



ENSP

ÉCOLE NATIONALE DE
LA SANTÉ PUBLIQUE

RENNES

Médecin de l'Éducation Nationale

Commission d'appréciation : 12 et 13 mai 2004

ÉTUDE PROFESSIONNELLE

ENQUÊTE SUR LES BESOINS DE RESTAURATION SCOLAIRE AU COLLÈGE GENERAL DE GAULLE, LE MOULE, GUADELOUPE

Brigitte HUMBERT

Remerciements

Je remercie le Dr Lucie Cordeau médecin conseiller technique auprès du recteur de l'Académie de Guadeloupe pour son aide et sa disponibilité.

Sommaire

INTRODUCTION.....	1
1. ANALYSE DE LA SITUATION	5
1.1 Alimentation et adolescence.....	5
1.1.1 L'adolescence.....	5
1.1.2 Les besoins nutritionnels	5
1.1.3 Les comportements alimentaires	8
1.2 La restauration scolaire.....	10
1.2.1 Considérations juridiques.....	10
1.2.2 Considérations sociales.....	11
1.2.3 Baisse de fréquentation de la restauration scolaire : les constats	11
1.2.4 Facteurs influençant la fréquentation des restaurants scolaires.....	12
1.3 Contexte géographique et économique.....	13
1.3.1 La Guadeloupe.	13
A) Géographie.	13
B) Situation administrative.	13
C) Population.	15
1.3.2 Les particularités du département.....	15
A) Habitudes alimentaires.....	15
B) L'obésité en Guadeloupe.....	16
C) La restauration scolaire en collège	17
1.3.3 Le Moule.	17
A) Situation géographique et économique. (annexe n°3)	17
B) Les établissements scolaires du Moule.	18
C) Le collège Général De Gaulle.	18
2 ÉTUDE SUR LE TERRAIN.....	19
2.1 Objectifs	19
2.2 Méthodes.....	20
2.2.1 Le questionnaire et l'échantillonnage.....	20
2.2.2 Les entretiens	21
2.3 Résultats.....	21
2.3.1 Questionnaire des élèves	21
A) Caractéristiques de la population étudiée	21

B)	Transport domicile collège	24
C)	Critères relatifs au repas de midi	25
D)	Croisements statistiques.....	26
E)	Analyse des commentaires des élèves	27
2.3.2	Entretiens semi-directifs avec les adultes	28
A)	La manière de s'alimenter des collégiens en Guadeloupe aujourd'hui	29
B)	Problème de précarité économique.....	30
C)	Influence de la restauration scolaire sur la santé, scolarité et le comportement	30
D)	Y a-t-il eu un système de restauration scolaire au collège ?	31
E)	Les besoins en restauration scolaire	33
F)	Quelle formule pour une restauration scolaire ?	33
G)	Les aides financières	34
H)	La violence et les problèmes de comportement.....	35
I)	Entretiens supplémentaires	35
2.4	Discussion	36
2.5	Propositions	40
CONCLUSION		43
BIBLIOGRAPHIE		45
LISTE DES ANNEXES		I
ANNEXE 1 :ENQUETE AUPRES DES ELEVES		II
ANNEXE 2 : GRILLE D'ENTRETIEN		V
ANNEXE 3 :LA COMMUNE DU MOULE		VI
ANNEXE 4 : PLAN DU COLLEGE GENERAL DE GAULLE		VII

Liste des sigles utilisés

A.N.C.: Apports Nutritionnels Conseillés
B.O.: Bulletin Officiel
C.A.: Conseil d'Administration
C.E.L. : Contrat Éducatif Local
C.F.E.S.: Comité Français d'Éducation pour la Santé
C.N.A.M. : Caisse Nationale d'Assurance Maladie
C.P.E.: Conseiller Principal d'Éducation
D.R.E.E.S. :Direction de la Recherche, des Études de l'Évaluation Statistique
D.O.M.: Département d'Outre-Mer
ENQUETE I.N.C.A.: Enquête Individuelle Nationale de Consommation Alimentaire
H.C.S.P.: Haut Comité de la Santé Publique
I.G.A.E.N.: Inspection Générale de l'Administration de l'Éducation Nationale
I.M.C.:Indice de Masse Corporelle
I.N.S.E.E. : Institut National de la Statistique et des Études Économiques
I.N.S.E.R.M.: Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale
NORME I.O.T.F. : Norme de l'International Obesity Task et Force
P.M.I. : Protection Maternelle et Infantile
P.N.N.S.: Programme National Nutrition Santé
S.E.G.P.A. : Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté
U.P.I. : Unité Pédagogique d'Intégration

INTRODUCTION

Les préoccupations concernant l'alimentation sont omniprésentes dans notre société industrialisée.

Que ce soient les médias écrits ou audiovisuels, les pouvoirs publics, il n'est pas un jour où nous ne soyons interpellés sur la qualité des aliments, l'équilibre nutritionnel ou sur les pathologies attribuées à de mauvaises habitudes alimentaires. En tant que professionnel de santé et médecin de l'éducation nationale, nous sommes particulièrement concernés par le sujet.

La conférence nationale de santé de 1997 a mis l'accent sur l'obésité infantile. L'Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale (I.N.S.E.R.M.) et la Caisse Nationale d'Assurance Maladie (C.N.A.M.) ont réalisé une expertise collective sur l'obésité de l'enfant en 2000, celle-ci révélant qu'un enfant sur dix est obèse à l'âge de dix ans en France. Selon une enquête menée par la Direction de la Recherche, des Etudes de l'Evaluation Statistique (D.R.E.S.S.) en 1999-2000 (4), 14% des enfants de 6 ans présentent une surcharge pondérale dont 4% une obésité. Dans le rapport du Haut Comité de la santé Publique (H.C.S.P.) en 2002 (11), est rapportée une étude faite sur un échantillon national dans laquelle 16% des enfants de 7-9 ans ont un surpoids ou une obésité. Dans une autre réalisée en 1998 (8), la prévalence du surpoids chez les 10-18 ans est de 11,9% selon les références françaises et 15,3% selon les normes de l'International Obesity Task et Force (I.O.T.F.).

Répondant à une saisine ministérielle, le H.C.S.P. propose la mise en place d'un Programme National Nutrition Santé (P.N.N.S.) de janvier 2001 à 2005.(V)

Son objectif général est d'améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur la nutrition. Il fixe des objectifs prioritaires et des objectifs particuliers qui sont indissociables ainsi que six grands axes stratégiques.

Parmi les neuf objectifs nutritionnels prioritaires en terme de santé publique, ont été retenus notamment : augmenter la consommation de fruits et légumes, de calcium, réduire les apports lipidiques, interrompre l'augmentation de la prévalence de l'obésité chez l'enfant.

Dans les neuf objectifs nutritionnels spécifiques on note : améliorer le statut en fer, en calcium et en vitamines D des enfants et des adolescents, réduire la fréquence des déficiences vitaminiques et minérales et de la dénutrition parmi les populations en situation de précarité et prendre en compte les problèmes d'allergie alimentaire.

Dans les stratégies proposées sont prévues des actions au niveau des écoles, collèges, lycées, de la restauration collective et la contribution des services de santé scolaire au dépistage, suivi et prise en charge des enfants obèses ou en situation de malnutrition.

En 2001, la circulaire du ministère de l'éducation nationale concernant la composition des repas servis en restauration scolaire et la sécurité des aliments (VI) permet une contribution à ces objectifs du P.N.N.S. au niveau de la restauration scolaire.

Cette restauration scolaire souvent critiquée mais répondant au besoin d'un certain nombre de familles a beaucoup fait parler d'elle dans la deuxième moitié des années 90 en France. En effet, les médias ont insisté sur la désaffection des systèmes de restauration scolaire et l'Inspection Générale de l'Administration de l'Education Nationale (I.G.A.E.N.) décide de lancer en novembre 1995 une étude d'où découlera la «note relative à la fréquentation des cantines scolaires » publiée en mars 1996 (7). On y constate que toutes les académies sont concernées par une baisse de la fréquentation de ces structures, cela étant plus net dans les collèges et les lycées professionnels et principalement en zone sensible ou d'éducation prioritaire.

Dans le département de Guadeloupe où nous sommes nommées, beaucoup d'établissements secondaires ne possèdent pas de système de restauration scolaire qui leur soit propre.

Cela est le cas dans le collège public de 1361 élèves de notre secteur et il nous est apparu important d'en étudier les raisons car au fil de notre pratique pendant quelques années comme vacataire sur ce secteur, nous avons constaté que :

- les adultes de la communauté scolaire (principal, Conseiller Principal d'Education (C.P.E.), infirmière, assistante sociale, professeurs, parents d'élèves), déplorent cette absence en invoquant le déséquilibre alimentaire secondaire, le manque de commodité et une progression de conduites déviantes chez certains élèves du collège.

- au travers des entretiens avec les élèves lors des visites médicales, il semble que certains mangent de façon déséquilibrée à midi, ne mangent pas ou même parfois sont confrontés à des problèmes de violence voire d'incitation à la consommation de boissons alcoolisées ou de produits illicites pendant la période 12H-14H de fermeture du collège.

Selon la circulaire n° 2001-013 du 12 janvier 2001(I), le médecin de l'éducation nationale est un référent en matière de santé et a un rôle spécifique de conseiller technique en prévention individuelle et collective notamment auprès des chefs d'établissement et de la communauté éducative de son secteur d'intervention, des jeunes scolarisés et de leurs

parents. Il va donc être amené de part ses différentes fonctions à identifier les besoins de santé des élèves afin de pouvoir mener une politique de santé publique adaptée et aura un rôle à jouer en matière d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité ce qui inclut le domaine de la restauration scolaire.

Nous proposons donc de réaliser un état des lieux concernant le mode d'alimentation des jeunes de ce collège à midi, de recueillir leur avis sur l'intérêt d'un service de restauration scolaire dans l'établissement ainsi que celui des adultes de la communauté scolaire et des parents d'élèves.

La méthodologie consistera à :

- 1) Rechercher dans la littérature des informations sur la fréquentation de la restauration scolaire en collège, les besoins et habitudes alimentaires des adolescents , les habitudes alimentaires en Guadeloupe, les textes officiels concernant la restauration scolaire et les différentes aides financières proposées.
- 2) Faire une enquête à l'aide d'un questionnaire auto administré qui sera soumis à un échantillon représentatif d'élèves du collège pour chaque niveau.
- 3) Réaliser des entretiens semi-directifs auprès d'adultes : le principal du collège, les CPE, l'intendant, l'assistante sociale , quelques représentants des parents d'élèves.
- 4) Analyser les recueils précédents afin de mieux cerner les besoins de cette population et de pouvoir faire d'éventuelles propositions dans le but d'améliorer la qualité de vie des élèves de ce collège.

1. ANALYSE DE LA SITUATION

1.1 Alimentation et adolescence

1.1.1 L'adolescence

L'adolescence est tout d'abord un concept sociologique. Quelle que soit la société, il existe un statut « ni enfant, ni adulte » et un mot qui lui correspond.

Cette période de transition s'ouvre entre 8 et 15 ans et se clôture après une période d'apprentissage entre 15 et 40 ans selon les sociologues. Elle est cependant variable d'une époque à une autre, d'une société à une autre et selon les sexes. C'est l'âge de la vie où s'opère un double passage : de l'école à la vie professionnelle, de la famille d'origine à la famille de procréation (3). Actuellement, les épidémiologistes estiment que l'adolescence couvre la période qui va de 10 à 25 ans (il y a 20 ans, cela concernait les 15-20 ans).

L'adolescence est aussi une période de grands bouleversements physiques et psychiques qui nécessite un apport énergétique accru pour répondre aux besoins physiologiques de l'organisme.

Le début de l'adolescence est marqué par la survenue de la puberté en moyenne 10 ans et demi, 11 ans chez les filles et 12 ans et demi, 13 ans chez les garçons. Elle s'étend sur une période de 3 à 4 ans et correspond à une série de modifications dont les plus notables sont :

- la maturation des gonades et de l'appareil génital .

- le développement des caractères sexuels secondaires.

- l'augmentation de la taille (8 à 9 cm par an pour les filles et 9 à 10 cm par an pour les garçons).

- les modifications de la répartition des graisses et l'augmentation de la masse musculaire.

Tous ces bouleversements morphologiques impliquent une adaptation à un nouveau schéma corporel, des modifications du comportement psychoaffectif et peuvent induire des perturbations psychologiques comme la crainte de ne pas être comme les autres.

1.1.2 Les besoins nutritionnels

Ils sont définis par des physiologistes et mesurés pour un individu dont on connaît un certain nombre de paramètres (âge, sexe, poids, activité physique...). Ils représentent la quantité moyenne de nutriments nécessaires pour maintenir l'individu en bon état de

santé physique et psychique, en tenant compte de son état physiologique, poids, âge, environnement, activité.

Les apports nutritionnels conseillés pour une population donnée sont évalués par des experts. Ceux-ci pourraient être définis comme les quantités moyennes de chacun des nutriments à fournir par personne et par jour, pour satisfaire les besoins d'un groupe d'individus ou d'une population et assurer à tous un bon état de nutrition. Ces apports conseillés sont à utiliser comme référence dans une population et à adapter en fonction de chaque individu. En effet, les enquêtes de consommation montrent que les apports énergétiques varient du simple au triple chez l'adolescent, ce dont devraient tenir compte les collectivités servant des repas à midi dans les établissements scolaires(VI).

Les apports énergétiques conseillés sont calculés à partir des dépenses énergétiques de base (métabolisme de base, activité physique, thermogenèse alimentaire), auxquelles s'ajoutent les dépenses énergétiques liées à des situations physiologiques particulières (croissance, grossesse). Ainsi, la réévaluation des Apports Nutritionnels conseillés (A.N.C.) pour les enfants et les adolescents se traduit par des minoration ou des majorations des apports préconisés jusque là, et expliquées par la différence des méthodes utilisées (21).

