

République Algérienne Démocratique et Populaire

Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique



Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou

Faculté des sciences biologiques et des sciences agronomiques

Département des sciences agronomiques

Filière : sciences alimentaires

Mémoire de fin de cycle

En vue de l'obtention d'un diplôme de Master Académique en Sécurité
Agroalimentaire et Assurance Qualité

Thème :

*La restauration collective publique, cas des cantines
scolaires du secteur primaire, dans la wilaya de Tizi-ouzou*

Réalisé par :

- ❖ AMOUR RACHIDA
- ❖ HADDAD SOUAD

Encadré par : Mr OUNNACI. R

Membres de jury:

- ❖ Président : Mr SIFER. K
- ❖ Examineur : Mr DOUFENE. H

Année universitaire : 2019/2020



Remerciements

On tient d'abord à remercier ALLAH celui qui nous a aidé et nous a donné la patience et le courage pour pouvoir accomplir notre mémoire de master dans les meilleures conditions.

On remercie Monsieur OUNNACI.R qui a accepté de nous encadrer de nous avoir tutoré durant la réalisation de ce mémoire de fin d'études. On lui témoigne ici, de notre gratitude et reconnaissance.

On tient également à remercier Monsieur SIFER.K pour l'honneur qu'il nous fait de présider le jury et d'évaluer ce travail. Et Monsieur DOUFENE.H pour avoir accepté d'examiner ce travail.

Nos remerciements s'adressent aussi aux directeurs des écoles primaires qui ont consenti à participer à cette étude, et faire partie de notre échantillon en répondant aux questionnaires.

Enfin on remercie tous ceux qui ont contribué d'une manière ou d'une autre à la réalisation de ce modeste travail de près ou de loin.



Dédicaces

*On dédie ce mémoire à nos chers pères pour tous les efforts
consentis afin de nous armer du savoir,*

*A nos très chères mères qui se sont tant sacrifiées pour les besoins
de nos études,*

Ainsi à nos frères et sœurs,

*A tous nos amis (es) qui nous ont toujours encouragé et à qui on
souhaite plus de succès,*

*A tous nos camarades de la promo « sécurité agroalimentaire
et assurance qualité »*

RACHIDA ET SOUAD

Liste des abréviations

AET : apport énergétique total.

AGMI : acides gras mono-insaturés.

AGPI : acides gras poly-insaturés.

AGS : Les acides gras saturés.

APS : Algérie presse service.

CCC : Conseil de coordination et de concertation.

CS : Cantine scolaire.

EP : Ecole primaire.

FAO : Food and Agriculture Organization.

OAA : Organisation mondiale pour l'Alimentation et l'Agriculture.

OMS : Organisation mondiale de la santé.

ONU : Organisation des nations unies

PAM : Programme d'alimentation mondiale.

PAS : Programmes d'alimentation scolaire.

PAS : programmes d'alimentation scolaire.

RS : repas scolaire.

RQ : repas quotidien.

RE : repas équilibré.

RC : repas chaud

TO : Tizi-Ouzou.

Liste des figures

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Figure 1 : Chronologie de déroulement du travail. | 3 |
| Figure 2 : Composition d'un repas équilibré..... | 10 |
| Figure 3: La pyramide Alimentaire. | 11 |
| Figure 4 : Evolution du nombre des CS de la wilaya de Tizi-Ouzou..... | 25 |
| Figure 5 : Carte de distribution des écoles sollicitées sur la zone d'étude..... | 27 |
| Figure 6 : Structure du genre des répondants. | 29 |
| Figure 7 : Proportions de mode de gestion des CS des EP enquêtées..... | 31 |
| Figure 8 : Baromètre de l'état d'infrastructures et d'équipements des CS. | 32 |
| Figure 9 : Baromètre de l'intervention de la commune..... | 34 |
| Figure 10 : Baromètre de l'intervention du directeur de l'école. | 37 |
| Figure 11 : Baromètre du rôle du CCC. | 38 |
| Figure 12: Diagramme de moyenne d'intervention de la commune..... | 39 |
| Figure 13 : Diagramme de moyenne d'intervention du directeur de l'école. | 40 |
| Figure 14: Diagramme de moyenne d'intervention du CCC dans la gestion de la CS..... | 41 |
| Figure 15 : Origine des crédits alloués à la cantine..... | 42 |
| Figure 16: Baromètre des dispositions du programme alimentaire..... | 44 |

Liste des tableaux

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tableau 1 : : Comparaison entre le décret de 1965 et celui de 2018..... | 20 |
| Tableau 2 : Evolution du nombre des cantines scolaires. | 24 |
| Tableau 3 : Nombre d'écoles sollicitées par commune..... | 26 |
| Tableau 4 : Moyennes de l'état d'infrastructures et équipements..... | 31 |
| Tableau 5 : Moyennes d'intervention de la commune dans les dispositions de la gestion. | 33 |
| Tableau 6 : Moyennes d'intervention du directeur dans la gestion..... | 36 |
| Tableau 7 : Moyennes d'intervention du CCC dans la gestion des CS..... | 37 |
| Tableau 8 : Moyennes d'application des dispositions concernant le programme alimentaire. 42 | |
| Tableau 9 : Efficacité des CS. | 44 |
| Tableau 10 : Classification des variables 2 (moyens d'accompagnement de la CS). | 45 |
| Tableau 11 : Matrice d'indépendance KHI^2 - MCMC entre le repas quotidien et l'organisation. | 47 |
| Tableau 12 : Matrice d'indépendance KHI^2 - MCMC entre le repas équilibré et le management. | 49 |
| Tableau 13 : Matrice de corrélation KHI^2 -MCMC entre le RE et les moyens matériels. | 50 |
| Tableau 14 : Matrice d'indépendance KHI^2 -MCMC entre le RC et les variables liées à l'organisation..... | 51 |
| Tableau 15 : Matrice d'indépendance KHI^2 -MCMC entre le RC et les variables liées aux équipements..... | 52 |
| Tableau 16 : Récapitulatif du lien entre les objectifs de la CS et les différents moyens d'accompagnement..... | 53 |

Table des matières

Remerciement

Dédicaces

Liste des abréviations

Liste des figures

Liste des tableaux

Sommaire

Introduction 1

Partie théorique

I. La restauration collective en milieu scolaire 4

I.1. Restauration collective 4

I.1.1. Définition 4

I.1.2. Importance 4

I.1.3. Classification 4

I.2. Restauration scolaire 5

I.2.1. Définition 6

I.2.2. Importance 6

I.2.3. La double fonction de la cantine scolaire 6

I.3. Les repas scolaires (RS) 7

I.3.1. Les objectifs 8

I.4. L'alimentation des enfants 8

I.4.1. L'alimentation saine et équilibrée 8

I.4.1.a) Alimentation saine 9

I.4.1.b) Alimentation équilibrée et repas équilibré..... 9

I.4.2. Nutrition et alimentation 10

I.4.3. Classification des aliments 10

I.4.4. Besoins nutritionnels pour les enfants 11

I.4.5. Les besoins énergétiques 12

I.4.6. Les besoins en macronutriments..... 12

I.4.6.a) Besoins protéiques 12

I.4.6.b) Besoins lipidiques 12

I.4.6.c) Besoins glucidiques 13

I.4.7. Les besoins en micronutriments 13

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| II. L'alimentation scolaire dans le monde | 14 |
| II.1. Programme d'alimentation mondiale | 14 |
| II.1.1. Définition du PAM | 14 |
| II.1.2. Objectifs du PAM sur l'alimentation scolaire | 15 |
| II.2. Les programmes d'alimentation scolaires (PAS) | 15 |
| II.2.1. Définition | 15 |
| II.2.2. Les objectifs du PAS | 15 |
| II.3. La couverture et la qualité des programmes d'alimentation scolaire | 16 |
| II.3.1. Alimentation scolaire dans les pays à faible revenu | 16 |
| II.3.2. Alimentation scolaire dans les pays à revenu élevé | 17 |
| III. La cantine scolaire en Algérie | 18 |
| III.1. Situation nutritionnelle des enfants en Algérie: | 18 |
| III.2. Restauration scolaire dans les écoles primaires en Algérie | 18 |
| III.2.1. Définition de l'école primaire (EP)..... | 18 |
| III.2.2. Définition de la cantine scolaire (CS) | 19 |
| III.2.3. Les objectifs transversaux de la cantine scolaire | 19 |
| III.3. Evolution du cadre juridique applicable aux cantines scolaires | 19 |
| III.4. Etude comparative sur la cantine scolaire dans différents pays | 21 |
| III.4.1. La cantine scolaire dans l'Union Européenne | 21 |
| III.4.2. Exemple de la restauration scolaire dans trois pays | 21 |
| III.4.2.a) Finlande | 21 |
| III.4.2.b) Japon | 22 |
| III.4.2.c) Tunisie | |

Partie pratique

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| I. Présentation de la wilaya de Tizi-Ouzou | 24 |
| I.1. Situation Géographique | 24 |
| I.2. Découpage administratif | 24 |
| I.3. Les cantines scolaires des écoles primaires de la Wilaya | 24 |
| I.3.1. Evolution du nombre des cantines scolaires de la wilaya de T.O | 24 |
| II. Méthode de sondage et déroulement de l'enquête | 26 |
| II.1. Méthode de sondage | 26 |
| II.2. Répartition de l'échantillon sur la carte géographique de la wilaya de T.O | 27 |
| II.3. Description du questionnaire | 27 |
| II.3.1. Identification du répondant | 27 |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| II.3.2. Identification de l'école | 27 |
| II.3.3. Gestion des cantines scolaires | 28 |
| II.3.4. Dispositions financières | 28 |
| II.3.5. Programme alimentaire | 28 |
| II.4. Déroulement de l'enquête..... | 28 |
| III. Présentation et interprétation des résultats | 29 |
| III.1. Identification du répondant | 30 |
| III.2. Identification de l'école | 30 |
| III.2.1. La Cantine scolaire | 30 |
| III.3. Gestion des cantines scolaires | 32 |
| III.3.1. Champ d'intervention de la commune | 32 |
| III.3.2. Champ d'intervention du directeur de l'école | 35 |
| III.3.3. Champ d'intervention du conseil de coordination et de concertation | 37 |
| III.4. Dispositions financières | 40 |
| III.5. Programme alimentaire | 42 |
| III.6. Efficacité des cantines scolaires | 44 |
| III.7. Le lien de corrélation entre les objectifs principaux de la CS et ses moyens d'accompagnement | 44 |
| III.7.1. Le lien entre le repas quotidien et les différentes variables des moyens d'accompagnement | 46 |
| III.7.1.a) Le lien entre le repas quotidien et les variables liées à l'organisation | 46 |
| III.7.2. Le lien entre le repas équilibré et les différentes variables des moyens d'accompagnement | 48 |
| III.7.2.a) Le lien entre le repas équilibré et les variables liées à l'organisation : | 48 |
| III.7.2.b) Le lien entre le repas équilibré et les variables liées aux moyens matériels (infrastructures et équipements de cuisine et de restauration) | 49 |
| III.7.3. Le lien entre le repas chaud et les différentes variables des moyens d'accompagnement | 51 |
| III.7.3.a) Le lien entre le repas chaud et les variables liées à l'organisation | 51 |
| III.7.3.b) Le lien entre le repas équilibré et les variables liées aux moyens matériels (infrastructures et équipements) | 52 |
| Conclusion | 55 |
| Bibliographie..... | 57 |
| Annexes | 62 |

Liste des figures

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Figure 1 : Chronologie de déroulement du travail. | 3 |
| Figure 2 : Composition d'un repas équilibré..... | 10 |
| Figure 3: La pyramide Alimentaire. | 11 |
| Figure 4 : Evolution du nombre des CS de la wilaya de Tizi-Ouzou..... | 25 |
| Figure 5 : Carte de distribution des écoles sollicitées sur la zone d'étude..... | 27 |
| Figure 6 : Structure du genre des répondants. | 29 |
| Figure 7 : Proportions de mode de gestion des CS des EP enquêtées..... | 31 |
| Figure 8 : Baromètre de l'état d'infrastructures et d'équipements des CS. | 32 |
| Figure 9 : Baromètre de l'intervention de la commune..... | 34 |
| Figure 10 : Baromètre de l'intervention du directeur de l'école. | 37 |
| Figure 11 : Baromètre du rôle du CCC. | 38 |
| Figure 12: Diagramme de moyenne d'intervention de la commune..... | 39 |
| Figure 13 : Diagramme de moyenne d'intervention du directeur de l'école. | 40 |
| Figure 14: Diagramme de moyenne d'intervention du CCC dans la gestion de la CS..... | 41 |
| Figure 15 : Origine des crédits alloués à la cantine..... | 42 |
| Figure 16: Baromètre des dispositions du programme alimentaire..... | 44 |

Liste des tableaux

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tableau 1 : : Comparaison entre le décret de 1965 et celui de 2018..... | 20 |
| Tableau 2 : Evolution du nombre des cantines scolaires. | 24 |
| Tableau 3 : Nombre d'écoles sollicitées par commune..... | 26 |
| Tableau 4 : Moyennes de l'état d'infrastructures et équipements..... | 31 |
| Tableau 5 : Moyennes d'intervention de la commune dans les dispositions de la gestion. | 33 |
| Tableau 6 : Moyennes d'intervention du directeur dans la gestion..... | 36 |
| Tableau 7 : Moyennes d'intervention du CCC dans la gestion des CS..... | 37 |
| Tableau 8 : Moyennes d'application des dispositions concernant le programme alimentaire. 42 | |
| Tableau 9 : Efficacité des CS. | 44 |
| Tableau 10 : Classification des variables 2 (moyens d'accompagnement de la CS). | 45 |
| Tableau 11 : Matrice d'indépendance KHI^2 - MCMC entre le repas quotidien et l'organisation. | 47 |
| Tableau 12 : Matrice d'indépendance KHI^2 - MCMC entre le repas équilibré et le management. | 49 |
| Tableau 13 : Matrice de corrélation KHI^2 -MCMC entre le RE et les moyens matériels. | 50 |
| Tableau 14 : Matrice d'indépendance KHI^2 -MCMC entre le RC et les variables liées à l'organisation..... | 51 |
| Tableau 15 : Matrice d'indépendance KHI^2 -MCMC entre le RC et les variables liées aux équipements..... | 52 |
| Tableau 16 : Récapitulatif du lien entre les objectifs de la CS et les différents moyens d'accompagnement..... | 53 |

Table des matières

Remerciement

Dédicaces

Liste des abréviations

Liste des figures

Liste des tableaux

Sommaire

Introduction 1

Partie théorique

I. La restauration collective en milieu scolaire 4

I.1. Restauration collective 4

I.1.1. Définition 4

I.1.2. Importance 4

I.1.3. Classification 4

I.2. Restauration scolaire 5

I.2.1. Définition 6

I.2.2. Importance 6

I.2.3. La double fonction de la cantine scolaire 6

I.3. Les repas scolaires (RS) 7

I.3.1. Les objectifs 8

I.4. L'alimentation des enfants 8

I.4.1. L'alimentation saine et équilibrée 8

I.4.1.a) Alimentation saine 9

I.4.1.b) Alimentation équilibrée et repas équilibré..... 9

I.4.2. Nutrition et alimentation 10

I.4.3. Classification des aliments 10

I.4.4. Besoins nutritionnels pour les enfants 11

I.4.5. Les besoins énergétiques 12

I.4.6. Les besoins en macronutriments..... 12

I.4.6.a) Besoins protéiques 12

I.4.6.b) Besoins lipidiques 12

I.4.6.c) Besoins glucidiques 13

I.4.7. Les besoins en micronutriments 13

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| II. L'alimentation scolaire dans le monde | 14 |
| II.1. Programme d'alimentation mondiale | 14 |
| II.1.1. Définition du PAM | 14 |
| II.1.2. Objectifs du PAM sur l'alimentation scolaire | 15 |
| II.2. Les programmes d'alimentation scolaires (PAS) | 15 |
| II.2.1. Définition | 15 |
| II.2.2. Les objectifs du PAS | 15 |
| II.3. La couverture et la qualité des programmes d'alimentation scolaire | 16 |
| II.3.1. Alimentation scolaire dans les pays à faible revenu | 16 |
| II.3.2. Alimentation scolaire dans les pays à revenu élevé | 17 |
| III. La cantine scolaire en Algérie | 18 |
| III.1. Situation nutritionnelle des enfants en Algérie: | 18 |
| III.2. Restauration scolaire dans les écoles primaires en Algérie | 18 |
| III.2.1. Définition de l'école primaire (EP)..... | 18 |
| III.2.2. Définition de la cantine scolaire (CS) | 19 |
| III.2.3. Les objectifs transversaux de la cantine scolaire | 19 |
| III.3. Evolution du cadre juridique applicable aux cantines scolaires | 19 |
| III.4. Etude comparative sur la cantine scolaire dans différents pays | 21 |
| III.4.1. La cantine scolaire dans l'Union Européenne | 21 |
| III.4.2. Exemple de la restauration scolaire dans trois pays | 21 |
| III.4.2.a) Finlande | 21 |
| III.4.2.b) Japon | 22 |
| III.4.2.c) Tunisie | |

Partie pratique

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| I. Présentation de la wilaya de Tizi-Ouzou | 24 |
| I.1. Situation Géographique | 24 |
| I.2. Découpage administratif | 24 |
| I.3. Les cantines scolaires des écoles primaires de la Wilaya | 24 |
| I.3.1. Evolution du nombre des cantines scolaires de la wilaya de T.O | 24 |
| II. Méthode de sondage et déroulement de l'enquête | 26 |
| II.1. Méthode de sondage | 26 |
| II.2. Répartition de l'échantillon sur la carte géographique de la wilaya de T.O | 27 |
| II.3. Description du questionnaire | 27 |
| II.3.1. Identification du répondant | 27 |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| II.3.2. Identification de l'école | 27 |
| II.3.3. Gestion des cantines scolaires | 28 |
| II.3.4. Dispositions financières | 28 |
| II.3.5. Programme alimentaire | 28 |
| II.4. Déroulement de l'enquête..... | 28 |
| III. Présentation et interprétation des résultats | 29 |
| III.1. Identification du répondant | 30 |
| III.2. Identification de l'école | 30 |
| III.2.1. La Cantine scolaire | 30 |
| III.3. Gestion des cantines scolaires | 32 |
| III.3.1. Champ d'intervention de la commune | 32 |
| III.3.2. Champ d'intervention du directeur de l'école | 35 |
| III.3.3. Champ d'intervention du conseil de coordination et de concertation | 37 |
| III.4. Dispositions financières | 40 |
| III.5. Programme alimentaire | 42 |
| III.6. Efficacité des cantines scolaires | 44 |
| III.7. Le lien de corrélation entre les objectifs principaux de la CS et ses moyens d'accompagnement | 44 |
| III.7.1. Le lien entre le repas quotidien et les différentes variables des moyens d'accompagnement | 46 |
| III.7.1.a) Le lien entre le repas quotidien et les variables liées à l'organisation | 46 |
| III.7.2. Le lien entre le repas équilibré et les différentes variables des moyens d'accompagnement | 48 |
| III.7.2.a) Le lien entre le repas équilibré et les variables liées à l'organisation : | 48 |
| III.7.2.b) Le lien entre le repas équilibré et les variables liées aux moyens matériels (infrastructures et équipements de cuisine et de restauration) | 49 |
| III.7.3. Le lien entre le repas chaud et les différentes variables des moyens d'accompagnement | 51 |
| III.7.3.a) Le lien entre le repas chaud et les variables liées à l'organisation | 51 |
| III.7.3.b) Le lien entre le repas équilibré et les variables liées aux moyens matériels (infrastructures et équipements) | 52 |
| Conclusion | 55 |
| Bibliographie..... | 57 |
| Annexes | 62 |

Introduction

Introduction

Une population en bonne santé, bien nourrie, éduquée et formée est l'atout le plus précieux d'un pays pour tout son développement. L'accès à des aliments sains, équilibrés et en quantité suffisante, est indispensable pour atteindre cet objectif. Pour atteindre cet objectif et l'assurer aux générations futures, il demeure nécessaire de veiller à ce que l'enfant ait un régime alimentaire et un mode de vie sains, et il est clair qu'une nutrition optimale est indispensable à sa santé, son bien-être et son développement cognitif et social.

L'école est l'endroit idéal pour améliorer la nutrition et le développement des enfants et des adolescents. Elle est un lieu d'apprentissage structuré, où interagissent ceux qui influencent les perceptions et les habitudes alimentaires des enfants, et où l'on peut faire des choix. Dans ces conditions, l'éducation alimentaire et nutritionnelle en milieu scolaire crée des occasions et des expériences d'apprentissage susceptibles de façonner des habitudes alimentaires plus saines, surtout si l'environnement alimentaire est sain (FAO, 2020)

Durant l'année scolaire 2018-2019, le total des élèves scolarisés a atteint 9 211 640 élèves, tous cycles confondus. Un total de 4 513 749 élèves a été inscrit au cycle primaire soit 49% du total des élèves scolarisés (APS, 2020). Des écoles en particulier du niveau primaire, sont implantées même dans les zones les plus rurales. Elles constituent donc un moyen sans pareil d'atteindre un grand nombre d'enfants.

La restauration scolaire, appelée « cantine scolaire » pour les écoles primaires, couvre 80 % de l'effectif des élèves inscrits, pour lesquels elle est gratuite. Les écoles primaires ne disposant pas de cantines scolaires peuvent bénéficier, en vertu du décret exécutif publié en 2018, fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires, des prestations d'une cantine scolaire centrale.

Au regard de ce texte, la cantine scolaire est une structure d'accompagnement de l'école primaire, ayant pour objectifs de préparer quotidiennement, durant l'année scolaire, des repas équilibrés et chauds au profit des élèves. Ainsi, dans cette recherche, la question principale à laquelle nous allons répondre est : « *Est-ce que la cantine scolaire, de l'école primaire, arrive à atteindre les objectifs qui lui sont assignés ?* »

L'objet de notre recherche, consiste donc à mettre en évidence le niveau d'efficacité des cantines scolaires dans leur mission de la préparation quotidienne d'un repas chaud, équilibré aux élèves des écoles primaires.

