



## **RAPPORT DE L'ÉTAT DES LIEUX DES PRATIQUES CULINAIRES ET DE L'ORGANISATION DES CANTINES ET AUTRES RESTAURANTS DES ETABLISSEMENTS SCOLAIRES**

---

### **1. Introduction**

Dans le cadre de la **Politique de promotion des attitudes saines sur les plans alimentaires et physiques pour les enfants et adolescents de la Communauté française**, il a été décidé par le Gouvernement de la Communauté française d'établir un état des lieux du mode actuel de fonctionnement des cantines scolaires et des pratiques des écoles en matière d'alimentation à l'échelle de la Communauté française.

Cette enquête a été réalisée par la Direction générale de l'Enseignement obligatoire en collaboration avec le service communautaire SIPES/ULB-PROMES de l'École de Santé Publique de l'Université Libre de Bruxelles.

L'objectif du présent rapport est de synthétiser les données et informations essentielles récoltées lors de cet état des lieux. Cette analyse des résultats est également assortie, en guise de conclusion, d'une série de recommandations destinées à initier les écoles à une réflexion sur le développement de bonnes pratiques et d'actions santé.

### **2. Méthodologie et échantillon**

Au début du mois de décembre 2005, un questionnaire a été adressé, via circulaire<sup>1</sup> à l'attention des 1842 établissements de l'enseignement fondamental et des 512 de l'enseignement secondaire de la Communauté française afin de réaliser un état des lieux. L'école devait ensuite renvoyer, par voie postale ou informatique, le questionnaire complété. La collecte des données était initialement prévue jusqu'à la date limite du 16 janvier 2006. Étant donné le nombre de questionnaires qui nous sont parvenus après cette date, il a été décidé de prolonger le délai jusqu'à la première semaine de février.

---

<sup>1</sup> Il s'agit de la circulaire 1297 (téléchargeable sur [www.adm.cfwb.be](http://www.adm.cfwb.be)).

L'ensemble des questionnaires encodés représente un échantillon de 927 établissements scolaires et la répartition entre les différents niveaux d'enseignement, les réseaux d'enseignement et les provinces s'apparente à celle observée en Communauté française.

**Tableau 1 : Population ventilée par province, par réseau et par niveau d'enseignement**

<b>ÉCHANTILLON OBSERVÉ (%)</b>		FONDAMENTAL	SECONDAIRE	SPÉCIALISÉ ET INTERNATS	TOTAL
<b>PROVINCE</b>	Brabant Wallon	9,2	6,5	7,0	8,5
	Bruxelles	16,5	19,6	19,8	17,4
	Hainaut	26,6	34,2	30,2	28,6
	Liège	25,4	17,6	24,4	23,6
	Luxembourg	10,7	11,1	7,0	10,4
	Namur	11,6	11,1	11,6	11,5
<b>RÉSEAU</b>	CF	16,0	44,2	43,0	24,6
	LSC	25,9	25,9	44,7	26,7
	LSNC	0,9	1,0	4,7	1,3
	OS	56,7	10,1	25,6	43,8

Quelques 230 questionnaires n'ont toutefois pu être encodés, ceux-ci nous ayant été transmis au-delà de la prolongation du délai. Une trentaine de questionnaires nous sont également parvenus non complétés, excepté la rubrique d'identification de l'établissement, pour diverses raisons.

En prenant en compte tous les questionnaires qui nous sont effectivement arrivés, le **taux de participation** à cette étude oscille autour de 40%.

La correspondance de l'échantillon observé avec l'échantillon attendu renforce le caractère généralisable des résultats. Toutefois, il convient de conserver à l'esprit qu'il subsiste une incertitude concernant les raisons ayant amenés les non-répondants à ne pas participer à l'enquête. Cette incertitude sur le caractère aléatoire de la motivation à prendre part ou à ne pas prendre part à l'enquête ne nous permet pas de nous prononcer sur la réelle représentativité de l'échantillon obtenu.

Les résultats de cette étude sont donc à prendre avec certaines réserves. Bien qu'ils donnent une photographie sur les pratiques des écoles en matière de restauration scolaire, il n'est néanmoins pas souhaitable de généraliser systématiquement ces résultats à tous les établissements de la Communauté française.

