

DOSSIER

DOSSIER RÉALISÉ PAR ENCARNA BRAVO
ebravo@infopro-digital.fr

Restauration collective

Le casse-tête de la réforme des rythmes scolaires

Pour une rentrée bien organisée, les responsables d'établissement ont planché sur le nouveau calendrier scolaire. L'objectif étant de concilier une journée plus courte avec une pause méridienne plus longue et riche en activités. Reste une interrogation : l'obligation de servir des repas équilibrés sera-t-elle maintenue ou abrogée ?

Réformer les rythmes scolaires | Depuis son arrivée au gouvernement, Vincent Peillon, le ministre de l'Éducation nationale, n'a pas caché sa volonté d'inscrire cette réforme dans son programme. Les écoliers français subissent des journées plus longues et plus chargées que la plupart des autres élèves dans le monde. Une extrême concentration du temps d'enseignement jugée préjudiciable aux apprentissages. La réforme vise à mieux répartir les heures de classe sur la semaine et à programmer les cours à des moments où la faculté de concentration des élèves est meilleure. Des change-

ments qui augurent une rentrée mouvementée dans les écoles, mais aussi dans les municipalités, qui devront gérer l'allongement de la pause méridienne, et peut-être assurer un service le mercredi.

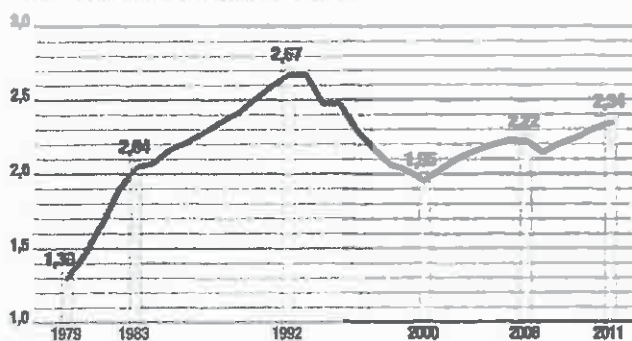
Le passage à la semaine de quatre jours et demi

Le décret publié le 26 janvier 2013 stipule que la semaine comportera vingt-quatre heures d'enseignement pour les élèves, réparties sur quatre jours et demi, dont le mercredi matin. À la rentrée, 20 à 25 % des élèves, soit 1,2 à 1,5 million d'enfants, abandonneront la semaine de quatre jours généralisée en 2008. Une nouvelle donne dans l'enseignement qui n'est pas sans conséquence sur la restauration des élèves. Si, à compter du mois de septembre, les enfants ont classe le mercredi matin, les municipalités devront-elles assurer un service de restauration ?

Les communes avaient jusqu'au 31 mars pour demander un report à la rentrée 2014 de la réforme, qui s'applique sinon de droit dès 2013. Mais la réforme a pris du retard face aux réticences des enseignants et aux inquiétudes des collectivités locales devant le coût qu'elle représente – ramassage scolaire et cantine le mercredi, activités durant les heures libérées par le raccourcissement des journées.

Un prix repas soumis aux fluctuations

Évolution (en €) du prix des repas dans les cantines scolaires entre 1979 et 2011



Source : Philippe Durèche, conseil en restauration cabinet BSD

Alors que la qualité a un coût, le prix des repas a enregistré plusieurs baisses entre 1992 et 2000, avant une légère reprise.



Une nouvelle organisation à trouver

6 M€

Le nombre d'élèves qui déjeunent quotidiennement au restaurant scolaire

Une chose est certaine : la restauration scolaire à l'école primaire n'a jamais été obligatoire et ne l'est toujours pas. Elle dépend de la commune. Quand elle est proposée, elle doit respecter certaines règles (temps de repas, variété dans les menus et portions adaptées à leur âge...). Quant à la surveillance pendant le service de cantine, de garderie ou d'études, elle peut être assurée par des personnels communaux. La responsabilité incombe alors au maire de la commune.

