

# QUALITÉ DE VIE À L'ÉCOLE

## ENQUÊTE SUR LA RESTAURATION ET L'ARCHITECTURE SCOLAIRES

**Cnesco**

*Octobre 2017*



 **cnesco**  
conseil national  
d'évaluation  
du système scolaire

Ce document s'inscrit dans une série de contributions publiées par le Conseil national d'évaluation du système scolaire (Cnesco) sur la thématique : **Qualité de vie à l'école.**

E. Bellarbre, A. Blanchard-Schneider, T. Coudroy, A. Guiot, A. Lopes, L. Piedfer-Queney et N. Piquet ont participé à la construction et à l'administration de l'enquête ainsi qu'à l'analyse des données.

Pour citer ce document :

Cnesco (2017). *Enquête sur la restauration et l'architecture scolaires*. Paris.

Ce document présente les résultats d'une enquête réalisée auprès des établissements scolaires en partenariat avec le Syndicat national des personnels de direction de l'éducation nationale (SNPDEN) et le Secrétariat général de l'enseignement catholique (SGEC). Les résultats de l'enquête sont complétés par le traitement de données nationales exhaustives produites par la Direction de l'évaluation, de la prospective et de la performance (Depp).

Disponible sur le site du Cnesco : <http://www.cnesco.fr>

Publié en octobre 2017

Conseil national d'évaluation du système scolaire

Carré Suffren - 31-35 rue de la Fédération 75015 Paris

## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>5</b>
<b>I. Restauration scolaire</b> .....	<b>5</b>
1. Une fréquentation forte mais socialement inégalitaire de la restauration scolaire .....	6
2. Des politiques tarifaires variables .....	9
3. Un temps de déjeuner suffisant .....	11
4. Des organisations plus modernes des espaces de restauration .....	12
5. Des menus divers mais pas toujours adaptés aux habitudes alimentaires des élèves .....	13
6. Une bonne utilisation de produits frais et locaux mais rarement bio .....	13
7. De nombreuses animations organisées dans les établissements .....	16
<b>II. Architecture et aménagement des espaces</b> .....	<b>17</b>
1. Un facteur important de la qualité de vie des élèves et des personnels .....	17
2. De nombreuses interpellations sur la qualité des locaux .....	17
3. Sanitaires : la propreté et la sécurité à améliorer .....	18
4. Une attribution variable des salles entre les élèves et les enseignants .....	19
5. Des espaces à adapter aux nouveaux besoins de l'école .....	20
a. Des espaces réservés au travail en autonomie des élèves .....	20
b. Des espaces peu adaptés à la pédagogie différenciée .....	21
c. Peu d'espaces dédiés à la collaboration entre enseignants .....	22
6. L'établissement comme lieu de vie .....	23
7. Des établissements encore peu adaptés aux besoins numériques .....	26
8. Des établissements encore peu accessibles aux personnes en situation de handicap .....	27
9. Une grande variété d'acteurs impliqués dans la définition des projets .....	27
<b>Conclusion générale</b> .....	<b>29</b>
<b>Bibliographie</b> .....	<b>31</b>

## Liste des figures

Figure 1 : Proportion d'élèves qui n'utilisent jamais le service de restauration scolaires dans les collèges.....	6
Figure 2 : Proportion d'élèves qui n'utilisent jamais le service de restauration dans les collèges selon l'origine sociale.....	7
Figure 3 : Politique tarifaire spécifique à destination des élèves les plus démunis pouvant aller jusqu'à la gratuité (parmi les collèges déclarant une politique tarifaire).....	10
Figure 4 : Politique tarifaire spécifique à destination des élèves les plus démunis pouvant aller jusqu'à la gratuité (parmi les lycées déclarant une politique tarifaire).....	10
Figure 5 : Diversité de choix des plats principaux proposés chaque jour (tous établissements) .....	13
Figure 6 : Utilisation de produits locaux, frais (non surgelés...), issus de l'agriculture biologique, de saison.....	14
Figure 7 : Animation autour de la restauration.....	16
Figure 8 : Interpellations des chefs d'établissement au sujet de points relatifs au bâti de l'établissement .....	18
Figure 9 : Fréquence du nettoyage des sanitaires au sein de l'établissement.....	18
Figure 10 : Modalités d'attribution des salles de classe, hors les salles réservées à certaines matières pour des besoins spécifiques (TP, informatique, ateliers, etc.) .....	20
Figure 11 : Présence d'un mobilier permettant d'ajuster facilement l'aménagement des salles de cours aux activités .....	22
Figure 12 : Existence d'espace(s) dédié(s) à l'équipe pédagogique .....	22
Figure 13 : Espaces de loisirs à destination des élèves (collèges privés et publics).....	23
Figure 14 : Espaces de loisirs à destination des élèves selon le type de lycées .....	24

## Liste des tableaux

Tableau 1 : Influence du prix des repas sur le taux de fréquentation du restaurant scolaire .....	8
Tableau 2 : Formules d'accès à la restauration scolaire.....	9
Tableau 3 : Prix moyen d'un repas selon le secteur d'enseignement.....	9
Tableau 4 : Critères sur lesquels se base la politique tarifaire spécifique à destination des élèves les plus démunis .....	11
Tableau 5 : Les élèves disposent d'au moins 30 minutes pour déjeuner (temps d'attente non compris) .....	12
Tableau 6 : Mode(s) privilégié(s) de production des repas servis.....	15
Tableau 7 : Utilisation des différents types de produits selon le lieu de production des repas .....	15
Tableau 8 : Interpellation au sujet des locaux sanitaires .....	19
Tableau 9 : Espaces de travail auxquels les élèves peuvent accéder de leurs propres initiatives .....	21
Tableau 10 : Auto et cogestion des espaces par les élèves (collèges et lycées) .....	24
Tableau 11 : Présence d'activités extra-scolaires dans les collèges, LP et LEGT .....	25
Tableau 12 : Accessibilité des établissements .....	27
Tableau 13 : Acteurs sollicités en amont de prises de décision concernant l'aménagement des espaces dans l'établissement .....	28

## Méthodologie de l'enquête

L'enquête sur la restauration scolaire, l'architecture et la vie dans l'établissement, menée par le Cnesco, a été réalisée *via* une enquête en ligne adressée aux chefs d'établissement du second degré de France métropolitaine et des DOM, du 26 juin au 16 juillet 2017. Le questionnaire est composé de 69 questions, dont la première moitié concerne l'architecture scolaire et la seconde moitié la restauration scolaire.

Un échantillon représentatif au niveau national de 3 800 établissements (collèges, LEGT et LP des secteurs public et privé sous contrat) a été sélectionné par la méthode des quotas<sup>1</sup>. La méthode des quotas est une méthode d'échantillonnage qui consiste à s'assurer de la représentativité d'un échantillon en lui affectant une structure similaire à celle de la population de base. Pour cette enquête, les critères sélectionnés ont été dans l'ordre le secteur et le type d'établissement (Collèges REP et hors REP, LEGT et LP).

À l'issue de la période de passation et après traitement (élimination de doublons, réponses trop partielles...), 869 réponses ont été retenues. Les questionnaires ont été renseignés par les chefs d'établissement, leur adjoint ou les gestionnaires. Ces trois types de fonction seront désignés dans la présente note par la seule expression « le chef d'établissement », pour le secteur public comme pour le secteur privé, dans la mesure où le questionnaire lui était adressé.

L'échantillon des répondants n'est pas parfaitement représentatif de la population nationale, en raison d'une légère sous-représentation du secteur privé sous contrat. Cependant aucune correction par pondération n'a été effectuée dans cette première étape du traitement statistique de l'enquête, étant donné le nombre suffisant d'établissements du secteur privé (146).

Une enquête similaire dans son questionnement sur la restauration et l'architecture scolaires a été également réalisée auprès des départements et des régions, qui exercent leurs compétences sur ces thématiques. Faute de réponses suffisantes, les résultats de cette enquête ne peuvent être publiés.

---

<sup>1</sup> Fichier source : MENESR-Depp (2016), Données de l'enquête second degré – rentrée 2016 extraite de la BCP par le Cnesco.

## Introduction

Depuis plusieurs décennies, la recherche française et internationale s'intéresse au bien-être des élèves à l'école à travers notamment l'analyse de leur cadre de vie dans les établissements scolaires. Si cette recherche est désormais abondante sur de nombreuses dimensions (relations élèves/enseignants, pratiques pédagogiques, sentiment de sécurité... cf. Florin et Guimard, Cnesco, 2017), deux domaines du cadre de vie des élèves, cruciaux pour leur quotidien, sont aujourd'hui, en France, peu explorés : la restauration et l'architecture scolaires. Le Cnesco a donc décidé de conduire une enquête originale sur ces deux thématiques qui, aujourd'hui, sont de la compétence des collectivités territoriales, mais engagent également l'organisation et l'animation pédagogique au sein des établissements.

### I. Restauration scolaire

La restauration scolaire est un service important dans la vie des enfants.

Belot et James (2011) montrent que les élèves, notamment les plus défavorisés, bénéficiant d'un déjeuner nourrissant et équilibré seraient plus attentifs et dans de meilleures conditions pour apprendre que ceux ne bénéficiant pas d'un repas équilibré. Un impact sur les résultats scolaires d'élèves de CP en Angleterre (augmentation des résultats en anglais et en mathématiques) a été mis en évidence, ainsi qu'un recul de l'absentéisme lié à des maladies. Des études (Florin et Guimard, Cnesco, 2017) montrent également l'existence d'un lien entre la fréquence des repas pris à la cantine et la protection contre le surpoids et l'obésité.

Le temps du déjeuner est particulier dans la journée d'un enfant. Il est un temps de socialisation et d'apprentissage des codes sociaux, il peut aussi être un moment d'apprentissage, notamment à la citoyenneté (par exemple en sensibilisant les enfants au gaspillage alimentaire, en développant l'entraide entre les enfants les plus jeunes et les plus âgés, etc.).

De plus, la nutrition a été intégrée dans les programmes d'enseignement, et une politique nutritionnelle existe dans le but, notamment, de renforcer la place prépondérante de l'éducation à la nutrition et de prévenir les problèmes de surpoids, d'obésité ou de troubles du comportement alimentaire des enfants à l'école<sup>2</sup>.

Si les recherches convergent aujourd'hui pour pointer l'importance de la restauration scolaire dans la vie des élèves, peu d'études existent en France sur cette thématique. Cette enquête du Cnesco vise ainsi à éclairer ce vaste sujet et explore à la fois la fréquentation – en particulier les inégalités sociales qui peuvent y être détectées - ainsi que son organisation logistique, économique et pédagogique dans les collèges et les lycées des secteurs d'enseignement public et privé.

---

<sup>2</sup> Voir la circulaire de rentrée n°2011-071 du 2 mai 2011.