Les apports conseillés correspondent à 130% du besoin moyen et sont calculés en fonction du niveau moyen d'activité usuelle (5) :

sexe	âge (ans)	Poids (kg)	A.N.C. (kcal/jour)
garçon	10 - 18	30	2200
		40	2500
		50	2800
		60	3100
		70	3400
		80	3700
fille	10 - 18	30	2100
		40	2400
		50	2600
		60	2700
		70	2900

Par exemple, la ration calorique d'un garçon de 50 kg peut varier de 2150 à 3250 kilocalories par jour en fonction de son type d'activité.

Mentionnons que l'évolution des modes de vie a été significative depuis deux décennies avec une diminution de l'activité physique liée au développement des moyens de

transport, de la télévision, des formations audiovisuelles et de l'informatique. Cela se traduit pour la plupart des jeunes par une réduction des dépenses d'énergie.

La contribution des macronutriments à l'apport énergétique total est de :

- 50 à 55% pour les glucides
- 30 à 35% pour les lipides
- 11 à 15% pour les protides

Cet apport doit provenir des cinq groupes d'aliments :

- lait et produits laitiers pour les protides animaux, le calcium, le phosphore, les lipides, la vitamine A et les vitamines du groupe B.

- fruits et légumes verts (crus et cuits) pour les glucides, fibres, minéraux, vitamine C, et pro vitamine A.

- féculents et céréales pour les glucides complexes (amidon) protéines végétales, fibres, minéraux, vitamines du groupe B.

- matières grasses pour les lipides, acides gras essentiels, vitamines A et E

- viande, poisson, œuf pour les protides animaux, lipides, fer, phosphore, vitamines groupes A et B.

Les besoins nutritionnels spécifiques :

le Conseil National de l'Alimentation dans son avis n°18 du 30/09/1997 sur la restauration scolaire a proposé de prendre en compte les critères suivants compte tenu de leur importance pour la santé publique :

- taux de lipides
- taux de protéines
- teneur en fer
- teneur en calcium

En effet les enquêtes nutritionnelles réalisées auprès d'adolescents à la fin des années 90 révèlent :

- une part importante des lipides dans l'apport énergétique pouvant conduire à un surpoids.
- des apports insuffisants en fer, surtout chez les filles, pouvant conduire à l'anémie.
- des apports insuffisants en calcium, surtout chez les filles pouvant induire une fragilité osseuse.

Par ailleurs, une étude réalisée dans le domaine de la restauration collective (VI) montre qu'il existe des points critiques pouvant être responsables de déséquilibres nutritionnels dans des populations à risque, ceci concernant les lipides, le fer, le calcium, les fibres.

Dans le Bulletin Officiel (B.O.) du 28/06/2001(VI), les recommandations sont les suivantes :

- apport en calcium : 1000 mg/jour pour la population à partir de 11 ans et pour ce faire, le Comité Français d'Education pour la Santé (C.F.E.S.) recommande un fromage

ou autre produit laitier à chacun des repas principaux. (pour les 10-18 ans, les A.N.C. en calcium recommandés pour la population française (21) sont de 1200mg par jour).

- apport en fer : des apports journaliers de 9 à 13 mg pour couvrir les besoins en fer d'au moins 90% des femmes adultes non ménopausées sont préconisés. (14 mg par jour pour les filles de 13 à 19 ans, 12 mg par jour pour les garçons de 13 à 19 ans dans (21)).

- apport en lipides : ne pas excéder 35% des apports énergétiques sous cette forme.

- apport en fibre : on conseille la consommation régulière de fruits et légumes amenant oligo-éléments et vitamines indispensables sans pouvoir recommander des quantités précises.

1.1.3 Les comportements alimentaires

Les adultes ont souvent des idées très stéréotypées et plutôt négatives sur les pratiques alimentaires des adolescents, ce qui suscite des inquiétudes sur l'équilibre des apports nutritionnels (carences ou excès) ainsi que sur l'irrégularité des repas.

L'institut de veille sanitaire a relevé une progression rapide du surpoids et de l'obésité chez les 7-9 ans, estimés récemment à 16% sur un échantillon national (11). Dans une étude réalisée en 1998 sur 3206 lycéens et collégiens (11), la prévalence du surpoids selon les normes françaises est de 11,9%, dont 2,6% d'obésité. Cela inquiète les médecins de santé publique quand on sait que cela majore le risque d'obésité à l'âge adulte et la survenue de maladies (diabète, atteintes articulaires, maladies cardio-vasculaires, certains cancers...)

Ainsi l'adolescence est un moment essentiel d'expérimentation de comportements et d'habitudes de vie qui peuvent influencer sur le développement ou la prévention de certaines pathologies.

C'est aussi une période sensible pour l'apparition des troubles du comportement alimentaires tels que la boulimie et l'anorexie.

Pour les jeunes, la santé n'est pas un sujet de préoccupation quotidien car ils pensent détenir un capital que rien ne peut menacer . Cependant, leur représentation en est très positive car liée au plaisir, au bien être, au plaisir d'être avec les autres.

Dans Adolescence plurielle(3) est rapportée une enquête réalisée par le C.F.E.S. en 1990 sur les pratiques alimentaires des adolescents français de 12 à 18 ans. Celle-ci montre qu'il existe contrairement aux idées reçues une certaine tradition dans la consommation des repas et des rythmes journaliers.

Cependant, les jeunes ont tout de même des pratiques alimentaires spécifiques qui sont un bon révélateur des caractéristiques générales de l'adolescence, surtout dans le domaine des attitudes. Ainsi 85% d'entre eux de 11 à 19 ans pratiquent le grignotage. L'enquête I.N.S.E.R.M. (Choquet-Ledoux) de 1994 montre que 54% des adolescents grignotent fréquemment entre les repas et que le phénomène de restauration rapide est essentiellement urbain et péri-urbain.

Les repas les moins appréciés sont les repas à la cantine (14%) et les plus appréciés sont les repas en famille (74%).

Parmi les grands thèmes de santé, c'est dans le domaine de l'alimentation qu'ils se sentent le plus mal informés.

Les troubles du comportement alimentaire, anorexie, boulimie sont caractéristiques et ce surtout chez les filles. Celles-ci ont beaucoup plus le souci de leur apparence et le désir d'être mince.

Dans l'enquête Individuelle Nationale de Consommation Alimentaire (I.N.C.A.) 1999 (29) , portant sur les consommations alimentaires de 1985 adultes et de 1018 enfants âgés de 3 à 14 ans, on note que « la tendance est à l'effritement des modèles alimentaires traditionnels à travers le développement de la consommation de produits faciles à consommer en tout lieu (pizza, soda, jus...) ».

Les rythmes alimentaires sont globalement respectés, 87% des enfants prennent un déjeuner et un dîner tous les jours, 82% un petit déjeuner.

Le petit déjeuner a tendance à être supprimé au collège et ce sont les 12-14 ans qui pratiquent le moins le déjeuner .

Un déjeuner sur 3 est pris hors foyer et sur ceux-ci 63% se font à la cantine.

La ration alimentaire moyenne des garçons est supérieure de 6,5% à celle des filles.

On retrouve au début du collège une augmentation de la consommation des produits de panification , des sucres et dérivés, des jus de fruit et sodas, des produits carnés et des charcuteries alors que les fruits ont tendance à diminuer ainsi que les céréales du petit déjeuner. La ration calorique moyenne est en hausse de 3% par rapport à 1994.

Les prises alimentaires hors domicile représentent 18% des quantités d'aliments consommées par les enfants de 3 à 14 ans et 19% de leur apport énergétique.

L'alcool est présent dans l'univers des jeunes, un sur deux buvant des boissons alcoolisées. Entre 12 et 18 ans, un jeune français sur 4 est un consommateur régulier (1 à 2 fois par semaine).

Plusieurs études confirment que les jeunes qui ont les habitudes alimentaires les plus déséquilibrées sont aussi ceux qui ont les comportements les plus perturbés vis à vis de leur santé (consommation élevée d'alcool, de tabac, de drogue, prise de médicaments). Ils constituent donc une population à risque avec des difficultés tant

personnelles que scolaires quelquefois, ce qui ne peut que retenir l'attention des médecins de l'Éducation Nationale.

Il faut souligner que l'environnement familial qui influence le développement des adolescents et leur comportement a connu des transformations importantes au cours des dernières décennies avec l'augmentation de l'activité des mères, l'émergence des familles monoparentales ou recomposées.

Nous devons tenir compte de la complexité de la relation des adolescents avec leur santé si nous voulons avoir une chance d'être entendus lors de nos interventions ou de nos actions.

1.2 La restauration scolaire.

Dès le début du siècle, une double finalité apparaît : assurer une alimentation équilibrée aux enfants et palier l'indisponibilité des parents pendant le temps scolaire.

Le service de restauration scolaire se présente alors comme un complément indispensable à l'obligation scolaire jusqu'à 14 ans en 1882, puis jusqu'à 16 ans en 1959.

Dès 1960, l'évolution de la société et du travail féminin fait que les familles se voient plus souvent contraintes de laisser leurs enfants à la cantine.(19)

1.2.1 Considérations juridiques.

Les cantines scolaires des communes se sont toujours présentées comme un service public facultatif, mais les services annexes d'hébergement des collèges et des lycées après avoir obéi à un statut juridique variable ont été presque tous étatisés dès 1974.

La décentralisation avec transfert de compétences de l'état vers les collectivités territoriales dès 1983 allait en faire des services publics locaux facultatifs.

Cependant l'état a gardé un contrôle par le biais de la réglementation des prix et un encadrement strict des conditions de fonctionnement (décret n°95-934 du 4 septembre 1985). L'article 2 de ce décret précise que les dépenses de fonctionnement du service annexe d'hébergement sont entièrement supportées par les familles et par l'état.

La participation demandée aux familles se présente comme une redevance pour service rendu, forfaitaire et payable d'avance par trimestre. Mais une possibilité de paiement au ticket est admise sur autorisation du Conseil d'Administration (C.A.) après proposition du chef d'établissement. Les tarifs sont fixés par le C.A. et ne peuvent varier que dans la limite d'un taux moyen fixé chaque année par le ministre de l'économie en fonction de l'évolution des salaires, du prix de l'énergie et des produits alimentaires.

Il existe un système dérogatoire à cette règle du taux moyen sous autorité du préfet.

La compétence du C.A. s'exerce donc sous un triple contrôle qui est celui de la collectivité de rattachement, du préfet et de l'autorité académique.

1.2.2 Considérations sociales.

Nous nous intéresserons uniquement aux collèves.

Pour soutenir les familles en difficulté, des aides financières sont proposées à différents niveaux :

a) Part de L'État

L'aide à la scolarité prévue par la loi sur la famille du 25 juillet 1994 remplace les bourses des collèves à la rentrée 1994 et est versée en une seule fois par les organismes de prestation familiales. Elle concerne les familles ayant des enfants de 11 à 16 ans et percevant des allocations familiales.

Le fond social collégien créé en 1995 est destiné à faire face aux situations difficiles de certaines familles afin d'assurer les dépenses de scolarité et de vie scolaire(II). Il est attribué sur demande des familles après avis d'une commission. Son utilisation concernant la restauration ne cesse de s'accroître .

Le fond social pour les cantines créé à la rentrée 1997(III) (environ 40 millions d'euros par an) : les bénéficiaires et le montant de l'aide sont déterminés par le chef d'établissement avec l'aide de l'assistante sociale et du C.P.E. La somme attribuée est déduite de celle due par les familles. La gratuité ne peut être qu'exceptionnelle et limitée dans le temps.

b) Part des collectivités territoriales.

Le département a compétence pour apporter une aide au financement de la restauration scolaire par le biais d'une bourse d'aide à la demi-pension.

c) Responsabilité du chef d'établissement

Il peut accorder des avantages spécifiques aux familles sous forme de facilité de paiement et lorsqu'il existe un problème de malnutrition manifeste, certains établissements offrent un repas équilibré ou un petit déjeuner.

Ainsi ce système d'aide n'est pas tout à fait adapté car fonctionne à la demande des intéressés qui peuvent éprouver des difficultés à déclarer leur embarras financier. Pour cela un travail de repérage paraît primordial à tous les niveaux de la communauté scolaire.

1.2.3 Baisse de fréquentation de la restauration scolaire : les constats

En 1994 , suite à la réforme du mode d'attribution des bourses des collèves, un phénomène de désaffection est rapporté. Cette réforme est très contestée car elle exclut les familles avec un seul enfant et les enfants de moins de 11 ans déjà au collève.

En mai 1995, un rapport I.G.A.E.N. sur «exclusion et pauvreté en milieu scolaire » souligne les problèmes de non paiement de la demi-pension et les abandons en cours d'année qui se seraient aggravés depuis 1994.

En mars 1996, l'I.G.A.E.N. publie la « note relative à la fréquentation des cantines scolaires ». On y révèle une baisse de fréquentation assez nette depuis quelques années et qualifiée de grave dans les établissements sensibles expliquée essentiellement par les difficultés financières croissantes des familles.(7)

Un nouveau rapport publié en mars 1997 explique que cette baisse de fréquentation est aussi due à l'évolution des modes de vie et des goûts alimentaires.

Le conseil national de l'alimentation en septembre 1997 propose des idées pour améliorer les cantines :

- adaptation des modalités de paiement aux réalités économiques avec un paiement des repas à l'unité sans majoration de prix.

- amélioration de l'environnement des repas (niveau sonore, durée, présence de personnel suffisant).