Pour répondre à cette question nous avons émis l'hypothèse suivante :

H1 : le niveau d'efficacité des CS reste faible, vu que ces dernières sont confrontées à divers contraintes.

S/H1 : pour atteindre leurs objectifs, les CS doivent être bien organisée ;

S/H2 : Pour atteindre leurs objectifs, les CS doivent être dotée d'un matériel fonctionnel ;

S/H3 : Pour atteindre leurs objectifs, les CS doivent disposer d'une ressource humaine qualifiée ;

S/H4 : Pour atteindre leurs objectifs, les CS doivent être dotée de moyen financier suffisant.

Méthodologie

Afin de confirmer ou infirmer notre hypothèse. Nous avons effectué une enquête sur terrain, auprès de 35 directeurs d'école primaire dans la wilaya de Tizi-Ouzou. Ceci, à l'aide d'un questionnaire préparé au préalable, porté sur le thème de notre travail. Les informations collectées ont été traitées et analysées sur le plan quantitatif et qualitatif.

Cette étude sera structurée en trois parties comme suit :

1. Une partie bibliographique qui s'intéresse à la restauration collective en milieu scolaire, l'alimentation scolaire dans le monde et la cantine scolaire en Algérie, structurée en trois chapitres ;
2. La partie d'étude de cas, qui sera consacrée au déroulement de l'enquête, à l'analyse des données récoltées et à l'interprétation des résultats obtenus ;
3. Enfin, une conclusion en guise de réponse à notre problématique de départ.

Notre travail s'est déroulé depuis le mois de janvier jusqu'au mois de novembre ainsi :

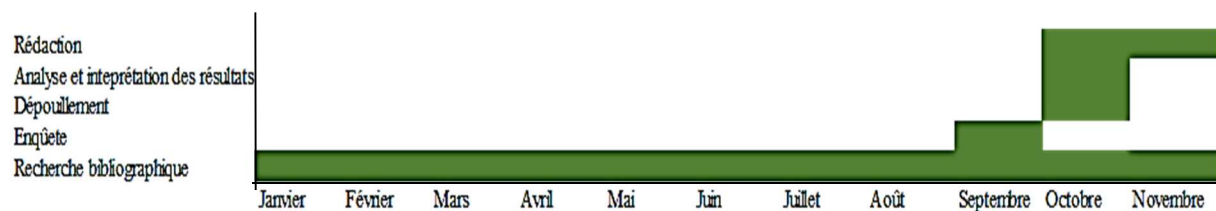


Figure 1 : Chronologie de déroulement du travail.

Partie théorique

I. La restauration collective en milieu scolaire

I.1. Restauration collective

I.1.1. Définition

La restauration collective est une branche de la restauration hors foyer ou hors domicile et comprend la préparation, la conservation et la distribution de repas (moyennant ou non un paiement) destinés à des collectivités. La restauration c'est l'art de remettre en bon état. Donc se restaurer signifie se remettre en bon état. Dans ce contexte particulier, la restauration se définit comme la prise de repas en commun par des individus. Ces repas sont généralement préparés en grandes quantités et distribués par d'autres personnes dans un cadre autre que familial. (Soumare, 1992).

I.1.2. Importance

- Importance économique et sociale :

La restauration collective constitue :

- un marché important pour les opérateurs du secteur agroalimentaire ;
- une clientèle importante en ville ;
- une source de satisfaction de besoin alimentaire des populations et de création d'emplois.

- Importance professionnelle :

Elle est perceptible pour les différentes catégories professionnelles qui interviennent dans le contrôle de la salubrité et de la qualité des aliments (Vétérinaires, hygiénistes, ...etc.).

- Importance hygiénique :

Elle est considérable du fait des risques élevés de maladies d'origine alimentaire (toxi-infections, intoxications), mais également des risques d'altération de denrées lors du stockage. (Balde, 2002).

I.1.3. Classification

- Restauration collective à caractère social : Où la clientèle consomme régulièrement au moins un repas par jour (restaurant scolaire, restaurant d'entreprise...). (Carip et al., 2015).

- Restauration collective à caractère commercial : Elle s'adresse au public ou "collectivités ouvertes". Elle a un but lucratif ; les repas étant entièrement vendus. (Diallo, 2010).
- Selon les lieux de préparation et de distribution : On distingue : Type « sur place et tout de suite » lorsque la cuisine et le repas sont sur place ; Type « ailleurs et plus tard » ou restauration différée (dans l'espace et dans le temps) lorsque la cuisine et le lieu de restauration sont éloignés. (Diallo, 2010).

I.2. Restauration scolaire

L'alimentation des enfants a une importance capitale pour leur développement physique et mental, ainsi, la restauration scolaire est nécessaire et doit maintenir la qualité nutritionnelle des repas, dans un environnement plaisant qui favorise la convivialité. De ce fait, il est important de prendre en considération le confort des élèves dans les restaurants scolaires ou les cantines scolaire (CS), la qualité de l'environnement (aménagement des locaux, équipements adaptés, attention portée aux nuisances sonores, etc.), ainsi que le temps accordé à la prise des repas.¹

L'alimentation hors foyer des jeunes scolarisés peut être, soit un repas chaud ou froid à la cantine, soit un repas chaud en demi-pension (2 types de repas). En général, le repas chaud est composé de pain, du plat principal (pâtes, légumineuses), d'un produit animal (œuf, fromage, poulet), d'une crudité (salade verte) et d'un dessert (fruit de saison, dattes, flan). Le repas froid propose du pain, un produit animal protidique (œuf, thon, fromage) et un dessert (fruit de saison, dattes). (Mekhancha et al, 2014).

« Au restaurant scolaire, l'enfant acquiert des comportements alimentaires qu'il gardera dans les années à venir. Il acquiert des comportements sociaux qui le marqueront durablement. Si l'ambiance est bonne, il apprendra à partager équitablement, et à respecter les autres. Si l'encadrement est mauvais ou insuffisant, il apprendra qu'on peut constituer un « gang » avec les plus forts et brimer les plus faibles (...) le rôle éducatif des repas scolaires dépasse de beaucoup les aspects nutritionnels. L'encadrement est particulièrement important. Il faut compter au moins un agent de surveillance et un agent de service pour quarante enfants. » (Morel-Haziza et al, 2002).

¹Ministère de l'Éducation Nationale et Ministère de la Recherche français. (2001) Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments, BO, numéro spécial, n° 9. P.5.

I.2.1. Définition

La restauration scolaire est une forme de restauration sociale. Elle a pour mission institutionnelle la fourniture des repas aux élèves afin d'augmenter le taux de scolarisation, d'améliorer leur régime alimentaire et leur performance scolaire. Les restaurants scolaires ne proposent qu'un seul repas : le déjeuner, c'est le repas le plus important de la journée car il doit couvrir 35 à 40 % de l'apport énergétique journalier. (Darmon et al, 2008) .

Les déjeuners pris à la cantine sont pour un certain nombre d'élèves, la source principale de nutriments nécessaires à leur développement. (Lafay et al, 2002).

I.2.2. Importance

Plusieurs études ont démontré que l'alimentation des enfants et des adolescents peut influencer, de façon positive ou négative, sur leur mémoire, leur concentration, leur attention et leurs comportements à l'école. Fournir une alimentation saine à un jeune sur une base régulière est la meilleure façon de lui assurer en tout temps des compétences optimales, autant cognitives que comportementales. Ainsi pour ce dernier, l'Alimentation, la Nutrition et la Santé Scolaire sont parmi les facteurs déterminants pour un enseignement de qualité. (Bellisle, 2004). L'auteur ajoute que :

- Une éducation combinée à une alimentation saine et nutritive aident les enfants pauvres à rompre le cycle de la pauvreté ;
- Les repas scolaires attirent les enfants à l'école ;
- Les repas scolaires aident les enfants à se concentrer, à mieux apprendre et avoir de meilleurs résultats, ce qui leur permet de terminer avec succès plus d'années de scolarité.

I.2.3. La double fonction de la cantine scolaire

➤ L'aspect social des cantines scolaires

Beaucoup d'enfants scolarisés souffrent de carences alimentaires provenant de la sous nutrition. Ils présentent des signes de sous-développement physiologique. La lutte contre le sous-développement intellectuel vise à une scolarisation de 100%. Il faut agir de même sur le plan de l'alimentation des enfants afin que le niveau de santé de ceux-ci corresponde aux normes internationales.

Les programmes d'alimentation scolaire sont classés comme des filets de sécurité sociale, c'est-à-dire comme un moyen de fournir une assistance aux personnes pauvres et souffrant d'insécurité alimentaire.

La fréquentation de l'enseignement diffère entre le milieu rural et le milieu urbain par l'éloignement et le niveau de vie des élèves. La simple, justice sociale, est de freiner l'exode rural en donnant un effort particulier aux cantines scolaires. (Debuissy, 1964).

➤ L'aspect éducatif des cantines scolaires

En effet, l'enfant bénéficiaire de la cantine ne reçoit pas seulement une ration mais aussi une éducation qui vise à faire de lui :

- Un homme de bonne compagnie selon les critères modernes les plus répandus ;
- Un consommateur dont les goûts et les habitudes ont été formés, compte tenu des besoins alimentaires et de l'équilibre de la ration ainsi que de l'intérêt général ;
- Un citoyen conscient de la liaison consommation-production et, par voie de conséquence, de la dignité du travail manuel. (Debuissy, 1964).

I.3. Les repas scolaires (RS)

Les nutritionnistes insistent sur trois principes fondamentaux qui ne doivent pas être négligés afin d'éviter les carences ou l'excès : l'alimentation doit être équilibrée, variée et la ration alimentaire quotidienne fractionnée. Cela permettra une prévention efficace contre l'obésité.

De ce fait, les menus proposés doivent être adaptés à l'âge et aux besoins nutritionnels des enfants ou des adolescents tout en garantissant une alimentation de bonne qualité qui répond aux besoins de croissance. L'équilibre nutritionnel peut être atteint en garantissant un apport de 20% du total énergétique au petit déjeuner le matin, 40% au déjeuner à midi, 10 % au goûter de 4 heures et 30 % au dîner le soir. En France, comme exemple, la loi impose aux responsables des CS de prévoir d'offrir à la CS : du lait, des tartines, des fruits ou du yaourt aux élèves qui ne prennent pas leur petit déjeuner le matin à la maison, deux heures avant le déjeuner, afin de combler le déficit nutritionnel qu'ils auraient acquis. Ainsi le repas de midi doit comporter chaque jour un plat principal à base de viande, de poisson ou d'œufs, complété par des produits laitiers pour assurer la couverture des besoins en protéines, fer et calcium.²

En résumé, la couverture des besoins se fait par l'assemblage des différents aliments : crudités (légumes crus, salade ou fruits), denrées animales (viande, œufs ou poisson), produits

²Ministère de l'Éducation Nationale et Ministère de la Recherche français. (2001) Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments, BO, numéro spécial, n° 9. p5.

laitiers (lait, laitages, fromage), légumes, pommes de terre, pâtes, riz ou légumes secs, pain et eau. Tout en surveillant les portions de sel et en évitant le plus possible les fritures.³

I.3.1. Les objectifs

Selon les publications récentes de la FAO, des repas scolaires sains et une éducation alimentaire et nutritionnelle, permettent aux élèves d'améliorer leur régime alimentaire, développer des habitudes alimentaires plus saines et les transmettre à leur famille et à leur communauté.

I.4. L'alimentation des enfants :

Il est maintenant largement reconnu que la qualité de l'alimentation durant l'enfance a des effets tant à court terme qu'à plus long terme, soit à l'âge adulte. La croissance pendant l'enfance et l'adolescence y est étroitement associée. (Shils et al, 1999).

Les premiers pas de l'enfant dans le monde alimentaire se font au sein de sa famille. L'entrée à l'école amène l'enfant à découvrir un nouveau monde alimentaire : il est contraint à manger à la cantine scolaire.

“Pour offrir à l'enfant une alimentation équilibrée, il est indispensable que tous les acteurs puissent jouer leur rôle” (Luisier et al, 2011). Les acteurs sont donc tous les adultes présents dans la vie de l'enfant, les parents et l'entourage familial et les enseignants. Ces acteurs sont quotidiennement en présence de l'enfant, c'est pourquoi leur rôle est très important. Donc c'est à l'adulte de réguler la prise alimentaire pour un enfant.

I.4.1. L'alimentation saine et équilibrée

L'alimentation est une action quotidienne pour cela il ne faut pas négliger qu'elle soit saine et équilibrée. Un régime alimentaire équilibré est un régime sain. Pour fonctionner correctement, notre organisme a besoin de tous les nutriments provenant des aliments, à savoir des protéines, des glucides et des lipides, plus des vitamines et des minéraux. L'équilibre est le secret pour conserver un poids raisonnable et avoir les meilleures chances de rester en bonne santé.

L'OMS (Organisation mondiale de la santé) a formulé des recommandations, ventilées en cinq points, qui résument la base de l'alimentation :

- Manger approximativement la même quantité de calories que ce que consomme l'organisme ;

³Idem, p.p. 7-8.

- Manger beaucoup d'aliments d'origine végétale, légumes, légumineuses, céréales complètes, fruits et noix ;
- Limiter l'apport de graisses, en privilégiant les graisses insaturées, meilleures pour la santé que les graisses saturées et les acides gras trans.
- Limiter l'apport de sucre en poudre (dans l'idéal, moins de 10g par jour.)
- Limiter la consommation du sel /sodium quelle qu'en soit la source.⁴

I.4.1.a) Alimentation saine

Une alimentation saine est une pratique alimentaire qui permet de maintenir ou d'améliorer sa santé générale. Elle est constituée d'aliments choisis judicieusement parmi une variété d'aliments ; le plus souvent se sont des aliments faibles en gras, des produits céréaliers et des fruits et légumes.⁵

I.4.1.b) Alimentation équilibrée et repas équilibré

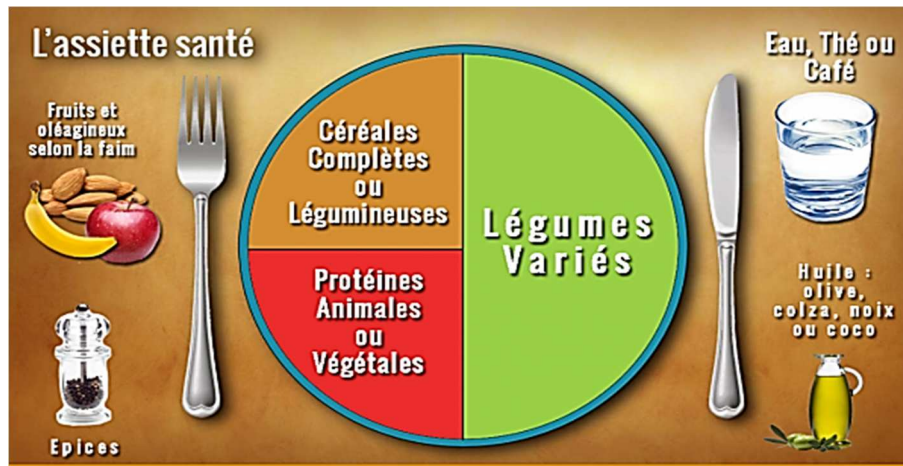
Par définition, une alimentation équilibrée est donc le fait de varier les aliments que l'on mange. L'équilibre alimentaire est basé principalement sur : la diversité, qui comprend le fait de manger varié (des aliments des différentes catégories de la pyramide alimentaire). Ensuite, la variété qui se définit par la consommation journalière d'aliments différents dans une même catégorie. Après vient la structure, c'est-à-dire de suivre la composante d'un repas traditionnel (entrée, plat principal et dessert). Vient ensuite la densité et la fréquence, comprenons que la consommation d'aliments doit être modérée.

Un repas équilibré doit être composé de : légumes cuits ou crus, la moitié de l'assiette, céréales complètes, de protéines animales ou végétales et de bonnes graisses (huile de coco, d'olive), en assaisonnement ou pour la cuisson. Eau.⁶

⁴ <https://www.alimentarium.org/fr:savoir/alimentation-%C3%A9quilibr%C3%A9e>

⁵ https://fr.wikipedia.org/wiki/Alimentation_saine

⁶ <http://www.intelligenceverte.org/Alimentation-saine-g.asp>



Source : <https://toutpourmasante.fr/composer-repas-equilibre>.

Figure 2 : Composition d'un repas équilibré.

I.4.2. Nutrition et alimentation

Le comité mixte d'experts OMS/OAA (1973) donne les définitions suivantes :
 La nutrition : est l'ensemble des réactions par lesquelles les organismes vivants utilisent les aliments pour assurer le maintien de la vie, la croissance, le fonctionnement normal des organes et des tissus et la production d'énergie.

L'alimentation : action de nourrir ou de se nourrir.

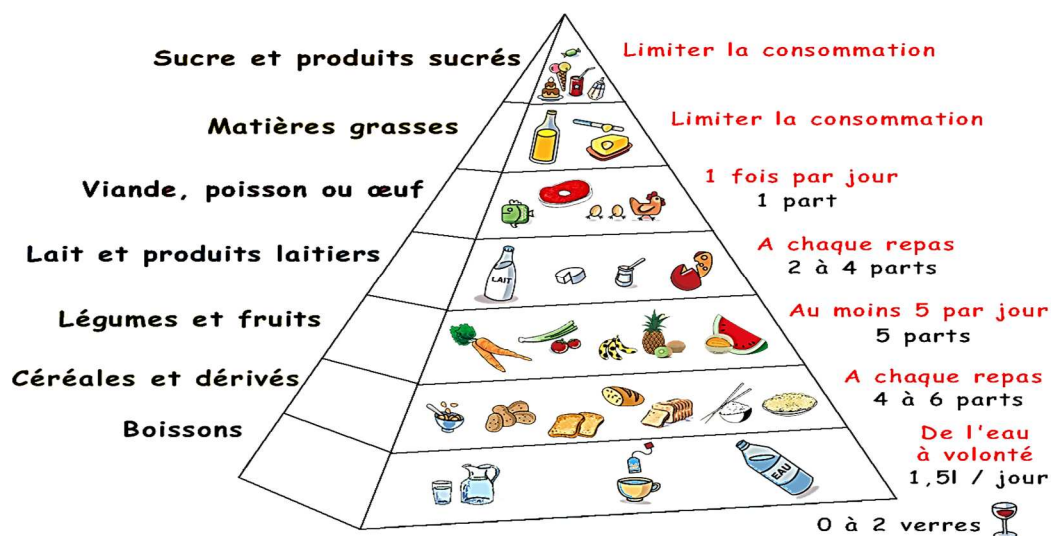
L'aliment : (physiologie) Substance dont l'introduction dans l'organisme assure le maintien, la croissance, et le renouvellement des tissus, ainsi que la satisfaction des besoins énergétiques.
 (Comportement) Toute substance biologique qu'un individu ou un groupe considère comme permettant d'assurer les fonctions décrites ci-dessus et qu'il consomme habituellement à cette fin, cette substance peut aussi être parfois consommée, pour des raisons sociales ou autres.

I.4.3. Classification des aliments

Les aliments peuvent être classés en groupes sur la base de leurs caractéristiques nutritionnelles. Cette classification doit être rationnelle et simplifiée. Plusieurs classifications peuvent exister et se distinguer par le nombre de groupes et l'emplacement de tel ou tel aliment selon les auteurs, les objectifs nutritionnels, les régions, les habitudes alimentaires (BENKADRI et KAROUNE, 2003). Souvent la classification est présentée sous forme d'une pyramide alimentaire.

L'intérêt de la pyramide alimentaire tient au fait qu'elle représente un modèle d'alimentation saine. Elle permet de visualiser les différentes familles d'aliments et de montrer les proportions relatives de chacune d'elles. On comprend d'emblée en la regardant, qu'il existe

un rapport optimal entre quantités consommées de chaque catégorie d'aliments. Les plus importants figurent à la base, les moins indispensables trônent au sommet.



Source : <https://www.pinterest.fr/pin/221591244142112777/>

Figure 3: La pyramide Alimentaire.

I.4.4. Besoins nutritionnels pour les enfants

L'alimentation a pour but de compenser les dépenses énergétiques liées au métabolisme de base, à la thermorégulation et à l'activité physique. Au cours de la croissance, la formation des tissus de l'organisme consomme de l'énergie. Celle-ci, est plus importante chez l'enfant et l'adolescent.

Les besoins nutritionnels expriment une quantité de nutriment ou d'énergie qui doit être ingérée pour couvrir les besoins nets en tenant compte de la quantité réellement absorbée. Cette absorption est très variable selon les individus, selon les nutriments, et selon la nature du régime alimentaire. (MARTIN, 2001).

Les besoins nutritionnels de l'enfant varient d'importantes proportions entre sujets du même âge. En période pré pubertaire, des enfants de même sexe et de même âge peuvent se trouver à des stades de développement très différents. Sur le plan individuel, interviennent aussi le stade de développement (taille et poids) et le niveau d'activité physique. (APFELBUM et al, 2004).

I.4.5. Les besoins énergétiques

En 1986, la FAO a défini le besoin en énergie d'un individu comme « la quantité d'énergie nécessaire pour compenser ses dépenses énergétiques et assurer une taille et une

composition corporelle compatible avec le maintien à long terme d'une bonne santé et une activité physique adaptée au contexte économique et social. »

I.4.6. Les besoins en macronutriments

I.4.6.a) Besoins protéiques

« Les besoins en protéines d'un individu correspondent, par définition, à la valeur minimale de l'apport protéique alimentaire qui équilibre les pertes azotées de l'organisme chez un sujet dont l'équilibre énergétique est assuré dans l'hypothèse d'une activité physique modérée. Chez l'enfant et la femme enceinte ou allaitante, les besoins en protéines englobent les besoins associés à la croissance tissulaire ou à la sécrétion lactée à un rythme compatible avec une bonne santé ». FAO/OMS (1965)

12-15% de l'apport énergétique total (l'AET) sous forme de protéines (avec une part importante de protéines de bonne valeur biologique : protéines d'origine animale/ protéines d'origine végétale ≥ 1).

