



## RESTAURATION SCOLAIRE ET PAUSE MÉRIDIDIENNE : UN COCKTAIL D'ENJEUX ÉDUCATIFS ET SOCIAUX

.....  
La Ligue vous accompagne

# LES ENJEUX DE LA PAUSE MÉRIDIDIENNE POUR L'ENFANT

## SE RESTAURER

Manger un repas équilibré, de qualité, et bien présenté ; le tout dans de bonnes conditions.

## AIGUISER SA CULTURE DU GOÛT

Découvrir la diversité des aliments et d'autres types d'alimentation, apprendre l'équilibre alimentaire, s'exprimer sur ce qu'il mange.



## PARTAGER UN MOMENT CONVIVAL

Discuter avec ses amis, jouer, s'entraider, et faire l'apprentissage du « vivre ensemble ». Participer à des activités ludiques (manuelles, physiques, scientifiques, culturelles...).

## SE DÉTENDRE ET RÉCUPÉRER AVANT LE RETOUR EN CLASSE

Se reposer, prendre le temps de « ne rien faire », se ressourcer... pour retourner en classe dans de bonnes dispositions.

# PAUSE MÉRIDIDIENNE ET RESTAURATION SCOLAIRE : CONCILIER ÉDUCATION, CITOYENNETÉ ET LAÏCITÉ

**L**a pause méridienne, qui englobe et dépasse la question de la restauration scolaire, est au cœur de l'actualité éducative, sociale et budgétaire des collectivités locales.

Point d'articulation de l'ensemble des temps de la journée des enfants et des jeunes, la pause méridienne est centrale dans la nouvelle organisation des temps éducatifs impulsée par la réforme des rythmes scolaires. Elle est à ce titre un axe privilégié des nouveaux Projets éducatifs de territoire (PEdT), et nécessite une articulation de l'ensemble des acteurs de la communauté éducative locale (personnels de restauration, animateurs, enseignants, mais aussi familles et jeunes), dans une logique partenariale et participative.

Temps éducatif à part entière, elle est essentielle dans l'éducation à l'alimentation (notamment dans le cadre du nouveau Plan national Alimentation), mais également dans la contribution des nouveaux temps périscolaires à la réussite éducative de tous les enfants. Dans le cadre d'une approche globale, elle est ainsi constitutive des parcours éducatifs impulsés par les nouveaux contenus de l'École, et notamment le nouveau socle commun de connaissances, de compétences et de culture.

La pause méridienne croise ainsi une ambition d'égalité, de citoyenneté et de laïcité. Quelle organisation et tarification afin d'assurer l'accès de tous les jeunes sans discrimination (notamment les plus fragiles) à une éducation et une alimentation de qualité ? Quelles activités développer pendant le temps de repas et l'ensemble de la pause méridienne afin de renforcer les objectifs de réussite éducative de tous ? Comment mieux associer les enfants et les jeunes à l'organisation de ce temps dans une perspective de citoyenneté active et de « vivre ensemble » ? Comment prendre en compte le développement de demandes spécifiques des familles tout en respectant le principe de laïcité ?

La Ligue de l'enseignement et son réseau de 102 fédérations départementales se mobilisent pour accompagner les communes et intercommunalités dans ces nouveaux défis organisationnels et pédagogiques.

*Engagée depuis de nombreuses années dans l'organisation des services de restauration collective et plus globalement dans l'accompagnement des collectivités locales, la Ligue de l'enseignement est membre du Conseil national de l'alimentation (groupe restauration scolaire). Elle est, par ailleurs, membre de la commission de normalisation « restauration scolaire » de l'Afnor, et travaille en partenariat étroit et régulier avec l'Andev et l'Agores.*



# “RESTAURANTS D’ENFANTS ET DE JEUNE

## BIEN ACCUEILLIR

C’est d’abord proposer un espace bien agencé : des salles à manger agréables, confortables pour les jeunes, et fonctionnelles pour les personnels. Une petite touche de décoration apportée par les enfants, et ces derniers s’approprient un peu plus les lieux...

De son côté, l’équipe de professionnels met tout en œuvre pour accueillir, dans les meilleures conditions, les jeunes convives. En plus des conditions matérielles traditionnelles (être en capacité d’accueillir tout le monde, assurer les transitions...), cela passe aussi par une écoute attentive et une disponibilité auprès des enfants.

