



Fondation Nestlé France

18 FEVRIER 2016

DOSSIER DE PRESSE

RÉENCHANTER LA CANTINE

ÉTUDIER ET FAVORISER LE PLAISIR DE PASSER À TABLE DES ENFANTS DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES



UN
PROGRAMME
PILOTE UNIQUE

1^{ÈRE} ÉTUDE SCIENTIFIQUE SUR L'ENVIRONNEMENT DU
PASSER À TABLE DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES

PROGRAMME PILOTE DE LA FONDATION NESTLÉ FRANCE EN PARTENARIAT AVEC L'ÉCOLE DES HAUTES ÉTUDES EN SCIENCES SOCIALES ET LES VILLES DE PARIS 9, SAINT-ANDRÉ-LEZ-LILLE, SAINT-JEAN ET VALENCIENNES

LA CANTINE, LIEU DE TRANSMISSION, TERRAIN D'ETUDE

6 millions d'enfants en France déjeunent dans les cantines scolaires. Municipalités, entreprises de restauration scolaire et pouvoirs publics se mobilisent depuis de nombreuses années sur le contenu de l'assiette et sur l'équilibre alimentaire des repas servis à la cantine.

Favoriser et transmettre la culture alimentaire française.

Si le contenu de l'assiette a été l'objet de nombre d'attentions et d'études, force est de constater que l'environnement et le déroulement du repas restent à interroger. Aussi, le comportement alimentaire étant au cœur de la mission de la Fondation Nestlé France, elle a initié ce programme dans les restaurants scolaires, véritable lieu d'éducation et de transmission.

"Réenchanter la cantine" a pour objectif d'étudier le « passer à table » dans les écoles primaires ainsi que le rôle des pairs au cours des repas, afin d'en tirer des bonnes pratiques modélisables dans tous les restaurants scolaires qui vont contribuer à :

- Transmettre la culture alimentaire française à la cantine.
- Soutenir le développement des jeunes convives.
- Guider les adultes dans leurs missions d'accompagnement des enfants.

6 MILLIONS
d'enfants déjeunent à la
cantine tous les jours
(3 MILLIONS D'ÉLÈVES EN PRIMAIRE)



REENCHANter LA CANTINE

IDENTIFIER LES SOURCES DE PLAISIR DU PASSER À TABLE

Ce programme d'étude de plusieurs mois a permis d'établir les bonnes pratiques à mettre en œuvre dans les cantines scolaires primaires pour que les enfants retrouvent le plaisir de passer à table.

Car c'est à la cantine que l'on constate une rupture du modèle alimentaire français. Deux chercheuses du Centre Edgar Morin / EHESS, Stéphanie Proutheau et Ghislaine Richard, ont étudiés durant plus d'un an au sein de 4 villes pilotes (8 écoles) les sources du plaisir de passer à table.

Un programme pilote unique et pionnier

- **Un projet de recherche**, permettant d'étudier le bien-être et la satisfaction des enfants lors du déjeuner (la pause méridienne) et d'identifier les sources de plaisir des repas à la cantine.

- **La définition des bonnes pratiques dans chaque ville pilote du programme** : comment accueillir les enfants ? Quel rôle pour les éducateurs et pour le personnel de cantine ? Comment organiser le service à table ? Comment transmettre la convivialité et le respect des autres à table ?

Les cantines ont-elles la capacité de devenir un véritable lieu de transmission de la culture alimentaire française, tant du point de vue de la diversité alimentaire proposée que de la socialisation des manières de table ?

« Le point de départ du raisonnement a été de se dire : est-ce que nous n'avons pas trop privilégié l'approche santé nutrition, au détriment des conditions de la prise alimentaire et donc du plaisir ?

Le plaisir a été très suspect pendant des siècles. Dans la culture individualiste d'aujourd'hui, il pourrait retrouver sa place (...) La question de l'alimentation et du plaisir pris à l'alimentation n'est pas une affaire de goût, mais d'ouverture à l'expérience partagée, à l'échange. »

Claude Fischler, Directeur du centre Edgar Morin, membre du Comité d'experts de la Fondation Nestlé France



UN PROJET DE RECHERCHE INNOVANT

OBSERVER, IDENTIFIER ET COMPRENDRE

Deux chercheuses du Centre Edgar Morin, Ghislaine Richard, Docteur en psychologie sociale et Ingénieur d'études, et Stéphanie Proutreau Ingénieur d'études, sont en charge de l'étude scientifique du programme.

