



EHESP

**Directeur d'établissements sanitaires,
sociaux et médico-sociaux**

Promotion : **2016 - 2017**

Date du Jury : **Décembre 2017**

**Manger en Foyer et Maison de l'enfance :
faire de la fonction restauration
un levier d'accompagnement
des enfants confiés.**

Prisca ORSONNEAU

Remerciements

Je tiens à remercier toutes les personnes qui, par leur collaboration, leur disponibilité et leurs conseils avisés ont enrichi mon regard sur la question de l'alimentation des enfants et ont contribué à l'élaboration de ce mémoire :

Ma maître de stage, Madame Basille, qui m'a accordé sa confiance et permis de travailler sur cette question ;

Les professionnels et enfants qui ont participé au Projet restauration du Foyer de la jeunesse Charles Frey et proposés de riches échanges et pistes d'amélioration ;

Les directeurs, qui m'ont accueillis dans leur structure pour échanger sur les moments de repas en institution ;

Toutes les personnes avec lesquelles j'ai pu m'entretenir, qui ont partagé leur expérience et engagement sur les questions de l'alimentation des enfants, de la cuisine et/ou de la restauration durable ;

La responsable de l'atelier mémoire Madame Muniglia et mon référent, Monsieur Le Grand, qui m'ont conseillé lors de la construction de ce travail ;

Mes proches, qui m'ont encouragée dans ma nouvelle orientation professionnelle et aidée dans la rédaction de ce mémoire, notamment par leurs relectures.

Sommaire

Introduction	1
1 L'alimentation des enfants confiés : un levier d'accompagnement essentiel du fait de l'âge et du contexte du placement	5
1.1 Les enjeux de l'alimentation pour l'enfant	5
1.1.1 L'alimentation structurante pour l'enfant	5
1.1.2 L'enfance, la période où l'individu apprend à structurer son alimentation	9
1.2 Les enjeux de l'alimentation dans la perspective du placement.....	14
1.2.1 Les enfants accueillis en institution.....	14
1.2.2 Les parents : l'alimentation comme vecteur de travail avec les familles.....	20
2 Un levier d'accompagnement impensé ou incomplet : l'alimentation prise en tenaille entre l'individu et l'institution	23
2.1 L'individu face à la question alimentaire	23
2.1.1 Les professionnels, ces mangeurs	23
2.1.2 Le repas, la complexité d'un accompagnement du quotidien	26
2.2 L'institution face à la question alimentaire	30
2.2.1 Cuisiner en collectivité	30
2.2.2 Travailler en collectif	35
3 Le cap et le sens d'un accompagnement par l'alimentation : la nécessité de définir une « politique alimentaire » propre à chaque établissement	41
3.1 Développer une méthodologie alliant participation, mobilisation et cadrage.....	41
3.1.1 Définir une méthode et un lieu de prise de décision alimentaire	41
3.1.2 Définir un Projet de service restauration, porteur de cohérence et d'outils ...	45
3.2 Eriger l'alimentation en levier central d'accompagnement des enfants accueillis en s'inscrivant dans une démarche de développement durable et d'ouverture de l'établissement sur l'extérieur	47
3.2.1 Une démarche globale et progressive vers une alimentation responsable et durable.....	47
3.2.2 Développer un travail partenarial en s'appuyant sur la dynamique du territoire	
51	
Conclusion	55
Bibliographie	57
Sommaire détaillé	65
Liste des annexes	I

Liste des sigles utilisés

ADEME - Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie
ANESM - Agence nationale de l'évaluation et de la qualité des établissements et services sociaux et médico-sociaux
ANSES - Agence nationale de sécurité sanitaire, de l'alimentation, de l'environnement et du travail
ARS – Agence régionale de santé
ASE - Aide sociale à l'enfance
CASF - Code de l'action sociale et des familles
CNA - Conseil National de l'Alimentation
CMP - Code des marchés publics
CPIE - Centre permanent d'initiatives pour l'environnement
DRAAF - Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt
DREES - Direction de la Recherche, des Etudes, de l'Evaluation, et des Statistiques
ESSMS - Etablissements et services sociaux et médico-sociaux
FdE - Foyer de l'enfance
FNAB - Fédération nationale de l'agriculture biologique
GCSMS- Groupement de coopération sociale et médico-sociale
GEM-RCN - Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition
HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point
HCSP - Haut Conseil de Santé Publique
IME - Institut médico-éducatif
INAO - Institut national des appellations d'origine
INCA - Etude individuelle nationale des consommations alimentaires
ISS - Inégalités sociales de santé
ITEP - Institut éducatif thérapeutique et pédagogique
MECS - Maison d'enfants à caractère social
OCNI - Objet comestible non identifié
ONED - Observatoire national de l'enfance en danger
ONPES - Observatoire national de la pauvreté et de l'exclusion sociale
PNA - Programme national pour l'alimentation
PNNS - Programme national nutrition santé
PO - Plan obésité
PPE - projet pour l'enfant
PPI - projet personnel individualisé
RBPP - Recommandations de bonnes pratiques professionnelles
SDEF - Schéma départemental de l'enfance et de la famille

Introduction

En 2010, l'UNESCO a inscrit le repas gastronomique des français comme pratique sociale au patrimoine immatériel de l'humanité. Les Français ont toujours eu une relation spécifique avec leur alimentation. Manger n'est pas seulement l'acte fonctionnel consistant à « *avalier, après l'avoir mâché, un aliment – défini comme toute substance susceptible de fournir aux êtres vivants les éléments nécessaires à leur croissance ou à leur conservation* »¹ mais aussi « *un plaisir quotidien et partagé qui obéit à certaines habitudes culturelles : la convivialité, la diversité alimentaire, le respect d'horaires fixes et la structuration des repas* »². C'est dès le plus jeune âge que s'acquièrent les bonnes habitudes alimentaires. Selon le Ministère de l'Education nationale, la France a la chance de pouvoir s'appuyer sur son modèle alimentaire qui appréhende l'alimentation dans sa globalité et sa diversité et qui fait un lien entre comportement alimentaire équilibré et plaisir de manger³.

Le placement d'un enfant, accueilli en Maison d'enfants à caractère social (MECS) – structure accueillant des enfants et adolescents dont les familles ne peuvent assumer la charge et l'éducation à la suite de difficultés momentanées ou durables – ou en Foyer de l'enfance (FdE) – établissement destiné à l'orientation et à l'évaluation – implique un déplacement de l'acte alimentaire de la famille vers l'institution et un glissement du modèle alimentaire de celui des parents vers celui du lieu d'accueil. La durée moyenne des séjours étant de 17 mois en MECS et de 6 mois en FdE⁴ et les usagers se voyant proposer matin, midi, après-midi et soir des repas au sein de leur structure d'accueil, « manger » a donc inévitablement une place centrale dans la vie quotidienne des enfants placés.

Dans le cadre de mon stage de professionnalisation au sein du Foyer de la jeunesse Charles Frey, MECS publique autonome, j'ai été en charge de piloter le projet restauration visant à améliorer la qualité de l'alimentation proposée dans une approche globale de l'alimentation pour l'ensemble des enfants du Foyer. Une démarche participative et transversale a été mise en place autour d'un comité de pilotage, d'une équipe projet et de quatre groupes de travail (« Organisation du service » / « Approvisionnement » / « Le Bien manger au quotidien » / « Commission menu »). Les travaux se sont nourris de

¹ Définitions issues du Centre National des Ressources Textuelles et Lexicales (CNRTL).

² Le nouveau Programme national pour l'alimentation – Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la Forêt – Novembre 2014, p. 2.

³ Communiqué de presse du 24 février 2015, accessible à l'adresse <http://www.education.gouv.fr/cid86551/najat-vallaud-belkacem-et-stephane-le-foll-ont-reaffirme-l-importance-de-l-education-a-l-alimentation-des-jeunes.html> (consulté le 4 décembre 2016).

⁴ PLIQUET E., septembre 2016 « Aide sociale à l'enfance : 55000 enfants et adolescents hébergés en établissements », Études et Résultats, DREES, n° 974.

visites extérieures, de documentations diverses, d'échanges auprès de professionnels des secteurs concernés (social, restauration collective, alimentation, agriculture, achats). Dès le début de ce projet, j'ai fait le constat d'une opposition entre un discours unanime sur « *l'importance des repas* » et les pratiques observées. Considéré comme une fonction logistique incontournable, l'acte alimentaire n'est pas déployé en tant qu'élément central d'accompagnement. J'ai souhaité m'appuyer sur des ressources théoriques, professionnelles et/ou règlementaires spécifiques à l'alimentation des enfants placés et j'ai été confrontée à la rareté des travaux sur cette question. La littérature relative à l'alimentation, dans une approche pluridisciplinaire, et à celle des enfants est pourtant abondante. De même les travaux sur l'alimentation dans des établissements et services sociaux et médico-sociaux (ESSMS) comme les EHPAD ou les Instituts médico-éducatifs (IME) se sont développés. Pourtant, les études et références sur notre sujet sont quasi-inexistantes. Par exemple, l'Agence nationale de l'évaluation et de la qualité des établissements et services sociaux et médico-sociaux (ANESM) évoque la question mais de façon partielle et disséminée dans différentes RBPP⁵, la réglementation relative à la restauration scolaire n'est pas obligatoire pour les établissements recevant des enfants placés⁶ et les initiatives globales et structurées de FdE ou MECS dans le domaine semblent peu nombreuses⁷. En conséquence ce mémoire propose une démarche exploratoire et permettra peut-être l'ouverture à d'autres travaux sur une question peu abordée jusqu'à aujourd'hui.

Il s'agit en effet d'un levier incontournable et extrêmement riche. L'article L-112-3 du Code de l'action sociale et des familles (CASF) oriente la politique publique de la protection de l'enfance sur le « *développement physique, affectif, intellectuel et social* » de l'enfant et la préservation de sa santé, sa sécurité, sa moralité et son éducation. On peut observer que l'alimentation a des incidences sur ces finalités. Elle joue également un rôle dans les besoins fondamentaux des enfants identifiés dans le cadre de la démarche de consensus de février 2017 au cours de laquelle a été mis en avant le « *méta-besoin* » de sécurité et quatre besoins fondamentaux : le besoin d'expériences et d'exploration du monde, le besoin d'un cadre de règles et de limites, le besoin d'estime de soi et de valorisation de soi, le besoin d'identité⁸.

J'ai donc choisi ce sujet de mémoire pour apporter une réflexion sur l'acte alimentaire en institution accueillant des enfants placés, pour évaluer l'intérêt d'ériger celui-ci en véritable levier d'accompagnement et la faisabilité d'une telle démarche. Ce thème me permet

⁵ Voir les extraits des RBPP relatives à la question alimentaire en Annexe 4.

⁶ Voir Chapitre 1.1 et 2.2.

⁷ Voir Annexes 1, 2 et 3.

⁸ MARTIN-BLACHAIS M-P, Février 2017, « *Démarche de consensus sur les besoins fondamentaux de l'enfant en protection de l'enfance. Rapport remis à Laurence Rossignol, Ministre des familles, de l'enfance et des droits des femmes* », Direction générale de la cohésion sociale, p. 12.

également, comme élève-directrice à l'EHESP, d'aborder l'ensemble des fonctions d'un établissement (gestion, achat, RH, logistique, éducative, communication, positionnement institutionnel, etc.) et une problématique de santé publique.

La fonction restauration s'organise différemment selon les structures (selon leur histoire, leur patrimoine immobilier, leur projet d'établissement). Nous limiterons notre sujet aux MECS et FdE proposant des internats avec une cuisine collective centrale, bien que certains des développements puissent s'appliquer aux autres modalités de placement et/ou d'organisation. La méthodologie suivie, décrite en Annexe 1, s'appuie sur différents matériaux liés à la mission de stage (entretiens en annexes 2 et 3, visites, observations participantes) et aux apports théoriques.

Mon postulat de départ est que la restauration, dans ses différentes dimensions (santé publique et santé individuelle, financière, logistique, technique, éducative, sociale, qualitative, gustative, environnementale, partenariale), n'est pas assez pensée et travaillée dans les MECS et FdE pour se muer en véritable levier d'accompagnement.

Pourquoi engager dans un FdE ou une MECS une démarche visant à donner à l'alimentation une place singulière dans le dispositif d'accompagnement et quels sont les obstacles à celle-ci ? Comment la direction d'un établissement peut-elle impulser une exploitation optimale de la fonction restauration au service de l'accompagnement des enfants accueillis ?

La prise de conscience et la connaissance de ce qui se joue dans l'enfance au travers de l'alimentation, notamment lors du placement, sont essentielles (I). Il s'agit d'un préalable indispensable pour comprendre l'intérêt d'agir sur cette question, prendre la mesure des besoins du public accueilli et mobiliser les équipes alors que les obstacles inhérents à la question alimentaire, qui plus est en institution, constituent des freins particulièrement puissants (II). Une fois ces enjeux et obstacles identifiés, il serait possible pour chaque établissement, qui aurait défini sa propre « politique alimentaire », d'engager un plan d'action (III).

1 L'alimentation des enfants confiés : un levier d'accompagnement essentiel du fait de l'âge et du contexte du placement

Claude Fischler, sociologue et professeur au CNRS, souligne, en remarque conclusive de son ouvrage de référence *L'Homnivore* que « "Savoir" étymologiquement, dérive de "saveur" : si savourer, c'est savoir, alors il est urgent d'accroître nos compétences dans ce domaine⁹. ». Ce principe trouve à s'appliquer pleinement en institution. En effet, pour percevoir l'importance et la richesse du levier alimentaire dans l'accompagnement des enfants placés en institution, il est indispensable de connaître les enjeux multiples de l'alimentation pour l'enfant (1.1) et, *a fortiori*, pour l'enfant confié (1.2).

1.1 Les enjeux de l'alimentation pour l'enfant

Ce que l'adulte mange est intimement lié à la façon dont l'acte alimentaire a été présenté pendant la prime enfance. Au-delà de ce lien direct qui résulte de l'évidence, le rapport à l'alimentation a des implications fortes sur l'enfant dans sa relation à son corps, à son intimité, aux autres et dans la construction de l'estime de soi ; il donne accès à un bien-être, à un ensemble de symboles et à des règles sociales. En ce sens, l'alimentation comporte à la fois une dimension active, elle est structurante pour l'enfant (1.1.1) et passive, elle doit être structurée¹⁰ dès le plus jeune âge (1.1.2).

1.1.1 L'alimentation structurante pour l'enfant

La notion traditionnelle « d'incorporation » (Fischler 2001) désigne une croyance quasi universelle, résumée par l'adage « *nous sommes ce que nous mangeons* », selon laquelle « *incorporer un aliment, c'est sur un plan réel comme sur un plan imaginaire, incorporer tout ou partie de ses propriétés* »¹¹. Il s'agit d'une « *transformation consubstantielle* » qui agit sur trois niveaux : la santé, la vitalité et le bien-être (A), l'intimité et l'identité (B) et la dimension symbolique (C).

A) Santé, vitalité et bien-être

L'incorporation des aliments est absolument nécessaire à l'action, à la vie. Le pédiatre Aldo Naouri souligne dans son ouvrage *Questions d'enfants* que « *Se nourrir, c'est mettre à l'œuvre son désir de vivre* »¹². Cette consommation vitale comprend une double facette

⁹ FISCHLER C., 2001, *L'Homnivore*, p. 395.

¹⁰ Ce double mouvement est mis en avant par Claude Fischler, p. 389.

¹¹ *Ibid.*, p. 66.

¹² NAOURI A., 1999, *Questions d'enfants*, p. 69.

liée à la fois à des enjeux de santé, qui sont les premiers perçus dans l'approche nutritionnelle, et à la dimension de plaisir et de bien-être¹³.

L'importance du rôle de l'alimentation comme déterminant de santé explique sa prise en compte croissante dans les politiques publiques de santé au travers de diverses dispositions nationales :

- Le **Programme national nutrition santé 2011-2015**¹⁴ (PNNS 3) fixe des objectifs pour améliorer l'état de santé de la population en agissant sur un de ses déterminants majeurs, la nutrition, et en réduisant l'exposition aux facteurs de risque de maladies chroniques. La nutrition y est entendue comme englobant les questions relatives à l'alimentation (nutriments, aliments, déterminants sociaux, culturels, économiques, sensoriels et cognitifs des comportements alimentaires) et à l'activité physique. Le plan promeut des actions concernant notamment des repères nutritionnels et des conditions de vie favorables. Il prévoit dans son axe 1, la promotion de « bonnes habitudes alimentaires dans le cadre scolaire et périscolaire » et l'amélioration de l'alimentation « en établissements de santé et médico-sociaux ».
- Le **Programme national pour l'alimentation** (PNA) - le premier datant de 2010 a été renouvelé et simplifié en 2014 - définit la politique publique de l'alimentation et est complémentaire au PNNS. Selon l'article L. 230-1 du Code rural et de la pêche maritime¹⁵, cette politique « vise à assurer à la population l'accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables. Elle vise à offrir à chacun les conditions du choix de son alimentation en fonction de ses souhaits, de ses contraintes et de ses besoins nutritionnels, pour son bien-être et sa santé. ». Le PNA, organisé autour de 4 axes¹⁶, vise notamment à améliorer la qualité de l'offre alimentaire pour tous (axe 1) et à promouvoir des habitudes alimentaires adaptées dès le plus jeune âge (axe 2).
- Le **Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition** (GEM-RCN) propose des recommandations nutritionnelles pour « toutes les populations, y compris la petite enfance et les personnes âgées en institution ». Il s'agit d'un document de référence pour la restauration scolaire. Ses dispositions y sont perçues comme obligatoires alors que seuls le sont les éléments repris dans le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans

¹³ Une étude démontre le lien significatif entre les habitudes alimentaires et l'estime de soi : ANDREOUS E., LAFIS S., GIANNAKI M. & TORNARITIS M., 1997, « Les enfants qui mangent bien se sentent bien : une étude des habitudes alimentaires et de l'estime de soi », *Revue Internationale de développement sanitaire*, pp. 337-339.

¹⁴ Le programme, lancé en 2001, a été prolongé en 2006 puis en 2011. Le PNNS 4 est en cours de préparation.

¹⁵ Issu de la LOI n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche.

¹⁶ Axe 1. Justice sociale, Axe 2. Education alimentaire de la jeunesse, Axe 3. Lutte contre le gaspillage alimentaire, Axe 4. Ancrage territorial et mise en valeur du patrimoine.

le cadre de la restauration scolaire. Basé sur le PNNS et le plan obésité (PO), il fixe le nombre de plats servis au cours d'un repas, la variété de ceux-ci, les portions et tailles recommandées ainsi que des règles pour le service de l'eau, du pain et du sel.

- L'actualisation des repères alimentaires par le Haut Conseil de Santé Publique (HCSP) du 16 février 2017, qui devraient être introduits dans le prochain PNNS, privilégie de son côté une approche qualitative (qualité de certaines denrées alimentaires, fréquence de consommation des légumineuses, de charcuteries, de viandes rouges, de produits laitiers...). Elle introduit pour la première fois dans ses repères alimentaires la nécessité de privilégier des « *produits bruts* » et des aliments « *cultivés selon des modes de production diminuant l'exposition aux pesticides* ».

Au-delà de l'approche première liée à la santé, la dimension de bien être et de plaisir est en fait tout aussi importante et vitale. Elle est essentielle à la fois pour elle-même et pour rendre accessible la première dimension. « *Manger, c'est confondre dans un même acte des plaisirs tirés de tous les sens à la fois : les yeux sont sensibles aux couleurs et aux formes (...). L'odorat s'émoustille aux fumets et aux parfums. (...) L'oreille elle-même est à la fête (...). Manger, c'est associer la subsistance à la perception d'une foule de plaisirs.* »¹⁷. Les deux dimensions, de santé et de plaisir¹⁸, ne peuvent donc être dissociées. Une des diététiciennes interrogée, qui revendique une approche fondée non seulement sur le volet technique mais aussi sur les sensations alimentaires, souligne : « *L'alimentation, encore plus pour les enfants que pour les adultes, n'est pas raisonnée en terme de nutriments mais de sensations. C'est encore plus visible pour les enfants qui ont un manque relationnel, qui ont connu des événements lourds. L'aliment apporte le côté rassuré car bien nourri. Cela peut aider à aller mieux, c'est presque un soin* ». Comme nous le verrons dans les développements ultérieurs, le risque de privilégier une dimension sur l'autre s'est ressenti lors de mes entretiens et observations. Au-delà des apports en terme de santé et de bien-être, l'alimentation des enfants renvoie à l'intimité et à l'identité du mangeur.

B) Intimité, affect et l'identité

L'acte alimentaire participe de la construction d'un individu, c'est « un des piliers de l'identité »¹⁹. Le sociologue de l'alimentation, Jean-Pierre Poulain souligne « *L'aliment n'est pas un produit de consommation banale, il s'incorpore. Il entre dans le corps du mangeur, devient le mangeur lui-même, participant physiquement et symboliquement au*

¹⁷ NAOURI A., *Questions d'enfants*, op. cit., p. 65.

¹⁸ Il est établi que les injonctions nutritionnelles à destination des enfants n'ont pas d'effet sur leur consommation car, jusqu'à l'âge de 10-12 ans, ils n'ont pas la capacité cognitives de comprendre « *le phénomène selon lequel les aliments ingérés ont une fonction de construction du corps à long terme* » cf. RIGAL N., 2000, *La naissance du goût. Comment donner aux enfants le plaisir de manger ?*, p. 137.

¹⁹ Voir FISCHLER C., 2001, *L'Homnivore*, op. cit., p. 219.

maintien de son intégrité et à la construction de son identité. Manger, c'est aussi un acte qui relie l'homme à la nature, au réel»²⁰. L'acte alimentaire permet à l'enfant de se définir et de définir son appartenance à un groupe social, une culture. Ainsi, Corbeau et Poulain ont recouru au concept « d'espace social alimentaire » pour décrire cet élément de repérage identitaire : « *Un enfant naît dans un « espace social alimentaire » déjà constitué, il apprend à manger. Il apprend ce qui est sa place dans la famille, celle des hommes, celle des femmes, ce qui est propre et ce qui est sale, les moments qui conviennent pour manger et ceux qui ne conviennent pas... Les réponses à ces questions de choix et de procédures sont fournies d'emblée au mangeur par le modèle alimentaire du groupe social où sa naissance l'a placé. (...) Ses rythmes physiologiques sont façonnés par les rythmes de sa société* »²¹. Le pédiatre Aldo Naouri constate également que « *manger, c'est sans doute une des manières les plus fortes qui soient, avec la langue et l'histoire, d'intégrer un groupe social, une culture, et ce, dès le plus jeune âge.* »²² Les études ethnologiques démontrent que les pratiques alimentaires sont souvent les dernières à disparaître lors de l'assimilation totale des populations migrantes, après d'autres pratiques culturelles comme l'usage de la langue maternelle (Calvo, 1982)²³.

Lors de la première réunion d'un des groupes de travail sur mon lieu de stage, il est apparu comme constat évident pour les sept participants - professionnels de profil divers (éducateur, assistant familial, cuisinier) - que « *le repas renvoie aux histoires de chaque enfant, à l'affect et à l'intimité. L'aliment est une charnière entre l'intime et le social* »²⁴.

C) La dimension symbolique

Le rôle symbolique de l'alimentation est aussi essentiel. Un des pères de la nutrition moderne, le Dr Trémolières, soulignait, dans une formule reprise abondamment depuis, que « *L'homme est probablement consommateur de symboles autant que de nutriments* »²⁵. Cette dimension signifie que « *Pour devenir un aliment, un produit naturel doit pouvoir être l'objet de projections de sens de la part des mangeurs. Il doit pouvoir devenir signifiant, s'inscrire dans un réseau de communications, dans une constellation imaginaire, dans une vision du monde* »²⁶.

Contrairement à la dimension affective, qui m'a semblé bien perçue d'emblée par les professionnels, cet aspect est moins connu alors qu'il peut pourtant expliquer le

²⁰ Voir POULAIN J-P., 2002/2017, *Sociologies de l'alimentation : Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, p. 39.

²¹ CORBEAU J-P., POULAIN J-P., 2002, *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*, p. 11.

²² NAOURI, *Questions d'enfants*, op. cit., p. 65.

²³ Cité par FISCHLER C., 2001, *L'Homnivore*, op. cit., p. 153.

²⁴ Extrait de compte rendu, réunion n°1.

²⁵ TREMOLIERES J., 1969, *Biologie générale*, pp. 462-463.

²⁶ POULAIN J-P, 2001, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, p. 113.

comportement de l'enfant par rapport à tel ou tel aliment. Lors d'un entretien avec une diététicienne, il m'a été souligné que les aliments ne peuvent être comparés *in abstracto* - par exemple un pain d'épice industriel et un maison. Lors d'un atelier, ce gâteau confectionné par un pâtissier professionnel a été moins apprécié des enfants que son « équivalent » industriel donné, en format individuel, par les parents pour le goûter. Ce qui se jouait alors, au-delà du goût, était ici clairement la dimension symbolique de l'aliment. Cet aspect symbolique se retrouve également pour les interdits alimentaires, selon les convictions éthiques ou religieuses du mangeur.

L'alimentation est au cœur de la vie de l'enfant car vecteur de santé physique et de repère identitaire, affectif et symbolique. L'enfance est également le moment des apprentissages fondamentaux en matière alimentaire.

