



© Photo: Benoît Debuissier

LA PAUSE MÉRIDIENTINE : UN COCKTAIL D'ENJEUX ÉDUCATIFS, SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX

.....

La Ligue vous accompagne

LES ENJEUX DE LA PAUSE MÉRIDIENNE POUR L'ENFANT



© Photo : Benoit Debuisser

SE RESTAURER

Manger un repas équilibré, favorable à la santé, et bien présenté ; le tout dans de bonnes conditions.

PARTAGER UN MOMENT CONVIVIAL

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

AIGUISER SA CULTURE DU GOÛT

Découvrir la diversité des aliments et d'autres types d'alimentation, appréhender l'équilibre alimentaire, s'exprimer sur ce que l'on mange.

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 MÉRIDIENTE ET RESTAURATION SCOLAIRE : CONCILIER ÉDUCATION, CITOYENNETÉ, LAÏCITÉ ET ENVIRONNEMENT

La restauration scolaire, tout comme la pause méridienne, sont souvent au cœur de l'actualité éducative, sociale et budgétaire des collectivités locales. L'aspect alimentaire est très souvent mis en avant avec des focus sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, la réduction des protéines animales et l'offre de menus végétariens, le choix de denrées de qualité, notamment issues de l'agriculture biologique. En effet, la sortie de la loi Egalim fin 2018, du nouveau Programme national nutrition santé (PNSS), du Programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN), de l'Avis 84 « Éducation à l'alimentation » du Conseil national de l'alimentation (CNA) ont activé des questionnements et des réflexions sur l'articulation des différents enjeux liés à la pause méridienne. La Ligue de l'enseignement considère que tous ces aspects doivent faire l'objet d'un accompagnement éducatif des enfants et des jeunes convives. Car ils sont les consommateurs et acteurs de demain. Les sensibiliser et les accompagner à adopter les bons réflexes alimentaires constitue une priorité.

La restauration scolaire, avec la pause méridienne, croise 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 à une alimentation de qualité ? Quelles activités développer durant le temps du repas et l'ensemble de la pause méridienne afin de renforcer les objectifs de la réussite éducative pour tous ? Comment mieux associer les enfants et les jeunes à l'organisation de ce temps dans une perspective de citoyenneté active et de « vivre et faire ensemble » ? Comment prendre en compte le développement de demandes spécifiques des familles en respectant le principe de laïcité ?

La Ligue de l'enseignement et ses 103 fédérations départementales se mobilisent pour accompagner les collectivités territoriales et les associations dans ces défis organisationnels et pédagogiques.



« RESTAURANTS D'ENFANTS ET DE JEUNES », NOTRE CONCEPT DE SERVICE GLOBAL

BIEN ACCUEILLIR

C'est d'abord proposer un espace bien agencé : des salles à manger agréables, confortables pour les convives, fonctionnelles pour les personnels, le tout dans une ambiance sonore convenable. 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.



TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Aujourd'hui, les questions liées à l'alimentation tiennent une place importante parmi les préoccupations des familles : modes de production agricole respectueux de l'environnement, circuits courts, commerce équitable, au local comme à l'international, lutte contre le gaspillage alimentaire... C'est pourquoi la Ligue de l'enseignement accompagne l'ensemble de ses partenaires dans la conduite de leurs projets portant sur cette problématique.

BIEN NOURRIR

C'est proposer une alimentation saine, sûre, durable et équilibrée pour répondre aux besoins physiologiques de l'enfant. Des plats bien 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 liés à la laïcité et à la restauration scolaire est éditée par la Ligue de l'enseignement.

BIEN ÉDUIQUER

Le temps du repas et l'ensemble de la pause méridienne contribuent à l'éducation aux alimentations 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 travaillent sur les dynamiques collectives, leur construction et leur appropriation par tous.

En permettant la découverte d'aliments différents, l'appréhension de l'équilibre alimentaire, la sensibilisation des enfants aux enjeux des transitions écologiques et sociales 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.