Cependant, aucune étude nationale ne permet actuellement de dire que le fait de délaissé la cantine augmente la prévalence de la malnutrition, d'autant que le débat sur la qualité de la restauration scolaire ne concerne qu'un repas par jour, et ce les jours d'école. Toutefois, on peut penser que l'importance de ce repas serait plus nette pour les jeunes issus de familles très démunies car il pourrait être le seul repas équilibré de la journée. (Que ce soit pour des raisons économiques ou de mauvaises habitudes alimentaires).

1.2.4 Facteurs influençant la fréquentation des restaurants scolaires.

Les premiers déterminants sont l'absence des parents du domicile à l'heure du déjeuner et l'éloignement du lieu d'habitation.

Les problèmes budgétaires des familles, le coût du repas, les modalités d'aide financière sont d'autres facteurs.

Le cadre du restaurant scolaire : attente avec bousculade éventuelle, décoration, disposition des tables, éclairage, bruit, sont des éléments à prendre en compte.

La qualité des repas servis : même s'ils sont perçus comme équilibrés, ils ne sont pas au goût des élèves, ni en quantité suffisante ou à la bonne température.

Le besoin de sortir de l'établissement, d'avoir un temps à soi en dehors du cadre scolaire, sont des arguments cités par les élèves.

Les facteurs d'ordre socioculturel : profession des parents, taille de la fratrie (plus elle augmente et moins les enfants vont à la cantine).

Le taux d'urbanisation de la commune d'habitation : les enfants des campagnes vont plus à la cantine que ceux des villes moyennes de 20 000 à 100 000 habitants.

Les différentes études faites sur la fréquentation des restaurants scolaires en collège (9)(14)(20) se recoupent et rapportent des taux de fréquentation de 50 à 57%.

Comme autre facteur de baisse de fréquentation, il faut aussi tenir compte de la diminution lente et régulière des effectifs scolaires logiquement associée à la baisse de la natalité.

Si l'on veut agir, il faut prendre en compte tous les facteurs précédents mais aussi considérer que les restaurants scolaires doivent être des lieux de vie où la démarche pédagogique s'inscrit en cohérence avec d'autres activités telles que la biologie, l'éducation physique et sportive par exemple. Car il s'agit de développer et d'encourager de « bonnes » habitudes alimentaires pour tous dans une optique de prévention et de réduction des inégalités sociales et de santé.

1.3 Contexte géographique et économique.

1.3.1 La Guadeloupe.

A) Géographie.

Située dans l'archipel des Caraïbes à 7000 km de la France métropolitaine, 120 km de la Martinique et 3000 km de New York, la Guadeloupe forme un archipel regroupant 8 îles habitées avec une superficie totale de 1703 km². Les deux îles principales, Grande Terre et Basse Terre forment la Guadeloupe continentale et sont reliées par deux ponts enjambant un étroit bras de mer, la rivière salée. Les îles voisines sont : la Désirade, Marie-Galante, les Saintes pour les îles proches et Saint Barthélemy, Saint Martin pour celles à plus de 200 km au nord.

La Guadeloupe bénéficie d'un climat tropical humide adouci par les alizés d'est dominant, la température oscille entre 20 et 32°. La saison cyclonique se situe de début juillet à fin octobre.

B) Situation administrative.

Département français depuis 1946 (loi du 19 mars), la Guadeloupe a été déclarée région par la loi du 31 décembre 1982. Elle est découpée en 3 arrondissements : Basse terre, Pointe à Pitre et Saint Martin et possède 43 cantons et 34 communes. Elle fait partie des Départements d'Outre Mer (D.O.M.) avec la Martinique, la Guyane et la Réunion. Les D.O.M. font partie intégrante de L'Europe des 15 et donc bénéficient de mesures de protection des productions locales (banane) ou de modification des réglementations (réforme de l'octroi de mer).

C) Population.

La Guadeloupe compte 422 496 habitants au dernier recensement de 1999 de l'Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques (I.N.S.E.E.) avec une densité de 248 habitants /km². En 2003, l'estimation est de 440000 habitants (258 h/km²). (12)

32% de cette population a moins de 20 ans contre 36% en 1990 (en Métropole, cela représente 25%). Les familles monoparentales représentent 35% (contre 13% en France) et 39% des familles ont 2 enfants ou plus (31% en France). La part des personnes sans activité professionnelle, sans les retraités, représente la moitié de la population totale (population plus jeune et fort taux de chômage). Au 1^{er} janvier 2003, le département compte 44 600 chômeurs. Le chômage concerne essentiellement les femmes et les jeunes.

Cette population est multiraciale . Les Amérindiens caraïbes n'ont pas survécu à la colonisation des Européens mais l'esclavage a amené des noirs en provenance de diverses régions de la côte occidentale d'Afrique. Après l'abolition de l'esclavage en 1848, des immigrants sous contrat en provenance d'Afrique continuent d'affluer puis des Indiens de diverses régions d'Inde, des Italiens, des Syro-libanais. Depuis les années 1960 on assiste à un afflux de métropolitains parallèlement à une émigration inverse des guadeloupéens puis à une migration d'Haïti et de la Dominique voisine (environ 5% de la population).

Le français est la langue officielle mais le créole est celle du quotidien et représente l'unité culturelle. Il est parlé par un bon nombre de collégiens.

1.3.2 Les particularités du département.

A) Habitudes alimentaires.

La cuisine créole est multiculturelle et s'est constituée au cours des siècles en ayant gardé ce qui lui convenait le mieux des apports européens, africains et indiens.

Dans l'ensemble, les premières décennies de la colonisation ne connurent qu'une alimentation de survie, tributaire des arrivages de France (grains, viande, farine) puis avec la maîtrise de l'environnement et l'introduction de nouvelles cultures, les colons parvinrent à assurer leur subsistance.(2)

D'Afrique elle a gardé les racines (ignames, madères...) et les pois.

Les indiens ont amené le curry et d'une manière générale la plupart des épices.

Le roucou et le manioc sont des vestiges des Arawaks et des Caraïbes.

Les autres ingrédients sont d'origine française : farine, riz, haricots rouges, poitrine et lard fumé, morue séchée et salaisons. Il en est de même des abats, queue et pieds de porcs et de l'utilisation du sang pour le boudin noir.

Les poissons frais et crustacés tiennent aussi une place importante. Le poisson est cuisiné en court bouillon ou grillé. Les crustacés sont souvent longuement préparés et mijotés (crabes, pieuvre, lambi...).

La viande a longtemps été rare et chère, mais le poulet est très apprécié aux Antilles et mangé souvent boucané. On y consomme aussi de la viande de porc, de cabri et de bœuf préparées souvent en sauce et provenant d'élevages artisanaux.

Pour être complets, nous mentionnerons les fruits à pain provenant de Polynésie destinés au départ à nourrir les esclaves, les légumes (bananes plantain, cristophines, giraumons, papayes...) et les fruits variant selon les saisons (bananes, ananas, mangues, maracujas, corossols, agrumes, ...)

Dernier ingrédient essentiel, le piment présent dans tous les plats .

Nous n'oublions pas le rhum faisant toujours partie des habitudes de consommation d'une partie masculine de la population.

Cette cuisine demandant beaucoup de temps est de plus en plus rejetée par les couches aisées de la société car considérée comme une cuisine de pauvres.

Ainsi, elle est partiellement remplacée par une alimentation industrielle et métropolitaine alors que parallèlement se développe un engouement certain pour les « fast food ».

B) L'obésité en Guadeloupe.

L'obésité infantile a été en Guadeloupe un sujet de préoccupation plus tardif qu'en métropole. Ce sont des médecins pédiatres exerçant en cabinet de groupe à Pointe à Pitre qui les premiers donnent l'alerte après avoir fait un travail d'approche sur un échantillon de 293 enfants âgés de 10 à 11 ans consultant à leur cabinet et exempts de pathologie liée à l'obésité. Ils constatent alors que 21% des enfants sont obèses (Indice de Masse Corporelle (I.M.C.) supérieur au 97^{ème} percentile de la distribution de l'indice) et bien que l'échantillon soit limité et avec des biais de recrutement ce chiffre alarmant fait prendre conscience de la nécessité de faire une évaluation plus large.

L'Observatoire Départemental de la Santé, le service éducation pour la santé du Conseil Général et le Rectorat prennent l'initiative de mener une enquête transversale descriptive, représentative à l'échelle départementale, sur l'année scolaire 2001-2002. Elle concerne 344 élèves de CM2 et 300 collégiens de 3^{ème} désignés par un sondage en grappe. Les principaux résultats viennent juste d'être rendus et sont édifiants : 25% des enfants de CM2 et 19% des collégiens sont en surpoids selon les normes I.O.T.F. (obésité comprise). Il n'y a pas de différence significative entre les deux sexes et chez les collégiens en surpoids, 18% ont une tension artérielle systolique ou diastolique élevée

contre 1% dans l'autre groupe. Concernant les rythmes alimentaires, les collégiens sont seulement 43% à prendre 3 repas par jour, 50% disent prendre un petit-déjeuner au plus une fois par semaine, 14% déjeunent au plus une fois par semaine et 82% dînent tous les soirs. Pour le lieu du repas, 61% des collégiens prennent le petit-déjeuner et 63% le déjeunent au domicile. Ceux qui sont en surpoids sont ceux qui sautent régulièrement un ou plusieurs repas.

Par ailleurs, le diabète et l'hypertension artérielle, pathologies pouvant être favorisées par l'obésité ont été identifiées comme priorités de santé publique et font l'objet de programmes régionaux de santé depuis 1997-98.

En 2003 sur la région du sud Basse Terre, un projet nutrition santé résultat d'un multi-partenariat incluant le Rectorat voit le jour. Un de ses objectifs est de déterminer la prévalence de l'obésité sur une population de 849 enfants âgés de 9 à 11 ans (selon les normes françaises, I.M.C.>97^{ème} percentile). Celle-ci se révèle être de 15,45%, mais si on s'intéresse à la tranche d'âge des 10 -11 ans , la prévalence passe à 18,2%.

Le 6 avril dernier le journal local « France Antilles » titrait en première page : « L'obésité : une épidémie en Guadeloupe ».

C) La restauration scolaire en collège

On relève dans le département en 2002-2003, 43 collèges publics et 8 collèges privés.

Parmi les collèges publics, à la rentrée dernière , lors d'une enquête faite par le rectorat, 31 ont renseigné sur le type de restauration dont bénéficient les élèves.

Dans la majorité des cas (18 collèges), les élèves mangent à l'extérieur un repas préparé par une cantine municipale ou par un autre établissement. Pour les autres, les repas sont servis dans le collège mais c'est le lieu de préparation qui diffère : dans un cas elle se fait in situ, les autres sont fournis par une cantine municipale, un lycée professionnel ou un prestataire privé. Le coût moyen d'un repas est de 2,46€, le minimum étant de 1,40€, la maximum 3,80€ avec une exception à 6€ pour le collège de St Barth.

Au collège Général De Gaulle situé sur notre secteur d'affectation il n'existe pas de structure de restauration, mais les élèves qui le souhaitent peuvent aller manger à la cantine municipale située à 15 minutes de marche dans le bourg, qu'ils partagent avec les élèves d'une école primaire.

1.3.3 Le Moule.

A) Situation géographique et économique. (annexe n°3)

Le Moule est situé à l'est de la Grande Terre, son emblème est une caravelle voguant sur la mer et sa devise est « mens agitat molem » (l'esprit domine la matière). Quatrième ville de Guadeloupe, sa superficie est de 82,9 km². Dans cette région, comme dans la majeure partie de la Grande Terre, aux paysages naturels se sont substitués depuis des siècles

les plantations de canne à sucre. Cette canne, lourd héritage d'un passé récent a modelé et modèle encore la destinée de la commune. C'est la seule à posséder encore une unité sucrière en activité, doublée d'une centrale électrique bagasse-charbon (Gardel) et elle dispose d'une distillerie pour la fabrication du rhum (Damoiseau).

Sa population estimée en 2000 compte 22 827 habitants avec une densité de 275 habitants au km², en forte hausse depuis plus de 10 ans. La proportion des moins de 20 ans est de 32,3%.

En 1999, parmi les 20 827 habitants recensés, 8902 sont actifs (personne ayant ou cherchant un emploi plus les jeunes effectuant leur service national). Parmi eux 3 288 cherchent un emploi. La moitié de ces actifs exerce dans la commune.

Le taux de chômage (proportion de la population active de personnes qui ont déclaré chercher un emploi) est de 36,9% donc légèrement supérieur au taux départemental (34,2%).

B) Les établissements scolaires du Moule.

Dans le public, on recense :

- 8 écoles maternelles dont quatre sont à la campagne : effectif total de 969 élèves
- 8 écoles primaires dont 2 avec classe enfantine, la moitié d'entre elles étant à la

campagne : effectif total de 3170 élèves

- 1 collège de 1361 élèves
- 1 lycée professionnel de 868 jeunes (qui ne fait pas partie de notre secteur)

Dans le privé sous contrat :

- une école primaire et maternelle regroupant 400 élèves
- un collège de 252 élèves.

Le collège public ainsi que quatre écoles maternelles et six écoles primaires sont en réseau d'éducation prioritaire depuis la rentrée 2000-2001.

C) Le collège Général De Gaulle.

Situé le long du boulevard maritime, à l'entrée du bourg, il fut construit en 1967, mais des structures furent ajoutées les années suivantes jusqu'en 1975. Il s'étend sur environ 3 hectares, comporte 3 bâtiments principaux (2 de 2 étages et un de 4 étages), 16 annexes qui sont des constructions préfabriquées, des ateliers et plusieurs terrains de sport. (annexe n°4),

Les effectifs à la rentrée 2003-2004 sont de 1361 collégiens répartis en 54 divisions dont une Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté (S.E.G.P.A.) et une Unité Pédagogique d'Intégration (U.P.I.).