## 1. Une fréquentation forte mais socialement inégalitaire de la restauration scolaire

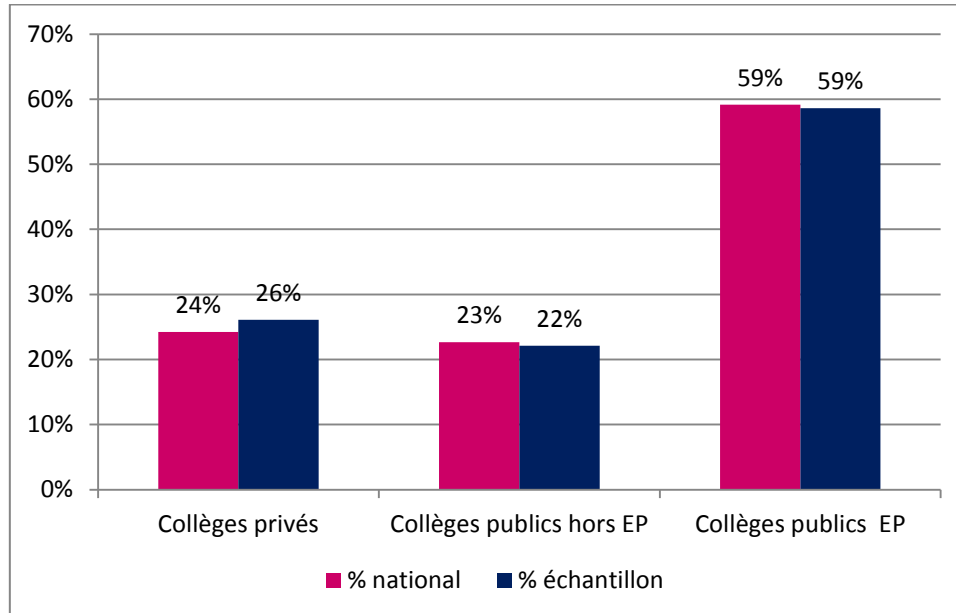
Selon l'enquête du Cnesco, 93 % des établissements du second degré disposent d'un restaurant scolaire. Ceux qui déclarent ne pas en disposer bénéficient généralement d'un accès au restaurant scolaire d'un établissement proche.

70 % des élèves scolarisés dans les collèges publics sont inscrits à la cantine. Ils sont 68 % dans les lycées – internes ou demi-pensionnaires – (données Depp extraites de la Base centrale de pilotage (BCP), 2016 ; traitement Cnesco, 2017).

Durant les 20 dernières années, la fréquentation du restaurant scolaire a nettement augmenté. Ainsi en 1996, seuls 55 % des élèves étaient inscrits à la cantine, soit 15 points de moins qu'en 2016 (données Depp extraites de la BCP, 1994- 2016 ; traitement Cnesco, 2017). Si les fréquentations de la restauration scolaire sont désormais élevées en France dans les collèges et les lycées, ces moyennes cachent de fortes disparités, selon le type d'établissement fréquenté (établissement relevant de l'éducation prioritaire (EP) vs établissement hors éducation prioritaire).

La figure 1 présente, par type d'établissement, la proportion de collégiens qui ne déjeunent jamais à la cantine pour l'ensemble des collèges français et pour les collèges de l'échantillon de l'enquête Cnesco. On note que la répartition dans l'échantillon est très proche de la répartition nationale pour les collèges<sup>3</sup>.

Figure 1 : Proportion d'élèves qui n'utilisent jamais le service de restauration scolaires dans les collèges



Pour les données nationales :

Champ : élèves scolarisés dans les établissements du second degré de France métropolitaine et des DOM.

Source : MEN-Depp rentrée 2016 - extraction BCP, traitement Cnesco.

Pour les données « échantillon » : enquête Cnesco.

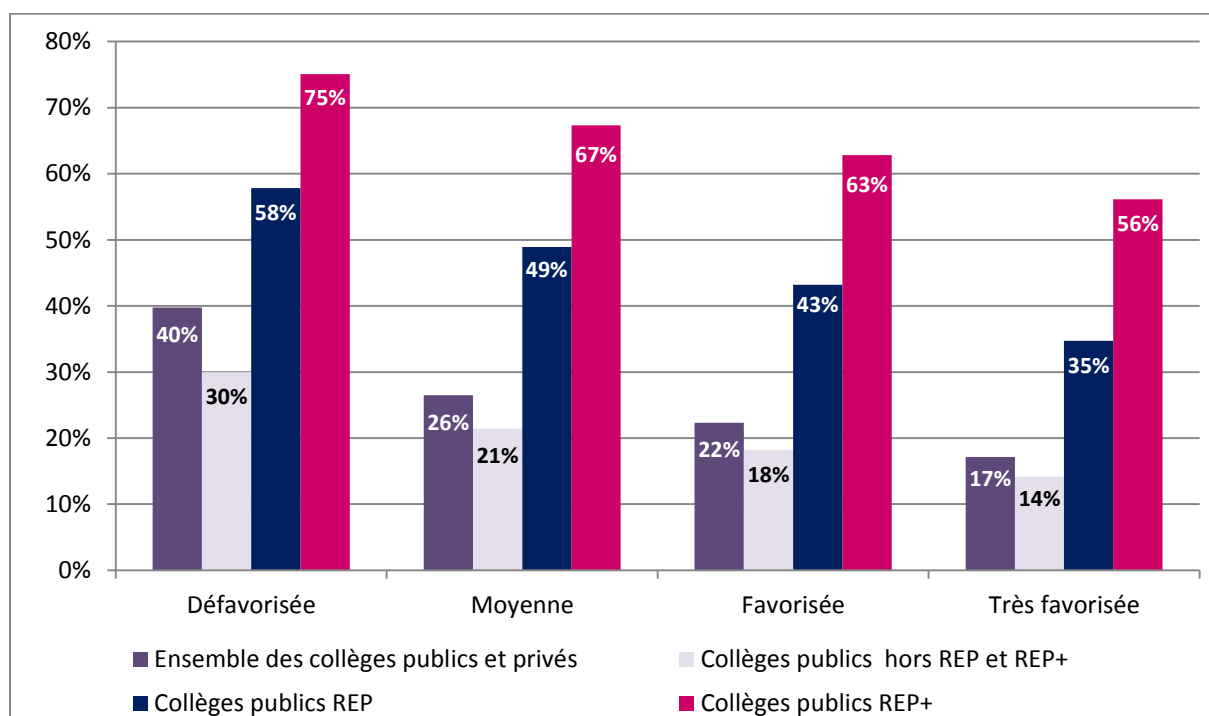
<sup>3</sup> Comme précisé dans la partie « Méthodologie de l'enquête », pour les lycées privés (LEGT principalement), l'échantillon de l'enquête Cnesco présente un très léger décalage par rapport à la population nationale, qui peut être analysé à partir de cet indicateur sur la fréquentation de la restauration scolaire.



La figure 1 met en évidence l'existence d'inégalités dans l'usage des services de restauration scolaire selon le type d'établissement. Dans les collèges relevant de l'éducation prioritaire de l'échantillon, 59 % des élèves n'utilisent jamais le service de restauration scolaire alors qu'ils sont en moyenne 22 % dans les collèges publics hors REP et 24 % dans les collèges privés.

De plus, les différences d'usage du service de restauration sont importantes au sein même des collèges relevant de l'éducation prioritaire : 53 % des élèves n'utilisent pas le service de restauration dans les collèges REP et ils sont 73 % dans les collèges REP+. Ces disparités sociales se retrouvent également dans les analyses de la fréquentation de la restauration selon l'origine sociale des élèves (Figure 2). Les élèves d'origine sociale défavorisée déjeunent moins souvent à la cantine et ce, particulièrement dans les collèges de l'éducation prioritaire. Si 30 % des élèves défavorisés ne déjeunent jamais à la cantine quand ils fréquentent un collège public hors REP, c'est le cas de 58 % des élèves en REP et 75 % en REP+.

**Figure 2 : Proportion d'élèves qui n'utilisent jamais le service de restauration dans les collèges selon l'origine sociale**



Champ : élèves scolarisés dans les établissements du second degré de France métropolitaine et des DOM.

Source : MEN-Depp rentrée 2016 - extraction BCP, traitement Cnesco.

On retrouve, dans une moindre mesure, ce même phénomène de fréquentation en retrait de la restauration scolaire dans les lycées qui accueillent les publics socialement les plus défavorisés, à savoir les lycées professionnels.

Pour les établissements privés comme pour les établissements publics, les élèves des LP utilisent moins le service de restauration scolaire que les élèves de LEGT. Ainsi, dans le secteur public, 37 % des élèves de LP n'utilisent jamais la restauration scolaire contre 31 % en LEGT. Par ailleurs, les élèves des lycées privés déjeunent moins souvent à la cantine que ceux des lycées publics.

Interrogés sur les facteurs influençant la fréquentation de la restauration, les équipes de direction des établissements évoquent une variété de dimensions.

Plus de la moitié des chefs d'établissement déclarent que la qualité (72 %) et la variété (65 %) des repas servis ont une influence positive sur la fréquentation du service de restauration. Ce pourcentage varie peu selon le type d'établissement. Dans 40 % des établissements de l'échantillon, l'adaptation aux attentes et habitudes alimentaires des familles n'est pas considérée comme ayant une influence sur la fréquentation de la cantine, et elle est considérée comme ayant une influence positive dans 41 % des cas. Cependant, dans les LEGT publics, 40 % des chefs d'établissements considèrent que l'organisation de l'établissement (temps d'attente, aménagement du réfectoire, horaires de la pause de déjeuner, etc.) a une influence négative sur la fréquentation du service alors qu'ils ne sont en moyenne que 18 % à le déclarer dans l'ensemble de l'échantillon.

Le prix des repas pourrait avoir une influence différente selon le type d'établissement. Les chefs d'établissement du secteur privé considèrent plus souvent (41 %) que dans le secteur public (8 %) que celui-ci peut constituer un frein à l'usage de la restauration scolaire par les familles (Tableau 1).

**Tableau 1 : Influence du prix des repas sur le taux de fréquentation du restaurant scolaire**

	Influence positive	Influence négative	Pas d'influence	Non-réponses
<b>Secteur public</b>	55 %	8 %	35 %	3 %
<b>Secteur privé</b>	23 %	41 %	31 %	5 %
<b>Total</b>	50 %	13 %	34 %	3 %

Enfin, l'accès au service de restauration est plus ou moins flexible selon les établissements fréquentés par les élèves (Tableau 2). Dans certains établissements, les élèves peuvent choisir le jour où ils déjeunent à la cantine alors que dans d'autres, ils n'ont pas cette possibilité ; cela pourrait conduire à des usages différenciés de la part des familles.

Seuls 25 % des établissements (collèges et lycées) déclarent proposer une inscription « au ticket », permettant à l'élève de choisir le jour même s'il déjeune dans l'établissement ou non. Cette pratique est cependant plus répandue en lycée (38 %).

Dans les collèges publics, environ 45 % des chefs d'établissement déclarent qu'il n'est pas possible de choisir les jours de restauration pour les familles alors que ce n'est le cas que dans 14 % des collèges privés. À l'inverse, dans les lycées, il est plus souvent possible de choisir le jour de restauration scolaire (choix de jours fixes ou choix effectué le jour même).