Dans certaines écoles, il n'y aura pas de grands bouleversements. Notamment pour celles qui produisaient déjà dans leur cuisine des repas le mer-

credi, destinés aux centres aérés et de loisirs. L'organisation est donc déjà en place. Il n'en reste pas moins qu'à Paris, où la réforme sera appliquée dès la prochaine rentrée scolaire, « il faudra tabler sur des effectifs multipliés par deux », estime Jean-Jacques Hazan, responsable de la restauration du 12^e arrondissement. Pour Dominique Vincent, responsable de la restauration municipale d'Annecy, « la situation s'apparente aujourd'hui à un grand chantier. Toutes les villes cherchent à mettre en place une logistique adaptée à l'offre qu'elles proposeront. Elles sont en phase de recherche ». Pour la Fédération des conseils de parents d'élèves, ces

futures modifications dans les écoles élémentaires sont l'occasion d'inclure une réflexion sur le temps et les conditions matérielles de restauration, sur le type d'activités proposées sur le temps méridien allongé, en concertation avec les municipalités, et sur l'heure de début et de fin des cours et les temps périscolaires proposés.

L'allongement de la pause méridienne

Si la question des repas n'occupe que quelques lignes dans le décret, il apparaît néanmoins qu'une attention particulière est portée à la pause méridienne, et plus précisément à sa durée. Prochainement, il faudra lui accorder une heure et demie au lieu de trente minutes. Faut-il interpréter cet allongement comme une volonté d'aller vers le bien-être et le confort de l'enfant ? Car il paraît impossible de dissocier la qualité du moment du repas de son environnement. Depuis plusieurs années, ce temps est jugé essentiel dans la scolarité de l'élève. Il a d'ailleurs fait l'objet d'une norme Afnor (non obligatoire) qui, outre l'alimentation et l'éducation alimentaire, prend en considération l'aménagement des locaux et l'accueil des convives. Elle recommande par exemple l'organisation des tables en petits espaces conviviaux, permettant ainsi la surveillance. Elle fixe une surface à table par place assise de 1,50 m² au primaire et 1,40 m² au secondaire, et préconise de tendre vers 1,75 m². La



Patricia Bristol Gauzy, conseillère technique au bureau de la santé de l'action sociale et de la sécurité, direction générale de l'enseignement scolaire

« Il faut redonner du sens à l'acte alimentaire »

Comment valoriser la pause méridienne allongée à une heure et trente minutes ?

Elle peut faire l'objet d'activités culturelles, sportives ou en lien avec l'éducation à la santé. Les actions telles que les « Classes du goût », « Un fruit pour la récré » ou « Le plaisir à la cantine » visent à redonner du sens à l'acte alimentaire en reliant la dimension nutritionnelle aux aspects de goût, de sociabilité et de ritualité alimentaire. Et restaurer ainsi une complicité souvent perdue entre l'aliment, celui qui le produit, celui qui le cuisine et celui qui le mange.

Comment l'Éducation nationale s'implique-t-elle dans l'application d'une alimentation saine et équilibrée ?

Dès 2001, l'insuffisance nutritionnelle des repas avait conduit le ministère à cosigner une circulaire relative à la composition des repas. En 2006-2007, une étude identifiait 14,3 % d'enfants en surpoids et 3,5 % d'obèses. Ces préoccupations ont justifié la publication du décret du 30 septembre 2011. Le ministère a largement participé aux groupes de travail. Et ces textes et démarches s'intègrent pleinement dans le plan national nutrition santé (PNNS), le plan national obésité (PNO) et le programme national pour l'alimentation (PNA).

norme recommandait déjà une pause méridienne d'au moins une heure et demie. Et fixait une durée du repas comprise entre quarante-cinq et cinquante-cinq minutes en maternelle, et entre trente et quarante-cinq minutes à partir de l'élémentaire. Le message a semble-t-il été entendu. Reste qu'une pause réussie requiert la présence de personnel et/ou d'animateurs pour surveiller et proposer des activités périscolaires. Ce qui signifie de prévoir une enveloppe pour le rémunérer, le recruter, le former. Pour que cela ne s'apparente pas à de la « garderie ».