Deux infirmières, chacune à mi-temps, sont en poste sur le collège. Une assistante sociale exerce sur le collège et le lycée professionnel. Les élèves sont recrutés majoritairement dans la commune, mais certains viennent des agglomérations voisines.

Ses particularités sont :

- près de la moitié des élèves habitent dans la campagne environnante dans un rayon de 5 à 10 km.
- les horaires de fonctionnement sont 7h-12h et 14h-17h (avec fermeture entre midi), quatre jours par semaine, excepté le mercredi où il est ouvert de 7 à 10 heures .
- il existe au sein du collège un « bar » proposant sandwiches, viennoiseries, pâtisseries, boissons, sucreries ouvert sur tout le temps scolaire.
- le collège est contigu au lycée professionnel et communique avec lui par l'arrière du site.
- dans l'environnement proche, se trouvent plusieurs commerces pouvant fournir des sandwiches, viennoiseries, boissons et plats chauds, ainsi qu'une « boutique » vendant des sucreries, gâteaux et boissons.
- le centre du bourg est distant de moins de 1 km et comprend de nombreux établissements de restauration ainsi que des boulangeries et des épiceries souvent ouvertes jusqu'à 13h.
- la cantine municipale accueillant les élèves d'une école primaire et ceux du collège qui le souhaitent se trouve à 10-15 min de marche.

2 ÉTUDE SUR LE TERRAIN.

2.1 Objectifs

Nous avons constaté dans notre pratique quotidienne que l'absence de cantine semble poser problème pour la prise en charge des élèves à la pose déjeuner. Mais étant donné le phénomène de désaffection des restaurants scolaires rapporté en métropole, surtout dans certains collèges et lycée professionnels, nous avons voulu nous renseigner à propos de :

- la façon dont mangent les élèves actuellement à midi
- leurs critères de choix pour se rendre au restaurant scolaire
- le point de vue des adultes de la communauté éducative et des représentants des parents d'élèves.

Ceci afin de déterminer s'il existe un besoin de restauration au sein de l'établissement et de proposer des solutions adaptées.

2.2 Méthodes

Nous avons choisi pour répondre à nos objectifs, de réaliser d'une part un questionnaire auprès d'un échantillon d'élèves et d'autre part des entretiens semi-directifs auprès des adultes.

2.2.1 Le questionnaire et l'échantillonnage

Nous avons opté pour un questionnaire relativement court (annexe n°1), avec des questions à réponses fermées, compréhensibles par les élèves de la 6^{ème} à la 3^{ème}. Il a été élaboré après avoir pris connaissance dans la littérature des éléments intervenant dans la fréquentation de la restauration scolaire. Il comprend 17 questions et laisse la possibilité aux élèves de faire des commentaires à la fin. Il a été pré-testé auprès de 8 élèves de la 6^{ème} à la 3^{ème} au collège privé Saint Dominique au Moule, ce qui a permis la reformulation de certaines questions.

Pour des raisons pratiques, nous avons choisi d'enquêter des classes entières afin de perturber le moins possible les cours. Cela a également permis de questionner les élèves dans la même journée afin d'éviter qu'ils ne communiquent entre eux à ce sujet. Nous avons éliminé du tirage au sort cinq classes (S.E.G.P.A. et U.P.I.) car leurs effectifs sont nettement inférieurs à ceux des autres classes et les élèves non représentatifs de l'ensemble du collège.

Le tirage au sort a été effectué parmi les 49 classes restantes, ce qui représente un effectif de 1287 élèves. Le tirage s'est fait de manière aléatoire (fonction ALEA de Excel) en désignant deux classes par niveau. Cela donne au final une légère sur représentation des 3èmes ainsi qu'une sous représentation des 5èmes en terme d'effectif.

	effectif total	filles	garçons	nombre de classes par niveau	effectif tiré au sort	filles	garçons
6 ^{ème}	331	163	168	12	56 (16,9%)	29	27
5 ^{ème}	326	148	178	13	47 (14,4%)	23	24
4 ^{ème}	343	177	166	13	57 (16,6%)	28	29
3 ^{ème}	287	140	147	11	54 (18,8%)	26	28
total	1287	628	659	49	214 (16,6%)	106	108

La proportion des deux sexes était respectée dans les classes tirées au sort par rapport à la parité dans les effectifs globaux.

Nous avons sollicité l'aide de Mme CINGALA-MATA infirmière au collège afin de nous secondier car certaines classes devaient être enquêtées à la même heure. Nous étions convenues des réponses à apporter aux éventuelles questions des élèves. Dans

certaines classes, le professeur présent a été obligé de reformuler des questions en créole .

2.2.2 Les entretiens

Il nous a paru intéressant de recueillir le témoignage d'adultes du collège et de représentants de parents d'élèves afin de compléter notre enquête. Des entretiens semi-directifs d'environ 30 à 45 minutes ont été réalisés auprès de ces personnes :

- le principal
- 2 C.P.E. sur les trois
- l'intendant
- l'assistante sociale
- 4 représentants de parents d'élèves.

Le but de ces entretiens était de voir comment ces différentes personnes percevaient la manière de se nourrir des élèves, les répercussions éventuelles sur leur santé et leur scolarité, et quelles solutions pourraient être trouvées pour améliorer la qualité de vie des élèves. La grille d'entretien a été élaborée dans cette optique (annexe 2).

Le choix des représentants de parents d'élèves, 2 pour chaque fédération représentée au collège a été fait car il était impossible de recueillir l'avis de tous les parents d'élèves par questionnaire. Ce parti nous a semblé intéressant car tous les quatre sont membres du C.A.

2.3 Résultats

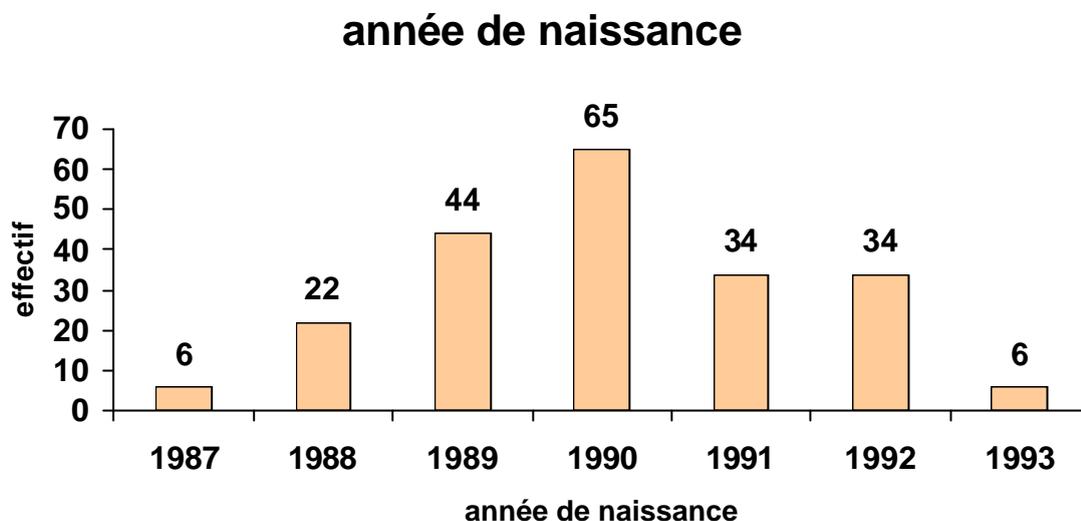
2.3.1 Questionnaire des élèves

A) Caractéristiques de la population étudiée

L'effectif initial de l'échantillon était de 214, mais le jour du recueil des données , trois élèves étaient absents. Tous les présents ont accepté de répondre.

Le sexe ratio est de 1 :105 garçons, 105 filles, 1 non renseigné.

Distribution selon l'année de naissance : elle s'effectue comme suit



Poids taille : 39% des élèves ignorent leur taille et 35% leur poids.

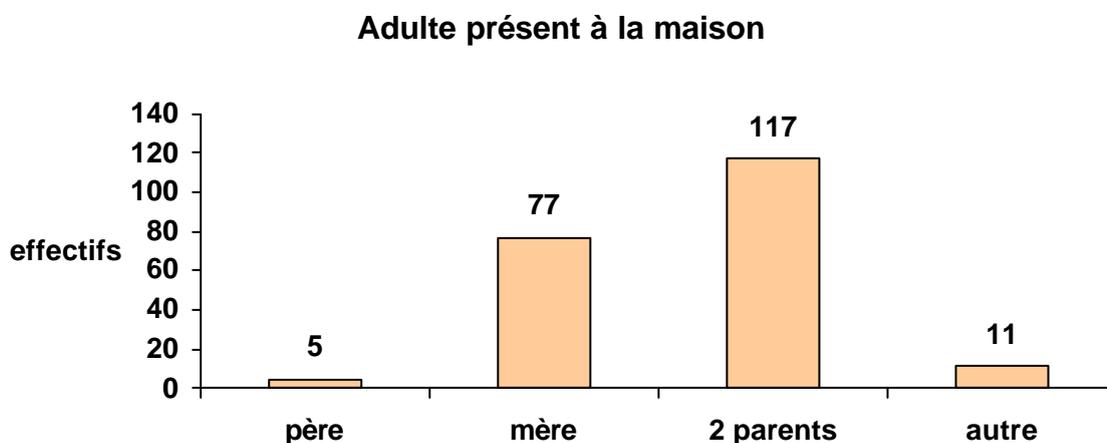
Sur 126 collégiens déclarant leur taille, il y a 63 filles et 63 garçons.

Sur 135 mentionnant leur poids, on note 63 filles et 67 garçons.

93 jeunes donnent les deux renseignements.

Cependant devant les chiffres manifestement fantaisistes de certains répondants, et le pourcentage de non réponses, nous avons préféré ne pas utiliser ces données.

Composition de la famille : Un élève n'a pas répondu à la question.



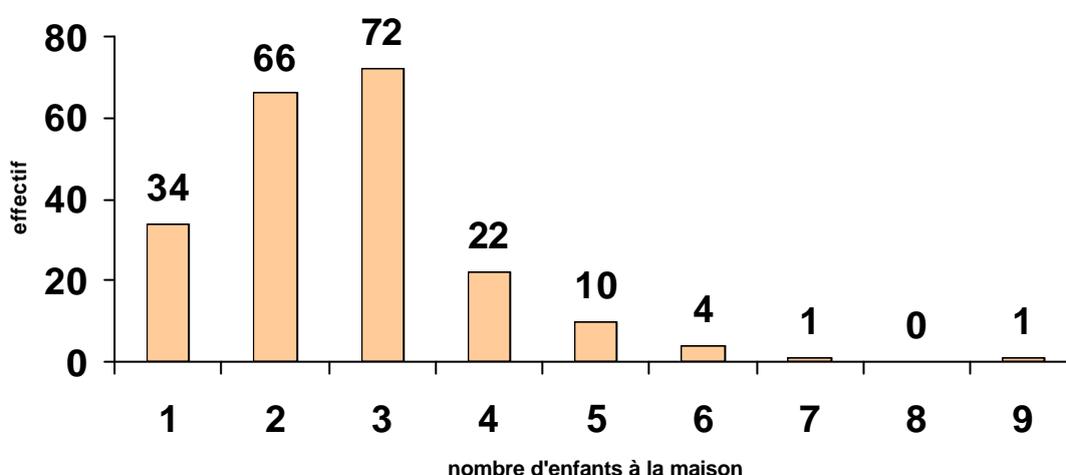
En Guadeloupe, la proportion de familles monoparentales en 1999 était estimée à 34,9%.

Dans notre étude elle est de 39%.

Nombre d'enfants vivant à la maison :

Un élève n'a pas répondu à la question. 52,4% des enfants vivent dans une famille de 3 enfants et plus. A titre indicatif, notons que lors du recensement de 1999, en Guadeloupe, 51,5% des familles (par rapport à l'ensemble des familles y compris celles sans enfant) ont 1 ou 2 enfants et 16,7% ont 3 enfants et plus contre respectivement 42,9% et 11% en métropole.

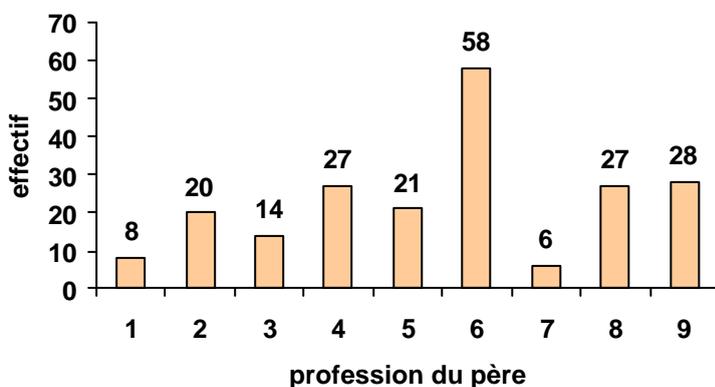
taille de la fratrie



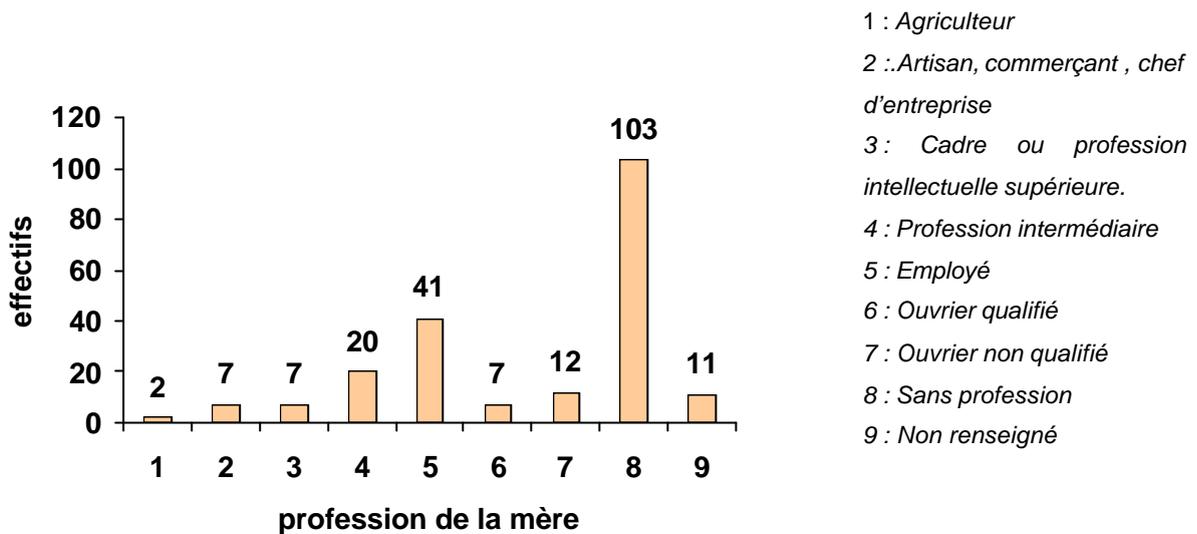
Profession des parents :

2 élèves n'ont pas renseigné la profession du père et 1 celle de la mère.

