



# DIAGNOSTIC RESTAURANT SCOLAIRE

.....

## COMMUNE DE LUANT

FÉDÉRATION  
INDRE-ET-LOIRE

la ligue de  
l'enseignement

un avenir par l'éducation populaire

## Préambule :

---

### Préambule

Pour rappel, ce diagnostic reprend les axes de travail proposé dans la proposition initiale, plus précisément :

Aménagement des locaux

Accueil des enfants

Eveil alimentaire et éducation nutritionnelle

Organisation de la vie collective

Nous tenons à préciser que cette étude n'a pas pour objet de juger le personnel. Elle vise à améliorer la qualité de service, le confort des enfants et conforter les adultes dans leurs relations éducatives pour un mieux vivre ensemble durant la pause méridienne.

Les différents éléments de ce diagnostic s'appuie notamment sur la Norme AFNOR-Service de restauration scolaire.

## Aménagement des locaux / Accueil des enfants :

### Gestion de l'espace :

La salle à manger est très spacieuse et lumineuse, ce qui est un élément important et positif, décisif dans l'aménagement, qui lui reste à travailler:

- il est dommage de n'utiliser qu'une partie de la salle, occuper tout l'espace permettrait d'éviter l'effet « entassement », remarqué surtout au deuxième service.

- la présence de cloisons pourrait permettre de créer un climat de convivialité, de délimiter plus clairement les espaces et de renforcer le « côté confort » nécessaire sur un temps de pause.
- l'emplacement des enfants du premier service n'est pas des plus pertinent, il serait intéressant de réserver un espace moins passager (deuxième service, enseignants...) et moins exposer aux courants d'air. Sans pour autant être au fond de la salle par mesure de sécurité et de praticité. La partie gauche de la salle non utilisée, paraît être un lieu propice à cet aménagement.

Ces différentes propositions ont aussi pour objectif de diminuer le bruit au sein du restaurant.

La présence du hall d'accueil est un point important à signaler concernant la protection des enfants des intempéries.

### Gestion du temps :

Les durées de repas préconisées dans la norme AFNOR sont respectées

Le passage en salle à manger se déroule en deux services à table :

- De 12h00 à 12h45 : Maternel et CP : 3 tables de 8 enfants (24 enfants au total)
- De 12h45 à 13h15 : Primaire 10 tables de 8 enfants (48 enfants au total)

### Mobilier : Tables, chaises, dessertes...

Le mobilier (chaises et tables) est adapté aux enfants.

Les dessertes en nombre insuffisant dans la salle à manger, sont pourtant pertinentes pour diverses raisons :

- Favoriser l'autonomie des enfants, les dessertes sont mises à disposition pendant le repas, les enfants peuvent aller librement se servir en pain, fromages...En fin de repas les enfants débarrassent directement sur cette desserte.
- Eviter au personnel les allées et venues entre la cuisine et la salle à manger et de ce fait être plus présent auprès des enfants.

Il nous faut signaler l'absence de patères dans l'espace réservé au premier service

L'absence d'une fontaine à eau au sein de la salle à manger est dommageable pour deux raisons principales :

- Les enfants sont capables d'aller se servir eux-mêmes de l'eau avec leur propres pichets, ce qui correspond au besoin de développement de l'autonomie.
- Cela permet au personnel de ne plus faire de va-et-vient entre la cuisine et la salle à manger. Par conséquent d'être toujours présent auprès des enfants afin de privilégier les missions éducatives plutôt que matérielles.

#### L'appropriation des lieux par les enfants :

- Afin de rendre la salle à manger plus attrayante la décoration semble être un point à travailler avec les enfants (en lien avec les enseignants, l'accueil périscolaire, le centre de loisirs...), afin qu'ils s'approprient les lieux.

Par ailleurs des plantes disposées dans la salle à manger pourraient apporter un côté chaleureux supplémentaire au lieu.

Afin que les enfants du deuxième service n'arrivent pas tous en même temps (source de bruits...), il serait nécessaire de prévoir un accueil échelonné comme ce qui existe déjà pour la sortie.