1.1.2 L'enfance, la période où l'individu apprend à structurer son alimentation

Si s'alimenter est inné comme le souligne un cuisinier-formateur interrogé « *c'est le second geste qu'effectue un nouveau-né après avoir respiré* », les habitudes alimentaires doivent quant à elles être acquises pendant l'enfance, au travers d'un nécessaire apprentissage. La néophobie de l'enfant (A) implique en effet de veiller à son éducation alimentaire (B). L'apprentissage des règles sociales autour de l'acte alimentaire est également indispensable (C).

A) Angoisse alimentaire : la néophobie chez l'enfant

Le sociologue Claude Fischler désigne sous l'expression « *Objet comestible non identifié* », OCNI, « *la méfiance de l'omnivore, la peur de l'incorporation du mauvais objet* »²⁷. Il s'agit de ce que Rozin et Fischler²⁸ désignent comme « *le paradoxe de l'omnivore* » ; c'est à dire la situation de double contrainte du mangeur : pour des raisons biologiques nous sommes condamnés à la variété mais nous ne pouvons incorporer que des aliments culturellement identifiés et valorisés. Le choix face à une alimentation pléthorique pose des difficultés alors que précisément cette diversité est indispensable à l'omnivore. Cette dimension est renforcée chez l'enfant qui connaît, en général entre ses deux et dix ans, une période de « néophobie alimentaire », épisode de forte sélectivité alimentaire inhérente au développement de l'enfant. Ce phénomène est étudié en détail par la psychologue-chercheuse et spécialiste du goût Nathalie Rigal, dans son ouvrage de référence, *La naissance du goût*²⁹. Elle souligne que « *77% des enfants entre 2 et 10 ans se montrent très sélectifs et conservateurs dans le domaine alimentaire, rejetant la nouveauté et accordant toutes leurs faveurs à certains aliments fétiches* »³⁰. La

²⁷ FISCHLER C., 2001, *L'Homnivore*, op. cit., p. 218.

²⁸ *Ibid.*, p. 66.

²⁹ RIGAL N., 2000, *La naissance du goût. Comment donner aux enfants le plaisir de manger ?*, pp. 79-85.

³⁰ *Ibid.*, p. 12.

« nouveauté est empreinte de suspicion » puisque « les enfants voient des OCNl partout »³¹.

Elle souligne que les parents et éducateurs doivent comprendre et accepter cette néophobie, ne pas toujours s'en inquiéter mais doivent aussi agir³². La période de l'enfance est donc précisément un moment où un travail doit être effectué par les personnes entourant l'enfant autour des aliments et des moments de repas. Nathalie Rigal souligne qu'il faut « éviter aux enfants les affres de trop de libertés » et ce pour trois raisons : la condition de l'omnivore qui implique la diversité alimentaire, la nécessité de grandir qui implique d'apprendre, et parce que « manger est un plaisir qui se cultive en même temps qu'il nous construit en tant qu'être social et culturel »³³.

Lors de mon stage j'ai observé constamment cette tension entre le souci de nourrir les enfants et le rejet de la nourriture proposée, notamment dans le cadre de l'appréciation des repas dans les commissions menus. Nous pourrions parler ici aussi de « paradoxe de la commission menu ». En effet, alors que ce lieu de participation des usagers (cf. Annexe 4 – RBPP) permet d'exprimer, d'évaluer l'appréciation des repas, et de revoir (en améliorant voire en supprimant) ce qui n'a « pas plu », la satisfaction des enfants ne peut à elle seule fonder la décision d'une commission menu. Une diététicienne interviewée souligne : « Si on demande à un enfant ce qu'il a envie de manger, une fois ça va, mais après on le met en difficulté. C'est l'adulte qui sait ce qui est bon pour l'enfant ». Le travail en commission menu dans un FdE ou une MECS doit donc être adapté. J'ai constaté que le rejet d'un plat ou d'un aliment par une majorité d'enfants ou que le moindre engouement suscité par un menu, ne signifie par forcément qu'il ne soit pas adapté aux enfants ou de mauvaise qualité ou présentation. Il peut parfois simplement représenter une nouveauté (du fait de l'aliment lui-même, de son assaisonnement, de sa présentation...) ou être la manifestation d'un rejet plus large³⁴. Le rejet ne doit pas alors déclasser le plat mais, au contraire, peut inciter à le présenter de nouveau pour favoriser la familiarisation. Nous savons en effet que répondre au goût des enfants *ab initio* provoque un cercle vicieux puisque moins une denrée est proposée, moins elle sera appréciée. La diminution de la familiarisation entraîne la diminution de l'acceptation. L'éducation alimentaire est à ce titre déterminante.

³¹ *Ibid.*, p. 91.

³² *Ibid.*, p. 106.

³³ *Ibid.*, p. 12.

³⁴ « La critique de l'enfant face à son alimentation peut avoir pour objectif des revendications de se faire entendre, celle de l'adolescent d'exprimer une quête d'autonomie ». MERIOT S.-A., 2002, *Le cuisinier nostalgique. Entre restaurant et cantine*, p. 118.

B) Apprentissage du goût et éducation alimentaire

Nathalie Rigal propose dans ses travaux une définition précise du *goût*³⁵, « *ce véritable bouquet sensoriel d'une richesse infinie* ». Trois acceptions permettent de mieux comprendre ce concept :

- Au sens scientifique, de « goût-saveur », il s'agit de modalités sensorielles qui se déclinent en différents saveurs selon quatre modalités (sucré, salé, acide, amer).
- Pour les individus-mangeurs, le terme est souvent utilisé au sens de « goût-flaveur » comme « *l'ensemble des sensations perçues dans la bouche, saveurs, odeurs voire texture, dont la combinaison provoque une sensation unique qui détermine notre appréciation* » ou de « goût-plaisir », le j'aime/je n'aime pas.
- On passe alors du « goût de » sensoriel au « goût pour » hédonique.

« *Le goût s'apprend. Il se forme, s'éduque, s'acquiert tout au long de la vie et dans un contexte culturel et sociologique donné* »³⁶ Quelques études ont permis de fixer les grandes tendances du goût infantin, défini par Fischler et Chiva comme « *L'acceptation d'un ensemble d'aliments connus et appréciés par la plupart des enfants et des adolescents, au-delà des distinctions de sexe, d'origine sociale ou géographique, au détriments d'autres aliments rejetés* ». Selon ces études et de façon schématique, les enfants apprécient en général les produits de composition simple, à la saveur sucré et de texture grasse, de flaveur peu prononcée et nourrissants³⁷. Si les goûts du mangeur évolueront toute sa vie, l'enfance permet de fixer le socle de la diversité et de la curiosité alimentaire. L'enfant peut alors « *s'ouvrir à un monde secret, débordant de trésor* »³⁸. Il va acquérir les repères qui permettront à l'adulte de se déterminer dans un panel de choix alimentaires³⁹ toujours plus larges, et de poser les jalons de ses décisions alimentaires.

J'ai observé sur mon terrain de stage que la dimension éducative concerne certes le goût mais qu'elle correspond également à quatre autres niveaux d'apprentissage. Le premier niveau, souligné notamment par le PNA, vise à faire connaître aux jeunes l'origine des produits, les enjeux environnementaux autour de l'alimentation, les métiers à l'origine de la production... Il s'agit de faire le lien entre le contenu de l'assiette et l'aliment, entre le plat et ceux qui le préparent. Les enfants apprennent ensuite de la durée, de la composition des repas, des incitations et consignes des adultes, des transmissions qui ont lieu pendant le repas, des apprentissages des dressages de la table... Les enfants font en troisième lieu l'apprentissage, selon leur âge, de la préparation d'un repas, de sa

³⁵ RIGAL N., 2000, *La naissance du goût. Comment donner aux enfants le plaisir de manger ?*, op. cit., pp. 25-35.

³⁶ Extrait de la Circulaire n°2001-118 du 25/6/2001.

³⁷ RIGAL N., 2000, , op. cit., p. 58.

³⁸ *Ibid.*, p. 16.

³⁹ FISCHLER C., 2001, op. cit., p. 182 : « *Dans l'esprit des mangeurs contemporains, la question cruciale est de plus en plus celle de savoir quoi manger et dans quelles proportions : c'est en somme de choisir.* », p. 213 : « *Pour effectuer ses choix il y a guère de critères univoques cohérents* ».

composition, des modalités d'approvisionnement (lieux, composition des denrées et budgets), du risque de gaspillage alimentaire. Enfin, l'alimentation ouvre la voie vers l'apprentissage de l'autonomie. Un professionnel interrogé insiste sur le fait que *« plus l'enfant est curieux, ouvert sur l'alimentation, plus il sera autonome car il sera plus ouvert à ce qui l'entoure, ce qui arrive. »*

La pléthorique littérature relative à l'éducation alimentaire (abordée de façon plus large que la simple éducation dite « nutritionnelle ») met en avant quelques principes essentiels. Selon Jean-Michel Lecerf, médecin, nutritionniste, chef du service de nutrition de l'Institut Pasteur, six principes doivent être mis en avant⁴⁰ : *« apprendre à écouter les messages et signaux que nous donne notre corps au moment du repas », « veiller à l'éducation sensorielle (recherche des propriétés organoleptiques, mais aussi globales, intrinsèque d'un aliment) », « faire goûter », « favoriser le contact avec les aliments et la familiarisation avec ceux ci »* (via la cuisine, le jardinage, les visites de marché, les rencontres avec des producteurs...), *« cultiver le repas, comme moment de partage », « soigner le message diététique : loin de la dichotomie bon et mauvais aliments et (...) promouvoir l'activité physique »*. Nathalie Rigal préconise d'apprendre à l'enfant le *« plaisir de goûter »*, non par les discours mais *« implicitement », « quotidiennement »*. Pour que la familiarisation fonctionne⁴¹, elle préconise *« cinq expositions à raison d'une fois par mois »*⁴² et de ne pas forcer à goûter. Pour faire manger des repas *a priori* peu appréciés par les enfants⁴³, elle conseille de conserver des *« références stables »*⁴⁴, de manger dans un cadre agréable, de favoriser l'éducation sensorielle, de donner sens à l'alimentation et de favoriser la *« main à la patte »* et les *« mots à la bouche »*. Les différentes études s'accordent en outre à souligner que le rôle de l'imitation et de *« l'influence des pairs »*⁴⁵ sont essentiels : *« point de discours et de leçon, (l'éducation) agit par imprégnation »*⁴⁶. Ce qui amène à la dimension collective du repas.

C) Apprentissage de la « commensalité », de la structuration des repas

Il n'y a pas de repas sans relation, et ce dès le plus jeune âge. Boris Cyrulnik a mis en avant la différence fondamentale entre l'alimentation des animaux et des hommes : *« Les animaux s'orientent très vite vers l'objet qu'ils convoitent (...) A l'inverse chez le petit humain, c'est une pièce de théâtre qui se joue quotidiennement autour de l'alimentation : du sein au biberon, à la chaise haute et à la table, l'enfant mange sous le regard de l'adulte qui le nourrit. Manger est un acte relationnel par excellence chez l'enfant. (...) Si*

⁴⁰ LECERF J-M., 2009, « Alimentation, simple affaire d'éducation ? », *Contact santé* n°227, pp. 26-27.

⁴¹ RIGAL N., 2000, *op. cit.*, p. 109.

⁴² *Ibid.*, p. 110.

⁴³ *Ibid.*, pp. 126-132.

⁴⁴ p. 127 : une denrée cuisinée ou présentée différemment sera considérée comme « nouvelle ».

⁴⁵ FISCHLER C., 2001, *op. cit.*, p. 99.

⁴⁶ LECERF J-M., 2009, *op. cit.*

ce lien affectif n'existe pas, on pourra mettre tous les aliments, toutes les boissons que l'on veut devant eux, ils ne mangeront pas parce qu'ils n'ont tout simplement personne pour qui manger »⁴⁷.

La dimension sociale, relationnelle, de la prise alimentaire est donc centrale, le repas permet de manger en compagnie d'autrui, dans un cadre familial et agréable⁴⁸. Le sociologue Jean-Pierre Poulain souligne que la « *compréhension de la satisfaction alimentaire s'inscrit dans la culture du groupe social. Manger est un « acte social », plus encore un « événement social », central, dans la vie familiale comme dans la vie publique. Le repas est au cœur de la socialisation au double sens de ce mot : lieu d'apprentissage des règles de vie dans un groupe et lieu de sociabilité, de partage, de convivialité* »⁴⁹. Dans son ouvrage photographique, *Familles à table*, le sociologue du quotidien, Jean-Claude Kaufmann⁵⁰ entre dans l'intimité de six foyers et décrit les rituels (« le théâtre des familles ») autour du repas. Il observe que : « *Les codes que nous connaissons aujourd'hui, et que nous respectons encore en grande partie (se tenir droit, en face à face ; ne pas parler la bouche pleine ; respecter l'ordre des couverts, la fourchette à gauche et le couteau à droite, etc.), résultant d'une longue histoire (...) tout ne peut être rejeté, au risque sinon de déconstruire les bases mêmes du repas. Les uns et les autres bricolent donc leurs rituels particuliers, à mi-chemin entre ordre trop strict et informalité trop insouciant* ». Il ajoute que « *Manger ensemble en effet n'est pas simplement partager de la nourriture. Manger ensemble est aussi échanger des émotions, construire de la culture commune, fabriquer du lien (...)* ».

L'étude individuelle nationale des consommations alimentaires, dite INCA 3 (2017), réalisée par l'Agence nationale de sécurité sanitaire, de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES), confirme que l'acte alimentaire est avant tout un acte social, même si des prises individuelles tendent à se multiplier. Une structuration de la journée en trois repas est encore largement partagée par les français : environ 80% des enfants et 70% des adultes ont pris leurs petits déjeuners, déjeuners et dîners chaque jour. Le déjeuner comme le dîner sont dans la majorité des cas partagés. Il convient de distinguer cependant une commensalité « passive », qui se définit comme « *le fait de manger ensemble* », d'une commensalité « active », synonyme de « convivialité », « *qui suppose la disponibilité des convives pour échanger nourriture et paroles et qui impacte le temps consacré au repas* »⁵¹. Dans sa RBPP de septembre 2009, l'ANESM souligne cette dimension sociale du repas (Annexe 4). Cet apprentissage se fait pendant l'enfance si

⁴⁷ Cité par NAOURI A., *op. cit.*, p. 66.

⁴⁸ La circulaire n°2001-118 du 25/6/01 précise que « *le temps consacré pour la prise alimentaire est aussi important que le contenu de l'assiette* ».

⁴⁹ POULAIN J-P., 2002/2017, *Sociologies de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 267.

⁵⁰ KAUFMANN J-C., 2007, *Familles à table. Sous le regard de Jean-Claude Kaufmann*.

⁵¹ Baromètre santé nutrition 2008, INPES, sous la direction ESCALON H., BOSSARD C., BECK F., INPES, p. 208.

bien que le programme *Plaisir à la Cantine*⁵², auquel j'ai pu assister (4 sessions sur 6) lors de mon stage, insiste fortement sur cette dimension.

Alimentation et enfance répondent donc à un double mouvement essentiel : l'aliment permet à l'enfant de se construire, de grandir, mais il doit aussi être apprivoisé par celui-ci afin qu'il puisse vaincre son angoisse face à la nouveauté alimentaire et soit capable de « faire société » autour du repas. Cet apprentissage devrait ainsi avoir une place centrale dans le cadre des institutions sociales accueillant des enfants, d'autant plus que la mission dévolue à la protection de l'enfance implique un accompagnement autour de certaines dimensions pour lesquelles l'alimentation peut constituer un levier majeur.

1.2 Les enjeux de l'alimentation dans la perspective du placement

Un directeur d'établissement interrogé souligne que « *l'alimentation est un des éléments indissociables des modalités d'accompagnement de l'enfant. C'est un accompagnement du travail éducatif, voire thérapeutique. On obtient des modalités de travail qui se potentialisent les unes des autres* ». La réflexion autour de l'accompagnement par le prisme alimentaire en FdE et MECS comporte un intérêt tant pour les enfants placés (1.2.1) que pour la participation des parents (1.2.2).

1.2.1 Les enfants accueillis en institution

En plus des enjeux de l'alimentation déjà identifiés pour la construction et l'éducation de chaque enfant, des apports supplémentaires dans les situations de placement peuvent être dégagés. En travaillant sur l'alimentation, il est possible d'améliorer la santé des enfants accueillis (A), d'agir contre les inégalités sociales de santé (B) et de favoriser la qualité de l'accompagnement du fait de la place centrale du repas en internat (C). Les tensions provoquées par le changement d'habitus alimentaires lié au placement ne peuvent cependant être niées et impliquent une vigilance particulière (D).

⁵² La formation « Plaisir à la cantine » est la déclinaison opérationnelle du premier axe du programme national pour l'alimentation, intitulé : « *faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité* ». Elle est inscrite également dans le PNNS 2011-2015 et dans le PO.

A) Agir pour la santé des enfants accueillis

Les quelques études relatives à la santé des enfants confiés⁵³ convergent, malgré les disparités d'un département à l'autre, pour constater une plus grande fragilité des enfants accueillis, tant sur le plan de la santé physique, psychique, que des trajectoires scolaires. La protection de la santé des enfants accueillis est une mission des établissements. Dans ses recommandations de bonnes pratiques professionnelles (RBPP) relatives à la « prise en compte de la santé des mineurs et des jeunes majeurs dans le cadre des établissements et services de la protection de l'enfance », l'ANESM recommande la mise en place de mesures favorisant l'accès aux soins, l'amélioration de l'état de santé et du bien-être et l'éducation à la santé. L'alimentation, le risque de surcharge pondérale, les troubles du comportement alimentaires sont évidemment au cœur de ces questions de santé.

En étudiant les IMC de 31 enfants de l'internat de mon lieu de stage (cf. Annexe 5), il apparaît que ceux-ci sont proches des tendances constatées au niveau national et régional. Cette proximité a pu surprendre certains de mes interlocuteurs, qui imaginaient « un écart plus grand »⁵⁴. Mes données quantitatives demeurent cependant superficielles pour en tirer des conclusions générales : faible nombre d'enfants, absence d'observation dans le temps pour constater les éventuelles « cassures » de la courbe. Il est cependant intéressant d'observer que 4 enfants sur 31 sont en surcharge pondérale, soit 13%, un pourcentage proche de la moyenne régionale. Selon les chiffres nationaux⁵⁵, 12% des enfants français sont dans cette situation et 15% dans l'académie de Strasbourg.

Le lien entre alimentation et santé physique comme psychique m'a été exposée de façon la plus aboutie lors de ma visite d'un établissement vosgien (ITEP, IME). Le directeur, par ailleurs titulaire d'un doctorat de naturopathe, a mis en place une approche de micro-nutrition. Son institut est parvenu à diminuer les troubles du comportement, les incidents et la durée de séjour des enfants grâce notamment à cette approche nutritionnelle. Ces améliorations de l'accompagnement ont été constatées tant par les représentants du personnel que par l'Agence régionale de santé (ARS). Il précise lors de notre entretien que : « 100% des enfants sont carencés en acides gras. (Avec son approche) on obtient

⁵³ Principalement trois études issues d'un appel d'offre de l'ONED en 2010 sont consacrées aux besoins de santé des mineurs en protection de l'enfance : BACRO F., HUMBERT C., RAMBAUD A., et al., « La santé des enfants accueillis en établissements de protection de l'enfance. L'exemple de la Loire Atlantique », 2012-2013 ; DUVERGER P., FANELLO S., NGUYEN S. et al., 2013, « Parcours des enfants admis avant l'âge de quatre ans à la pouponnière sociale du Foyer de l'Enfance du Maine et Loire entre 1999-2001 », 2011-2016 ; BOURGEOUX I., CORBET E., ROBIN P., et al., 2012, « La santé des enfants accueillis en protection de l'enfance », Etude conjointe CREA-RA,ORS-RA et IREPS Rhône Alpes, Département de Haute-Savoie, 2012 [en ligne] [visité le 05.04.2017], disponibles sur Internet : <http://www.onpe.gouv.fr>.

⁵⁴ Entretiens C, H, L.

⁵⁵ CHARDON O., GUIGNON N., SAINT POL T., 2015, « La santé des élèves de grande section de maternelle en 2013 : des inégalités sociales dès le plus jeune âge », *Études et Résultats*, n° 920, juin 2015 [en ligne] [visité le 08.07.2017], disponible sur Internet : drees.solidarites-sante.gouv.fr.

une amélioration qui permet aux psychologues et éducateurs d'améliorer la vigilance des enfants ».

B) Agir contre les inégalités sociales de santé

Parmi les quatre priorités fixées par le PNA 2, l'axe 1 concerne « la justice sociale »⁵⁶ avec l'objectif de favoriser « l'accès de tous à une alimentation de qualité, à la fois sur le plan sanitaire et nutritionnel », « de préserver et de promouvoir le modèle français comme facteur essentiel de lien social et de réaffirmer la nécessité du temps du repas ». L'amélioration de « la qualité de l'offre alimentaire pour tous » et la sensibilisation « des acteurs publics impliqués dans la restauration collective, y compris en milieu hospitalier et en maison de retraite », figurent parmi les moyens à mettre en œuvre pour atteindre cet objectif.

L'ANSES⁵⁷ souligne dans un avis que l'alimentation est au cœur des inégalités sociales de santé (ISS). Cette étude démontre que pour les enfants et adolescents de plus bas niveau socioéconomique, la qualité nutritionnelle de l'alimentation et la consommation de fruits et légumes sont globalement plus faibles ; que la consommation de boissons sucrées est plus élevée et, qu'à revenu équivalent, la qualité nutritionnelle de l'alimentation augmente avec le niveau d'études des parents. Ce constat recoupe celui du PNNS qui signale que « Les personnes en situation socio-économique difficile, sans être dans une situation conduisant à recourir à l'aide alimentaire, présentent une situation nutritionnelle moins satisfaisante que celle des populations plus favorisées sur le plan socio-économique »⁵⁸.

Compte tenu du public qu'ils accueillent, les établissements de protection de l'enfance peuvent jouer un rôle dans la lutte contre les ISS. L'institution peut en effet favoriser l'accès à une alimentation de meilleure qualité, en augmentant l'apport de denrées conformes aux recommandations nationales (notamment celles du HCSP), en donnant accès à une alimentation plus riche en fibres, fruits et légumes et moins riche en sodium et sucre (accès aux denrées et travail auprès des enfants sur ces questions via l'éducation alimentaire évoquée plus haut).

Lors de mon entretien avec la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF), mes interlocuteurs ont d'ailleurs souligné leur intérêt pour ma mission de stage. Ceux-ci sont en charge de la mise en œuvre de la politique alimentaire dont les deux premières priorités sont le « *bien manger pour tous* » et « *l'éducation alimentaire de la jeunesse* ». Ils se sont à ce titre étonnés qu'aucune action plus systématisée et

⁵⁶ Selon l'étude INCA 2, 2006-2007, environ 12% de la population adulte française est confrontée à l'insécurité alimentaire. L'étude Roche Obépi 2012 souligne quant à elle que le pourcentage d'adultes obèses est 3,6 fois plus élevé pour les ménages ayant un revenu mensuel net inférieur à 900 € par rapport à ceux dont le revenu est supérieur à 5 300 € par mois.

⁵⁷ Avis relatif aux disparités socioéconomiques et aux apports nutritionnels et alimentaires des enfants et adolescents du 17 décembre 2012.

⁵⁸ PNNS 2, p. 15.

encadrée au niveau national ou régional n'ait été engagée, comme c'est le cas pour la restauration scolaire.

C) L'importance du repas en internat

En institution, le système des repas est traditionnel, composé du petit-déjeuner, déjeuner, goûter et dîner. La structuration des deux repas principaux l'est également puisque sont proposés en général trois composantes (entrée, plat, dessert)⁵⁹. Cette composante de la journée alimentaire est plus marquée que la tendance de consommation actuelle des français. Le Baromètre santé nutrition 2008⁶⁰ de Santé Publique France confirme que les repas, notamment en semaine, présentent souvent une ou deux composantes seulement. Fischler souligne le caractère obsolète de cette structuration puisque, selon lui, « *les mangeurs modernes pensent toujours reprendre trois repas par jour, un peu comme les amputés sentent encore longtemps leur bras ou leurs jambes perdu, comme un membre fantôme* »⁶¹. Malgré ces aspects quantitatifs et organisés des repas en internat, la dimension symbolique de l'alimentation peut être perturbée par rapport à une alimentation familiale. En effet, dans l'institution au sein de laquelle j'ai fait mon stage, les plats arrivent préparés dans des charriots depuis la cuisine centrale, puis sont présentés aux enfants. L'investissement symbolique est rendu plus difficile car éloigné du cercle familial et de l'odeur de la cuisine. Il est alors nécessaire de prêter une attention toute particulière à ces moments et tenter de remettre du lien avec les aliments et avec ceux qui les ont élaborés. Lors de mes observations et entretiens, l'importance des attentes des enfants autour des moments de repas, tant pour se sustenter que pour se rassurer ou se retrouver, a été soulignée. On peut ainsi relever que le sujet revient systématiquement en Conseil des jeunes. Un questionnaire a été remis aux onze équipes (7 groupes d'internat et 4 accueils de jour) de mon lieu de stage pour évaluer les besoins des enfants et tester les premières propositions des groupes de travail (Annexe 6). Il a permis de souligner les attentes du côté des équipes : un exemple qui revient très souvent est celui des repas des vendredi et dimanche soirs qui sont « *particulièrement sensibles pour les enfants* » (début du week-end dans l'institution, pour ceux qui ne peuvent aller chez leur parents ou un proche, et retour dans l'institution pour les autres) et doivent donc faire l'objet d'un soin particulier. Cette attente démontre combien les repas peuvent être un facteur de réconfort, de plaisir

⁵⁹ La diététicienne formatrice de Plaisir à la cantine, explique que ces trois temps permettent d'introduire une notion de choix pour les enfants même si le menu est unique, ce qu'elle qualifie de « choix dirigé ou guidé ».