Nous avons utilisé la nomenclature I.N.S.E.E., en ajoutant 8 pour les sans profession.



- 1 : Agriculteur
- 2 : .Artisan, commerçant , chef d'entreprise
- 3 : Cadre ou profession intellectuelle supérieure.
- 4 : Profession intermédiaire
- 5 : Employé
- 6 : Ouvrier qualifié
- 7 : Ouvrier non qualifié
- 8 : Sans profession
- 9 : Non renseigné

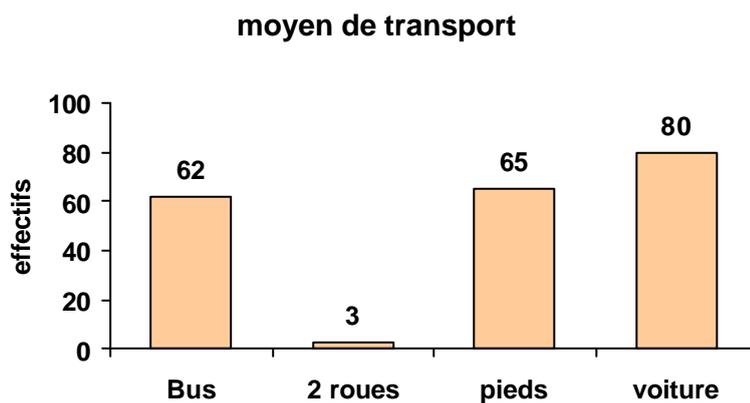


Nous notons que presque 50% des mères sont sans profession contre 12,8% des pères. La proportion des ouvriers qualifiés ou non atteint 30% chez les pères et seulement 9% chez les mères. Pour les employés et professions intermédiaires cumulées, c'est plus homogène car les hommes totalisent 22,8% et les femmes 29,3%.

B) Transport domicile collège

Moyen de transport

Un élève ne l'a pas précisé. La majorité des collégiens se déplace en bus ou en voiture.



Durée du trajet :

55 élèves soit 26% de l'effectif ne connaissent pas la durée du trajet domicile-collège.

Pour les répondants, la durée moyenne est d'environ 13 minutes avec des extrêmes de 2 à 60 minutes. La durée du trajet en bus va de 5 à 50 minutes (62% de 10 à 25 mn), et en

voiture de 2 à 25 minutes (76% de 5 à 15 mn). A pied les collégiens mettent de 2 à 30 minutes (60% entre 5 et 15mn).

C) Critères relatifs au repas de midi

Y-a-t-il un adulte à midi :

2 élèves n'ont pas répondu. 186 (89%) disent qu'un adulte est présent à leur domicile entre midi et quatorze heures.

Le repas de midi , lieu et fréquence

Tous les élèves ont coché un ou deux items pour le lieu et 3 n'ont pas indiqué la fréquence.

Voici le tableau récapitulatif des différents lieux :

Lieu	maison	famille	cantine	maison et famille	maison et repas	famille et repas	maison et cantine	cantine et repas
effectif	164	17	5	16	4	3	1	1

n.b. : repas désigne un repas consommé dans la rue quel qu'il soit.

Nous voyons que 186 élèves mentionnent un seul lieu de repas avec des fréquences allant de 1 à 7 fois par semaine.

Nous leur avons demandé de n'indiquer la fréquence que par rapport au nombre de jours d'école (soit 4 ou 5) mais beaucoup ont compté sur la semaine entière.

Les autres (25 élèves) ont coché deux endroits différents de une à six fois par semaine.

Caractéristiques du repas pris dans la rue

Huit jeunes seulement mangeraient occasionnellement dans la rue. Il s'agit de deux élèves par niveau. La somme moyenne dépensée par élève est de 7,53 € (2 à 15,20 €).

Ils consomment soit un plat chaud (4 élèves), un sandwich (1 élève), un sandwich ou un plat chaud (3 élèves). Pour les boissons , l'eau est citée 5 fois , le jus de fruits 4 fois et les sodas ou cocas 4 fois.

Nous ne pouvons pas savoir si la distance domicile collège influe car 5 de ces collégiens n'ont pas cité la durée du trajet.

Chez tous il y a un adulte à midi et cinq souhaiteraient aller à la cantine du collège si elle existait.

Mangerais-tu à la cantine du collège ?

70 (33,2%) ont répondu oui, 140 (66,4%) ont dit non et il y a eu un non répondant.

Parmi les 70 oui nous relevons 45 garçons et 25 filles.

68 ont précisé la fréquence souhaitée dont 45 pensant y aller au moins 3 fois par semaine.

Priorités pour le choix de la cantine :

14 élèves ont mal rempli cette rubrique et nous les avons donc écartés.

Sur les 197 restants : 87,3% ont coché 1 ou 2 pour la qualité du repas

69,6% ont coché 1 ou 2 pour le prix

62,5% ont coché 3 ou 4 pour l'environnement

68 % ont coché 3 ou 4 pour l'attente

60% ont coché 5 pour l'existence d'une activité

Il ressort donc que la qualité du repas et le prix sont les critères de choix les plus importants, l'environnement et l'attente sont presque à égalité en troisième position et l'existence d'une activité influencerait le moins sur la décision.

Le prix du repas

Cinq élèves n'ont rien mentionné, les autres ont noté un prix allant de zéro à quinze € avec une moyenne de 3,48 €. Parmi ceux-là, huit souhaitent ne rien payer. (17% se situent dans une fourchette de 0,10 à 1,50€, 64% de 2 à 5€ et 14% de 5 à 15€).

D) Croisements statistiques

Nous avons essayé de croiser le fait de vouloir aller au restaurant scolaire avec différents critères :

- le sexe : être un garçon influence le choix , 45 garçons contre 25 filles souhaitent manger au collège. ($p=0,0039$)

- la profession du père : le fait d'être un ouvrier influe négativement sur la décision ($p=0,032$)

- l'absence de profession : avoir un père sans profession est en défaveur du restaurant scolaire ($p=0,026$), mais l'absence de profession chez la mère n'intervient pas de façon significative.

- le nombre d'enfants dans la fratrie : les collégiens des familles de 2 enfants et moins n'ont pas des souhaits différents de ceux des familles de 3 enfants et plus. ($p=0,35$)

- la durée du trajet : une durée inférieure ou égale à 15 mn ou supérieure à 15 mn n'influe pas sur la décision. ($p=0,75$)

- manger actuellement à la maison : nous avons comparé les deux populations d'enfants, ceux mangeant seulement à la maison et les autres. Il n'y a pas de différence significative non plus. ($p=0,6$)

- présence d'un adulte entre midi : nous nous sommes intéressées aux enfants qui bénéficient ou non de la présence d'un adulte entre midi ; il n'y a pas de différence entre les deux groupes concernant le souhait de restauration. (p=0,76)

- le niveau de la classe : si l'on regroupe les 6^{ème} avec les 5^{ème} et les 4^{ème} avec les 3^{ème}, on ne relève pas de différence non plus entre les plus jeunes et les autres. (p=0,49)

E) Analyse des commentaires des élèves

41 élèves ont émis des remarques à la fin du questionnaire qui se répartissent comme

suit : - 12 élèves de 6^{ème}

- 5 élèves de 5^{ème}

- 14 élèves de 4^{ème}

- 10 élèves de 3^{ème}

Nous avons choisi de les présenter en les groupant par rubriques.

Poids du cartable

Quatre élèves signalent que le poids du sac contenant les affaires d'une journée entière pourrait être un obstacle pour manger au collège.

Distance domicile collège

Six élèves pensent que la cantine au collège serait utile pour les élèves qui ne peuvent pas rentrer chez eux du fait de l'éloignement de leur foyer.

Les tarifs

Trois enfants de 6^{ème} aimeraient que le bar soit moins cher.

Pour le tarif du repas de la restauration scolaire :

- cinq élèves souhaitent un prix abordable.

- deux veulent que ce soit gratuit.

- une jeune fille aimerait que l'on puisse donner à manger à ceux qui ne peuvent pas payer

Qualité du repas

•Qualité de la nourriture :

- sept élèves font des remarques au sujet de l'aspect et du goût de la nourriture qui devraient être améliorés.

- un autre signale que les sandwiches du bar ne sont pas bons.

•Équilibre du repas :

Deux élèves citent le problème de ceux qui ne mangent pas de façon équilibrée à midi car ils prennent des sandwiches ou autre alimentation rapide.

Un déplore le manque d'équilibre des sandwiches du bar.

Deux autres évoquent la nécessité de repas équilibré et l'un souhaite la possibilité pour les élèves de composer les menus avec certains critères à respecter.

- Variété des repas et possibilité de choix :

9 élèves soulignent l'importance de pouvoir choisir entre différents plats.

1 élève aimerait apporter son repas car il souffre d'allergies alimentaires.

Qualité de l'environnement et du service

- Encadrement-bruit –hygiène

Deux élèves font allusion au bruit, deux à la propreté et à l'hygiène et deux à de meilleures conditions en général.

- Durée de l'attente :

Deux élèves citent le problème de l'attente.

- Possibilité d'activités après le repas

Trois collégiens signalent la nécessité de pouvoir faire des activités pour lutter contre l'ennui ou les problèmes de comportement.

Modalités de paiement

Deux enfants veulent un système souple qui permette de choisir le jour du restaurant .

Problèmes de sécurité

Ce thème est évoqué à six reprises :

Deux jeunes veulent une séparation des niveaux de classe au restaurant avec contrôle à l'entrée.

Quatre autres parlent du problème de sécurité entre midi et deux, que cela concerne les élèves restant seuls chez eux ou ceux qui sont dans la rue.

Souhaits spécifiques

Trois élèves souhaitent avoir de la nourriture type « fast-food » et la télévision dans le restaurant.

Six collégiens concluent qu'il serait temps d'avoir une restauration scolaire dans l'établissement.

Parmi ces 41 élèves, 20 aimeraient manger au restaurant scolaire dont 17 filles.

2.3.2 Entretiens semi-directifs avec les adultes

Nous avons choisi de présenter ces résultats en fonction des différents thèmes retenus dans la grille d'entretien.

A) La manière de s'alimenter des collégiens en Guadeloupe aujourd'hui

Le Principal

A sa connaissance, à midi, les élèves vont soit à la cantine municipale, soit rentrent chez eux et un petit nombre s'alimente autour du collège chez des marchands ambulants. « Il y a certainement des carences, car ici dans les familles, il n'y a pas de recherche d'équilibre des repas. On ne mange pas assez de légumes, beaucoup de choses ne font pas partie de l'alimentation de l'Antillais moyen. » Cela a empiré depuis que plus de mères de familles travaillent car les gens se tournent vers des choses plus simples et plus faciles à préparer. Il fait remarquer que les élèves pourraient manger plus de fruits dans la journée pour les vitamines et qu'il existe certainement aussi une insuffisance de lait et produits laitiers.

Les C.P.E.

Tous deux pensent que les collégiens s'alimentent mal en Guadeloupe aujourd'hui.

« Il y a une évolution depuis une vingtaine d'années dans les habitudes alimentaires avec l'apparition d'aliments industriels venant de Métropole ».

Selon eux, beaucoup de jeunes ne prennent pas le petit déjeuner, ce qui est générateur de « malaises » vers 9 heures et il est devenu habituel de manger dans la rue, cela étant favorisé par le développement des « voitures boutiques ».

Les parents d'élèves

Tous ont une représentation péjorative de la manière de se nourrir des adolescents en Guadeloupe. « C'est la génération mal bouffe ». Ils déplorent que le petit déjeuner soit souvent négligé, la tendance à l'alimentation rapide ainsi que le déséquilibre des repas même au sein des familles. Les parents devraient mieux jouer leur rôle d'éducateurs.

L'intendant

« Elle est probablement catastrophique ». Ils mangent beaucoup de sandwiches, de sucreries et boivent des sodas, des cocas. Selon lui les voitures boutiques existent depuis une vingtaine d'années et ne constituent pas un phénomène nouveau.

L'assistante sociale

L'alimentation des collégiens est problématique car beaucoup habitent à la campagne. Quelques uns sont en demi-pension dans des familles mais la majorité consomment des sandwiches, des sodas, et ça n'est pas très équilibré. Elle pense que cela pose également un problème au niveau de l'heure de la collation matinale qui n'est pas adéquate.