I.4.6.b) Besoins lipidiques

La fonction première des lipides est d'apporter à l'organisme une quantité d'énergie suffisante à son fonctionnement (1g de lipides fournit 9kcal), ils ont également pour rôle de véhiculer les vitamines liposolubles (A, D, E, K). Les acides gras sont les constituants majeurs des lipides, on distingue :

- Les acides gras saturés (AGS) présents surtout dans les aliments d'origine animale ;
- Les acides gras mono-insaturés (AGMI) présents surtout dans les aliments d'origine végétale surtout l'huile d'olive ;
- Les acides gras poly-insaturés (AGPI) présents surtout dans les aliments d'origine végétale et les poissons gras.⁷

Les lipides alimentaires devraient fournir 30 à 35% des AET, cela avec une bonne répartition 1/3 d'AGS et 2/3 d'acides gras insaturés. (MARTIN, 2001).

I.4.6.c) Besoins glucidiques

Les glucides ont pour seul rôle un apport énergétique (1g de glucides dégage 4 Kcal).

⁷ Ministère de la santé du Royaume du Maroc avec l'appui d'Unicef. (2013) Directives diététiques et sanitaires pour la préparation des menus au niveau des cantines scolaires et internats, p 6.

On distingue deux types de glucides de part leur composition physico-chimique :

- Les glucides complexes (sucre à absorption lente) apportés par les féculents (céréales, pâtes, riz, pomme de terre et légumes secs...).
- Les glucides simples (sucre à absorption rapide) apportés par les fruits et les produits sucrés (exemple : bonbon, miel, confiture...).

50-55% de l'AET sous forme de glucides (avec une bonne répartition entre glucides complexes 40-45% et glucides simples $\leq 10\%$ de l'AET).⁸

I.4.7. Les besoins en micronutriments

Le terme micronutriment englobe les vitamines, les sels minéraux et les oligo-éléments.

Les vitamines : représentées par les vitamines A, D, E, K, C et les vitamines du groupe B (B1, B2, B3, B5, B6, B9 et B12). Les minéraux et les oligo-éléments :

- Les minéraux sont représentés par le calcium, le magnésium le phosphore et le potassium...
- Les oligo-éléments sont représentés par le fer, le cuivre, le zinc, le fluor, le sélénium...

La consommation du calcium, le fer et la vitamine D surtout l'acide folique (B9) devrait être favorisé, car ils sont des nutriments essentiels au bon fonctionnement et au développement de l'organisme.⁹

⁸ Ministère de la santé du Royaume du Maroc avec l'appui d'Unicef. (2013) Directives diététiques et sanitaires pour la préparation des menus au niveau des cantines scolaires et internats, p 6.

⁹ Ministère de la santé du Royaume du Maroc avec l'appui d'Unicef. (2013) Directives diététiques et sanitaires pour la préparation des menus au niveau des cantines scolaires et internats, p 6,8.

II. L'alimentation scolaire dans le monde

Au moins 368 millions d'élèves des établissements préscolaires, primaires et secondaires bénéficient de l'alimentation scolaire dans le monde. Ces chiffres se basent sur un échantillon de 169 pays. Les pays dont les programmes sont les plus importants sont l'Inde (114 millions), le Brésil (47 millions), les États-Unis (45 millions) et la Chine (26 millions). Au moins 43 pays ont des programmes qui touchent plus d'un million d'enfants. La région qui compte le plus grand nombre de bénéficiaires est l'Asie du Sud, suivie de l'Amérique latine et des Caraïbes. Le nombre total d'enfants qui reçoivent des repas à l'école comprend ceux qui bénéficient des programmes soutenus par le programme d'alimentation mondiale (PAM).¹⁰

II.1. Programme d'alimentation mondiale

« Dans différents pays en développement, des programmes d'alimentation scolaire (PAS) sont mis en place dans le but d'encourager la scolarisation et l'assiduité, ainsi que de contribuer à l'alimentation des élèves les plus pauvres. La plupart d'entre eux sont initiés par le PAM ». ¹¹ De ce fait, l'alimentation en milieu scolaire est devenue un facteur important pour augmenter le rendement scolaire. Dans les pays développés, la question ne se pose plus, mais dans les pays à faible revenu, la CS présente un moyen d'augmenter la fréquentation des écoles par les élèves et notamment par les filles.

II.1.1. Définition du PAM

Est l'organisme d'aide alimentaire de l'ONU et de la FAO. Le PAM est la plus grande agence humanitaire qui lutte contre la faim dans le monde en distribuant une assistance alimentaire dans les situations d'urgences en travaillant avec les communautés pour améliorer leur état nutritionnel et renforcer leur résilience. Chaque année, le PAM apporte une assistance à 80 millions de personnes dans près de 80 pays. Son siège se situe à Rome, en Italie.¹²

¹⁰ Programme Alimentaire Mondiale. (2013) La situation de l'alimentation scolaire dans le monde en 2013 : lutter contre la faim dans le monde. Via C.G. Viola, 68-70, Rome 00148, Italie.p10.

¹¹ Organisation des Nations Unies pour l'éducation. (2006) Les programmes d'alimentation scolaire définition, mise en œuvre, impact, p.10.

¹² https://fr.m.wikipedia.org/wiki/Programme_alimentaire-mondial

II.1.2. Objectifs du PAM sur l'alimentation scolaire :

Aucun enfant ne devrait aller à l'école le ventre vide. L'alimentation scolaire est un important vecteur de protection sociale pour les enfants. Le PAM travaille avec ses partenaires gouvernementaux, les ONG et les donateurs pour atteindre ce but.

Selon les estimations du PAM, il faudrait 3,2 milliards de dollars par an pour nourrir les 66 millions d'enfants d'âge scolaire qui ont faim. Avec 1,2 milliard de dollars, le PAM pourrait nourrir les 23 millions d'enfants sous-alimentés en Afrique.

Au cours des 45 dernières années, 28 pays ont repris les programmes de cantine scolaire du PAM, assurant ainsi leur indépendance de l'aide alimentaire internationale. Le PAM a développé des stratégies avec davantage de pays bénéficiaires pour les encourager à poursuivre eux-mêmes les programmes financés par le PAM en s'approvisionnant auprès des producteurs locaux.¹³

II.2. Les programmes d'alimentation scolaires (PAS)

II.2.1. Définition :

PAS constituent des filets de protection sociale ciblés destinés à améliorer à la fois l'éducation et la santé des enfants les plus vulnérables, en contribuant à augmenter les taux de scolarisation, réduire l'absentéisme et améliorer la sécurité alimentaire dans les familles. Ils apportent une aide rapide aux programmes de CS en place, et surtout, assurent l'accès à l'alimentation et à l'éducation d'enfants pauvres et vulnérables vivants dans les régions victimes d'insécurité alimentaire.

II.2.2. Les objectifs du PAS

- Éducation et scolarisation : La présence d'une cantine scolaire encourage les parents à envoyer leurs enfants à l'école. Les écoliers sont sensibilisés à des pratiques alimentaires saines qu'ils peuvent à leur tour transmettre à leur famille et communauté.
- Protection sociale : Les repas scolaires brisent le cycle de la faim, de la pauvreté et de l'exploitation des enfants et rompt le cercle intergénérationnel de la malnutrition.
- Nutrition : Les repas scolaires améliorent l'état de santé des enfants et réduit les carences.

¹³<http://www.wfp.org/school-meals>

- Agriculture locale : Les RS permettent de soutenir les producteurs locaux (ce qui amène à des pratiques agrécologiques et/ou de sensibilisation au climat) et l'économie nationale pour des programmes durables.
- Rôle social : La pédagogie des RS favorise et renforce le tissu social au sein des communautés.
- Enfin, le repas est un moment de plaisir et de découverte durant lequel l'enfant peut se détendre et communiquer.¹⁴

II.3. La couverture et la qualité des programmes d'alimentation scolaire

À l'échelle mondiale, l'aide extérieure au développement globale contribue peu au financement de l'alimentation scolaire et représente moins de 2% du total de ce financement. Le niveau de revenu d'un pays est associé non seulement à l'importance des programmes, mais également à leur degré d'intégration dans les cadres d'orientation nationaux.

Les programmes d'alimentation scolaire qui ont la couverture la plus restreinte sont ceux des pays qui en ont le plus besoin.¹⁵

II.3.1. Alimentation scolaire dans les pays à faible revenu

Généralement, dans les pays à revenu intermédiaire de la tranche inférieure ou à faible revenu, les programmes ne sont généralement accessibles que par certains enfants dans certaines zones géographiques sélectionnées en fonction de facteurs liés à la vulnérabilité. Les estimations actuelles en matière de couverture indiquent que si 49 pour cent des écoliers reçoivent des repas gratuits dans les pays à revenu intermédiaire, ce chiffre ne dépasse pas 18% dans les pays à faible revenu. On peut en déduire que dans les pays où les besoins sont les plus importants en termes de faim, de pauvreté et de mauvais indicateurs sociaux, la couverture reste la plus faible.

Dans les pays à faible revenu, les investissements des donateurs représentent 83% des ressources allouées aux programmes d'alimentation scolaire. Cette proportion montre à la fois l'importance des besoins dans les pays pauvres et la priorité accordée à ces programmes par leurs gouvernements. Les gouvernements des pays à faible revenu donnent la priorité aux programmes d'alimentation scolaire dans l'aide au développement qu'ils reçoivent.

¹⁴<https://www.cantinesdumonde.org/laces-a-lalimentation-dans-le-monde/>

¹⁵ Programme Alimentaire Mondiale. (2013) La situation de l'alimentation scolaire dans le monde en 2013 : lutter contre la faim dans le monde. Via C.G. Viola, 68-70, Rome 00148, Italie.p19.

Les programmes sont moins intégrés dans les cadres d'orientation nationaux et ne comportent généralement pas de mécanismes de réallocation des dépenses. Cela implique pour les partenaires du développement qu'ils doivent s'attacher à aider les pays à faible revenu à effectuer une transition vers des cadres de programme plus efficaces et plus durables.¹⁶

II.3.2. Alimentation scolaire dans les pays à revenu élevé

La couverture et la qualité des programmes d'alimentation scolaire dans les pays à revenu élevé ou intermédiaire de la tranche supérieure, tous les enfants reçoivent des repas à l'école, et les plus vulnérables ont le plus souvent droit à des repas subventionnés ou gratuits.

Dans les pays à revenu élevé ou intermédiaire de la tranche supérieure, les programmes sont généralement plus établis, ayant ainsi des cadres réglementaires globaux tendant à être plus institutionnalisés. Par exemple, ces pays ont souvent des mécanismes de réallocation des dépenses en collectant des revenus auprès des familles les plus nanties et en utilisant ces recettes pour prendre en charge l'alimentation de ceux qui viennent de milieux vulnérables.¹⁷

¹⁶Programme Alimentaire Mondiale. (2013) La situation de l'alimentation scolaire dans le monde en 2013 : lutter contre la faim dans le monde. Via C.G. Viola, 68-70, Rome 00148, Italie.p15.

¹⁷ Programme Alimentaire Mondiale. (2013) La situation de l'alimentation scolaire dans le monde en 2013 : lutter contre la faim dans le monde. Via C.G. Viola, 68-70, Rome 00148, Italie.p XI, XII.

III. La cantine scolaire en Algérie

Selon Algérie presse service (APS), durant l'année scolaire 2018/2019, le secteur de l'éducation nationale a enregistré 26 982 établissements scolaires, dont 18 459 sont des écoles primaires, soit 70,5%. Pour ce cycle, un total de 4 513 749 élèves a été inscrit, presque 1/2 du total des élèves scolarisés (9 211 640 élèves, tous cycles confondus) soit 49%. La direction de l'éducation ajoute que, la restauration scolaire est assurée par les cantines scolaires pour 80% des élèves inscrits. Ce qui signifie le nombre total des CS qui arrive à 14 314 cantines, soit, plus de 2/3 des écoles primaires sont dotées de CS.

III.1. Situation nutritionnelle des enfants en Algérie

La situation sanitaire et nutritionnelle actuelle, des enfants en Algérie, est peu connue, faute de travaux concernant cette tranche d'âge mais aussi à cause des difficultés d'accès aux études et expériences algériennes. Selon (DEKKAR, 1999) : « les publications portant sur la survie et le développement de l'enfant sont nombreuses, variées mais de qualité souvent inégale. Les activités et programmes de santé menés depuis l'indépendance sont peu nombreux et déjà de nombreux documents sont introuvables et des acteurs de premier plan ont disparu ».

III.2. Restauration scolaire dans les écoles primaires en Algérie

En Algérie le programme des CS existait déjà depuis l'indépendance mais ne ciblait qu'une minorité d'indigents ou d'enfants domiciliés loin de leurs écoles. La nouvelle politique de l'Etat à partir de 2008, étant de garantir une CS dans chaque école primaire, avec une priorité donnée aux régions rurales, les deux autres paliers de l'éducation nationale dont les enfants sont considérés d'âge avancé ne bénéficient que de demi-pensions.¹⁸

III.2.1. Définition de l'école primaire (EP)

L'école primaire est un établissement public spécialisé dans l'éducation et l'enseignement. Elle permet aux élèves d'acquérir les compétences de base sur les plans intellectuel, moral et civique. Elle constitue l'unité fonctionnelle de base du système éducatif et l'enseignement obligatoire, et fait partie des biens publics relevant de la commune.¹⁹

¹⁸ Kaabache.R.(2012) « nutrition et santé en milieu scolaire : cas de la wilaya de Béjaia ». Magister, sciences économiques. Université Abderrahmane Mira de Béjaia. p1.

¹⁹ Journal Officiel de la République Algérienne. (2018) Décret exécutif n° 18-03 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018 fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires. Art.2.

L'école primaire est placée sous la tutelle conjointe des ministres chargés de l'éducation nationale et de l'intérieur et des collectivités locales.²⁰

III.2.2. Définition de la cantine scolaire (CS)

D'après le décret exécutif n°18-03 du 15 janvier 2018. Art 2, « la cantine scolaire est une structure d'accompagnement de l'école primaire. Elle a pour mission principale de préparer quotidiennement, durant l'année scolaire, des repas équilibrés chauds ou sous forme de rations le cas échéant, et de les distribuer aux élèves scolarisés dans l'école elle-même ou dans les écoles primaires avoisinantes. La cantine scolaire est également une structure assurant l'alimentation scolaire, saine, en tant qu'action sociale complémentaire à l'acte éducatif et pédagogique ».

Les écoles primaires ne disposant pas de cantines scolaires, peuvent, conformément aux exigences de la carte scolaire, bénéficier des services d'une cantine scolaire dénommée « cantine scolaire centrale ». La cantine scolaire centrale : en sus de la mission citée à l'article 2, ci-dessus, est chargée d'acheminer des repas vers les écoles primaires disposant de salles aménagées destinées exclusivement à la restauration.²¹

III.2.3. Les objectifs transversaux de la cantine scolaire

- Développement des capacités des élèves pour le bon déroulement de leur scolarité ;
- Concrétiser le principe de l'équité et de l'égalité des chances pour l'ensemble des élèves, pour la poursuite de leurs études ;
- Inculquer aux élèves les principes d'une alimentation saine et à l'éducation au goût et à les habituer aux règles de l'hygiène alimentaire ;
- Sensibiliser et éduquer les élèves à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au tri des déchets.²²

III.3. Evolution du cadre juridique applicable aux cantines scolaires

Depuis l'indépendance de l'Algérie la CS a connu deux décrets relatifs à son organisation. Le premier c'était en 1965 et le second en 2018. Les cantines scolaires étaient gérées par le secteur de l'éducation nationale en vertu des dispositions du décret n° 65-70 du 11 mars 1965, relatif à l'organisation des cantines scolaires. Les dépenses liées à l'alimentation des élèves

²⁰Journal Officiel de la République Algérienne. (2018) Décret exécutif n° 18-03 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018 fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires. Art.3.

²¹Journal Officiel de la République Algérienne. (2018) Décret exécutif n° 18-03 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018 fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires. Art.4, Art.5.

²²Journal Officiel de la République Algérienne. (2018) Décret exécutif n° 18-03 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018 fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires. Art.2.

étaient prises en charge par les directeurs du secteur de l'éducation nationale, après la sélection du fournisseur par le conseil établi par la municipalité, actuellement elles sont gérées par la commune comme le stipule le décret exécutif n° 18-03 du 15 janvier 2018. A noter que les crédits alloués par l'Etat, au titre de la gestion des cantines scolaires, sont inscrits au budget de fonctionnement du ministère chargé des collectivités locales.

Tableau 1 : : Comparaison entre le décret de 1965 et celui de 2018.

| | Décret n°65-70 du 11 mars 1965 | Décret n°18-03 du 15 janvier 2018 |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dispositions générales | -La CS est un complément naturel de l'école. -Fournir gratuitement le repas de midi aux enfants pauvres et au juste prix aux enfants lorsque leur situation est justifiée. | -La CS structure d'accompagnement de l'école primaire. -Préparer quotidiennement des repas équilibrés et chauds. -Structure assurant l'alimentation scolaire, saine en tant qu'action sociale. |
| Infrastructures | Disposition d'une CS et des locaux nécessaires: cuisine, réfectoires, dépenses. | Disposition d'infrastructures et d'équipements notamment : salle de cuisine, de restauration, un magasin et équipements de cuisine et de restauration. |
| Gestion des CS | La CS est gérée par la direction de l'éducation nationale. | La CS est gérée par la commune. |
| Du contrôle des cantines scolaires | L'administration et le contrôle des CS relèvent du ministre de l'éducation nationale. | La commune et /ou la wilaya assurent le contrôle du respect des dispositions législatives et réglementaires. |
| Dispositions financières | Les ressources des CS proviennent des crédits inscrits au budget de l'Etat. | Les crédits alloués par l'Etat sont inscrits au budget de fonctionnement du ministre chargé des collectivités locales. |

Source : élaboré par les auteurs.

III.4. Etude comparative sur la cantine scolaire dans différents pays

III.4.1. La cantine scolaire dans l'Union Européenne

Au sein de certains pays européens, les établissements scolaires ne proposent pas de service de restauration scolaire, comme la Grèce et les Pays Bas. En France, comme en Finlande et en Suède, des repas complets et chauds sont proposés pour le déjeuner aux élèves. (Eurydice, 2016).

En Angleterre, par exemple, le conseil d'administration de l'établissement est totalement libre du choix de ses menus, et de la forme prise par les repas : chauds ou froids, préparés en cuisine centrale ou sur place, offre de dîners, de goûters, de distributeurs automatiques... Des critères et des conseils sont cependant émis par le Département for Education (DfE) (Eurydice, 2016).

Dans la plupart des pays européens, les autorités nationales et/ou locales proposent une participation aux frais de cantine, notamment pour les enfants issus de milieux défavorisés. C'est ainsi le cas au Portugal, en Allemagne, en Angleterre... Dans d'autres pays, la gratuité est un principe instauré depuis de plus ou moins longtemps. (Eurydice, 2016).

III.4.2. Exemple de la restauration scolaire dans trois pays

III.4.2.a) Finlande

Objectif : Permettre à tous les élèves de bénéficier de repas aux qualités nutritives très élevées, encourager l'apprentissage des coutumes et manières finlandaises (Aliyar, Gelli et Hamdani, 2015).

Type de cantine : Les élèves déjeunent dans des cantines prenant la forme de self (Aliyar, Gelli et Hamdani, 2015). Les cantines sont qualifiées de « restaurants » et dotés de longues tables où les enseignants et les élèves déjeunent ensemble. Les enseignants, durant ce temps, sont chargés d'éduquer les élèves aux bonnes manières. Outre une alternative végétarienne, de plus en plus proposée dans les restaurants scolaires finlandais, il n'existe généralement pas de choix de menus (Harper, Wood et Mitchell, 2008).

Initiatives particulières : Les paniers déjeuners préparés au domicile des élèves ne sont pas autorisés en Finlande (Aliyar, Gelli et Hamdani, 2015). Les déjeuners sont entièrement gratuits pour tous les élèves (Eurydice, 2016).

III.4.2.b) Japon

Type de cantine : au Japon, l'État propose aux établissements une aide financière particulière pour les initiatives concernant le déjeuner scolaire. Il prend généralement la forme d'un self. Certains élèves (largement minoritaires) apportent leur panier repas. Les repas proposés sont souvent le reflet des spécialités culinaires locales. Si les salles spécifiquement prévues pour manger se développent au Japon, il est encore très courant que les repas soient pris dans les salles de classe. (Harper, Wood et Mitchell, 2008).

Initiatives particulières : 38 % des ingrédients utilisés dans les cantines scolaires proviennent de circuits courts, et le gouvernement a mis en place un objectif de 50 %. Les établissements fournissent aux parents le menu pour le mois à venir, lequel comprend les informations nutritives en graisse, sel et calories. Deux fois par an, les parents sont invités à venir tester la nourriture proposée dans les selfs. (Harper et al, 2008).

III.4.2.c) Tunisie

L'office des œuvres scolaires a pour mission, de veiller au fonctionnement des cantines et des foyers scolaires, de les soutenir ainsi que d'améliorer les conditions d'hébergement aux foyers. A cet égard relèvent de l'office dès le 31 décembre 2016, tous les foyers et les cantines scolaires relevant actuellement des établissements éducatifs publics.²³

²³Journal Officiel de la République Tunisienne. (2016) Décret gouvernemental n° 2016-664 du 25 mai 2016, portant création de l'office des œuvres scolaires et fixant son organisation administrative et financière et les modalités de son fonctionnement.