⁶⁰ « *On observe une baisse de la fréquence des consommateurs structurant leur déjeuner en quatre et trois plats, et une augmentation de ceux le composant en un et deux plats. Pour le dîner, l'observation majeure constatée du basculement de la composition majoritaire en trois plats en 1996 vers une structure en deux plats se confirme, tandis que le nombre de repas en un item continue d'augmenter. On observe donc un processus continu de simplification des deux repas principaux, déjà constatée par différents travaux* », ESCALON H., BOSSARD C., BECK F., 2008, Baromètre santé nutrition 2008, INPES, p. 208.

⁶¹ FISCHLER C., 2001, *op. cit.*, p. 214.

et de détente, malgré un cadre institutionnel vécu difficilement, parfois comme contraint, par les enfants accueillis. L'ANESM recommande d'ailleurs de « *porter attention à la qualité des repas et de l'hébergement (qui) contribuent à développer de la chaleur et de la convivialité.* ». Elle ajoute que « *C'est aussi une marque d'attention aux usagers accueillis qui a un effet sur le climat socio-émotionnel* » (Voir Annexe 4 – RBPP de juin 2008).

En outre, le rapport à la nourriture, notamment les troubles du comportement alimentaire, est souvent lié à un évènement émotionnel ou à l'angoisse de séparation, ce qui peut concerner tout particulièrement les enfants confiés⁶².

Alors que la famille est le « creuset de l'acquisition des habitudes alimentaires »⁶³, certains n'ont pas pu les acquérir, soit du fait de leur jeune âge, de leurs conditions de vie ou de carences éducatives. Lors d'un entretien, une diététicienne évoque une situation où des enfants de trois ans n'étaient pas passés totalement à la diversification alimentaire et notamment à une alimentation solide. Elle ajoute : « *Les enfants confiés n'ont pas de besoins particuliers. Nous en avons discuté en 2007 et nous sommes toujours partis de l'idée qu'il s'agit d'enfant comme un autre. Cependant nous avons identifié des difficultés de repères comme s'asseoir à table, se poser pour manger. (...) Certains peuvent également avoir un catalogue alimentaire restreint. Concernant les jeunes migrants, il y a un changement radical de modèle alimentaire. Il faut un plus grand dialogue* ».

Le placement ou les conditions de vie en internat (intégration dans un groupe de vie selon l'âge des enfants) impliquent parfois des séparations des fratries. Les moments de repas, organisés par l'institution, peuvent permettre de se réunir comme le montrent ces retrouvailles décrites dans un rapport d'éducateur : « *Nous avons pris le repas au réfectoire pour la première fois. L'ambiance était bonne. J et G ont mis la table, tout le monde a bien mangé. Les deux garçons ont été bienveillants avec leur sœur (G a coupé sa viande, J lui a versé de l'eau). Les discussions ont tourné autour de foot et du cinéma. S (la benjamine) n'était pas exclue et ne faisait pas trop « la petite ». J a souligné qu'ils n'avaient pas trop l'occasion de partager des repas tous ensemble (...).* ».

Pour toutes ces raisons l'alimentation a une place centrale dans la vie des enfants accueillis et ce d'autant plus qu'elle marque souvent une distance avec les habitudes de la famille.

D) Le moment du placement, un moment de changement d'habitus alimentaire

Le repas est au cœur de la question du placement, car il y a un « déplacement » de celui-ci de la cellule familiale vers l'institution. Dès lors, il y a un impact sur les « habitus alimentaires », au sens de Pierre Bourdieu. L'habitus se définit comme un « système de

⁶² Entretien L et DODIN V., 2008, « Troubles du comportement alimentaire. Quand une mauvaise fée s'est invitée à la naissance de l'enfant », *Contact Santé*, 05/2008, HS n°2, pp. 34-36.

⁶³ LECERF J.-M., 2009, « Alimentation, simple affaire d'éducation ? », *Contact santé* n°227, pp. 26-27.

dispositions acquises par l'apprentissage implicite ou explicite qui fonctionne comme un système de schèmes générateurs »⁶⁴. La sociologue Emilie Potin⁶⁵ souligne en effet que l'alimentation est au cœur de la découverte d'un « *nouveau monde social fait de pratiques, de valeurs, de normes* » provoquée par le placement. Il y a un changement d'habitus alimentaire. En général, les conditions matérielles offertes par le placement sont plus favorables, mais elles ne seront pas nécessairement plus sécurisantes pour l'enfant. Elle constate que dans les familles des enfants placés « *les repas ont un autre sens, plutôt premier qui est celui de se nourrir* », alors que « *pour certains groupes sociaux, la cuisine est fortement valorisée et considérée comme un loisir (...) peu de familles que nous avons rencontrées la considèrent comme telle tant l'articulation du budget, du temps consacré aux repas par rapport à la vie familiale, professionnelle, etc. est pesante* ». Dès lors, le « bien nourrir » ne se comprendra pas tant dans le sens de l'équilibre alimentaire mais dans la satiété : que l'enfant ait suffisamment à manger.

Elle conclut de son étude sur les repas des enfants placés que cette différence est propice à la confusion et à l'incompréhension : « *le face à face de modes de vie très différents peut représenter une violence pour l'enfant* ». Les enfants vont alors adopter différents positionnements. Schématiquement, ces trois attitudes peuvent être soit la « conversion d'habitus »⁶⁶ qui implique un décalage avec la famille d'origine ; soit un investissement partiel du lieu d'accueil (« *ils sont avant tout des enfants de l'ASE, de l'institution, avant d'être des enfants accueillis en famille d'accueil ou en foyer* ») ; soit le maintien du côté « *plus durable de leurs habitudes familiales. Notamment quand le placement est court ou discontinu* ».

Ces constats démontrent l'importance d'un engagement de l'établissement pour favoriser le travail autour de la question de l'alimentation, tant dans ses volets nutritionnels, gustatifs, organisationnels, qu'éducatifs. Les tensions que peuvent impliquer le changement indéniable d'habitus alimentaires invitent à s'interroger sur l'utilisation de ce levier auprès des familles.

⁶⁴ BOURDIEU P., 1984, *Questions de sociologie*.

⁶⁵ POTIN E., janvier 2010, « Placement et déplacement social. Expériences et témoignages d'enfants et de leurs parents », *Les Cahiers Dynamiques*, n°46, pp. 63-71.

⁶⁶ « *Par conversion de l'habitus, il faut entendre un changement profond et durable des dispositions qui structurent un individu* », GENY R., « "Réponse éducative" de la PJJ et conversion des habitus », *Sociétés et jeunesses en difficulté* [En ligne], n°2 | Automne 2006 [visité le 05.03.2017], disponible sur Internet : <http://sejed.revues.org/183>.

1.2.2 Les parents : l'alimentation comme vecteur de travail avec les familles

L'alimentation se révèle un outil vecteur de lien avec les familles des enfants accueillis. Support de participation et de travail avec les parents des enfants placés (A), il est suffisamment riche pour se décliner sous différentes modalités permettant un lien, à des degrés divers selon chaque situation (B).

A) La nécessité de faire participer et de travailler avec les familles

Dans sa RBPP relative à « l'expression et la participation du mineur, de ses parents et du jeune majeur dans le champ de la protection de l'enfance » de décembre 2014, l'ANESM incite à favoriser l'expression et la participation des parents, de façon adaptée à chaque situation. Elle invite à faire évoluer les postures professionnelles et à proposer des modalités concrètes comme le développement « *des petits projets (actions concrètes à court terme) à travers le quotidien de l'enfant en le sollicitant de même que les parents* ». Sur mon lieu de stage, différents documents incitent également à cette participation. Le Schéma départemental de l'enfance et de la famille (SDEF) du Bas-Rhin 2012-2016 prévoit dans son action 4.1.3 (axe 4 – prévention) de « *développer des actions de soutien et de renforcement des compétences parentales* » et dans son action 5.1.7 (axe 5 – Prise en charge) de « *réaffirmer la place des parents dans le cadre d'une mesure de placement* ». Celle-ci est centrée sur deux axes : exercice des droits des parents dans le cadre du placement (information, consultation, participation) et action de soutien à la parentalité. Le projet d'établissement encourage également la participation et précise par exemple pour le volet santé, dans son acception globale : « *Implication des parents : contact téléphonique, entretiens, ateliers - Partager leur conception du soin, et encourager leur responsabilité dans le santé de l'enfant* ».

Cependant, la relation avec les familles est souvent difficile du fait du contexte du placement, de la réaction de certains parents face à une mesure vécue comme une injustice⁶⁷, de la situation de certains d'entre eux en situation de précarité, souffrant de maladies psychiques ou d'addictions. Dans sa recommandation, l'ANESM constate que « *le frein majeur au développement de la participation des usagers relève des tensions, des postures et des intérêts divergents qui s'affrontent* ». Dans son rapport 2016, *L'invisibilité sociale, une responsabilité collective*, l'Observatoire national de la pauvreté et de l'exclusion sociale (ONPES) étudie l'entourage familial des enfants suivis par l'ASE. L'étude constate que la démarche de l'ASE est fondée sur une « *asymétrie de pouvoir entre les parents et l'institution* ». Bien que le droit des parents à être écoutés se soit affirmé, « *les injonctions contradictoires adressées aux travailleurs sociaux empêchent*

⁶⁷ BEAU C., « Penser la coéducation dans une approche d'empowerment », in BATIFOULIER F., TOUYA N., 2014, *Travailler en MECS, Maisons d'enfants à caractère social*, pp. 430-432.

toutefois généralement de reconnaître les besoins des parents qui, déçus et rendus méfiants à l'égard des institutions et de leurs représentants, en viennent à dissimuler volontairement certaines de leurs difficultés de peur que leur dévoilement n'en vienne à se retourner contre eux. ».

Le propos ici n'est pas de nier ces difficultés mais de proposer d'envisager l'alimentation comme un levier potentiel de participation, de soutien à la parentalité, voire de coéducation à partir d'un acte du quotidien, alors que « *le temps du repas dans notre société demeure encore un repère pour la majorité des familles* »⁶⁸.

J'ai pu observer lors des travaux des groupes de travail que la question de la place des familles n'était pas abordée de façon spontanée par les participants. Il m'a semblé que cela était dû principalement à une tradition, en internat, de distance par rapport aux familles, - qui n'est pas spécifique à la question alimentaire - et à une méconnaissance des potentialités du levier alimentaire pour créer un lien avec les parents. De même lors de mes différents entretiens et visites, seul un directeur a particulièrement axé son propos sur le lien avec les familles en soulignant qu'« *avec une approche nutritionnelle, on vient renforcer le lien familial et le lien avec l'établissement. Il permet le travail en proposant de participer à la santé de leurs enfants. Autour d'un besoin primaire, on renforce le lien parent-enfant* ».

B) La variété des axes de travail offerte par la question alimentaire

L'alimentation représente un levier concret d'échange parents/enfants, d'actions pour les parents et d'interaction entre les différents professionnels intervenant autour de l'enfant. Ce levier est suffisamment riche pour être abordé sans stigmatiser dans la mesure où cette participation prendra bien sûr des aspects différents selon chaque situation, selon les modalités de placements et les possibilités de travail avec les parents⁶⁹.

L'alimentation de l'enfant est tout d'abord un sujet de discussion au moment de l'admission, lorsque des spécificités (allergies, comportement alimentaire particulier..) doivent être signalées. Le choix des parents, relatif au régime alimentaire des enfants pour des raisons religieuses, pourra être évoqué et respecté dans la mesure où il est

⁶⁸ *Ibid.*, p. 445.

⁶⁹ La psychologue clinicienne, Emmanuelle Bonneville-Baruchel, distingue l'« incapacité chronique ou momentanée », qui renvoie au registre de l'état de la structuration psychique, et la « compétence/incompétence » parentale, qui renvoie au registre des apprentissages. L'évaluation de la nature des difficultés parentales est un préalable au choix d'un mode d'intervention sociale ou thérapeutique. BONNEVILLE-BARUCHEL E., 2015, *Les traumatismes relationnels précoces : Clinique de l'enfant placé*.

compatible avec le bon fonctionnement du service⁷⁰. Dans mon établissement de stage, environ 9% des repas relèvent d'un régime particulier, notamment concernant la consommation de viande halal ou l'interdiction de consommation de viande de porc. Cette question des régimes spéciaux, qui pose parfois des problèmes de logistique, a été évoquée dans la majorité de mes entretiens et visites.

La situation de placement pourra également permettre d'échanger des informations sur la question de l'alimentation voire de modifier des comportements. L'infirmière a mis en avant, lors des groupes de travail, que « *le placement pour certains peut constituer une chance de prendre de meilleures habitudes alimentaires* », elle insiste sur le fait que « *l'éducation à la santé passe aussi par les parents soit directement, en informant et travaillant avec eux, soit indirectement, par ce que l'enfant pourra rapporter de son vécu au Foyer. Dans certaines situations, un travail pourra être entrepris en terme d'accompagnement des parents, surtout si des modifications de comportements alimentaires sont recherchées sur le long terme. Les familles pouvant être touchées par l'obésité et autres maladies chroniques en lien avec de mauvaises habitudes alimentaires et un mode de vie plutôt sédentaire* ». Les questions d'équilibre alimentaire, de budgets, d'accès à des ressources et soutiens en la matière (institutionnels, associatifs, producteurs...) peuvent être abordées par les équipes éducatives et le pôle santé.

Différentes activités peuvent être organisées comme des cafés des parents sur le thème de l'alimentation, des ateliers cuisine, des repas ou pique-niques. Il est possible de proposer des « astuces » aux parents pour permettre de les aider à faire le lien entre l'assiette et l'aliment et de promouvoir le « faire avec ». Lors d'un entretien avec un directeur, des pratiques très simples ont été suggérées comme proposer aux parents de mettre des plantes aromatiques dans leur cuisine ou sur leur balcon.

Lorsque la mesure des enjeux du levier alimentaire dans l'accompagnement des enfants confiés est prise, il apparaît qu'une action pensée de l'établissement dans ce domaine est essentielle. Si la nécessité, à tout le moins l'intérêt, d'agir peut apparaître alors évidente sur le principe, la mise en œuvre concrète doit faire face à différents obstacles, qui expliquent, peut-être, le peu d'initiatives globales et structurées en la matière.

⁷⁰ La Charte des droits et libertés de la personne accueillie consacre dans son article 11 le droit à la pratique religieuse des usagers : « *Les conditions de la pratique religieuse (...) doivent être facilitées sans que celles-ci puissent faire obstacle aux missions des établissements ou services. Les personnels et les bénéficiaires s'obligent à un respect mutuel des croyances, convictions et opinions. Ce droit à la pratique religieuse s'exerce dans le respect de la liberté d'autrui et sous réserve que son exercice ne trouble pas le fonctionnement normal des établissements et services* ». La Charte de la laïcité dans les services publics (2007) rappelle de son côté que « *Les usagers accueillis à temps complet dans un service public (...) ont droit au respect de leurs croyances et peuvent participer à l'exercice de leur culte, sous réserve des contraintes découlant des nécessités du bon fonctionnement du service* ».

2 Un levier d'accompagnement impensé ou incomplet : l'alimentation prise en tenaille entre l'individu et l'institution

Manger est un phénomène complexe. Cette complexité de l'acte alimentaire entrave les actions qui peuvent être engagées au sein de l'institution. Les représentations individuelles portées par chaque professionnel (2.1) comme la dimension collective de la restauration en établissement (2.2) peuvent constituer des limites à une politique active d'amélioration de l'approche alimentaire en foyer et maison de l'enfance.

2.1 L'individu face à la question alimentaire

Avant d'être des professionnels de la cuisine, de la protection de l'enfance, de l'éducation, de la gestion...les individus sont des « mangeurs » avec leur propre modèle et rationalité alimentaire (2.1.1). Dans ce contexte, la préparation, le contenu et l'accompagnement autour du repas ne font pas l'objet d'un consensus entre les professionnels mais au contraire portent les différences de perceptions, voire les désaccords entre chacun (2.1.2).

2.1.1 Les professionnels, ces mangeurs

Comme souligné précédemment l'acte alimentaire comporte différents horizons (du plaisir, de la convivialité, de la santé et du symbolique) et l'institution va donc rassembler différents « modèles alimentaires » portés par chaque professionnel (A) qui seront parfois en confrontation avec la posture attendue auprès des enfants (B).

A) Place de l'individu et diversité des modalités de « décisions alimentaires »

Chaque professionnel porte ses propres habitudes et représentations alimentaires, construites pour lui aussi depuis l'enfance. L'institution rassemble autant d'itinéraires de mangeurs et de modèles alimentaires qu'il y a de professionnels. Une des diététiciennes interviewée souligne que : *« sur l'alimentation, on touche à l'affectif, tout le monde est compétent, a quelque chose à dire mais chacun a son modèle (...) De façon naturelle on réagit à l'alimentation comme chez soi car on n'a pas pris de la hauteur pour apprendre ce que signifie manger en collectivité. Si bien que dans un foyer, comme quand des personnes s'installent en ménage, chacun vient avec ses habitudes, ses façons de faire »*.

Il est nécessaire d'étudier le processus de formation de la décision alimentaire, selon Corbeau et Poulain⁷¹, pour comprendre les différentes postures des professionnels. Chaque mangeur présente un « modèle alimentaire », qui se définit « comme une série

⁷¹ CORBEAU J.-P., POULAIN J.-P., 2002, *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*, op. cit., chapitre VII « Libres Mangeurs », pp. 138-156.

de règles qui lui sont imposées de l'extérieur, au cours de la socialisation primaire. Ces règles façonnent son goût, sa définition des aliments, des repas ». Chaque modèle montre « comment manger est un acte dans lequel s'expriment les désirs d'un mangeur socialement et culturellement défini »⁷². Les mangeurs sont motivés par des raisons qui échappent en partie à leur conscience et leur volonté. Ils sont déterminés comme « êtres bio-logiques », leurs décisions sont motivées par l'état physiologique, comme des « êtres socio-logiques », l'appartenance à un groupe social détermine alors les goûts et les choix et enfin comme « êtres psycho-logiques », l'alimentation s'inscrit alors dans l'ordre du désir et du psychologique⁷³. En substance, le modèle alimentaire est composé de « cascade de catégories » (Fischler 2001). Il y a ce qui est de l'ordre du mangeable et du non mangeable (débats autour de la viande de cheval, des escargots et des grenouilles). Au sein du mangeable, trois logiques se distinguent entre le nutritionnel (composition des aliments en macro et micro-nutrition), le culinaire (usages et fonctions des aliments pour la confection des plats), les manières de table (règles d'organisation des prises alimentaires quotidiennes). Dans les catégories du « comestible », il est possible de distinguer sur une échelle allant du négatif vers le positif le « consommable problématique », le « consommable », « l'agréable quotidien », le « délicieux-festif »⁷⁴. Le modèle alimentaire de chaque individu va se construire autour de ces notions. A cette diversité s'ajoute un espace de liberté. A l'intérieur de ce système de contraintes, chaque individu peut déployer différentes formes de rationalité puisque « ces surdéterminations ne s'imposent pas de façon implacable »⁷⁵. Dans cette espace de liberté, Poulain prend appui sur les grandes formes de rationalité définies par Max Weber dans *Le Savant et le Politique* (1919/1963) qu'il adapte au contexte de l'alimentation⁷⁶. La rationalité en finalité fait référence au lien entre l'aliment ingéré et le but, qui peut être la recherche de la santé, de l'esthétique, de la morale, du spirituel ou de l'économique... Concernant la seconde forme de rationalité, en valeur, la décision alimentaire réside dans le fait que l'aliment est autorisé et légitime. Se retrouvent alors les quatre formes de légitimation développées par Max Weber à savoir : charismatique (elle peut être religieuse par exemple) ; traditionnelle (par exemple : « on a toujours cuisiné comme ça ») ; rationaliste (liée au discours de la science sur tel ou tel aliment) ; bureaucratique (légitimité des discours d'instances tels que l'Institut national des appellations d'origine, INAO ou celle des différents labels). Ces éléments théoriques illustrent à la fois la complexité de la décision alimentaire et son caractère propre à chaque individu. Ils sont corroborés par mes observations de terrain. Par exemple, dans un groupe de travail relatif à l'approvisionnement, un participant souligne que si l'éducateur, le professionnel, est sensible à ce qu'il y a dans l'assiette,

⁷² *Ibid.*, p. 137.

⁷³ *Ibid.*, pp. 143-144.

⁷⁴ *Ibid.*, pp. 148 -150.

⁷⁵ *Ibid.*, p. 144.

⁷⁶ *Ibid.*, pp.145-147.

reconnaît des valeurs (entreprise d'insertion pour la livraison des repas, alimentation locale, approche environnementale...), il pourra plus facilement les porter auprès des enfants et véhiculer une dimension éducative⁷⁷. Il souligne ainsi de façon implicite que si les pratiques et l'offre de l'établissement correspondent à ses propres modes de décisions alimentaires, en l'espèce liées à l'approvisionnement biologique et local (rationalité en valeur / légitimation rationaliste liée à l'impact des pesticides sur la santé), il pourra promouvoir dans son accompagnement comme professionnel la consommation par les enfants de ces produits. La transmission des valeurs de l'assiette sera donc plus forte de la part du mangeur-éducateur s'il y retrouve son propre type de légitimation. De la même façon, j'ai constaté lors des commissions menus et de mon observation des repas des discussions des professionnels autour de la question du mangeable et non mangeable, faisant écho à la diversité des modèles alimentaires notamment pour la consommation de viande ou d'abats, les plats à base de lapin ou de poussin inscrits au menu.

Ces diversités de perceptions engendrent des tensions comme le précise un directeur lors d'une visite : *« L'alimentation est le point qui cristallise le plus, l'appréciation des professionnels est moins homogène que pour d'autres accompagnements comme le sport, hygiène, scolaire ou la politesse »*. Les comportements et représentations individuelles autour de l'alimentation peuvent entrer en conflit avec la demande institutionnelle et les principes éducatifs attendus des professionnels.

B) Conséquences dans la posture professionnelle : le « professionnel mangeur » versus « le professionnel éducateur »

Une diététicienne précise, lors d'un entretien, le rôle fondamental des professionnels autour des temps de repas : *« La richesse dans une structure de l'enfance, contrairement à la restauration scolaire, c'est que l'enfant n'est pas seul face à son assiette. Il y a toujours un ou deux adultes à la table. L'adulte mange, l'enfant va manger. Il a besoin d'être rassuré face à son assiette (...) un enfant placé a besoin d'être rassuré globalement et aussi au niveau alimentaire, être en confiance par rapport à l'alimentation. C'est à l'adulte de valoriser, de montrer ce respect. C'est la fonction de l'éducateur. S'ils sont à table avec les enfants c'est qu'ils ont un rôle à jouer. Un enfant qui mange seul n'apprend pas »*.

J'ai pu observer, lors de mon stage et de mon enquête, des comportements où, de façon évidente, la position personnelle et intime « du mangeur » entrait en confrontation avec cette posture professionnelle « de l'éducateur ».

Ainsi, j'ai participé sur mon lieu de stage à sept moments de repas avec les enfants (déjeuner et dîner), dans les différents groupes d'âge (de 3 à 18 ans). Les repas sont qualifiés par les professionnels de « repas éducatif » pour souligner qu'il s'agit bien pour

⁷⁷ Note d'observation et compte-rendu Réunion n° 1 Approvisionnement.

eux d'un moment de travail et d'accompagnement (le repas est d'ailleurs gratuit pour les professionnels qui mangent avec les enfants contrairement à ceux consommés par les autres agents au réfectoire). Cependant, ce moment de repas est également lié à l'intime puisque « *dans le partage de l'acte alimentaire, il y a un rapprochement des individus, une mise en intimité* »⁷⁸. Dès lors, il y a une confrontation entre deux postures qui peut parfois générer des incohérences dans l'accompagnement. Un des exemples les plus frappant que j'ai pu observer, est la situation dans laquelle un éducateur ne consommait pas pendant le repas le même plat que les autres enfants « *parce que c'est trop lourd* » et qui en dessert, après avoir remis la pâtisserie prévue au menu à chacun d'eux, s'est servi un petit suisse. Un des enfants demande également ce dessert lacté plutôt que le gâteau. L'éducateur en question répond que ce n'est pas possible car « *il n'y en a pas assez pour tout le monde* ». On le voit dans cet exemple, les principes éducatifs⁷⁹ sont contredits par le comportement de l'éducateur-mangeur, alors que celui-ci est un professionnel reconnu dans l'établissement. Il y a ici contradiction entre l'éducateur – le partage du repas ne peut se faire que dans le « manger comme les autres » – et le mangeur, à une époque où, comme le souligne Poulain « *L'alimentation moderne, même lorsqu'il y a convivialité ou commensalité, devient de plus en plus un lieu d'affirmation de l'individualisation. Manger avec l'autre ne signifie plus manger comme l'autre* »⁸⁰.