**Tableau 2 : Formules d'accès à la restauration scolaire**

	Privé			Public			
	Collèges	LP	LEGT	Collèges hors EP	Collèges EP	LP	LEGT
<b>Les élèves ne peuvent pas choisir les jours</b>	<b>14 %</b>	15 %	20 %	<b>44 %</b>	<b>45 %</b>	32 %	19 %
<b>Les élèves peuvent choisir des jours fixes</b>	60 %	51 %	46 %	40 %	32 %	29 %	32 %
<b>Les élèves peuvent choisir le jour même</b>	21 %	27 %	28 %	14 %	19 %	38 %	46 %
<b>Non-réponses</b>	5 %	7 %	6 %	2 %	4 %	2 %	3 %

## 2. Des politiques tarifaires variables

680 chefs d'établissement ont répondu à la question sur le prix moyen du repas au sein de leur établissement sur les 811 établissements disposant d'un service de restauration scolaire<sup>4</sup>. Parmi ceux-ci, il existe des différences de prix moyens entre secteurs public et privé. Les différences au sein d'un même secteur restent faibles. Les élèves scolarisés dans le privé paient en moyenne leur repas 5,40 euros<sup>5</sup> alors que les élèves du secteur public le paient 3,30 euros (Tableau 3). Le prix pourrait constituer un frein à la fréquentation du service de restauration scolaire comme cela a été précisé dans la partie précédente. Il existe des disparités de prix moyen selon le secteur d'enseignement, qui s'expliquent entre autres par des politiques de subventions différenciées de la part des collectivités territoriales.

**Tableau 3 : Prix moyen d'un repas selon le secteur d'enseignement**

	Prix moyen
<b>Secteur public</b>	3,30 €
<b>Secteur privé</b>	5,40 €

L'existence d'une politique tarifaire permettant à tous les élèves, quelle que soit leur situation sociale, d'accéder au service de restauration peut constituer un levier d'inclusion important pour ces populations. Cependant, les collectivités territoriales, responsables de la politique de restauration, ne pratiquent pas systématiquement de politiques tarifaires adaptant mécaniquement le prix du repas aux ressources des familles. 40 % des chefs d'établissement<sup>6</sup> déclarent qu'une politique tarifaire spécifique est appliquée pour les élèves les plus démunis.

Par ailleurs, parmi les établissements dans lesquels une politique de ce type est appliquée, 54 % des chefs d'établissement déclarent que la politique tarifaire à destination des élèves les plus démunis peut aller jusqu'à la gratuité. Ce pourcentage cache cependant des disparités selon le type d'établissement (Figures 3 et 4). La gratuité est plus souvent appliquée dans le secteur public que

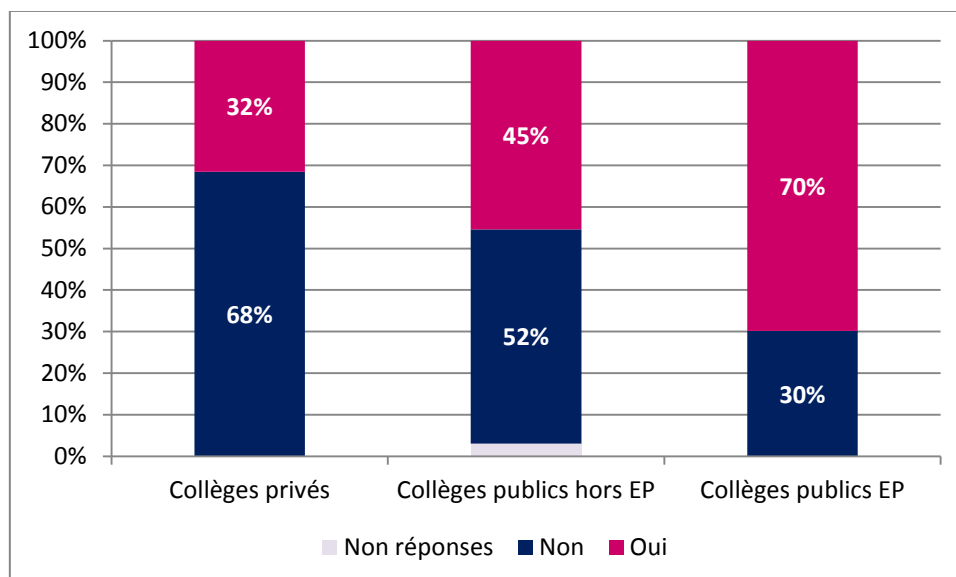
<sup>4</sup> Seuls les 811 établissements disposant d'un service de restauration sur place sont analysés dans la suite de la partie concernant la restauration scolaire.

<sup>5</sup> Dans le secteur privé, la restauration n'est pas subventionnée.

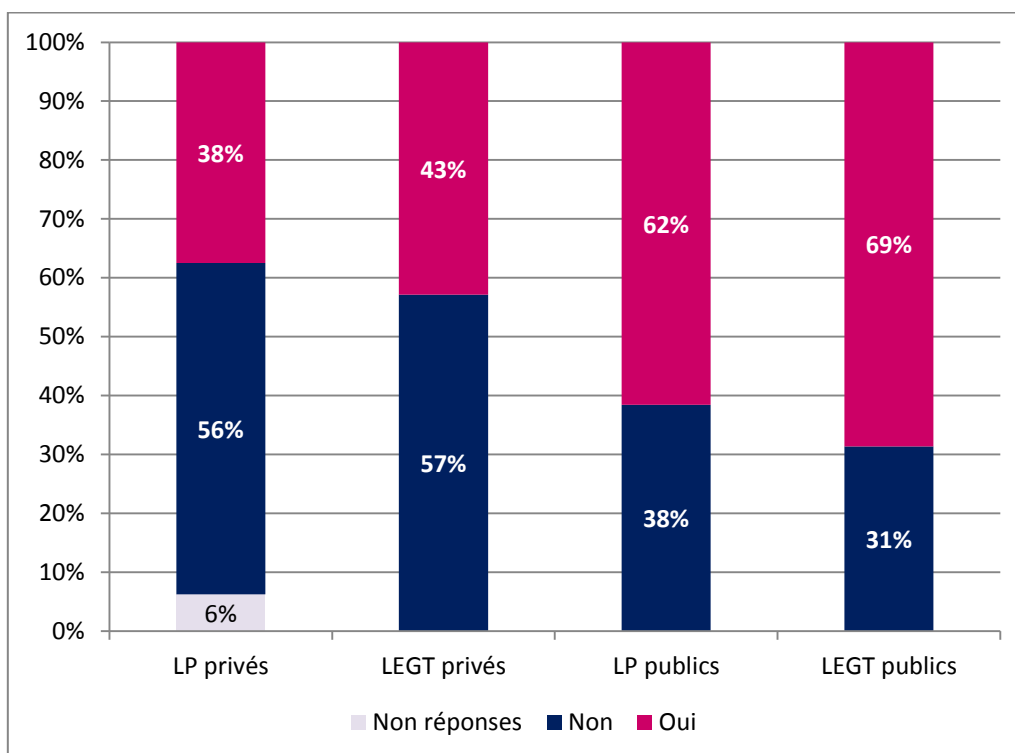
<sup>6</sup> 55 % déclarent qu'il n'existe pas de politique tarifaire spécifique pour les plus démunis et 5 % n'ont pas répondu à la question.

dans le secteur privé : c'est le cas par exemple pour 70 % des collèges publics EP contre 32 % des collèges privés (Figure 3) ; et pour 62 % des LP publics contre 38 % des LP privés (Figure 4). Les chefs d'établissement des LP déclarent moins souvent appliquer la gratuité pour les tarifs de restauration scolaire à destination des plus démunis que ceux des LEGT, dans le secteur public comme dans le secteur privé.

**Figure 3 : Politique tarifaire spécifique à destination des élèves les plus démunis pouvant aller jusqu'à la gratuité (parmi les collèges déclarant une politique tarifaire)**



**Figure 4 : Politique tarifaire spécifique à destination des élèves les plus démunis pouvant aller jusqu'à la gratuité (parmi les lycées déclarant une politique tarifaire)**



Le quotient familial est le critère principal à partir duquel la politique tarifaire est construite : c'est le cas dans 82 % des établissements déclarant qu'un tarif préférentiel existe pour les élèves les plus démunis (Tableau 4). Dans les établissements privés, le critère « nombre d'enfants demi-pensionnaires au sein du foyer » est plus souvent mobilisé que dans les établissements publics. En moyenne, 42 % des établissements appliquent un tarif spécifique si l'élève est boursier.

**Tableau 4 : Critères sur lesquels se base la politique tarifaire spécifique à destination des élèves les plus démunis**

Critères	Quotient familial/revenu des parents	Nombre d'élèves demi-pensionnaires au sein du foyer	L'élève reçoit une bourse
<b>Secteur public</b>	83 %	17 %	<b>43 %</b>
<b>Secteur privé</b>	73 %	<b>36 %</b>	34 %
<b>Total</b>	82 %	20 %	42 %

Note : tests de Chi 2 significatifs à 10 % pour le premier critère, à 1 % pour le deuxième et non significatif pour le troisième. Lecture : Parmi les 328 chefs d'établissement qui ont répondu oui à la question « Existe-t-il une politique tarifaire spécifique pour les plus démunis », 42 % déclarent que le tarif préférentiel est octroyé selon le critère « l'élève reçoit une bourse ».

## Les procédures en cas de non-paiement de la restauration scolaire

Se pose la question de la procédure mise en place par les établissements en cas de non-paiement des frais de restauration, notamment pour les plus démunis. Parmi les 655 établissements ayant détaillé la procédure appliquée en cas de non-paiement, 81 % des chefs d'établissement déclarent avoir recours à différentes aides sociales (fonds social, prise en charge par l'établissement ou la collectivité, CAF). Plus de deux chefs d'établissement sur cinq déclarent mettre en place des procédures de recouvrement auprès du tribunal ou d'un huissier. L'échelonnement des paiements est aussi une procédure utilisée. Ce n'est que très rarement que les chefs d'établissement citent l'expulsion des élèves de la cantine scolaire ou l'inscription au jour le jour, à des tarifs plus élevés.

### 3. Un temps de déjeuner suffisant

30 minutes de temps de déjeuner (temps d'attente non compris) doivent être garanties aux élèves, d'après une circulaire ministérielle<sup>7</sup> de 2001. 85 % des répondants<sup>8</sup> ont déclaré que les élèves disposent effectivement de cette durée (Tableau 5).

<sup>7</sup> Circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments, [http://circulaire.legifrance.gouv.fr/pdf/2009/04/cir\\_1678.pdf](http://circulaire.legifrance.gouv.fr/pdf/2009/04/cir_1678.pdf)

<sup>8</sup> 5 % des établissements n'ont pas répondu à cette question.

**Tableau 5 : Les élèves disposent d'au moins 30 minutes pour déjeuner (temps d'attente non compris)**

Taille de l'établissement	Oui	Non	Non-réponses
moins de 300 élèves	90 %	6 %	4 %
de 300 à 699 élèves	87 %	8 %	5 %
700 élèves et plus	76 %	<b>17 %</b>	6 %
<b>Total</b>	<b>85 %</b>	10 %	5 %

Note : test du Chi2 significatif à 1 % : plus l'établissement est grand, moins les chefs d'établissement répondent positivement à la question.

Cependant, plus les établissements ont un effectif d'élèves important, moins il leur semble possible de respecter ce temps de pause. Les établissements de plus de 700 élèves déclarent plus souvent (17 %) que les élèves ont moins de 30 minutes pour déjeuner (temps d'attente non compris).

Parmi les 79 établissements dans lesquels les élèves ont un temps de déjeuner réduit, les raisons évoquées par les répondants sont, dans l'ordre des réponses le plus fréquemment citées, les contraintes d'emploi du temps, le manque de place et le temps d'attente trop long.