144

Le nombre de jours d'école en France par an, soit le plus faible d'Europe, contre 187 en moyenne au sein de l'OCDE

Le surcoût à considérer

Par conséquent, la nouvelle organisation aura un coût. L'État a annoncé qu'il financera ce surcoût, mais uniquement la première année. Un fonds exceptionnel, doté de 250 millions d'euros, accompagnera les communes dans la mise en œuvre de la réforme des rythmes scolaires et les aidera à redéployer les activités périscolaires existantes (notamment celles actuellement organisées le mercredi matin) et à en proposer de nouvelles. Il s'agit de permettre la prise en charge des enfants au moins jusqu'à 16 h 30, heure actuelle de fin de la classe. Le fonds concernera, pour l'an prochain, l'ensemble des communes qui auront décidé de mettre en

œuvre les nouveaux rythmes. Les communes urbaines ou rurales les plus en difficulté bénéficieront d'un soutien financier plus important et pourront percevoir une aide pour l'année scolaire 2014-2015. Reste que les avis sont partagés sur la question. Certains responsables de restauration municipale pensent que « pour les mairies qui ont mis en place un accueil périscolaire le mercredi, son report aux autres jours de la semaine ne leur coûtera pas plus cher. Le surcoût portera sur le nombre d'enfants supplémentaires restant déjeuner à la cantine le mercredi par rapport à l'existant. » D'autres craignent de ne pas pouvoir assurer financièrement.

La remise en cause du GEMRCN

L'équilibre nutritionnel en restauration scolaire est lui aussi remis en cause. Si les municipalités planchent sur l'environnement du repas, la qualité du contenu de l'assiette risque de ne plus être une priorité. Un rapport remis discrètement par Jean-Claude Boulard, président de la communauté urbaine du Mans, et Alain Lambert président de la Commission consultative d'évaluation des normes, au Premier ministre Jean-Marc Ayrault, le 27 mars dernier, vient contester l'obligation. Objectif : lutter contre l'inflation normative. Les deux auteurs du document préconisent purement et simplement l'abrogation du décret et de l'arrêté du 30 septembre 2011. L'idée étant de les remplacer par un décret ayant un article unique : « Les obligations prévues par les dispositions

de L.230-5 du code rural sont regardées comme satisfaisantes lorsque la collectivité responsable du restaurant met en œuvre des menus équilibrés, diversifiés, adaptés à l'âge des consommateurs et faisant une place autant que faire se peut aux produits locaux rendus disponibles par les circuits courts. » Autrement dit, le rejet de dispositions précises, contrôlables et pouvant être sanctionnées par les inspecteurs des directions départementales de la protection de la population (DDPP). Une simple validation du nutritionniste employé par la ville ou par la société de restauration devrait suffire. Un moyen efficace pour ne plus obliger un restaurant scolaire à servir des repas équilibrés. Difficile de croire que l'auto-discipline soit suffisante. Même avec des obligations, toutes les villes ne jouent pas le jeu...

Ces cantines qui savent plaire aux élèves

Un décor tendance et des plats alléchants



Bars à légumes, à desserts, à fruits, à laitages, à plats chauds... Ici, l'offre, alléchante et très tendance (wraps aux légumes, pastas, smoothies...), répond aux attentes exprimées par les jeunes dans une enquête lancée par Ansamble, en charge de la restauration. « Pour adapter les formats à leurs goûts, nous avons retravaillé les découpes des fruits, des légumes... Ce qui s'est traduit par une augmentation du taux de prise », explique Corinne Mbow, directrice marketing Ansamble. Résultat : 92% des lycéens ont repris le chemin du restaurant scolaire, alors que la fréquentation avait chuté à 60%. « Dans les entrées, les plats tendances ou traditionnels, nous avons intégré systématiquement une variété de légumes. D'ailleurs, les élèves se dirigent d'abord au bar à légumes. Les frites, servies une fois par trimestre, ne sont jamais réclamées. » La vaisselle, l'agencement, le décor ont été repensés, avec des tables hautes, des poufs, des banquettes colorées. L'enquête affiche 96% de lycéens