Partie pratique

I. Présentation de la wilaya de Tizi-Ouzou

I.1. Situation Géographique

La wilaya de Tizi-Ouzou est une wilaya côtière, elle se situe dans la partie nord centre de l'Algérie. Le chef-lieu de la wilaya (la ville de Tizi-Ouzou) se trouve à une centaine de Kilomètres à l'est d'Alger, la capitale. La wilaya de T.O est limitée par : La mer méditerranée au Nord ; La Wilaya de Bouira au Sud ; La Wilaya de Boumerdes à l'Ouest ; la Wilaya de Bejaia à l'Est.

I.2. Découpage administratif

Selon le dernier découpage administratif réalisé en 1984, la wilaya de T.O est divisée en 67 Communes et 21 Daïras.

I.3. Les cantines scolaires des écoles primaires de la Wilaya :

Pour ce cycle la wilaya a enregistré un effectif de 118560 élèves scolarisés répartis à travers 660 écoles primaires pour l'année 2020. Le nombre des écoles primaires disposantes de cantine scolaire est de 612 dont 17 sont des cantines centrales.²⁴

I.3.1. Evolution du nombre des cantines scolaires de la wilaya de T.O

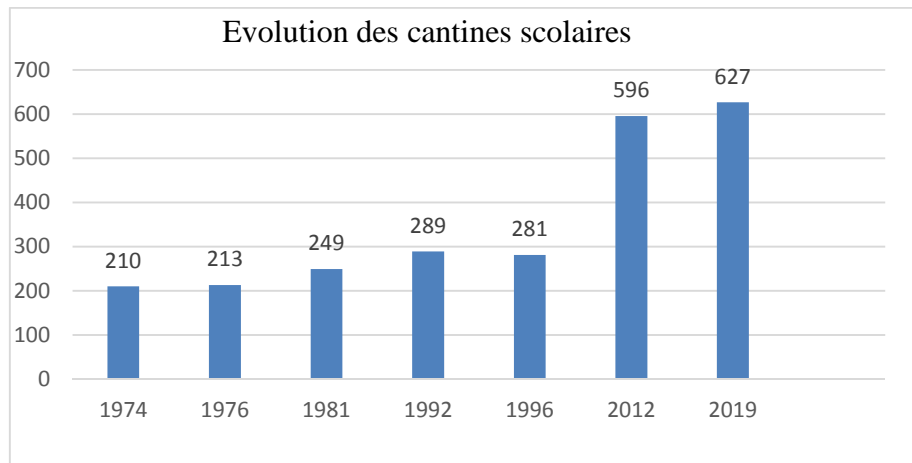
Tableau 2 : Evolution du nombre des cantines scolaires.

| Année scolaire | 1974/ 1975 | 1976/ 1977 | 1981/ 1982 | 1992/ 1993 | 1996/ 1997 | 2012/ 2013 | 2019/ 2020 |
|----------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Total des écoles | 556 | 503 | 596 | 577 | 646 | 651 | 660 |
| Ecoles bénéficiaires de CS | 253 | 266 | 294 | 303 | 286 | 601 | 612 |
| Total des cantines | 210 | 213 | 249 | 289 | 281 | 596 | 627 |

Source : Annuaire des cantines scolaires d'Algérie.

Le tableau ci-haut, nous présente des données sur les cantines scolaires du cycle primaire, à savoir le nombre des écoles, le nombre des écoles bénéficiaires des CS et le nombre total des cantines dans la Wilaya de T.O depuis 1974 à 2019.

²⁴Direction de l'éducation nationale. (2020) Carte des cantines scolaires de la wilaya de Tizi-ouzou 2019. Source : bureau d'inspection des cantines scolaire.



Source : élaboré par les auteurs.

Figure 4 : Evolution du nombre des CS de la wilaya de Tizi-Ouzou.

Le graphe ci-dessus, nous montre l'évolution du nombre des CS dans la wilaya de Tizi-Ouzou, après l'indépendance jusqu'aux années 1980, le nombre des CS n'a pas dépassé les 250. Dix ans plus tard, en 1992, le nombre a augmenté de 40. En 2012, le nombre se double, atteint presque 600 cantines, ce qui justifie l'évolution du nombre des EP, ainsi le nombre des enfants scolarisés. Pour l'année 2019, la wilaya enregistre 627 CS, une augmentation de trentaine d'écoles en 7ans.

II. Méthode de sondage et déroulement de l'enquête

II.1. Méthode de sondage

En vue d'initier le sondage auprès des écoles primaires dans la wilaya de T.O, la méthode d'échantillonnage effectuée est une méthode de sélection basée sur le hasard. L'enquête s'est faite en contact direct avec les directeurs en les soumettant à un questionnaire. Sur les 55 écoles sollicitées pour le sondage, il y'a eu un retour positif de la part de 35 écoles soit 63,64%, quant au retour négatif, il est de 36,36%, soit 20 écoles. Le refus est généralement justifié par :

- ✓ Refus direct ou indirect des directeurs de répondre au questionnaire ;
- ✓ Directeur absent ;
- ✓ Ecole fermée (personnel absent).

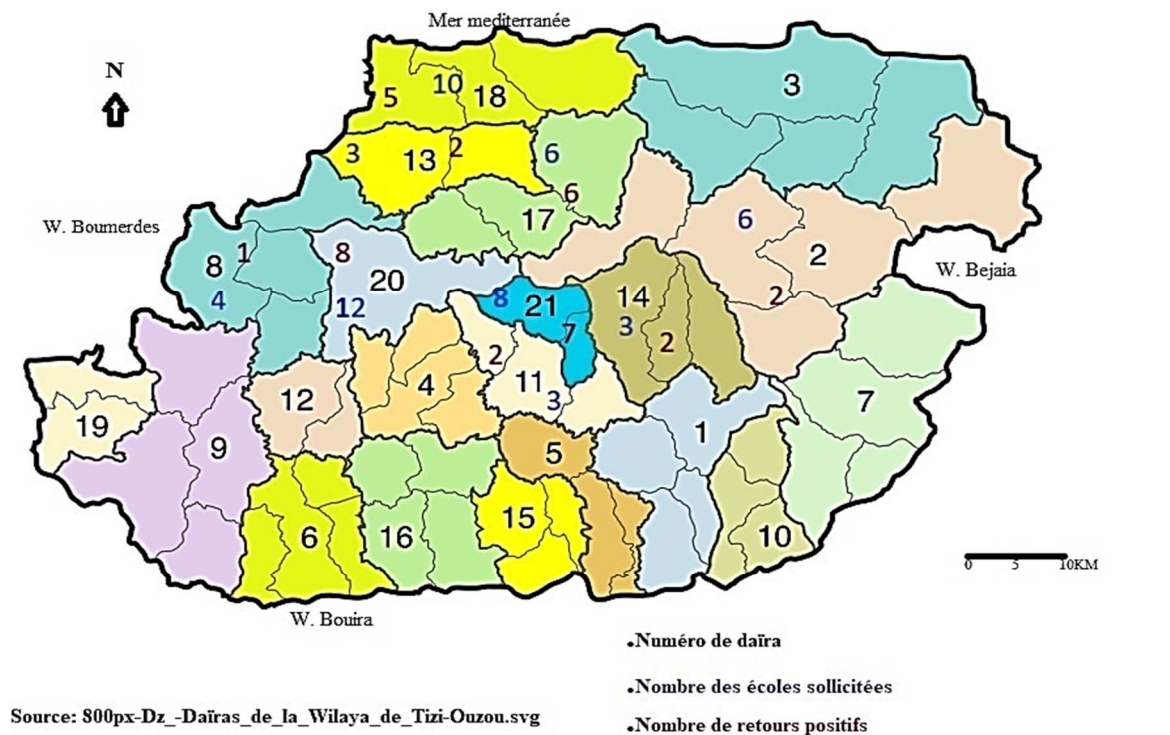
Le panel sélectionné selon les communes est présenté dans le tableau ci-dessous avec le nombre de retours positifs et négatifs de chacune d'elles ;

Tableau 3 : Nombre d'écoles sollicitées par commune.

| Communes | Nombre d'écoles sollicitées | Retours positif | Retours négatif |
|---------------------|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| Total | | | |
| Ait Aissa mimoun | 2 | 2 | 0 |
| Ait Oumalou | 2 | 2 | 0 |
| Azazga | 4 | 1 | 3 |
| Boudjima | 3 | 2 | 1 |
| Drâa Ben Khedda | 4 | 1 | 3 |
| Freha | 2 | 1 | 1 |
| Iflissen | 4 | 1 | 3 |
| Larbâa Nath Irathen | 3 | 2 | 1 |
| Mekla | 3 | 2 | 1 |
| Mizrana | 3 | 2 | 1 |
| Ouaguenoun | 4 | 4 | 0 |
| Tigzirt | 3 | 2 | 1 |
| Tizi-Ouzou | 12 | 8 | 4 |
| Tizi Rached | 6 | 5 | 1 |
| 14 | 55 | 35 | 20 |

Source : résultats de l'enquête.

II.2. Répartition de l'échantillon sur la carte géographique de la willaya de T.O :



1. Ain El Hammam 2. Azazga 3. Azeffoun 4. Beni Douala 5. Beni Yenni 6. Boughni 7. Bouzguen 8. Draâ Ben Khedda 9. Draâ El Mizan 10. Iferhounen 11. Larbaâ North Irathen 12. Maâtka 13. Makouda 14. Mekla 15. Ouacif 16. Ouadhia 17. Ouaguenoun 18. Tigzirt 19. Tizi Gheniff 20. Tizi Ouzou 21. Tizi Rached

Figure 5 : Carte de distribution des écoles sollicitées sur la zone d'étude.

II.3. Description du questionnaire

Le questionnaire soumis aux directeurs des 35 écoles, basé principalement sur des questions relatives à la cantine scolaire, a été préalablement établi en s'inspirant du décret exécutif n° 18-03 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018 fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires.

Le questionnaire est composé de deux pages, comportant 5 thématiques :

II.3.1. Identification du répondant

Partie composée de 04 questions dans le but d'étudier le profil socioprofessionnel de notre répondant.

II.3.2. Identification de l'école

Partie consacrée pour la récolte d'informations concernant l'école elle-même et sa cantine scolaire. Elle est composée de 09 questions portant sur ; l'âge de l'école, le mode de gestion de

la CS et l'effectif des élèves bénéficiaires. Et l'infrastructure de la CS sous forme d'un tableau étudié en terme de dimension sur une échelle allant de 1 à 3.

II.3.3. Gestion des cantines scolaires

Partie composée de 17 questions. Objectif de faire ressortir comment sont les différentes interventions des protagonistes à savoir : la commune, le directeur d'école et le conseil de coordination et de concertation (CCC) dans la gestion des CS.

II.3.4. Dispositions financières

Tableau destiné pour récolter des informations sur l'origine des crédits alloués à la CS en terme de répartition des sources en pourcentage et le niveau de satisfaction. Ceci, sur une échelle allant de 1 à 3. Il comporte 4 questions.

II.3.5. Programme alimentaire

Tableau composé de 12 questions orientées vers les objectifs de bases assignés à la CS en matière de repas chaud, équilibré au quotidien, d'hygiène et de qualité. Etudié sur une échelle de 1 à 3.

II.4. Déroulement de l'enquête

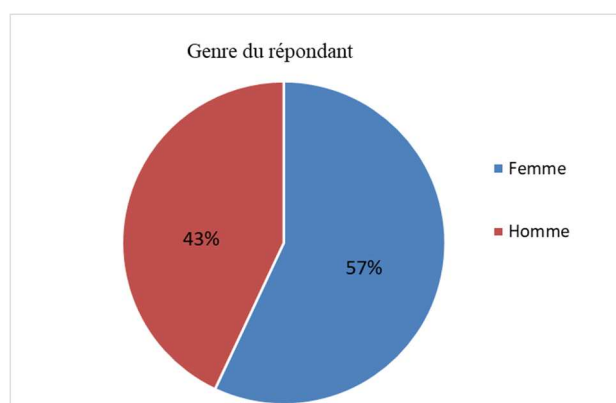
La recherche bibliographique, s'est étalée sur une période allant du mois de janvier jusqu'au mois de mars. Le travail a été interrompu, depuis le mois de mars jusqu'à la fin du mois d'août, à cause de la pandémie causée par la Covid-19, et qui a nécessité un confinement total. L'enquête a été menée du début septembre jusqu'au début du mois d'octobre. Depuis, nous avons entamé le dépouillement des questionnaires, suivi de l'analyse et interprétation des résultats jusqu'au fin novembre, au même temps que la rédaction du document final.

III. Présentation et interprétation des résultats

Pour l'analyse descriptive et qualitative, de nos résultats, nous avons choisi le logiciel SPSS. L'information récoltée auprès des directeurs d'école est sous format de données qualitatives. La méthode d'analyse statistique qualitative préconisée, pour ce type de données, est le test KHI2. Comme nous avons des données théoriques inférieures à 5 et un échantillon supérieur à 30, nous avons utilisé une méthode d'analyse alternative qui est la simulation de Monte Carlo.

III.1. Identification du répondant

- Moyenne d'Age : 51 ans
- Genre du répondant :
 - Homme : 43%
 - Femme : 57%



Source : résultats de l'enquête.

Figure 6 : Structure du genre des répondants.

- Moyenne d'expérience globale en tant que directeur : 7ans
- Moyenne d'expérience en tant que directeur de cette école : 3ans et demi

III.2. Identification de l'école

- Age moyen des écoles : 56 ans
- Effectif moyen des élèves : 395 élèves

III.2.1. La Cantine scolaire

➤ Restauration des élèves

Selon le décret exécutif n° 18-03, que parmi les rôles de la CS de l'EP, la distribution des repas aux élèves scolarisés dans l'école elle-même ou dans les CS des écoles primaires avoisinantes, appelées cantines centrales.

Dans notre échantillon la restauration scolaire est assurée pour les élèves de toutes les écoles enquêtées, soit dans la CS de l'école (87.71%), ou bien dans la CS de l'école avoisinante à raison de 12.29%.



➤ Règlement intérieur

Le fonctionnement de la cantine scolaire est régi par un règlement intérieur élaboré par le directeur de l'école primaire concernée, en collaboration avec le conseil de coordination et de concertation, qui doit être en conformité avec les orientations générales prévues à l'article 20 de la loi n° 08-04 du 15 Moharram 1429 correspondant au 23 janvier 2008, susvisée. Le règlement intérieur est soumis au directeur de l'éducation de la wilaya pour validation.²⁵

Dans notre échantillon 85.71% des CS fonctionnent selon un règlement intérieur quant à 14.29% ne disposent pas de règlement intérieur.

➤ Mode de gestion

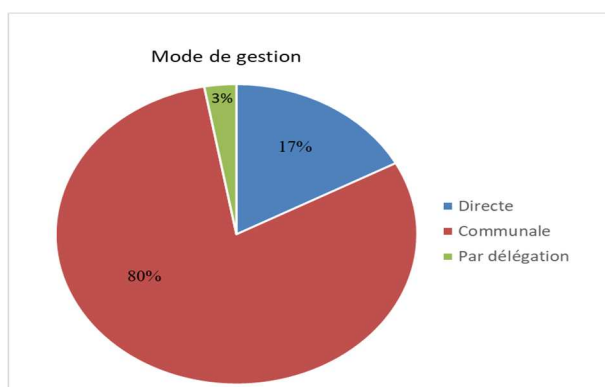
Conformément à la législation et à la réglementation en vigueur, les cantines scolaires peuvent être gérées selon les modes suivants :

- la gestion directe ;
- l'établissement public communal ou de wilaya ;
- par délégation.²⁶

²⁵Journal Officiel de la République Algérienne. (2018) Décret exécutif n° 18-03 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018 fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires. Art.8.

²⁶Journal Officiel de la République Algérienne. (2018) Décret exécutif n° 18-03 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018 fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires. Art.18.

La gestion de la CS peut être donc, directe (gérée par le directeur), communale (gérée par l'établissement communal ou de wilaya), ou déléguée (gérée par un autre organisme).



Source : résultats de l'enquête.

Figure 7 : Proportions de mode de gestion des CS des EP enquêtées.

La lecture du graphe, nous révèle que dans la majorité des EP sondées, la CS est gérée par la commune soit à 80%, la gestion est directe (par le directeur) dans 17% des cas. Est déléguée dans 3% des cas.

➤ Infrastructures et équipements

L'article 3 du décret exécutif n° 18-03 stipule : « La cantine scolaire dispose d'infrastructures et d'équipements, notamment : d'une salle de cuisine ; d'une salle de restauration ; d'un magasin ; d'équipements de cuisine et de restauration. »

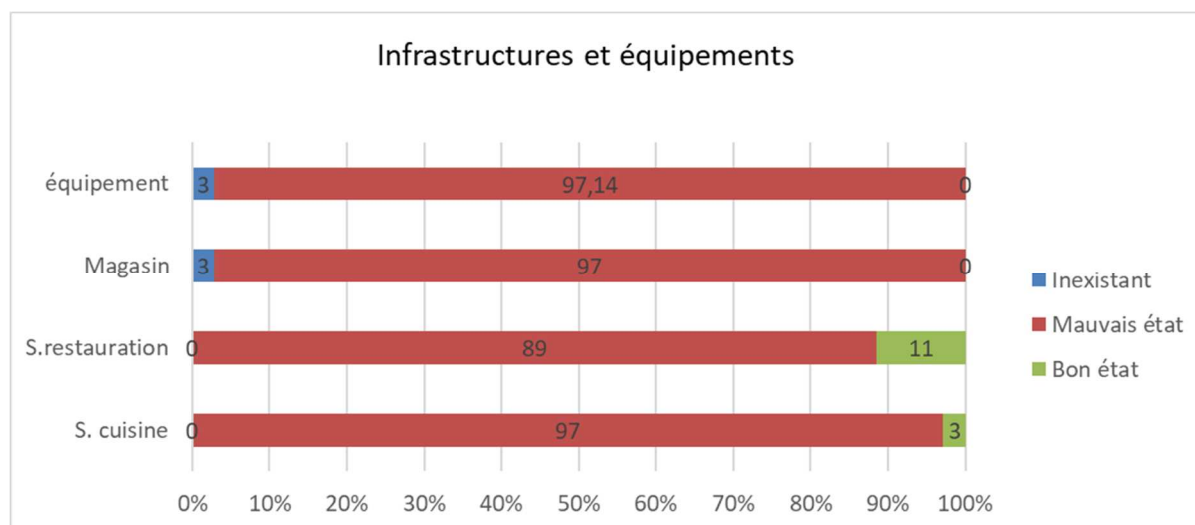
Les résultats obtenus dans les EP sondées concernant l'état d'infrastructures et équipements sont compilés dans le tableau suivant :

Tableau 4 : Moyennes de l'état d'infrastructures et équipements.

| Infrastructure et équipement | Inexistant | Mauvais état | Bon état |
|------------------------------|--------------|---------------|--------------|
| Salle de cuisine | 0% | 97% | 3% |
| Salle de restauration | 0% | 89% | 11% |
| Magasin | 3% | 97% | 0% |
| Equipement de cuisine | 3% | 97% | 0% |
| Moyenne | 1,43% | 94,99% | 3,57% |

Source : résultats de l'enquête.

En moyenne, 1,43 %, parmi les écoles sondées, ne disposent pas d'équipements et infrastructures. Près de 95%, d'entre elles, disposent d'équipement en mauvais état. Seulement 3,57% possèdent un matériel en bon état.



Source : résultats de l'enquête.

Figure 8 : Baromètre de l'état d'infrastructures et d'équipements des CS.

D'après le baromètre au-dessus :

- Un pourcentage de 97% des salles de cuisine sont en mauvais état, contre 3% seulement qui sont en bon état ;
- Pour les salles de restauration, 89% sont en mauvais état, 11% sont en bon état ;
- En ce qui concerne les magasins et les équipements sont en même proportion, 3% dans l'état d'inexistence et 97% en mauvais état.