Pour l'ensemble de l'échantillon, le temps laissé pour déjeuner ne suscite aucun mécontentement<sup>9</sup> auprès du chef d'établissement dans un peu plus de deux tiers des collèges et lycées (68 %). En revanche, lorsque cela suscite une insatisfaction, les chefs d'établissement font état d'une interpellation de la part les élèves (18 %) ou des parents d'élèves (15 %), alors qu'ils sont rarement interpellés par les personnels (3 %). Néanmoins, pour presque un chef d'établissement sur cinq, la façon dont le temps de pause et l'établissement sont organisés a un effet négatif sur la fréquentation du restaurant scolaire.

#### **4. Des organisations plus modernes des espaces de restauration**

La cantine traditionnelle a désormais laissé place à **des espaces plus modernes, organisés en self-service et/ou en îlots** (ou buffet), **dans 93 % des établissements du second degré** (89 % disposent d'un self-service).

Le réfectoire est un espace très utilisé, avec beaucoup d'élèves à accueillir dans un temps restreint. Ainsi, selon l'enquête du Cnesco, **plus de la moitié des établissements organisent plusieurs temps de service** (58 %).

Malgré les évolutions positives de l'organisation du réfectoire, la moitié seulement des établissements (51 %) déclarent avoir mis en place un système de tri sélectif réalisé par les élèves. De plus, un établissement sur quatre est interpellé sur le niveau sonore (28 %) ou l'aménagement du réfectoire (23 %).

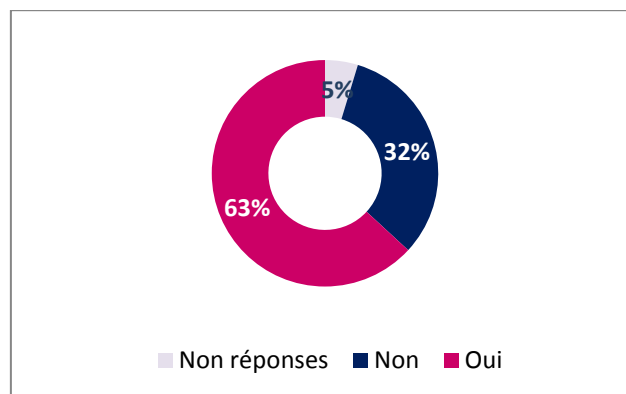
<sup>9</sup> 25 % déclarent avoir été interpellés sur le temps accordé au repas (7 % de non-réponses).

## 5. Des menus divers mais pas toujours adaptés aux habitudes alimentaires des élèves

63 % des établissements disposant d'un service de restauration scolaire proposent plusieurs choix de plats principaux (Figure 5) alors que les autres ne proposent qu'un seul plat. Proposer plusieurs plats est une pratique plus courante au lycée (81 % des établissements) qu'au collège (51 %).

La variété des choix de plats pourrait constituer un moyen de s'adapter aux habitudes alimentaires des élèves. Pour 65 % des chefs d'établissement interrogés, elle est un facteur d'augmentation de la fréquentation de leur restaurant scolaire.

Figure 5 : Diversité de choix des plats principaux proposés chaque jour (tous établissements)

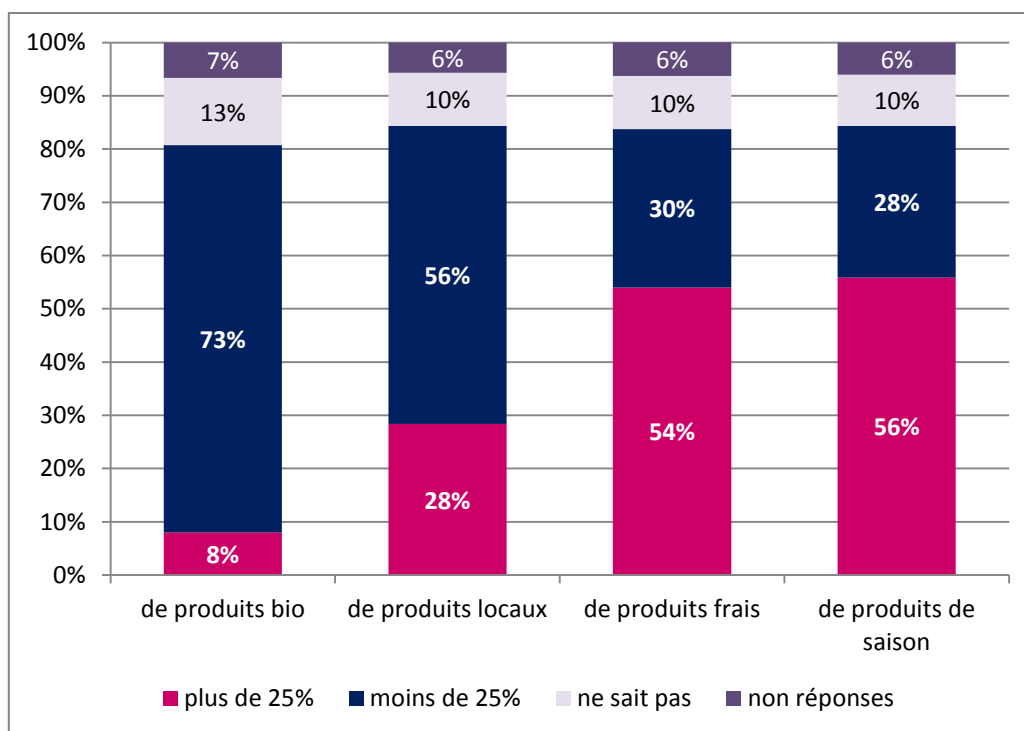


17 % des établissements proposent un plat végétarien spécifique et 89 % proposent une portion plus importante de légumes aux élèves ne consommant pas de viande ni de poisson. Seuls 5 % des établissements répondant déclarent ne proposer ni plat végétarien spécifique ni une quantité de légumes supplémentaire. Cependant, seuls 13 % des chefs d'établissement déclarent que le manque d'adaptation aux attentes et aux habitudes alimentaires des familles pourrait influencer négativement sur la fréquentation du service de restauration. Un établissement sur quatre (26 %) déclare avoir été interpellé sur le manque de diversité des repas.

## 6. Une bonne utilisation de produits frais et locaux mais rarement bio

Les produits issus de l'agriculture biologique sont rarement utilisés dans la restauration scolaire : 73 % des chefs d'établissement déclarent que moins d'un quart des produits cuisinés proviennent de l'agriculture biologique (Figure 6). Cependant, plus d'un chef d'établissement sur deux indique que plus d'un quart des produits cuisinés au sein de l'établissement est frais (54 %) ou de saison (56 %).

**Figure 6 : Utilisation de produits locaux, frais (non surgelés...), issus de l'agriculture biologique, de saison.**



Lecture : le graphique croise l'utilisation de certains produits (frais, locaux...) et l'importance de ces produits dans la composition du menu. Ainsi en ce qui concerne les produits issus de l'agriculture biologique, 8 % des répondants déclarent que ces produits constituent plus de 25 % des produits de leur menu, 73 % qu'ils constituent moins de 25 % de leur menu.

Les repas peuvent être préparés dans des lieux différents.

Les établissements du secteur privé déclarent plus souvent avoir recours à un prestataire privé pour la production des repas (50 %) que les établissements publics (Tableau 6), pour lesquels ce mode de production est rare (4 %). Les chefs d'établissement du secteur public indiquent que la production des repas est majoritairement réalisée au sein des établissements (82 % contre 67 % dans le secteur privé). Il est à noter que les établissements peuvent avoir indiqué plusieurs modes de production ; ainsi un établissement peut avoir à la fois recours à un prestataire privé et cuisiner en partie sur place.



**Tableau 6 : Mode(s) privilégié(s) de production des repas servis**

		Oui	Non	Non-réponses
<b>Cuisine centrale</b>	Secteur public	14 %	86 %	0 %
	Secteur privé	17 %	83 %	0 %
	<b>Total</b>	14 %	86 %	0 %
<b>Prestataire privé</b>	Secteur public	<b>4 %</b>	96 %	0 %
	Secteur privé	50 %	<b>50 %</b>	0 %
	<b>Total</b>	12 %	88 %	0 %
<b>Au sein de l'établissement</b>	Secteur public	<b>82 %</b>	17 %	0 %
	Secteur privé	<b>67 %</b>	33 %	0 %
	<b>Total</b>	80 %	20 %	0 %

Note : tests d'indépendance (Chi 2) significatifs au seuil de 1 % pour « prestataire privé » et « au sein de l'établissement », non significatif pour « cuisine centrale ».

Selon le lieu (ou les lieux) de production des repas privilégié(s) par les établissements scolaires, l'utilisation de produits locaux, frais, issus de l'agriculture biologique ou de saison varie (Tableau 7). Ainsi, lorsque les repas sont principalement préparés au sein de l'établissement, l'usage de produits frais (60 %) et de saison (61 %) est plus fréquent et concernerait plus d'un quart des produits utilisés. Quel que soit le mode de production, les produits issus de l'agriculture biologique sont faiblement utilisés dans la constitution des repas.

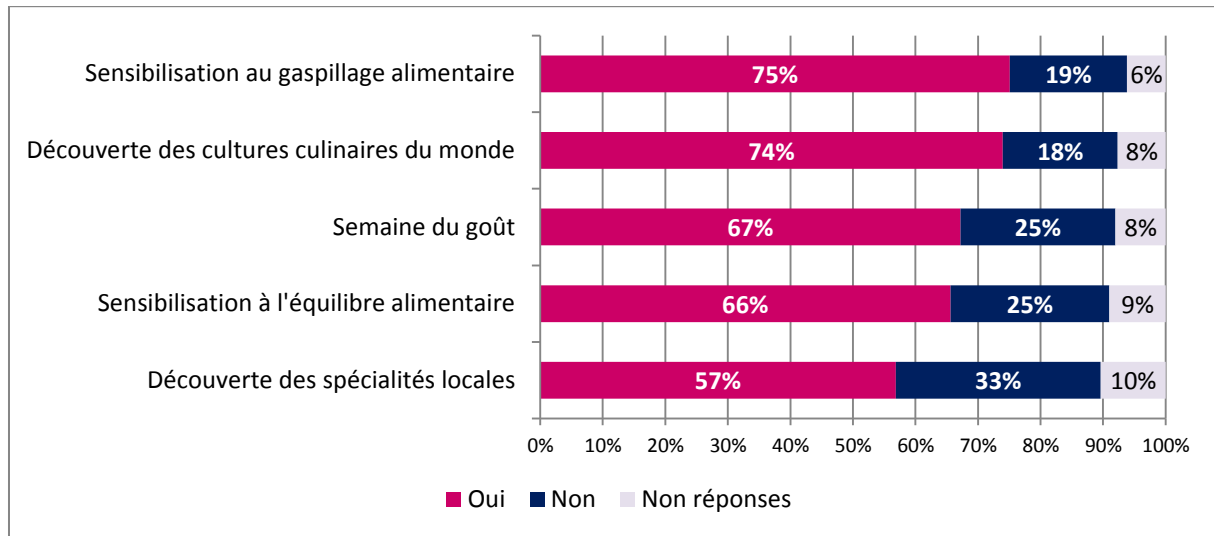
**Tableau 7 : Utilisation des différents types de produits selon le lieu de production des repas**

Produits	Mode de production	Moins de 25 %	Plus de 25 %	Ne sait pas	Non-réponses
<b>Part de produits locaux</b>	Cuisine centrale	51 %	25 %	19 %	5 %
	Prestataire privé	43 %	24 %	25 %	7 %
	Au sein de l'établissement	58 %	30 %	7 %	5 %
<b>Part de produits frais</b>	Cuisine centrale	41 %	35 %	17 %	6 %
	Prestataire privé	25 %	38 %	28 %	8 %
	Au sein de l'établissement	28 %	<b>60 %</b>	6 %	6 %
<b>Part de produits bio</b>	Cuisine centrale	56 %	<b>11 %</b>	25 %	8 %
	Prestataire privé	55 %	<b>6 %</b>	32 %	7 %
	Au sein de l'établissement	78 %	<b>7 %</b>	8 %	6 %
<b>Part de produits de saison</b>	Cuisine centrale	41 %	34 %	17 %	7 %
	Prestataire privé	26 %	44 %	22 %	7 %
	Au sein de l'établissement	27 %	<b>61 %</b>	7 %	5 %

## 7. De nombreuses animations organisées dans les établissements

Les évolutions de la société actuelle rendent la sensibilisation à la nutrition centrale. En effet, les problématiques de réchauffement climatique et de « bien-manger » (équilibre alimentaire) prennent de plus en plus d'importance. Les chefs d'établissement interrogés semblent s'être largement emparés de ces problématiques : 75 % des établissements déclarent mettre en place des actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire et 66 % des actions de sensibilisation à l'équilibre alimentaire (Figure 7).