“ *Notre métier ce n’est pas juste surveiller les enfants ; c’est aussi être disponible et attentif. Cela valorise notre mission.*  
Marie N.,  
agent de service. ”

### « SERVICE À TABLE/LIBRE-SERVICE »

La Ligue de l’enseignement est favorable, dans la mesure où la gestion des espaces et du temps le permet, au service à table dans le premier degré. Le fait que les plats soient disposés sur la table cumule deux avantages : alimentaire et éducatif ; c’est-à-dire une meilleure consommation des aliments et une prise de conscience de ce que l’on va réellement consommer comme au réel partage des plats.

## BIEN NOURRIR

C’est proposer une alimentation riche et variée, grâce à des menus équilibrés, pour répondre aux besoins physiologiques de l’enfant. Des plats joliment présentés favorisent la mise en appétit et l’éveil au goût. Les personnels portent ici une attention particulière au niveau d’appétit de chaque enfant, à leurs réticences vis-à-vis de certains aliments, et les accompagnent en les incitant, sans forcer, à goûter.

### « LAÏCITÉ »

La Ligue de l’enseignement incite les collectivités locales à faire des choix favorisant l’inclusion du maximum de convives, c’est-à-dire permettant aux enfants ne désirant pas manger certains aliments pour quelque raison que ce soit, de trouver une réponse acceptable dans leur assiette. L’objectif est de permettre à tous de manger ensemble, sans séparation ou discrimination. Ainsi, la formule respectant le principe de laïcité, qui semble satisfaire le plus grand nombre, est de fournir à ceux qui ne désirent pas consommer la viande proposée, un repas néanmoins complet.

Une plaquette présentant tous les enjeux de la laïcité en restauration scolaire est éditée par la Ligue de l’enseignement.



# S”, NOTRE CONCEPT DE SERVICE GLOBAL

## BIEN ÉDUCUER

Le temps du repas et l'ensemble de la pause méridienne contribuent à l'éducation alimentaire mais aussi aux apprentissages de l'autonomie, de la responsabilisation, et de la vie en groupe. En favorisant la participation des enfants (au service des plats, au débarrassage, au réapprovisionnement des tables, à l'entraide, à la mise en place de jeux...) et l'autonomie (dans l'usage des couverts, le lavage des mains, la tenue à table, l'apprentissage de la gestion des quantités...), il s'agit de rendre l'enfant acteur.

En responsabilisant les enfants et en associant les convives à l'élaboration et au respect des règles de vie, les professionnels



“ Depuis la réorganisation du service restauration, les enfants reviennent en classe reposés, plus calmes et donc plus disponibles pour le travail scolaire.

Fabrice P., enseignant. ”

travaillent sur les dynamiques collectives, leur construction et leur appropriation par tous. En permettant la découverte d'aliments différents, l'appréhension de l'équilibre nutritionnel, la sensibilisation des enfants aux enjeux du développement durable et par la proposition aux enfants d'activités pédagogiques, libres ou encadrées, le projet global de pause méridienne ouvre également à la connaissance de la diversité et de la mixité.

“ Je me suis rendue compte que je faisais beaucoup trop de choses à la place des enfants. Les laisser faire pour qu'ils apprennent n'est finalement pas si compliqué.

Réjane L., animatrice. ”



## BIEN GÉRER

Un projet de restauration scolaire et de pause méridienne est avant tout un travail d'équipe, réunissant personnels, responsables de service, référents d'équipes... mais aussi élus, parents, associations, animateurs, et bénévoles qui constituent de véritables partenaires locaux.

Tous les aspects – matériels, organisationnels, financiers, pédagogiques – sont pris en compte : la gestion des dossiers d'inscription, les choix tarifaires, la définition des postes et procédures, les réunions et formations des personnels, les actions éducatives... autant de paramètres qui garantissent une gestion saine et optimale de la pause méridienne.

# EN BREF, UN SERVICE DE QUALITÉ REPOSE SUR

- Un **projet de service global**, clair pour les personnels et les usagers, énonçant l'ensemble des principes d'organisation de la pause méridienne ;
- Une **pause méridienne d'1h30 (minimum)** à 2 heures (accueil, repas, détente...) à adapter en fonction de l'âge des enfants ;
- Un **aménagement des locaux** adapté : gestion de l'espace, réduction du bruit grâce à un traitement acoustique et à une bonne gestion du rythme du repas... ;
- Un **personnel compétent et en nombre suffisant** pour garantir la qualité d'encadrement et d'accompagnement des enfants ;
- Une attention particulière portée aux besoins et à la situation personnelle de l'enfant grâce à la **posture éducative du personnel**, ainsi qu'à la sécurité (procédure d'intervention en cas de danger) ;
- Un **personnel force de propositions** et qui participe à l'amélioration constante du service (concertations, réunions régulières...);
- Un **personnel formé** grâce à un plan pluriannuel proposant des actions par équipe et des formations spécifiques par thème ou par métier ;
- Un **référent d'équipe** désigné par site, qui pilote les personnels et communique auprès des familles et des partenaires.