III.3. Gestion des cantines scolaires

III.3.1. Champ d'intervention de la commune

Dans le cadre des dispositions législatives et réglementaires en vigueur, la commune assure la gestion des cantines scolaires. A ce titre elle est chargée notamment :

- d'arrêter les listes des élèves bénéficiaires proposées par les directeurs des écoles primaires ;
- d'assurer l'entretien des cantines scolaires et l'hygiène des lieux ;
- d'assurer le bon fonctionnement des cantines scolaires ;

- d'affecter les agents qualifiés chargés de la gestion, du gardiennage, de l'entretien et de la maintenance des locaux des cantines scolaires, ainsi que la préparation, la distribution et l'acheminement des repas ;
- de veiller à l'approvisionnement des cantines scolaires en produits alimentaires sains, par les fournisseurs retenus et à leur réception, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur ;
- de veiller à la bonne utilisation et conservation des équipements des cantines scolaires ;
- de procéder à l'inventaire et au récolement à la fin de chaque année scolaire et lors du changement de l'agent responsable de la gestion des cantines scolaires ;
- d'assurer le contrôle de qualité des aliments et des denrées alimentaires ;
- d'assurer, en cas de besoin, et dans le respect des horaires des cours, le transport pour permettre aux élèves bénéficiaires de rejoindre la cantine scolaire.²⁷

Les résultats obtenus dans les écoles sondées concernant l'intervention de la commune après dépouillement, sont regroupés dans le tableau qui suit :

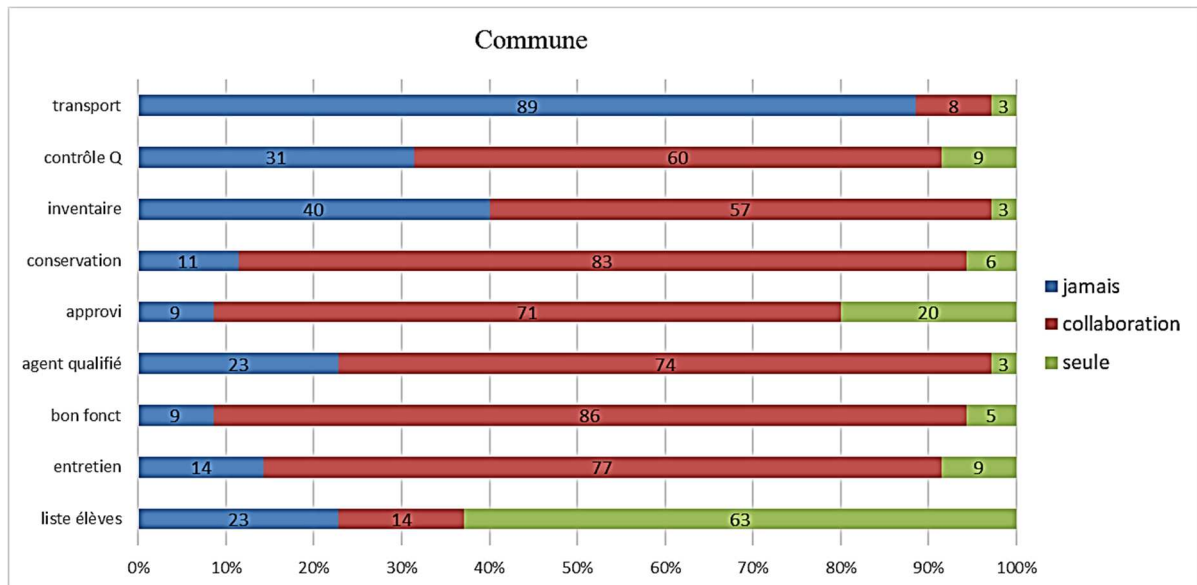
Tableau 5 : Moyennes d'intervention de la commune dans les dispositions de la gestion.

| Comment est l'intervention de la commune dans : | Jamais | Collaboration | Seule |
|--------------------------------------------------------|---------------|----------------------|---------------|
| La liste des élèves bénéficiaires | 23% | 14% | 63% |
| L'entretien et l'hygiène des C.S | 14% | 77% | 9% |
| Le bon fonctionnement des C.S | 9% | 86% | 6% |
| L'affectation des agents qualifiés | 23% | 74% | 3% |
| L'approvisionnement des C.S | 9% | 71% | 20% |
| L'utilisation et conservation des équipements | 11% | 83% | 6% |
| L'inventaire | 40% | 57% | 3% |
| Le contrôle de qualité des aliments | 31% | 60% | 9% |
| Le transport | 89% | 9% | 3% |
| Moyenne | 27,66% | 59% | 13,55% |

²⁷ Journal Officiel de la République Algérienne. (2018) Décret exécutif n° 18-03 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018 fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires. Art.15.

Source : résultats de l'enquête.

Les résultats, en moyenne, de notre enquête montrent que les services de la commune n'interviennent jamais, dans la gestion des CS à près dans 28% des écoles enquêtées, contre 13.55% où la gestion des CS incombe à la commune. Dans la majorité des cas, plus près de 60%, la commune partage la gestion des CS.



Source : résultats de l'enquête.

Figure 9 : Baromètre de l'intervention de la commune.

D'après le baromètre :

- Dans la grande majorité, soit 63% des écoles enquêtées, la commune intervient dans l'arrêt des listes des élèves bénéficiaires de la CS en collaboration avec le directeur. Près du quart n'intervient jamais ;
- Dans plus de la moitié de notre échantillon, à savoir 77%, la commune intervient conjointement dans l'entretien des CS et l'hygiène des lieux, 14 % n'intervient jamais et que dans 9% dont elle intervient seulement ;
- L'intervention de la commune dans le bon fonctionnement des CS est partielle dans 86% de l'échantillon, jamais faite dans 9% et seule que dans 5% ;
- L'affectation des agents qualifiés par la commune est conjointe dans 74% des écoles, mais dans 23% des cas la commune n'intervient jamais dans l'affectation des agents ;

- La commune veille à l'approvisionnement des CS en produits alimentaires conjointement dans 71% des écoles, 20% seulement, et dans 9% elle n'approvisionne jamais les CS ;
- La commune veille conjointement à la bonne utilisation et conservation des équipements dans 83% de l'échantillon, seulement dans 6%, et n'intervient jamais dans 11% des cas ;
- L'inventaire se fait partiellement par la commune dans 57% des écoles, totalement seule dans 3%. Les services de la commune n'interviennent jamais dans l'inventaire dans 40% des cas ;
- Le contrôle de qualité des aliments et des denrées alimentaires est assuré d'une manière conjointe par la commune dans 60% des cas, seule dans 31% et dans le reste des cas soit 9% n'est jamais assuré par la commune ;
- Dans la majorité des écoles soit 89% le transport permettant de rejoindre la CS n'est pas assuré par la commune.

III.3.2. Champ d'intervention du directeur de l'école

Le directeur de l'école primaire est chargé, en concertation avec les services de l'éducation de la wilaya, en matière d'alimentation scolaire :

- d'identifier les différents besoins de la cantine scolaire, en coordination avec les services de la commune concernée ;
- de veiller au respect des règles de l'éducation sanitaire et alimentaire ;
- de proposer la liste des élèves bénéficiaires de la cantine scolaire ;
- de veiller à l'exécution du menu hebdomadaire établi pour les repas ;
- d'inculquer aux élèves bénéficiaires les bonnes habitudes alimentaires et évaluer leur impact.²⁸

Les résultats obtenus de la part des directeurs des E.P sondés concernant leur rôle dans la gestion de leur CS après dépouillement, sont mentionnés dans le tableau suivant :

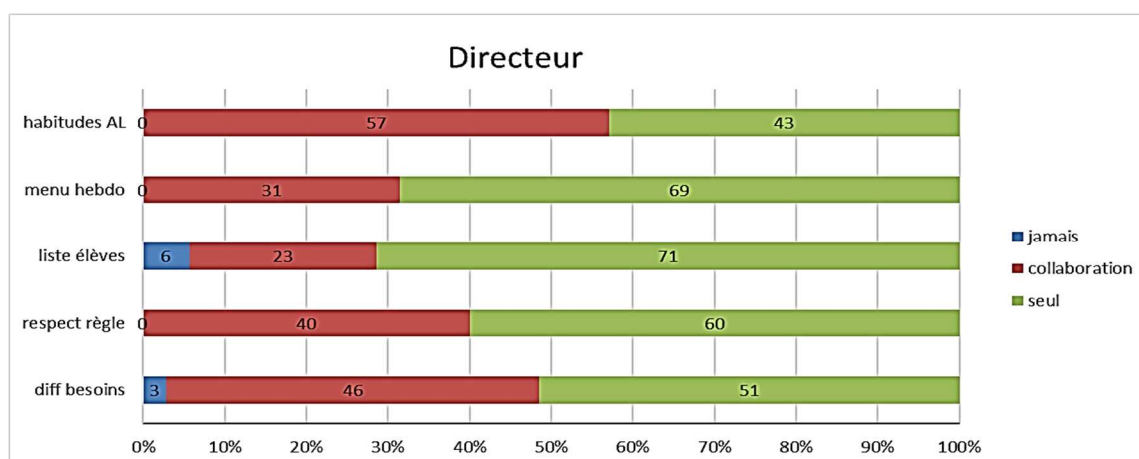
²⁸ Journal Officiel de la République Algérienne. (2018) Décret exécutif n° 18-03 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018 fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires. Art.20.

Tableau 6 : Moyennes d'intervention du directeur dans la gestion.

| Le rôle du directeur dans la gestion de sa CS | Jamais | Collaboration | Seul |
|-----------------------------------------------|-------------|---------------|--------------|
| Identifier les différents besoins de la CS | 3% | 46% | 51% |
| Respect des règles d'hygiène | 0% | 40% | 60% |
| La liste des élèves bénéficiaires | 6% | 23% | 71% |
| Menu hebdomadaire | 0% | 31% | 69% |
| Les bonnes habitudes alimentaires | 0% | 57% | 43% |
| Moyenne | 1.8% | 39.4% | 58.8% |

Source : résultats de l'enquête.

Avec une moyenne de 1.8%, des écoles sondées, les directeurs n'interviennent jamais dans la gestion de leur CS en matière des dispositions citées dans l'article 20. Dans 39.4% ils interviennent d'une façon conjointe avec d'autres acteurs intervenants, tandis que dans 58.8% des écoles leur intervention est totale.



Source : résultats de l'enquête.

Figure 10 : Baromètre de l'intervention du directeur de l'école.

D'après le graphe ci-dessus :

- Plus de la moitié des directeurs répondants, soit 51%, identifient seuls les différents besoins de la CS. 46% les identifient conjointement, quant au reste, soit 3%, n'interviennent jamais ;

- Pour le respect des règles de l'éducation sanitaire et alimentaire, environ 60% des directeurs en veillent totalement seuls, 40% d'entre eux en veillent partiellement ;
- La majorité des directeurs, 71%, proposent la liste des élèves bénéficiaires de la cantine tout seuls, 23% la confectionnent conjointement et 6% n'interviennent jamais ;
- La veille à l'exécution du menu hebdomadaire établi pour les repas est à 69% se fait par le directeur, à 31% elle se fait en commun ;
- Un pourcentage de 43% des directeurs, seuls inculquent aux élèves les bonnes habitudes alimentaires, 57% le font d'une manière conjointe.

III.3.3. Champ d'intervention du conseil de coordination et de concertation

Le conseil de coordination et de concertation prévu à l'article 31 du décret exécutif n° 16-226 du 22 Dhou El Kaâda 1437 correspondant au 25 août 2016, susvisé, est chargé d'examiner et de formuler des propositions se rapportant, notamment :

- à la composition et l'équilibre du repas ;
- à l'évaluation du niveau d'amélioration des repas et sa conformité avec le programme alimentaire retenu ;
- à l'appréciation du niveau de concrétisation des objectifs éducatifs relatifs aux bonnes habitudes alimentaires, à travers le comportement des élèves bénéficiaires.²⁹

Les résultats obtenus, dans les écoles sondées, concernant le rôle de CCC dans la gestion de la CS après dépouillement, sont résumés dans le tableau suivant.

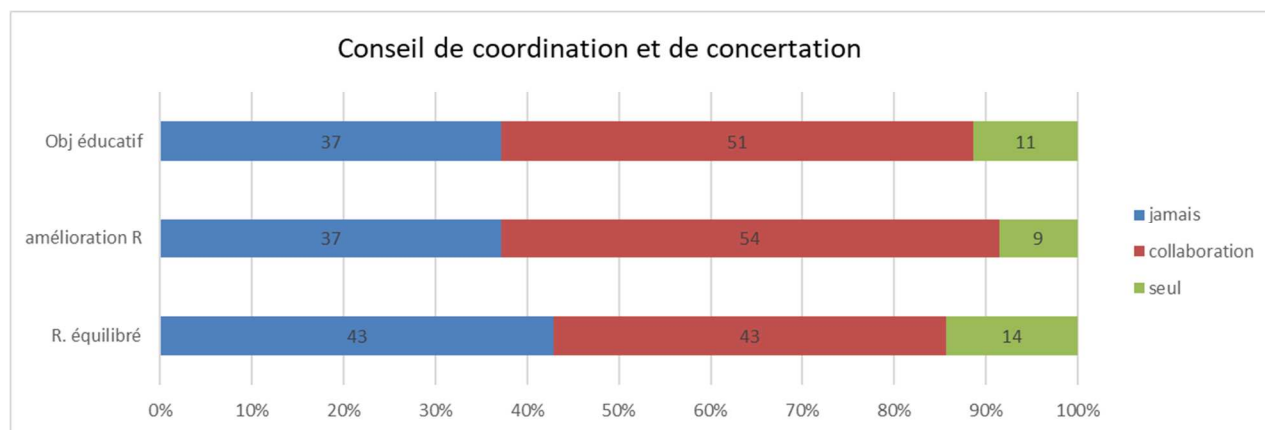
Tableau 7 : Moyennes d'intervention du CCC dans la gestion des CS.

| Interventions du CCC dans la gestion des CS | Jamais | Collaboration | Seul |
|----------------------------------------------------|---------------|----------------------|---------------|
| Composition d'un repas scolaire | 43% | 43% | 14% |
| Amélioration des repas scolaires | 37% | 54% | 9% |
| Objectifs éducatifs | 37% | 51% | 11% |
| Moyenne | 39% | 49.33% | 11.33% |

²⁹Journal Officiel de la République Algérienne. (2018) Décret exécutif n° 18-03 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018 fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires. Art.23.

Source : résultats de l'enquête.

Une moyenne de 39% des écoles enquêtées le CCC n'intervient jamais dans la gestion de leurs CS, quant à 49.33% intervient partiellement, et dans 11,33% l'intervention est totale.



Source : résultats de l'enquête.

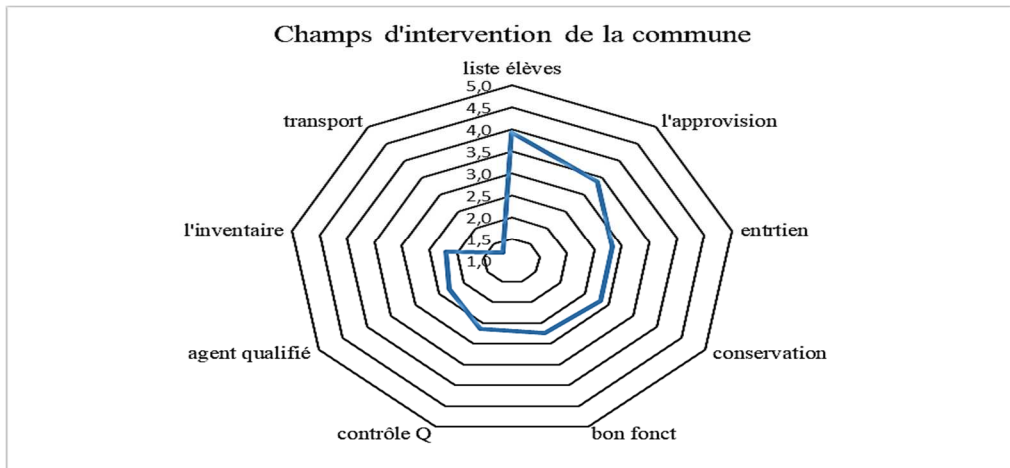
Figure 11 : Baromètre du rôle du CCC.

D'après le graphe ci-dessus :

- 43% des écoles sondées, le CCC n'intervient jamais dans la composition d'un repas équilibré, avec le même pourcentage il intervient partiellement. Il intervient seulement dans 14% des écoles;
- En ce qui concerne l'évaluation du niveau d'amélioration des repas, le CCC intervient dans plus de la moitié des écoles soit 54% partiellement ; dans 37% il intervient jamais, et seulement dans 9 % il évalue seulement ;
- Dans 51 % des écoles le CCC apprécie partiellement le niveau d'amélioration de concrétisation des objectifs éducatifs, tout seul dans 11%, cependant dans 37% n'apprécie jamais ce niveau.

Récapitulatif du domaine d'intervention

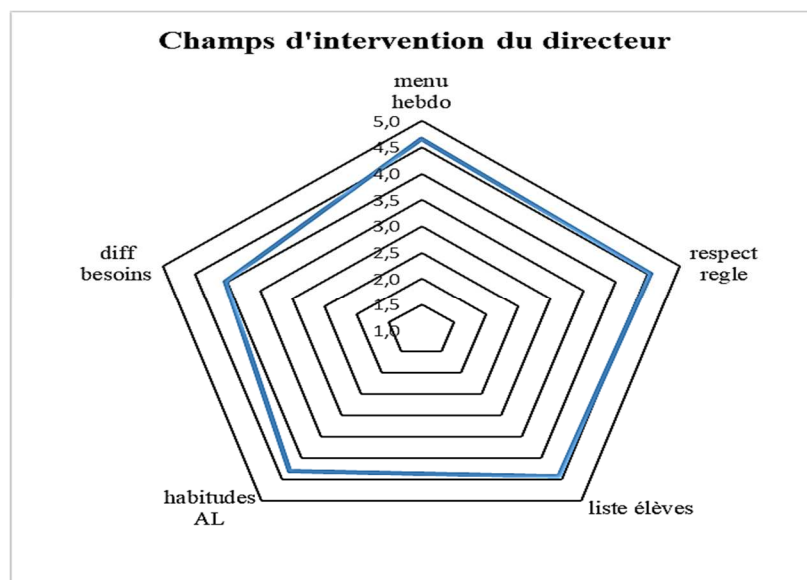
La gestion de la CS est répartie entre la commune, le directeur de l'EP et le CCC, d'après le décret exécutif, fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires.



Source : résultats de l'enquête.

Figure 12: Diagramme de moyenne d'intervention de la commune.

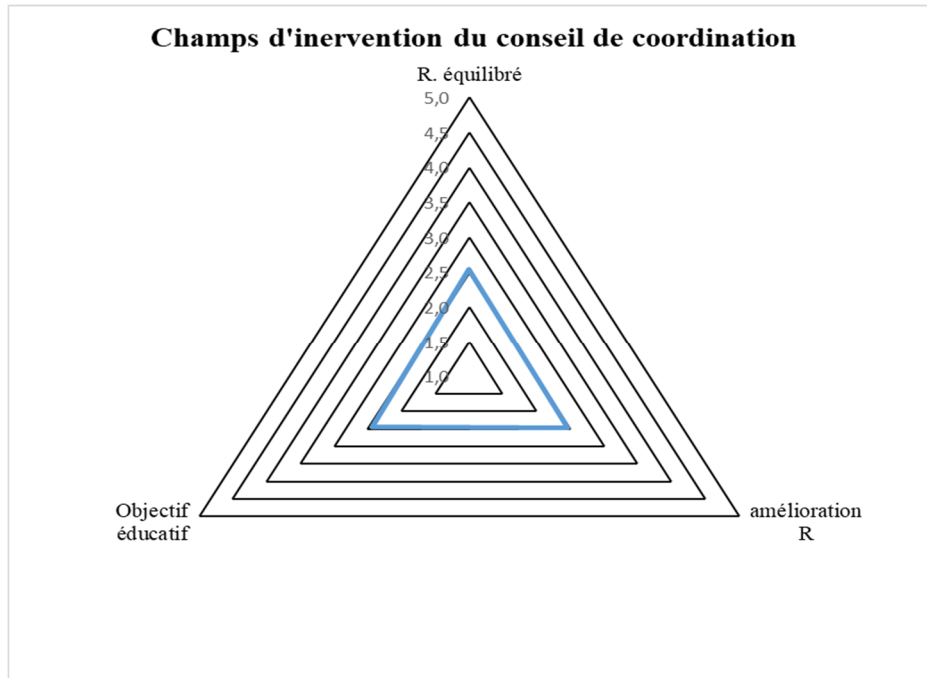
Dans le cadre de la réglementation en vigueur, le rôle capital des services de la commune est : l'arrêt des listes des élèves avec un score de 3.94 sur une échelle de 5, suivi de l'approvisionnement de la CS en produits alimentaires. Dans ces prérogatives d'intervention, l'inventaire du matériel et le transport des élèves reste très faible avec un score de 2.20 et 1.26 successivement sur une échelle de 5.



Source : résultats de l'enquête.

Figure 13 : Diagramme de moyenne d'intervention du directeur de l'école.

Dans le domaine de son champs d'intervention, le directeur est presque omniprésent. La tâche la plus exécutée dans son intervention dans la gestion des CS est l'élaboration du menu quotidien, ceci avec un score de 4,66/5. Elle est suivie de veille de respect des règles de l'éducation sanitaire et alimentaire avec une moyenne de 4.54 sur 5.



Source : résultats de l'enquête.

Figure 14: Diagramme de moyenne d'intervention du CCC dans la gestion de la CS.

L'intervention du CCC reste modeste, selon les dires des directeurs enquêtés. Les trois axes où cette instance peut intervenir ne dépasse guère le score moyen, soit 2.5 sur 5.

III.4. Dispositions financières

Les crédits alloués par l'Etat, au titre de la gestion des cantines scolaires sont inscrits au budget de fonctionnement du ministère chargé des collectivités locales.³⁰

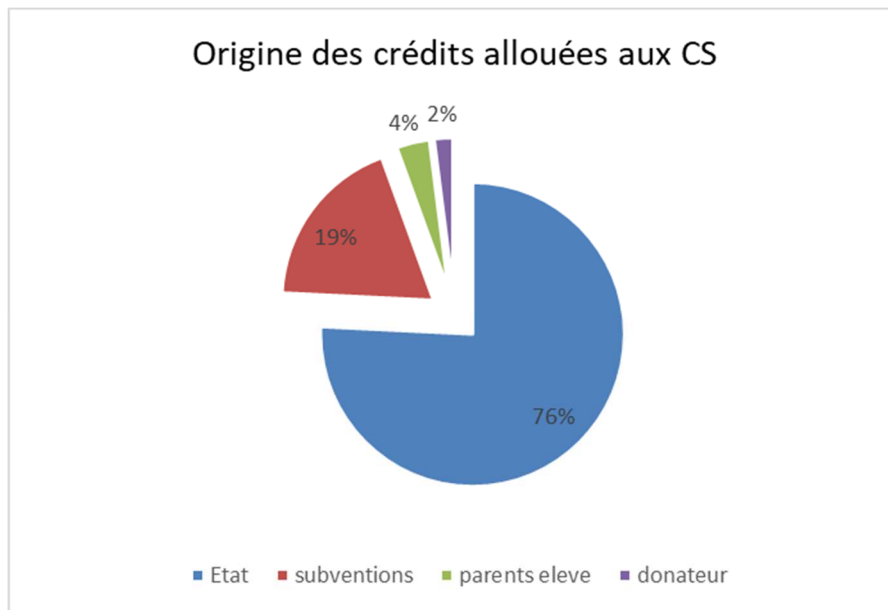
En cas d'insuffisance des ressources nécessaires à la couverture des dépenses liées à la rémunération des agents cités à l'article 15 ci-dessus, la commune reçoit de l'Etat des

³⁰Journal Officiel de la République Algérienne. (2018) Décret exécutif n° 18-03 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018 fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires. Art.26.

subventions et des dotations de fonctionnement, conformément aux dispositions des articles 172 et 199 de la loi n° 11-10 du 20 Rajab 1432 correspondant au 22 juin 2011, susvisée.³¹

Les parents d'élèves et les associations peuvent apporter une contribution financière à l'amélioration des repas, dans le cadre de la législation et de la réglementation en vigueur.³²

Les résultats obtenus des EP sondées concernant les dispositions financières au titre de la gestion des CS après dépouillement, sont mentionnés dans le graphe qui suit :



Source : résultats de l'enquête.