Figure 7 : Animation autour de la restauration



Par ailleurs, 51 % des chefs d'établissement interrogés signalent que le tri sélectif est réalisé par les élèves.

En conclusion, cette étude met en évidence les transformations tout à fait significatives qui ont marqué la restauration. En écho avec la forte progression des élèves demi-pensionnaires et la sensibilisation générale à l'équilibre alimentaire chez les jeunes, la restauration scolaire a modernisé ses espaces, diversifié ses menus et présente davantage d'attention pour des produits de qualité, notamment les produits frais et de saison. Ce service central dans l'école présente cependant une lacune de taille : sa fréquentation est marquée par de fortes inégalités sociales que viennent seulement partiellement freiner des politiques d'aides sociales encore trop complexes.

## II. Architecture et aménagement des espaces

Fruit de l'histoire, l'architecture des établissements scolaires français a longtemps été adaptée à une conception traditionnelle de l'enseignement. Si la décentralisation a permis une rénovation majeure du bâti scolaire à partir des années 1980, les décisions pour les nouvelles constructions intègrent, encore de nos jours, davantage des considérations environnementales, esthétiques ou financières qu'une réflexion sur la manière dont le bâti scolaire peut favoriser les apprentissages et le climat scolaire (Hébert & Dugas, 2017).

Pourtant, les travaux de recherche actuels mettent en évidence que les performances et le bien-être des élèves sont influencés par certaines caractéristiques du bâti scolaire (Barrett, Davies, Zhang & Barret, 2015).

### 1. Un facteur important de la qualité de vie des élèves et des personnels

À la question « *Globalement, trouvez-vous que l'aménagement des espaces dans votre établissement participe à créer un environnement propice au travail ?* », 72 % des chefs d'établissement répondent positivement. Cependant, 27 % des répondants considèrent que l'aménagement de leur établissement ne contribue pas à créer un environnement propice au travail.

Parmi les établissements qui ont répondu « oui » à la question précédente, 52 % ont expliqué pourquoi et ils sont 91 % à l'avoir fait parmi ceux qui ont répondu « non ». Pour ces derniers, six difficultés principales sont citées comme nuisant à la bonne qualité de l'environnement de travail des élèves et des personnels. Celles-ci sont classées par ordre décroissant de la fréquence d'apparition :

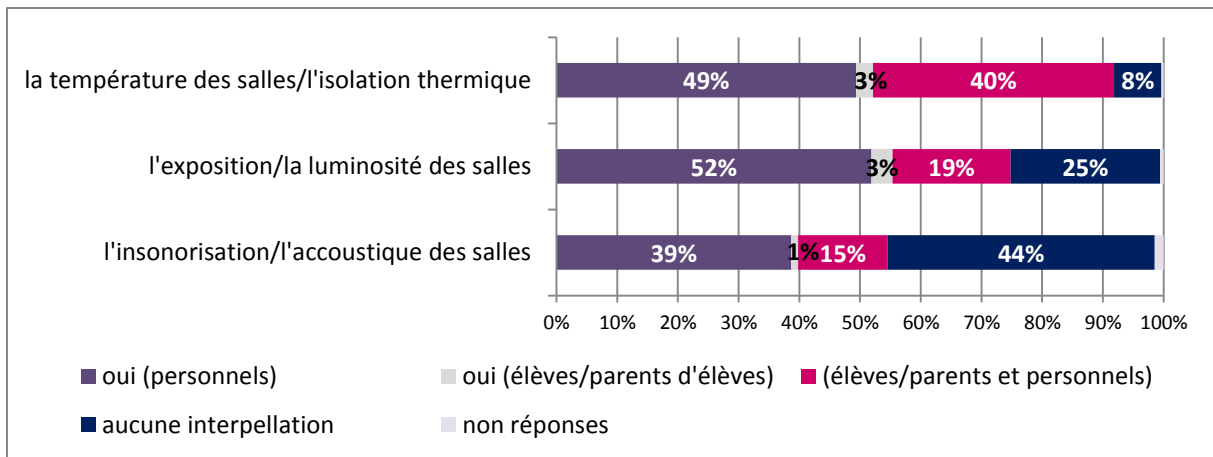
- des espaces insuffisants ou exigus ;
- une absence ou un manque d'espaces de travail en autonomie (élèves et/ou professeurs) ;
- une architecture et/ou un mobilier non fonctionnels ou inadaptés ;
- des locaux vétustes, un bâti ancien ;
- un trop grand nombre d'élèves et/ou un manque de personnel encadrant ;
- des locaux peu lumineux, une mauvaise isolation thermique et/ou phonique.

### 2. De nombreuses interpellations sur la qualité des locaux

La construction et la qualité des locaux donnent lieu à des interpellations de la part des usagers (personnels, élèves et leurs parents) auprès de la direction des établissements scolaires.

Si les chefs d'établissement déclarent en majorité avoir déjà été interpellés au sujet de l'insonorisation et de l'acoustique des salles (55 %), de l'exposition ou la luminosité des salles (75 %), c'est sur la température ou l'isolation thermique des salles qu'ils se déclarent le plus sollicités (92 %). Dans la plupart des cas, ces interpellations proviennent des personnels ou des personnels et des élèves/parents d'élèves (Figure 8).

Figure 8 : Interpellations des chefs d'établissement au sujet de points relatifs au bâti de l'établissement

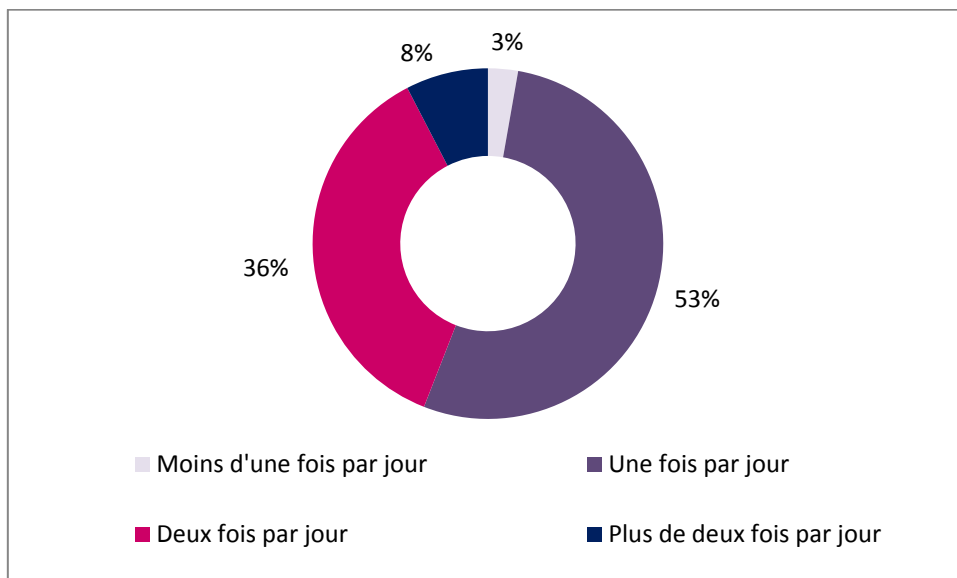


Lecture : en ce qui concerne la température des salles et l'isolation thermique, 49 % des chefs d'établissement se déclarent interpellés seulement par les personnels, 3 % seulement par les élèves ou les parents et 40 % à la fois par les élèves ou leurs parents, et les personnels, soit 92 % au total.

### 3. Sanitaires : la propreté et la sécurité à améliorer

Plus d'un chef d'établissement sur trois (36 %) considère qu'il n'y a pas assez de locaux sanitaires (toilettes, lavabos) dans son collège ou son lycée. Parmi les répondants (Figure 9), 3 % ont indiqué que les toilettes de leur établissement étaient nettoyées moins d'une fois par jour, 53 % qu'elles l'étaient une fois par jour et 44 % ont déclaré l'existence d'au moins deux nettoyages quotidiens.

Figure 9 : Fréquence du nettoyage des sanitaires au sein de l'établissement



Ces résultats sont convergents avec ceux de l'enquête de la commission « sécurité, santé, hygiène et sport » de l'Afsspu (Association pour la santé de l'enfant dans son parcours de vie) réalisée en 2013. Il en ressortait que 2 % des établissements n'assuraient pas le nettoyage des toilettes tous les jours,

que 61 % procédaient à un nettoyage par jour et qu'un tiers nettoyait les locaux sanitaires deux fois par jour.

Les dégradations et l'approvisionnement en produits hygiéniques suscitent des mécontentements dans plus d'un établissement du second degré sur deux (Tableau 8). Une insatisfaction quant à la propreté des toilettes est rapportée au chef d'établissement dans près d'un établissement sur deux. 16 % des proviseurs et principaux déclarent avoir eu connaissance de problèmes d'insécurité dans les locaux sanitaires.

Il est intéressant de noter que 69 % des chefs d'établissement interrogés indiquent avoir eu connaissance de mécontentements pour au moins deux des cinq items proposés, et 44 % pour au moins trois d'entre eux.