Un atelier cuisine pour les enfants



« C'est simple : si ce n'est pas bon, les enfants ne mangent pas ! », affirme Jean-Jacques Hazan, directeur de la caisse des écoles de Paris 12^e. Nous avons décidé d'impliquer les enfants, dans le cadre d'un atelier restauration/alimentation avec la diététicienne-nutritionniste. Ils intègrent les notions d'équilibre nutritionnel et sont en mesure d'élaborer une semaine de menu. Par exemple : tajine d'agneau avec semoule, blanquette de veau, gratin nantais... Bien sûr, choisir des produits de qualité à un coût ! Mais il vaut mieux un produit plus cher et consommé, qu'un plat qui finit à la poubelle ! » Ce qui fait la joie des enfants et des gourmands, c'est la pâtisserie. Au programme : confection de muffins, de marbrés, de gâteaux aux carottes, de galette des rois... Un soin particulier est apporté à la présentation des mets. Et de conclure : « Et surtout, n'oublions pas qu'il faut créer une ambiance de restaurant ! »

UFC-Que Choisir a mené une enquête publiée en avril 2013 qui décrypte les menus servis dans 600 communes. « Les résultats révèlent l'impact décisif de la nouvelle obligation réglementaire ». Si les résultats sont encourageants, des progrès restent à faire. Trois critères sont globalement respectés : les féculents, les légumes et les produits laitiers, les produits les moins onéreux. En revanche, pour la viande et le poisson, les résultats révèlent plus de difficultés à respecter les normes. Il apparaît également que les menus à choix multiples encouragent une alimentation déséquilibrée si le choix n'est pas dirigé. Nous pouvons donc nous interroger sur l'impact que pourrait avoir l'abrogation de l'obligation. Au vu des résultats, plus que jamais, la contrainte légale reste justifiée.

Comment imaginer qu'après des décennies de lutte pour garantir la qualité dans l'assiette des enfants, il soit possible de tout balayer ? Par chance, le rapport n'est pas passé inaperçu. Il a provoqué une levée de boucliers. Professionnels de la restauration collective, diététiciens nutritionnistes, parents d'élèves, consommateurs... ont adressé une lettre ouverte à Jean-Marc Ayrault pour l'alerter sur le danger d'une telle décision, à l'heure où le combat contre le surpoids et l'obésité infantile est loin d'être gagné.

Cela étant, ce n'est pas la première fois que la nutrition des enfants est remise en question. En 2011, l'Association des maires de France avait tenté de s'opposer à l'obligation, prétextant des coûts supplémentaires pour beaucoup de petites communes. Une étude de l'Inra a prouvé le contraire. « La mise en place du Groupement d'études des marchés de restauration collective et de nutrition



© Alexandre Marché

(GEMRCN) n'entraîne pas de surcoût au niveau des matières premières, mais peut au contraire permettre d'en gagner. » Les acteurs de la restauration ne baissent pas les bras. Dès que l'occasion se présente, ils interpellent les pouvoirs publics. C'était le cas lors de la dernière assemblée du G4Co (association d'industriels fabriquant et commercialisant des produits destinés au marché de la consommation hors foyer), en juin dernier. Face à l'inquiétude de l'assemblée, Guillaume Garot, ministre de l'Agroalimentaire, a affirmé qu'il défendrait les normes établies pour la qualité et l'équilibre nutritionnel des repas en collective.

1 Md

Le nombre de repas servis par an en restauration scolaire

« Les normes établies pour la qualité et l'équilibre nutritionnel des repas en restauration collective sont indispensables, c'est un choix de société. Je défendrai cette position dans tous les arbitrages. »

Guillaume Garot, ministre délégué auprès du ministre de l'Agriculture chargé de l'agroalimentaire



Les questions diverses...

À la rentrée, quelques interrogations persisteront. La première concerne les contrats de travail dans les équipes de restauration. Des modifications d'emplois du temps des agents qui se consacreront à la restauration ainsi qu'à l'accompagnement du temps du repas. Une bonne nouvelle pour le personnel. Ce qui implique une augmentation de la durée du temps de travail et, pour bon nombre, la fin des contrats dits précaires. Reste entier égale-

ment le problème de l'accès à la cantine. Rien ne figure dans le décret. Malgré les jugements rendus depuis plus d'un an par les tribunaux administratifs et le Conseil d'État en faveur des parents d'élèves dont les enfants s'étaient vus refuser l'accès à la cantine (cas d'un des deux parents au chômage), des municipalités continuent à en restreindre l'accès. Les tribunaux l'ont pourtant rappelé : l'accès de tous aux services publics est un droit. ●