Cette pluralité des modèles et des décisions peut engendrer une « cacophonie alimentaires » (Fischler 2001) au sein de la structure et rendre alors peu cohérent l'accompagnement des enfants. Ce risque est d'autant plus important qu'à cette diversité des comportements s'ajoute une complexité de l'acte alimentaire, qui n'est souvent pas perçue par les professionnels.

2.1.2 Le repas, la complexité d'un accompagnement du quotidien

« *Les mangeurs ne pensent pas ! Ils mangent un point c'est tout. Ils mangent en appliquant des règles et des principes certes, mais qui relèvent de l'allant de soi, de l'évidence* »⁸¹. Pourtant derrière cette apparente simplicité de la question alimentaire se cache une complexité qu'il est nécessaire de comprendre pour éviter les représentations erronées et les comportements inadaptés (A). L'exemple de la place du « sucre » dans l'institution illustre cette complexité et les tensions pouvant exister entre les différentes représentations (B).

⁷⁸ CORBEAU J.-P., POULAIN J.-P., 2002, *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*, op. cit., p. 152.

⁷⁹ Notamment celui disposant que « *l'adulte respecte lui-même les règles qu'il exige de l'enfant. Les adultes (étant) extrêmement surveillés par l'enfant et imités aussi* », CHAPPONNAIS M., DREANO G., 2008, *Placer l'enfant en institution. MECS, foyers éducatifs et villages d'enfants*, p. 156.

⁸⁰ POULAIN J.-P., op. cit., p. 94.

⁸¹ CORBEAU J.-P., POULAIN J.-P., 2002, op. cit., p. 11-12.

A) La « complexité contre-intuitive » de l'acte alimentaire, un accompagnement du quotidien

L'accompagnement des enfants autour du repas recouvre une double complexité : la complexité inhérente à l'acte alimentaire d'une part, les difficultés globales que peuvent rencontrer les équipes éducatives dans l'accompagnement des tâches du quotidien de l'autre. Se pose alors la question de savoir comment dépasser l'appréhension de la restauration comme une simple prestation logistique et construire une véritable stratégie éducative autour des moments de repas.

Comme souligné précédemment, derrière la simplicité apparente de l'alimentation se cache une complexité évoquée dans l'ensemble de la littérature sur le sujet. Poulain et Corbeau défendent à ce titre dans leurs écrits la nécessité d'une approche pluridisciplinaire pour appréhender précisément la « *complexité de l'acte alimentaire* »⁸².

A cette difficulté propre au sujet d'étude, s'ajoute la question de l'accompagnement du quotidien. Jean-François Costes dans un article intitulé « le primat du quotidien »⁸³ constate que « *la vie quotidienne constitue le cadre et la matière de la compétence éducative* ». Ce travail « *consiste à accompagner l'enfant dans sa vie de tous les jours : lever, coucher, repas, scolarité, loisirs.* » Le quotidien est « *du côté de l'incontournable, des actes répétitifs nécessaires au maintien de la vie* ». Il souligne cependant qu'il est difficile d'investir un domaine domestique, considéré comme banal, et qui est de moins en moins valorisé socialement. C'est aussi le lieu d'expression « *d'affects bruts sinon brutaux* », suscitant « *chez l'éducateur des affects de même nature* ». Costes conclut qu'il faut paradoxalement « *considérer ce que tout nous appelle à déconsidérer* » et penser « *ce qui est de l'ordre d'un réflexe spontané* »⁸⁴.

J'ai pu observer la difficulté de penser l'acte alimentaire, au-delà d'une obligation voire d'une corvée quotidienne. Pendant les discussions dans un des groupes de travail, la question du « faire plus avec » les jeunes s'est posée et notamment de préparer des repas en intégralité dans les groupes de vie. Concernant les courses alimentaires, un éducateur souligne que « *ce n'est pas possible car cela prend du temps sur les accompagnements* », sous-entendant ainsi que l'achat de denrées en vue de la préparation d'un repas ne serait pas un accompagnement, ou à tout le moins ne serait pas prioritaire. De la même façon, alors que les attentes des équipes éducatives étaient très fortes en début de projet, notamment pour rapprocher la restauration de l'internat d'une cuisine familiale et augmenter la participation directe des enfants, les réponses au questionnaire diffusé (Annexe 6) ont souligné qu'une grande majorité ne souhaitait pas confectionner partiellement les repas. A la question 6, « *Quels éléments du dîner, prévus*

⁸² *Ibid.*, p. 29. Voir également RIGAL N., *op. cit.*, p. 35.

⁸³ COSTES J-F., « Le primat du quotidien », in BATIFOULIER F., TOUYA N., 2014, *Travailler en MECS, Maisons d'enfants à caractère social*, pp. 293-312.

⁸⁴ *Ibid.*, p. 300.

dans le menu, pourraient être systématiquement préparés dans les groupes ?», les réponses proposées étaient : « aucun », « assaisonnement de salade ou du crudité », « omelette », « cuisson des pâtes/riz », « cuisson simple de certaines viandes/poissons ». 4 groupes d'internat sur les 7 interrogés ont répondu « aucun ».

Plusieurs interlocuteurs rencontrés lors de mon enquête ont regretté l'absence de modules dédiés à la question alimentaire dans les formations des éducateurs⁸⁵. On peut citer comme type de formation le programme « Plaisir à la cantine », proposé en restauration scolaire, et auquel j'ai participé. Sa création a été motivée par la nécessité de comprendre globalement les enjeux de l'acte alimentaire. J'ai observé plusieurs modules de cette formation qui invite les cuisiniers et gestionnaires, représentants des parents d'élèves et professeurs à aborder différentes thématiques autour du repas et de l'alimentation des adolescents. Cette action permet de réfléchir en interdisciplinaire et inter-établissement aux actions qui peuvent être menées dans chaque structure et auprès des professionnels accompagnant les enfants. Croiser les regards et se former peut permettre d'éviter les contradictions dans les positionnements, comme celles observées sur la question des sucreries.

B) Exemple : Enjeux et représentations autour du sucre

Comme nous l'avons souligné, l'alimentation comporte un enjeu moral important puisque le choix et le comportement du mangeur sont soumis à différentes normes (religieuses, médicales, sociales ...) et sont objets de jugements. Certains aliments sont plus chargés symboliquement que d'autres. C'est le cas du sucre. Dans *Homnivore*, Fischler consacre un chapitre, intitulé « *La morale des aliments : l'exemple du sucre* »⁸⁶, à la question de ce qu'il qualifie de « *problématique imaginaire et sociale du sucre* »⁸⁷. La saveur sucrée est liée au plaisir par un « *ancrage biologique inné* »⁸⁸, cette attirance étant établie dès la naissance (Beauchamp, Maller & Rogers, 1977). Les ethnologues expliquent cette recherche par le fait que les aliments de saveur sucrée sont source de calories rapidement mobilisables. L'histoire des représentations concernant le sucre démontre que cette denrée a été « *alternativement angélisée et diabolisée, en raison d'une caractéristique essentielle : son lien au plaisir* »⁸⁹. Si aujourd'hui, malgré la forte consommation de sucre⁹⁰, elle fait l'objet « *d'une réprobation sociale croissante* »⁹¹, d'une

⁸⁵ L'un d'eux souligne : « *Dans la formation d'éducateur, il n'y a rien qui touche à l'alimentation et pourtant ils sont amenés à s'occuper du quotidien. J'ai proposé d'intervenir à l'VVV (une école d'éducateur) suite à une demande d'un éducateur qui était en apprentissage mais il n'y a pas eu de suite* ».

⁸⁶ FISCHLER C., 2001, *op. cit.*, pp. 275-306.

⁸⁷ *Ibid.*, p. 276.

⁸⁸ *Ibid.*, p. 275.

⁸⁹ *Ibid.*

⁹⁰ Depuis environ trente ans, la consommation de sucre a augmenté de 46 % dans le monde et celle d'aliments transformés et sucrés est passée de 11,6 % à 22,7 %. Alors que la recommandation de l'OMS est de limiter la consommation journalière à 12 cuillères à café par jour,

« *saccharophobie* »⁹² (de la part notamment des médias, des autorités médicales, des organismes de santé publiques, ...), elle était considérée au Moyen-âge comme « *médecine et épice* »⁹³, au XVIIème siècle comme dotée de nombreuses vertus et au XIXème, elle devient produit de première nécessité. A l'époque contemporaine, dans toutes les études et représentations, le sucre est marqué par une ambivalence : « *D'une part, il est toujours associé d'une manière ou d'une autre au plaisir, à la gratification, à une forme de sécurisation liée à l'enfance (...) à des usages sociaux fondés sur le don, les circonstances festives : cadeaux de sucreries, pâtisseries, etc. Mais d'autre part, la plupart des interviewés associent au sucre des inconvénients, sinon des dangers.* »⁹⁴

Ce rappel historique et sociologique fait écho à ce que j'ai pu observer à plus petite échelle dans les établissements. Les positions, voire les clivages « pour et contre le sucre », se retrouvent dans la vie quotidienne des enfants. Les attitudes et préconisations des directions d'établissement sont fortement différenciées et les clivages au sein d'un même établissement font des sucreries un enjeu majeur de la question de l'alimentation des enfants placés.

Dans ma recherche, j'ai pu noter, de façon schématique, trois positions opposées. Tout d'abord, l'opposition radicale du fait d'une vision purement nutritionnelle de l'alimentation. Lors d'une rencontre de directeurs d'établissement de protection de l'enfance, je me suis entretenue avec certains d'entre eux sur la question des denrées alimentaires et des apports des parents. L'un des directeurs m'a expliqué avoir trouvé la solution pour les sucreries apportées par les parents : « *nous les confisquons et les mettons dans le pot commun du groupe, ce sont des cochonneries* ». Ce directeur ne prend ici en compte qu'un aspect de cet aliment, sa dimension nutritionnelle, mais oublie ses dimensions symboliques et affectives (cf. chapitre 1). La remise de ces sucreries constitue un « *canal de communication alimentaire* » (Corbeau 2002) qui peut être important pour la famille.

Une seconde conception condamne la consommation de sucre à l'échelle de l'établissement et propose une alternative. Lors d'une visite, le directeur formé à la micro-nutrition souligne que, loin de pacifier la journée, le sucre serait source d'énerverment, de trouble du comportement et d'excitation qui rend le travail d'accompagnement des enfants plus difficile. Il a développé dans son établissement des ateliers-goûter avec des gâteaux fait maison à base de farine d'amande, de noisette et de chocolat noir. Enfin, une vision plus « libérale » du sucre, comme « *nourriture doudou* »⁹⁵, voire comme « *facteur de paix sociale* » s'est détachée de certains entretiens et observations. Un chef de service

la consommation en Europe est de 17 – Documentaire *Sucre, le doux mensonge*, de Michèle Hozer (All/Can, 2015, 90 min).

⁹¹ FISCHLER C., 2001, *op. cit.*, p. 277.

⁹² *Ibid.*, pp. 282-301.

⁹³ *Ibid.*, pp. 278-282.

⁹⁴ *Ibid.*, p. 301.

⁹⁵ Entretien L

évoque par exemple l'échec de sa tentative de réforme du goûter, en ces termes : « *Dès que l'on touche à la nutrition, on touche au sensible. Il y a des habitudes alimentaires et le changement a provoqué chez nous des tensions lorsque nous avons demandé aux éducateurs de proposer un fruit à la place du goûter individuel* ». Sur mon lieu de stage, les goûters et les apports en sucre sont l'objet de débats et d'évolution. J'ai consulté un document datant de 2003 précisant que les enfants avaient le droit à un colis sucré, équivalent à 1 kg chaque mois, quand leurs parents ne leur rendaient pas visite. Le tout était consigné précisément sur un document afin de suivre la ration à apporter à chacun. Depuis 15 ans, l'apport en sucre a diminué et concerne essentiellement les bonbons lors des anniversaires et les goûters. Concernant ces goûters, j'ai d'ailleurs constaté de désaccords entre les préconisations des différents professionnels (infirmière-puéricultrice, éducateurs, maîtresses de maison, équipe cuisine).

Les différences de représentations et de comportements alimentaires des professionnels rendent difficiles la définition d'une ligne de conduite commune et cohérente qui est pourtant indispensable dans le cadre de la dimension collective de l'acte alimentaire en institution (2.2).

2.2 L'institution face à la question alimentaire

Une réflexion autour de l'acte alimentaire en établissement pour enfants implique de se questionner sur la dimension collective du repas, tant parce que nous nous trouvons alors dans la sphère de la restauration collective (2.2.1) que parce que se constitue dans le maillon de cette chaîne de restauration une équipe pluridisciplinaire qui doit agir de concert (2.2.2).

2.2.1 Cuisiner en collectivité

Les équipes de cuisine en établissement social sont au cœur de la question de l'alimentation proposée aux enfants placés. Les difficultés de créer une identité et une reconnaissance propres à ce métier (A) et d'arbitrer entre les différents éléments en tension dans l'approvisionnement alimentaire (B) sont les deux obstacles majeurs à la valorisation du travail en cuisine et à la création du lien entre ceux qui confectionnent les repas et les consommateurs.

- A) Le métier de cuisinier en collectivité : problèmes de reconnaissance et valorisation

La sociologue Sylvie-Anne Meriot, dans son ouvrage *Le cuisinier nostalgique*, décrit les effets de la restauration collective sur les métiers de cuisine et d'aides de cuisine. Après

avoir examiné les apprentissages « primaires »⁹⁶ des cuisiniers (expériences domestiques et sociales de la cuisine, système éducatif, éventuelles consécration professionnelles) et « secondaires »⁹⁷ (statut des différentes branches professionnelles, organisations de travail, moyens à disposition), elle développe la thèse selon laquelle le métier de cuisinier en restauration collective souffre d'un manque de construction identitaire, de reconnaissance et de valorisation, malgré des conditions de travail favorables et des prestations souvent de qualité.

Elle observe que la profession souffre d'un déficit d'image : « *La dépréciation des cantines pour leur caractère social conduit à une forme de négation du savoir-faire des cuisiniers, d'autant qu'ils mobilisent des compétences en partie maîtrisées du grand public.* »⁹⁸ Les cantines peinent à répondre aux attentes des consommateurs puisque « *Dans sa pratique quotidienne et en particulier en restauration collective, le cuisinier est davantage susceptible d'être critiqué que dans une pratique culinaire festive (...) Par rapport à la restauration commerciale, un moindre soin accordé aux détails de la présentation et une moindre complexité des techniques mises en œuvre ne permettent pas une même valorisation de la créativité. C'est ce qu'observent les cuisiniers des cantines lorsqu'ils évoquent leur difficile mission consistant à satisfaire l'ensemble de la population d'une collectivité, alors qu'un simple assaisonnement peut faire l'objet des critiques les plus diverses* »⁹⁹. « *Le consommateur attend toujours du cuisinier le « miracle » de son geste et de ses « secrets professionnels » c'est-à-dire un investissement affectif et une expression personnelle dans un acte de la « socialisation alimentaire » devant provoquer un certain étonnement. Il ne se satisfait pas de l'objectif de qualité constante des productions que visent les cantines dans leurs rationalisations de l'organisation productive* »¹⁰⁰.

Cette dépréciation implique plusieurs conséquences sur le travail des équipes de cuisine :

- Risque d'un manque de sens, d'autant plus que le choix d'orientation professionnelle vers la cuisine collective est souvent lié à des raisons personnelles et familiales (horaires plus légers que dans la restauration commerciale) plus qu'à une vision et un engagement professionnel (bien que les professionnels s'engagent durablement dans cette voie¹⁰¹).

⁹⁶ MERIOT S.-A., 2002, *Le cuisinier nostalgique*, op. cit, chapitre IV « construction identitaire et parcours individuels », pp. 109-187.

⁹⁷ *Ibid.*, chapitre V « Une socialisation secondaire d'opposition », pp. 190-264.

⁹⁸ *Ibid.*, p. 121.

⁹⁹ *Ibid.*, p. 123.

¹⁰⁰ *Ibid.*, p. 127.

¹⁰¹ *Ibid.*, p. 86. Le graphique sur l'âge des cuisiniers selon leurs branches d'activité (en %) de l'enquête Emploi, INSEE, 1998 « *confirme que le secteur des cantines autogérées qui relèvent essentiellement du secteur public, dispose pour ses cuisiniers d'une pyramide des âges très linéaire (excepté pour les catégories extrêmes qui traduisent des choix individuels d'entrées ou de sortie de la vie active). Il s'agit donc bien de secteur qui offre des emplois les plus protégées* ».

- Risque de manque d'innovation et de créativité¹⁰² entravées par l'image négative de la profession et le manque de moyens et d'incitation à l'innovation : « *Les cuisiniers qui n'ont connu qu'une expérience de cantine sont fréquemment jugés « peu imaginatifs » par leur encadrement, même si la définition de leur activité ne leur offre pas la possibilité de valoriser leur créativité (découpes complexes, perfectionnement des assaisonnements, etc.). Même les produits qu'ils utilisent ne favorisent pas la valorisation de leurs savoir-faire* »¹⁰³.

- Enfin, risque d'insatisfaction¹⁰⁴ qui peut provoquer une baisse de l'investissement et de la motivation¹⁰⁵ renforcée par une impression de répétition de l'activité professionnelle, un rétrécissement du champ d'intervention, une standardisation et industrialisation des procédures, et un problème de reconnaissance.

Mes observations lors de mon stage et de mon enquête de terrain confirment ces tendances et constats. Lors de mes entretiens (formels et informels) auprès de cuisiniers et des aides de cuisine de mon lieu de stage, j'ai pu constater leur impression de ne pas être compris par les autres professionnels de l'établissement (notamment les équipes éducatives et gestionnaires), leur déception lors d'un investissement particulier et les doutes face à une possible évolution des pratiques de l'établissement en matière de restauration. J'ai également observé la vision négative des productions de la cuisine tant lors de mon stage que dans les témoignages échangés lors de la formation Plaisir à la cantine. J'ai participé à trois entretiens de recrutement de second de cuisine. Au cours de ceux-ci, deux candidats sur trois, qui venaient de la restauration commerciale, ont exprimé leur motivation en terme de conciliation de leur vie familiale (tous deux père de deux enfants) et de leur vie professionnelle.

B) La politique d'achat et l'approvisionnement : jongler entre les impératifs, un difficile équilibre

L'équipe de cuisine doit concilier une série d'exigences qui peuvent être en tension. Elle doit jongler entre les aspects logistiques (gestion quotidienne des commandes, de la réception des livraisons, préparation des repas...), financiers (coût directs et indirects), nutritionnelles (respect du GEM-RCN, recommandations du HCSP), qualitatifs (origine du produit¹⁰⁶, qualités gustatives, label, saisonnalité, conservation...), d'offre sur un marché

¹⁰² La sociologie de l'action, avec par exemple la théorie de l'action ménagère, rappelle que l'innovation est davantage stimulée en situation difficile, il apparaît peu probable de trouver un compromis entre un mode de fonctionnement plutôt protégé et une dynamique d'innovation. KAUFMANN J.-C., 1997, *Le cœur à l'ouvrage : théorie de l'action ménagère*, Paris, Nathan, coll. « Essais et Recherche », 238 p.

¹⁰³ MERIOT S.-A., *op. cit.*, p. 273.

¹⁰⁴ *Ibid.*, p. 15.

¹⁰⁵ Selon une étude ANACT 1992. Taux d'arrêt de travail plus élevé que dans la restauration commerciale.

¹⁰⁶ La loi du 3 août 2009 de mise en œuvre du Grenelle de l'environnement fixe comme objectif de recourir en restauration collective à des produits biologiques pour une part représentant 15 % des

donné (selon le territoire envisagé : marché à l'échelle d'une région, national ou mondial), réglementaires (respect des normes de sécurité sanitaires des aliments dites HACCP). Le chef cuisinier d'une MECS témoigne¹⁰⁷ : « *je devais être partout, du choix des fournisseurs aux achats, de la mise au point des menus à la préparation des repas, avec une cuisine ouverte sept jours sur sept, et, en sus, la gestion des plans de sécurité alimentaire* ».

En collaboration avec le gestionnaire, le chef cuisinier doit respecter une enveloppe budgétaire. Le coût des denrées nécessaires à la fabrication d'un repas est très hétérogène selon les Foyers ou les MECS. J'ai interrogé neuf établissements du Bas-Rhin et la fourchette de coût va de 2 à 5 euros. Cette dépense en matières premières dépend de différents critères et de la façon dont chaque établissement les priorisent : choix et qualité des matières premières utilisées (par exemple légumes frais, en conserve ou surgelés), variété des menus, nombre de composantes des repas (3, 4 ou 5 composantes), les gammes de produits (de la 1^{ère}, produits crus d'origine animale ou végétale, à la 5^{ème}, produits cuits conditionnés sous atmosphère modifiée ou raréfiée), les ingrédients intégrés dans les recettes (crème, beurre, lait, œufs, etc.) et les quantités effectivement servies par personne. Ces variations de prix peuvent être également liées aux différentes modalités de calcul. Un directeur interrogé souligne que dans son département « *les MECS n'ont pas toutes les mêmes modes de calcul, certaines partent du coût réel, d'autres du coût prévisionnel. Quand le Conseil départemental a reposé l'harmonisation du coût des repas, on était du simple ou double, les uns étaient à 3 €, d'autres à 6 €* ». En outre, ce coût mériterait une analyse fine car il n'intègre pas les coûts indirects (pertes lors de la préparation, gaspillage alimentaire¹⁰⁸, frais de santé). Dans un rapport de 2005, le Conseil national de l'alimentation (CNA) déconseille une dépense inférieure à 3,5 € hors taxe par jour (au prix de 2005), soit 4 euros pour 2017¹⁰⁹, ce qui pourrait servir de montant de référence.

Au-delà des exigences budgétaires, la politique d'achat est encadrée par les règles d'achats publics¹¹⁰, les réglementations et recommandations en matière nutritionnelle et d'hygiène. Les discours entendus lors de mon stage opposent souvent ces exigences

commandes en 2010 et 20 % en 2012 ainsi que, pour une part identique, à des produits saisonniers. L'objectif du gouvernement est de porter à 50 % la part du bio en restauration collective d'ici 2022.

¹⁰⁷ PIRAUD-ROUET C., février 2016, « La qualité au menu », *Directions*, n°139, p. 25.

¹⁰⁸ L'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) estime qu'en restauration collective, le gaspillage alimentaire se situe entre 150 et 200 g par personne par repas.

¹⁰⁹ Avis n°53 du 15 décembre 2005, sur les besoins alimentaires des personnes âgées et leurs contraintes spécifiques.

¹¹⁰ Selon l'article 27 du code des Marchés Publics (CMP), le pouvoir adjudicateur doit procéder, pour le calcul des montants, à une estimation de la valeur totale des fournitures et services qui peuvent être considérés comme homogènes, soit en raison de leurs caractéristiques propres, soit parce qu'il constituent une unité fonctionnelle. Une nomenclature des denrées alimentaires, « fournitures et de prestations de services homogènes », composée de 15 famille, était annexée à cet article 27. Elle a été abrogée depuis mais elle demeure utilisée par certains établissements.

et les affichent comme contradictoires voire inconciliables. Par exemple, l'approvisionnement local ou biologique est considéré d'emblée comme plus onéreux que celui en centrale d'achat auprès de grands groupes¹¹¹, ou encore le respect des recommandations nutritionnelles serait complexe et trop coûteux¹¹². Mes recherches et entretiens avec différents acteurs engagés dans des démarches de « restauration responsable »¹¹³ et d'éducation alimentaire des enfants (notamment les groupements d'achat, la Chambre d'agriculture Alsace, la DRAAF, des cuisiniers, le Conseiller technique en restauration du Conseil départemental du Bas-Rhin, les acteurs de la formation Plaisir à la cantine) mettent, au contraire, en avant que la conciliation entre ces différents impératifs est possible à certaines conditions (approche globale et progressive, plan d'action cohérent et ajustements constants – cf. chapitre 3).

Dans le cadre de cette démarche, la question de la qualité de l'approvisionnement est centrale. J'ai pu, à ce titre, observer différents groupements d'achat (deux publics hospitaliers et deux scolaires) et certaines offres ne sont pas toujours adaptées aux besoins du public accueilli. Une diététicienne souligne : *« Il y a un problème d'approvisionnement dans les maisons de l'enfance, au niveau des marchés publics on est sur une approche hospitalière alors que les référents d'aliments hospitaliers ne sont pas adaptés et ce ne sont pas les mêmes produits. Souvent, ils vont vers le moins disant. »*. Un responsable achat met en garde : *« en matière d'achat on a tendance à partir du trop bas. On était en groupement d'achat et on en est sorti. On peut faire quelque chose de correct à partir de 2,50 € par repas. Les produits tout faits ou déjà élaborés reviennent plus cher. En même temps, dans l'alimentation, quand les prix sont trop bas, je me méfie beaucoup car il existe des biais sur la qualité, la provenance, la date de péremption »*.

Les politiques publiques encouragent les établissements à privilégier un approvisionnement local, ce qui est également souhaité sur mon terrain de stage¹¹⁴. Cette incitation répond aux constats de Fischler sur l'industrialisation de notre alimentation : *« une partie de plus en plus importante de la population consomme des aliments produits*

¹¹¹ L'offre s'effectue sur un « marché oligopolistique entre les mains d'un petit nombre de grands noms de la distribution tels que Pomona, Transgourmet, Brake, ProaPro ou Davigel, qui s'approvisionnent eux-mêmes auprès de géants de l'agroalimentaire », in « Les établissements de santé et médicosociaux vont se mettre au bio » DUCOEURJOLY D., Avril 2017, *La Gazette Santé-Social*, n°139, p.16.

