Extrait du École changer de cap

https://www.ecolechangerdecap.net/spip.php?article424

Danielle Coles

De la cantine au restaurant scolaire ? Bien des étapes encore à franchir...

- Français - Cultiver l'esprit démocratique -

Date de mise en ligne : lundi 7 novembre 2016

Copyright © École changer de cap

La restauration scolaire. Voilà un domaine qui paraît bien loin des préoccupations éducatives de l'école. Danielle Coles nous prouve au contraire que le repas à l'école est partie prenante du temps scolaire et même une partie singulièrement intéressante. Dans ce domaine particulier il revient au personnel qui l'encadre d'assumer son aspect éducatif et relationnel dont elle démontre toute l'importance et donc la nécessité de sa reconnaissance. Partant d'un historique dont témoigne le titre de l'article l'auteure pose les jalons, à partir de ce qui se fait déjà, des progrès à faire dans l'éducation du goût et l'accès au plaisir de bien se nourrir.

S'il faut attendre 1982 pour que le ministère de l'Education Nationale ose affirmer « on ne peut être bon élève si on est mal nourri » c'est que l'idée de séparation entre le corps et l'esprit, a été battue en brèche par les découvertes scientifiques. Aujourd'hui, n'affirme-t-on pas que l'intestin est un deuxième cerveau ? Bien se nourrir est un enjeu vital mais comment le réussir ? Le moment -repas pourrait être une séquence centrale en articulation avec de multiples savoirs et apprentissages théoriques, pratiques. Il pourrait participer au rêve de plus en plus partagé « de réenchanter l'alimentation » [1].

Après les années cinquante, la restauration collective a subi une formidable mutation. Rappelons qu'il y a un siècle, en généralisant l'enseignement élémentaire, tout fut prévu sauf la cantine. Les communes organisent des services de cantine avec les moyens du bord, des gamelles sont servies à chaque enfant (légumes et viande coupée). « Les enfants apportent leur serviette, leur pain et leur boisson. Quelques uns ont du vin... très peu ont du dessert ». Dès 1945, on a quelques pionniers comme Raymond Paumier, instituteur à Montgeron, qui tentent d'impulser une nouvelle appréhension de la restauration scolaire. Les professeurs Trémolières, Dupin et Bour militent dans le sens d'un repas équilibré et convivial. En 1966, une enquête de l'Inserm révèle la grande misère de la restauration scolaire (locaux bruyants, hygiène et sécurité insuffisantes, équilibre du repas inexistant). Le ministère de la Santé réagit avec la circulaire du 9 juin 1971, relative à la nutrition de l'écolier. « En règle générale, le repas comportera toujours une crudité, des protéines animales, des légumes frais cuits deux fois par semaine, des féculents et légumes secs. » En 1974, une circulaire du ministère de l'agriculture précise les conditions d'hygiène relatives à la préparation et à la conservation des plats cuisinés à l'avance. Le contrôle des locaux, des personnels et du matériel est effectué par les services vétérinaires. Enfin, en 1982, le ministère de l'éducation nationale intègre le moment de la restauration au même titre qu'une séquence d'enseignement.

Le système adopté à Meaux, comme dans beaucoup de communes, est la liaison froide. La sécurité alimentaire est devenue une préoccupation majeure et obligatoire. (La découverte des microbes ne date que de Pasteur : (1822-1895). La législation veut garantir une intégrité des aliments, dans le stockage, la réfrigération, la préparation mais aussi l'équilibre alimentaire des repas. Tout doit concourir à la réussite de cet objectif : un repas sain, équilibré, à un coût supportable pour la collectivité et le parent. Les gestionnaires vont tenter de transformer « la cantine » en restaurant scolaire.

De la famille à la collectivité une transposition à réussir ?

Copyright © École changer de cap

L'enfant sait comment se prépare le repas familial, il a le repère de ses nourritures, du lieu où il mange, il est en sécurité. Avec ses parents, il négocie ses envies ou ses rejets. Une relation affective s'est créée autour de la préparation du repas avec une présence aimante.