### 3. Généralités

L'étude a révélé que plus de quatre écoles sur cinq en Communauté française proposent des repas chauds à leurs élèves. Ce chiffre est toutefois légèrement plus élevé dans les établissements de l'enseignement fondamental que ceux de l'enseignement secondaire.

**Tableau 2 : Pourcentage des établissements scolaires, par niveau d'enseignement, qui servent des repas chauds le midi**

<b>RÉSULTATS (%)</b>	FONDAMENTAL	SECONDAIRE	SPÉCIALISÉ ET INTERNATS	TOTAL
Repas chauds servis	83,1	75,9	87,2	81,9

#### • Sociétés externes à l'établissement

Sur l'ensemble des questionnaires, on observe que **plus d'un établissement sur deux** (53,2%) fait appel à une société externe pour la préparation de ses repas chauds. Ces sociétés de restauration pour collectivités sont généralement seules responsables des menus proposés ainsi que du choix et de l'achat des matières premières.

Parmi ces écoles, 26,1% d'entre elles ont choisi de confier la préparation de leurs repas à la firme *Sodhexo*. Dans 40,1% des cas, c'est un traiteur local ou une autre société de restauration pour collectivités (telles que *API Restauration*, *Scolarest*, *Frigilunch* ...) qui prend cette tâche en charge. Dans certains établissements (4,4%), c'est le CPAS de la commune qui s'en occupe. Il existe également des initiatives publiques plus locales comme l'asbl *Rescolie* (5,8%) qui distribue ses repas chauds dans les écoles maternelles et primaires du réseau public de la ville de Liège. Dans ce même créneau, notons encore la présence en Région bruxelloise des *Cuisines bruxelloises*.

Le recours à ce type de société étant relativement répandu, on peut supposer que cette alternative est séduisante parce qu'elle permet de simplifier l'organisation de l'école (pas de gestion de personnel, pas de courses à effectuer...), de diminuer le coût de chaque repas et de limiter l'équipement de la cuisine. Remarquons encore que ces sociétés peuvent devenir une solution pour les établissements qui ne sont pas en mesure de fonctionner autrement parce qu'ils ne disposent, par exemple, pas de cuisine.

#### • Préparation des repas au sein de l'école

L'autre moitié des établissements préparent les repas destinés aux élèves en interne avec leur propre personnel. Environ 60% de ce personnel possèdent un diplôme dit approprié.

L'analyse nous apprend que, dans près de neuf établissements scolaires sur dix, les **menus** sont établis par le personnel de cuisine ou du moins en collaboration avec celui-ci ; l'économiste intervenant dans 43,8% des écoles de notre échantillon et le directeur dans 19,2% des cas. Mentionnons encore que, dans certains établissements, ces trois parties (ou deux) se concertent à propos de l'élaboration des menus.

Par ailleurs, en ce qui concerne la personne qui est chargée de rédiger la **liste des courses**, les résultats observés sont similaires à ceux que nous venons de détailler pour les menus. C'est également le personnel de cuisine qui est le plus souvent sollicité pour cette tâche, avec un éventuel contrôle de la part de l'économiste de l'établissement et, dans une moindre mesure, du directeur.

Les **matières premières** pour les repas chauds de ces écoles proviennent principalement de fournisseurs (dans plus de 90% des cas). Environ un tiers des établissements se rend également dans des grandes surfaces pour se procurer certaines marchandises. Et 13,9% des répondants font appel à une centrale d'achat.

#### **4. Fréquentation des cantines**

Sur l'ensemble des questionnaires reçus, on constate que le taux de fréquentation des restaurants scolaires est **relativement faible**. En effet, seuls 22,7% des élèves se rendent régulièrement à la cantine de leurs écoles pour y prendre un repas chaud.

En outre, il existe à ce sujet une différence significative entre les différents **niveaux d'enseignement**. Ainsi, comme le montre le tableau ci-dessous, les élèves de l'enseignement fondamental ont davantage tendance à fréquenter la cantine de leurs établissements que leurs homologues de l'enseignement secondaire.

