



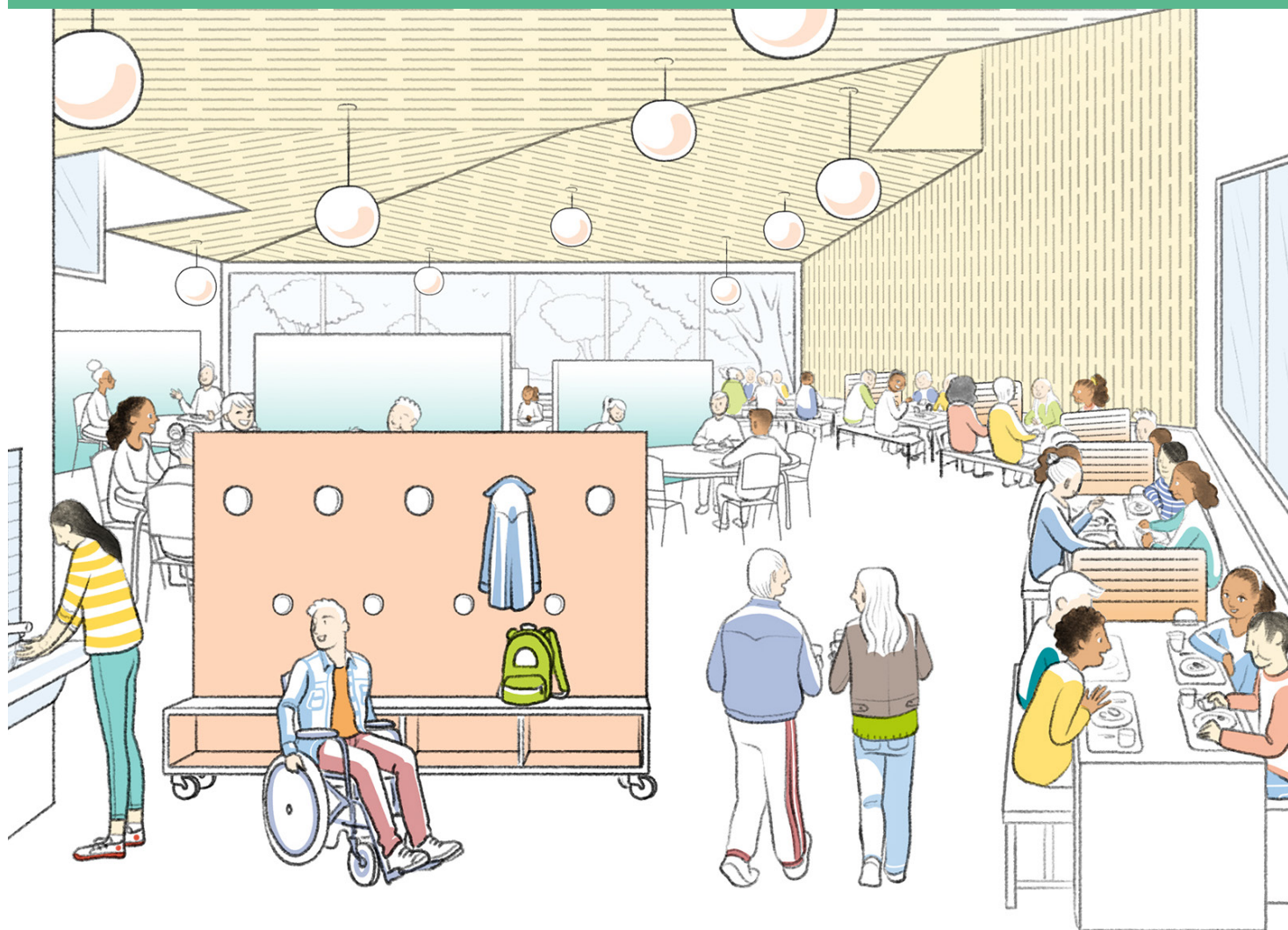
MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Fiche Espace

SALLES DE RESTAURATION

Dans la salle de restauration, les usagers ont accès à une alimentation équilibrée et de qualité dans un environnement apaisé et confortable. C'est aussi un espace de sociabilité, de bien-être et d'éducation.