## LA NORME AFNOR RESTAURATION SCOLAIRE

La norme de service X50-220 de l'Afnor est le document de référence pour une approche globale de la restauration scolaire de la maternelle au lycée. Bien qu'il n'ait pas de valeur réglementaire, il constitue un référentiel partagé par l'ensemble des partenaires de la restauration scolaire. À noter que la Ligue de l'enseignement a largement contribué à la rédaction de ce document.

# LA LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT VOUS ACCOMPAGNE SUR VOTRE TERRITOIRE

## INFORMER ET SENSIBILISER LES DIFFÉRENTS PUBLICS

Nous pouvons coorganiser et animer des soirées débats ou des conférences notamment sur les aspects éducatifs et sur tous les enjeux de l'alimentation dans notre société. Nous visons ici à informer parents, élus, responsables, personnels de restauration, animateurs et autres partenaires locaux. Nous animons les échanges entre eux sur tous les enjeux, qu'ils soient éducatifs, nutritionnels, environnementaux ou sanitaires, pour assurer une continuité éducative et construire une culture commune.

## CONSEILLER LES PARTENAIRES

Nous pouvons vous proposer un accompagnement lors de l'élaboration du plan d'un nouveau restaurant, ou de sa restructuration.

Par la réalisation d'un diagnostic et d'une évaluation des marges de progression, nous vous aidons à construire un projet de développement du service de restauration et de pause méridienne, notamment en lien avec les critères de la norme Afnor.

Nous pouvons également réaliser une étude de fonctionnement de sites avec diagnostic et analyse puis recherche d'amélioration dans le déroulement du repas et de la pause méridienne.

Nous pouvons enfin vous aider dans l'organisation documentaire, administrative ou financière, (par exemple : analyse et réajustement de grille tarifaire).

## FORMER LES ACTEURS

Au-delà des formations techniques, sur l'hygiène ou la nutrition, nos actions de formation concernent également celles relatives aux personnels intervenant directement auprès des enfants afin de les professionnaliser dans leurs missions quotidiennes d'accompagnement et d'encadrement.

Plusieurs publics potentiels sont identifiés tels que les élus, directeurs et responsables de service des collectivités locales, responsables ou référents de site, agents de service, de surveillance, Atsem et animateurs des restaurants scolaires.

Nous pouvons vous aider à construire des actions à la carte en fonction de votre situation et de votre objectif. Loin des « formations catalogue », notre principe essentiel est de bâtir, avec vous, le projet de formation répondant précisément à vos besoins spécifiques adaptés à votre contexte local. Ces « formations accompagnement » se complètent par un suivi, et un bilan afin de mesurer les effets.



## TROIS APPROCHES COMPLÉMENTAIRES POUR DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES

- Formation des équipes entières
- Formation spécifique par métier ou par poste
- Formations thématiques ou modulaires

En partenariat avec l'Andev (Association nationale des directeurs éducation des villes) et l'Agores (Association nationale des directeurs de restauration collective), la Ligue de l'enseignement a corédigé le « Guide de la tarification de la restauration scolaire – pause méridienne ».

La Ligue de l'enseignement est membre du groupe de travail Restauration scolaire du Conseil national de l'alimentation ; de la Commission de normalisation ; ainsi que du Comité de certification de la norme Afnor X50-220 Service de restauration scolaire.

.....

**RESTAURATION SCOLAIRE ET PAUSE MÉRIDIANNE :  
UN COCKTAIL D'ENJEUX ÉDUCATIFS ET SOCIAUX**

**La Ligue vous accompagne**

.....

Làïque et indépendante, la Ligue de l'enseignement réunit des hommes et des femmes qui agissent au quotidien pour faire vivre la citoyenneté en favorisant l'accès de tous à l'éducation, la culture, les loisirs ou le sport.

Des centaines de milliers de bénévoles et plusieurs milliers de professionnels se mobilisent, partout en France, au sein de près de 30000 associations locales et d'un important réseau d'entreprises de l'économie sociale.

Tous y trouvent les ressources, l'accompagnement et la formation nécessaires pour concrétiser leurs initiatives et leurs projets.

Tous refusent la résignation et proposent une alternative au chacun pour soi.

Rejoignez-nous...

Conception : Ligue de l'enseignement

Crédits photos : Benoît Debuisser (Couverture, p. 2 bas, 3) ;  
DR (p. 2 haut, 4, 5, 6, 7)

**[www.laligue.org](http://www.laligue.org)**

Contact :