
Les restaurants d'enfants.

Numéro d'inventaire : 1979.30995

Auteur(s) : Jacques Mourgeon

Type de document : article

Éditeur : E.N.

Date de création : 1968

Description : 1 feuille double.

Mesures : hauteur : 285 mm ; largeur : 208 mm

Mots-clés : Mobilier scolaire : Écoles primaires

Filière : École primaire élémentaire

Niveau : Élémentaire

Autres descriptions : Langue : Français

Nombre de pages : 2

ill.



nisation d'une école. L'instituteur qui, au début, considérait que, la classe finie, son rôle était achevé, se voit amené à devenir un convive avec ses élèves, et dans la nécessité de modifier son comportement : le voilà à table à égalité avec cinq ou six garçons, le voilà animateur de la conversation, le voilà un peu pater familias, président de repas. Les rapports entre les enfants et lui sont modifiés. Aussi n'a-t-il pas été commode de convaincre certains instituteurs de se « mettre à table ». Cette évolution des rapports adulte-enfants est complétée par celle des rapports entre enfants. Si dans les grands réfectoires ceux-ci se groupaient quand même par affinités autour des longues tables, ils étaient conditionnés par l'ambiance générale. Réunis à cinq ou six, avec la possibilité de changer de table, ils constituent de petites unités qui ne sont toutefois pas inamovibles.

LA CUISINE

« Il ne faut pas confondre mal nourri et sous-nourri », nous dit un animateur. Le Français souffre de malnutrition. Son alimentation comporte trop de glucides et de lipides et pas assez de protéines et de vitamines.

Les restaurants d'enfants essayent de corriger les erreurs alimentaires commises dans la famille. Les cantines de jadis, qui n'avaient pour but que de bourrer les élèves (lundi, lentilles ; mardi, haricots ; mercredi, riz, etc.), ne pouvaient répondre à cette mission, la recherche de l'hygiène alimentaire n'existant pratiquement pas. On confondait alors l'équi-



Restaurant d'aujourd'hui, et cantine d'autrefois.



libre alimentaire avec la répétition systématique des menus. Le souci du restaurant d'enfants est d'apporter à ses convives une alimentation équilibrée, variée, évitant autant que faire se peut les jours fixes du poisson et ceux du bifteck.

Il est donc demandé aux gestionnaires de tenir compte des lois de la diététique courante qui fait plus appel aux produits laitiers, aux crudités, aux viandes, poissons, œufs, de préférence aux féculents. Sans aller au repas type, un respect de dosage des plats, l'intervention de mets nouveaux, une

servir « d'exercice », contribue à l'expérimentation matérielle de notions abstraites.

UNE EXPÉRIMENTATION NÉCESSAIRE

Tout cela suppose de la part des gestionnaires et des éducateurs des connaissances qui dépassent celle du cantinier. La nourriture s'est standardisée et il apparaît que l'on revient à des plats plus simples, folkloriques si l'on peut dire. C'est à cela que tendent certains cuisiniers de restaurants d'enfants. Mais la « peur de la pouille », d'un important déchet provoqué par les enfants encore trop habitués aux patates et n'appréciant pas des quiches lorraines ou un plat local, les retient dans ce genre d'expérience.

Mais déjà l'influence de plats moins traditionnels se fait jour dans les familles qui demandent aux gestionnaires des informations sur les menus du restaurant où mangent leurs enfants.

Ce prolongement chez les parents n'est pas un des moindres attraits de l'entreprise.

Jacques Mourgeon.

REPORTAGE

LES restaurants d'enfants remplacent peu à peu les cantines. Et il ne faut pas voir là un simple changement de terminologie, un ennoblissement purement linguistique. La cantine scolaire, la cantine installée dans un immense réfectoire froid, avec ses longues tables, ses bancs, sa vaisselle en aluminium est en voie de disparition. En se substituant à elle, le restaurant d'enfants s'intègre à ce mouvement de transformation de l'école qui tend enfin à en faire un établissement ouvert.

Les restaurants d'enfants ont eu leurs pionniers devenus aujourd'hui les dignitaires de la nutrition de l'élève. Grâce à eux existent les hauts lieux de la restauration scolaire, la Roseraie à Montgeron par exemple. C'est à la suite de nombreux stages organisés par les C.E.M.E.A. en particulier, auxquels participaient et participent encore des économistes, des intendants, des gestionnaires que se développent les notions nouvelles de nutrition, de consommation et de savoir-vivre des écoliers.

Ce qui n'était qu'une expérience en 1946 commence maintenant à entrer dans les mœurs. Diverses organisations comme la Ligue française de l'enseignement ou bien les Pupilles de l'école publique, en accord avec les syndicats, des organismes directement concernés par des problèmes de diététique, des architectes cherchent à donner à ces restaurants un statut qui ne soit pas uniquement administratif.

« CASSER » LE RÉFECTOIRE

La vétusté des cantines scolaires, un système dépassé



Les restaurants d'enfants

Trente-trois gestionnaires de restaurants d'enfants viennent de suivre à Port-Mort, d'ans l'Eure, un stage organisé par la Ligue de l'enseignement sur les problèmes que soulèvent les nouvelles conceptions de la nourriture de l'enfant à l'école. Il nous a paru intéressant de situer ce mouvement qui entend « apprendre à l'enfant à se pencher sur son assiette ».

aussi bien sur le plan de l'équipement, que sur celui des méthodes nutritionnelles, la conception périmée de l'occupation du temps des repas sont autant de choses à remplacer. Il ne s'agit pas en effet simplement de considérer que le temps des pâtes, du riz et des pommes de terre est révolu. Pas plus qu'il ne suffit de peindre un réfectoire en couleurs vives pour que l'appétit vienne.

Une quantité d'éléments découlent de trois nécessités : l'aménagement du local, l'alimentation, l'éducation. En « cassant » le vaste réfectoire, en le transformant en un certain nombre de compartiments où sont installées des tables de six, on supprime ce que certains appellent le « gigantisme » d'une salle sans caractère où le repas devient une manifestation de foule

avec ce que cela comporte d'atmosphère bruyante et impersonnelle.

Le changement du cadre, le climat intimiste de ces petites salles à manger modifie sans nul doute le comportement de l'élève. Il ne se sent plus mêlé à la foule, à la collectivité à peine libérée de la discipline en classe. L'entrée de quelques-uns dans une salle à manger n'est pas comparable à celle d'un vaste groupe se ruant sur les gamelles. La phase libératoire que marquaient les premiers moments d'un repas pris dans un réfectoire ne se produit pas. L'élève vandale s'en prenant aux couverts fait place à l'enfant, à l'individu. Il n'en devient pas pour autant un saint, mais en présence d'un décor agréable, d'un horizon restreint et d'objets qui n'ont plus l'apparence d'ustensiles interchangeables, il prend conscience du sens de ces objets, de leur beauté. On a constaté qu'il respectait une belle assiette et qu'il préférait manger sur une nappe plutôt que sur du linoléum ou de la toile cirée. On en arrive à ne plus servir sur des revêtements en plastique.

Les animateurs des restaurants d'enfants accordent une grande importance à cette recherche d'un climat visuel, à une sensibilisation à la matière.

SE METTRE A TABLE

Ces transformations seraient inopérantes si elles n'étaient accompagnées d'un climat éducatif correspondant. Au surveillant « le sifflet entre les dents », l'œil fixe sur le fond de la travée, il a fallu substituer l'éducateur. L'inter-classe est un des problèmes les plus difficiles à résoudre dans l'orga-