MATERNELLE
ÉLÉMENTAIRE
COLLÈGE

LYCÉE GÉNÉRAL ET TECHNOLOGIQUE
LYCÉE PROFESSIONNEL

« *Le restaurant scolaire doit permettre d'améliorer le "vivre ensemble", y compris entre les professionnels de l'établissement. C'est un lieu vivant qui doit le rester !* »*

La pause méridienne permet aux usagers de différencier les temps de travail matin et après-midi et de **reprendre des forces**. Elle constitue un moment de **plaisir** pour les élèves et l'équipe éducative, grâce à un aménagement agréable et confortable. Une attention particulière est portée à la composition des menus et des repas, qui doivent accompagner la croissance des élèves, être composés d'**aliments de qualité** pour un **menu équilibré**, et favoriser l'éducation à l'alimentation.

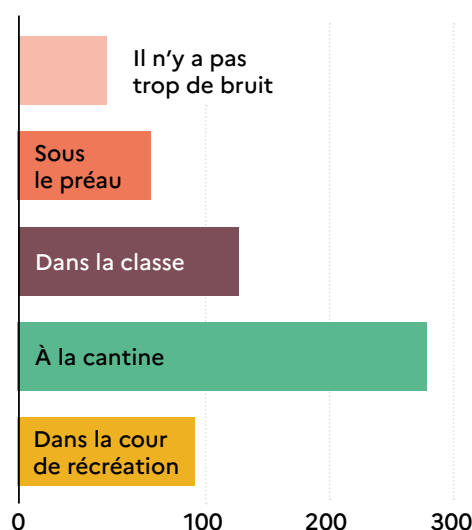
Selon le niveau scolaire et les moyens humains et techniques mis à disposition, la salle de restauration promeut différents degrés d'**autonomie**. Certaines proposent un **service autonome ou semi-autonome** (libre-service, bar à salades) afin de **réduire le gaspillage** et d'autres, un **service à table** adapté aux élèves les plus jeunes de maternelle. Pour les élèves de lycée, des **espaces de petite restauration** peuvent être prévus en complément de la salle de restauration. Ces aménagements optimisent la **gestion des flux** et

peuvent servir d'**espaces de travail et de détente**.

La salle de restauration doit être conçue dans le respect des normes d'**hygiène** et de **sécurité**. Tous les usagers ont accès à un espace équipé pour se laver les mains.

Le **temps** passé dans cet espace dépend des **besoins de chaque enfant**, du **nombre de places disponibles**, de la logique de distribution des repas et des **capacités techniques** pour la préparation.

Question posée aux élèves d'élémentaire JE TROUVE QU'IL Y A TROP DE BRUIT *



*Source : Concertation publique 2021 «Bâtir l'école ensemble» Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports.

1. USAGES

■ USAGES ESSENTIELS

- **Restauration** : les élèves s'installent à table, à des places attribuées ou en placement libre suivant leur âge et leur niveau d'autonomie, pour consommer des menus équilibrés.
- **Service** : par les agents de restauration ou par les élèves eux-mêmes au moyen d'un système de distribution en self ou en îlots, en fonction du niveau d'autonomie des élèves et des moyens. Cet arbitrage entre les différentes modalités de service aura une influence directe sur l'aménagement de l'espace de la salle de restauration.
- **Hygiène** : lavage de mains avant et après la prise du déjeuner. Ce point d'eau est à différencier de ceux destinés à la boisson. Il peut également servir au brossage de dents.

UN ESPACE DE RESTAURATION INCLUSIF

cela profite à tout le monde

La **réduction des stimuli sensoriels** pour rendre la salle de restauration plus inclusive est facilitée par l'installation de **suspensions** ou **panneaux d'absorption acoustique**, de **patins** sous le mobilier, de **sets de table** ou nappes absorbant le bruit des couverts, ou par une disposition des tables limitant les **stimulations visuelles**.

Il est possible de prévoir de **petites tablées** (3-5 élèves) afin que les interactions y soient supportables pour les plus sensibles. L'aménagement doit respecter les **normes d'accessibilité** et de **mise en sécurité**.