¹¹² Une étude a établi que les recommandations du GEM-RCN n'avait pas d'impact significatif sur le coût des repas : DARMON N., ALLEGRE L., VIEUX F., et al., 2010, « Suivi des recommandations du GEM-RCN pour la restauration collective : quel impact sur le coût des repas dans les écoles primaires ? », *Cahiers de nutrition et de diététique*, pp. 85-92.

¹¹³ Cette démarche intègre des considérations liées à l'essor économique du territoire, à la protection de l'environnement en soutenant les filières agricoles locales et bio. *La Gazette Santé-Social*, Avril 2017, *op. cit.*

¹¹⁴ Voir plus haut, note 106. Charte nationale pour une alimentation responsable et durable dans les établissements médico-sociaux, adoptée le 29 mars 2017 par les ministères des Affaires sociales et de la Santé et de l'Agriculture ; Souhait manifesté par les agents interrogés dans le questionnaire (Annexe 6, question 14).

entièrement hors de sa vue et de sa conscience immédiates (...) en se déplaçant de la cuisine vers l'usine ». Le travail culinaire cesse de remplir sa fonction d'approvisionner l'aliment et devient une « *louche cuisine* »¹¹⁵. De la même façon, Meriot constate dans son étude relative à la restauration collective¹¹⁶ : « *Peu de consommateurs sont en mesure d'identifier la nature de la production qui a été effectuée sur place et l'origine des produits. Si les produits surgelés sont acceptés dans les cantines d'entreprises et les conserves considérées comme un « moindre mal », le public attend surtout des cuisiniers qu'ils « cuisinent ». C'est pourquoi, l'usage de produits finis, notamment pour les plats principaux, reste vécu par les mangeurs sur le mode de la trahison* ». Un mode d'approvisionnement plus local permet également de valoriser la fonction des cuisiniers et de redonner sens à leur activité. Il permet aussi aux enfants de faire le lien entre le producteur et l'assiette. Enfin, un approvisionnement local permet de réduire les intermédiaires et de diminuer le coût global. « *Le passage en circuit court a diminué les coûts, d'abord fortement – fin 2012, le montant annuel journalier était passé à 5,69 €, puis, ceux-ci ont connu une remontée due à la hausse des denrées, avant de se stabiliser en 2015 à 5,85 €* »¹¹⁷.

L'équipe de cuisine doit donc concilier ces différentes dimensions (budgétaires, qualité, origine...) de l'approvisionnement. Elle ne peut mener à bien sa mission sans un travail d'équipe entre les différents services.

2.2.2 Travailler en collectif

Tout projet lié à l'amélioration de l'accompagnement par le levier alimentaire implique de délimiter les rôles et responsabilités de chaque service (A) et de favoriser un travail en équipe, dans une approche globale (B)

- A) L'alimentation, un levier d'accompagnement ne dépendant pas exclusivement de l'équipe de cuisine

Les attentes des professionnels comme des usagers en matière alimentaire se concentrent naturellement vers l'équipe de restauration, en charge de la préparation des repas. Pourtant, la qualité de l'alimentation proposée ne peut reposer sur ces seuls acteurs. Il convient de différencier ce qui a une incidence et relève réellement du contenu de l'assiette (organisation du service, type de liaison, qualité des denrées de base, de la préparation et de la présentation) et ce qui relève du cadre plus général (dimensions symbolique et sociale de l'acte alimentaire, lieu et ambiance du repas, convivialité, etc.). Plusieurs facteurs expliquent que les équipes de cuisine deviennent, à tort, des « boucs émissaires » de l'acte alimentaire en institution.

¹¹⁵ FISCHLER C., 2001, *op. cit.*, p. 217.

¹¹⁶ MERIOT S.-A., 2002, *op. cit.*, p. 126.

¹¹⁷ « La qualité au menu », *Directions, op. cit.*

Tout d'abord le fait que l'alimentation en institution soit, par définition, contrainte et non choisie implique une critique plus forte des consommateurs, comme le constatent conjointement Claude Fischler et Sylvie-Anne Meriot. Le premier¹¹⁸ qualifie de « *paradoxe de la restauration collective* » le fait de ne pas être un client qui choisit sa consommation mais un « *usager* » dans une situation de « *dépendance* » et de « *sujétion* » par rapport à l'institution. Du fait de l'« *emprise de l'instance nourricière* », l'alimentation en collectivité cristallise fréquemment insatisfactions, mécontentements et conflits. Dans ce contexte, se plaindre de la « *cantine* », « *c'est aussi, peut-être, une manière de se plaindre de l'organisation dont (l'usager) fait partie* ». La seconde, Sylvie-Anne Meriot, souligne¹¹⁹ dans son ouvrage *Le cuisinier nostalgique* que manger en collectivité « *se fait généralement sous la contrainte, au point que les activités de ce secteur font presque exclusivement l'objet de critiques négatives* ». En outre, elle constate que le « *personnel de la cantine (est) perçu comme le seul décideur des choix opérés en matière alimentaire* », alors qu'ils ne sont qu'un maillon de cette chaîne de décision et de réalisation. Cette vision réductrice explique qu'ils soient le centre des critiques.

En second lieu, le contexte global de l'acte alimentaire n'est pas perçu par les convives qui associent trop souvent le contenu de l'assiette à la satisfaction alors que le mangeur est déterminé par de nombreux autres facteurs, comme il a été démontré précédemment. Lors des entretiens, un responsable des achats d'une grande fondation souligne que « *le bon repas fait seulement 40% du projet* », un cuisinier-formateur précise quant à lui que « *les cuisiniers ne peuvent faire dans leur coin. La qualité doit être portée par l'établissement, ils ne peuvent porter seuls la qualité. Les enfants doivent être sensibilisés par ailleurs par une démarche globale. Le cuisinier fait seulement partie de cette ronde* ». Lors de mes observations, notamment des repas et des commissions menus, j'ai constaté les nombreuses attentes des équipes éducatives et gestionnaires envers la cuisine. Quasiment tous les aspects du repas relevaient à leurs yeux de la cuisine. J'ai identifié trois principaux déterminants de la qualité du repas, qui dépassent la responsabilité des seuls cuisiniers malgré les reproches adressés par les équipes : le cadre du repas (le lieu, la vaisselle et la présentation), l'information autour du contenu de l'assiette et l'ambiance lors de la consommation.

Concernant le premier déterminant, j'ai assisté par exemple à une commission menu au cours de laquelle il a été rapporté que, dans un groupe de vie d'enfants de 3 à 6 ans, « *les petits pois n'ont pas été consommés* ». Après discussion, nous arrivons à la conclusion que « *la vaisselle ne permet pas de manger les petits pois, qu'il faudrait des bols* ». Lors de mes observations des repas, j'ai pu constater que des salles à manger

¹¹⁸ FISCHLER C., janvier-février 1990, « Le mangeur et l'institution ou la paradoxe de la restauration collective », *Santé Publique*, n°1, p. 63-67.

¹¹⁹ MERIOT S.-A., 2002, *Le cuisinier nostalgique*, op. cit., pp. 117-118.

chaleureuses et personnalisées et des plats de service familiaux (et non des plats de « cantine » type « bacs gastro ») offraient un cadre plus agréable.

S'agissant de l'information et de la connaissance des denrées et plats proposés, j'ai remarqué que les enfants étaient parfois complètement démunis face au contenu de leur assiette. Les menus sont affichés mais les appellations sont parfois sophistiquées, en décalage avec le contexte et les connaissances des enfants et des adultes les accompagnant lors des repas. Meriot constate d'ailleurs dans son étude¹²⁰ que « *dans les cantines scolaires (...), les menus montrent dans la dénomination un attachement aux dénomination de l'histoire culinaire française mais peu soucieuse de la communication auprès des consommateurs. Par exemple la « viande à la florentine » désigne des « épinards hachés et à la béchamel », des « œufs à la russe » pour les « œufs durs macédoine ». « Des appellations mentionnées par Auguste Escoffier¹²¹ sont encore largement en vigueur comme le « sauté de veau Marengo » pour une sauce oignons, tomate et champignon ou les « Bouchée à la Reine ».*

Enfin, le repas est parfois un moment de tensions alors qu'une atmosphère apaisée est recommandée dans l'apprentissage alimentaire. Lors d'une réunion de direction, au cours de laquelle le projet restauration est présenté, un chef de service souligne qu'il ne faut pas « *avoir une approche idéalisée de ces temps de repas* » qui sont parfois « *des lieux de tension voire de maltraitance* ». La consultation des rapports d'incidents pendant mes sept mois de stage m'a permis de constater qu'en effet le repas est aussi un moment de heurts, de confrontations. A titre d'exemple, un de ces rapports est rédigé comme suit : « *Lors du repas ce soir, A. est assis à côté de J. A un moment du repas, J. demande à C. de lui passer la bouteille d'eau. C. refuse dans un premier temps de la lui donner, simplement pour l'embêter. A notre demande, elle donne la bouteille à J., A. l'intercepte mais J. la lui arrache des mains. C'est à ce moment là que A. gifle assez violemment J. d'un revers de la main. Les deux se sont ensuite levés, se sont attrapés par le col, A. a tenté de mettre un coup de poing à J. alors que je tentais de les séparer* ».

La question délicate est alors de déterminer si la qualité du repas favorise une bonne ambiance ou si les difficultés dans un groupe empêchent d'apprécier le repas¹²². J'ai constaté que selon la position de mes interlocuteurs, l'une ou l'autre version était mise en avant. Ainsi un chef de service éducatif souligne : « *le soir, tu vois le menu et tu devines l'ambiance* », alors qu'un directeur interviewé constate : « *Il y a des attentes fortes autour du repas : est ce que l'assiette pose problème ou la dynamique du groupe. Parfois c'est le repas, quand il n'est pas satisfaisant mais nous voyons que le plupart du temps c'est au contraire la dynamique du groupe* ». Un formateur résume bien la situation : « *je me*

¹²⁰ *Ibid.*, p. 275.

¹²¹ Chef cuisinier de la fin du XIXème, début XXème, il est l'un des précurseurs de la cuisine moderne et auteur du *Guide culinaire*.

¹²² L'un des directeurs interviewé utilise l'image d'une « *partie de ping-pong entre éducateurs, cuisiniers, jeunes, direction* ».

rappelle quand j'étais éducateur, la difficulté d'avoir du calme à table. On essayait de retrouver des petits trucs comme une salle à manger agréable, des temps de repas assez longs (...) Le cuisinier va être responsable de la qualité des produits par les achats, des repas assaisonnés, de l'esthétique, de l'équilibre mais ne peut pas être garant du fait que le repas soit pris dans un cadre favorable ».

B) L'alimentation, un levier d'accompagnement impliquant une approche globale et un travail d'équipe

Les enjeux de l'acte alimentaire impliquent une approche globale. Le programme de recherche-action EducAlim¹²³ (programme d'EDUCation ALIMentaire des enfants initié en 2010), a permis d'établir les différentes dimensions de l'éducation alimentaire. Ce programme a étudié une cohorte de 576 enfants de CE2 dans 17 écoles suivis pendant 3 ans (jusqu'au CM2). Il prouve que le comportement alimentaire des enfants est amélioré (augmentation par deux de la quantité de légumes consommés) grâce à la mobilisation de l'ensemble des professionnels (restauration, professeurs, gestionnaires) autour d'une combinaison d'activités (modules de cours et sensibilisation aux enjeux nutritionnels, économiques et écologiques de l'alimentation, ateliers d'éveil sensoriel, ateliers-cuisine, ateliers jardinages, visites sur les sites de production)¹²⁴.

Une diététicienne interviewée souligne à ce titre qu'« *il faut travailler dans la transversalité, en lien avec la cuisine (confection repas, hygiène, équilibre nutritionnel), le pôle santé (suivi des jeunes), avec les maîtresses de maison et les éducateurs (pour le suivi individuel, le cadre du repas et l'éducation sensorielle), les gestionnaires, les chefs de service et la direction* ». Un responsable achat préconise : « *Il faut parvenir à mettre tout le monde autour de la table. Certains éducateurs ne reconnaissent pas les contraintes de la cuisine et ne veulent pas s'impliquer. Il faut faire comprendre l'intérêt à participer aux temps du repas. J'ai vu des éducateurs qui apportaient leur repas en disant, « je ne veux pas manger ce qui est cuisiné ici ». Il y a un problème sur ce message. On peut expliquer les choses aux enfants. Il faut que les équipes soient partie prenante des repas, fassent partie du jeu. »*

Afin de permettre cette approche globale en institution, il est donc nécessaire que tous les professionnels intervenant dans le processus de l'acte alimentaire travaillent conjointement. La question se pose alors de l'intégration des fonctions dites « supports », d'« intendance » ou de « logistique » avec les équipes éducatives. Cette dimension est trop rarement et sommairement abordée dans les manuels relatifs au travail social.

¹²³ Ce projet a été réalisé de 2010 à 2014 par l'école de management de Nantes, Audencia et la DRAAF des Pays de la Loire. L'équipe était constituée par des chercheurs d'Audencia-Nantes, du Centre Edgar Morin (CNRS-EHESS, Paris), d'ONIRIS et de l'Université Paris-X.

¹²⁴ Communiqué de presse de Audencia du 22 janvier 2015, accessible à l'adresse, http://www.cge-news.com/contenus//1204/cms_pc/fichier/1228/150126104221_cp_audencia_educalim.pdf (consulté le 7 août 2017) et Note de synthèse de la DRAAF des Pays de la Loire, mars 2015.

A propos de cette « intendance »¹²⁵, Michel Chapponnais souligne que « *tout en ayant des fonctions spécifiques, le personnel qui participe à la logistique doit être intégré à la réflexion institutionnelle, ces fonctions sont parfois des fonctions de l'ombre agissant dans les coulisses de l'institution et il faut être soucieux de les intégrer à la scène* ». Pour ce faire, les fonctions éducatives doivent être reconnues dans leur domaine de compétence et un travail d'équipe doit être engagé. Ainsi les cuisiniers, aides de cuisine et maîtresses de maison pourront éprouver un sentiment d'appartenance à la communauté de personnes entourant les enfants accueillis et participer à la réflexion collective engagée autour d'eux. Chapponnais souligne à ce titre que « *l'ensemble du personnel qui compose l'environnement éducatif de l'enfant est amené à avoir des réponses éducatives en rapport avec sa fonction* »¹²⁶. « *L'effet recherché dans une institution pour enfants, étant l'évolution de l'enfant de lui-même, tout participe à l'effet synergique, y compris (...) les services généraux et les acteurs associés* »¹²⁷. La formation Plaisir à la cantine met en avant cet aspect en réunissant les différents acteurs autour des modules proposés et en essayant de sortir les cuisiniers de leur isolement. Les questions relatives au cadre des repas, aux aspects affectifs, à la communication entre les services sont abordées. Ainsi, l'ensemble des maillons de la commande, des denrées à la consommation des repas par les enfants, sont concernés par la question alimentaire : les services cuisine, finance, santé, éducatif, pôle de direction. Cela implique une prise de conscience des enjeux et un travail en commun. Une segmentation des approches rend impossible un travail approfondi et efficace sur le levier alimentaire. Compte tenu des obstacles identifiés, tant au niveau individuel que collectif, il est fondamental que la direction de l'établissement pense ce levier d'accompagnement et inscrive les actions dans sa politique institutionnelle, permettant de donner un cap clair et des objectifs aux différents professionnels. L'axe que prendra chaque politique dépend bien sûr de chaque institution et des initiatives qui naîtront de ce projet¹²⁸.

¹²⁵ CHAPPONNAIS M., DREANO G., 2008, *Placer l'enfant en institution. MECS, foyers éducatifs et villages d'enfants*, op. cit., pp. 161-162.

¹²⁶ *Ibid.*, p. 150.

¹²⁷ *Ibid.*, p. 163.

¹²⁸ Un Directeur souligne lors d'une visite que « *c'est une dynamique qui prend sa propre forme dans chaque établissement* ».

3 Le cap et le sens d'un accompagnement par l'alimentation : la nécessité de définir une « politique alimentaire » propre à chaque établissement

Corbeau propose de substituer le concept passif « d'incorporation » à celui plus actif « d'incorporation », à partir duquel « *le mangeur-acteur dispose de principes lui permettant de construire ses connaissances conceptuelles, physiques et gustatives* »¹²⁹. Chaque mangeur définit alors sa propre façon de manger. De la même manière, compte tenu des enjeux et des obstacles identifiés précédemment, l'établissement doit construire une proposition et des objectifs structurants, qui seront en quelque sorte « *la façon de manger du Foyer* ».

L'objectif de mon stage était précisément de définir cette politique alimentaire et de donner le cap à l'ensemble des équipes. En s'appuyant sur les développements précédents ainsi que sur mes constats des succès et échecs lors des différentes étapes du projet, il est possible de dresser différentes recommandations sur lesquelles s'appuyer pour engager une démarche dans ce domaine. La méthodologie du projet sera tout d'abord abordée (3.1), avant de détailler la substance, ce qui pourrait constituer le noyau dur de cette politique alimentaire (3.2). Pour illustrer les résultats concrets de cette démarche, un encadré en fin de chapitre présente les actions engagées dans le cadre de mon stage.

3.1 Développer une méthodologie alliant participation, mobilisation et cadrage

La définition de la politique alimentaire de l'établissement doit s'appuyer sur une méthodologie favorisant la participation (3.1.1) et sur différents outils et documents – au premier rang desquels le Projet de service restauration – pour permettre sa mise en œuvre effective (3.1.2).

3.1.1 Définir une méthode et un lieu de prise de décision alimentaire

Une méthodologie participative et mobilisant les équipes est nécessaire pour favoriser la connaissance du levier alimentaire, l'interconnaissance, la confiance et la mobilisation des professionnels concernés appartenant à différents services (A) et particulièrement de ceux de l'équipe de cuisine (B). Cette co-construction doit être complétée par la définition d'un lieu de prise de décision alimentaire (C).

¹²⁹ CORBEAU J.-P., janvier 2008, « Casser la croûte ! Pour une « incorporation » jubilatoire », *Corps*, n°4, pp. 79-83.

- A) Une démarche projet participative : apprentissage, co-construction, adhésion, interconnaissance

Il est nécessaire de mettre en place une démarche participative du projet¹³⁰ restauration afin de créer un espace de discussion et d'information sur la question alimentaire, de promouvoir la co-construction et l'adhésion envers le projet. Une telle démarche implique pour le chef de projet :

- d'engager le projet lors d'une réunion de lancement incluant l'ensemble des professionnels et les représentants du Conseil des jeunes ;
- de construire et d'animer des groupes de travail thématiques avec les professionnels représentant les différents services (cuisine, éducatif, gestion, direction...);
- d'informer régulièrement l'ensemble du personnel et les enfants sur l'avancement du projet et de créer des outils de remontée de suggestion pour ceux ne participant pas (boîte à idée, questionnaires) ;
- de clore la démarche par une réunion de clôture et un bilan de la période écoulée.

Cette démarche participative, désormais fréquemment utilisée en établissements sociaux et médico-sociaux, est particulièrement adaptée lorsque la question de l'alimentation est abordée. Les débats en groupe de travail vont en effet favoriser non seulement la co-construction mais également, en amont, la prise de conscience des enjeux de l'alimentation et l'interconnaissance, le regard croisé des différents professionnels (en rappelant notamment les responsabilités de chaque acteur dans cette chaîne, les attentes et contraintes des uns et des autres).

Partant de la démarche engagée lors de mon stage et de mes observations, il me semble qu'une vigilance particulière doit être portée sur les points suivants :

- La difficulté de faire évoluer les postures de certains participants du fait du contexte local (historique du service cuisine, crispations sur la qualité de certains menus, doutes sur la faisabilité des changements proposés...). Faire croiser les regards des différents services et favoriser une meilleure compréhension des impératifs de chacun demeure une démarche complexe.
- La nécessité d'inscrire la démarche dans un temps suffisamment long (un an au moins).
- L'importance de donner, dès le début du projet, quelques éléments théoriques relatifs à l'alimentation des enfants ainsi que des exemples de bonnes pratiques, afin d'alimenter la réflexion et de faire évoluer les représentations dès le début du travail.

¹³⁰ Les Fiches-Conseil REALISAB du Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, et de la Direction des Achats de l'Etat conseillent par exemple : « *il est important de l'aborder en mode projet en définissant le contexte et l'état des lieux initial, les acteurs à réunir, les objectifs partagés, les objectifs opérationnels, le plan d'action avec les moyens humains et financiers, un plan d'animation avec les résultats, les résultats attendus et leur communication. Le projet nécessite à la fois un portage politique et une analyse technique* ».

Un projet restauration envisagé de façon globale implique des changements pour l'ensemble des professionnels, ce qui peut parfois entraîner quelques réticences voire résistances. Malgré la démarche participative, l'adhésion au projet n'est pas assurée. Il est donc essentiel de construire le projet avec les équipes de cuisine (B) et de coupler cette démarche par la définition d'un espace permanent de prise de décision alimentaire (C).

B) Eriger les agents de cuisine en co-concepteurs de la politique alimentaire de l'établissement

Le rôle des équipes de cuisine est évidemment essentiel dans la démarche de construction de la politique alimentaire de l'établissement. Les personnes interrogées ont souligné, dans leur ensemble, que le projet ne peut fonctionner sans leur adhésion et participation active. Comme précisé dans le chapitre deux, les équipes de cuisine peuvent souffrir d'un déficit de reconnaissance et de sens dans leur travail. Le projet restauration, pour lesquelles elles jouent un rôle central, représente une opportunité de dynamiser et (re)mobiliser ces professionnels. Un directeur témoigne : « *Cela permet de revaloriser le travail du cuisinier, au-delà de sustenter. Aujourd'hui les cuisiniers ont une véritable mission institutionnelle* ». S'appuyer sur la question du sens et sur la valorisation de leur travail est un levier de mobilisation autour du projet proposé. Comme le souligne un cuisinier formateur : « *Le travail du cuisinier consiste à nourrir. En formation, je travaille avec eux sur « redonner du sens » pour qu'ils travaillent des produits frais, bruts, variés (par exemple, de ne pas toujours utiliser les mêmes céréales, privilégier des matières grasses de qualité...). Ils n'ont jamais été formés à cela. (...) Il faut redonner aux cuisiniers l'envie de cuisiner. Quand je vais en formation, quand je travaille le sens, je vois que je lève des freins.* ».

Le projet restauration, qui propose une vision renouvelée de la cuisine, engagera évidemment des changements majeurs : organisation de la commande, choix des approvisionnements et des fournisseurs, modalités de confection des repas, d'organisation du service (changement de plan de service, de modes de liaison, adaptation du matériel...), soin de la communication (présentation du service, menus, présence auprès des convives ...). Ce projet peut provoquer des surcharges de travail ou de nouveaux apprentissages du fait de nouvelles méthodes de travail culinaire : travail de produits frais, modalités de cuissons plus lentes... Bien que la démarche projet participative permettra d'anticiper les réticences et les atténuer, elle ne pourra les faire disparaître. Une stratégie d'accompagnement du changement devra être engagée pour ces équipes (communication interne, mobilisation des outils RH comme le plan de formation, la GPEC...).

C) La prise de décision : rôle de la commission menu

La commission menu est une instance composée d'équipes pluridisciplinaires, ayant vocation à améliorer la fonction restauration dans un ESSMS. Dans les foyers et maison de l'enfance, elle ne peut être seulement un lieu d'évaluation de la satisfaction des usagers (cf. chapitre 1) mais doit porter au quotidien la politique alimentaire de l'établissement. Les diététiciennes interrogées ont souligné la nécessité de renforcer cette instance et de définir un espace de décision qui assure la continuité du projet dans le temps et permet les ajustements. Pourtant, malgré ce rôle central, j'ai pu observer les fragilités possibles de ce type d'instance et les dysfonctionnements qui peuvent limiter son efficacité : fort taux d'absentéisme, manque de représentants des gestionnaires et/ou de la direction, focalisation sur les repas passés, difficulté de sortir d'un face à face cuisine/consommateurs, manque de directives claires définies à l'issue de ces réunions.... Même lorsque la dynamique est lancée, celle-ci peut s'épuiser comme le souligne un directeur au cours de l'entretien : *« c'est vrai que maintenant que je vous en parle, la commission menu n'est plus très mobilisée, elle l'était au début du projet pourtant »*.

Au cours de mon stage, à l'issue des réflexions des groupes de travail, il a été décidé que la commission menu se réunirait de façon mensuelle et serait composée a minima du chef de cuisine, d'un chef de service, de la diététicienne, d'un ou deux représentants par groupes de vie (maîtresse de maison et/ou éducateurs) et d'un représentant de la direction. En terme de participation, s'est posée la question de sa composition : présence facultative et invitation de l'ensemble du personnel ou présence obligatoire de référents identifiés. Chaque modèle a des avantages et inconvénients qui ont été évoqués en groupe de travail. Le premier permet d'ouvrir cet espace mais dilue la responsabilité de chacun et comporte le risque d'un faible taux de présence. Le second modèle (choisi sur mon lieu de stage) permet de disposer d'interlocuteurs identifiés (tant pour la direction que pour les équipes) progressivement aguerris sur la question de l'alimentation mais implique de s'assurer de la communication de l'information à l'ensemble du personnel. L'enjeu est également que cette participation soit bien investie (participation aux réunions malgré l'urgence quotidienne et les autres contraintes).