UN PROJET DE RECHERCHE EN PLUSIEURS ÉTAPES

Interroger directement l'expérience des enfants, à plusieurs reprises et de manière à ouvrir la discussion sur leurs univers, constitue le socle d'une réflexion menée sur l'année scolaire en plusieurs étapes :

- Première session d'étude des expériences des divers acteurs (enfants et adultes) pour dresser un panorama des expériences.
- Analyses par les chercheuses des premiers résultats au niveau de chaque établissement.
- Propositions de bonnes pratiques à mettre en œuvre avec chaque ville pilote.
- Mise en œuvre et soutien au changement.
- Nouvelle session d'observation et de discussion pour évaluer les impacts éventuels du changement dans chaque restaurant.
- Synthèse des résultats et restitution nationale avec la création d'un guide des bonnes pratiques.

Depuis janvier 2015, près de 500 jeunes mangeurs de 8 à 11 ans (en classe de CE2, CM1, CM2) ont participé au programme "Réenchanter la cantine"

Les enfants des 4 villes pilotes ont répondu à un questionnaire auto-administré dont les dimensions construisent une proposition de la notion de plaisir. Les enfants ont été invités à donner la mesure de leur appréciation des différents moments et aspects de leur déjeuner. Leurs réponses ont été traitées selon trois modalités que sont le bien-être subjectif, le contentement (mesures de complétude) et la satisfaction.

L'un des objectifs principal de cette enquête consiste à mettre en pratique les réflexions menées et les résultats obtenus sous la forme d'un guide de « Bonnes pratiques » à l'usage des figures principales de la cantine scolaire du primaire que sont les jeunes mangeurs, les agents de service (les « dames de cantine »), les animateurs ou encore les cuisiniers.



GHISLAINE RICHARD ET STÉPHANIE PROUTHEAU

DOCTEUR EN PSYCHOLOGIE SOCIALE ET INGÉNIEUR D'ÉTUDES AU CENTRE EDGAR MORIN

« Nous nous sommes attachées à identifier et comprendre les ressorts du plaisir et du bien-être subjectif des enfants à la cantine. Cela suppose que nous nous intéressions aux jugements personnels qu'ils portent sur les différents moments et relations façonnant leur temps de repas ainsi qu'aux mots qu'ils choisissent pour les exprimer, en ce qu'ils contribueraient ensemble à produire et transmettre une culture alimentaire enfantine. Nous avons fait alterner temps de recherche et temps de discussion avec les acteurs du programme, dans l'objectif d'apporter des changements particuliers au mode de fonctionnement des cantines participantes : une partie du dispositif d'enquête est ainsi dédié à en mesurer l'impact éventuel sur la manière dont les enfants évaluent leur expérience des moments de repas.

Ainsi, le programme nous a permis de saisir les connaissances, attitudes et valeurs qui se produisent et se transmettent entre enfants à la cantine, pour tenter de mettre en lumière les fonctions éducatives et socio-culturelles des cantines scolaires du primaire dans leur spécificité française. »

LES VILLES PILOTES

UNE IMPLICATION TERRAIN ESSENTIELLE

Depuis 2014, 4 villes pilotes se sont portées volontaires afin de participer au programme. Elles sont les acteurs les plus impliqués dans les actions bénéfiques au passage à table des enfants dans leurs restaurants scolaires. Sans elles, le programme ne pourrait exister.

Chacune des villes pilotes a sélectionné deux restaurants scolaires dans sa ville afin de mettre en place le programme et d'interroger les enfants. Puis, en accord avec les chercheuses, la ville sélectionne les bonnes pratiques modélisables. L'enjeu est de sensibiliser aux bonnes pratiques dans les cantines des écoles de chaque ville avec un objectif de modélisation susceptible de favoriser la généralisation du programme.