■ LES AUTRES USAGES POSSIBLES

- **Restauration des personnels** : espace à destination de l'ensemble des personnels de l'école ou de l'établissement. Cet espace peut être séparé ou non de la salle de restauration des élèves, selon l'effectif concerné et les modalités d'usage prévues.
- **Activités pédagogiques et éducatives** : accueil d'activités de regroupement de classes ou de réunions, conseils de classe, des maîtres ou d'écoles (en dehors des temps de restauration).
- **Activités périscolaires ou extrascolaires et événements ponctuels** : les réfectoires peuvent accueillir d'autres usages en dehors du temps de restauration : activités associatives, grandes réunions, bureaux de vote, etc. Il convient alors de prévoir une isolation de la zone de cuisine et d'adapter les modalités de nettoyage.
- **Ateliers culinaires** : animations pédagogiques pour développer le goût, les connaissances nutritionnelles et les compétences pratiques des élèves. Nécessite des équipements, ustensiles et mobiliers adaptés ainsi qu'un encadrement spécifique.
- **Petite restauration et détente** : espace annexe offrant aux élèves et usagers un espace supplémentaire dédié à la fois à la détente et au travail.

POUR UNE ÉCOLE PLUS SÛRE

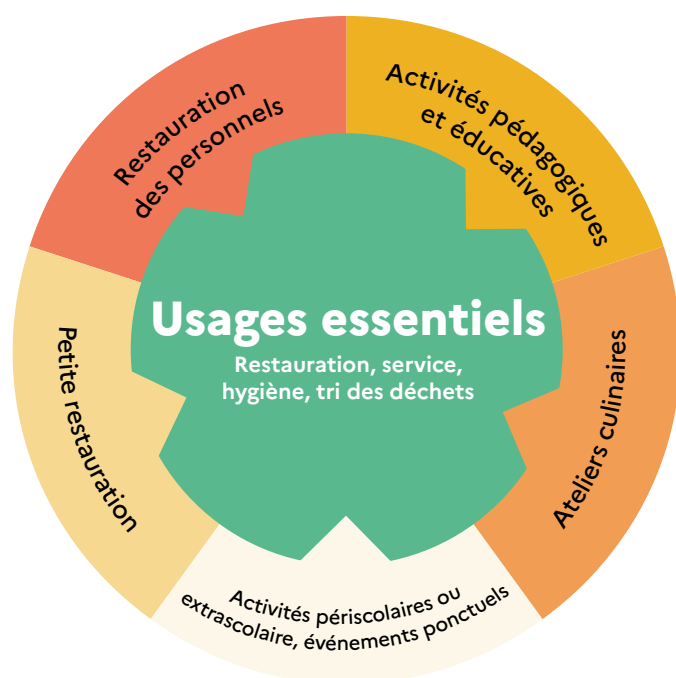
Limitier l'accès au reste de l'établissement si cet espace est utilisé en dehors du temps scolaire.

Faciliter le verrouillage des portes avec des boutons moletés et le blocage des accès grâce au mobilier pour se barricader dans cet espace en cas d'intrusion malveillante.

■ POINTS DE VIGILANCE

- L'organisation des tables en plusieurs sous-espaces pour plus **d'intimité, de convivialité** et un meilleur traitement de l'**isolation phonique** ne doivent pas nuire à la **surveillance**.
- Le temps et l'espace nécessaires au **tri sélectif des plateaux par les élèves** doivent être intégrés à la conception de la chaîne de dépose-évacuation des plateaux.

- Des tables **antigaspillages**, permettant de recueillir les produits non consommés, sensibilisent les élèves à l'importance d'une **consommation raisonnée**.
- Privilégier le **mobilier facilement déplaçable** et modulable pour pouvoir varier les configurations spatiales. Ce choix facilite le travail des agents d'entretien.
- Si la salle de restauration est utilisée pour des **événements ponctuels**, veiller au respect des conditions d'**hygiène** et de **sécurité**.
- Un **espace dédié et séparé** à l'attention des personnels dans le réfectoire contribue à la qualité de leur pause méridienne. L'aménagement peut aussi être conçu de manière à permettre une **transparence** ou une **porosité** avec l'espace des élèves ce qui peut améliorer le **climat scolaire**.
- Le **contrôle d'accès**, les bornes de paiement ou la gestion des stocks peuvent nécessiter une **connexion informatique**.