« 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

« 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. Surtout, ils ont mieux mangé leurs plats ! »

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, les axes de la politique alimentaire, 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 DURÉE MINIMUM DE 2H

de pause méridienne (accueil,
repas, détente...), à adapter
en fonction de l'âge des enfants.

UN PERSONNEL COMPÉTENT ET EN NOMBRE SUFFISANT

pour garantir la qualité d'encadrement
et d'accompagnement des enfants.



UNE POSTURE ÉDUCATIVE DU PERSONNEL

grâce à laquelle une attention
particulière est portée aux besoins
et à la situation personnelle
de l'enfant.

UN PERSONNEL FORCE DE PROPOSITIONS

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.



TEXTES DE RÉFÉRENCE AUXQUELS LA LIGUE A CONTRIBUÉ

L'avis n° 84 du Conseil national
de l'alimentation « Éducation
à l'alimentation », 2019.

L'avis n° 77 du Conseil national
de l'alimentation « Les enjeux
de la restauration collective
en milieu scolaire », 2017.

La norme de service
X50-220 de l'Afnor « Service
de la restauration scolaire », 2011.

*Ces documents de référence
nationale permettent d'identifier
les critères de qualité de la
restauration scolaire pour
construire un projet scolaire.*



LA LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT VOUS ACCOMPAGNE SUR VOTRE TERRITOIRE



INFORMER

ET SENSIBILISER LES DIFFÉRENTS PUBLICS

Nous pouvons co-organiser 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 tous leurs échanges portant sur les enjeux éducatifs, nutritionnels, environnementaux ou sanitaires, pour assurer une continuité éducative et construire une culture commune et impliquante.



CONSEILLER

LES PARTENAIRES

En vous accompagnant lors de l'élaboration du plan d'un nouveau restaurant, lors de sa restructuration, nous vous aidons à améliorer les conditions d'accueil.

En réalisant un diagnostic de la situation, avec évaluation des marges de progression, nous vous accompagnons dans la construction d'un projet de développement de votre service.

En effectuant une étude de fonctionnement de sites, avec analyse et recherche d'amélioration dans le déroulement du repas et de la pause méridienne, nous vous assistons dans la mise en œuvre d'un service de qualité, notamment en lien avec les critères de la norme Afnor.

En vous aidant dans l'organisation documentaire, administrative ou financière (par exemple : analyse et réajustement de grille tarifaire), nous vous accompagnons dans vos besoins particuliers.

TROIS APPROCHES COMPLÉMENTAIRES POUR DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES :

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



FORMER

LES ACTEURS

Au-delà des formations techniques liées à l'hygiène ou à la nutrition, nos actions s'adressent essentiellement 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 adapté à votre contexte local. Ces formations d'accompagnement sont complétées par un suivi et un bilan afin de mesurer leurs effets.

La Ligue de l'enseignement, engagée auprès des autres acteurs de la restauration scolaire et de la pause méridienne

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 co-rédigé le « Guide de la tarification de la restauration scolaire - pause méridienne » ainsi que le « Guide d'accompagnement pour la réduction du gaspillage alimentaire ».

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

LA PAUSE MÉRIDienne : UN COCKTAIL D'ENJEUX ÉDUCATIFS, SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX

La Ligue vous accompagne

Mouvement laïque d'éducation populaire, la Ligue de l'enseignement propose des activités éducatives, culturelles, sportives et de loisirs, à travers 103 fédérations départementales qui accompagnent des associations présentes dans 24 000 communes.

S'engager à la Ligue, c'est apprendre par et avec les autres, faire vivre la convivialité et la fraternité.

S'engager à la Ligue, c'est construire de la solidarité et agir contre les inégalités.

S'engager à la Ligue, c'est prendre sa part d'une démocratie qui implique tous ses citoyens.

S'engager à la Ligue, c'est créer un lien entre des actes à la mesure de chacun et des combats à l'échelle de l'humanité.

Rejoignez-nous !
www.laligue.org

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux :



CONTACT

Nom

.....

Tél.

Adresse

.....

.....

Mail

.....