**Tableau 3 : Taux de fréquentation des restaurants scolaires pour repas chauds, ventilée par niveau d'enseignement et selon les variables « société externe » et « contractuels de l'établissement »**

<b><u>FRÉQUENTATION</u></b> <b>(%)</b>	<b>FONDAMENTAL</b>		<b>SECONDAIRE</b>		<b>SPÉCIALISÉ ET INTERNATS</b>	
	Contractuels de l'école	Société externe	Contractuels de l'école	Société externe	Contractuels de l'école	Société externe
Préparation des repas						
Ratio repas chauds/population scolaire	32,5	24,8	14,7	11,3	50,7	34,8

On observe encore que les variables « **sociétés externe** » et « **contractuels de l'établissement** » ont une influence sur le taux de fréquentation des cantines, particulièrement au niveau du fondamental. Ainsi, près d'un élève sur trois de l'enseignement fondamental prend un repas chaud à la cantine quand c'est l'école qui se charge de la préparation des repas. A l'opposé, quand l'école fait appel à une société de restauration externe, ils ne sont plus qu'un enfant sur quatre à adopter ce comportement.

La variable « **taille de l'école** » a également un impact sur la fréquentation des restaurants scolaires. Ainsi, si on a constaté que, de manière globale, 22,7% des élèves mangent à la cantine, ce pourcentage varie significativement entre les établissements dont la population scolaire est restreinte et ceux qui comptabilisent un nombre important d'élèves. Ainsi, il atteint 35,8% dans les plus petites écoles de l'enseignement fondamental et descend jusqu'à 24,9% pour les établissements à plus grande population. La même observation peut être faite dans l'enseignement secondaire où la fréquentation des cantines est à hauteur de 19,4% dans les petits établissements et s'élève seulement à 12,3% pour les plus importants.

## **5. Informations qualitatives sur les repas**

L'étude nous apprend qu'un quart des établissements scolaires a reçu récemment la visite d'un **conseiller en diététique**. Nous estimerons plus tard l'impact de cette rencontre sur les pratiques en matière d'alimentation au sein de l'école.

- **Les boissons**

Lors des repas, l'eau est davantage servie aux élèves que des sodas. En effet, 89% des établissements organisant un restaurant scolaire proposent de l'eau alors que seulement 8,7% servent systématiquement des sodas lors des repas<sup>2</sup>.

Toutefois, concernant l'offre de sodas lors des repas, on constate une différence significative entre les niveaux d'enseignement : en effet, les sodas sont davantage proposés aux élèves de l'enseignement secondaire (24,3%) qu'à ceux de l'enseignement fondamental (4,7%).

L'analyse des résultats fait apparaître que la visite d'un conseiller en diététique favorise la distribution de l'eau lors des repas mais que cette variable n'a pas d'influence sur l'offre de sodas.

---

<sup>2</sup> Notons que ce résultat ne prend pas en compte les distributeurs de boissons payantes éventuellement accessibles aux élèves au sein de l'école.

**Tableau 4 : Pourcentage des établissements, ventilé par niveau d'enseignement et selon la variable « visite d'un conseiller en diététique », qui servent toujours, parfois ou jamais de l'eau ou des sodas lors des repas**

RÉSULTATS OBSERVÉS (%)		FONDAMENTAL		SECONDAIRE		SPÉCIALISÉ ET INTERNAT		Cons. diététique	Cons. diététique
		Cons. diététique	Cons. diététique	Cons. diététique	Cons. diététique	Cons. diététique	Cons. diététique	-	+
		-	+	-	+	-	+		
Eau	Jamais	8,3	0,6	14,7	0,0	3,2	0,0	9,2	0,4
	Parfois	5,7	3,2	1,3	2,1	1,6	0,0	4,4	2,6
	Toujours	86,0	96,2	84,0	97,9	95,2	100,0	86,4	96,9
Sodas	Jamais	83,4	84,0	62,4	48,9	67,7	82,6	77,4	76,5
	Parfois	10,9	12,2	18,8	21,3	25,8	17,4	14,0	14,6
	Toujours	5,7	3,8	18,8	29,8	6,5	0,0	8,7	8,8