Au restaurant scolaire, il trouve un lieu agréable, hygiénique, fonctionnel. De la préparation et des odeurs, il ne voit, ni ne sent rien. Une barquette en carton va arriver sur la table, il ne sait rien de la cuisine centrale où les aliments sont préparés comme dans un laboratoire puis mis en barquettes, refroidies, transportées, livrées, réchauffées par les agents. En bout de chaîne, ceux-ci n'auront que très peu de préparatifs à faire et peu de relation avec les convives. C'est l'adulte-surveillant qui encadre les tablées et règle l'ensemble des problèmes qui se posent. Il est le plus souvent contraint par un temps limité et fait de son mieux pour que l'enfant avale sa portion. On constate un refus important de nourriture ; celle-ci remplit les poubelles. Devant toutes les situations complexes qui se posent, refus (vomissement, incivilités) l'adulte référent va réagir en fonction de sa vision personnelle de l'éducation. L'exemple le plus extrême est d'avoir obligé un enfant à ré-avaler son aliment vomi.

La faim est naturelle et instinctive mais l'appétit est-il toujours au rendez-vous ? Quelles sont les conditions qui le favorisent ? Quelles sont les origines des dégoûts ? Comment gérer les difficultés, ou mieux les prévenir ? La collectivité n'a-t-elle pas à prendre le relais du parent pour assurer un ensemble de conditions qui favoriseraient cette relation à la nourriture ? La mairie a fait le choix d'un système en liaison froide. C'est un système qui ne restitue pas le goût des aliments comme une liaison chaude. Dans l'étroite marge qui m'est laissée, je vais susciter autant que faire se peut, des dialogues entre surveillants, agents, responsables de la cuisine centrale, élu, par le biais de l'instauration régulière de commissions de menus, des compte-rendu et des temps de formation. Je participe aussi à un repas dans un restaurant différent tous les jours. Je vais avoir la chance de découvrir le travail d'Henri Petit. Docteur en psychologie, il porte un regard subversif sur le rôle de l'agent dit « de service ». Dans son mémoire de doctorat, il révèle la sujétion dans laquelle ces femmes ont été maintenues et propose, à partir d'une passionnante analyse historique des mentalités et des institutions, d'autres aptitudes relationnelles à reconnaître et à développer. Nous nous trouvons des points de cohérences remarquables.

Ainsi l'ATSEM [2] dans son rôle de surveillante... « A table, l'enfant se raconte et demande à l'adulte de l'entendre. Il ouvre ainsi toutes grandes les portes de sa maison et l'invite à le suivre pour y surprendre ses personnages familiaux essentiels : son père, sa mère, ses frères et soeurs, ses grands-parents, ou autres, tout autant la ménagerie familiale : le chat, le chien, le lapin, la tortue. Il raconte, à livre ouvert, toutes les relations sereines ou conflictuelles. L'adulte attentif devient alors témoin auditeur des moments heureux et des tensions, des conflits, des angoisses qui traversent l'enfant, des lieux de son bonheur ou de ses souffrances... L'adulte est alors engagé à s'y intéresser. La table, c'est aussi le temps de l'intérêt marqué sans lequel aucun enfant ne trouve une place valeureuse dans la communauté. Cet intérêt a valeur apéritive : il contribue à trouver plaisir à manger ». N'y aurait-il pas un autre moyen d'éveiller l'appétit de l'enfant lui-même en l'intéressant aux mécanismes de ses sens ? C'est ce que propose. Jacques Puisais, oenologue, créateur de l'Institut du Goût à Tours en 1976. Il est à l'origine d'un concept qui aura un grand retentissement : les tables de la découverte. Il explique : « Ce qui m'a frappé, dès les premières séances d'éveil sensoriel où j'ai fait sentir aux enfants des odeurs diverses, c'est le fossé entre la finesse de leur perception et le flou de leur vocabulaire... Ma réflexion est partie de ce constat : il fallait faire travailler ces jeunes corps et ces jeunes esprits en leur apprenant à mettre le mot juste sur leurs sensations. Un pari tout de même ! J'étais aussi convaincu qu'il fallait les prendre en main tant que leur appareil sensoriel n'était pas encore encombré par les parasites de notre civilisation urbaine. Pas de langage sans mémoire... Et pas de plaisir sans langage... Il fallait les éveiller, avant qu'ils ne s'endorment complètement dans la bouillie confortable des crèmes glacées, le chatouillement sucré des sodas et la fadeur mollassonne des hamburgers ».