**Tableau 8 : Interpellation au sujet des locaux sanitaires**

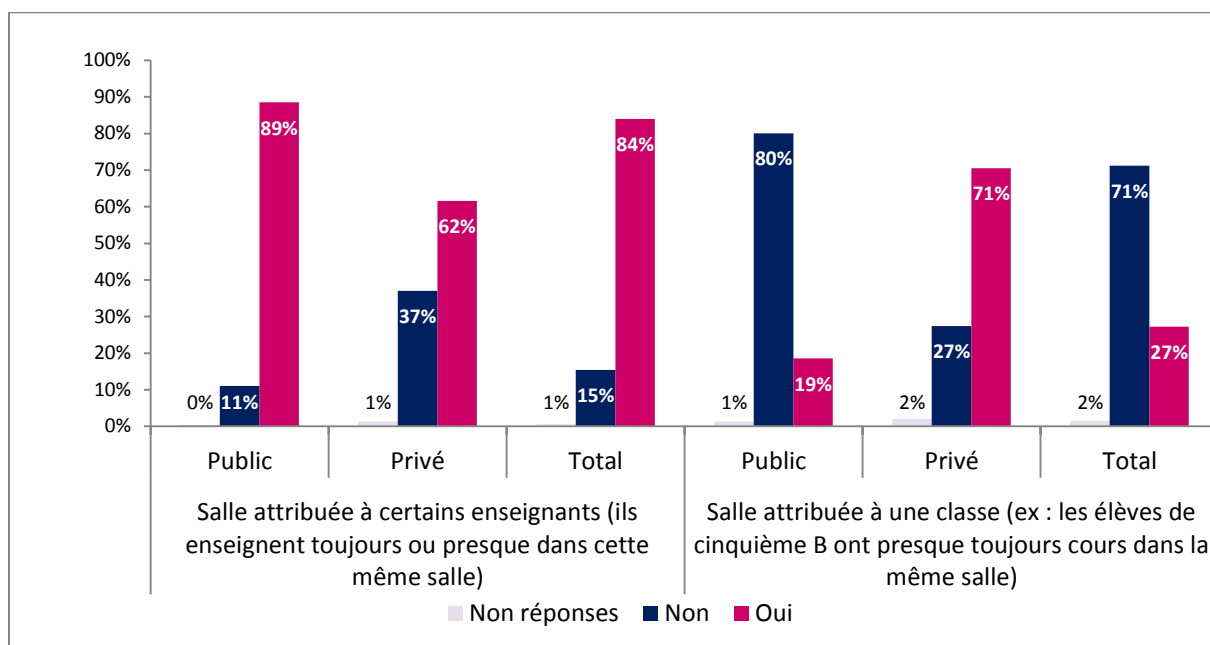
	Oui	Non	Non-réponses
<b>Propreté</b>	<b>44 %</b>	53 %	3 %
<b>Approvisionnement en produits hygiéniques (papiers toilettes, savons pour les mains, etc.)</b>	62 %	37 %	2 %
<b>Dégradations</b>	72 %	26 %	2 %
<b>Aménagement (dysfonctionnement des verrous, exigüité, etc.)</b>	34 %	63 %	2 %
<b>Sécurité du lieu (ex : crainte de harcèlement)</b>	16 %	81 %	2 %

Ces sujets (nombre insuffisant de sanitaires, approvisionnement en produits hygiéniques insuffisant et problèmes de surveillance, nettoyage et vétusté des locaux sanitaires, dégradations,...) ressortent également d'autres enquêtes : celle de l'Afpssu évoquée précédemment, mais aussi une enquête par questionnaire menée en 2008 par l'Observatoire national de la sécurité et de l'accessibilité des établissements d'enseignement auprès d'enseignants et d'élèves d'écoles primaires. La présence de sanitaires « à la turque », déplorée par les répondants à cette enquête de 2008, est également regrettée par quelques chefs d'établissement interrogés par le Cnesco.

#### **4. Une attribution variable des salles entre les élèves et les enseignants**

Les modalités d'attribution des salles varient d'un secteur à l'autre (Figure 10) : les salles sont plus souvent attribuées à des enseignants dans les établissements du secteur public (89 %) que dans le secteur privé (62 %). À l'inverse, les établissements du secteur privé attribuent plus souvent (71 %) la salle à une classe alors que cette pratique est beaucoup plus rare dans le public (19 %).

**Figure 10 : Modalités d'attribution des salles de classe, hors les salles réservées à certaines matières pour des besoins spécifiques (TP, informatique, ateliers, etc.)**



Note : tests d'indépendance du Chi 2 significatifs au seuil de 1 % pour les deux types d'attribution.

Faut-il attribuer les salles aux enseignants ou aux élèves ? À partir d'analyses empiriques ponctuelles, Musset (2017) souligne que l'un et l'autre peuvent être dans l'intérêt des élèves. Les élèves apprécient d'avoir « leur » classe, un « port d'attache » avec leurs repères. Par ailleurs, arriver dans une classe préparée par l'enseignant leur permet aussi de se sentir accueilli. Si ni les élèves ni les professeurs ne disposent d'un espace à eux, les classes deviennent des lieux neutres.

## 5. Des espaces à adapter aux nouveaux besoins de l'école

L'enquête montre que, au sein de l'établissement, les espaces ne sont que partiellement adaptés aux nouvelles orientations pédagogiques.

### a. Des espaces réservés au travail en autonomie des élèves

La question se pose de savoir où les élèves peuvent travailler lorsqu'ils ne sont pas sous la responsabilité d'un professeur, c'est-à-dire en dehors des heures de cours (Tableau 9). L'enquête met en évidence que des lieux multiples sont bien réservés au travail personnel des élèves.

La première situation dans laquelle les élèves peuvent souhaiter accéder à de tels espaces, la plus régulière, est celle de la pause méridienne. Dans des deux tiers des établissements (64 % des répondants), tous les élèves peuvent accéder au centre de documentation et d'information (CDI) à ce moment de la journée. Dans 24 % des cas, seulement certains élèves le peuvent. Au total, environ un établissement sur dix (11 %) n'offre pas cette possibilité, même à une partie de ses élèves.

L'accès à une salle de permanence ou d'étude n'est pas possible sur la pause déjeuner dans 42 % des cas. Dans près de deux établissements sur trois, il n'est pas non plus possible de travailler dans une

salle de classe disponible ou une salle informatique à ce moment de la journée. Lorsque ces deux dernières possibilités existent, elles sont le plus souvent réservées à un nombre limité d'élèves. Des établissements ont déclaré le foyer (10 %) et les lieux de passage (couloirs, hall d'accueil...) (5 %) comme des espaces de travail utilisables par les élèves pendant la pause du déjeuner.

La même question a été posée concernant d'autres temps de la journée : « *Les élèves peuvent-ils accéder aux espaces de travail en cas d'absence de professeur ou d'heure de permanence ?* ». Le CDI est souvent accessible en cas d'heure de permanence (60 %). C'est aussi le cas de la salle d'étude ou de permanence qui est le plus largement accessible : dans 77 % des cas à tous les élèves, dans 14 % à certains seulement.

Dans notre échantillon, 6 % des établissements ont indiqué qu'aucun des espaces de travail proposés (CDI, salle d'étude ou de permanence, salle de classe disponible, salle informatique) n'était accessible aux élèves lors de la pause méridienne, et 3 % qu'aucun de ces espaces n'était accessible en cas d'heure de permanence.

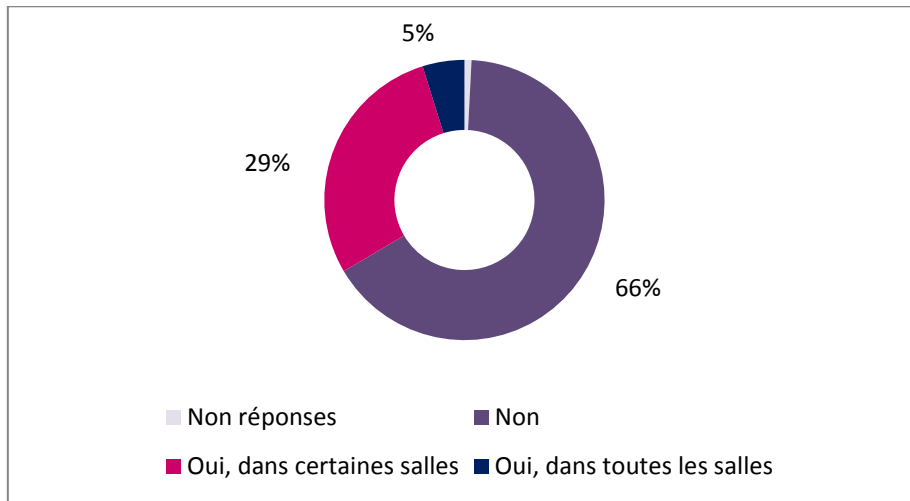
**Tableau 9 : Espaces de travail auxquels les élèves peuvent accéder de leurs propres initiatives**

		Tous les élèves	Certains élèves	Aucun élève	Non-réponses
<b>Lors de la pause méridienne</b>	CDI	64 %	24 %	11 %	1 %
	Salle d'étude/de permanence	42 %	19 %	37 %	2 %
	Salle de classe disponible	8 %	17 %	67 %	7 %
	Salle informatique	10 %	19 %	65 %	5 %
<b>En cas d'absence d'un professeur ou d'heure de permanence</b>	CDI	60 %	30 %	8 %	2 %
	Salle d'étude/de permanence	77 %	14 %	7 %	2 %
	Salle de classe disponible	16 %	20 %	53 %	11 %
	Salle informatique	13 %	20 %	59 %	7 %

#### **b. Des espaces peu adaptés à la pédagogie différenciée**

Le Cnesco (2017) a montré comment des pédagogies innovantes, comme le travail en groupes ou le tutorat, peuvent favoriser les apprentissages des élèves. Or, pour ce faire, le matériel scolaire doit être adapté, et permettre la modularité des aménagements (par exemple, grâce à des tables à roulettes). Dans l'enquête, 66 % des chefs d'établissement déclarent ne pas disposer de matériel de ce type (Figure 11). Par ailleurs, une question ouverte a été posée aux chefs d'établissement, leur demandant de rendre compte d'innovations en termes d'architecture ou d'aménagement des espaces dans leur établissement. Nombre d'entre eux ont cité la présence, dans leurs locaux, de mobiliers à roulettes, montrant ainsi que ce type de matériel est actuellement considéré comme un élément rare et innovant.

**Figure 11 : Présence d'un mobilier permettant d'ajuster facilement l'aménagement des salles de cours aux activités (ex : tables à roulettes, etc.)**

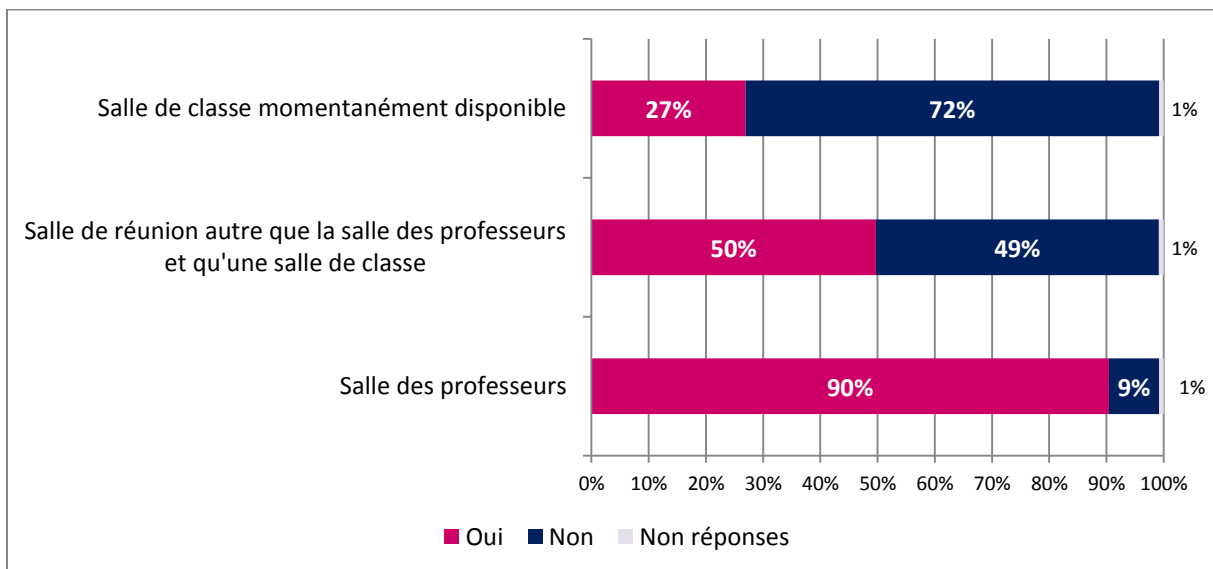


**c. Peu d'espaces dédiés à la collaboration entre enseignants**

Le travail en équipe est encouragé. L'enquête a donc eu le souci d'étudier les espaces dédiés à ces possibles collaborations.