On observe que, pendant la journée, 80,4% des écoles ayant reçu la visite d'un conseiller en diététique mettent à disposition de leurs élèves de l'eau gratuite. Par contre, seulement 67,2% des établissements non-visités adoptent ce comportement. Bien que ces pourcentages soient relativement élevés, cela ne signifie nullement que toutes ces écoles sont équipées de fontaines à eau ou d'une installation similaire. En effet, ces résultats sont à prendre avec une certaine prudence, étant donné que l'eau est souvent soit disponible à la demande de l'élève, soit parce qu'un robinet est accessible dans les toilettes.

La variable « organisation d'un projet pédagogique sur l'alimentation » a également un léger effet positif sur la distribution de l'eau lors des repas (92,6% contre 86,2%) et en journée (78,2% contre 63,8%).

Généralement, on constate que les variables « visite d'un conseiller en diététique » et « organisation d'un projet pédagogique sur l'alimentation » ont des impacts positifs sur les pratiques en matière d'alimentation favorable à la santé des établissements scolaires. On peut, en effet, supposer que lorsqu'une école adopte ce type de politique, c'est qu'elle est sensible à l'équilibre nutritionnel et à la santé de ses élèves et que, par conséquent, cela se traduit dans l'ensemble des résultats.

Par ailleurs, les établissements équipés de self-service sont davantage sujets à proposer à leurs élèves des sodas lors des repas. On peut présumer que ces écoles sont dans une dynamique de choix et que les élèves peuvent autant y choisir leurs aliments que leurs boissons, mais également dans une dynamique économique dans laquelle l'établissement veille à rentabiliser l'investissement du self-service.

La variable « société externe » a également un impact sur la distribution de sodas dans l'enseignement secondaire. Ainsi, 35,3% des écoles faisant appel à ce type de société en proposent lors des repas tandis que ce pourcentage s'élève seulement 22,1% pour les autres établissements.

- **Les aliments**

Nous avons interrogé les établissements scolaires sur la fréquence à laquelle sont servis différents aliments lors des repas chauds. Il ressort de l'étude que **de manière générale**:

- 65,1% des écoles proposent des **fruits** 2x par semaine ou moins;
- 68,9% des établissements servent des **légumes** 4x par semaine ou plus;
- 82,9% servent de la **soupe** 4x par semaine ou plus;
- Dans 63,9% des écoles, les **frites** sont au menu 1x par semaine;
- 81,6% des répondants proposent des **pâtes** 1x par semaine.

En ce qui concerne les **plats de type restauration rapide** (hamburger, pizza, ...), près de trois écoles sur quatre de notre échantillon n'en proposent jamais ou seulement à titre exceptionnel.

A ce propos, les données montrent également que, proportionnellement, davantage d'établissements de l'enseignement secondaire (11,3% contre 1,7% pour le fondamental) proposent tous les jours à leurs élèves qui le désirent des plats de restauration rapide comme repas. La visite d'un conseiller diététique semble n'avoir, à ce sujet, aucune influence sur les pratiques de l'établissement (9,4% des établissements secondaires non-visités proposent 4x par semaine ou plus ce type de plats, le pourcentage pour les établissements visités s'élevant à 13,3%).

Par contre, l'influence de la variable « visite d'un conseiller en diététique » est davantage perceptible au niveau de la soupe. En effet, tous types d'établissements confondus, 79,1% des écoles non-visités proposent de la soupe 4x par semaine ou plus. Ce chiffre atteint 94,7% quand l'école a reçu la visite d'un conseiller en diététique. Cette différence ne se marquant pas significativement pour les fruits et les légumes, on peut supposer que la soupe est mieux acceptée par les jeunes.

Autre constatation, les cantines scolaires équipées de **self-service** proposent plus de fruits et de légumes mais également davantage de frites, de plats de type restauration rapide et de pâtes. Comme nous l'avons déjà remarqué, la logique de choix découlant du self-service est active dans les deux sens, elle permet autant de favoriser de bons comportements alimentaires que des attitudes peu bénéfiques. Le même type d'observation peut être fait pour la variable « **salad bars** ».