Concernant les attributions de la commission menu, l'objectif des réunions doit être d'apporter une approche globale sur les actions alimentaires de l'établissement. Le travail doit être plus prospectif que le simple commentaire des menus passés : arrêter le prochain cycle de menus présenté par la cuisine, effectuer des propositions en fonction des envies exprimés par les enfants, de l'actualité, de la saisonnalité (par exemple en octobre des actions autour de la courge et d'*Halloween*), anticiper des points sur lesquels un travail en commun serait nécessaire auprès des enfants (par exemple l'introduction d'un légume plus difficile d'accès, d'un aliment nouveau ou exotique, la préparation

d'atelier ou d'animation). Il est enfin conseillé de doter cette commission d'outils efficaces pour favoriser la participation et faciles d'utilisation (l'argument du manque de temps étant récurrent pour expliquer le défaut de participation ou de remontée des informations). Dans le cadre de mon stage une « fiche d'évaluation des repas », sous le format d'un tableau, facile d'accès, simple et rapide à compléter (chaque case reprenant une composante du menu, avec une signalétique à entourer par les enfants et leurs éducateurs) a été réalisée. D'autres outils comme des questionnaires annuels, une boîte à idées, des fiches recettes et ateliers d'éducation au goût peuvent faciliter le travail de cette instance.

3.1.2 Définir un Projet de service restauration, porteur de cohérence et d'outils

Après avoir établi un diagnostic et défini les besoins propres à l'établissement (A), la direction pourra mobiliser les groupes de travail pour la définition d'un projet de service spécifique à la question alimentaire (B).

A) Le diagnostic et l'identification des besoins

Il est essentiel de réaliser un diagnostic de site pour aboutir à un état des lieux des moyens humains, financiers, matériels et des pratiques. Cette évaluation permettra de dresser des préconisations, de déterminer les marges d'évolution possible et de préciser les besoins et priorités selon les objectifs du projet. L'alimentation étant à la croisée de différents domaines (financier, qualité, santé, éducation, environnemental, partenarial) actionner un levier aura des conséquences sur les autres. Des outils d'aide à l'élaboration de ce diagnostic en restauration collective sont proposés par des cabinets de conseils privés ou différentes organisations comme la Fédération nationale de l'agriculture biologique (FNAB), le questionnaire d'auto-évaluation proposé en ligne par la Fondation pour la nature et l'homme¹³¹ et, suivant le territoire, la chambre d'agriculture (appui d'un conseiller en circuit court sur mon lieu de stage) ou différentes associations...

Il est évident qu'il faudra ensuite arbitrer entre les différents paramètres et besoins identifiés. Le responsable achat et développement durable d'une fondation met en avant un paradoxe des organisations actuelles concernant le choix du type de liaison en restauration (chaude ou froide) : si l'on part des besoins des enfants il est évident que les dîners doivent mobiliser la cuisine, car les enfants sont en général plus nombreux en soirée, avec une liaison chaude qui permet de conserver l'intégralité des saveurs des plats et de donner une odeur de cuisine proche de la cuisine familiale. Or, dans la grande majorité des établissements de son groupe, la présence des cuisiniers se fait plutôt en journée, pour des raisons organisationnelles et de réglementation du temps de travail, alors que les enfants sont en temps scolaire.

¹³¹ Dans le cadre de la démarche Mon Restau Responsable®.

B) La définition d'un Projet de service restauration

Il est recommandé que le projet alimentaire prenne naturellement appui sur la politique institutionnelle et le projet d'établissement. Un directeur souligne le manque de soutien institutionnelle de la politique alimentaire : « *On parle beaucoup en Conseil de vie sociale de l'alimentation mais pas en réunion de direction ou dans le projet d'établissement, où il y a rarement plus de deux lignes. On n'en parle pas assez pourtant c'est un des éléments centraux de la journée avec des impacts qui peuvent être lourds mais on n'en parle pas de façon constructive* ». Sur mon lieu de stage la dimension restauration fait l'objet de plusieurs mentions dans le projet d'établissement qui pose, parmi ses objectifs d'évolution, la nécessité de « *reconsidérer la place et l'importance de l'alimentation dans la vie et l'éducation des enfants, et donc de repenser entièrement la question de la préparation des repas* »¹³² et définit le besoin « *de faire de ce rapport à la nourriture, à l'organisation et à l'élaboration des repas, un support éducatif, un des fondamentaux de l'accompagnement éducatif* » et d' « *Introduire une notion de plaisir, de spontanéité et de convivialité* »¹³³.

L'élaboration d'un projet de service permet de porter de façon spécifique, détaillée et concertée la politique alimentaire de l'établissement. Le projet de service est défini à l'article L.311-8 CASF : « *Pour chaque établissement ou service social ou médico-social, il est élaboré un projet d'établissement ou de service, qui définit ses objectifs, notamment en matière de coordination, de coopération et d'évaluation des activités et de la qualité des prestations, ainsi que ses modalités d'organisation et de fonctionnement.* ». Ce document central va fixer, sur une base quinquennale, un cadre commun et organiser la politique alimentaire de l'établissement. Il est à la fois un outil organisationnel (description des modalités d'organisation de la cuisine et de l'approvisionnement, définition d'un plan de service, des moyens humains et matériels, des différentes modalités de participation des usagers), programmatique (définition des objectifs, d'un calendrier prévisionnel, d'une feuille de route), managérial (définition des finalités du projet en terme de qualité de l'accompagnement et de bien être des enfants, rappel des rôles des différents services et instances, des interactions entre les acteurs...), de communication (rappel des principes de l'éducation alimentaires portée par l'établissement, des grands principes de l'organisation des repas) et d'évaluation (questionnaires, indicateurs de suivi).

Les travaux des groupes de travail ont permis d'aboutir à la rédaction d'un tel document à l'issue de mon stage (Annexe 7 sommaire du Projet de service restauration). L'enjeu identifié par la direction sera de s'assurer de la mise en œuvre effective de ce document au travers de :

¹³² p. 73 du Projet d'établissement.

¹³³ p. 28 du Projet d'établissement.

- l'élaboration de documents et outils complémentaires permettant de décliner les objectifs en application concrète. Ainsi, ont été intégrés au projet de service les principes de l'éducation alimentaires des enfants, le cahier des charges approvisionnement¹³⁴, le plan alimentaire¹³⁵, les règles ou conseils d'organisation des repas dans les groupes (accueil des enfants, principes d'accompagnement pendant le repas, tenue de la salle à manger, présentation de la table)...

- la mobilisation des chefs de service éducatif et de la direction par une présentation du projet en réunion de direction et par un objectif d'intégration des éléments du projet dans les projets de service éducatif.

Une fois le volet méthodologique et instrumental défini, il convient de se pencher sur le contenu de cette nouvelle politique alimentaire.

3.2 Eriger l'alimentation en levier central d'accompagnement des enfants accueillis en s'inscrivant dans une démarche de développement durable et d'ouverture de l'établissement sur l'extérieur

L'établissement pourra aborder les différentes dimensions et potentialités de la politique alimentaire en s'appuyant sur deux leviers : le développement durable (3.2.1) et l'ouverture sur l'extérieur (3.2.2).

3.2.1 Une démarche globale et progressive vers une alimentation responsable et durable

Le concept « d'alimentation responsable et durable » découle du principe de développement durable, démarche globale et transversale dans ses trois composantes : équité sociale, efficacité économique et préservation de l'environnement¹³⁶. Il implique de repenser le service restauration dans sa globalité : politique d'achat, équipements en cuisine, formation des professionnels, appréciation des convives, diminution du gaspillage alimentaire, dimension éducative, promotion de la santé, participation des enfants et de leurs parents. Les directeurs interrogés témoignent de la nécessité de cette approche :

¹³⁴ Ce cahier des charges détermine plusieurs principes d'approvisionnement qui serviront de guide lors de la commande de denrées alimentaires et l'élaboration des menus. Dans le cadre de mon stage, ce cahier des charges a été décliné en 5 axes : 1. Couverture des besoins nutritionnels et de santé 2. Plaisir dans la confection, dégustation et partage du repas 3. Diversité alimentaire 4. Développement durable 5. Suivi et pilotage des coûts. Chaque engagement est décliné en objectifs et indicateurs de suivi.

¹³⁵ Outil utilisé en restauration scolaire, le plan alimentaire constitue l'ossature des repas. Il fixe la fréquence de chaque grand groupe d'aliments en suivant les recommandations nutritionnelles nationales et le cahier des charges. Il permet dès l'élaboration du menu d'assurer l'équilibre et la variété alimentaire. Les goûters y ont été intégrés afin que l'équilibre se lise dans l'ensemble de la journée.

¹³⁶ Voir notamment la charte qualité de la restauration des établissements scolaires de la Région Alsace 2015, p. 3.

« Nous n'avons pas voulu arbitrer, on a pris en compte toutes les dimensions : la saisonnalité, le local, la dimension éducative. Tout cela est pour nous naturellement imbriqué et le projet a réussi parce que nous avons toutes ces dimensions ». « Quand toutes les dimensions sont prises en compte, c'est positif car cela valorise les professionnels, les éducateurs ».

La démarche doit être progressive, en suivant une feuille de route par étapes : « Il faut y aller progressivement, on veut être prudent et ne pas s'enflammer car plusieurs paramètres sont à prendre en compte : le budget, les exigences sanitaires et la surcharge de travail générée par le recours à des produits frais »¹³⁷. Il est possible de commencer par certains produits (fruits et légumes, céréales bio ou complètes..) et/ou activité (ateliers, visites de producteurs) avant une montée en puissance. Un directeur interrogé constate que la progressivité est un critère de réussite et d'acceptation du projet : « c'est à la portée des établissements, si on arrive à bien orienter les choses. Sans changer les repas, on peut déjà travailler sur le petit-déjeuner et le goûter, puis, pour les repas les premières règles seraient par exemple : davantage de fait maison et des produits locaux et bio en priorité pour les céréales, les huiles ».

A) L'inscription de l'établissement dans une démarche d'alimentation responsable et durable

En mars 2017, les deux ministères, Affaires sociales et de la santé et Agriculture, se sont alliés pour proposer une Charte nationale pour une alimentation responsable et durable dans les établissements médico-sociaux. Le document précise que « les établissements qui s'engagent dans une démarche de responsabilité sociétale contribuent au développement durable à travers la mise en œuvre d'actions visant les différents enjeux de l'alimentation qui sont au cœur des priorités du programme national pour l'alimentation (PNA) et du programme national nutrition santé (PNNS) ». Les grandes thématiques de cette charte confirment celle qui avait été lancée spécifiquement pour les Ehpad en décembre 2015 : « Mieux manger, moins jeter en Ehpad ». Elle concerne désormais les établissements pour personnes âgées dans leur ensemble mais aussi les établissements accueillant des personnes handicapées. Elle ne vise pas spécifiquement les établissements sociaux, mais peut fournir un socle à l'action dans le domaine alimentaire. Les établissements signataires s'engagent à poursuivre quatre objectifs principaux, qui constituent des repères pour un directeur qui souhaiterait engager un tel projet dans sa structure :

- Promouvoir le « bien manger ». Il s'agit de prêter attention à l'environnement et au cadre du repas : accompagnement par un personnel sensibilisé et formé, horaires adaptés,

¹³⁷ Avril 2017, « Les établissements de santé et médicosociaux vont se mettre au bio », *La Gazette Santé-Social*, n°139, p.18.

variété des repas, présentation de la table, des plats et de l'assiette, intitulé et information sur les menus, communication claire sur les produits et les savoir-faire, convivialité, événements thématiques (voir Chapitre I).

- « *Bien s'approvisionner* ». L'établissement veille à améliorer l'alimentation proposée. La charte incite à « privilégier les produits de qualité et de proximité (« du producteur à l'assiette »), frais, de saison, sous signes de qualité officiels (SIQO), dont les produits « issus de l'agriculture biologique », à « favoriser les modes d'approvisionnement en circuits courts limitant l'empreinte carbone et respectueux de l'environnement », à « utiliser les plateformes d'approvisionnement collectives, ainsi que la boîte à outils Localim ». Ce second objectif implique de retravailler les marchés publics pour une meilleure prise en compte de l'origine des produits et des fournisseurs, pour orienter les achats vers plus de produits bruts et pour réévaluer le cas échéant les quantités (ce qui permet de rééquilibrer l'éventuel surcoût de certains produits locaux ou bio). Plusieurs guides, précis sur la méthodologie et sur les règles relatives aux marchés publics, ont été publiés. Dans le cadre de ma recherche, trois guides m'ont paru particulièrement pertinents et utiles pour une structure¹³⁸.

- « *Moins gaspiller* ». Ce levier d'action obligatoire dans la restauration scolaire comporte des enjeux environnementaux, éducatifs et économiques. C'est également une porte d'entrée pour travailler sur les approvisionnements. Pour progresser sur cet axe, il faut « *optimiser les commandes, la production et la gestion des stocks, cuisiner et servir la juste quantité, favoriser les circuits de revalorisation des déchets (composter ou méthaniser les biodéchets)* ». Plusieurs guides permettent d'accompagner les établissements dans cette démarche¹³⁹.

- « *Informers, sensibiliser et impliquer l'ensemble des partenaires (personnes, familles, professionnels, fournisseurs, financeurs...)* ». Cette participation concerne tant les enfants que les parents (cf. Chapitre I, 2). La direction peut s'appuyer sur différents moyens : instances de participation (conseil des jeunes, commission des menus) ; activités favorisant le « faire avec » (ateliers cuisines, jardins ou visites de producteurs...) ; outils tels que les fiches de satisfaction ou boîtes à idées ; éducation par

¹³⁸ *Guide pratique, Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective* – Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, Novembre 2014, 3ème édition ; *Fiches-Conseil REALISAB, Développer l'approvisionnement local en restauration collective, comment s'y prendre ? Restauration collective et approvisionnement local, les clés de réussite* ; chambre d'agriculture de Franche-Comté, Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, Direction des Achats de l'Etat, Avril 2014 ; Fiches méthodologiques LOCALIM *Acheter autrement en restauration collective*.

¹³⁹ *Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ?*, Guide pratique CPIE, Décembre 2012 ; *Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective. Guide pratique*, ADEME Éditions, Avril 2017, 3ème édition.

les pairs¹⁴⁰, c'est-à-dire la « communication horizontale » qui permet une familiarisation des aliments (lors du repas, d'ateliers ou d'animation) par d'autres enfants ou adolescents.

B) Valoriser la cuisine du quotidien : l'exemple du concept de cuisine nourricière

Lors d'un entretien, un cuisinier-formateur et une diététicienne ont souligné l'initiative de trois restaurateurs, Bruno Couderc, Gilles Daveau et Thierry Marion, qui développent le concept de « cuisine nourricière »¹⁴¹. Il s'agit de la « *petite cuisine du quotidien, celle qui vise l'équilibre entre le plaisir et la nutrition, qui privilégie des cuissons et pesées limitant le gaspillage, qui privilégie les formats de plats qui font référence à des choses connues, comme les « gratins », les « sautés » pour donner envie. Une cuisine respectueuse des produits, de la diversifications de l'alimentation dans une démarche de développement durable* ». Ils invitent les structures à définir collectivement ce que signifie pour leur structure le « *mieux manger* », « *leurs attentes en termes économiques, environnementaux et sociaux* ». Selon eux, cette amélioration se construit autour de quatre axes : qualité des matières premières, soin apporté à la cuisine, ouverture de l'offre alimentaire, revalorisation de l'alimentation.

Cette démarche permet parallèlement de « *revaloriser fortement l'image des cuisiniers et des équipes de restauration qui peu à peu doivent prendre en main leur rôle « d'acteurs de santé publique » en préparant nos repas quotidiens* ». Ils proposent par exemple de revoir les techniques de cuisson et d'introduire des aliments actuellement peu utilisés en cuisine, qui allient bénéfiques pour la santé, saveur et faible coût, comme les légumes secs, les céréales et les tubercules¹⁴².

Ce concept semble intéressant à introduire dans les établissements sociaux car il permet d'aborder toutes les dimensions d'un projet d'amélioration de la restauration et de valoriser le repas, comme acte du quotidien, tant auprès des équipes de cuisine que des équipes éducatives.

¹⁴⁰ Cette éducation à la santé par les pairs (en général formés par les professionnels) permet « *d'améliorer la diffusion de l'information (santé ou autres domaines) et de réduire aussi les accès inégaux à l'information en raison notamment d'une meilleure adaptation et diffusion des messages* ». Il s'agit d'émanciper, de développer la capacité d'agir des personnes. En matière de comportements alimentaires, cette démarche pourrait être mise en œuvre, à la condition de définir une méthodologie précise, de développer une réelle démarche participative auprès des pairs, et constituer un levier pour améliorer la réception des messages de prévention et les rendre plus accessibles. Voir LE GRAND E., 2014, « L'éducation pour la santé par les pairs dans les débats actuels », *Cahiers de l'action* 2014/3 (N° 43), pp. 23-29.

¹⁴¹ Note « les bases de la cuisine nourricière » 2013 ; entretiens I, K, L.

¹⁴² COUDERC B, DAVEAU G., MISCHLICH D., et al., Juin 2014, *Savez-vous goûter les légumes secs ?*, Rennes : Presses de l'EHESP, 128 p. ; MISCHLICH D. (dir.), COUDERC B., FLORENT Q., et al., Mars 2017, *Savez-vous goûter les tubercules ?*, Rennes : Presses de l'EHESP, 144 p.

3.2.2 Développer un travail partenarial en s'appuyant sur la dynamique du territoire

Au niveau national, la politique de l'alimentation engagée par le Ministère de l'agriculture pose comme un des axes prioritaires « l'ancrage territorial pour soutenir le modèle agricole français et les emplois sur le territoire »¹⁴³. Plusieurs des interlocuteurs rencontrés ont souligné combien l'alimentation est naturellement liée à une dynamique de territoire. Elle permet d'affirmer un ancrage sur le territoire et d'engager une ouverture de l'établissement sur l'extérieur. La politique alimentaire va permettre un travail partenarial au niveau départemental et régional auprès de différentes institutions, associations et producteurs (A) ainsi qu'auprès des autres établissements du domaine social et médico-social (B).

- A) Etre identifié et s'appuyer sur les actions existantes au niveau départemental et régional

En travaillant en partenariat avec les collectivités publiques (commune d'implantation de l'établissement, conseil départemental, conseil régional) en fonction des dynamiques de chaque territoire, le foyer ou la maison de l'enfance peut contribuer pleinement à la « politique alimentaire territoriale ». Le circuit court se définit juridiquement, selon le Ministère de l'agriculture, comme une chaîne comportant au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Le circuit de proximité, est un concept proche, qui mélange les notions de proximité géographique et de peu d'intermédiaires. Le pouvoir d'achat public en matière alimentaire peut donc être un véritable outil de développement local. Dans le cadre de mon stage, ma structure a pu se rapprocher de la Chambre d'agriculture et de la mission habitat, aménagement et développement durable du CD et ainsi obtenir l'accompagnement d'un conseiller en circuit court. Ce dernier a permis à l'établissement de connaître l'offre sur le territoire grâce notamment à une plate-forme, ApproAlsace, permettant de faire se rencontrer l'offre et la demande. Cet aspect prend en effet du temps comme le souligne un cuisinier d'un établissement lors d'une de mes visites. A la question relative à ce qui a changé pour lui lors du lancement du projet, il répond que le travail d'identification des producteurs de denrées alimentaires (fruits, légumes et viandes principalement) a représenté la principale difficulté.

Il est cependant possible que la politique alimentaire territoriale soit parfois en contradiction avec les injonctions des financeurs. Un directeur interrogé, implanté dans une autre région que celle de mon lieu de stage, a souligné que son projet lancé il y a plus de cinq années avait dû reculer du fait de coupures budgétaires nettes dans le budget alimentation. Son département affichait pourtant une volonté de promouvoir les

¹⁴³ Compte-rendu du Conseil des ministres du 8 octobre 2014, accessible à l'adresse <http://www.gouvernement.fr/conseil-des-ministres/2014-10-08/la-politique-publique-de-l-alimentation> (consultée le 10 mai 2017).

circuits courts. Les différents services du conseil départemental fonctionnent parfois de façon hermétique, les politiques liées au développement territorial et celles des structures sociales et médico-sociales sont alors séparées.

Il est également recommandé de s'appuyer sur les initiatives existantes dans les départements et régions au niveau de la restauration scolaire (DRAAF, groupement d'achat scolaire, Service missions opérationnelles des collèges du Conseil départemental, associations de producteurs, d'éducation à l'environnement, d'initiative citoyenne...). Comme cela a été souligné, les établissements scolaires ont, du fait de la réglementation, une expérience d'amélioration de la qualité en restauration. Ils disposent de documents nationaux de référence et ont développé différents outils (cahiers des charges, chartes qualité, commission menu, questionnaires de satisfaction, supports de communication...). Lors de mon travail sur le terrain, j'ai contacté les différents interlocuteurs engagés sur ces problématiques et j'ai pu constater leur disponibilité et leur volonté de travailler avec les structures de protection de l'enfance. A plusieurs reprises pendant les entretiens, il m'a été souligné l'intérêt pour ce projet et l'étonnement que les foyers et maison de l'enfance ne soient pas explicitement inclus dans la politique alimentaire à destination des enfants.

Une fois engagée, cette dynamique territoriale prendra différentes formes qu'il est impossible de définir d'emblée. Un directeur m'a, par exemple, indiqué que son établissement est devenu un établissement public pilote au niveau régional, soutenu par ses financeurs, pour la création d'un groupement d'achat régional de denrées alimentaires locales.

B) Développer les liens inter-établissements pour une approche territorialisée

Le travail sur la question alimentaire peut constituer une source de rapprochement entre ESSMS du territoire, entre structures de protection de l'enfance et entre ces structures et les autres établissements médico-sociaux du territoire (IME, ITEP).

Le premier degré de coopération consiste à échanger des expériences et à faire se rencontrer les professionnels autour de cette question. Ainsi, lors de mon stage nous avons organisé un groupe de travail avec le Foyer de l'enfance départemental permettant d'échanger sur l'organisation des équipes de cuisine. Nous avons également effectué, avec un ITEP accueillant des enfants du Foyer, une visite commune dans un autre ESSMS engagé dans une démarche d'amélioration de la restauration. Ces échanges ont favorisé un fécond partage d'information (sur les approvisionnements, les plans de service, les menus, les obstacles rencontrés...).

Il peut également être envisagé des rencontres des équipes de cuisine et éducatives autour de formations communes, d'ateliers liés à la nutrition et l'éducation au goût pour permettre de croiser les regards.

Dans le domaine de la protection de l'enfance, ces rapprochements prendraient tout leur sens. En effet, certains enfants accueillis sont amenés à changer d'établissements au cours de la mesure de placement (soit en passant du Foyer de l'enfance à une MECS, soit en changeant de MECS)¹⁴⁴. Chaque établissement a son organisation propre voire sa propre politique (plus ou moins construite) en matière d'alimentation. Ces rapprochements favoriseraient le développement d'une culture commune sur le territoire et permettraient à un enfant accueilli dans différents lieux au cours de son placement de disposer de la même éducation alimentaire, et de mieux lutter contre les inégalités sociales de santé¹⁴⁵. Le degré le plus abouti de rapprochement est la constitution d'un Groupement de coopération sociale et médico-sociale (GCSMS) relatif à l'approvisionnement ou la mutualisation des cuisines centrales. Ces pistes de collaboration ont été évoquées par certains interlocuteurs lors de mes travaux.

L'alimentation révèle encore une fois la richesse des initiatives mises en œuvre par les différents établissements d'un même territoire et fournit un terreau fertile de collaboration entre institutions.

A quoi peut aboutir une telle démarche ? Exemple des principales mesures engagées dans le cadre du projet restauration du Foyer Charles Frey.

Elaboration du Projet de service restauration (sommaire en Annexe 7) à la suite de la démarche participative (15 réunions, 3 visites d'établissements et 2 interventions extérieures, participation des professionnels des différents services et de deux jeunes).

Mise en place de réunions hebdomadaires avec l'équipe cuisine et d'une réunion mensuelle avec la direction.

Révision par le groupe de travail « Organisation du service » du type de liaison et du plan de service de la cuisine pour renforcer la présence des cuisiniers et augmenter les préparations de plats faits maison.

Adaptation des fiches de postes des équipes cuisines : mention des objectifs du Projet de service restauration.

Révision du cycle de la commande alimentaire pour améliorer le travail conjoint avec le gestionnaire et le pilotage de la dépense.

Engagement d'un processus d'amélioration de l'approvisionnement suivant le cahier des charges définis par le groupe de travail « Approvisionnement ». Démarche accompagnée par le conseiller de la Chambre d'agriculture et de la mission environnement du CD du Bas Rhin.

¹⁴⁴ Selon une étude de la DREES publiée en Septembre 2016, 23% des enfants ayant intégré un établissement en 2012 résidaient en MECS auparavant et 16% quittaient cet établissement pour aller vers une autre structure de même type (ces proportions sont respectivement de 9% et 20% pour les Foyers de l'enfance). PLIQUET E., septembre 2016 « Aide sociale à l'enfance : 55000 enfants et adolescents hébergés en établissements », Études et Résultats, DREES, n° 974, tableau 2, p. 3.

¹⁴⁵ Voir Chapitre 1.2.1.

Diminution de la commande de goûters préparés au groupement d'achat, élaboration de goûters maison, inscription dans le menu hebdomadaire.