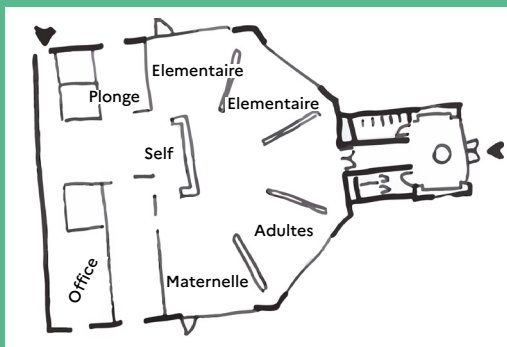
« Des ateliers pour explorer la diversité des goûts ou présenter aux élèves des recettes de cuisine seraient utiles aux élèves de tous les âges » *

* Source : Verbatim issu de la concertation publique 2021 "Bâtir l'école ensemble" Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports

VOCATION	MOBILIER	ÉQUIPEMENT
USAGES ESSENTIELS		
Restauration	Tables de différentes tailles (éventuellement pliables), chaises confortables et faciles à déplacer	Panneaux acoustiques mobiles
Service	Mobiliers variables suivant le mode de service : présentoirs, rails et vitrines de service, îlots et tables de libre-service pour certains aliments (salades, sauces, pain, par exemple)	Fontaines à eau, de préférence non réfrigérées, accessibles aux agents et aux élèves
Hygiène	Patères, ameublement de vestiaire	Lavabos à taille d'élève, savon, séchage
Tri des déchets	Poubelles proches de la zone de dépôt des plateaux/sortie, chariots de récupération des plateaux/assiettes, table antigaspillage	Convoyeur de plateaux vers la cuisine
AUTRES USAGES POSSIBLES		
Restauration des personnels	Tables et assises à hauteur d'adultes modulables et légères, paravent	Panneaux acoustiques mobiles, fontaine à eau
Activités pédagogiques et éducatives	Mobilier léger, pliable ou empilable, assises à taille d'élève et d'adulte	Mur de projection, vidéoprojecteur
Activités périscolaires ou extrascolaires et événements ponctuels	Mobilier léger, pliable ou empilable, assises à taille d'élève et d'adulte	Mur de projection, sonorisation de la salle (enceintes), vidéoprojecteur
Ateliers culinaires	Tables et assises à hauteur d'élève pour les ateliers	Équipements adaptés aux élèves, espace cloisonnable
Petite restauration et détente	Tables mange-debout, assises diversifiées en hauteur, petites tables de hauteurs variables	Distributeurs boissons et de denrées de restauration rapide

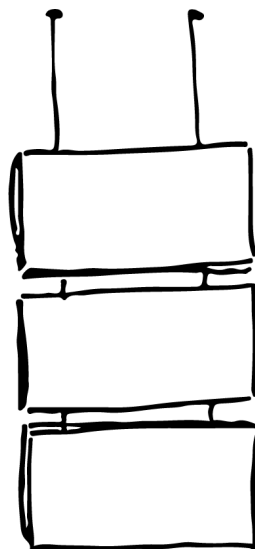
■ En allant plus loin

- Un restaurant scolaire divisé en **plusieurs espaces de restauration** favorise une **ambiance conviviale inclusive** et facilite la **gestion des flux**, surtout si les espaces sont ciblés pour différentes classes d'âge. Un **espace distinct** peut être prévu pour les **adultes de l'établissement** lorsque cela est souhaité.



■ Avec simplicité

- L'achat de **panneaux acoustiques mobiles** permet de réduire ponctuellement les **nuisances sonores** entre les tablées et d'améliorer l'**ambiance** de la salle de restauration



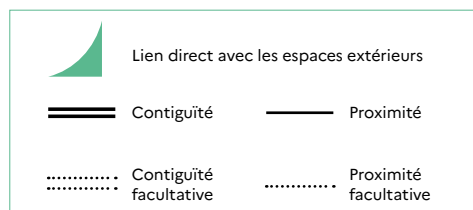
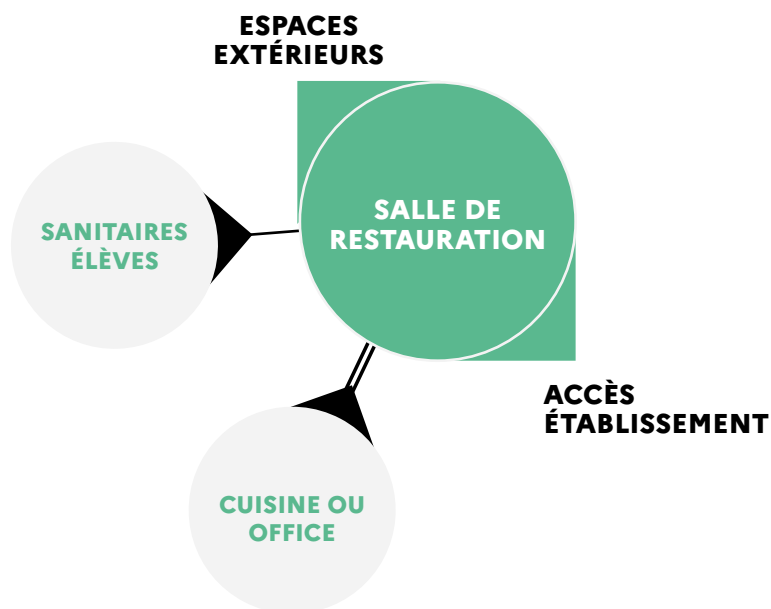
L'installation de **formes absorbantes suspendues** participe efficacement à la **réduction des effets de réverbération acoustique** sans gêner la circulation au sein de la salle.

