



AEF Dépêche n°569224 - Paris, le 03/10/2017 08:00:00
- Enseignement scolaire -

Compte : l.coursmach (56050) - 195.83.108.27 - www.aef.info

Toute reproduction ou transmission de cette dépêche est strictement interdite, sauf accord formel d'AEF.

Qualité de vie à l'école : des inégalités d'accès "criantes" à la restauration scolaire et un bâti "inadapté" (Cnesco)

Par **Laure Delacloche**, **Cécile Olivier**



LA QUALITÉ DE VIE À L'ÉCOLE

L'école française propose-t-elle un cadre de vie favorable aux apprentissages et au bien-être des élèves ?

Enquête sur la restauration et l'architecture scolaires - Cnesco

Cnesco le juge "inadapté aux nouvelles orientations pédagogiques". "Seule la moitié" des établissements disposent d'une salle de réunion pour que les enseignants travaillent en équipe.

Les inégalités d'accès à la restauration scolaire sont "criantes", affirme Nathalie Mons, présidente du Cnesco, lors de la présentation d'un rapport scientifique (Cren en partenariat avec le SNPDEN) consacré aux cantines ainsi qu'à l'architecture scolaire, le 2 octobre 2017. En REP +, 25% des élèves défavorisés fréquentent le restaurant scolaire, contre 65 % des élèves favorisés. Le prix de la cantine est dissuasif mais jouent également "la proximité de l'établissement par rapport au domicile" et le fait que peu d'établissements utilisent des tarifs progressifs. Quant au bâti scolaire, le

La restauration et l'architectures scolaires sont "deux domaines peu explorés, au cœur du quotidien des élèves" et victimes d'une "cécité collective", estime Nathalie Mons, dans un rapport scientifique intitulé "La qualité de vie à l'école - l'école française propose-t-elle un cadre de vie favorable aux apprentissages et au bien-être des élèves ?" (1). Ce sont pourtant deux aspects du bien-être à l'école, qui est "régulièrement interrogé dans des recherches – avec des résultats qui n'ont pas toujours à faire rougir l'école française".

Restauration scolaire : une "disparité d'accès et de service"

Concernant la restauration scolaire, le Cnesco constate une "disparité d'accès et de service". Voici les principaux résultats de son enquête :

Des disparités :

- 40 % des élèves issus de familles défavorisées ne mangent pas à la cantine, contre 22 % des élèves issus de familles favorisées ;
- en REP +, seul un élève sur quatre est inscrit au restaurant scolaire ;
- 55 % des établissements du second degré n'ont pas une politique tarifaire spécifique pour leurs élèves les plus démunis.

Par ailleurs :

- la fréquentation du restaurant scolaire est passée de 55 % en 1996 à 70 % en 2016.
- le prix moyen d'un repas facturé aux familles est de 3,30 € dans les établissements publics du second degré ;
- dans 85 % des établissements du second degré, les élèves bénéficient d'au moins 30 minutes pour déjeuner ;
- la cantine est organisée en buffet ou self-service dans 98 % des EPLE ;
- 63 % des établissements du second degré proposent un choix entre au moins deux plats principaux ;
- dans plus de la moitié des établissements du second degré, les produits frais et les produits de saison sont présents dans plus de 25 % des menus proposés ;

"La restauration est très contrainte par des aspects financiers", selon le SNPDEN

"Ces problèmes de restauration, de bâti ou encore de sanitaires ne sont pas méprisables", commente Philippe Tournier, secrétaire général du SNPDEN, syndicat partenaire de l'étude réalisée par le Cnesco. Au sujet de la restauration scolaire, celle-ci est "très contrainte par des aspects financiers". Philippe Tournier souligne que le prix des denrées alimentaires représente environ deux euros par repas, dont le coût réel oscille entre 7 et 9 euros. Il souligne que la mise en place de tarifs adaptés aux revenus des familles peut avoir des "conséquences inattendues", "comme la fuite des familles les plus aisées".

Concernant l'architecture scolaire, "les collectivités territoriales ont tendance à prendre en main directement les questions liées au bâti, dont celle du chauffage", pour "maîtriser les coûts".

LES ÉLÈVES LES PLUS DÉFAVORISÉS VONT MOINS À LA CANTINE

De "nets progrès" sont constatés par Nathalie Mons en termes de restauration scolaire, qui est "de bonne qualité". Cela "distingue la France de nombreux pays". "Les espaces de restauration se sont modernisés" et les "déjeuners nourrissants et équilibrés" sont "liés à une série de variable scolaire : l'attention des élèves, l'impact sur les résultats scolaires, le recul des absences pour maladie, l'obésité". Nathalie Mons identifie cependant deux "points faibles" français : une "faiblesse dans la proposition de régimes alimentaires alternatifs" et des inégalités d'accès "criantes".

Ces inégalités sont "sociales" : les enfants les plus défavorisés fréquentent moins les cantines. Par exemple, 75 % des élèves défavorisés scolarisés en REP + n'utilisent jamais le service de restauration collective, contre 56 % parmi les élèves très favorisés de REP +.