Elle mentionne que au bar du collège il y a quelques années on pouvait trouver des laitages mais les élèves les délaissant, la responsable n'en propose plus. A son sens, les voitures boutique étaient beaucoup moins présentes il y a une quinzaine d'années dans le paysage Guadeloupéen.

B) Problème de précarité économique

Le principal

« Quelques uns ne mangent peut-être pas à leur faim mais ils ne sont pas très nombreux »

Les C.P.E

Tous deux ont déjà été sollicités par des élèves qui n'avaient pas de quoi manger et pour qui l'établissement a payé un repas au bar du collège. Il y a de plus en plus de demandes de financement pour la cantine et même le petit déjeuner.

Les parents d'élèves

Deux sur les quatre pensent que certains élèves ne mangent pas à leur faim, pour ceux-là la restauration scolaire serait nécessaire.

L'intendant

Il n'a pas connaissance des élèves ayant de tels problèmes.

L'assistante sociale

Elle dit avoir été interpellée deux fois cette année par des élèves qui n'avaient pas de quoi manger mais pense qu'il y en a beaucoup plus et qui ne le disent pas. Elle a également remarqué que souvent, les élèves qui se rendent au bar du collège partagent ce qu'a acheté l'un d'entre eux.

C) Influence de la restauration scolaire sur la santé, scolarité et le comportement

Le Principal

Pour lui, la restauration scolaire peut faire gagner du temps aux élèves, éviter des dépenses et du stress. Le repas du restaurant scolaire est équilibré car fait par un diététicien, mais les enfants n'aiment pas manger là car il y a des aliments qu'ils n'ont pas l'habitude de manger chez eux. Il insiste sur le rôle éducatif des familles.

Les C.P.E

Tous deux pensent que les élèves mangent des sandwichs trop fréquemment et que cela peut entraîner un déséquilibre. Les conséquences de l'absence de restauration scolaire se situent plus sur les performances scolaires, la motivation à aller en cours ou les conduites déviantes.

Les parents d'élèves

Tous les quatre pensent que cette absence est préjudiciable au comportement et aux résultats scolaires des jeunes. Certains pensent également que c'est nuisible à leur santé.

L'intendant

Pour lui, il y a certainement des conséquences sur leur santé car la façon de s'alimenter pose des problèmes d'hygiène et d'équilibre des repas. De plus, les collégiens « traînent » dans les rues entre midi et quatorze heures.

L'assistante sociale

Elle pense qu'il n'y aurait pas de répercussions sur leur santé s'ils faisaient un petit-déjeuner correct et un repas équilibré le soir à la maison mais croit que c'est loin d'être toujours le cas. Pour elle, évoquer ce thème renvoie aux rythmes biologiques et aux rythmes scolaires qui seraient perturbés. Par ailleurs, elle signale la possibilité pour les élèves de faire des rencontres fâcheuses dans la rue entre midi et deux et surtout la démotivation pour retourner au collège qui peut se produire chez certains.

D) Y a-t-il eu un système de restauration scolaire au collège ?

Le Principal

« Oui il y a eu une tentative en 1973 au tout début du fonctionnement de la cité scolaire L.P. collège ». Une structure existait avec tout le matériel nécessaire ainsi que le personnel mais elle n'a jamais fonctionné faute de familles demandeuses. Il dit avoir essayé de se battre à son arrivée en 1983 pour initier quelque chose. Mais son prédécesseur lui a alors montré une enquête récente indiquant nettement que les parents n'étaient pas intéressés. De plus, le problème de la violence était loin de se poser. Il relate également un travail fait par l'administration il y a 3 à 4 ans . Celle-ci demandait aux parents et aux élèves s'ils étaient intéressés par une prise en charge des jeunes au collège après la cantine municipale ou après avoir mangé dans la rue avant la reprise des cours. Alors qu'une cinquantaine étaient d'accord, le « marché » n'a pas été respecté et malgré la mise en place d'ateliers , cela a du être interrompu.

Les C.P.E.

Un des deux C.P.E rapporte une enquête faite il y a 17 ans pour « mener une action entre midi et deux heures » qui a été un échec ainsi qu'une tentative de prise en charge des élèves par des activités au collège avant la reprise des cours de l'après-midi et son abandon.

Les parents d'élèves

Deux sur les quatre ont entendu parler d'une restauration scolaire au collège qui n'a en fait jamais fonctionné.

Un parent d'élève a tenté avec son association de se mobiliser l'an dernier pour résoudre ce problème avec le concours de la caisse des écoles du MOULE (structure fournissant les repas à toutes les écoles primaires de la ville et au lycée professionnel voisin qui a une cafétéria depuis 3 ans). Pour ce faire, elle a mené une enquête auprès des parents d'élèves au 3^{ème} trimestre de l'année 2002-2003 et sur 500 retours elle a comptabilisé 20% de réponses positives. Cependant ce projet n'a pu aboutir car pour des raisons administratives la cafétéria a fermé ses portes .

L'intendant

Au départ, jusqu'en 1976, il y avait une seule administration pour la cité scolaire collège-lycée et dans ce cadre, un service annexe d'hébergement avait été prévu avec une salle commune, un équipement et du personnel adéquat. Mais à ce moment, les familles n'étaient pas suffisamment demandeuses (dans les causes possibles, il évoque le fait que la cantine était déduite du montant des bourses accordées aux familles ce qui leur déplaisait). Le restaurant a petit à petit été démantelé et le local recyclé en salle polyvalente. Puis plus tard, la cantine municipale du bourg a été ouverte aux collégiens qui le souhaitaient.

Il évoque la convention mise en place l'an dernier avec le lycée professionnel pour que les élèves mangent à la cafétéria ouverte alors depuis deux ans et approvisionnée par la caisse des écoles du Moule. Le problème selon lui se situait à la fois au niveau des manipulations d'argent faites par les parents d'élèves (servant d'intermédiaires entre les familles et la caisse des écoles) et au niveau de l'absence d'annexe d'hébergement du lycée. D'autre part, le lycée ne se trouvait pas remboursé par quiconque de ses frais de fonctionnement.

L'assistante sociale

A eu connaissance d'une restauration scolaire qui n'a pas fonctionné au début du collège.

E) Les besoins en restauration scolaire

Le Principal

Il pense qu'il y a un intérêt croissant pour la restauration scolaire car les mères travaillent plus et le collège recrute beaucoup d'élèves des campagnes. D'autre par il y a un martèlement des média sur l'alimentation et un phénomène de violence autour de l'établissement.

Les C.P.E

Les choses ont évolué et ils pensent que les familles sont plus demandeuses qu'il y a vingt ans.

Environ 40 à 50% des effectifs qui viennent de la campagne pourraient manger au collège.

Les parents d'élèves

Tous pensent que, la société ayant évolué, la demande des familles est réelle actuellement.

L'intendant

Il pense que la demande des familles a pu évoluer car il y a une prise de conscience de l'intérêt de manger correctement.

L'assistante sociale

La demande est évidente du fait du recrutement rural du collège.

F) Quelle formule pour une restauration scolaire ?

Le Principal

« C'est très difficile, il faudrait construire une structure de toutes pièces car il n'y a pas de locaux ». Il signale l'existence de la cafétéria du L.P. voisin mais que le problème se situe au niveau du service annexe d'hébergement du lycée. Par ailleurs, Il faut poursuivre la sensibilisation des familles.

Les C.P.E

Il faudrait une convention avec le CP voisin ou alors interroger les politiques pour une autre solution.

Les parents d'élèves

Trois d'entre eux pensent que la solution est d'utiliser le self du LP voisin, il faut voir, pourquoi la précédente tentative a échoué. Un pense qu'il faudrait construire une structure neuve, propre au collège.

L'intendant

Le problème n'est pas simple. D'une part , au sein du collège, il n'y a pas de place pour créer une structure de restauration et d'autre part actuellement, le lycée qui a obtenu récemment l'agrément d'annexe d'hébergement, n'a plus pour l'instant de prestataire pour fournir les repas. Si ce soucis était résolu, resterait celui de la prise en charge des élèves entre midi sans dotation supplémentaire de personnel pour cela.

L'assistante sociale

Il faut à son sens que la restauration scolaire évolue, que le cadre soit plus sympathique, plus adapté au goût des jeunes et que la qualité du repas soit meilleure. La solution serait de trouver un arrangement avec le lycée pour que les élèves soient accompagnés pour venir manger à la cafétéria puis aient la possibilité ensuite de faire des activités ou de se reposer.

G) Les aides financières

Le principal

On peut utiliser le fond social collégien et le fond social pour les cantines.

Les C.P.E .

Les 2 mentionnent l'utilisation du fond social collégien et le fond social pour les cantines.

Les parents d'élève

Le sujet n'a pas été abordé avec deux d'entre eux, les deux autres ne semblent pas très au courant des aides possibles mais pensent qu'il faut aider au maximum et au cas par cas les familles.

L'intendant

Le fond social pour les cantines pourrait être utilisé si une convention était passée avec le lycée.

L'assistante sociale

Les bourses d'enseignement ne sont pas élevées. Elle mentionne l'existence de bourses territoriales qui pourraient compléter les bourses d'état pour payer la demi-pension .La décision doit être prise au cas par cas pu attribuer le fond social pour la cantine. Elle ne

reçoit que peu de demandes actuellement des familles pour le fond social collégien afin de financer les repas des enfants.

H) La violence et les problèmes de comportement.

Il s'agit d'un leitmotiv qui revient souvent chez les adultes interrogés mais il est difficile d'avoir des précisions permettant de quantifier le problème. Ainsi, Mr le Principal, à qui nous demandions s'il avait pu chiffrer cela dans son établissement depuis une quinzaine d'années répond que non, mais dit : « On sait que ça évolue ». Il signale quelques cas d'enfants revenus l'après-midi en état d'ébriété alcoolique ou cannabique.

Pour un des 2 C.P.E , ce thème est également très présent et il parle volontiers de montée de la violence et des déviances avec des « bandes » qui abordent les collégiens dans la rue. Il craint cette influence sur les plus jeunes . Pour lui, les indicateurs sont l'augmentation de l'absentéisme et des comportements violents ou incivils au collège.

Les 4 parents d'élèves évoquent aussi ce thème surtout par rapport à la consommation de produits illicites et d'alcool pouvant entraîner agressivité, fatigue et absentéisme.

L'assistante sociale signale une augmentation inquiétante de l'absentéisme depuis quelques années et surtout pour cette année scolaire.

I) Entretiens supplémentaires

Au travers des entretiens précédents, sont apparues un certain nombre d'informations qui nous ont conduite à rencontrer deux autres personnes :

Le responsable de la caisse des écoles du Moule

Actuellement, sont inscrits à la cantine municipale environ 110 collégiens dont 70% mangent chaque jour. Nous apprenons également que lorsque la caisse des écoles était le prestataire de la cafétéria du lycée professionnel, entre 150 et 250 repas étaient servis chaque jour en deux services car le nombre de places assises est de 180. Le personnel servant les repas était fourni par le lycée et le système de paiement était assez souple puisque les élèves déposaient leur ticket repas le matin même au lycée. Les parents d'élèves les transmettaient ensuite à la caisse des écoles.

Selon lui , le fonctionnement était satisfaisant et la capacité d'accueil totale pour le midi étant de 300 places , il avait essayé à l'aide des parents d'élèves de mettre sur pied pour la rentrée 2003-2004 une convention avec le collège pour que des élèves puissent s'y restaurer aussi. Cependant, la cafétéria fonctionnait sans autorisation d'annexe d'hébergement et Mr le proviseur qui souhaitait régulariser la situation au plus vite décida alors de fermer provisoirement la structure.

Le proviseur du lycée professionnel

Il nous apprend que lors de sa prise de fonctions il y a deux ans, la cafétéria fonctionnait sans autorisation officielle . Selon lui, 100 à 120 lycéens y mangeaient chaque jour, le prix

du repas était de 4,52€ mais une large proportion d'entre eux bénéficiait du fonds social lycéen le tarif passant alors à environ 3€

L'autorisation d'annexe d'hébergement tardant à arriver, il décide de fermer provisoirement le service fin 2003 et en informe la mairie du Moule.

Cependant il nous signale que le système n'était pas sans poser de problèmes au lycée car celui-ci ne percevait aucune rémunération pour ses frais de fonctionnement . Par ailleurs, il n'était pas satisfait de la prestation fournie , la jugeant trop chère et de qualité moyenne.

Le 12 janvier 2004, l'autorisation préfectorale est obtenue, mais il n'y a plus de prestataire et Mr le proviseur a lancé un nouvel appel d'offre qui à ce jour n'a pas été satisfait.

A la question d'une éventuelle convention avec le collège dès que le problème du prestataire sera résolu, il n'ose s'engager car il pense que si les repas sont plus attractifs, plus de lycéens viendront manger et l'accueil des collégiens ne pourra pas nécessairement se faire du fait du nombre de places limité.

2.4 Discussion

Nous n'avons pas tenu compte du poids ni de la taille pour les raisons évoquées plus haut. Pour que ces chiffres soient fiables, il aurait fallu peser et mesurer les élèves le jour de l'enquête. Cependant, nous remarquons qu'il n'y a pas de différence significative entre les deux sexes quant à la déclaration de la taille (63 filles , 63 garçons) et du poids (63 filles , 67 garçons). Sachant que les filles ont plus de préoccupations vis à vis de leur poids que les garçons, ces chiffres peuvent étonner , mais peut-être cela n'a-t-il pas d'incidence sur la connaissance de ces paramètres. Nous ne pourrions donc pas appréhender l'état nutritionnel de ces jeunes au travers de leur croissance staturo-pondérale.