■ LOGIQUES DE PROXIMITÉ

La salle de restauration doit être contiguë à l'**espace cuisine** (ou l'**office** de réchauffage) pour être fonctionnelle.

La proximité de **sanitaires** est souhaitable.

Pour mieux gérer les flux d'utilisateurs de la salle de restauration, il est suggéré de prévoir un **cheminement direct et intuitif** qui relie cette dernière aux espaces extérieurs.



Les sujets d'attention

Même s'il doit être facile de se rendre à la salle de restauration depuis les salles de classe, **LE RESTAURANT SCOLAIRE GAGNE À ÊTRE ÉLOIGNÉ DE L'ESPACE CLASSE.**

LE RESTAURANT SCOLAIRE DOIT DISPOSER D'UN ACCÈS pour son **ouverture** éventuelle à des **usagers extérieurs**.

2. REPÈRES DE DIMENSIONNEMENT



1,3 m²

minimum par élève

+ zone de lavage de mains à dimensionner suivant le nombre d'élèves + sanitaires si restaurant éloigné des sanitaires de l'établissement



Hauteur minimale de

3 m

A apprécier au regard de la surface utile effective, pour garantir la polyvalence des espaces et leur adaptation aux particularités architecturales ou fonctionnelles.

3. PRÉCONISATIONS TECHNIQUES ET D'ÉQUIPEMENT

Pour en savoir plus, les lecteurs pourront utilement se référer aux notices techniques.

THÈME	ATTENTES ET POINTS DE VIGILANCE SPÉCIFIQUES À L'ESPACE
Lumière	L'éclairage naturel est à rechercher pour cet espace, complété d'un éclairage artificiel bien étudié en zones différenciées. Des dispositifs de protection, éventuellement d'occultation solaire sont à prévoir selon l'orientation du local.
Acoustique	La réverbération acoustique doit être particulièrement étudiée et traitée dans cet espace car le confort acoustique est l'un des principaux sujets d'inconfort.
Thermique / ventilation	La conception thermique de ce volume doit tenir compte de son occupation intermittente. Le renouvellement de l'air doit être assuré.
Numérique	La connectique doit développer un maillage suffisant pour permettre la diversification des activités hors restauration : 2 prises de courant et une connexion filaire pour 25 m ² . Réseau filaire et sans fil activables.
Réseaux (hors numérique)	Branchements au plafond nécessaires aux îlots du self lorsque ce principe de distribution est adopté. Sonorisation possible de l'espace. 1 prise de courant pour 10 mètres linéaires de paroi pour le ménage.
Matériaux / couleurs / signalétique	Revêtement de sol souple préconisé pour réduire les nuisances sonores et lessivable à grande eau. Un travail global sur l'ambiance est nécessaire pour créer des zones différenciées.

AVANT DE SE LANCER

- Offre-t-il un espace de socialisation tout en garantissant des conditions acoustiques confortables ?
- Le système de service (distribution, armoires réfrigérées pour self service, récupération de plateaux) est-il adapté aux moyens techniques et humains et à l'âge des élèves ?
- La surveillance et l'entretien sont-ils aisés ?
- La dépose des plateaux et le tri des déchets sont-ils facilités par l'aménagement ?
- Cet espace peut-il être facilement utilisable pour d'autres fonctions (meublier adapté, espaces de rangement) ?

D'autres informations disponibles
sur le site <https://batiscolaire.education.gouv.fr/>