

<http://clg-gaston-jollet-salbris.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article343>

Visite de la restauration scolaire pour les élèves de 6ème

- Vie au collège - Parcours santé -

Date de mise en ligne : dimanche 6 mars 2022

Copyright © Collège Gaston Jollet de SALBRIS - Tous droits réservés

Les "cantines" dans l'histoire :

Les premières cantines pour enfants sont apparues au milieu du 19ème siècle. Les repas collectifs se pratiquent alors selon des modalités laissées à l'initiative des parents et des enseignants. Progressivement, les communes accordent des aides alimentaires aux enfants nécessiteux.

Le repas d'époque est composé de pain, de lait ou d'un plat unique venant de la maison et réchauffé sur le poêle de l'école ; ou encore d'une soupe chaude et épaisse préparée à partir de produits de la ferme donnés à l'école.

À la fin du 19ème siècle, les lois de Jules Ferry rendent l'école obligatoire. Les cantines scolaires sont conçues comme une oeuvre de charité assurant un apport minimal à des enfants carencés. Elles sont créées et gérées par l'école ou la commune sans aucune intervention de l'État. En 1936 seulement, la construction ou l'aménagement d'un réfectoire dans chaque école devient obligatoire.

Il faudra attendre les années 50 pour que l'environnement du repas pris à l'école évolue.

Aujourd'hui, le service de restauration scolaire joue un rôle fondamental dans la scolarité de nos élèves : bien manger est une des clés pour être disponible pour bien apprendre.

La visite de la restauration du collège permettra aux élèves de 6ème d'être sensibiliser aux circuits de l'alimentation de la réception à la distribution des repas, et également d'enrichir leur parcours SANTE en cours de SVT..