La proportion des familles mono parentales dans notre étude est légèrement supérieure à celle estimée en Guadeloupe en 1999. Cela ne semble pas extravagant car dans les tableaux économiques régionaux (12), on peut voir que le taux de mariages reste stable depuis une dizaine d'années mais que les divorces augmentent peu à peu (un divorce pour deux mariages en 2001). D'autre part, un adulte sur trois est marié contre un sur deux en France.

Il y a plus de familles nombreuse en Guadeloupe qu'en métropole (39% ont deux enfants ou plus contre 31% en moyenne nationale), mais nous n'avons pas suffisamment d'éléments pour faire des comparaisons avec celles de notre étude. De plus, du fait de la complexité des familles recomposées, nous avons demandé aux élèves de mentionner seulement le nombre d'enfants présents à la maison donc à charge des parents.

Il est étonnant de constater que plus de 13% des élèves ne connaissent pas la profession de leur père. Pour les mères, ils sont 5,2% seulement. En Guadeloupe, la part des personnes sans activité professionnelle (autre que retraités) rassemble la moitié de la population totale, alors qu'en France, elle est égale à un bon tiers. Cela est dû à une population plus jeune et à un taux de chômage élevé. La part des cadres est inférieure de moitié à la moyenne nationale, mais celle des employés est légèrement supérieure de 3%. Dans notre échantillon, la part des pères ouvriers qualifiés ou non est importante (30%). Elle est de 9,8% en Guadeloupe sur la population totale contre 12% en France. Il aurait été intéressant de pouvoir comparer nos chiffres avec les pourcentages des différentes catégories socioprofessionnelles des parents de l'ensemble des collégiens, mais nous n'avons pu obtenir ces renseignements. De plus, il est un peu difficile d'analyser ces données car on ne sait pas si dans les professions rapportées par les élèves, ce sont des emplois réguliers et déclarés ou non.

Concernant le moyen de transport, 26% des élèves n'ont pas de notion de la durée du trajet. Pour les autres, la réponse apparaît cohérente avec une moyenne de 13 minutes étant donné que la majorité (67,6%), se déplace en bus ou en voiture. Ces durées sont compatibles avec le fait de manger au domicile à midi. Nous n'avons pas pu croiser la durée du trajet (supérieur ou inférieur à 15 minutes) et le fait de prendre ou non son repas à la maison, car un des effectifs calculés était inférieur à 5 dans le tableau de contingence.

Parmi les collégiens, 89% bénéficient de la présence d'un adulte à midi, ce qui est cohérent avec le pourcentage d'élèves prenant leur repas au domicile (77,7%).

Par contre il est étonnant de constater que seulement 8 élèves mangent occasionnellement dans la rue et que chez tous il y a un adulte à midi. Le prix moyen de ce repas est élevé, 7,53€, et ils ne mentionnent pas la consommation de sucreries ou de viennoiseries. Nous pouvons également nous interroger sur la qualité du repas pris à la maison car 16 (soit 10%) de ces jeunes déjeunant au domicile signalent ne pas avoir d'adulte avec eux (proportion retrouvée dans (9)). Nous aurions dû dans notre questionnaire demander aux élèves s'ils achetaient quelque chose dans la matinée au bar (récréation, inter-cours..) car il est très probable que cette habitude très prégnante en Guadeloupe sans toutefois pouvoir la quantifier contribue à une déstructuration des prises alimentaires.

Par rapport au fait de vouloir manger au collège, nous avons essayé de réaliser des croisements avec les critères de fréquentation retrouvés dans la littérature. Dans la

plupart des études, la présence d'un adulte et la durée du trajet sont déterminantes, plus la fratrie est importante et moins ils vont à la cantine et la fréquentation du restaurant scolaire diminue entre 11 et 14 ans. Dans notre enquête, la présence d'un adulte à midi, la durée du trajet, l'âge des élèves (en les regroupant par niveaux), de même que le nombre d'enfants dans la fratrie ne semblent pas avoir d'influence significative sur la décision des élèves. Par contre, nous avons observé une différence nette entre les deux sexes sans pouvoir donner d'explications. Les seuls facteurs paraissant influencer le choix en défaveur du restaurant scolaire, sont le fait d'avoir un père ouvrier ou sans profession.

Dans les enquêtes auprès des collégiens faites en métropole, le prix du repas est important mais il n'est pas l'unique obstacle à la fréquentation du restaurant scolaire et parfois arrive en quatrième position. Les jeunes mettent aussi l'accent sur le choix possible de leur repas et la présentation mais semblent attacher plus d'importance à la qualité de l'accueil et du cadre. Au collège Gal de Gaulle, dans les critères de choix d'un restaurant scolaire, ressortent en premier lieu la qualité du repas, puis le prix, puis l'environnement, et enfin l'attente et l'existence d'activité.

Pour le tarif souhaité du repas, 5 élèves n'ont pas répondu et 8 autres ne veulent rien avoir à payer. Les prix varient de 0,10 à 15€ avec une moyenne de 3,59€. Les collégiens sont donc prêts à estimer le prix d'un repas même s'ils ne souhaitent pas aller au restaurant, et malgré une certaine dispersion, cela garde une réalité économique puisque le tarif moyen est de 3,59€. (les prix en métropole se situent aux alentours de 4 à 5€).

19% des élèves ont fait des commentaires en fin de questionnaire (41, dont 26 filles). Les thèmes les plus fréquents sont par ordre décroissant :

- la possibilité de choisir entre différents plats (9 élèves)
- le tarif (8 élèves)
- la qualité de la nourriture (7 élèves)
- la distance domicile collège (6 élèves)
- le problème de la sécurité (6 élèves)

Ces résultats vont dans le même sens que ce qui est observé dans le questionnaire, puisque les deux premiers critères sont la qualité du repas et le prix.

Par contre, le thème de la sécurité semble être quelque chose de relativement nouveau et que l'on retrouve peu dans les études faites en métropole.

La moitié de ces élèves ne souhaite pas manger au restaurant scolaire, mais elle a tout de même une opinion et on peut penser qu'elle serait susceptible de changer d'avis si l'offre lui convenait. Si les garçons sont plus nombreux à dire qu'ils voudraient manger au

restaurant scolaire, les filles font plus de commentaires. La majorité de ceux qui ont fait des remarques et qui veulent manger au collège, sont des filles.

Parmi les adultes, tous sont convaincus de la mauvaise qualité de l'alimentation des adolescents en Guadeloupe aujourd'hui. Les causes en seraient multiples : culturelles, éducatives, évolution du mode de vie (travail des mères, importation de produits industrialisés...), manque de moyens financiers dans certaines familles. Ils pensent que l'absence de restauration scolaire peut avoir des répercussions sur leur état de santé, leur scolarité et leur comportement, car cela peut entraîner un déséquilibre nutritionnel, une inadéquation des apports, une fatigabilité voire des malaises, des comportements perturbés et une démotivation pour retourner en cours l'après-midi.

Toutefois il n'est pas démontré dans les études réalisées (15), que les enfants ne mangeant pas au restaurant scolaire ont une alimentation de moins bonne qualité que les autres élèves. D'autre part, quand les élèves s'inscrivent à la demi-pension, ils n'y vont pas systématiquement et s'ils y vont, ils ne consomment pas obligatoirement les plats proposés. Mais les jeunes qui ne déjeunent pas à la cantine appartiennent le plus fréquemment à des populations défavorisées qui sont les plus touchées par les problèmes de santé liés au comportement alimentaire, en particulier l'obésité. Il n'est pas relevé d'association entre surpoids et fréquentation de la restauration scolaire (13) (14). Enfin, il existe un risque de déséquilibre alimentaire plus important chez les élèves qui ne mangent jamais à la cantine et pour ceux qui grignotent le midi ou en dehors des repas.

Le besoin d'une restauration au collège existe selon les adultes interrogés, car les mères travaillent plus, il y a la distance domicile-collège pour nombre d'élèves, un intérêt croissant pour la nutrition, et des soucis financiers pour certains.

Ils sont partagés sur les solutions à envisager : convention avec le lycée, construction d'une structure nouvelle, interrogation des politiques.

Au total, au travers de ces informations recueillies auprès des élèves et des adultes, nous pouvons discerner un besoin pour la mise en place d'un système de restauration scolaire. En effet, si l'échantillon est suffisamment représentatif du collège, il y aurait un pourcentage non négligeable d'élèves susceptibles de fréquenter le restaurant scolaire :

- 70 élèves sur 211 ont indiqué vouloir manger au collège, à l'échelle du collège, cela pourrait faire jusqu'à 400 élèves.

- actuellement 110 élèves sont déjà inscrits à la cantine municipale dont seulement 7 ont participé à notre enquête.

- les parents d'élèves apparaissent plus demandeurs qu'il y a une vingtaine d'années .

Dans les diverses études et publications faites à la fin des années 90 sur la baisse de la fréquentation de la restauration scolaire dans le secondaire, un certain nombre de causes ont été mises en avant. Cependant, si la baisse a effectivement eu lieu surtout entre 1994 et 1996, force est de constater que l'évolution est différente en fonction des régions, des départements, et d'un établissement à un autre au sein d'un même département. Les lycées sont plus affectés que les collèges et surtout ceux des zones sensibles. Dans la note d'information n°23 du Ministère de l'Éducation Nationale (10), l'auteur fait néanmoins remarquer une amorce d'augmentation de la fréquentation en 1997 et 1998. Les jeunes les plus susceptibles de se rendre au restaurant du collège sont ceux des milieux ruraux, les enfants d'agriculteurs, de cadres supérieurs ou de parents à profession intermédiaire.

En Guadeloupe, le problème ne se pose pas de la même manière. La plupart des écoles du premier degré sont pourvues d'un système de restauration scolaire intégré à l'école ou ont une cantine municipale proche, mais les collèges n'ont pas pour le plus grand nombre été conçus pour cela. Les critères retenus pour aller au restaurant scolaire, ne semblent pas se superposer à ceux évoqués en métropole sauf en ce qui concerne certaines catégories socioprofessionnelles.

En tant que médecin de l'éducation nationale, il nous semble essentiel que chaque élève reçoive une alimentation de qualité couvrant ses besoins nutritionnels et ceci quels que soit son milieu socio-économique. Une partie de cette alimentation peut être assurée par la restauration scolaire dont l'accès devrait être possible à toute personne le désirant.

2.5 Propositions

Afin de répondre aux besoins exprimés dans ce collège, il nous apparaît nécessaire de présenter différents axes de réflexion à la communauté scolaire :

- 1) Proposer le thème de la restauration scolaire au collège comme priorité dans le projet d'établissement pour l'an prochain.

Cela entre dans les missions du médecin de l'Éducation Nationale en tant que conseiller technique auprès du chef d'établissement.

Nous rappelons que le projet d'établissement que tout collège élabore depuis la loi d'orientation sur l'éducation de 1989 conjugue 3 exigences :

- la volonté collective d'une communauté particulière tout en favorisant l'initiative individuelle.
- il exprime les attentes, les espoirs, la volonté d'adaptation de l'établissement.

- on y retrouve une volonté locale garantissant la mise en œuvre et le respect d'orientations définies par les autorités de l'Éducation Nationale.

Par ailleurs il répond à un diagnostic et s'établit sur la durée afin de pouvoir en apprécier les résultats. Il organise également les relations de l'établissement avec son environnement. S'il réalise en premier lieu une démarche pédagogique, celle-ci ne peut se concevoir que si elle est placée dans un ensemble plus vaste comprenant les relations avec l'environnement socioculturel et économique, les rythmes scolaires, les conditions de vie dans l'établissement et les activités périscolaires.

Des sociologues ayant réalisé une étude de la fréquentation de la demi-pension par les collégiens de Seine Saint Denis en 1997-98 sont arrivés à la conclusion que la cantine peut fonctionner comme «un révélateur du climat social d'un collège » (24). Les adolescents les plus intégrés à cet univers s'en accommodent fort bien tandis que les moins intégrés n'y adhèrent pas.

On peut donc se demander si, inversement, donner la possibilité aux collégiens de s'intégrer à l'établissement à travers la pause de mi-journée ne serait pas une piste pour leur permettre de réduire leur distance à l'institution.

- 2) Proposer une ou des journées d'échange et de réflexion sur cette thématique avec les autres acteurs du secteur médico-social et éducatif en incluant éventuellement le lycée professionnel .

Il entre dans les compétences du médecin de l'Éducation Nationale de mettre en place des actions permettant d'améliorer la qualité de vie des élèves en matière d'hygiène de sécurité et d'ergonomie. C'est à ce titre de référent et d'expert médical qu'il peut suggérer ces journées d'échange.

Celles-ci permettront de confronter tous les points de vue afin de dégager des solutions consensuelles.

- 3) Proposer la mise en place d'actions d'éducation en matière de nutrition et d'hygiène de vie.

Le médecin de l'Éducation Nationale est un référent médical qui peut participer à l'élaboration du projet de santé de l'établissement à partir de l'évaluation des besoins des élèves et du repérage des facteurs de risque.

Ainsi, ce projet santé peut inclure les enseignants de Science et Vie de la Terre, d'Éducation Physique et Sportive, les parents d'élèves et des intervenants extérieurs comme le service d'éducation à la santé du département.

Il peut ainsi contribuer à la sensibilisation des jeunes et des adultes relais (C.P.E. , aides éducateurs) à l'approche de la restauration scolaire.

Il pourrait comprendre différents volets portant sur la nutrition, les rythmes alimentaires, les bien-fait de l'activité physique...

Il serait important d'y associer les responsables du bar du collège afin que la prestation fournie soit plus en harmonie avec une meilleure hygiène alimentaire.

- 4) Proposer un suivi spécifique des élèves repérés par les professeurs, les C.P.E., l'assistante sociale.

