

### CADRE DE REFERENCE :

- **B.O du 12 mars 2015** – Programme d'enseignement de l'école maternelle.
- [La restauration scolaire](#) - Cadre ministériel



MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE ET  
DE LA JEUNESSE

« La restauration scolaire répond à une double exigence : maintenir la qualité nutritionnelle des repas et mieux informer les parents, notamment sur les questions liées à la sécurité alimentaire. En savoir plus sur l'organisation de la restauration scolaire. »

#### « 1.2. Une école qui accompagne les transitions vécues par les enfants

L'équipe pédagogique organise la vie de l'école en concertation avec d'autres personnels, en particulier les Atsem (agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles). L'articulation entre le temps scolaire, la restauration et les moments où l'enfant est pris en charge dans le cadre d'accueils périscolaires doit être travaillée avec tous les acteurs concernés de manière à favoriser le bien-être des enfants et constituer une continuité éducative. »

*Extrait du BO de 2015- programme d'enseignement de l'école maternelle*

### PRINCIPES GENERAUX

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Elle doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée : par exemple 20 % du total énergétique le matin, 40 % au déjeuner de midi, 10 % à quatre heures et 30 % le soir.

Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être **un moment privilégié de découverte et de plaisir.**

### ORGANISATION

Pour les écoles primaires, la responsabilité de la restauration relève de la commune ou de l'établissement public de coopération intercommunale (EPCI).

### MODALITES DE MISE EN ŒUVRE

→ La restauration scolaire est un **service public facultatif organisé par la municipalité**. C'est une activité relevant du périscolaire. **La surveillance durant le temps de cantine est placée sous la responsabilité de la commune (ou du groupement de communes) et pas sous celle de l'Éducation nationale.**

→ La restauration scolaire est une **activité non soumise à la réglementation des accueils collectifs de mineurs**. Dans ce cas, les conditions d'encadrement sont laissées à l'appréciation des organisateurs. L'ATSEM peut donc se retrouver seule à assurer la surveillance des enfants usagers du service de cantine. Il est cependant possible, sous condition de convention, que les enseignants de l'école puissent avoir un rôle de surveillance de la cantine.

Dans le cas où la restauration est intégrée à un accueil collectif de mineurs (accueil de loisirs péri ou extrascolaires) tel que défini dans l'article R. 227-1 du Code de l'action sociale et des familles (CASF), la réglementation définissant les taux d'encadrement en matière de surveillance des enfants devra s'appliquer :

- un animateur pour quatorze mineurs âgés de moins de six ans ;
- un animateur pour dix-huit mineurs âgés de six ans ou plus.

## **RECOMMANDATIONS GOUVERNEMENTALES :**

Les recommandations sur les **besoins nutritionnels des enfants et des adolescents** :

- diminution des apports de glucides simples ajoutés et de lipides, notamment les acides gras saturés
- meilleure adéquation des apports de fibres, de minéraux et de vitamines, pour aboutir à un équilibre global satisfaisant des repas

Il convient de prendre en compte le **confort des élèves**, lors de la prise du repas, dans un environnement agréable :

- aménagement des locaux
- mobilier adapté
- attention portée aux nuisances sonores
- temps suffisant, etc.

Aucune collation n'est organisée à l'école élémentaire. La consommation d'aliments par les élèves pendant les récréations n'est pas nécessaire et relève du choix des parents. Il est de leur responsabilité de veiller à préserver l'équilibre alimentaire en privilégiant la consommation d'un fruit ou d'une barre céréalière de préférence.

Il faut veiller au **respect des règles d'hygiène et de sécurité**, et mettre à disposition dans les établissements scolaires des installations sanitaires suffisantes et correctement équipées permettant le lavage, le séchage des mains et l'accès à l'eau potable.