- **Les collations**

**Tableau 5 : Pourcentage des écoles, par niveau d'enseignement, qui proposent comme collations des candy bars, des produits laitiers, des fruits, des chips, des gaufre ou biscuits et autres**

<b>Résultats (%)</b>	FONDAMENTAL	SECONDAIRE	SPÉCIALISÉ ET INTERNAT	TOTAL
Candy bars	5,1	17,8	9,8	9,2
Produits laitiers	22,6	19,2	19,7	21,2
Fruits	12,4	9,3	13,1	10,9
Chips	1,0	6,9	4,4	3,0
Gaufres, biscuits	18,1	30,3	20,6	21,5
Autres	6,3	6,4	4,7	5,9

Ces chiffres montrent que, de manière générale, les produits les plus souvent proposés comme collations aux élèves sont les gaufres et biscuits et les produits laitiers. On constate également que les établissements d'enseignement secondaire proposent plus volontiers que les autres des candy bars.

L'**offre de fruits** comme collations reste relativement marginale dans les écoles (10,9%). A la vue de ces résultats, on peut entre autres supposer que la demande n'est pas toujours au rendez-vous de la part des élèves et qu'étant donné le caractère périssable de ce genre de produits, des établissements abandonnent rapidement ce projet de collations ou n'osent tout simplement pas se lancer. Il semble donc important d'accompagner cette démarche d'un projet pédagogique.

On constate encore que très peu d'écoles proposent des **chips** comme collations, ce chiffre est toutefois légèrement plus élevé dans les établissements d'enseignement secondaire. Les établissements semblent avoir bien conscience que ce type de collation est particulièrement néfaste et inapproprié pour l'équilibre nutritionnel des enfants et des adolescents.

Par ailleurs, le fait d'avoir consulté un conseiller en diététique ainsi que le fait de porter une attention particulière à l'équilibre nutritionnel et diététique ne constituent pas des variables discriminantes en matière de collations proposées ; elles n'ont, en effet, pas de réelles incidences sur les pratiques des établissements à ce niveau. On peut supposer que la non-influence de ces variables relèverait de raisons économiques, les bénéfices effectués sur la vente de ces produits permettant en effet à l'établissement de financer des activités ou encore certains services dispensés aux élèves.

## **6. Variable « prix du repas »**

Sur l'ensemble des questionnaires, on observe que, pour les élèves de l'enseignement fondamental, le prix du repas varie de 1 € à 4,8 € et que, pour les établissements de l'enseignement secondaire, les prix se situent dans une fourchette qui va de 1,5 € à 6,7 €.

Le contrôle du prix pour un repas est plus important dans l'enseignement fondamental, celui-ci ayant tendance à nettement augmenter dans l'enseignement secondaire. Cette observation est sans doute principalement liée à la quantité plus importante de nourriture que consommera un jeune du secondaire.

Concernant l'offre de boissons pendant les repas, l'étude a montré que les restaurants scolaires dans lesquels le prix du repas est le plus coûteux servent généralement comme boissons, outre de l'eau, davantage de sodas. Par contre, les cantines où le prix du repas est plus démocratique proposent plus volontiers de l'eau comme boisson, et ce principalement dans le fondamental.

On remarque encore que les établissements d'enseignement secondaire où le prix du repas est plus élevé que la moyenne servent plus de fruits lors des repas et pourront plus souvent disposer d'un self-service et/ou d'un salad bar. Différemment, dans les cantines de l'enseignement fondamental, on consommera davantage de soupe et moins de frites quand le prix du repas est plus onéreux.

A la vue de ces résultats, on constate donc que quand le prix est plus élevé, l'alimentation semble de meilleure qualité. On peut néanmoins supposer que cette politique de prix est l'indicateur d'un autre phénomène, et qu'elle peut être associée à des populations plus favorisées.