Nathalie Mons avance plusieurs explications : le prix de la cantine (3,30 € en moyenne par repas), le fait que peu d'établissements sont dans une collectivité territoriale dont la grille tarifaire change en fonction du revenu des parents, des dimensions "sociales et culturelles", mais aussi la proximité géographique de l'établissement scolaire et du domicile des élèves en REP.

L'architecture scolaire inadaptée aux "nouvelles orientations pédagogiques"

Au sujet de l'architecture scolaire, le Conseil identifie un "besoin de modernisation et de modernité". Voici les principaux résultats de son enquête :

- **Les six grandes difficultés des établissements en matière d'architecture**
 - des espaces insuffisants ou exigus
 - une absence ou un manque d'espaces de travail en autonomie (élèves et/ou professeurs)

- une architecture et/ou un mobilier non fonctionnels ou inadaptés
- des locaux vétustes, un bâti ancien
- un trop grand nombre d'élèves et/ou un manque de personnel encadrant
- des locaux peu lumineux, une mauvaise isolation thermique et/ou phonique.

27 % des établissements publics considèrent que l'aménagement de leur collège ou lycée ne contribue pas à créer un environnement propice au travail ;

- **8 % des établissements du second degré ne disposent d'aucune connexion internet pour les élèves ;**
- **14 % des établissements déclarent qu'ils ne sont "pas du tout" accessibles aux personnes à mobilité réduite ;**
- 1/3 des élèves craint d'utiliser les sanitaires et 39 % des établissements estiment qu'ils n'ont pas assez de sanitaires ;
- **2 établissements sur 3 n'ont pas de mobilier adapté facilitant la modularité des espaces de travail ;**
- 91,8 % des établissements ont déjà été interpellés (par des personnels ou par les parents d'élèves) sur la température des salles, 74,8 % sur leur luminosité et 54,4 % sur leur insonorisation ;
- 84 % des établissements attribuent une salle à un enseignant. 27 % des établissements font de même pour les élèves ;
- dans la moitié des établissements, les enseignants peuvent se retrouver dans une salle de réunion, et dans 27 %, dans une salle de classe disponible ;
- un établissement sur trois dispose d'espaces d'activités libres hors temps scolaire ;
- durant la pause méridienne, dans 9 établissements sur 10, le CDI est à disposition des élèves.

LE MOBILIER INADAPTÉ AUX NOUVELLES ORIENTATIONS PÉDAGOGIQUES

"Sous l'impulsion de la décentralisation, le bâti s'est considérablement amélioré depuis 30 ans", constate le Cnesco. les élèves "bénéficient d'espace pour conduire un travail personnel" au sein des établissements et "des efforts importants" sont faits pour que les élèves puissent s'approprier leur lycée.

Nathalie Mons souligne un "point positif" : le fait que les établissements soient devenus des "lieux de vie". La recherche conduite par le Conseil note aussi "une très forte présence des activités extrascolaires". Cependant celles-ci sont plus développées dans les LEGT que dans les lycées professionnels : 53 % des établissements d'enseignement généraux proposent une activité musique, contre 33 % en LP.

Le Cnesco estime cependant que "le bâti, les aménagements architecturaux, et jusqu'aux mobiliers de classe se révèlent être aujourd'hui autant de freins aux nouvelles orientations pédagogiques". Le Conseil relève que "les injonctions de travailler en équipes sont adressées, à juste titre, aux enseignants, mais seule la moitié des établissements a une salle de réunion dédiée à leurs échanges, aux côtés de la salle des professeurs". Nathalie Mons souligne également que "le mobilier des classes ne permet pas facilement d'aménager les classes pour faire travailler les élèves en ateliers".

Des "projets innovants" sur la qualité de vie à l'école

Voici des projets repérés par le Cnesco :

- Pôle éducatif Mas-de-Teste à Nîmes, dans le Gard : la construction d'un bâtiment scolaire, en impliquant les parents d'élèves dans son élaboration, en lisière d'un quartier dont l'école est actuellement classée REP +.
- Collège Jules-Vallès à Nîmes (Gard) : dans un établissement REP + où peu de collégiens mangeaient à la cantine, l'établissement organise désormais des activités sur la pause

méridienne.

- Collège Travail-Langevin à Bagnolet (Seine-Saint-Denis) : la réfection des sanitaires grâce à une collaboration entre artistes graffeurs et élèves, ainsi que la transformation d'un passage entre deux bâtiments en "jardin éphémère".

(1) L'enquête sur la restauration scolaire, l'architecture et la vie dans l'établissement, menée par le Cnesco, a été réalisée via un questionnaire en ligne adressé aux chefs d'établissement du second degré du 26 juin au 16 juillet 2017, en partenariat avec le SNPDEN. Agnès Florin et Philippe Guimard, chercheurs au **Cren de l'université de Nantes**, ont mené cette étude. Un échantillon représentatif d'établissements a été tiré au sort, appuyé sur des critères de secteurs (public, privé) et de types d'établissement (collèges REP/REP+ et hors REP, LEGT et LP). 869 réponses ont été analysées.