Dans la grande majorité des établissements (98 %), un espace est réservé à l'équipe pédagogique. 90 % des établissements répondants (Figure 12) ont en effet une salle des professeurs, principalement un lieu de socialisation. Seuls 50 % des établissements mettent à disposition des enseignants une salle de réunion spécifique (qui n'est ni la salle des professeurs, ni une classe rendue temporairement disponible). Dans 27 % des établissements, les enseignants peuvent se réunir dans une salle de classe disponible.

**Figure 12 : Existence d'espace(s) dédié(s) à l'équipe pédagogique**

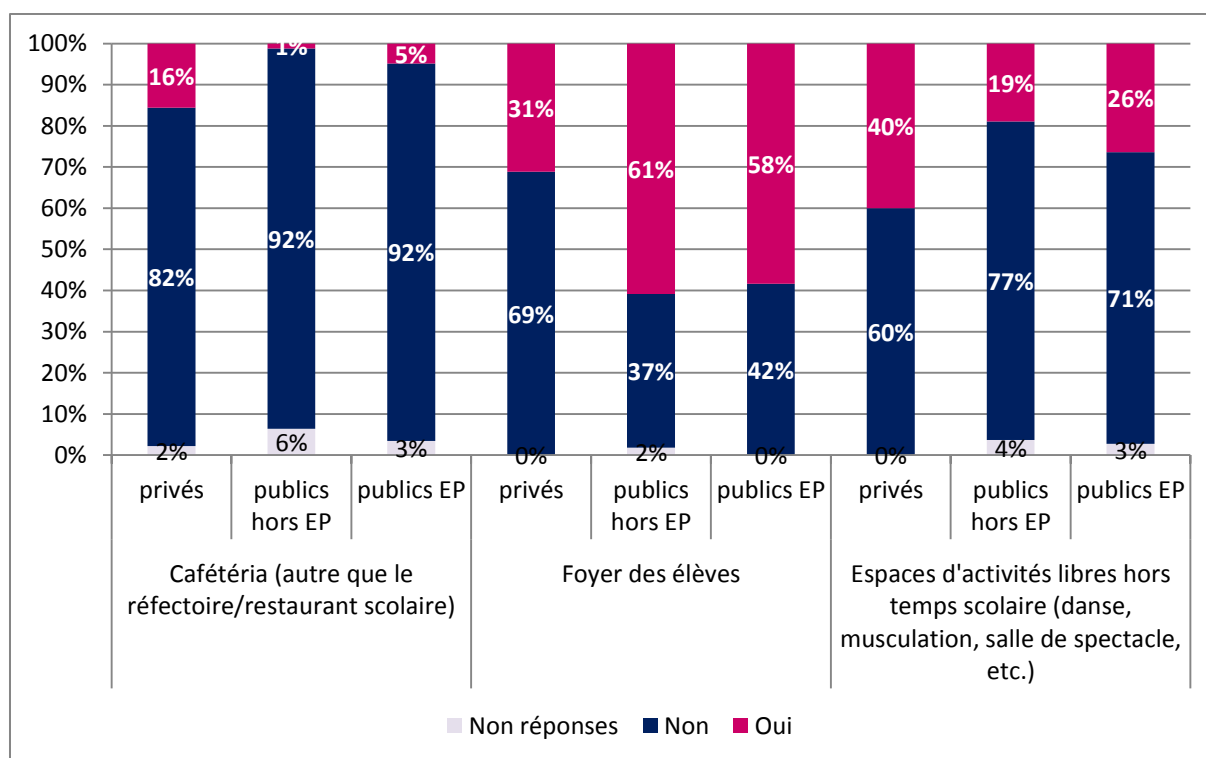




## 6. L'établissement comme lieu de vie

La qualité de vie au sein d'un établissement scolaire peut aussi être liée à la possibilité pour les élèves d'avoir accès à des espaces de loisirs tels qu'une cafétéria (hors restaurant scolaire), un foyer des élèves ou encore des espaces dédiés aux activités sportives, artistiques ou culturelles. Les figures 13 et 14 présentent les différentes réponses sur l'existence de tels espaces au sein des établissements.

Figure 13 : Espaces de loisirs à destination des élèves (collèges privés et publics)

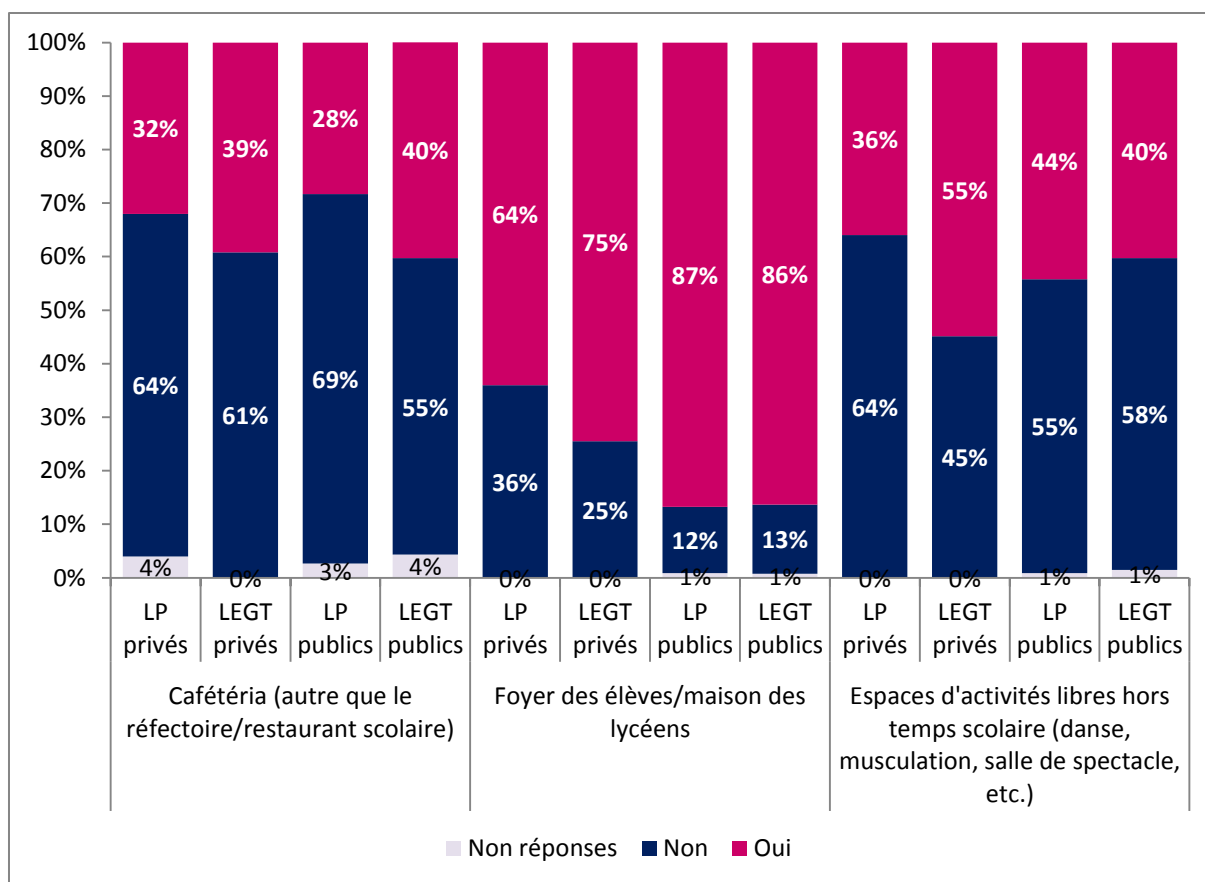


Les collèges et les lycées ne sont pas équipés de la même manière : par exemple, les collèges, quel que soit le secteur, disposent rarement d'une cafétéria alors que 35 % des lycées en ont une.

Le foyer des élèves est le premier lieu de vie dont disposent les établissements du second degré. Les lycées ont plus souvent un foyer (ou une maison des lycéens) (83 %) que les collèges (58 %). Les établissements publics (collèges comme lycées) disposent plus souvent d'un foyer pour les élèves que les établissements privés.

Un établissement sur trois ne dispose pas d'espaces d'activités libres (salle de spectacle, salle de musculation, salle de danse...) hors temps scolaire.

Figure 14 : Espaces de loisirs à destination des élèves selon le type de lycées



Ces espaces sont des lieux de rencontre entre les élèves lors de temps non dédiés au travail. Ils peuvent être auto ou cogérés (Tableau 10) avec eux (les élèves sont en charge de l'espace ou associés à son fonctionnement). Le foyer est régulièrement (dans 59 % des établissements qui en disposent) un espace autogéré ou cogéré par les élèves, plus particulièrement dans les lycées publics (86 %). Dans les lycées publics, la cafétéria est parfois (48 %) autogérée ou cogérée par les élèves.

Tableau 10 : Auto et cogestion des espaces par les élèves (collèges et lycées)

<b>Si l'établissement dispose d'une cafétéria, ce lieu est autogéré ou cogéré</b>	
<b>Oui</b>	29 %
<b>Non</b>	71 %
<b>Non-réponses</b>	0 %
<b>Total</b>	100 %
<b>Si l'établissement dispose d'un foyer ou d'une maison des lycées, ce lieu est autogéré ou cogéré</b>	
<b>Oui</b>	66 %
<b>Non</b>	32 %
<b>Non-réponses</b>	2 %
<b>Total</b>	100 %

L'enquête met aussi en évidence que les établissements sont également des lieux de vie, à travers des activités extra-scolaires qu'ils proposent en complément des enseignements.

Quasiment tous les établissements du second degré ouvrent leurs portes à des activités extra-scolaires (en dehors des heures de cours mais possiblement organisées par un professeur). Seuls 2 % des participants à l'enquête ont répondu qu'aucune activité extra-scolaire n'était mise en place dans leur établissement. En moyenne, les établissements interrogés proposent 3,7 activités parmi les activités proposées dans le questionnaire (la réponse « autre(s) » étant comptée comme une activité dans le calcul de cette moyenne).