City of Saint-Jean Saint-Jean (31)

10 500 habitants
3 écoles
1016 élèves
994 repas servis par jour

City of Saint-André Saint-André (59)

10 800 habitants
6 écoles
1 400 élèves
1 180 repas servis par jour

City of Valenciennes Valenciennes (59)

43 000 habitants
23 écoles
3643 élèves
2680 repas servis par jour

Mairie du NEUF Paris 9 Paris 9 (75)

55 200 habitants
20 écoles
4100 élèves
3600 repas servis par jour



Delphine Bürkli
Maire de Paris - 9

« J'ai été tout de suite emballée par ce programme, car il replace le temps du repas au cœur de notre vision de la cantine. Au-delà de la nécessité pour un enfant de prendre un bon repas, il s'agit bien d'en faire un vrai moment dans sa journée, aussi important que le reste. Un moment d'échange et de partage, un repère fort dans le développement de sa personnalité.

J'ai demandé à ce que plusieurs des préconisations soient testées dès cette année, notamment celles qui valorisent nos cuisinières : j'ai été en effet surprise de constater, via le travail des deux chercheuses, que les enfants ne savent pas où sont cuisinés les repas et par qui !

Ce programme est de plus essentiel pour nous aider à comprendre les 8-11 ans, à travers le prisme du repas et des valeurs de partage et de mise en commun qu'il véhicule ».

« La cantine est un lieu d'éducation, le lieu de l'école de la vie. On y découvre un apprentissage au savoir faire, au savoir être. Les enfants éprouvent le désir de s'y sentir bien, un plaisir d'être ensemble et de partager cette joie d'un temps de pause.



Jacques Gruson
Responsable des cantines,
Ville de Saint-André

Les enfants sont réceptifs à nos actions car ils en ont besoin. Ils ont besoin de se retrouver dans une certaine convivialité, d'être vus, d'être accueillis, d'être reconnus et d'être dans le calme. Avec ce programme, c'est tout cela que nous avons envie de leur proposer à nouveau.

L'un des grands enjeux de ce programme est vraiment de dépasser le cadre scolaire ».

« La ville de Valenciennes a toujours été particulièrement attentive à la qualité de l'accueil des enfants au sein de ses restaurants scolaires. Un important travail sur l'aménagement des espaces de restauration et sur la qualité du personnel d'encadrement a été réalisé afin de faire de la pause déjeuner un moment privilégié pour les élèves.

La qualité et la diversité des repas servis ainsi que la richesse des activités proposées à la suite du déjeuner sont néanmoins notre préoccupation principale.

Pour autant, dans ces domaines, comme dans beaucoup d'autres du reste, les marges de progrès restent importantes. C'est ce souci d'amélioration permanente qui nous a incité à nous engager au sein du programme « réenchanter la cantine ».



Laurent Degallaix
Maire de la Ville de Valenciennes

« La cantine a un rôle essentiel dans l'éveil et l'éducation alimentaire des enfants.

Elle a aussi bien d'autres fonctions : on y apprend aussi les manières de table, on y fait l'apprentissage de la hiérarchie et des règles sociales, on découvre les autres dans le respect, on apprend à lutter contre le gaspillage alimentaire. »



Céline Moretto
Adjointe au Maire - Ville de Saint-Jean

REENCHANTER LA CANTINE EN CHIFFRES

1 ÈRE
ÉTUDE SCIENTIFIQUE
SUR L'ENVIRONNEMENT DU
PASSER A TABLE A LA CANTINE

6
MILLIONS D'ENFANTS
DÉJEUNENT A LA CANTINE
TOUS LES JOURS
(3 MILLIONS D'ÉLÈVES EN PRIMAIRE)

4
VILLES PILOTES

500
ENFANTS INTERROGÉS DIRECTEMENT SUR
LEUR RESSENTI ET BIEN-ÊTRE A LA CANTINE
UNE PREMIÈRE EN FRANCE

8
ÉCOLES
PARTICIPANTES

43%
DES ENFANTS INTERROGÉS ONT DÉCLARÉ
NE PAS SAVOIR PAR QUI SONT PRÉPARÉS
LES REPAS SERVIS À LA CANTINE

7/10
LA NOTE MOYENNE ACCORDÉE
PAR LES ENFANTS À LEUR
CANTINE !

POUR
47%
DES ENFANTS MANGER EST UN MOMENT
AGRÉABLE, POUR 32% UN PLAISIR, POUR
17% UNE NÉCESSITÉ.