Ce suivi entre dans le cadre des actions spécifiques des médecins de l'Éducation Nationale qui agissent en appui des équipes éducatives pour les aider à gérer des situations individuelles. Cela sous entend la définition préalable des élèves à signaler (malnutrition, obésité, difficultés psychologiques..) dans l'optique d'une meilleure efficacité ainsi qu'une bonne connaissance des structures vers lesquelles les jeunes pourront être orientés.

- 5) Proposer des actions dans le cadre du comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté du collège.

Il s'agit de mobiliser les partenaires extérieurs que sont la municipalité, la gendarmerie afin de sécuriser les abords du collège d'une part, et de prévoir un dispositif en personnel et en moyens permettant une prise en charge correcte des élèves entre midi et deux d'autre part.

On peut notamment envisager : des actions culturelles en collaboration avec la bibliothèque multimédia du Moule (club de lecture, de poésie), un club santé (animé par le personnel infirmier et médical), atelier théâtre animé par un professeur de la S.E.G.P.A. qui travaille déjà avec la municipalité.

- 6) Participation à la commission d'hygiène et de sécurité du collège

Le médecin de l'Éducation Nationale aura alors un rôle d'expert.

Il s'agit de considérer si la mise en place d'une structure de restauration est envisageable sur ce site.

CONCLUSION

Ce travail nous a permis d'une part d'approfondir une problématique de terrain apparue au cours de notre pratique professionnelle et d'autre part d'utiliser différentes méthodes d'investigation en santé publique (questionnaire, entretiens semi-directifs) qui sont complémentaires.

Il a mis en évidence, au travers du recueil et de l'analyse des différentes données, une demande concernant la restauration scolaire au collège Gal de Gaule et a permis de mieux cerner les différents freins à prendre en compte. Nous allons nous attacher à poursuivre la démarche entreprise au cours de cette étude dès cette fin d'année scolaire afin d'aboutir à une solution au problème de restauration scolaire du collège au travers du prochain projet d'établissement.

Si en Métropole s'est posé dans la décennie précédente le problème d'une baisse de fréquentation de la restauration scolaire alors que environ 90% des établissements en sont pourvus, en Guadeloupe la situation est très différente car les établissements n'ont pas pour la plupart été conçus dans cette optique. Avec l'évolution des modes de vie, il semble aujourd'hui nécessaire d'offrir à la population scolaire un service contribuant à un apprentissage de la vie sociale et à une meilleure hygiène nutritionnelle.

Bibliographie

OUVRAGES ET PERIODIQUES

- (1) BARTHELEMY L., MOISSETTE A., WEISBROD M. / ed. La santé en action. *Alimentation et petit budget*. 2^{ème} ed. Paris : CFES, 1994. Les besoins nutritionnels. fiche 1. pp. 40-53.
- (2) BENARD F. *La cuisine créole Guadeloupe-Martinique* [en ligne] modifié le 05/04/2004, [visité le 17/04/2004] disponible sur Internet
< http://www.antillesdecouvertes.com/a*la*une2.php?id*article=44>
- (3) CHOQUET M., DRESSEN C. / ed. La santé en action. *Adolescence plurielle*. Paris : CFES, 1993. 219 p .
- (4) D.R.E.E.S. *La santé des enfants de 6 ans à travers les bilans de santé scolaire*, Études et résultats, janvier 2002, n°155.
- (5) DOSSIER APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLES. AFSSA Février 2001 Apport en énergie pp.8-10. [en ligne] [visité le 17/04/2004] disponible sur Internet <<http://www.ac-orleans-tours.fr/difor-haccp/ressources/ANC%20AFSSA.doc>>
- (6) DROUARD A. Naissance et évolution du petit déjeuner en France. *Cahiers de nutrition et de diététique*, mars 1999, n°34, pp.167-171.
- (7) DULOT A., WIENER C. *Note relative à la fréquentation des cantines scolaires*, Inspection Générale de l'Administration de l'Éducation Nationale, Ed. Ministère de l'Éducation Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, Paris, 1996. 24p.
- (8) FEUR E., GERBOUIN-REROLLE P., MICHAUD C. Fréquentation des restaurants scolaires dans les collèges et les lycées de 3 départements français. *Santé Publique*, septembre 2000, volume 12, n°3, pp.315-327.
- (9) FEUR E., GERBOUIN-REROLLE P., MICHAUD C. L'alimentation des collégiens et des lycéen et la précarité. *La santé de l'homme*, novembre-décembre 1999, n°344, pp.7-8.
- (10) FLOCH J-M. *La fréquentation de la restauration scolaire dans les collèges publics*. Note d'information n°23. Paris : Ed. Ministère de l'Éducation Nationale, de la Recherche et de la Technologie, Paris, 1999, pp.1-6.
- (11) HAUT COMITE DE LA SANTE PUBLIQUE. *La santé en France 2002*. [en ligne] [visité le 07/01/2004] Disponible sur Internet :
<<http://hcsp.ensp.fr/hcspi/explore.cgi/ouvrage?clef=71&menu=100471>>
- (12) HUART D. / ed. INSEE Antilles-Guyane. *Tableaux économiques régionaux de la Guadeloupe*. Basse-Terre :INSEE Antilles Guyane, 2003.168p.

- (13) LA SURVEILLANCE NUTRITIONNELLE EN France, numéro thématique, Bulletin épidémiologique hebdomadaire, 2003, n°18-19, pp.73-87.
- (14) LAFAY L., VOLATIER J-L., MARTIN A. La restauration scolaire dans l'enquête INCA. *Cahiers de nutrition et de diététique*, février 2002, volume 37, n°1, pp.36-43.
- (15) LE BIHAN G., MICHAUD C., BRIXI O. Restauration scolaire et alimentation des élèves issus des milieux défavorisés : constats, enjeux, aide à la décision. *Santé Publique*, mars 1997, n°1, pp.19-34.
- (16) LE BIHAN G., MICHAUD C., BRIXI O. La restauration scolaire. *La santé de l'homme*, septembre 1998, n°336, pp.20-23.
- (17) LEYNAUD-ROUAUD C. Alimentation, précarité et santé. *La santé de l'homme*, septembre 1998, n°336, pp.12-14.
- (18) LEVY J-P., LIGNIERES P. *La restauration collective dans les collectivités territoriales*. Paris : Le Moniteur, 2003. Les guides juridiques de la gazette. pp.14-25, pp.57-69, pp.122-139.
- (19) LONG M. Le service public de la restauration scolaire (entre rigidité et souplesse). *Droit administratif*, Ed. du Juris-Classeur, décembre 1998, n°12, pp.4-9.
- (20) MAURIN C. *Motifs et conséquences de la désaffectation des restaurants scolaires dans les établissements du secondaire : Enquête dans 3 établissements du département des Yvelines*. Mémoire de l'École Nationale de la santé Publique, Rennes, 1998. 90 p.
- (21) MARTIN A. *Apports nutritionnels conseillés pour la population française*. 3^{ème} Ed. Paris :. Tec & Doc, 2000, 608 p.
- (22) MICHAUD C. Les pratiques alimentaires des familles démunies- Résultats du baromètre santé nutrition 1996. *La santé de l'homme*, septembre 1998, n°336, pp.10-11.
- (23) PEYBERNES M-P. *Désaffectation des restaurants scolaires : étude dans un collège de Seine et Marne. Bilan et perspectives*. Mémoire de l'École Nationale de la Santé Publique, Rennes, 1998. 63 p.
- (24) RAIKOVIC M. Santé publique et santé des jeunes en Seine-St- Denis. *Décision santé*, mars 1999, n°142, pp.9-12.
- (25) RESTAURATION SCOLAIRE, S'ADAPTER AUX NOUVELLES DEMANDES SOCIALES. *Gazette des communes, des départements, des régions (la)*, mars 1997, n°10, pp.16-22.
- (26) SANDRIN-BERTHON B. Enquête en restauration scolaire. *La santé de l'homme*, janvier-février 1997, n°327, pp.5-6.
- (27) THOIN M. Restauration scolaire , des animations pour le temps du repas. *Gazette des communes, des départements, des régions (la)*, octobre 1994, vol 24, n°1282/40, pp.18-22.
- (28) VUILLERME J-F. Restauration scolaire à Saint-Nazaire, l'autonomie compétitive. *Collectivités : Hôtellerie et restauration*, juin-juillet 1994 , n°92, pp.20-21.

(29) VOLATIER J-L. *Enquête I.N.C.A. (enquête individuelle et nationale sur les consommations alimentaires, Coll .AFSSA)*. Ed. Tec&Doc , 2000, 158p.

TEXTES LEGISLATIFS

(I) Circulaire n°2001-013, du 12 janvier 2001, *Relative aux missions des médecins de l'Éducation Nationale*, Bulletin Officiel spécial n°1 du 25 janvier 2001.

(II) Circulaire n°0247, du 14 avril 1995, *Relative au fonds social collégien et au fonds social lycéen*.

(III) Circulaire n°97.187, du 4 septembre 1997, *Relative au fonds social pour les cantines*, Bulletin Officiel de l'Éducation Nationale, n°32.

(IV) Circulaire n°98.044, du 11 mars 1998, *Relative au fonds social collégien et fonds social lycéen*, Bulletin Officiel de l'Éducation Nationale, n°12.

(V) Circulaire n°2002/13, du 9 janvier 2002, *Relative à la mise en œuvre du Programme National Nutrition Santé*.

(VI) Circulaire n°2001-118, du 25 juin 2001, *Relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments*, Bulletin Officiel du Ministère de l'Éducation Nationale et du Ministère de la Recherche spécial n°9 du 28 juin 2001.

(VII) Circulaire n°2003-133, du 1^{er} septembre 2003, *Relative à L'organisation pédagogique des établissements .Éducation prioritaire :des objectifs et des méthodes pour lutter contre la fracture scolaire et élaborer des contrats de réussite scolaire* .Bulletin officiel du Ministère de l'Éducation Nationale, n°33, du 11 septembre 2003.

(VIII) Arrêté du 29 septembre 1997, *fixant les conditions d'hygiène applicables aux établissements de restauration collective à caractère social*, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, Bulletin Officiel n°247 du 23 octobre 1997.

(IX) Arrêté du 25 avril 2003, *Relatif à la Imitation du bruit dans les établissements d'enseignement*, Ministère de l'Écologie et du Développement Durable, Bulletin Officiel n°123 du 28 mai 2003.

Liste des annexes

ANNEXE 1 : Enquête auprès des élèves

ANNEXE 2 : Grille d'entretien

ANNEXE 3 : La commune du Moule – non publiée

ANNEXE 4 : plan du collège Général de Gaulle – publiée

9. Moyen de transport domicile-collège utilisé le plus souvent :
 Voiture personnelle Transport d'élèves A pieds Deux roues

10. Durée du trajet en minutes [] [] [] [] Ne sait pas

11. Y a-t-il un adulte chez toi entre midi pour faire ton repas ?
 Oui Non

12. Indique l'endroit où tu prends ton repas de midi et le nombre de fois par semaine qui correspond

{	Maison	nb fois/sem : []
	Famille ou amis	nb fois/sem : []
	Cantine municipale	nb fois/sem : []
	Repas acheté dans voiture boutique ou commerce	nb fois/sem : []

13. Passe directement à la question 15 si tu n'achètes pas ton repas dans une voiture boutique ou un commerce.
 Si au contraire tu achètes ton repas, que prends-tu habituellement ?

Sandwiches	Eau
Plat chaud	Jus de fruit
autre préciser :	Soda, coca
	Autre Préciser :

14. Combien d'euros dépenses-tu en moyenne pour un repas ?

[[] € [[] cts

15. S'il existait un système de restauration scolaire dans le collège t'y rendrais-tu ?

Oui

Non

Si oui combien de fois par semaine ? []

16.

Si tu décidais d'aller au restaurant scolaire, indique à l'aide des nombres 1, 2, 3, 4, 5 ce qui te paraît le plus important (le 1 correspondant au plus important...et le 5 au moins important.)

Prix du repas

[]

Qualité du repas

[]

(composition, choix)

Qualité de l'environnement

[]

(bruit, décoration...)

Durée d'attente

[]

Possibilités d'activités

[]

après le repas

17. Combien d'euros souhaiterais-tu dépenser pour un repas au restaurant scolaire ?

[[] € [[] cts

Si tu as des réflexions ou des propositions à faire sur ce sujet, tu peux les écrire au dos de cette feuille.

Je te remercie beaucoup pour ta collaboration et te souhaite une bonne journée.

ANNEXE 2 : GRILLE D'ENTRETIEN

ENTRETIEN SEMI- DIRECTIF AUPRES DU PRINCIPAL DU COLLEGE ET DES CONSEILLERS PRINCIPAUX D'EDUCATION.

Présentation :

*Comme médecin de l'éducation nationale en formation à l'ENSP qui mène une enquête sur les besoins des élèves du collège public du Moule en matière de restauration scolaire.

*Votre position de témoin privilégié de la vie des élèves me conduit à vous demander votre opinion sur ce sujet.

Consigne initiale :

J'aimerais que vous me disiez comment vous percevez la façon de s'alimenter des collégiens en Guadeloupe aujourd'hui.

Questions de relance :

*Particularité culturelle des habitudes alimentaires ,leur évolution avec la modernisation de la société.

*L'absence de restaurant scolaire peut-elle être préjudiciable à leur santé, à leurs résultats scolaires, à leur comportement(consommation d'alcool ou de produits illicites...)

*Pensez- vous que certains élèves ne mangent pas à leur faim pour des raisons de précarité économique?

*Y a-t-il déjà eu un système de restauration scolaire au collège ? Si non pourquoi ?

*Sous quelle formule pourrait être envisagée la restauration scolaire dans ce collège ?Quels pourraient être les freins ou les obstacles ?

*Quelle aide pourrait être apportée aux familles les plus démunies ?