

LE CONTEXTE DE LA RESTAURATION DES ENFANTS ET DES JEUNES

De multiples enjeux autour d'un repas.

La restauration des enfants et des jeunes répond à différents besoins. En effet, durant la journée scolaire, de nombreux parents ont besoin, pour des raisons professionnelles ou de proximité géographique, d'un service d'accueil et de restauration scolaire. D'autres parents en difficulté sociale, utilisent ces services de restauration scolaire pour des raisons financières.

D'autre part, les temps de repas dans les centres de loisirs ou de vacances sont également des moments importants de la journée, ayant toute leur place dans le projet global d'accueil éducatif.

La restauration des enfants et des jeunes répond également à un besoin éducatif dans le cadre de leur épanouissement et de leur développement. En effet, le repas pris en collectivité est un excellent moment pour l'éducation nutritionnelle et gustative parce qu'il est l'occasion de découvrir des aliments et des plats nouveaux. Ce temps de convivialité est aussi une opportunité pour apprendre à vivre en groupe, à partager et à devenir autonome en découvrant un fonctionnement différent et complémentaire de celui du domicile familial.

La restauration scolaire : une place et un rôle importants dans la journée de l'élève.

Concernant plus particulièrement la restauration scolaire, l'esprit de la loi d'orientation sur l'éducation de 1989 affirmait déjà la nécessité de prendre en compte la globalité de la journée de l'élève et, par conséquent, le temps de la pause méridienne. Cet esprit a été repris dans la loi d'orientation et de programmation sur l'éducation de 2005. Par ailleurs, la circulaire du 25 juin 2001 relative à la « composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité alimentaire » précise que si « l'alimentation est nécessaire physiologiquement, indispensable au bien être et à la santé », elle doit aussi « devenir un moment privilégié de découverte et toujours rester un moment de plaisir ». Cette circulaire précise qui plus est que « l'aspect éducatif du repas est peut-être trop souvent oublié et négligé ».

La circulaire interministérielle sur le Contrat Educatif Local de juillet 1998, définissant la politique d'aménagement des temps et des activités de l'enfant et du jeune, précise l'importance de mener une réflexion sur différents temps comme « le temps de restauration à l'école » pour « mettre en cohérence » tous les temps de l'enfant.

La norme de service restauration scolaire publiée en 2005 par l'AFNOR indique les critères de qualité de la restauration scolaire au travers d'exigences et de recommandations.

La restauration collective :

Le Ministère de la santé et son Programme National Nutrition Santé avec un volet important autour de l'alimentation des enfants et des jeunes, montre ainsi que la restauration collective des enfants à toute sa place dans la politique nutritionnelle de santé publique en France.

Le dispositif Contrat Enfance - Jeunesse de la Caisse Nationale des Allocations Familiales vise, lui aussi, à développer une politique globale d'action sociale en faveur des loisirs et temps libres des enfants et des jeunes. Or, les temps de restauration en centre de loisirs ou à l'école sont toujours précédés ou suivis d'un temps d'activités ludiques pour la détente et le loisir, visant ainsi à obtenir un projet global et cohérent d'accueil éducatif des enfants et des jeunes durant cette période de la journée.

Cette restauration sociale est mise en œuvre par les collectivités locales ou des associations pour la restauration des élèves du premier degré, par les Conseils généraux puis les Conseils régionaux pour celles des élèves des collèges et des lycées. Elle est assurée par les collectivités locales, les associations ou autres structures pour les enfants et jeunes des centres de loisirs ou des centres de vacances.

Un temps éducatif :

Les médias et la presse relatent régulièrement des événements positifs et/ou négatifs tels que semaine du goût, animations à thème, alimentation alternative, problèmes d'équilibre alimentaire, accroissement du phénomène d'obésité chez les jeunes, cas d'intoxication alimentaire en collectivité, réflexions sur la possibilité d'utilisation des OGM ou introduction progressive des aliments issus de l'agriculture biologique en restauration d'enfants, et aussi problèmes de bruit, difficultés d'accès, régimes religieux ou permis à points, montrant ainsi la place importante qu'occupe l'alimentation et ce qui se passe autour des repas dans la vie quotidienne de l'enfant et des jeunes. Le temps du repas est un temps d'échange et de convivialité particulièrement propice à l'apprentissage des règles de vie en collectivité.

Tous les acteurs concernés :

Les partenaires éducatifs, que sont les parents, les enseignants, les collectivités locales, les associations éducatives complémentaires de l'enseignement public, les responsables et les personnels des services de restauration, s'intéressent de plus en plus à la qualité de ce service tant les enjeux sont importants sur les aspects sociaux, de santé et d'éducation. La circulaire du 25 juin 2001 insiste sur l'importance « d'impliquer tous les personnels de l'école ou de l'établissement ainsi que les familles dans cette démarche d'éducation ». La norme AFNOR de 2005 a d'ailleurs pour objectif de « fédérer les professionnels de la restauration scolaire municipale autour du même objectif de progrès ».

Le Centre de ressources de la Ligue :

Le *Centre National de Ressources Restaurants d'Enfants et de Jeunes* de la Ligue de l'Enseignement est au service de toutes les structures organisatrices ou utilisatrices de la restauration collective des enfants et des jeunes, ainsi que des partenaires intéressés. Il est porteur d'une approche de qualité globale du service avec notamment un développement de toutes les valeurs éducatives d'un repas pris en collectivité.