POUR
41%
DES ENFANTS, MANGER
C'EST MIEUX LORSQUE
C'EST AVEC D'AUTRES ENFANTS.

LES CONCLUSIONS DE L'ÉTUDE

1 FAVORISER LE PLAISIR : GUIDER LES ADULTES

Dames de cantine, animateurs, jeunes mangeurs, cuisiniers, mairies, parents... autant de cartes à jouer pour réenchanter la cantine !

LES CUISINIERS

Si les enfants connaissent, voient et parlent des cuisiniers avec les autres adultes, on peut s'attendre à un recul de leur défiance vis-à-vis de leur assiette et un meilleur attachement à leur repas.

LES "DAMES DE CANTINE"

Légitimer le personnel de cantine dans leur mission d'accompagnement des jeunes convives, c'est revaloriser la fonction nourricière de la cantine.

LE JEUNE MANGEUR

Le jeune mangeur devient convive lorsqu'il commence à percevoir sa cantine comme un des lieux dans lequel il se restaure mais aussi dans lequel il apprend sans effort à affirmer ses goûts, à faire connaissance avec son voisin de table, à écouter en même temps ses papilles et ses camarades, à s'exprimer sur ce qu'il mange et à prendre sa place dans le rituel du repas.

LES PARENTS

Lorsque les parents reconsidèrent leurs attentes vis-à-vis du repas à la cantine, les enfants se sentent soutenus dans leur rôle de jeune convive. La cantine est alors reconnue comme un lieu légitime de transmission de la culture alimentaire.

LES MAIRIES

Les enfants accordent plus de valeur au repas à la cantine dès lors que tous les adultes tiennent le même discours. La coordination des acteurs est donc majeure pour transmettre les bonnes pratiques.

LES ANIMATEURS

Manger avec les enfants et animer leur repas permet de retisser le lien entre la cuisine, le service et les jeunes mangeurs. Les enfants « jouent » aux convives et comptent sur les animateurs pour leur donner l'exemple.

Le programme "Réenchanter la Cantine" ouvre un certain nombre de questions : la connaissance des personnes et du processus de production des repas de cantine influencent-ils le plaisir commensal enfantin à la cantine ? En outre, si les enfants pouvaient se servir et servir leur voisin de table, leurs évaluations du moment du repas évolueraient-elles ? Enfin, si l'éveil au goût était mené au quotidien au sein des cantines et non dans des ateliers séparés, si des portions adaptées à l'exploration gustative étaient proposées, les jeunes mangeurs seraient-ils motivés à « goûter à tout » à la cantine ? Autant de pistes de travail pour expliquer comment, selon les déclarations des enfants, le plaisir participe à leur socialisation alimentaire à la cantine.

2 LES CONCLUSIONS DE L'ÉTUDE LES BONNES PRATIQUES IDENTIFIÉES

1 - LE MENU DE CANTINE : RÉTABLIR LE LIEN ENTRE LES JEUNES MANGEURS ET LES CUISINIERS

43% des enfants interrogés ont déclaré ne pas savoir par qui sont préparés les repas servis à la cantine.

→ *Afficher le menu en faisant apparaître le nom des cuisiniers voire les visages avec des photos actualisées par trimestre, une phrase ou un commentaire de leur part.*

Associer le chef au menu : « le poulet rôti du chef »

→ *Utiliser des mots du folklore enfantin (BD/film/dessin) : « les légumes de Ratatouille »*

2 - LE RITUEL DU REPAS DE CANTINE : ÉVITER LE « MANGER MACHINAL »

Actuellement, le temps du repas est trop peu perçu comme un moment de détente et de plaisir. Pour donner du sens à la pause méridienne, il faut mieux organiser le temps de césure et la transition vers le repas.

→ *« identifier » le passage à table : se laver les mains, marquer un temps de silence*

Ritualiser, c'est changer de rythme et de mode d'attention

3 – JOUER AUX BONNES MANIÈRES COMMENSALES, C'EST LES TRANSMETTRE

Comment réconcilier deux impératifs : d'un côté, celui du temps des bonnes manières et des échanges, de l'autre côté, celui de la cadence, du rythme du repas ?