Figure 15 : Origine des crédits alloués à la cantine.

La lecture du graphe n°9, nous montre que l'Etat est le débiteur principal des cantines scolaires, à raison de des deux tiers (2/3) du total de leurs finances. Cependant, cet argent ne suffit pas, il est complété par des subventions à un niveau atteignant les 19 %. Ainsi, les cantines scolaires, des primaires enquêtés, sont prises en charge à 95% (76% + 19%) par le budget de l'Etat. Le reste trouve son origine au sein de l'association des parents d'élèves et de quelques donateurs pour 4% et 2% respectivement.

³¹Journal Officiel de la République Algérienne. (2018) Décret exécutif n° 18-03 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018 fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires. Art.27.

³²Journal Officiel de la République Algérienne. (2018) Décret exécutif n° 18-03 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018 fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires. Art.30.

Aussi, le quart des directeurs considèrent que le budget versé à la CS n'est jamais suffisant pour subvenir aux besoins de cette dernière.

III.5. Programme alimentaire

Le personnel des cantines scolaires bénéficie de cycles de formation³³.

La commune et/ou la wilaya assurent le contrôle du respect des dispositions législatives et réglementaires en matière de gestion des cantines scolaires.

Le contrôle s'effectue, en coordination avec le secteur de l'éducation nationale et en collaboration avec les autres secteurs concernés. Il doit porter essentiellement sur :

- Le respect des normes sanitaires ;
- La conformité aux règles d'hygiène ;
- Le respect de l'équilibre des repas.³⁴

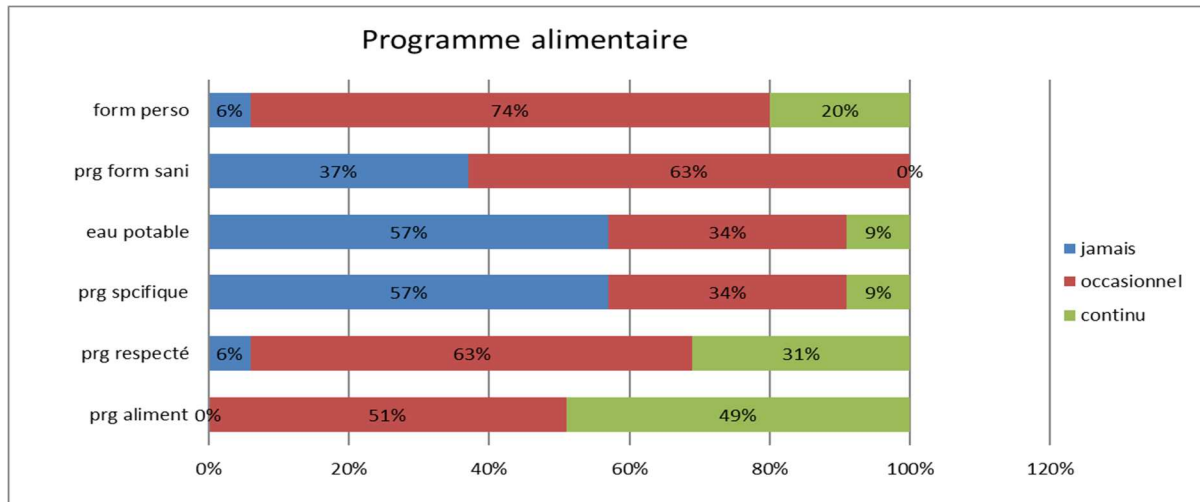
Tableau 8 : Moyennes d'application des dispositions concernant le programme alimentaire.

| Programme alimentaire | Jamais | Occasionnel | Continu |
|----------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|----------------|
| Disponibilité d'un programme alimentaire | 0% | 51% | 49% |
| Programme alimentaire retenu est respecté | 6% | 63% | 31% |
| Programme alimentaire spécifique | 57% | 34% | 9% |
| Formation du directeur dans la sécurité sanitaire des aliments | 57% | 34% | 9% |
| Formation du personnel de la CS dans la sécurité sanitaire | 37% | 63% | 0% |
| Contrôle sanitaire sur la cantine | 6% | 74% | 20% |

Source : résultats de l'enquête.

³³Journal Officiel de la République Algérienne. (2018) Décret exécutif n° 18-03 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018 fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires. Art.17.

³⁴Journal Officiel de la République Algérienne. (2018) Décret exécutif n° 18-03 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018 fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires. Art.25.



Source : résultats de l'enquête.

Figure 16: Baromètre des dispositions du programme alimentaire.

D'après ce graphique :

- Dans 51% des écoles enquêtées, il existe occasionnellement un programme alimentaire, et dans les 49% restantes, les CS disposent d'un programme alimentaire continu ;
- Plus de la moitié des écoles soit 63%, respectent occasionnellement le programme alimentaire retenu, 31% le respectent toujours, quant à 6% ne le respectent jamais ;
- Les directeurs des écoles sondées soit 57% n'ont jamais un programme alimentaire adapté aux groupes spécifiques d'enfants, 34% l'établissent occasionnellement, quant à 9% l'ont parfaitement établi ;
- 57% des EP sondées leurs directeurs ne bénéficient jamais d'un programme de formation dans la sécurité sanitaire, dans 34% bénéficient occasionnellement, et seulement dans 9% en bénéficient d'une formation continue ;
- Le personnel de la CS a reçu une formation occasionnelle dans la sécurité sanitaire des aliments dans 63% des écoles, et n'a jamais reçu dans 37% des cas ;
- Dans presque la majorité des écoles sondées soit 74%, il existe un contrôle sanitaire, sommaire des CS. Dans 20% il existe en continu, tandis que dans les 6% des écoles restantes n'existe jamais ce contrôle.

III.6. Efficacité des cantines scolaires

Les résultats de l'enquête nous ont révélé dans le tableau suivant que :

Tableau 9 : Efficacité des CS.

| Objectif principal de la CS | Jamais | Occasionnel | Continu |
|------------------------------|--------|-------------|---------|
| Service quotidien des repas | 6% | 29% | 66% |
| Service des repas équilibrés | 0% | 63% | 37% |
| Service des repas chauds | 3% | 23% | 74% |

Source : résultats de l'enquête.

- 66% des écoles sondées arrivent toujours à servir des repas quotidiennement durant l'année scolaire, 29% les servent occasionnellement au quotidien, et les 6% des écoles restantes n'arrivent jamais à les servir ;
- En ce qui concerne les repas équilibrés, 63% des écoles arrivent à les servir occasionnellement, 37% les servent toujours ;
- Les repas chauds sont servis toujours dans presque toutes les écoles sondées soit 74%, et dans les 3% d'entre elles n'arrivent jamais à les servir ;

Ainsi, comme objectifs assignés aux cantines scolaires. Le service des repas chauds est le plus atteint à 74%, suivi du service des repas quotidiens à 66% et en dernier le service des repas équilibrés à 37% seulement.

III.7. Le lien de corrélation entre les objectifs principaux de la CS et ses moyens d'accompagnement

Afin de déterminer s'il y a un lien significatif entre les objectifs principaux de la CS (repas chaud, repas équilibré et repas quotidien) et ses différents moyens d'accompagnement (mode de gestion, infrastructures et équipements, dispositions financières et programme alimentaire), et si la présence de l'un d'entre eux induit la présence d'un autre dans plus de 95% de significativité, un test de KHI² a été réalisé entre différentes variables qualitatives.

Le test KHI² d'indépendance de deux variables qualitatives qui consiste à déterminer s'il existe une association entre deux variables qualitatives nominales. C'est-à-dire déceler une éventuelle relation d'indépendance ou d'influence d'une variable sur une autre. Le test KHI²

repose sur deux hypothèses : l'hypothèse nulle (H_0) et l'hypothèse alternative (H_1) qui peuvent être exprimées de la manière suivante :

- H_0 : « Variable 1 n'est pas associée à Variable 2 » c'est-à-dire absence de relation entre les 2 variables catégorielles ;
- H_1 : « Variable 1 est associée à Variable 2 » c'est-à-dire existence de relation entre les 2 variables.

Dans notre cas les variable 1 (variables lignes) désignent les objectifs des cantines scolaires soit : repas chaud (RC), repas quotidien (RQ) et repas équilibré (RE). Les variables 2 (variables colonnes) désignent les moyens d'accompagnement de la CS ; qui sont cités et classés dans le tableau suivant :

Tableau 10 : Classification des variables 2 (moyens d'accompagnement de la CS).

| La Classe des variables 2 | Organisation | Moyens matériels (infrastructure et équipement) | Ressources financières | Ressources humaines |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Variables 2 | <ul style="list-style-type: none"> - Mode de gestion de la CS. - Règlement intérieur. - Programme alimentaire. - Respect du programme alimentaire. - programme spécifique. - Contrôle sanitaire. | <ul style="list-style-type: none"> - salle de cuisine. - salle de restauration. - magasin. - Equipements de cuisine et de restauration. - Problème d'eau potable. | <ul style="list-style-type: none"> - Crédit alloués par l'Etat. - Subventions de la commune. - Association des parents d'élèves. - Donateurs. - Suffisance des ressources | <ul style="list-style-type: none"> - Genre et âge du directeur. - Formation du directeur dans la sécurité sanitaire des aliments. - Formation du personnel dans la sécurité sanitaire des aliments. |

Source : élaboré par les auteurs.

Les résultats du test khi² nous ont révélé des effectifs théoriques inférieurs à 5. Pour utiliser le test du Khi² s'appuyant sur l'approximation par la loi du Khi², les effectifs théoriques ne doivent pas être inférieurs à 5. Cependant, nous disposons d'un échantillon de 35 observations

(soit supérieur à 30). Ainsi, deux méthodes alternatives sont possibles : le test exact de Fisher et l'approximation de Méthodes de Monte Carlo par Chaînes de Markov(MCMC).

La méthode MCMC est une méthode statistique qui repose sur un grand nombre d'échantillons aléatoires pour obtenir des résultats proches des résultats réels. Elle permet de tester les variables suffisamment de fois pour prédire avec plus de précision les chances d'obtention de résultats. Dans notre cas nous avons effectué un nombre de simulations de 10000. Avec le logiciel SPSS.

Le test exact de Fisher : Il s'agit d'un test de proportion sur deux échantillons indépendants. On l'effectue à partir d'un tableau de contingence à quatre cases, soit $n^{\circ} \text{ échantillon} \times (\text{succès vs échec})$.

Ainsi, une p-value calculée inférieure au niveau de signification $\alpha=0,05$ qui permet de rejeter l'hypothèse nulle H_0 , tous les coefficients sont significatifs au seuil de significativité de 0,05 ($p < 0,05$) cela signifie que le risque de rejeter l'hypothèse nulle alors qu'elle est vraie est inférieur à 5%.

Les résultats de l'analyse nous ont révélé qu'il existe des relations de dépendance entre les objectifs assignés aux CS et des variables liées au management, moyens matériels, ressources financières et ressources humaines.

III.7.1. Le lien entre le repas quotidien et les différentes variables des moyens d'accompagnement

III.7.1.a) Le lien entre le repas quotidien et les variables liées à l'organisation

D'après les résultats statistiques, la p-value calculée est inférieure au niveau de signification $\alpha=0,05$ pour les variables : programme alimentaire, contrôle sanitaire et respect du programme alimentaire, donc on doit rejeter l'hypothèse nulle H_0 , et retenir l'hypothèse alternative H_1 . Le risque de rejeter l'hypothèse nulle H_0 alors qu'elle est vraie est inférieur à 0,11% ; 1,78% et 1,26% respectivement.

Tableau 11 : Matrice d'indépendance KHI^2 -MCMC entre le repas quotidien et l'organisation.

| Variables | Programme alimentaire | Contrôle sanitaire | Respect du programme alimentaire |
|------------------------------------|------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------|
| Khi ² (Valeur observée) | 11,903 | 12,467 | 12,305 |
| Khi ² (Valeur critique) | 4,795 | 10,123 | 9,920 |
| DDL | 2 | 2 | 2 |
| p-value | 0,001 | 0,018 | 0,013 |
| alpha | 0,05 | 0,05 | 0,05 |

Source : résultats de l'enquête.

➤ **Le repas quotidien et programme alimentaire**

D'après le Test exact de Fisher, la signification du lien de dépendance de la variable « repas quotidien » et de la variable « programme alimentaire » : Plus il y a un programme alimentaire élaboré plus la CS arrive à servir un repas quotidien.

Cela peut être expliqué que quand le directeur élabore un programme alimentaire concernant sa CS ; là où il organise et planifie ses actions, comme l'établissement du calendrier détaillé des menus pour toute la semaine et l'afficher à la cantine, cela lui permet d'avoir une feuille de route qui lui facilite la tâche de servir un repas quotidien à ses élèves.

➤ **Le repas quotidien et le contrôle sanitaire**

Le lien de dépendance de la variable « repas quotidien » et de la variable « contrôle sanitaire » est proportionnellement positif. Le test exact de Fisher révèle que, la présence d'un contrôle sanitaire régulier et le service du repas quotidien vont dans le même sens.

Cela peut être expliqué ainsi : afin de s'assurer que la CS veille à la sécurité des aliments qu'elle propose aux élèves quotidiennement, les autorités compétentes, les services d'hygiène de la commune, effectuent plus de contrôles sanitaires au cantine les plus actives.

➤ **Le repas quotidien et le respect du programme alimentaire**

Le test exact de Fisher montre que la variable « repas quotidien » est lié à la variable « respect du programme alimentaire » positivement. Les directeurs d'école qui servent des repas quotidiens sont ceux qui ont respecté le programme tracé préalablement.

Le programme alimentaire une fois élaboré et affiché, il devrait être respecté. Donc quand le programme est suivi correctement, la CS va pouvoir servir des repas quotidiennement.

D'après les résultats, la réussite dans l'atteinte de l'objectif servir un repas quotidien dépend plus du style de management du directeur (organisation). Elle dépend en premier de sa planification et du suivi qu'il effectue à l'exécution des tâches. Les services d'hygiène ne font que suivre l'intensité de l'activité de la cantine scolaire.

Pour le lien de corrélation entre l'objectif principal de la CS, servir un repas quotidien, et les autres variables liées à l'organisation (règlement intérieur, programme spécifique et mode de gestion), et toutes les variables liées aux moyens matériels, ressources financières et humaines, les résultats sont insignifiants au seuil de signification $p\text{-value} = 0,05$.

III.7.2. Le lien entre le repas équilibré et les différentes variables des moyens d'accompagnement

III.7.2.a) Le lien entre le repas équilibré et les variables liées à l'organisation

D'après le tableau qui suit, la p-value calculée est inférieure au niveau de signification $\alpha=0,05$ pour la variable « mode de gestion », donc on doit rejeter l'hypothèse nulle H_0 , et retenir l'hypothèse alternative H_1 . Le risque de rejeter l'hypothèse nulle H_0 alors qu'elle est vraie est inférieur à 1,76%.

Tableau 12 : Matrice d'indépendance KHI^2 - MCMC entre le repas équilibré et le management.

| Variables | Mode de gestion |
|------------------------------------|-----------------|
| Khi ² (Valeur observée) | 6,955 |
| Khi ² (Valeur critique) | 4,997 |
| DDL | 1 |
| p-value | 0,018 |
| alpha | 0,05 |

Source : résultat de l'enquête.

➤ Le repas équilibré et le mode de gestion

La signification du lien entre le service du repas équilibré et la gestion directe est compatible, le RE y est en continu lorsque la gestion de la CS est directe, soit faite par le directeur.

Le RE est assurée quand la gestion de la CS est directe ; dans ce cas c'est le directeur qui gère, il intervient donc dans le choix des denrées alimentaires avec les fournisseurs retenus et l'équipe de cuisine. Ainsi il pourra élaborer un programme pour former des repas équilibrés pour ses élèves. En d'autres termes, et d'après ces résultats, le directeur à une grande influence dans l'élaboration et le respect des menus.

Les résultats pour le lien de corrélation entre l'objectif principal de la CS, servir un RE et les autres variables liées à l'organisation (règlement intérieur, programme alimentaire, programme respecté, programme spécifique et contrôle sanitaire) sont insignifiants au seuil de signification alpha=0,05.

III.7.2.b) Le lien entre le repas équilibré et les variables liées aux moyens matériels (infrastructures et équipements de cuisine et de restauration)

D'après les résultats statistiques du test de KHI²-MCMC, avec la confirmation de la p-value calculée pour les variables « magasins » et « équipements », le risque de rejeter l'hypothèse nulle H₀ alors qu'elle est vraie est le même, est inférieur à 0,01%.

Tableau 13 : Matrice de corrélation KHI²-MCMC entre le RE et les moyens matériels.

| Variables | Magasin | Equipements |
|-----------|---------|-------------|
|-----------|---------|-------------|

| | | |
|------------------------------------|----------|----------|
| Khi ² (Valeur observée) | 1,742 | 1,742 |
| Khi ² (Valeur critique) | 1,593 | 1,586 |
| DDL | 1 | 1 |
| p-value | < 0,0001 | < 0,0001 |
| alpha | 0,05 | 0,05 |

Source : résultats de

l'enquête.

Nous constatons donc une relation de dépendance significative entre :

➤ **Le repas équilibré et le magasin**

Le lien de dépendance entre le service du repas équilibré et la surface du magasin, est significativement inversé. Les écoles qui servent des Repas Equilibrés et quotidiens se trouvent doté d'un magasin exigu.

Un magasin est un lieu de stockage des denrées alimentaires. Un repas équilibré nécessite une grande variété de produits. Des produits qu'il faut stocker et emmagasiner, dans des normes sanitaires reconnues, ce qui rend ces lieux très exigus. D'où cette corrélation inversée.

➤ **Le repas équilibré et équipements de cuisine**

Le lien de dépendance entre le RE et les équipements de cuisine est inverse, lorsque le service du RE est quotidien les équipements de cuisine sont en mauvais état.

Les équipements de cuisine sont un moyen de préparation, indispensable, des repas. Plus la cantine essaye à servir un repas équilibré et quotidien plus ils font appel à différents ustensiles de cuisine. Ainsi, le matériel se dégrade de plus en plus.

Ces résultats nous interpellent pour améliorer les moyens matériels des cantines scolaires les plus actives. Car l'outil de travail est mis à rude épreuve, ce qui nécessite son remplacement ou sa rénovation.

- **Pour le lien de corrélation entre l'objectif principal de la CS, servir un RE et les autres variables liées au moyens matériels (salle de cuisine, salle de restauration,**

et l'eau potable), et toutes les variables liées aux ressources financières et humaines, les résultats sont insignifiants au seuil de signification $\alpha=0,05$.

III.7.3. Le lien entre le repas chaud et les différentes variables des moyens d'accompagnement

III.7.3.a) Le lien entre le repas chaud et les variables liées à l'organisation

D'après les résultats statistiques obtenus du test de KHI^2 -MCMC la p-value calculée est inférieure au niveau de signification $\alpha=0,05$, donc on doit rejeter l'hypothèse nulle H_0 , et retenir l'hypothèse alternative H_1 . Le risque de rejeter l'hypothèse nulle H_0 alors qu'elle est vraie est inférieur à 0,06%, et 1,24% respectivement.

Tableau 14 : Matrice d'indépendance KHI^2 -MCMC entre le RC et les variables liées à l'organisation.

| Variables | Programme respecté | Contrôle sanitaire |
|------------------------------------|--------------------|--------------------|
| Khi ² (Valeur observée) | 23,007 | 20,141 |
| Khi ² (Valeur critique) | 17,199 | 16,122 |
| DDL | 2 | 2 |
| p-value | 0,001 | 0,012 |
| alpha | 0,05 | 0,05 |

Source : résultats de l'enquête.

Nous constatons une relation de dépendance significative entre :

➤ Le repas chaud et le programme alimentaire respecté

D'après le Test exact de Fisher, la signification du lien entre le RC et le programme alimentaire respecté est compatible, plus le programme alimentaire est respecté plus la CS arrive à servir un repas chaud.

Le service des repas chaud est assuré lorsque le programme alimentaire retenu dont le RC est inscrit, est respecté.

➤ Le repas chaud et contrôle sanitaire

Le lien de dépendance entre le RC et le contrôle sanitaire est compatible, lorsque le service du RC est quotidien le contrôle sanitaire, par les services compétents, est fréquent.

Les résultats nous montrent l'intérêt d'avoir un programme et le respecter. Sur le plan management, ce programme est le tableau de bord du directeur de l'école, il lui permet d'orienter ses choix et d'apporter des solutions aux problèmes rencontrés. Aussi, les services d'hygiène jouent un rôle important, ils sont toujours présents au sein des cantines les plus actives. Ils apportent une aide considérable au directeur aux équipes en charge des CS, dans le domaine des bonnes pratiques d'hygiène et des bonnes pratiques de préparation.

Les résultats pour le lien de corrélation entre l'objectif principal de la CS, servir un et les autres variables liées à l'organisation (règlement intérieur, programme respecté, programme spécifique et mode de gestion) sont insignifiants au seuil de signification $\alpha=0,05$.