## Eveil alimentaire et Education nutritionnelle

Nous notons la présence d'un plan alimentaire dans la salle de restauration lisible par les enfants. Le même code couleur est d'ailleurs repris dans le menu malgré que celui-ci ne soit à priori pas toujours respecté.

L'origine des viandes n'est pas inscrite au menu ni en salle de restauration. Nous recommandons vivement de mettre cet élément d'affichage en place rapidement comme l'oblige le décret de décembre 2002.

Les menus sont affichés à l'entrée de l'école mais cette entrée ne sert à priori qu'à la garderie. Nous pensons donc que cet affichage est mal situé.

Le menu du jour est affiché à l'entrée du côté maternelle. Nous invitons l'équipe à être vigilante sur le fait que celui-ci ne soit trop haut et donc plus lisible pour des petits.

### Sur l'aspect du repas en lui-même

La présentation des plats nous semble moyenne, nous pensons que celle-ci pourrait être améliorée. Le temps passé par le personnel à préparer les assiettes individuelles d'entrée chez les maternelles pourraient être ainsi utilisé.

Il n'y a aucun assaisonnement (sel et poivre) proposé aux enfants. Si le sel doit être limité pour des questions de santé publique, les enfants devraient avoir ces éléments à disposition afin de pouvoir assaisonner leur plat et après avoir goûté une première fois.

Le personnel veille à respecter les petits et gros mangeurs en proposant par exemple de se resservir une seconde fois. Malgré cela, les enfants ne peuvent pas gérer la quantité servie pour deux raisons :

- Pour certains, l'entrée est servie avant par le personnel, les enfants ne choisissent donc pas leur quantité.
- L'enfant qui se sert seul devrait s'engager à manger la quantité qu'il se sert auprès du personnel... Ceci est pour le moment impossible à cause du manque de présence du personnel auprès des enfants. Selon nous, le personnel devrait abandonner certaines tâches (service des pichets d'eau, remplissage des corbeilles de pain..) qui peuvent être confiées aux enfants (nous y reviendrons plus loin) afin d'être plus présent aux côtés des enfants pendant le repas.

Pour les mêmes raisons que sur le point précédent, le personnel ne peut vérifier si les enfants équilibrent leur repas avec l'ensemble des éléments du repas (entrée, plat, fromage, dessert).

Les maternelles et les CP ne se servent pas d'entrée, l'eau est également servie dans le gobelet avant le repas et une tranche de pain est préparée pour l'entrée... Tous ces éléments sont en contradiction avec la progression vers l'autonomie de l'enfant. Le personnel doit selon nous confier ces tâches aux enfants, ce qui permettra de libérer du temps pour être présent auprès des enfants, et jouer un rôle éducatif nécessaire d'accompagnement vers l'autonomie (en aidant à faire les gestes pour se servir chez les petits par exemple).

Dans le même ordre d'idées, les enfants de maternelles n'ont pas de couteaux et mangent leurs entrées avec une cuillère pour certains... Nous insistons sur le fait que tous les enfants au restaurant scolaire doivent avoir un couvert complet y compris le couteau et qu'ils doivent être accompagnés par le personnel dans l'apprentissage de ceux-ci.

## Organisation de la vie collective

Il est dommage qu'il n'existe pas de temps d'échange entre le personnel de restauration et les enseignants de l'école, ni en début, ni en fin de pause méridienne. Ce temps permettrait de se passer le relais afin de se donner des informations sur les enfants (fatigue, maladie, comportement) mais aussi de savoir ce qui a été vécu en classe pour le personnel de restauration ou durant la pause méridienne pour les enseignants.

Le pointage des enfants présents au restaurant scolaire est tenu rigoureusement par le personnel. Ceci dit l'appel à haute voix engendre une compétition de bruit, afin de limiter celui-ci nous conseillons au personnel de trouver d'autres méthodes (chez les plus grands, les enfants peuvent se noter présent eux même. Chez les petits l'enfant accroche sa photo ou son prénom quelque part...).

Les règles de vie au restaurant scolaire ne sont pas affichées dans la salle de restauration, elles sont pourtant un élément indispensable (le règlement intérieur fourni par l'association aux familles ne correspond pas aux règles de vie dont nous parlons ici). Les règles de vie sont des éléments que l'ensemble du groupe (enfants + personnel) définissent ensemble pour mieux vivre ensemble le temps de la pause méridienne. Sans leur existence et présence écrite, comment un enfant sanctionné (mis à l'écart par exemple) et les autres enfants (membres du groupe) peuvent comprendre, savoir quelle règle n'a pas été respectée ?