Participation à la formation Plaisir à la cantine (deux cuisiniers, un éducateur, une maîtresse de maison) et inscription au plan de formation d'un module relatif à la sensorialité et à la dimension affective de l'alimentation (6 à 10 professionnels formés chaque année).

Programme d'amélioration de la communication entre les équipes cuisine et les groupes de vie : présentation systématique de l'équipe cuisine lors de l'admission, document de présentation des cuisiniers et aides de cuisine affiché dans les salons (au même titre que la fiche relative aux éducateurs), présence des cuisiniers pour dîner dans les groupes une fois par mois.

Révision du fonctionnement et des outils de la commission menu pour permettre un travail plus prospectif et participatif.

Révision des modalités de confection des menus : élaboration à partir du plan alimentaire de l'établissement, confection en commun par le chef cuisinier, une aide de cuisine, la diététicienne puis validation par la commission menu.

Révision des intitulés des menus, engagement d'une information immédiate des convives lors des changements, publication sur le site internet de l'établissement.

Elaboration par le groupe de travail « Bien manger au quotidien » de règles relatives aux bonnes pratiques d'accompagnement des repas à destination des professionnels.

Création d'un pécule mensuel pour favoriser l'achat direct de denrées alimentaires dans les groupes de vie.

Diffusion de documents et articles relatifs à l'éducation alimentaire et sensorielle à destination des professionnels.

Elaboration de propositions pour favoriser la familiarisation avec les aliments et la participation des enfants : boîte à idée, échange de recettes élaborées lors du « repas libre » du samedi soir, organisation d'atelier cuisine (enfants et parents), organisation des modalités de présence de jeunes en cuisine sur le modèle de l'opération les « coulisses de ma cantine », introduction de plantes aromatiques, acquisition d'ouvrages spécialisés pour les enfants et les adultes.

Partenariat avec une association du territoire pour engager une action de lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets.

Mise en place d'une feuille de route pour suivre les différentes actions, contrôler les indicateurs quantitatifs et qualitatifs définis et évaluer les actions auprès des enfants et des professionnels chaque année (par formulaires et en Conseil des jeunes).

Conclusion

Manger, cet acte de la vie quotidienne, source de santé, de vitalité, élément de repérage identitaire et de sociabilité est central dans la vie des enfants. Les comportements et goûts alimentaires se structurent dès le plus jeune âge. Une éducation alimentaire globale autour de repas conviviaux permet de lutter contre la néophobie alimentaire et d'apporter de bonnes habitudes favorables à la santé et au bien-être. Du fait de la situation de placement et de l'institutionnalisation du repas en internat, manger prend une place toute particulière pour les structures de l'aide sociale à l'enfance. Ce constat justifierait que la fonction restauration des établissements de protection de l'enfance soit, au-delà d'une simple approche logistique, un véritable levier d'accompagnement. La direction devrait impliquer l'ensemble des professionnels pour travailler – tant pour les enfants que pour les adultes - autour de cette question complexe de l'acte alimentaire et définir en commun la *façon de manger* de l'établissement. La détermination de la « politique alimentaire » de l'établissement peut s'appuyer sur des leviers connus des ESSMS : la démarche projet participative, le plan de service, les politiques de développement durable et d'ouverture de l'établissement sur l'extérieur. Les initiatives et documentations en la matière, principalement en restauration scolaire et dans certains établissements médico-sociaux, tendent vers un approvisionnement favorisant les produits bruts, locaux ou biologiques, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la participation des convives (jardin, visite de producteur, participation à la confection...). Les cuisiniers en collectivité deviennent acteurs de la santé publique et promoteurs de l'éducation alimentaire. Pour que les principes portés par un projet de service restauration ne soient pas purement déclaratifs, ils doivent être intégrés dans les autres projets de service et dans les pratiques quotidiennes des équipes éducatives.

Pour l'institution, il s'agit d'un levier extrêmement riche, favorisant le plaisir et bien-être des enfants, la lutte contre les ISS, la qualité de l'accompagnement, la participation des enfants et de leurs parents. Il permet également de développer d'autres axes du projet d'établissement comme le travail d'équipe et la transversalité des services, la participation des usagers, l'évaluation de la qualité, le développement durable, l'ouverture vers l'extérieur et la dimension partenariale.

Au-delà de chaque structure, il serait souhaitable qu'au niveau national, la question de l'alimentation des enfants confiés soit incluse dans les programmes déjà très actifs destinés à la restauration scolaire et soit directement abordée par les référentiels, les recommandations et la charte pour une alimentation durable et responsable en établissement médico-social. Cette incitation claire au niveau national permettrait d'informer et de sensibiliser les professionnels du secteur et favoriserait une prise de conscience au niveau des établissements. Elle participerait au niveau de chaque territoire

au développement d'une politique alimentaire cohérente, et au décloisonnement des approches entre les acteurs publics de l'enfance, de l'alimentation, et du développement local. Les Etats généraux de l'alimentation pourraient fournir un forum pour engager une telle démarche.

Bibliographie

Textes législatifs et réglementaires

Loi n° 2002-2 du 2 janvier 2002 rénovant l'action sociale et médico-sociale

Loi n° 2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement

Loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche (et programme National pour l'alimentation)

Loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt

Loi n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte

Décret n°2011-1000 du 25 août 2011 modifiant certaines dispositions applicables aux marchés et contrats relevant de la commande publique

Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Circulaire du 14 février 2012 relative au Guide de bonnes pratiques en matière de marchés publics

Circulaire du 13 avril 2007 relative à la Charte de la laïcité dans les services publics

Circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments

Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Avis, recommandations

Avis du Haut Conseil de Santé Publique (HCSP) relatif à la révision des repères alimentaires pour les adultes du futur Programme national nutrition santé 2017-2021 du 16 février 2017

Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) relatif aux disparités socioéconomiques et aux apports nutritionnels et alimentaires des enfants et adolescents du 17 décembre 2012

Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) relatif à « la troisième étude individuelle nationale des consommations alimentaires (Etude INCA3) » du 22 juin 2017

Étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 2 (INCA 2) 2006-2007, Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES)

Ministère de l'agriculture et de la pêche, Ministère de la santé et des solidarités, Ministère de l'économie, des finances, Avis du CNA n°53 du 15 décembre 2005, sur les besoins alimentaires des personnes âgées et leurs contraintes spécifiques

ANESM (2014) L'expression et la participation du mineur, de ses parents et du jeune majeur dans le champ de la protection de l'enfance. Recommandation ANESM

ANESM (2009) Concilier vie en collectivité et personnalisation de l'accueil et de l'accompagnement. Recommandation ANESM

ANESM (2008) Conduites violentes dans les établissements accueillant des adolescents: prévention et réponse. Recommandation ANESM

Ministère de l'économie, de l'industrie et du numérique, recommandation nutrition groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) de Juillet 2015

Ministère de l'agriculture et de la pêche, Ministère de la santé et des solidarités, Charte nationale pour une alimentation responsable et durable dans les établissements médico-sociaux du 29 mars 2017

Ouvrages :

BONNEVILLE-BARUCHEL E., 2015, *Les traumatismes relationnels précoces : Clinique de l'enfant placé*, Toulouse : ERES, 256 p.

BOURDIEU P., 1984/2002, *Questions de sociologie*, Paris : Les Editions de Minuit, 277 p.

CHAPPONNAIS M., DREANO G., 2008, *Placer l'enfant en institution. MECS, foyers éducatifs et villages d'enfants*, 2^e édition Paris : Dunod, 272 p.

CORBEAU J.-P., POULAIN J.-P., 2002, *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*, Toulouse : Privat, 209 p.

COUDERC B., DAVEAU G., MISCHLICH D., et al., Juin 2014, *Savez-vous goûter les légumes secs ?* Rennes : Presses de l'EHESP, 128 p.

MISCHLICH D. (dir.), COUDERC B., FLORENT Q., et al., Mars 2017, *Savez-vous goûter les tubercules ?* Rennes : Presses de l'EHESP, 144 p.

FISCHLER C., 2001, *L'Homnivore*, Paris : Éditions Odile Jacob, 448 p.

KAUFMANN J.-C., 2007, *Familles à table. Sous le regard de Jean-Claude Kaufmann*, Paris : Armand Colin, 191 p.

MERLOT Sylvie-Anne, 2002, *Le cuisinier nostalgique. Entre restaurant et cantine*, Paris, CNRS Editions. 2002, 302 p.

NAOURI A., THEVENOT B., 1999, *Questions d'enfants*, Paris : Éditions Odile Jacob, 298 p.

POULAIN J.-P., 2001, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse : Privat, 2001, 236 p.

POULAIN J.-P., 2002/2017, *Sociologies de l'alimentation : Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, 4^e édition, Paris : PUF, 315 p.

RIGAL N., 2000, *La naissance du goût. Comment donner aux enfants le plaisir de manger ?*, Paris : Editions Noesis, 159 p.

TREMOLIERES J., 1969, *Biologie générale*, Paris : Dunod, 512 p.

WEBER M., 1919/1963, *Le savant et le politique*, Paris: Union Générale d'Éditions, 186 p.

Articles (de périodiques):

ANDREOUS E., LAFIS S., GIANNAKI M. & TORNARITIS M., 1997, « Les enfants qui mangent bien se sentent bien : une étude des habitudes alimentaires et de l'estime de soi », *Revue Internationale de développement sanitaire*, pp. 337-339

BEAU C., « Penser la coéducation dans une approche d'empowerment », in BATIFOULIER F., TOUYA N., 2014, *Travailler en MECS, Maisons d'enfants à caractère social*, Paris: Dunod, pp. 425-450

BENATTAR F., QUILLE F., BECQUART P., 2007, Dossier, « Alimentation entre émotions et injonctions », *Contact santé*, n°223, pp. 16-4

BIRCH L., SAVAGE J., VENTURA A., 2007, « Influences on the Development of Children's Eating Behaviours: From Infancy to Adolescence », *Can. J. Diet. Pract. Res.*, [en ligne], 68:S1–S56. [visité le 04.05.2017], disponible sur Internet : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>

BOUCHER, M., 2015, Participation et protection de l'enfance : une relation dangereuse, *Année 2015 : Empowerment, participation, activation... Des concepts aux pratiques d'intervention sociale*. Revue sciences et actions sociales n°2 [en ligne] [visité le 25.08.2016], disponible sur Internet : <http://www.sas-revue.org/index.php/21-n-2/dossiers-n2/37-la-participation-dans-la-protection-de-l-enfance-une-relation-dangereuse>

COSTES J.-F., « Le primat du quotidien », in BATIFOULIER F., TOUYA N., 2014, *Travailler en MECS, Maisons d'enfants à caractère social*, Paris: Dunod, pp. 293-312

CORBEAU J.-P., janvier 2008, « Casser la croûte ! Pour une « incorporation » jubilatoire », *Corps*, n°4, pp. 79-83

DARMON N., ALLEGRE L., VIEUX F., et al., 2010, « Suivi des recommandations du GEM-RCN pour la restauration collective : quel impact sur le coût des repas dans les écoles primaires ? », *Cahiers de nutrition et de diététique*, pp. 85-92

DIASIO N., 2010, « Adolescents et alimentation : au-delà des stéréotypes », *Contact santé*, n°229, pp. 24-25

DODIN V., 2008, « Troubles du comportement alimentaire. Quand une mauvaise fée s'est invitée à la naissance de l'enfant », *Contact Santé*, 05/2008, HS n°2, pp. 34-36

DUCOEURJOLY D., Avril 2017, « Les établissements de santé et médicosociaux vont se mettre au bio », *La Gazette Santé-Social*, n°139, pp.16-22

FERNANDEZ D., POLESI H., SCHWEITZER B., et al., 2007, « Inégalité sociale des enfants en surpoids en Alsace : données de la visite médicale d'admission en école élémentaire, France, 2001-2002 », *Bulletin épidémiologique hebdomadaire*, n°2-3, pp. 20-23

GENY R., « « Réponse éducative » de la PJJ et conversion des habitus », *Sociétés et jeunesses en difficulté* [En ligne], n°2 | Automne 2006 [visité le 05.03.2017], disponible sur Internet : <http://sejed.revues.org/183>

LAMBERT J.-L., POULAIN J.-P., 2002, « Les apports des sciences humaines et sociales à la compréhension des comportements alimentaires », *Contact santé*, n°358, pp. 21-24

LECERF J.-M., 2009, « Alimentation, simple affaire d'éducation ? », *Contact santé*, n°227, pp. 26-27

LE GRAND E., 2014, « L'éducation pour la santé par les pairs dans les débats actuels », *Cahiers de l'action* 2014/3 (N° 43), pp. 23-29

LEHERISSIER M., FRADET M., MECHINEAU A., 2009, « L'éducation thérapeutique auprès d'enfants présentant des difficultés liées à l'alimentation », *Ergothérapies*, n°36, pp. 23-30

LE PAPE M.-C., PLESSZ M., 2017, « C'est l'heure du petit-déjeuner ? Rythme des repas, incorporation et classe sociale », *L'Année sociologique*, vol. 67, N° 1, pp. 73-106

PIRAUD-ROUET C., février 2016, « La qualité au menu », *Directions*, n°139, pp. 20-26

POTIN E., janvier 2010, « Placement et déplacement social. Expériences et témoignages d'enfants et de leurs parents », *Les Cahiers Dynamiques*, n°46, pp.63-71

SAINT POL T., 2017, « Les évolutions de l'alimentation et de sa sociologie au regard des inégalités sociales », *L'année sociologique*, 2017/1, Vol. 67, pp. 11-22

TOUYA N., « Caractériser les modalités d'aide et de soutien à la parentalité », in BATIFOULIER F., TOUYA N., 2014, *Travailler en MECS, Maisons d'enfants à caractère social*, Paris : Dunod, pp. 365-392

Rapports et études :

BACRO F., HUMBERT C., RAMBAUD A., et al. , 2012-2013 « La santé des enfants accueillis en établissements de protection de l'enfance. L'exemple de la Loire Atlantique », [en ligne] [visité le 05.04.2017], disponible sur Internet : <http://www.onpe.gouv.fr>

BOURGEOUX I., CORBET E., ROBIN P., et al., 2012, « La santé des enfants accueillis en protection de l'enfance », Etude conjointe CREA-RA,ORS –RA et IREPS Rhône Alpes, Département de Haute –Savoie, 2012 [en ligne] [visité le 05.04.2017], disponible sur Internet : <http://www.onpe.gouv.fr>

CHARDON O., GUIGNON N., SAINT POL T., 2015, «La santé des élèves de grande section de maternelle en 2013 : des inégalités sociales dès le plus jeune âge», *Études et Résultats*, n° 920, juin 2015 [en ligne] [visité le 08.07.2017], disponible sur Internet : drees.solidarites-sante.gouv.fr

DONZELOT J. et al., 2016, « L'invisibilité sociale, une responsabilité collective » *le Rapport de l'ONPES 2016*, p. 176

DUVERGER P., FANELLO S., NGUYEN S. et al. , 2013, « Parcours des enfants admis avant l'âge de quatre ans à la pouponnière sociale du Foyer de l'Enfance du Maine et Loire entre 1999-2001 », 2011-2016 [en ligne] [visité le 05.04.2017], disponible sur Internet : <http://www.onpe.gouv.fr>

ESCALON H., BOSSARD C., BECK F., 2008, Baromètre santé nutrition 2008, INPES, p. 210

MARTIN-BLACHAIS M-P, Février 2017, « *Démarche de consensus sur les besoins fondamentaux de l'enfant en protection de l'enfance. Rapport remis à Laurence Rossignol, Ministre des familles, de l'enfance et des droits des femmes* », Direction générale de la cohésion sociale, p. 129

PLIQUET E., septembre 2016 « Aide sociale à l'enfance : 55000 enfants et adolescents hébergés en établissements », *Études et Résultats*, DREES, n° 974

Guides :

Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ?, Guide pratique CPIE, Décembre 2012

Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective. Guide pratique, ADEME Éditions, Avril 2017, 3ème édition

Guide de la restauration collective responsable, CIVAM et Fondation Nicolas Hulot, 2009

Guide de l'achat public équitable, Plate-forme pour le commerce équitable et Association des régions de France (ARF), Novembre 2007

Guide pratique, Favoriser l'approvisionnement locale et de qualité en restauration collective – Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, Novembre 2014, 3eme édition

Fiches-Conseil REALISAB, Développer l'approvisionnement local en restauration collective, comment s'y prendre ? Restauration collective et approvisionnement local, les clés de réussite ; chambre d'agriculture de Franche-Comté, Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, Direction des Achats de l'Etat, Avril 2014

Fiches méthodologiques LOCALIM, *Acheter autrement en restauration collective*, Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, Direction des Achats de l'Etat

Mémoires :

CHAPIN V., décembre 2008, *Le management participatif dans les institutions sanitaires, sociales et médico-sociales : l'exemple de l'EHPAD Mont-Le-Roux*, Mémoire DESSMS : EHESP Rennes, 71 p.

GARCIA C., décembre 2009, *L'alimentation : un support d'amélioration de la qualité de vie du résident en EHPAD*, Mémoire DESSMS : EHESP Rennes, 79 p.

HAMMOU-KADDOUR Z., décembre 2016, *La démarche participative comme outil permettant de susciter l'adhésion à un projet de grande ampleur : l'exemple du projet du nouvel hôpital du Loroux- Bottereau*, Mémoire DESSMS : EHESP Rennes, 63 p.

Sites internet :

<http://www.cnrtl.fr/>

<http://www.mangerbouger.fr>

<http://www.repasbio.org>

<http://restaurationbio.org>

<http://www.restauration-collective-responsable.org/>

<http://www.ademe.fr>

<http://www.gillesdaveau.com/>

<http://approalsace.fr/>

<https://mooc.gestiondeprojet.pm/>

<http://www.region.alsace>

<https://www.arte.tv/fr/> : *Sucre, le doux mensonge*, de Michèle Hozer (All/Can, 2015, 90 min)

Sommaire détaillé

Introduction	1
1 L'alimentation des enfants confiés : un levier d'accompagnement essentiel du fait de l'âge et du contexte du placement.....	5
1.1 Les enjeux de l'alimentation pour l'enfant	5
1.1.1 L'alimentation structurante pour l'enfant	5
A) Santé, vitalité et bien-être	5
B) Intimité, affect et l'identité	7
C) La dimension symbolique	8
1.1.2 L'enfance, la période où l'individu apprend à structurer son alimentation	9
A) Angoisse alimentaire : la néophobie chez l'enfant.....	9
B) Apprentissage du goût et éducation alimentaire.....	11
C) Apprentissage de la « commensalité », de la structuration des repas	12
1.2 Les enjeux de l'alimentation dans la perspective du placement.....	14
1.2.1 Les enfants accueillis en institution.....	14
A) Agir pour la santé des enfants accueillis	15
B) Agir contre les inégalités sociales de santé.....	16
C) L'importance du repas en internat.....	17
D) Le moment du placement, un moment de changement d'habitus alimentaire	18
1.2.2 Les parents : l'alimentation comme vecteur de travail avec les familles.....	20
A) La nécessité de faire participer et de travailler avec les familles.....	20
B) La variété des axes de travail offerte par la question alimentaire.....	21

2 Un levier d'accompagnement impensé ou incomplet : l'alimentation prise en tenaille entre l'individu et l'institution	23
2.1 L'individu face à la question alimentaire	23
2.1.1 Les professionnels, ces mangeurs.....	23
A) Place de l'individu et diversité des modalités de « décisions alimentaires » ..	23
B) Conséquences dans la posture professionnelle : le « professionnel mangeur » versus « le professionnel éducateur »	25
2.1.2 Le repas, la complexité d'un accompagnement du quotidien	26
A) La « complexité contre-intuitive » de l'acte alimentaire, un accompagnement du quotidien	27
B) Exemple : Enjeux et représentations autour du sucre	28
2.2 L'institution face à la question alimentaire	30
2.2.1 Cuisiner en collectivité.....	30
A) Le métier de cuisinier en collectivité : problèmes de reconnaissance et valorisation.....	30
B) La politique d'achat et l'approvisionnement : jongler entre les impératifs, un difficile équilibre	32
2.2.2 Travailler en collectif.....	35
A) L'alimentation, un levier d'accompagnement ne dépendant pas exclusivement de l'équipe de cuisine	35
B) L'alimentation, un levier d'accompagnement impliquant une approche globale et un travail d'équipe	38
3 Le cap et le sens d'un accompagnement par l'alimentation : la nécessité de définir une « politique alimentaire » propre à chaque établissement	41
3.1 Développer une méthodologie alliant participation, mobilisation et cadrage	41
3.1.1 Définir une méthode et un lieu de prise de décision alimentaire.....	41
A) Une démarche projet participative : apprentissage, co-construction, adhésion, interconnaissance.....	42

B) Eriger les agents de cuisine en co-concepteurs de la politique alimentaire de l'établissement.....	43
C) La prise de décision : rôle de la commission menu	44
3.1.2 Définir un Projet de service restauration, porteur de cohérence et d'outils ...	45
A) Le diagnostic et l'identification des besoins	45
B) La définition d'un Projet de service restauration	46
3.2 Eriger l'alimentation en levier central d'accompagnement des enfants accueillis en s'inscrivant dans une démarche de développement durable et d'ouverture de l'établissement sur l'extérieur	47
3.2.1 Une démarche globale et progressive vers une alimentation responsable et durable	47
A) L'inscription de l'établissement dans une démarche d'alimentation responsable et durable	48
B) Valoriser la cuisine du quotidien : l'exemple du concept de cuisine nourricière	50
3.2.2 Développer un travail partenarial en s'appuyant sur la dynamique du territoire	51
A) Etre identifié et s'appuyer sur les actions existantes au niveau départemental et régional.....	51
B) Développer les liens inter-établissements pour une approche territorialisée .	52
Conclusion.....	55
Bibliographie	57
Sommaire détaillé	65
Liste des annexes	I

Liste des annexes

1 – Méthodologie d'enquête.....	II
2 – Liste des entretiens semi-directifs réalisés.....	IV
3 – Grilles d'entretiens semi-directifs.....	V
4 – Extraits de RBPP de l'ANESM en lien avec l'alimentation et les temps de repas.....	VII
5 – Courbe des IMC de 31 enfants accueillis.....	VIII
6 – Extraits du questionnaire diffusé auprès des services éducatifs en mars 2017 et résultats.....	XI
7 – Sommaire du Projet de service restauration.....	XII

Annexe 1 : Méthodologie d'enquête

Ma méthodologie d'enquête repose sur les différents matériaux liés à ma mission de stage (pilote du projet restauration du FJCF), à savoir des échanges avec les professionnels impliqués dans le projet, des visites d'établissements, de l'observation participante des différentes réunions et groupes de travail. Le tableau ci-dessous représente les principaux matériaux utilisés.

Ma méthodologie s'appuie également sur des entretiens semi-directifs avec des directeurs de MECS du département du Bas-Rhin et des entretiens semi-directifs de professionnels ayant participé à des projets d'amélioration de la restauration collective (en établissements scolaires ou en établissements sociaux et médico-sociaux). Le contexte de ces entretiens a fortement varié : en face à face, téléphonique, en entretien suite à une visite d'établissement ou suite à une collaboration dans le cadre du stage... En Annexe 2 est recensé l'ensemble des entretiens semi-directifs réalisés.

Sources	Matériaux
Observations de sept moments de repas dans les groupes d'internat	Carnet d'observations
Animation ou observations participantes des groupes de travail dans le cadre du projet restauration	Comptes-rendus de réunion, carnet d'observations et documentations de travail
Intervention du conseiller en circuit court de la Chambre d'agriculture d'Alsace	Support de présentation et carnet d'observations
Participation à six modules de la formation <i>Plaisir à la Cantine</i>	Supports et références bibliographiques de la formation, carnet d'observations
Questionnaires aux équipes éducatives pour évaluer les premières pistes de travail élaborées par les groupes	Questionnaires et résultats (Annexe 6)
Réunions régulières avec les équipes de cuisine relatives à l'approvisionnement et organisation du service	Carnet d'observations et comptes-rendus de réunion
Réunions au Conseil départemental et entretiens avec le Conseiller technique en	Comptes-rendus, carnet d'observations et

restauration	documentations
Discussions avec des professionnels dans le cadre du projet restauration : cuisiniers, services financiers, éducateurs, maitresses de maison, chefs de service	Carnet d'observations et documents remis par les services le cas échéant
3 réunions du réseau des directeurs du Bas-Rhin	Carnet d'observations
Participation à 3 commissions menu sur mon lieu de stage et une commission dans un autre établissement	Menus, fiche d'appréciation et carnet d'observations
Rencontre de trois groupements d'achats (un hospitalier et deux scolaires)	Documents relatifs aux groupements, nomenclatures, carnet d'observations
Visite de 3 MECS et d'1 IME-ITEP	Documents remis par la direction, carnet d'observations

Annexe 2 : Liste des entretiens semi-directifs réalisés

Ref.	Fonction	Modalités	Date	Thématiques
A	Directeur MECS Bas-Rhin	téléphonique	12/12/16	Restauration dans sa structure
B	Cuisinier FdE Bas-Rhin	rencontre	24/04/17	Restauration dans sa structure
C	Directeur MECS Bas-Rhin	rencontre	27/01/17	Restauration dans sa structure
D	Directeur MECS Bas-Rhin	rencontre	10/04/17	Restauration dans sa structure
E	Chef de service MECS Bas-Rhin	rencontre	22/05/17	Restauration dans sa structure
F	Directeur ITEP-IME Vosges	visite	13/04/17	Projet d'amélioration de la restauration, micro-nutrition
G	Responsable achats et dév. durable	téléphonique	14/04/17	Projet d'amélioration de la restauration dans les établissements scolaire et sociaux de la Fondation
H	Directeur MECS L'Eure	téléphonique	24/04/17	Projet d'amélioration de la restauration
I	Agents DRAAF Grand Est	visite	18/05/17	Actions de la DRAAF
J	Diététicienne 1, du FdE Bas-Rhin et anciennement du FJCF	rencontre	01/06/17	Enjeux de l'alimentation pour les enfants confiés, rôle des éducateurs
K	Cuisinier-Formateur	téléphonique	14/06/17	Accompagnement des équipes cuisines de restauration collective
L	Diététicienne 2, du FJCF	rencontre et téléphonique	23/05/17 et 05/07/17	Enjeux de l'alimentation pour les enfants confiés, rôle des éducateurs. Approche du métier « bio, psycho, sensorielle ».