III.7.3.b) Le lien entre le repas équilibré et les variables liées aux moyens matériels (infrastructures et équipements)

Tableau 15 : Matrice d'indépendance KHI²-MCMC entre le RC et les variables liées aux équipements.

| Variables | Problème d'eau potable |
|------------------------------------|------------------------|
| Khi ² (Valeur observée) | 9,282 |
| Khi ² (Valeur critique) | 9,010 |
| DDL | 2 |
| p-value | 0,042 |
| alpha | 0,05 |

Source : résultats de l'enquête.

D'après les résultats statistiques du test de KHI²-MCMC et la confirmation avec la p-value, le risque de rejeter l'hypothèse nulle H_0 alors qu'elle est vraie est inférieur à 4,19%.

➤ Le repas chaud et le problème d'eau potable

Le lien de dépendance entre le RC et le problème en eau potable, est inverse, lorsque l'eau potable ne présente pas de problème, le service du RC est quotidien et vice versa.

Généralement les repas chauds servis dans les CS algériennes sont des soupes ou plats avec sauce, donc une eau, sure et potable, est un ingrédient basique de ces plats. Ce qui veut dire s'il manque de l'eau potable à la CS, cette dernière n'arrive jamais à servir des repas chauds. D'où cette corrélation positive.

Pour le lien de corrélation entre l'objectif principal de la CS, servir un RC et les autres variables liées au moyens matériels (salle de cuisine, salle de restauration, magasin et équipements), et toutes les variables liées aux ressources financières et humaines, les résultats sont insignifiants au seuil de signification $\alpha=0,05$.

En résumé

Les objectifs de la CS dépendent de plusieurs moyens d'accompagnements liés principalement à l'organisation et aux moyens matériels, récapitulés dans le tableau suivant :

Tableau 16 : Récapitulatif du lien entre les objectifs de la CS et les différents moyens d'accompagnement.

| Variables | Organisation | | | | Infrastructures et moyens | | |
|-----------------|-----------------------|----------------------|--------------------|--------------|---------------------------|------------------------|-------------|
| | Programme alimentaire | Respect du programme | Contrôle sanitaire | Mode gestion | Magasin | Equipements de cuisine | Eau potable |
| Repas quotidien | X | X | X | | | | |
| Repas équilibré | | | | X | X | X | |
| Repas chaud | | X | X | | | | X |

Source : élaboré par les auteurs.

On constate que les objectifs de la CS sont liés majoritairement à l'organisation.

Conclusion

Conclusion

Au terme de notre travail, composé d'une partie théorique et d'une partie pratique, où l'on présente les résultats d'une enquête par sondage menée auprès d'un panel de 35 directeurs d'écoles primaires dans la wilaya de Tizi-Ouzou. Nous pouvons répondre à la problématique posée préalablement tout au début de ce travail. A savoir, « *Est-ce-que la cantine scolaire de l'école primaire, arrive à atteindre les objectifs qui lui sont assignés ?* ».

L'hypothèse stipule : le niveau d'efficacité des CS reste faible, vu que ces dernières sont confrontées à divers contraintes.

Nous présentons les résultats significatifs :

En terme d'organisation : un directeur d'école comme responsable direct de la CS, qui dispose d'un programme alimentaire pour sa cantine et qui se conforme à son exécution, arrive à servir en continu des repas chauds et équilibrés. Ainsi, les services d'hygiène sont toujours présents au sein des cantines les plus actives.

En terme d'infrastructures et de moyens matériels : les CS qui servent de repas chauds et équilibrés disposent toutes d'infrastructures à savoir : magasin, équipements de cuisine. Cependant, l'effet de la restauration a usé ce capital, contrairement aux CS. Cette situation risque d'entraver l'activité des CS les plus actives à l'avenir. Aussi l'eau potable reste un facteur déterminant dans la préparation des repas de résistance dits repas chauds, son manque empêche les enfants scolarisés de prendre un déjeuner chaud.

En terme financier : 2/3 des directeurs d'écoles se disent satisfaits des ressources financières mises à la disposition de la gestion des CS.

Par cette étude, nous espérons attirer l'attention des autorités sur la nécessité d'améliorer la situation et l'organisation des CS des écoles primaires afin d'arriver à servir à nos enfants des repas quotidiens et équilibrés. Ainsi de procéder à améliorer l'infrastructure et les moyens matériels des cantines scolaires les plus actives, par son remplacement ou sa rénovation.

Références

Bibliographiques

Ouvrages

1. **APFELBUM M., ROMON M. et Dubus M. (2004)** Diététique et nutrition. 6ème édition MASSON, Paris, 128 p.
2. **Carip, C., Salavert, M.H. et Tandeau A. (2015)** Microbiologie, hygiène et droit alimentaire. 2eme édition, Lavoisier, 250p.
3. **Darbre G. (1982)** Nutrition et santé et alimentation, 2ème éd. Paris : Delta et SPES, pp.10-29.
4. **Darmon M, Darmon N. (2008)** L'équilibre nutritionnel. Concepts de base et nouveaux indicateurs : le SAIN et le LIM. Paris : Lavoisier, p 300.
5. **Debuissy A. (1964)** Algérie administration scolaire, organisation des cantines scolaires.paris : UNESCO,p.9-10.
6. **Lafay L, Volatier JL, Martin A. (2002)** La restauration scolaire dans l'enquête INCA. 2e partie : les repas servis en restauration scolaire : apports nutritionnels, alimentaires et impact sur la nutrition des enfants. Cah Nutr Diet ;37 :395—404.
7. **Martin A. (2001)** Apports nutritionnels conseillés pour la population française. 3ème édition. Editions Tec et Doc Lavoisier. Paris, 1-469 p.
8. **Morel-Haziza C. et Gassier J. (2002)** Sciences et techniques médico-sociales, 2ème éd. Masson, Paris, p. 68.

Rapports et articles

9. **Benkadri S. et Karoune R. (2001)** La restauration en milieu scolaire, évaluation des rations proposées par deux cantines scolaires auprès de Benbulaid et cantine Khedrouche de Grearem- MILA.
10. **Crettenand G. et Luisier A.C. (2011)** Guide pratique. Alimentation et mouvement pour les enfants en âge scolaire. Valais : Promotion Santé Valais, Centre Alimentation et Mouvement.
11. **Eurydice. (2016)** School meals in Europe. Report by the Polish Eurydice Unit.
12. **FAO/ OMS. (1965)** Besoins en protéines. Rapport du groupe mixte FAO/ OMS d'experts sur les besoins en protéines. Réunions de la FAO sur la nutrition, Rome, rapport.pp. 37- 77 .

13. **FAO/ WHO. (1998)** Carbohydrates in human nutrition. Report of a joint expert consultation. Rome 14- 18 April 1997, FAO Food and Nutrition Paper 66, Rome, 140p.
14. **Harper C., Wood L. et Mitchell C. (2008)** The provision of school food in 18 countries. School food trust.
15. **Mekhancha D.E., Yagoubi-Benatallah L., Dahel Mekhancha C.C., Nezzal L. et Badaoui B. (2014)** Compte rendu du Colloque international sur la restauration collective durable (CIRCD), organisé par le laboratoire de recherche Alimentation, nutrition et santé (ALNUTS)/INATAAIUFMCURBC Constantine (Algérie). In Économies et Sociétés, Série « Systèmes agroalimentaires », AG, n° 37, 08/2015, p. 13, 63-67.
16. **Ministère de l'Éducation Nationale et Ministère de la Recherche français. (2001)** Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments, BO, numéro spécial, n° 9, p.5.
17. **Ministère de la santé du Royaume du Maroc avec l'appui d'Unicef. (2013)** Directives diététiques et sanitaires pour la préparation des menus au niveau des cantines scolaires et internats, p 6,8.
18. **Organisation des Nations Unies pour l'éducation. (2006)** Les programmes d'alimentation scolaire définition, mise en œuvre, impact, p.10.
19. **Programme Alimentaire Mondiale. (2013)** La situation de l'alimentation scolaire dans le monde en 2013 : lutter contre la faim dans le monde. Via C.G. Viola, 68-70, Rome 00148, Italie.p, 10,15, 19, XI, XII.
20. **Shils M.E., Olson J.A., Shike M. et Ross A.C. (1999)** Modern Nutrition in Health and Disease, 9e édition, Philadelphia PA, Lippincott, Williams et Wilkins,1951 p.

Mémoires et thèses

21. **Balde J. (2002)** Etude de la qualité microbiologique des repas servis à l'hôpital principal de Dakar. Thèse doctorale. pp.4-8 ; 17 p ; 44 p.
22. **Dekkar N. (1999)** Croissance et développement de l'élève algérien. Thèse de Doctorat en Sciences Médicales : Université d'Alger : 128 p.
23. **Diallo M.L. (2010)** Contribution à l'étude de la qualité bactériologique des repas servis par Dakar catering selon les critères du groupe Servair. Thèse doctorale. Dakar, Sénégal. pp. 5-12.

24. **Idem**, pp. 7-8
25. **Kaabache R.(2012)** « nutrition et santé en milieu scolaire : cas de la wilaya de Béjaia ». Magister, sciences économiques. Université Abderrahmane Mira de Béjaia. p.1.
26. **Soumare B. (1992)** Etude de l'hygiène de la restauration collective dans l'armée. Thèse Med.Vét. : Dakar. 58 p.

Lois et décrets

27. **Journal Officiel de la République Algérienne. (2016)** Décret exécutif n 16-226 du 22 Dhou El kada 1437 correspondant au 25 août 2016 fixant le statut-type de l'école primaire.
28. **Journal Officiel de la République Algérienne. (2018)** Décret exécutif n° 18-03 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018 fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires.
29. **Journal Officiel de la République Tunisienne. (2016)** Décret gouvernemental n° 2016-664 du 25 mai 2016, portant création de l'office des œuvres scolaires et fixant son organisation administrative et financière et les modalités de son fonctionnement.

Guides et autres

30. **Direction de l'éducation nationale. (2020)** Annuaire des cantines scolaires d'Algérie, source : bureau d'inspection des cantines scolaires.
31. **Direction de l'éducation nationale. (2020)** Carte des cantines scolaires de la wilaya de Tizi-ouzou 2019. Source : bureau d'inspection des cantines scolaire.
32. **OMS/OAA. (1973)** TERMINOLOGIE DE L'ALIMENTATION ET LA NUTRITION – Définition de quelques termes et expressions d'usage courant. FAO, Nutr, p. 9 ;11 ;12.

Sites internet

1. « PAM : Notre action », sur wfp ; org (consulté en novembre 2020)
2. 800px-Dz_-Daïras_de_la_Wilaya_de_Tizi-Ouzou. svg.png (consulté en octobre 2020)

3. <http://www.food-security.net/projet/programme-dalimentation-scolaire-2/> (consulté en octobre 2020)
4. <http://www.intelligenceverte.org/Alimentation-saine-g.asp> (consulté en octobre 2020)
5. <http://www.wfp.org/school-meals> (consulté en octobre 2020)
6. https://fr.wikipedia.org/wiki/Alimentation_saine (consulté en octobre 2020)
7. <https://toutpourmasante.fr/composer-repas-equilibre> (consulté en septembre 2020)
8. <https://www.alimentarium.org/fr:savoir/alimentation-%C3%A9quilibr%C3%A9e> (consulté en octobre 2020)
9. <https://www.fao.org/school-food/fr/>
10. <https://www.pinterest.fr/pin/221591244142112777/> (consulté en septembre 2020)

Annexes

Annexe 1 : Décret n° 65-70 du 11 mars 1965 relatif à l'organisation des cantines scolaires de l'enseignement du premier degré.

16 mars 1965

JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE

245

Décret n° 65-67 du 11 mars 1965 modifiant certaines dispositions de l'arrêté du 27 janvier 1954 fixant les conditions d'application de la loi n° 52-1403 du 30 décembre 1952 en ce qui concerne les règles des contentieux et les mesures de contrôle de l'application des législations de sécurité sociale des professions non agricoles.

Le Président de la République, Président du Conseil,

Vu la loi n° 62-157 du 31 décembre 1962 tendant à la reconduction de la législation en vigueur au 31 décembre 1962, sauf dans ses dispositions contraires à la souveraineté nationale ;

Vu la décision n° 49-046 de l'assemblée algérienne rendue exécutoire par l'arrêté du 10 juin 1949, relative à l'organisation en Algérie d'un régime de sécurité sociale, ensemble les textes qui l'ont complétée et modifiée, notamment le décret n° 62-149 du 28 décembre 1962 ;

Vu la loi n° 52-1403 du 30 décembre 1952, édictant les mesures de contrôle, les règles des contentieux et les pénalités des régimes de sécurité sociale, de mutualité sociale agricole et des accidents du travail en Algérie ;

Vu l'arrêté du 27 janvier 1954, fixant les conditions d'application de la loi n° 52-1403 du 30 décembre 1952 susvisée, dans la sécurité sociale des professions non agricoles, modifié notamment par l'arrêté du 22 juillet 1957 ;

Vu le décret n° 62-160 du 31 décembre 1962 portant suppression des postes d'inspecteur général régional d'Alger, Constantine et Oran ;

Sur le rapport du ministre de la santé publique, des anciens moudjahidine et des affaires sociales,

Décète :

Article 1^{er}. — Les dispositions de l'article 12 de l'arrêté du 27 janvier 1954 susvisé, sont abrogées et remplacées comme suit :

« La commission régionale instituée par l'article 49, 1^{er} alinéa de la loi du 30 décembre 1952 se réunit au siège de chacune des circonscriptions des caisses sociale ;

La commission comprend :

- le directeur de la sécurité sociale ou son représentant, président,
- un médecin-expert choisi par le premier président de la cour d'appel dans le ressort de laquelle siège la commission,
- un médecin désigné par la caisse sociale,
- un médecin désigné par le requérant,
- le directeur départemental du travail et de la main-d'œuvre en fonction au lieu où siège la commission, ou son représentant,
- un employeur et un salarié désignés, ainsi que leurs suppléants, par le ministre de la santé publique, des anciens moudjahidine et des affaires sociales.

En cas de partage des voix, la voix du président est prépondérante.

Le secrétariat de la commission est assuré par un fonctionnaire désigné par le ministre de la santé publique, des anciens moudjahidine et des affaires sociales .

Art. 2. — Les dispositions du premier alinéa de l'article 13 de l'arrêté du 27 janvier 1954 susvisé sont abrogées et remplacées comme suit :

« L'assuré qui conteste la décision prise par la caisse dont il relève dispose d'un délai de 15 jours, à compter de la date de la réception de la notification de la décision, pour adresser sa réclamation au secrétariat de la commission régionale d'invalité compétente .

Art. 3. — Les dispositions du deuxième alinéa de l'article 16 de l'arrêté du 27 janvier 1954 susvisé sont abrogées et remplacées comme suit :

« La commission régionale se réunit au siège de chacune des circonscriptions des caisses sociales ».

Art. 4. — Les dispositions du premier alinéa de l'article 21 de l'arrêté du 27 janvier 1954 susvisé sont abrogées et remplacées comme suit :

« La commission nationale d'appel prévue à l'article 49, alinéa 2, de la loi du 30 décembre 1952, connaît des appels contre les décisions de la commission régionale .

Art. 5. — Le ministre de la santé publique, des anciens moudjahidine et des affaires sociales est chargé de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 11 mars 1965.

Ahmed BEN BELLA.

MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE

Décret n° 65-70 du 11 mars 1965 relatif à l'organisation des cantines scolaires de l'enseignement du premier degré.

Le Président de la République, Président du Conseil,

Vu la loi n° 62-157 du 31 décembre 1962 tendant à la reconduction de la législation en vigueur au 31 décembre 1962, sauf dans ses dispositions contraires à la souveraineté nationale ;

Vu l'arrêté du 14 mai 1957 relatif à l'organisation des cantines scolaires,

Vu l'arrêté du 9 octobre 1961, relatif à l'organisation des cantines scolaires dans les départements des Oasis et de la Saoura,

Sur le rapport du ministre de l'éducation nationale,

Décète :

Article 1^{er}. — Les cantines scolaires, complément naturel de l'école, ont pour objet :

- de fournir gratuitement le repas de midi aux enfants lorsque la situation de famille de ceux-ci le justifie,
- de servir au plus juste prix ce repas aux enfants qui ne peuvent rentrer chez eux en raison de l'éloignement ou en cas de force majeure,
- de compléter l'alimentation des écoliers de façon à leur assurer une croissance satisfaisante et un développement physique et intellectuel harmonieux,
- d'inculquer aux enfants les principes d'une alimentation saine et de les habituer aux règles de l'hygiène alimentaire.

Art. 2. — Les ressources des cantines scolaires proviennent des crédits inscrits au budget de l'Etat, des subventions et aides de toutes origines, des dons en espèce ou en nature de toutes provenances, du produit des initiatives scolaires ou extra-scolaires, des contributions en espèce ou en nature demandées aux parents, en vertu des dispositions réglementaires.

Les crédits inscrits au budget de l'Etat sont délégués aux intendants payeurs départementaux des cantines scolaires.

Ces derniers peuvent recevoir tous crédits et subventions d'autres provenances.

Art. 3. — Sont à la charge :

1°) des départements.

a) le transport, la manutention des denrées et de l'équipement, des points d'approvisionnement centraux aux entrepôts principaux (chefs-lieux des départements et des arrondissements).

b) la location, l'entretien, et le gardiennage des entrepôts principaux.

2°) des communes :

- a) le transport et la manutention des denrées et de l'équipement des entrepôts principaux aux cantines.
- b) le personnel de service.
- c) le combustible nécessaire aux cantines.

Art. 4. — Chaque école ou chaque groupe d'écoles devra disposer d'une cantine scolaire et des locaux nécessaires : cuisines, réfectoires, dépensés. Les locaux réservés en priorité à la cantine scolaire pourront servir à d'autres fins éducatives.

Art. 5. — L'administration et le contrôle des cantines scolaires relèvent du ministre de l'éducation nationale. Celui-ci est assisté d'inspecteurs principaux des cantines scolaires et d'un conseil consultatif des cantines scolaires qui, sous sa présidence, comprend :

- un représentant du ministre de l'intérieur,
- un représentant du ministre de la défense nationale,
- un représentant du ministre de la santé publique, des anciens moudjahidine et des affaires sociales,
- un représentant du parti,
- un représentant des syndicats,
- un représentant des organisations de jeunesse,
- le directeur général des finances ou son représentant,
- le directeur de l'administration générale au ministère de l'éducation nationale ou son représentant,
- trois inspecteurs d'académie,
- les inspecteurs principaux des cantines scolaires,
- deux inspecteurs primaires,
- deux inspecteurs départementaux des cantines scolaires,
- un gestionnaire d'arrondissement,
- trois gestionnaires des cantines,
- un représentant des services médicaux scolaires,
- un représentant du Croissant rouge algérien,
- un représentant des parents d'élèves.

Art. 6. — Dans les académies, la direction des cantines scolaires est, en totalité ou en partie, confiée à l'inspecteur d'académie, assisté des inspecteurs primaires et des inspecteurs départementaux des cantines scolaires du cadre des conseillers pédagogiques ainsi que des conseils consultatifs départementaux des cantines scolaires dont la composition est la suivante :

- le préfet ou son représentant, président,
- un représentant du parti,
- un représentant des syndicats,
- un représentant des organisations de jeunesse,
- un représentant de l'A.N.P.,
- deux maires,
- un inspecteur principal des cantines scolaires,
- l'inspecteur départemental des cantines scolaires,
- l'intendant payeur départemental,
- les inspecteurs primaires,
- l'inspecteur de l'enseignement agricole,
- les gestionnaires d'arrondissement,
- deux gestionnaires de cantines,
- un représentant des services médicaux scolaires,
- un représentant des parents d'élèves.

Art. 7. — L'ouverture d'une cantine scolaire est décidée par le ministre de l'éducation nationale, sur avis du préfet et de l'inspecteur d'académie.

Art. 8. — Chaque cantine scolaire est administrée par un conseil d'administration qui comprend :

- le maire de la commune, président,
- un représentant du parti,
- un représentant des syndicats,
- un représentant des organisations de jeunesse,
- l'inspecteur primaire
- le gestionnaire trésorier,
- le directeur de l'école ou les directeurs des écoles rattachées à la cantine centrale,
- un représentant de l'enseignement agricole,
- un représentant des services médicaux scolaires,
- un enseignant de l'école ou des écoles intéressées,
- un représentant des parents d'élèves.

Le conseil d'administration se réunit au moins une fois par trimestre, sur convocation de son président à une date proposée par l'inspecteur d'académie.

Art. 9. — La surveillance des élèves bénéficiant de la cantine, de la fin de la classe du matin à la reprise de la classe de l'après-midi, constitue un service obligatoire pour le personnel enseignant, selon les modalités qui seront fixées par arrêté du ministre de l'éducation nationale.

Art. 10. — Le conseil d'administration désigne les élèves admis à la gratuité de la cantine scolaire. Il s'assure que les obligations de l'Etat, du département et de la commune sont dûment remplies.

Il contrôle la trésorerie de la cantine scolaire, arrête son bilan, formule un avis sur les menus et apprécie l'utilisation des fonds.

Il assure l'évaluation du bénéfice apporté par l'alimentation scolaire, sur le plan pédagogique et sur le plan sanitaire.

Il examine les plaintes et doléances et propose toutes mesures qui lui semblent utiles.

Art. 11. — Toutes dispositions contraires au présent décret sont abrogées.

Art. 12. — Le ministre de l'éducation nationale, le Vice-Président du Conseil, ministre de la défense nationale, le ministre de l'agriculture et de la réforme agraire et le ministre de la santé publique, des anciens moudjahidine et des affaires sociales sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 11 mars 1965.

Ahmed BEN BELLA.

