés et responsabilités locales qui confie aux collectivités territoriales la compétence en matière de restauration scolaire** - Loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales
- **La qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire** - Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011
- **Règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant** - Arrêté du 21 décembre 2009
- **Recommandation nutrition du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN)** - Recommandation nutrition de juillet 2015
- **Politique éducative de santé dans les territoires académiques** - Circulaire n° 2011-216 du 2 décembre 2011
- **Politique éducative sociale et de santé en faveur des élèves** - Circulaire n° 2015-117 du 10 novembre 2015
- **Cantine scolaire à l'école primaire (maternelle et élémentaire)** - Vérifié le 23 novembre 2023 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre)
- **Code de l'éducation : article L131-13**
Droit à la restauration scolaire sans discrimination
- **Code de l'éducation : articles R531-52 à R531-53**
Tarifs de la restauration scolaire
- **Code rural et de la pêche maritime : article L230-5-1**
- **Origine des aliments** - arrêté du 30 septembre 2011 sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire
- Circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la restauration scolaire (PDF - 286.6 KB)
- **Circulaire n°2003-135 du 8 septembre 2003 relative à l'accueil et l'intégration des enfants atteints de troubles de santé.**

Paiement des AESH pendant la pause méridienne, l'État serait soucieux de régler le problème

La "loi Vial" prévoit que l'État prenne en charge le salaire des AESH (accompagnants des élèves en situation de handicap) pendant la pause méridienne, "mais dans plusieurs communes, cette prise en charge n'est pas effective", indique le site "Maire-Info" après que le sénateur qui a initié ce texte eut interpellé, mercredi 6 novembre 2024, le Gouvernement. Celui-ci "a apporté un début de réponse à ce problème".

Cédric Vial rappelle que c'est "un texte simple", qui fait deux lignes *, mais que l'administration "a jugé utile de publier une circulaire d'application de 8 pages", ce qui peut "rendre la loi inapplicable". Il rappelle aussi que la prise en charge des AESH par l'État ne posait pas de problème avant que n'intervienne la décision du Conseil d'État distinguant temps scolaire et pause méridienne considérée comme un temps périscolaire, il suffirait donc de retrouver les dispositifs existant alors. Alexandre Portier s'est engagé à "reprenre" la circulaire "pour qu'elle soit plus opérationnelle et concrète". Toujours selon Maire-Info, **"il semblerait que le gouvernement souhaite véritablement régler les problèmes au cas par cas"**, mais "on ne sait toujours pas si l'État va rembourser aux communes les frais qu'elles auront engagés pour pallier ses manquements".

* En réalité, trois articles

"Article 1 - L'article L. 211-8 du code de l'éducation est complété par un 8° ainsi rédigé : « 8° De la rémunération du personnel affecté à l'accompagnement des élèves en situation de handicap durant le temps scolaire et le temps de pause méridienne. »

Article 2 - Après le sixième alinéa de l'article L. 917-1 du code de l'éducation, il est inséré un alinéa ainsi rédigé : « Les accompagnants des élèves en situation de handicap sont rémunérés par l'Etat durant le temps scolaire et le temps de pause méridienne. »

Article 3 - La présente loi entre en vigueur à la rentrée scolaire 2024.

La Commission Pause méridienne et Restauration scolaire

Sous la responsabilité de Martine DELDEM, membre du Conseil Fédéral (union 34)

Les membres du Conseil Fédéral :

(60) CONTANT Marie France

(63) HAENSLER Catherine

(59) MILLAIRE Jean

(01) PELISSIER Philippe

(75) SEMERDJIAN Edith

(17) VIGNAUD Christian

(94) KHALDI Eddy

(74) ALAIS Anne-Marie

(44) LIBOT Michèle

Les autres membres des Unions :

(82) LOPITAUX Camille

(26) POTTIER Gabriel

A tous les DDEN, représentants des collectivités locales, les équipes pédagogiques, parents d'élèves et comité de relecture.

Nous vous remercions sincèrement pour votre précieuse collaboration dans la collecte des informations nécessaires à cette enquête. Votre engagement et votre soutien ont contribué grandement au succès de ce projet.

Merci à chacun d'entre vous pour votre temps, votre dévouement et votre contribution.

L'enquête : tinyurl.com/RESTAURATIONFDDEN

LA PAUSE MÉRIDIANNE ET LA RESTAURATION SCOLAIRE

Enquête de la Fédération nationale des DDEN

PAUSE MÉRIDIANNE ET RESTAURATION SCOLAIRE, UN CHOIX POLITIQUE DE QUALITÉ

La Fédération nationale des DDEN a initié une enquête importante pour les familles car de plus en plus d'enfants restent à l'école pendant la pause méridienne. Celles-ci souhaitent que leurs enfants puissent profiter de ce temps de manière éducative et qu'ils puissent se restaurer dans un cadre agréable avec des aliments sains et de proximité.

Il est important pour les parents de savoir que leurs enfants sont en sécurité, encadrés par des personnels formés qui au-delà de la surveillance seront en capacités de leur proposer des activités, qu'elles soient sportives, artistiques ou culturelles.

Avec un juste coût que les mairies proposent dans la mesure de leur possibilité financière, des enfants pourront y trouver le repas équilibré dont ils ont besoin et recevoir une éducation au goût les invitant à connaître de nouvelles saveurs.

Les DDEN sont allés à la rencontre des maires et/ou de leurs adjoints, des personnels et animateurs périscolaires, des ATSEM, des enseignants, des parents, des élèves pour écouter ce qu'ils avaient à dire sur ce sujet. Ce livret est le résultat de leurs investigations.



124 rue La Fayette 75010 PARIS - 01 47 70 09 59
federation@dden-fed.org - www.dden-fed.org

Association reconnue d'utilité publique
Association éducative complémentaire de l'Enseignement public
Association nationale de Jeunesse et d'Éducation populaire
Association ambassadrice de la Réserve citoyenne de l'Éducation nationale

Hors-série de la revue Le Délégué de l'Éducation nationale n°281 de décembre 2024
CPPAP : 0725G86913