Qu'est-ce qui attire mon attention dans cette pédagogie mise au point par Puisais dans un livre lumineux : « Le goût et l'enfant » publié en 1987 chez Flammarion. Le goût est un mélange polysensoriel, le nez et la langue, mais aussi stimulé par la vue, l'ouïe, le toucher. Il varie d'une personne à l'autre. Pour le neurophysiologiste Patrick Mac Leod, le goût c'est « quatre-vingt-quinze pour cent d'olfaction et cinq pour cent de gustation. La masse principale

Copyright © École changer de cap

d'informations entre dans le cerveau par voie nasale ».

Puisais s'est documenté chez Matty Chiva, professeur de psychologie génétique à Paris X Nanterre. A mon tour de suivre la recherche de Matty Chiva dans son livre « Le doux et l'amer » publié en 1985 et qui va faire autorité par la suite. Matty Chiva veut découvrir ce que devient le réflexe gusto-facial du nourrisson (observé et décrit par Steiner), réflexe inné au sucré, à l'acide, au salé et à l'amer. Ce réflexe n'a pas intéressé les chercheurs jusqu'ici, car on n'a pas encore imaginé qu'il puisse conduire à un comportement. Nous sommes toujours dans la séparation entre le biologique et le psychologique. Matty Chiva va non seulement montrer que ce réflexe est universel mais il constate que ces expressions subsistent bien en tant que réflexes et en même temps s'émancipent des stimulations gustatives. « Vers seize mois, notre petit bonhomme est devenu malin ! Il va utiliser ses mimiques pour arriver à satisfaire ses besoins et ses désirs en les répétant de son propre chef ». Ce qui amène Matty Chiva à rejeter l'analyse des psychophysiologistes qui pensent que les comportements alimentaires seraient déterminés uniquement (ou presque) par des régulations organiques. « Cette position me parait difficilement acceptable en ce qui concerne l'homme. Elle évacue les dimensions qui font intervenir non seulement le perçu, mais aussi l'imaginé et le désiré ». (p.235 Le doux et l'amer). Chiva fera l'hypothèse que ce comportement pourrait-être le premier signe d'un jugement moral.

Un questionnaire rempli par les mères le renseigne sur la valeur accordée aux conduites nutritionnelles dans le cadre des familles tests. Il est alors frappé par l'importance du discours rationnel et médicalisé portant sur la valeur des aliments. Rien ou presque n'est noté sur l'aspect relationnel. Il remarque tout particulièrement l'ambivalence de la mère quant à savoir à partir de quand on doit, on peut tenir compte des choix et préférences de l'enfant.

Je vais me servir de ces connaissances, dans mes dialogues avec agents et surveillants, et continuer mon travail sur la constitution d'une identité professionnelle des agents, les aidant à découvrir un potentiel relationnel jusqu'ici négligé... Mon influence de conseil dans la restauration reste limitée. La restauration scolaire est gérée par la municipalité, il est trop tôt pour imaginer une cogestion avec l'éducation nationale d'un ensemble de conditions favorables à la réussite de ce moment repas. Elle pourrait se mettre en place par une formation de tous les surveillants, un éveil du goût avec les éléments du menu qui pourrait se faire à l'école, un temps du repas concordant avec les items du repas et du goût servi à l'école, une vaisselle appropriée, une liaison avec un jardin ou des cours de cuisine, etc.

- De 1981 à 1997, Daniele Coles était responsable des agents des écoles primaires et maternelles de la ville de Meaux avec une fonction importante de conseil au niveau de la restauration scolaire. Son itinéraire de conseillère en Economie Sociale Familiale, atypique dans cette fonction, avec son alternance de vie familiale, vie professionnelle et ses temps de réflexion et de recherche, lui donnait l'opportunité d'un regard distancié et celui d'une analyse constructive.

---

[1] Claude Fischler, Estelle Masson, Manger, Odile Jacob 2008.

[2] Agent territorial spécialisé des écoles maternelles

Copyright © École changer de cap