MINISTRE DES POSTES ET TELECOMMUNICATIONS DES TRAVAUX PUBLICS ET DES TRANSPORTS

Décret n° 65-68 du 11 mars 1965 fixant les conditions de recrutement des ingénieurs des postes et télécommunications.

Le Président de la République, Président du Conseil,

Vu la loi n° 62-157 du 31 décembre 1962 tendant à la reconduction de la législation en vigueur au 31 décembre 1962, sauf dans ses dispositions contraires à la souveraineté nationale ;

Vu le décret n° 51-85 du 5 juillet 1951 fixant le statut particulier du corps des ingénieurs des télécommunications ;

Annexe 2 : Décret exécutif n° 18-03 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018 fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires.

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3 Joumada El Oula 1439 21 janvier 2018 | JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE N° 02 | 3 |
| DECRETS | | |
| <p>Décret exécutif n° 18-03 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018 fixant les dispositions applicables aux cantines scolaires.</p> <p style="text-align: center;">-----</p> | <p>Vu le décret présidentiel n° 17-243 du 25 Dhou El Kaâda 1438 correspondant au 17 août 2017 portant nomination des membres du Gouvernement ;</p> | |
| <p>Le Premier ministre,</p> <p>Sur le rapport conjoint du ministre de l'intérieur, des collectivités locales et de l'aménagement du territoire et de la ministre de l'éducation nationale ;</p> | <p>Vu le décret exécutif n° 92-414 du 14 novembre 1992, modifié et complété, relatif au contrôle préalable des dépenses engagées ;</p> | |
| <p>Vu la Constitution, notamment ses articles 99-4° et 143 (alinéa 2) ;</p> | <p>Vu le décret exécutif n° 06-455 du 20 Dhou El Kaâda 1427 correspondant au 11 décembre 2006 fixant les modalités d'accessibilité des personnes handicapées à l'environnement physique, social, économique et culturel ;</p> | |
| <p>Vu la loi n° 85-05 du 16 février 1985, modifiée et complétée, relative à la protection et à la promotion de la santé ;</p> | <p>Vu le décret exécutif n° 08-315 du 11 Chaoual 1429 correspondant au 11 octobre 2008, modifié et complété, portant statut particulier des fonctionnaires appartenant aux corps spécifiques de l'éducation nationale ;</p> | |
| <p>Vu la loi n° 90-21 du 15 août 1990, modifiée et complétée, relative à la comptabilité publique ;</p> | <p>Vu le décret exécutif n° 10-03 du 18 Moharram 1431 correspondant au 4 janvier 2010 fixant les conditions d'accès, d'utilisation et de protection des établissements d'éducation et d'enseignement ;</p> | |
| <p>Vu la loi n° 02-09 du 25 Safar 1423 correspondant au 8 mai 2002 relative à la protection et à la promotion des personnes handicapées ;</p> | <p>Vu le décret exécutif n° 10-04 du 18 Moharram 1431 correspondant au 4 janvier 2010 fixant les modalités d'élaboration de la carte scolaire, de sa mise en œuvre et de son contrôle, notamment son article 2 ;</p> | |
| <p>Vu la loi n° 08-04 du 15 Moharram 1429 correspondant au 23 janvier 2008 portant loi d'orientation sur l'éducation nationale, notamment ses articles 9 et 98 ;</p> | <p>Vu le décret exécutif n° 11-334 du 22 Chaoual 1432 correspondant au 20 septembre 2011 portant statut particulier des fonctionnaires de l'administration des collectivités territoriales ;</p> | |
| <p>Vu la loi n° 11-10 du 20 Rajab 1432 correspondant au 22 juin 2011 relative à la commune, notamment son article 122 ;</p> | <p>Vu le décret exécutif n° 16-226 du 22 Dhou El Kaâda 1437 correspondant au 25 août 2016 fixant le statut-type de l'école primaire ;</p> | |
| <p>Vu la loi n° 12-07 du 28 Rabie El Aouel 1433 correspondant au 21 février 2012 relative à la wilaya ;</p> | Décète : | |
| <p>Vu la loi n° 15-12 du 28 Ramadhan 1436 correspondant au 15 juillet 2015 relative à la protection de l'enfant ;</p> | <p>Article 1er. — Conformément aux dispositions de l'article 122 de la loi n° 11-10 du 20 Rajab 1432 correspondant au 22 juin 2011 et des articles 9 et 98 de la loi n° 08-04 du 15 Moharram 1429 correspondant au 23 janvier 2008, susvisées, le présent décret a pour objet de fixer les dispositions applicables aux cantines scolaires.</p> | |
| <p>Vu le décret n° 65-70 du 11 mars 1965 relatif à l'organisation des cantines scolaires de l'enseignement du premier degré ;</p> | CHAPITRE 1er | |
| <p>Vu le décret présidentiel n° 07-308 du 17 Ramadhan 1428 correspondant au 29 septembre 2007 fixant les modalités de recrutement des agents contractuels, leurs droits et obligations, les éléments constitutifs de leur rémunération, les règles relatives à leur gestion ainsi que le régime disciplinaire qui leur est applicable ;</p> | DISPOSITIONS GENERALES | |
| <p>Vu le décret présidentiel n° 15-247 du 2 Dhou El Hidja 1436 correspondant au 16 septembre 2015 portant réglementation des marchés publics et des délégations de service public ;</p> | <p>Art. 2. — La cantine scolaire est une structure d'accompagnement de l'école primaire. Elle a pour mission principale de préparer quotidiennement, durant l'année scolaire, des repas équilibrés chauds ou sous forme de rations le cas échéant, et de les distribuer aux élèves scolarisés dans l'école elle-même ou dans les écoles primaires avoisinantes.</p> | |
| <p>Vu le décret présidentiel n° 17-242 du 23 Dhou El Kaâda 1438 correspondant au 15 août 2017 portant nomination du Premier ministre ;</p> | | |

La cantine scolaire est également une structure assurant l'alimentation scolaire, saine, en tant qu'action sociale complémentaire à l'acte éducatif et pédagogique, qui vise essentiellement :

- au développement des capacités des élèves pour le bon déroulement de leur scolarité ;
- à concrétiser le principe de l'équité et de l'égalité des chances pour l'ensemble des élèves, pour la poursuite de leurs études ;
- à inculquer aux élèves les principes d'une alimentation saine et à l'éducation au goût et à les habituer aux règles de l'hygiène alimentaire ;
- à sensibiliser et éduquer les élèves à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au tri des déchets.

Art. 3. — La cantine scolaire dispose d'infrastructures et d'équipements, notamment :

- d'une salle de cuisine ;
- d'une salle de restauration ;
- d'un magasin ;
- d'équipements de cuisine et de restauration.

Art. 4. — Les écoles primaires ne disposant pas de cantines scolaires, peuvent, conformément aux exigences de la carte scolaire, bénéficier des services d'une cantine scolaire dénommée « cantine scolaire centrale ».

Art. 5. — La cantine scolaire centrale, en sus de la mission citée à l'article 2, ci-dessus, est chargée d'acheminer des repas vers les écoles primaires disposant de salles aménagées destinées exclusivement à la restauration.

Elle doit disposer de moyens humains et matériels nécessaires qui comprennent :

- le personnel chargé de l'acheminement des repas ;
- les équipements de cuisine appropriés permettant l'acheminement des repas ;
- le moyen de transport desservant l'école ou les écoles primaires qui lui sont rattachées.

Art. 6. — Le président de l'assemblée populaire communale, en coordination avec le directeur de l'éducation de la wilaya, désigne les écoles primaires rattachées à la cantine scolaire centrale.

Art. 7. — Les repas sont fournis gratuitement aux élèves lorsque leur situation le justifie.

Les modalités d'application du présent article sont précisées par arrêté conjoint des ministres chargés des collectivités locales, des finances, de l'éducation nationale et de la solidarité nationale.

Art. 8. — Le fonctionnement de la cantine scolaire est régi par un règlement intérieur élaboré par le directeur de l'école primaire concerné, en collaboration avec le conseil de coordination et de concertation, qui doit être en conformité avec les orientations générales prévues à l'article 20 de la loi n° 08-04 du 15 Moharram 1429 correspondant au 23 janvier 2008, susvisée.

Le règlement intérieur est soumis au directeur de l'éducation de la wilaya pour validation.

CHAPITRE 2

REALISATION DES CANTINES SCOLAIRES

Art. 9. — La réalisation des cantines scolaires est assurée par la commune selon les exigences de la carte scolaire, de la typologie des constructions scolaires et de la nomenclature des équipements, fixées conformément à la réglementation en vigueur.

Art. 10. — La cantine scolaire centrale répond aux mêmes conditions de constructions et d'équipements mentionnées à l'article 9, ci-dessus.

Art. 11. — Lorsque les conditions de réalisation d'une cantine scolaire dans une école primaire ne sont pas réunies, la commune peut aménager au sein de cette école une salle dédiée à la restauration scolaire rattachée à une cantine scolaire centrale.

Art. 12. — Lors de la réalisation des cantines scolaires, des espaces aménagés doivent être réservés au profit des élèves handicapés moteurs.

Art. 13. — La cantine scolaire est créée ou supprimée par arrêté du wali sur proposition du directeur de l'éducation de wilaya.

Art. 14. — En cas de fermeture temporaire de la cantine scolaire durant l'année scolaire, pour quelque raison que ce soit, la commune assure l'alimentation scolaire aux élèves bénéficiaires, en coordination avec les services de l'éducation au niveau de la wilaya.

CHAPITRE 3

GESTION DES CANTINES SCOLAIRES

Section 1

Du champ d'intervention de la commune

Art. 15. — Dans le cadre des dispositions législatives et réglementaires en vigueur, la commune assure la gestion des cantines scolaires. A ce titre elle est chargée notamment :

- d'arrêter les listes des élèves bénéficiaires proposées par les directeurs des écoles primaires ;
- d'assurer l'entretien des cantines scolaires et l'hygiène des lieux ;
- d'assurer le bon fonctionnement des cantines scolaires ;
- d'affecter les agents qualifiés chargés de la gestion, du gardiennage, de l'entretien et de la maintenance des locaux des cantines scolaires, ainsi que la préparation, la distribution et l'acheminement des repas ;
- de veiller à l'approvisionnement des cantines scolaires en produits alimentaires sains, par les fournisseurs retenus et à leur réception, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur ;
- de veiller à la bonne utilisation et conservation des équipements des cantines scolaires ;

— de procéder à l'inventaire et au récolement à la fin de chaque année scolaire et lors du changement de l'agent responsable de la gestion des cantines scolaires ;

— d'assurer le contrôle de qualité des aliments et des denrées alimentaires ;

— d'assurer, en cas de besoin, et dans le respect des horaires des cours, le transport pour permettre aux élèves bénéficiaires de rejoindre la cantine scolaire.

Art. 16. — Le personnel des cantines scolaires doit être de bonne santé, de bonne moralité et n'ayant pas d'antécédents incompatibles avec l'exercice de ses missions.

Art. 17. — Le personnel des cantines scolaires bénéficie de cycles de formation.

Art. 18. — Conformément à la législation et à la réglementation en vigueur, les cantines scolaires peuvent être gérées selon les modes suivants :

- la gestion directe ;
- l'établissement public communal ou de wilaya ;
- par délégation.

Art. 19. — Lorsque la gestion de la cantine scolaire est déléguée, le président de l'assemblée populaire communale concerné en informe le directeur de l'éducation de la wilaya et lui notifie un exemplaire de la convention de délégation en vue de prendre les mesures nécessaires conformément à la réglementation en vigueur.

Section 2

Du champ d'intervention du directeur de l'école primaire

Art. 20. — Le directeur de l'école primaire est chargé, en concertation avec les services de l'éducation de la wilaya, en matière d'alimentation scolaire :

- d'identifier les différents besoins de la cantine scolaire, en coordination avec les services de la commune concernée ;
- de veiller au respect des règles de l'éducation sanitaire et alimentaire ;
- de proposer la liste des élèves bénéficiaires de la cantine scolaire ;
- de veiller à l'exécution du menu hebdomadaire établi pour les repas ;
- d'inculquer aux élèves bénéficiaires les bonnes habitudes alimentaires et évaluer leur impact.

Art. 21. — Le directeur de l'école primaire exerce son autorité sur l'ensemble des agents exerçant dans la cantine scolaire.

En cas d'infractions commises par ce personnel, le directeur de l'école primaire saisit le président de l'assemblée populaire communale concerné, pour prendre les mesures qui s'imposent et en informe le directeur de l'éducation de la wilaya.

Art. 22. — L'accompagnement des élèves bénéficiaires des cantines scolaires pendant la durée de la restauration est assuré par les personnels enseignants, et la direction de l'école primaire et de l'alimentation scolaire.

Section 3

Du champ d'intervention du conseil de coordination et de concertation

Art. 23. — Le conseil de coordination et de concertation prévu à l'article 31 du décret exécutif n° 16-226 du 22 Dhou El Kaâda 1437 correspondant au 25 août 2016, susvisé, est chargé d'examiner et de formuler des propositions se rapportant, notamment :

- à la composition et l'équilibre du repas ;
- à l'évaluation du niveau d'amélioration des repas et sa conformité avec le programme alimentaire retenu ;
- à l'appréciation du niveau de concrétisation des objectifs éducatifs relatifs aux bonnes habitudes alimentaires, à travers le comportement des élèves bénéficiaires.

Art. 24. — La composition du conseil de coordination et de concertation prévu à l'article 23, ci-dessus, est élargie lors de sa séance consacrée à la gestion des cantines scolaires :

- au représentant du bureau d'hygiène communale ;
- au représentant des personnels de l'alimentation scolaire ;
- au représentant de la santé scolaire.

CHAPITRE 4

DU CONTROLE DES CANTINES SCOLAIRES

Art. 25. — La commune et/ou la wilaya assurent le contrôle du respect des dispositions législatives et réglementaires en matière de gestion des cantines scolaires.

Le contrôle s'effectue, en coordination avec le secteur de l'éducation nationale et en collaboration avec les autres secteurs concernés. Il doit porter essentiellement sur :

- le respect des normes sanitaires ;
- la conformité aux règles d'hygiène ;
- le respect de l'équilibre des repas.

CHAPITRE 5

DISPOSITIONS FINANCIERES

Art. 26. — Les crédits alloués par l'Etat, au titre de la gestion des cantines scolaires sont inscrits au budget de fonctionnement du ministère chargé des collectivités locales.

Art. 27. — En cas d'insuffisance des ressources nécessaires à la couverture des dépenses liées à la rémunération des agents cités à l'article 15 ci-dessus, la commune reçoit de l'Etat des subventions et des dotations de fonctionnement, conformément aux dispositions des articles 172 et 199 de la loi n° 11-10 du 20 Rajab 1432 correspondant au 22 juin 2011, susvisée.

Art. 28. — La commune et/ou la wilaya peuvent, selon leurs capacités financières, contribuer à l'équipement et au rééquipement des cantines scolaires. Elles peuvent également participer à l'amélioration des repas.

Art. 29. — Le coût de la ration alimentaire est fixé par arrêté conjoint des ministres chargés des collectivités locales, des finances et de l'éducation nationale.

Art. 30. — Les parents d'élèves et les associations peuvent apporter une contribution financière à l'amélioration des repas, dans le cadre de la législation et de la réglementation en vigueur.

CHAPITRE 6

DISPOSITIONS FINALES

Art. 31. — Toutes dispositions contraires au présent décret sont abrogées, notamment les dispositions du décret n° 65-70 du 11 mars 1965, susvisé.

Art. 32. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018.

Ahmed OUYAHIA.

-----★-----

Décret exécutif n° 18-04 du 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018 complétant le décret exécutif n° 12-98 du 8 Rabie Ethani 1433 correspondant au 1er mars 2012 portant création du centre technique des industries agroalimentaires (CTIAA).

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'industrie et des mines,

Vu la Constitution, notamment ses articles 99-4° et 143 (alinéa 2) ;

Vu la loi n° 04-04 du 5 Joumada El Oula 1425 correspondant au 23 juin 2004, modifiée et complétée, relative à la normalisation ;

Vu le décret présidentiel n° 17-242 du 23 Dhou El Kaâda 1438 correspondant au 15 août 2017 portant nomination du Premier ministre ;

Vu le décret présidentiel n° 17-243 du 25 Dhou El Kaâda 1438 correspondant au 17 août 2017 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 05-464 du 4 Dhou El Kaâda 1426 correspondant au 6 décembre 2005, modifié et complété, relatif à l'organisation et au fonctionnement de la normalisation ;

Vu le décret exécutif n° 05-466 du 4 Dhou El Kaâda 1426 correspondant au 6 décembre 2005, modifié, portant création, organisation et fonctionnement de l'organisme algérien d'accréditation ALGERAC ;

Vu le décret exécutif n° 12-98 du 8 Rabie Ethani 1433 correspondant au 1er mars 2012 portant création du centre technique des industries agroalimentaires (CTIAA) ;

Vu le décret exécutif n° 17-62 du 10 Joumada El Oula 1438 correspondant au 7 février 2017 relatif aux conditions et aux caractéristiques d'apposition de marquage de conformité aux règlements techniques ainsi que les procédures de certification de conformité ;

Décrète :

Article 1er. — Les dispositions de l'article 3 du décret exécutif n° 12-98 du 8 Rabie Ethani 1433 correspondant au 1er mars 2012, susvisé, sont complétées *in fine* par un alinéa rédigé comme suit :

"Art. 3. —

Le Centre peut effectuer tout essai et/ou analyse relatifs à l'évaluation de la conformité des produits agroalimentaires, ainsi que de délivrer des certificats de conformité des produits agroalimentaires, conformément à la réglementation en vigueur".

Art. 2. — Le présent décret sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 27 Rabie Ethani 1439 correspondant au 15 janvier 2018.

Ahmed OUYAHIA.

Annexe 3 : Significativité par case (Test exact de Fisher) (quotidiennement / programme alimentaire) :

| | Occasionnellement | Continu |
|-------------------|-------------------|---------|
| Jamais | > | < - |
| Occasionnellement | > + | < |
| Continu | < | > |

Annexe 4 : Significativité par case (Test exact de Fisher) (quotidiennement / programme respecté) :

| | Jamais | Occasionnellement | Continu |
|-------------------|--------|-------------------|---------|
| Jamais | > | < | < |
| Occasionnellement | < | > | < |
| Continu | < | < | > |

Annexe 5 : Significativité par case (Test exact de Fisher) (quotidiennement / contrôle sanitaire) :

| | Jamais | Occasionnellement | Continu |
|-------------------|--------|-------------------|---------|
| Jamais | > | < | < |
| Occasionnellement | < | > | < |
| Continu | < | < | > |

Annexe 6 : Significativité par case (Test exact de Fisher) (repas équilibré / magasin) :

| | Inexistant | Mauvais état |
|-------------------|------------|--------------|
| Occasionnellement | < | > |
| Continu | > | < |

Annexe 7 : Significativité par case (Test exact de Fisher) (repas équilibré / équipement) :

| | Inexistant | Mauvais état |
|-------------------|------------|--------------|
| Occasionnellement | < | > |
| Continu | > | < |

Annexe 8 : Significativité par case (Test exact de Fisher) (repas équilibré / mode de gestion) :

| | Communale | Directe | Délégation |
|-------------------|-----------|---------|------------|
| Occasionnellement | > | < | > |
| Continu | < | > | < |

Annexe 9 : Significativité par case (Test exact de Fisher) (repas chaud / programme respecté):

| | Jamais | Occasionnellement | Continu |
|-------------------|--------|-------------------|---------|
| Jamais | > | < | < |
| Occasionnellement | > | > | < |
| Continu | < | < | > |

Annexe 10 : Significativité par case (Test exact de Fisher) (repas chaud / problème en eau potable) :

| | Jamais | Occasionnellement | Continu |
|-------------------|--------|-------------------|---------|
| Jamais | < | > | < |
| Occasionnellement | > | < | < |
| Continu | < | > | > |

Annexe 11 : Significativité par case (Test exact de Fisher) (repas chaud / contrôle sanitaire) :

| | Jamais | Occasionnellement | Continu |
|-------------------|--------|-------------------|---------|
| Jamais | > | < | < |
| Occasionnellement | < | > | < |
| Continu | < | < | > |

Les valeurs affichées en rouge sont significatives au seuil alpha=0,05.

Résumé

Le travail effectué consiste à mettre en évidence le niveau d'efficacité des cantines scolaires dans leur mission de la préparation quotidienne d'un repas chaud, et équilibré aux élèves des écoles primaires. Une enquête par sondage a été menée dans 35 écoles primaires au niveau de la wilaya de Tizi-Ouzou, faite en soumettant le directeur à un questionnaire. Une analyse quantitative et qualitative a été faite. Les résultats ont montré que certains moyens d'accompagnement de la CS surtout ceux liés à l'organisation et matériel fonctionnel influencent l'efficacité des CS ; soit sur la régularité du service des repas soit sur la qualité des repas servis.

Mots clés : école primaire, cantine scolaire, efficacité, alimentation des enfants, repas scolaire.

Asegzel

Aqdac id nhegga igezzud tiririt yer tamunt aswir n tmellit n tesmaççayin tiyurbizin deg tuydat nsent n uherkel n yal ass n tremt (uççi) tazeylant, tamneknat i ynelmaden n iyarbazen imenza. Yiwet n tasestant s umyagal id yedran deg 35 n iyarbazen imenza deg lwilaya n tizi uzdu, tettwaxdem s wannuz n inemhalen s yesteqsiyen nsen. Taslaqt tamerkidt akked n tesmekta tesvegned agmuđ a:kra n uyaraw n tdukli n tesmaççit tayurbizt, a ladya wid yurzen (cudden) yer tudsa d warrum awuran ttezzirin tamellit n tesmaççayin ; ama yef tillugna n leqdic n tremt ama yef tyara n wuççi id yettwaqedcen.

Awalen n tsarut : ayarbaz amenzu, tasmaççit tayurbizt, tamellit, tuççit n tarwa, tiremt tayurbizt.