

## L'alimentation en restauration collective : le cas des établissements scolaires<sup>xiv</sup>

### Position du problème

Cette partie présente des ressources pour évaluer la fréquentation de la cantine scolaire par les élèves, l'organisation de la restauration scolaire, ainsi que l'offre alimentaire proposée.

Il existe plusieurs types de restaurants scolaires selon le type d'établissement auquel on s'intéresse (établissement de l'Éducation nationale, établissement agricole, collège, lycée), la présence d'un internat ou non, le niveau de fréquentation de la cantine etc. Il est donc important, pour commencer, de définir la population d'étude (cf. chapitre sur le rappel des bases pour enquêtes).

### Sélection des établissements

Avant toute enquête en établissement scolaire, il faut s'assurer en premier lieu de l'accord du responsable de cet établissement (selon le cas, principal, proviseur ou inspecteur d'académie). La qualité du contact préalable avec les établissements est primordiale : les établissements scolaires sont fréquemment soumis à des enquêtes, souvent obligatoires ; un certain phénomène de lassitude peut donc être observé, influant sur la participation et la qualité de l'information collectée. Il est donc utile de bien préparer l'enquête au préalable, et de sensibiliser les établissements par un courrier et par contact téléphonique. De même, divers interlocuteurs concernés seront informés (par courrier, affichage, réunions, etc.) : les élèves, les parents d'élèves, les présidents des conseils régionaux, et généraux etc.

Le personnel en charge de la cuisine (intendants, chefs cuisiniers, techniciens « restauration collective ») regroupe des personnes ressources à privilégier car elles connaissent bien le fonctionnement du restaurant scolaire.

En fonction du territoire d'étude ou des moyens disponibles, l'étude peut concerner un ensemble exhaustif ou un échantillon d'établissements. Dans ce dernier cas, le choix des établissements scolaires à étudier peut se faire par un tirage au sort aléatoire à partir de listes disponibles sur les sites Internet de l'Éducation nationale (et du ministère de l'Agriculture pour les établissements agricoles).

### Évaluation de la fréquentation de la cantine scolaire

Les questions suivantes (4.01 et 4.02) concernent la fréquentation, par les élèves, de la restauration scolaire à midi (et le soir pour les internes). Les modalités de réponse à ces questions dépendent du nombre de jours d'école, information qui peut, par ailleurs, être obtenue par la question 3.31.

- 4.01 À midi, manges-tu à la cantine :
- 1 5 jours ou plus par semaine
  - 2 3 à 4 jours par semaine
  - 3 1 à 2 jours par semaine
  - 4 Moins d'un jour par semaine
  - 5 Jamais
  - 6 Tu ne sais pas

<sup>xiv</sup> Dans cette fiche, l'exemple de la restauration scolaire est présenté, mais la méthodologie préconisée peut être appliquée aux autres établissements publics (prisons, hôpitaux, etc).

La question 4.02 s'adresse plus particulièrement aux élèves internes.

- 4.02 Au repas du soir, manges-tu à la cantine :
- 1 5 jours ou plus par semaine
  - 2 3 à 4 jours par semaine
  - 3 1 à 2 jours par semaine
  - 4 Moins d'un jour par semaine
  - 5 Jamais
  - 6 Tu ne sais pas

Des questions supplémentaires pourront être ajoutées, par exemple sur les causes de non fréquentation de la cantine, en fonction des objectifs spécifiques de l'étude.

Au-delà de ces questions qui estiment la fréquentation de la cantine par une population d'élèves, il peut être intéressant de connaître la proportion d'élèves d'un établissement qui fréquente le restaurant scolaire. Pour cela, il faut recueillir le nombre de repas servis le midi aux élèves de l'établissement et le rapporter au nombre total d'élèves de l'établissement.

## Organisation et gestion de la restauration scolaire

L'enquête « restauration scolaire » [28] a été menée par l'Afssa en 2005-2006 auprès de 1 200 établissements du second degré et 240 établissements agricoles disposant d'un restaurant scolaire. Elle avait pour objectif d'évaluer le niveau de connaissances et d'application de la circulaire relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments. Un questionnaire comportant une partie dédiée à l'organisation et au mode de gestion de la restauration scolaire a été soumis aux établissements interrogés.

Une partie de ce questionnaire permettant de recueillir des informations sur l'organisation et la gestion de la restauration scolaire est présentée ci-après (questions 4.03 à 4.07). Pour accéder au questionnaire complet et obtenir plus de détails sur l'enquête, il est possible de se reporter au rapport de l'enquête disponible sur le site internet de l'Afssa<sup>xv</sup>

- 4.03 Quel est le nombre hebdomadaire de jours d'ouverture de la demi-pension dans votre établissement ?
- 1 4 jours
  - 2 5 jours
  - 3 6 jours

- 4.04 Est-il possible de fréquenter le restaurant scolaire de manière irrégulière ?
- 1 Oui
  - 2 Non
  - 3 Ne sait pas

- 4.05 Comment la restauration de votre établissement est-elle organisée ?
- Caractéristiques techniques*
- 1 Cuisine autonome (cuisine de préparation sur place et consommation dès la fin de la préparation)
  - 2 Cuisine centrale (préparation et livraison différées dans le temps (liaison chaude ou froide))
  - 3 Cuisine satellite (réception des repas en liaison chaude ou froide)
- Mode de gestion*
- 1 Gestion directe
  - 2 Gestion déléguée totale
  - 3 Gestion déléguée partiellement / assistance technique

- 4.06 Quels sont les types de menus proposés ?
- 1 Menu unique
  - 2 Choix dirigés (différents menus nutritionnellement équivalents)
  - 3 Libre choix

- 4.07 Quel est le mode de fonctionnement du restaurant scolaire ?
- 1 Service à table
  - 2 Libre service / Self

<sup>xv</sup> <http://www.afssa.fr/Documents/PASER-Ra-RestoScol2007.pdf>