→ *Multiplier les occasions pour les enfants de servir leur voisin en premier, d'apprendre les gestes et le langage des convives*

→ *Créer des services inter-niveaux et inter-âges pour favoriser la transmission (cantines intergénérationnelles en partenariat avec une maison de retraite)*

→ *Les bonnes manières permettent de réguler la convivialité des enfants*

LES CONCLUSIONS DE L'ÉTUDE

LES BONNES PRATIQUES IDENTIFIÉES

2

4 - DON ET CONTRE-DON: PLACE DE CHACUN DANS LES ÉCHANGES ALIMENTAIRES

D'après les observations, le mode de service (à table, service au centre ou en bout de table, en « self ») influence la nature et la fréquence des relations entre adultes et enfants. Le service à table favorise naturellement les échanges autour des plats et de la quantité ; le service en « self » favorise les échanges autour des relations entre convives.

- Nommer un enfant responsable du bon fonctionnement de la tablée (chef de table)
- Développer la coopération adulte/enfant pour que les enfants participent systématiquement au service à table

5 - A LA CANTINE, QUAND MANGER AVEC SES COPAINS N'EST PAS POSSIBLE

Pour 38% des enfants, la 1^{ère} source de plaisir en passant à table est de partager le repas avec leurs amis. C'est un élément important, mais non déterminant. Le plaisir de passer à table doit pouvoir être transmis en dehors du seul cercle proche des enfants. Pour que le fait de ne pas partager son repas avec « ses copains » ne soit pas vécu comme une punition ou une exclusion.

- Inciter la composition de tables mixtes et inter-âges
- Détacher progressivement l'idée « ne pas manger avec ses copains » de celle de « punition ». Les bonnes manières servent aussi à créer des liens avec des personnes moins intimes

6 - LA CANTINE COMME LIEU D'INITIATION AUX GOÛTS

Les enfants qui disent « manger de tout » affichent un score de qualité de vie à la cantine de 1,7/3 contre 1,4/3 pour ceux qui se déclarent « difficiles ». 20% des enfants sortent de table sans se sentir rassasiés. Le contenu de l'assiette est pourtant un thème présent dans les raisons de satisfaction des enfants à la cantine (30%) ainsi que celui des préférences alimentaires (15%).

- Proposer un discours innovant pour intéresser les enfants à ce qu'ils ont dans leur assiette : « la portion Padawan : apprenti Jedi pour insister sur le courage de l'initiation et son caractère positif », « les crudités de Michel, notre Chef » ou encore « les légumes du potager de l'école »

PRESENTATION NATIONALE DES RESULTATS DU PROGRAMME



le 18 février 2016

à 11H30

**à l'école élémentaire Turgot,
15 rue Turgot, Paris 9^{ème}**

**11h30 : conférence de presse
12h30 : rencontre avec les enfants
pendant leur déjeuner**

Inscription obligatoire avant le 16 février 2016

*Fondation Nestlé France
21 rue Balzac, 75 008 Paris - 01 60 53 28 04
fondation@fr.nestle.com*

LA FONDATION NESTLÉ FRANCE

« Comment garder les bonnes pratiques et les modèles du passer à table sinon en passant par ce qu'il y a de plus efficace, la transmission » - Valérie Bignon, Directeur Général de la Fondation Nestlé France



La vocation de la Fondation Nestlé France est de valoriser et de promouvoir la culture alimentaire française en ce qu'elle induit des pratiques bénéfiques à la santé. Cette culture évolue et se transforme au rythme des modifications de la société et des modes de vie. Convaincue que les enjeux nutritionnels futurs reposent principalement sur la transmission, la culture et les comportements alimentaires, la Fondation Nestlé France œuvre au quotidien par ses actions de terrain et de sensibilisation. C'est en soutenant la recherche scientifique pour comprendre et les acteurs de terrain pour agir que la Fondation Nestlé France contribue à identifier ce qui détermine et influence les comportements alimentaires, ainsi qu'à promouvoir et à diffuser les enseignements de ces recherches sur le terrain.



www.fondation.nestle.fr
fondation@fr.nestle.com



Fondation Nestlé France



CONTACT

Bertrand Sirven
Responsable du pôle AGIR
Fondation Nestlé France

01 60 53 43 05
www.fondation.nestle.fr
fondation@fr.nestle.com