## **7. Cadre des restaurants scolaires**

L'enquête a dévoilé que 75% des cuisines et restaurants scolaires sont considérés comme **en bon état** et 61,2% **à améliorer**. Ces deux résultats se recouvrant, on peut émettre l'hypothèse que ce n'est pas parce que c'est en bon état que l'on ne peut pas améliorer... Les répondants ont, par exemple, régulièrement cité comme amélioration l'insonorisation du réfectoire.

Par ailleurs, 40% des établissements scolaires ont été contrôlés par l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA).

On observe encore qu'environ quatre écoles sur dix (39%) ne disposent **pas de réfectoire assez grand** pour y accueillir leurs élèves lors des repas. Pour compenser ce manque d'espace, deux alternatives sont généralement adoptées par les directions d'établissement :

- l'organisation de plusieurs services sur le temps de midi ;
- l'utilisation complémentaire d'un local non-adapté comme une classe ou la salle de gym.

Concernant l'équipement du restaurant scolaire, le questionnaire s'intéressait à l'installation éventuelle de **self-services** et de **salad bars** dans les établissements scolaires.

Sur la totalité de notre échantillon, seuls 58 restaurants scolaires possèdent un salad bar, ce qui représente un pourcentage de 7,7% ; alors que 18,6% sont équipés d'un self-service.

**Tableau 6 : Pourcentage des établissements scolaires, par niveau d'enseignement, qui sont équipés d'un self-service ou d'un salad bar**

<b><u>RÉSULTATS (%)</u></b>	FONDAMENTAL	SECONDAIRE	SPÉCIALISÉ ET INTERNAT	TOTAL
Self-service	10,5	48,3	16,0	18,6
Salad-bar	4,0	22,5	4,0	7,7

On observe dans le tableau ci-dessus que ces installations sont davantage répandues dans les restaurants scolaires de l'enseignement secondaire que dans ceux des autres niveaux d'enseignement.

Ces équipements sont également davantage présents au sein des écoles qui ont rencontré un conseiller en diététique ou qui prêtent une attention particulière à la nutrition et la diététique.

## **8. Politique nutritionnelle des écoles**

Près d'une école sur deux développe ou a développé un **projet pédagogique** autour du thème de l'alimentation. Cette constatation traduit sans doute une prise de conscience et un certain intérêt de la part des directions et des équipes éducatives par rapport aux troubles de la santé liés à une alimentation ou à des modes de vie peu appropriés et tentent d'y remédier par la mise en place de projets.

Les établissements visités par un **conseiller en diététique** prêtent davantage d'attention à l'équilibre nutritionnel et diététique des menus proposés (89,4% contre 81,3%). Ils développent également plus volontiers des projets pédagogiques sur l'alimentation (58,7% contre 42,7%).

Les écoles qui se chargent de préparer les repas avec leur propre personnel de cuisine se préoccupent davantage de l'équilibre diététique et nutritionnel de leurs menus que les établissements qui font appel à une société externe (96% contre 75,3%). A l'inverse, ces derniers développent davantage de projets pédagogiques (57,3% contre 36,3%).

## **9. Conclusions**

Les résultats de cette étude nous donnent une **photographie actuelle des pratiques en matière d'alimentation** dans les établissements scolaires de la Communauté française.

Bien qu'il existe quelques réserves quant à la généralisation de ces résultats à l'ensemble des établissements scolaires, on peut toutefois supposer qu'ils reflètent les grandes tendances dans ce domaine.

Sur l'ensemble de notre échantillon, on a observé que :

- Quatre écoles sur cinq proposent des repas chauds à leurs élèves sur le temps de midi.
- Plus d'un établissement sur deux fait appel à une société externe pour la préparation de ses repas chauds, l'autre moitié préparant ses repas en interne avec leur propre personnel de cuisine.
- Seul un élève sur cinq se rend régulièrement à la cantine pour y prendre un repas chaud.
- Sept écoles sur dix mettent à disposition des élèves de l'eau gratuite pendant la journée.
- Seule une école sur dix propose un fruit comme collation.
- Environ quatre écoles sur dix ne disposent pas de réfectoire assez grand pour y accueillir tous les élèves lors des repas.
- 7,7% des écoles possèdent un salad bar et 18,6% sont équipés d'un self-service.
- Près d'une école sur deux développe ou a développé un projet pédagogique autour du thème de l'alimentation.