Ce sont les activités sportives (Tableau 11) qui sont le plus souvent citées (plus de 80 %, quel que soit le type d'établissement). 70 % des établissements (85 % des collèges) proposent aussi des pratiques musicales (chorale comprise). Du théâtre (56 %) et des activités de journalisme (47 %) sont également souvent organisés. À un moindre niveau, les établissements accueillent des activités d'arts plastiques (35 %) et des activités liées au cinéma (33 %). Ces activités diffèrent selon le type d'établissement.

Les lycées professionnels déclarent moins souvent proposer des activités extra-scolaires, certainement en lien avec des scolarités plus hachées au sein des établissements du fait des stages que suivent les élèves en entreprises.

Un établissement sur trois déclare disposer d'espaces dédiés à des activités libres hors temps scolaire (danse, yoga, musculation, salle de spectacle ou de théâtre...).

**Tableau 11 : Présence d'activités extra-scolaires dans les collèges, LP et LEGT**

Activités	Établissements	Oui	Non	Non-réponses
<b>Pratiques musicales</b>	Collèges	85 %	12 %	2 %
	LP	<b>33 %</b>	64 %	3 %
	LEGT	53 %	44 %	4 %
<b>Arts plastiques</b>	Collèges	41 %	51 %	8 %
	LP	<b>23 %</b>	71 %	7 %
	LEGT	29 %	66 %	5 %
<b>Théâtre</b>	Collèges	60 %	33 %	7 %
	LP	<b>36 %</b>	57 %	7 %
	LEGT	61 %	36 %	4 %
<b>Journalisme</b>	Collèges	52 %	40 %	8 %
	LP	<b>28 %</b>	67 %	6 %
	LEGT	47 %	47 %	6 %
<b>Cinéma</b>	Collèges	26 %	60 %	14 %
	LP	<b>36 %</b>	58 %	6 %
	LEGT	48 %	43 %	9 %
<b>Sports</b>	Collèges	<b>88 %</b>	8 %	3 %
	LP	<b>83 %</b>	15 %	2 %
	LEGT	<b>85 %</b>	13 %	2 %

## L'exercice de la liberté d'expression

Les élèves disposent au sein des établissements de multiples espaces d'expression.

Seuls 7 % des établissements répondants ont indiqué que les élèves ne pouvaient s'exprimer par voie d'affichage ni dans les espaces de travail ni dans les espaces de vie.

Dans les espaces de travail de plus de la moitié des établissements, les élèves peuvent s'exprimer par voie d'affichage pour un usage informatif (52 %), exposer leurs productions (57 %) et pour des évènements particuliers comme les fêtes de l'établissement, etc. (58 %).

Ils peuvent aussi utiliser l'affichage dans les espaces de vie : moins souvent pour un usage informatif (32 %) mais plus souvent pour exposer leurs productions (72 %) ou communiquer sur des évènements particuliers (62 %).

## 7. Des établissements encore peu adaptés aux besoins numériques

L'enquête révèle que parmi les établissements interrogés, la très grande majorité (95 %) dispose d'une salle informatique ou multimédia au sein desquels les élèves peuvent travailler. Cependant, le développement de nombreux plans numériques à destination des élèves (cartable numérique, distribution aux élèves d'ordinateurs portables et de tablettes...) interroge sur la possibilité, pour les élèves, de disposer d'une connexion Wifi ou filaire dans les espaces communs de vie et de travail de l'établissement.

Selon l'enquête du Cnesco, dans 22 % des établissements du second degré, aucune connexion internet n'est accessible aux élèves, ni dans les espaces de travail, ni dans les espaces de vie.

Seuls 36 % des collèges et lycées disposent d'une connexion internet accessible aux élèves et aux personnels sur l'ensemble de l'établissement. Dans 36 % des établissements, l'accès à internet est limité uniquement au personnel dans l'ensemble du collège ou du lycée.

La salle informatique reste encore assez peu accessible aux élèves. Elle est ouverte durant la pause méridienne dans 39 % des établissements, et durant une heure de permanence dans un tiers des établissements.

Dans la majorité des établissements, le chef d'établissement déclare que les élèves n'ont pas accès de leur propre initiative à la salle informatique lors de la pause méridienne (66 %), en cas d'absence d'un professeur ou d'heure de permanence (59 %).

## 8. Des établissements encore peu accessibles aux personnes en situation de handicap

Un établissement dont les locaux favorisent le bien-être doit par ailleurs permettre à tous les élèves d'évoluer en son sein, et notamment aux élèves à mobilité réduite (personnes à mobilité réduite - PMR). Or, malgré la réglementation de 2005 sur l'accessibilité des établissements scolaires (donnant un délai de 10 ans aux établissements pour présenter un plan de rénovation permettant à l'établissement de devenir accessible), tous les locaux ne sont pas aujourd'hui accessibles. Parmi les répondants à l'enquête, un chef d'établissement sur deux déclare que son établissement est totalement accessible aux PMR ; 36 % des établissements sont partiellement accessibles et 14 % ne le sont pas (Tableau 12). Dans le secteur privé, seuls 34 % des établissements déclarent être totalement accessibles, 59% le sont partiellement.

Tableau 12 : Accessibilité des établissements

	Oui, totalement	Oui, partiellement	Non
<b>Secteur public</b>	53 %	31 %	16 %
<b>Secteur privé</b>	34 %	59 %	7 %
<b>Total</b>	50 %	36 %	14 %

Les lieux tels que le restaurant scolaire (84 %), les sanitaires (88 %), les bureaux de l'administration (85 %), les salles de classe (75 %), le CDI (80 %) et les parties communes intérieures (76 %) comme les espaces de circulation ou le hall sont accessibles dans plus de trois quarts des établissements qui ont été déclarés comme partiellement accessibles pour les PMR.

## 9. Une grande variété d'acteurs impliqués dans la définition des projets

Les personnels travaillant dans l'établissement scolaire apparaissent comme des acteurs majeurs en matière de prise de décision concernant l'aménagement des espaces dans l'établissement.

Ce sont avant tout les personnels travaillant dans l'établissement qui sont concertés : les enseignants sont cités par près d'un tiers des répondants comme le groupe d'acteurs le plus important (rang 1) et par 84 % comme l'un des trois groupes d'acteurs principaux (Tableau 13). Juste après les enseignants, viennent les personnels de vie scolaire, classés au premier rang dans 32 % des cas et parmi les trois premiers rangs dans 82 % des cas. Les autres personnels de l'établissement sont plus souvent cités en rangs 1 et 2 que les élèves, mais cette tendance s'inverse à partir du rang 3. Les élèves sont plus souvent parmi les trois premiers groupes d'acteurs sollicités que les parents d'élèves.

**Tableau 13 : Acteurs sollicités en amont de prises de décision concernant l'aménagement des espaces dans l'établissement**

<b>Acteurs</b>	<b>Pourcentage d'établissements l'ayant cité en rang 1</b>	<b>Pourcentage d'établissements l'ayant cité en rang 2</b>	<b>Pourcentage d'établissements l'ayant cité en rang 3</b>	<b>Pourcentage d'établissements l'ayant cité en rang 1, 2 ou 3</b>
<b>L'équipe enseignante</b>	33 %	26 %	26 %	84 %
<b>Les personnels du service de vie scolaire/service éducatif (CPE, coordinateurs éducatifs, surveillants,...)</b>	32 %	33 %	18 %	82 %
<b>D'autres personnels de l'établissement (personnel technique et d'entretien, personnels administratifs,...)</b>	17 %	18 %	23 %	58 %
<b>Les élèves</b>	15 %	16 %	24 %	55 %
<b>Les parents d'élèves</b>	4 %	7 %	9 %	20 %
<b>Des associations de quartier</b>	0 %	0,2 %	0,1%	0,4 %

Note de lecture : 33 % des établissements ont cité en premier l'équipe enseignante (classement établi selon le poids de leur avis dans la décision finale, acteur le plus influent en rang 1)

## Conclusion générale

L'enquête réalisée par le Cnesco sur la restauration et l'architecture scolaires met en évidence une attention soutenue pour la qualité du cadre de vie des élèves de la part des politiques nationales, des collectivités territoriales ainsi que des équipes pédagogiques dans les établissements. Les chefs d'établissement déclarent très majoritairement que leur établissement est un lieu propice aux apprentissages et les efforts pour le faire vivre sont nombreux afin de transformer un cadre scolaire dédié aux enseignements en un cadre de vie.

Le travail personnel des élèves y trouve bien sa place, les lieux dédiés aux jeunes, voire organisés par eux, tels que les foyers, les cafétérias sont bien présents, les activités extra-scolaires sont développées dans la quasi-totalité des établissements, les lieux d'expression nombreux. Les salles de restauration ont aussi été modernisées et aménagées autour de self-services qui proposent une diversité de menus. Si le cadre de vie sur ces deux dimensions cruciales dans la vie quotidienne des élèves s'est bien amélioré, l'enquête pointe de nouveau certaines fragilités de l'école française. Les inégalités sociales sont très présentes dans la restauration scolaire sous forme de disparités très significative dans la fréquentation de la cantine. De même l'architecture, ses aménagements, voire le mobilier scolaire apparaissent souvent en décalage avec une autre faiblesse de l'école française : l'introduction de nouvelles orientations pédagogiques (salle de réunion non systématiquement présente pour soutenir la collaboration des enseignants, salles de classe qui ne s'adaptent pas à la pédagogie différenciée aujourd'hui promue...).





## Bibliographie

Association pour la santé de l'enfant dans son parcours de vie (AFPSSU) (2013). *Les sanitaires dans les établissements du second degré*. <http://www.afpssu.com/wp-content/uploads/2013/07/ONS-Rapport-sanitaires-2013.pdf>

Belot, M. & James, J. (2011). Healthy school meals and educational outcomes. *Journal of Health Economics*. 30(3):489-504. doi: 10.1016/j.jhealeco.

Clotuche, G. (2014). *Vademecum du bruit dans les écoles. Combattre le bruit dans les écoles, pourquoi et comment ? Bruxelles environnement*.

Cnesco (2017). *L'école française propose-t-elle un cadre de vie favorable aux apprentissages et au bien-être des élèves ?* En ligne : <https://www.cnesco.fr/fr/qualite-de-vie-a-lecole/>

Dizerbo, A. (2017). Quels murs pour quelle école ? Architecture scolaire, normes scolaires et figures d'élèves, *Éducation et socialisation*, 43. En ligne : <http://edso.revues.org/1904>.

Musset, M. (2017). *Faire classe en classe aujourd'hui ? Innover dans l'école par le design*. Editions Canopé.





## Retrouvez toute l'actualité et les publications du cnesco



[www.cnesco.fr](http://www.cnesco.fr)



[@Cnesco](https://twitter.com/Cnesco)



[Cnesco](https://www.facebook.com/Cnesco)



[Regard du Cnesco - la lettre d'information](#)

**Le Conseil national d'évaluation du système scolaire (Cnesco) est une instance indépendante** créée par la loi d'orientation et de programmation pour la refondation de l'École de la République, du 8 juillet 2013.

Il est composé de **scientifiques issus de champs disciplinaires variés**, de **parlementaires** ainsi que de **membres du Conseil économique, social et environnemental**.

Le Cnesco mène une évaluation scientifique et indépendante du système scolaire afin d'**éclairer les divers acteurs de l'école et le grand public**. Il met à disposition son **expertise sur les méthodologies d'évaluation**. Enfin, il **promeut une culture d'évaluation** en direction des professionnels de l'éducation et du grand public.