Annexe 3 : Grilles d'entretiens semi-directifs

Deux types d'entretiens ont été menés.

Tout d'abord des entretiens auprès de directeurs de MECS du département du Bas-Rhin, sur la question de la restauration au sein de leur établissement.

Des entretiens plus ciblés, relatifs aux enjeux d'un projet restauration, ont été menés auprès d'acteurs engagés dans une telle démarche (directeurs, cuisiniers, cuisiniers-formateurs, responsable achats, diététiciennes, spécialistes au sein des services déconcentrés ou décentralisés).

Pour les premiers entretiens, le questionnaire standardisé est proposé ci-dessous. Pour les seconds, la diversité des métiers, des institutions (MECS, CD, DRAAF..) et des problématiques abordées par les acteurs a nécessité d'adapter le questionnaire. Il est donc proposé une grille de thématique.

Grille d'entretien semi-directif à destination des directeurs

- **L'organisation des repas et de la cuisine**
 - Comment s'organise la fonction restauration de l'établissement (interne, prestataire...) ? Comment les repas sont-ils confectionnés ?
 - Quel est le coût moyen d'un repas et comment se décompose-t-il ? Comment a-t-il évolué ces dernières années ?
 - Comment vous approvisionnez-vous ? Comment procédez-vous dans le choix des produits (marchés publics, centrale d'achat ...) et dans l'évaluation de leur qualité ?
 - Quels sont les effectifs en cuisine (ETP et postes) et l'organisation du service (planning, modalités de service...) ?
 - Quelle est la politique RH en restauration (encadrement hiérarchique, gestion de l'absentéisme, formations suivies, GPEC, QVT ...) ?

- **L'aspect législatif / organisation**
 - Quels sont les référentiels départementaux ou la réglementation nationale (nutrition, approvisionnement) sur lesquels vous vous appuyez (le cas échéant) ?
 - Disposez-vous de documents décrivant la restauration de votre établissement (PE, PMS, carnet de stock, projet de service, plan alimentaire, fiches techniques, cahiers des charges...) ?
 - Disposez-vous d'une politique en matière de développement durable dans la fonction restauration (provenance des produits, localisation des fournisseurs, gestion des déchets et des restes...) ?

- **La fonction attribuée au repas, caractéristique du public, leur place**
 - Avez vous identifié des besoins spécifiques des enfants et adolescents accueillis dans votre structure ?
 - L'alimentation, la préparation et le temps des repas est-il utilisé comme levier éducatif ?
 - Comment les usagers participent-ils à la fonction restauration (prise en compte des goûts dans le PPI, participation à la confection, enquête de satisfaction...) ?
 - Disposez-vous d'outils d'évaluation des repas ? Quel est le rôle et la composition de la Commission des menus (ou autre instance intervenant dans ce domaine) ?
 - Les aspects éducatifs et de formation professionnelle sont-ils abordés dans le cadre de la fonction restauration ? Si oui, comment (apprentissage, transmission des gestes, ateliers cuisine ou goût, semaines à thème, courses alimentaires, participation à la confection, jardins, sensibilisation à l'équilibre alimentaire, mise en avant du plaisir gustatif, personnalisation de l'équipe de restauration...) ?

Grille de thèmes abordés auprès des acteurs impliqués dans des projets d'évolution de la fonction restauration

<p><i>Sur l'institution et parcours professionnels :</i> Missions antérieures et actuelles, champs d'action, référentiels éventuels, outils de travail</p>
<p><i>Sur la qualité en restauration collective :</i> Axes prioritaires pour améliorer le service en restauration collective / Approvisionnements, gaspillage, organisation des services cuisine (principaux enjeux et progrès réalisés ou à réaliser), enjeux financiers et réglementaires</p>
<p><i>Sur la restauration collective et enfants/adolescents</i> Besoins spécifiques des enfants et adolescents accueillis en restauration collective / enfants placés Préparation et le temps des repas comme levier éducatif pour les enfants convives / La participation des enfants dans un cadre collectif / Exemples de bonnes pratiques en la matière / Enjeux et actions autour de l'éducation aux goûts et éducation alimentaire</p>
<p><i>Sur la méthodologie, obstacles aux changements</i> Accompagnement, outils proposés équipe de cuisine, gestionnaire et éducative / Réactions observées de la part des directeurs, gestionnaires ou cuisiniers / Obstacles observés dans la pratique / Conseils éventuels pour la direction</p>
<p><i>Remarques complémentaires</i></p>

Annexe 4 : Extraits de RBPP de l'ANESM en lien avec l'alimentation et les temps de repas

- « *L'expression et la participation du mineur, de ses parents* », de juillet 2014, pp. 21, 35 et 50 :

« *Utiliser les temps informels pour développer l'expression et la participation (sorties, trajets, temps de repas...) (...) Impliquer et faire s'exprimer les enfants, dès leur plus jeune âge sur tous les aspects de la vie quotidienne : choix des repas, aménagement des logements, organisation des espaces collectifs etc.(...) inviter les parents à participer aux temps exceptionnels dans un lieu d'hébergement : repas spécial, fêtes des enfants* »

- « *Concilier vie en collectivité et personnalisation de l'accueil et de l'accompagnement* », de septembre 2009, pp. 23-26, p.36 :

« *Mettre en œuvre différentes modalités qui permettent au repas d'être un temps commun, un temps de vie sociale, au cours duquel les valeurs socio-culturelles peuvent se déployer :*

- *agencer la salle de restauration ou la salle à manger de telle manière qu'elle soit calme, claire et confortable au point de vue sonore, visuel et olfactif ; (...)*
- *respecter les goûts et les dégoûts, les régimes particuliers en prévoyant des aliments de dépannage ;*
- *organiser le service au plus près des rythmes sociaux extérieurs à l'établissement ;*
- *impliquer les personnels dans la dimension conviviale et sociale du temps de repas, y compris en leur demandant de prendre leur repas avec les personnes accueillies ;*
- *prévoir une durée du repas qui permette non seulement de prendre le temps de manger mais aussi le temps d'échange, de la conversation ; (...)*

Le repas peut aussi être inscrit dans le projet d'établissement comme un espace/ temps d'apprentissage, éducatif ou thérapeutique. Il est alors accompagné par les professionnels qui fixe le mode d'intervention et les modalités de l'accompagnement ».

« *Lorsque la participation aux tâches matérielles de la vie collective a des objectifs éducatifs ou sociaux, il est recommandé de l'inscrire dans le projet d'établissement.* »

« *de mettre en place des commissions d'usagers ou des commissions mixtes usagers/professionnels, permanents ou ponctuelles. Ce sont des espaces d'implication dans la vie collective et de contribution à son organisation autour de thème précis, tels que les repas. Ces commissions contribuent aux aménagements et aux ajustements du cadre collectif ;* »

« *Au sein d'une maison d'enfants à caractère social (MECS), les parents sont libres de venir quand ils le souhaitent (sauf décision judiciaire contraire), y compris pour partager un repas avec leur enfant. Cette disposition contribue au maintien du lien parents/ enfant visé dans le projet d'établissement* »

« *Conduites violentes dans les établissements accueillant des adolescents: prévention et réponse* », de juin 2008, p 15 :

« *porter attention à la qualité des repas et de l'hébergement (qui) contribuent à développer de la chaleur et de la convivialité. C'est aussi une marque d'attention aux usagers accueillis qui a un effet sur le climat socio-émotionnel* »

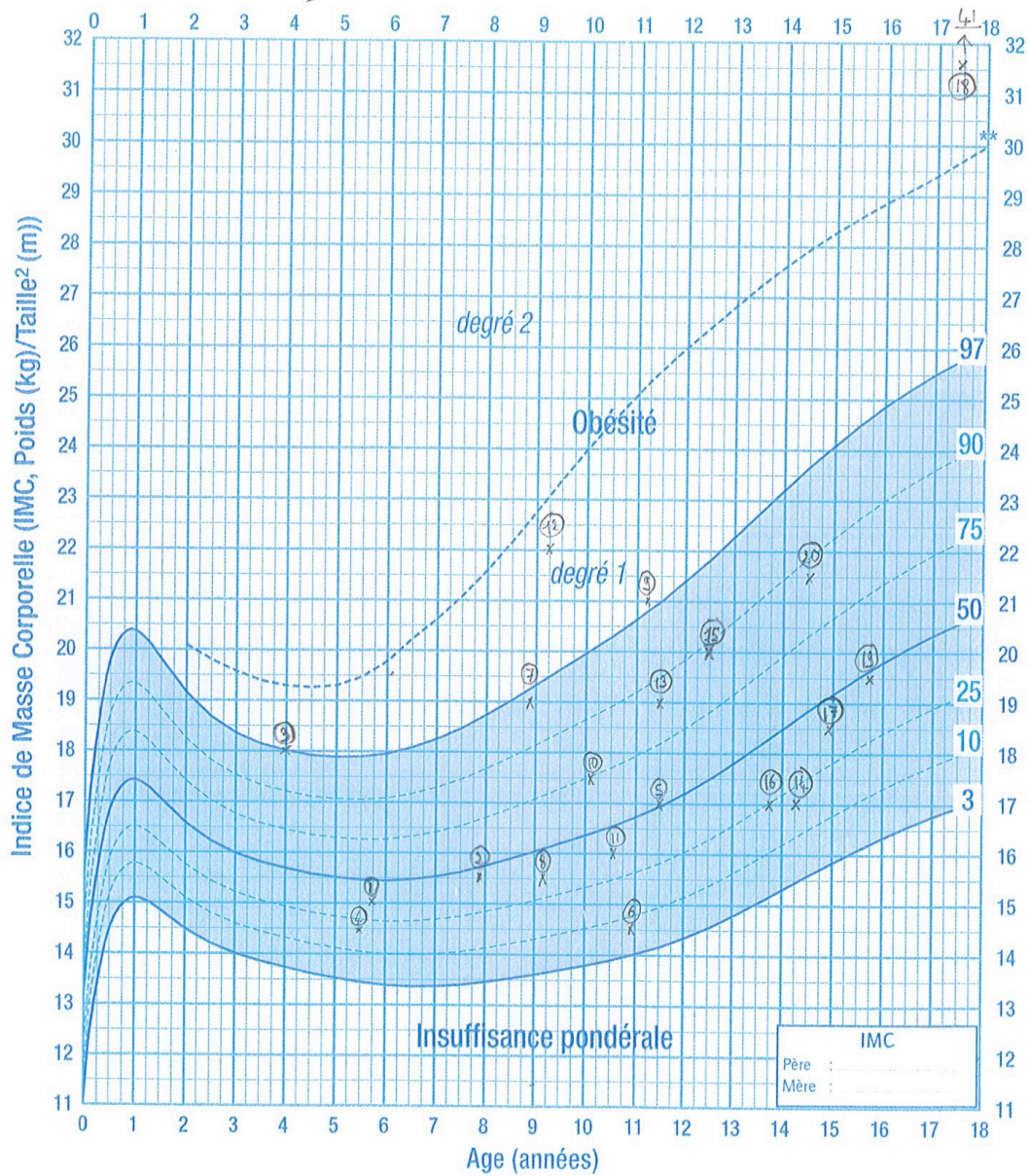
Annexe 5 : Courbe des IMC de 31 enfants accueillis

Courbe de Corpulence chez les garçons de 0 à 18 ans*

Nom: 20 garçons de 5 à 17-1/2 dans 4 groupes d'internat

Prénom: _____

Date de naissance: _____



Courbe graduée en percentiles, établie en collaboration avec MF Rolland-Cachera (INSERM) et l'Association pour la Prévention et la prise en charge de l'Obésité en Pédiatrie (APOP) et validée par le Comité de Nutrition (CN) de la Société Française de Pédiatrie (SFP).

* Données de l'étude séquentielle française de la croissance du Centre International de l'Enfance (Pr Michel Sempé) - Rolland-Cachera et coll. Eur J Clin Nutr 1991 ; 45 : 13-21

** Seuil établi par l'International Obesity Task Force (IOTF) - Cole et coll. BMJ 2000 ; 320 : 1240-3

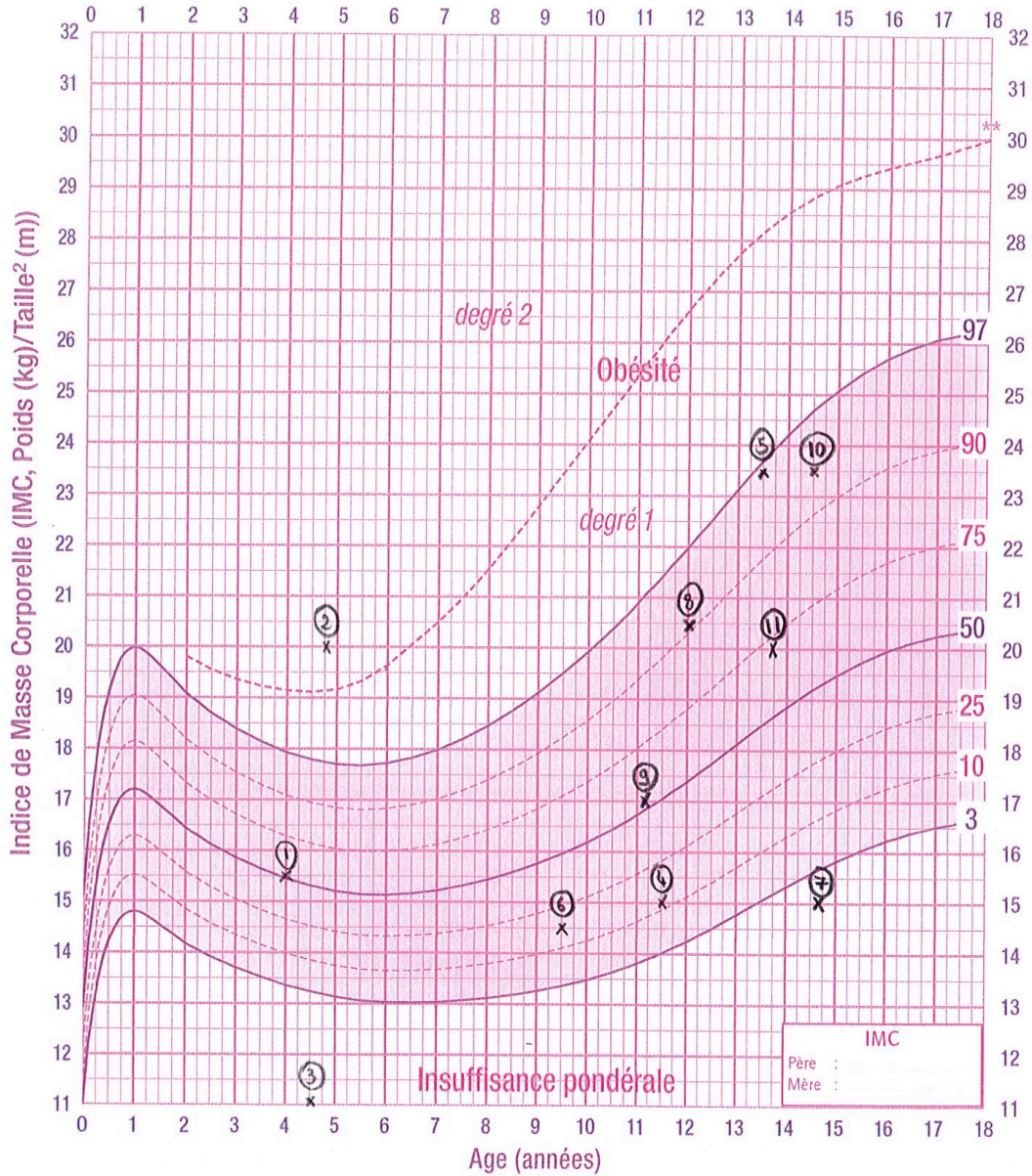
Source : www.sante.gouv.fr

Courbe de Corpulence chez les filles de 0 à 18 ans*

Nom: 14 filles de 4 à 15 ans dans 4 groupes d'internat

Prénom: _____

Date de naissance: _____



Courbe graduée en percentiles, établie en collaboration avec MF Rolland-Cachera (INSERM) et l'Association pour la Prévention et la prise en charge de l'Obésité en Pédiatrie (APOP) et validée par le Comité de Nutrition (CN) de la Société Française de Pédiatrie (SFP).

* Données de l'étude séquentielle française de la croissance du Centre International de l'Enfance (Pr Michel Sempé) - Rolland-Cachera et coll. Eur J Clin Nutr 1991; 45: 13-21
 ** Seuil établi par l'International Obesity Task Force (IOTF) - Cole et coll. BMJ 2000; 320: 1240-3

Source : www.sante.gouv.fr

Annexe 6 : Extraits du questionnaire diffusé auprès des services éducatifs en mars 2017 et résultats

Nombre de services répondant en bleu

1. Quel(s) repas mériterai(en)t selon vous encore plus de soin ?

- 1 lundi soir
- 3 vendredi soir
- 0 Samedi midi
- 1 Samedi soir
- 2 Dimanche midi
- 3 Dimanche soir

2. L'horaire du dîner à 18h30 est-il approprié à la vie de votre groupe d'internat et à l'âge des enfants / ado ?

- 3 Oui
- 3 Non

Quelles seraient vos suggestions : « peut être un peu plus tard » / « mangent plus tard 19h, 19h30 »

3. Quel est le nombre en moyenne de repas que vous cuisinez intégralement dans les groupes chaque mois ?

- 1 : 6 à 8 fois par mois
- 7 : 4 par mois
- 0 : 2 ou 3 par mois (recours au dîner de la cuisine le samedi soir)
- 3 : Autre fréquence (précisez laquelle) : moins, « certains repas sont confectionnés pendant les vacances scolaires »

4. (...)

5. Quels leviers permettraient de mieux investir ces moments de repas libres (plusieurs réponses possibles) :

- 3 Définition plus claire des règles et modalités de ces repas notamment pour l'approvisionnement
- 0 Obtenir des conseils de la cuisine pour des recettes ou idées repas
- 1 Disposer de livres et/ou de magazines de recettes (Relais)
- 4 Faciliter l'échange d'idées et de recettes (carnet de recette internet, boîte à idées...)
- 0 Changer le jour du repas libre pour le
- 0 Autres suggestions :

6. Quels éléments du dîner, prévus dans le menu, pourraient être systématiquement préparés dans les groupes (plusieurs réponses possibles) :

- 4 Aucun
- 2 Omelette
- 2 Cuisson des pâtes / riz
- 3 Assaisonnement de salade ou crudité
- 1 Cuisson des steaks ou viandes simples
- 1 Cuisson simple de poissons (grillés) (éventuellement A2)
- 0 Autres :

- 7. (...)
- 8. (...)
- 9. (...)

10. La création d'un pécule mensuel pour favoriser l'achat de certains approvisionnements dans les groupes au supermarché ou au marché du quartier (la cuisine ne distribuerait alors que les ingrédients de base énumérés dans une liste) vous semble ...

- 5 Indispensable
- 6 Une option intéressante à préciser
- 0 Irréalisable
- 0 Sans intérêt

Autre : « Intéressant pour faire des ateliers avec les familles et les enfants »

11. Si cette option vous semble indispensable ou intéressante : quel montant suggérez-vous pour ce pécule mensuel ?

- 0 Inférieur à 20 Euros
- 1 20 à 40 Euros
- 6 40 à 60 Euros
- 2 60 à 80 Euros
- 2 autres : 100 euros / 250 euros

12. Avez-vous des propositions sur les autres modalités possibles de participation des enfants (atelier en cuisine, dans les groupes,) :

- « Ateliers dans les groupes avec des professionnels »
- « Semaine du goût, chef dans les groupes, chef et MM à l'extérieur du FCF (cueillir des champignons, ...) »
- « Ateliers pendant les vacances scolaires et en cuisine »
- « Elaborer le menu en concertation avec les enfants et faire les courses »
- « Atelier cuisine avec les parents »

13. (...)

14. Quels critères seraient à prioriser pour le choix des approvisionnements (deux choix maximum) :

- 7 Le fait maison (à base de produits bruts)
 - 5 Le caractère local (Alsace)
 - 1 L'origine France
 - 8 La saisonnalité
 - 2 Le bio
- Autre :

15. (...)

16. (...)

17. Quel aspect du cadre du repas serait à améliorer en priorité

- 1 La vaisselle de table
 - 2 Les plats de service
 - 4 Ambiance conviviale et apaisée
 - 0 Présence de l'ensemble des enfants et éducateurs
 - 1 Le dressage de la table, les nappes ...
- Autre :

Annexe 7 : Sommaire du Projet de service restauration

Introduction

Chapitre 1 - Objectif du projet de service restauration : faire de l'alimentation un des fondamentaux de l'accompagnement éducatif et porter collectivement les principes de l'éducation alimentaire

Chapitre 2 - Les principes de l'alimentation pour les enfants accueillis et accompagnés au Foyer de la Jeunesse Charles Frey

Chapitre 3 - L'apprentissage de l'alimentation, un travail mené avec et auprès des familles

Chapitre 4 - Une organisation de la restauration guidée par la portée éducative

1. La cuisine centrale

La production des repas et l'organisation du service

Les moyens matériels et organisationnels

Les liens des services éducatifs avec la cuisine centrale : cadre, connaissance et communication

2. Le déroulement des repas et les attendus dans les services d'internat, les Appartements, les Accueils de jour et l'Accueil familial

Le moment du repas – les conditions d'un repas réussi dans les groupes de vie

La promotion de la participation – développer le « faire », « faire avec »

3. Les prestations en Accueil de jour

4. Les propositions du Foyer pour développer le « faire » avec des enfants accueillis

La confection des repas en cuisine centrale ouverte à l'ensemble des jeunes accompagnés

Les différents ateliers cuisine

5. Les moments spéciaux

Chapitre 5 - Le cahier des charges de l'approvisionnement

Chapitre 6 - La confection des menus : une démarche liant les enjeux de nutrition, d'éducation alimentaire, d'approvisionnement et de participation

1. la confection des menus

Qu'est-ce qu'un repas équilibré ?

Élaboration et diffusion des menus

2. la participation des enfants par la Commission menu et autres outils

La commission menu

Autres modalités de participation

Chapitre 7 - axes d'amélioration et feuille de route sur quatre années

Définitions

Annexes

ORSONNEAU

Prisca

Décembre 2017

**Directeur d'établissements sanitaires,
sociaux et médico-sociaux**

Promotion Thérèse Clerc (2016-2017)

**Manger en Foyer et Maison de l'enfance :
faire de la fonction restauration un levier
d'accompagnement**

PARTENARIAT UNIVERSITAIRE : /

Résumé :

La France peut s'appuyer sur sa tradition gastronomique pour développer l'éducation alimentaire des enfants, que ce soit en famille, en restauration scolaire ou en internat dans les établissements sociaux et médico-sociaux. L'alimentation est un déterminant de santé, il convient alors d'agir dès le plus jeune âge pour réduire l'exposition aux facteurs de risque de maladies chroniques, comme le diabète ou l'obésité, et limiter les inégalités sociales de santé.

Malgré la place centrale du repas pour les enfants accueillis en internat, en Maison de l'enfant à caractère social (MECS) et en Foyer de l'enfance (fdE), l'acte alimentaire n'est pas toujours considéré dans toutes ses dimensions (nutritive, gustative, éducative, sanitaire, sociale, intime, environnementale) et la richesse du levier lié à l'alimentation n'est pas suffisamment exploitée.

Ce rapport propose d'étudier l'importance du repas en institution de protection de l'enfance et les obstacles à la mise en place d'une politique alimentaire globale (complexité de l'acte alimentaire, méconnaissance des composantes de l'éducation alimentaire, enjeux budgétaires, massification des achats, manque de moyens et de formation, séparation des équipes éducatives et de cuisine, etc.). Il aborde des pistes d'actions et identifie des ressources documentaires pour permettre à la direction des structures d'engager une démarche de politique alimentaire globale.

Il s'agit tout à la fois d'améliorer la qualité de l'alimentation des enfants accueillis, de proposer une éducation alimentaire bénéfique pour la santé, le bien-être et l'autonomie des enfants confiés et d'inscrire la MECS ou le FdE dans une politique territoriale plus globale.

Mots clés :

Alimentation, ASE, cuisine, éducation nutritionnelle, éducation alimentaire, foyer de l'enfance, inégalités sociales de santé, MECS, nutrition, PNA, PNNS, projet de service, protection de l'enfance, restauration responsable et durable, restauration collective

L'Ecole des Hautes Etudes en Santé Publique n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les mémoires : ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.