Les enfants se servent seuls seulement à partir du CE1 hors comme nous l'avons indiqué précédemment, le fait de se servir seul est un acte qui permet d'acquérir des capacités comme l'autonomie, la responsabilité, voir la solidarité (si un plus grand aide un plus petit à se servir).

De la même manière, aucun des enfants (de la petite section au CM2) ne participe au réapprovisionnement en eau, un point d'eau dans la salle de restaurant serait d'ailleurs le bienvenu. Il en est de même pour le pain, les enfants participent au nettoyage et débarrassent les tables seulement à partir de l'école élémentaire... D'abord, tous ces éléments comme nous l'avons dit plus haut participe de l'éducation des enfants, de plus si les enfants sont davantage associés et de manière progressive selon l'âge de ces tâches, le personnel se verra du temps libérer pour être plus présent auprès des enfants durant le repas.

Sécurité :

Taux d'encadrement

1 adulte pour 24 enfants en petite et moyenne section (la norme AFNOR recommande un pour 15).

2 adultes pour 48 enfants du CE1 au CM2 (la norme AFNOR recommande un pour 30).

1 adulte pour 34 enfants en grande section et CP.

Le seuil minimum des 2 adultes par groupe d'enfants est respecté en permanence que ce soit dans la cour ou en salle.

Après discussion avec le personnel, il apparait :

- Que des fiches de renseignements existent mais qu'elles ne sont pas disponibles dans l'enceinte du restaurant scolaire, par conséquent les numéros d'urgence (familles,...) ne sont pas directement accessibles.
- Qu'il n'y a pas connaissance de PAI ou de certificats médicaux. Il semble qu'il est nécessaire de s'assurer auprès des enseignants qu'aucun enfant est concerné par un quelconque PAI, en cas de problème avec un enfant (même en dehors de l'alimentation), il est important de connaître la bonne conduite à tenir.
- Une alerte incendie a lieu, la démarche est acquise par l'équipe.
- Un registre de soins se trouve à l'entrée.



**Quelques points généraux, liés à notre observation :**

*Premier service:*

Manque de présence du personnel auprès des enfants, celui-ci étant occupé en cuisine pour fonction matériel.

Fromages servis sans assiette et sans pain directement sur la table.

Lors du débarrassage, les poubelles sont présentes sur les tables alors les enfants n'ont pas terminés le repas.

*Second Service:*

Enfant puni de son comportement lors des précédentes journées, seul à une table, le dos tourné, sans pain et sans eau en début de repas.

Tables débarrassées avant la fin du repas.

Trop d'attente en fin de repas : énervement et excitation des enfants

Problème d'autorité : un enfant commet une bêtise en rapport avec la nourriture : le personnel emmène l'enfant dans la cuisine afin d'être réprimandé par la cuisinière.

Les allés et venues du personnel entre la salle à manger et la cuisine sont interdites pour entrer en cuisine sans une tenue adaptée.

## **En conclusion :**

Le restaurant scolaire de Luant possède les moyens humains et matériels pour une pause méridienne de qualité.

En effet, le personnel est volontaire et mérite un accompagnement sur les aspects éducatif et organisationnel. Une formation est nécessaire pour répondre à ce constat.

Concernant l'espace, la salle à manger dispose d'une superficie convenable pour accueillir les enfants dans de bonnes conditions. Reste à travailler sur l'aménagement et la circulation afin de permettre aux enfants et au personnel d'occuper un lieu accueillant, chaleureux et plus confortable pour tous.



**Ligue de l'Enseignement**

Contact :

**Mickaël BOUDMER**

Délégué Formations/Citoyenneté/Jeunesse

02.47.05.37.25

[mickael.boudmer@fol37.org](mailto:mickael.boudmer@fol37.org)

**FÉDÉRATION  
INDRE-ET-LOIRE**

**la ligue de  
l'enseignement**

un avenir par l'éducation populaire