Par ailleurs, on a pu constater que, de manière générale, la logique entre les pratiques des établissements de l'enseignement fondamental et celles de l'enseignement secondaire est assez différente. Il semble exister un changement de gestion de l'alimentation de la part des écoles en fonction de l'âge de la population scolaire.

## **10. Recommandations**

### **• Organiser un projet pédagogique sur l'alimentation au sein de l'école**

Les résultats de cette étude ont montré à diverses reprises l'impact positif du projet pédagogique sur les pratiques alimentaires. On ne peut donc que promouvoir ce genre d'initiatives. L'importance du projet pédagogique est telle que nos autres recommandations ont besoin de cet accompagnement pour développer toute leur dimension et n'être plus qu'une simple action ponctuelle. Par ailleurs, pour pérenniser de façon optimale les apports d'un projet pédagogique sur l'alimentation au sein de l'école, il nous semble également intéressant que l'équipe pédagogique de l'école implique les parents. Ces derniers jouent, en effet, un rôle déterminant dans les comportements alimentaires de leur progéniture.

- **Redonner le goût aux enfants**

On a constaté que le self-service, avec sa logique de choix, induit inévitablement une différence de comportements de la part de l'élève. Cette logique peut augmenter les inégalités ; le jeune pouvant soit adopter de mauvais comportements, soit composer ses menus de façon équilibré. Il faut donc travailler pour développer le goût et donner ainsi envie aux jeunes de modifier leurs habitudes alimentaires en consommant d'autres aliments plus sains. Il faut leur apprendre à devenir des adultes qui choisissent mieux, qui développent une alimentation plus saine... Pour atteindre ces objectifs, il est nécessaire de développer un projet pédagogique. Cette recommandation peut également s'appliquer pour les élèves du fondamental, c'est en effet en stimulant leur intérêt pour les aliments favorables à leur santé qu'ils pourront adopter une alimentation équilibrée dans le futur.

- **Favoriser l'accès des élèves à l'eau**

On le sait, les jeunes d'aujourd'hui ont de plus en plus tendance à se diriger vers les sodas pour se désaltérer. Afin de contrer cette tendance, il est important que les jeunes aient accès facilement à l'eau et cela autant lors des repas que pendant la journée. Il ne suffit toutefois pas d'installer une fontaine à eau au sein de l'école, comme nous l'avons déjà explicité, il faut également accompagner cette initiative d'un projet pédagogique.

- **Augmenter l'offre de fruits**

Au vu des résultats, il nous apparaît encore important d'amener les écoles à, d'une part, proposer davantage de fruits à leurs élèves pendant et en dehors des repas. Il est, d'autre part, primordial d'accompagner cette distribution d'un projet pédagogique afin d'optimiser les résultats d'une telle initiative.

- **Aménager un environnement agréable**

On a constaté que les cantines étaient relativement peu fréquentées, particulièrement dans l'enseignement secondaire. On peut dès lors supposer que le jeune a besoin au cours de la journée d'un moment de rupture avec le cadre scolaire. Si l'école parvient à aménager un cadre convivial où le repas pris à l'école deviendrait un moment de bien-être, de détente pour l'élève, on peut espérer une hausse de la fréquentation des restaurants scolaires. A ce sujet, il suffit parfois de quelques petits aménagements pour qu'un lieu devienne plaisant pour tout le monde. Ainsi, on peut repeindre les murs du réfectoire avec une couleur gaie et lumineuse ou mettre une ambiance musicale. Il faut également que les élèves puissent s'approprier ce lieu et il n'est pas inintéressant de les impliquer dans un tel projet.

- **Formation continuée du personnel de cuisine à la promotion d'une alimentation favorable à la santé**

L'enquête a montré que le personnel de cuisine était souvent impliqué pour élaborer les menus et rédiger la liste des courses. Il semble donc particulièrement intéressant et utile de former ce personnel. Une fois sensibilisé, il pourrait impulser des bonnes pratiques en matière d'alimentation au sein des restaurants scolaires.