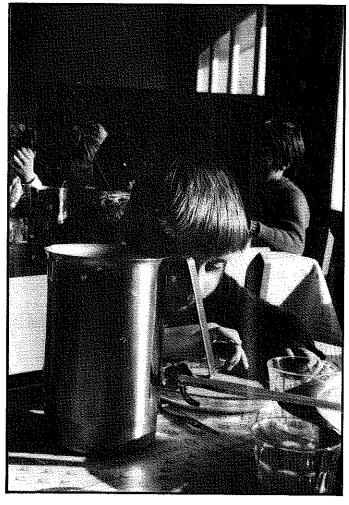
d'une commune rurale plerneuf

mise en place éducation alimentaire animation des repas participation à la vie de l'école

(côtes-du-nord)



Réalisation de la Caisse d'Allocations Familiales des C.-d.-N. avec la participation de l'Association pour l'Environnement Pédagogique Bretagne.

Production et distribution : Centre Départemental de Documentation Pédagogique des C.-d.-N.



Ce document a été écrit par Madame Nicole MORIN, Conseillère en Economie Sociale et Familiale,

Caisse d'Allocations Familiales des Côtes-du-Nord

Ont participé à sa réalisation :

- L'ASSOCIATION pour l'environnement pédagogique
- Les ENSEIGNANTS de l'école Primaire
- Les membres de la Commission "MENUS MIEUX ETRE DE L'ENFANT"
- Le C.D.D.P. pour la réalisation technique de la plaquette.

-0-0-0-0-0-0-0-

AVANT PROPOS DU MAIRE

Nous vous invitons à ouvrirce dossier

Si dans votre localité le repas des enfants est important, Si vous pensez que le cadre intérieur et extérieur de ce repas compte,

Si préparation, réalisation des menus, gestion, vous importent,

Si les relations des enfants et des adultes au moment du repas, autour de l'assiette et de son contenu sont un moment priviligié.

Nous vous invitons à nous rencontrer

Si vous le souhaitez, vous saurez ainsi les éléments positifs, les difficultés de l'entreprise, avant de vous mettre en route pour établir un restaurant scolaire.

Le Maire de PLERNEUF

R. GAINCHE

Com the

SOMMAIRE

- Présentation succinte de la population de Plerneuf P. 1
- LA SITUATION INITIALE P. 2
- LES ÉLÉMENTS DÉCLENCHANTS P. 2 - 3
- LES INTERVENANTS : LEUR RÔLE
A) L'Association pour l'Environnement PédagogiqueP. 3 - 4 - 5
B) La Conseillère en Economie Sociale et FamilialeP. 5 - 6 - 7
- LES PROBLÈMES DONT S'EST EMPARÉ LA COMMISSION
A) L'alimentation p. 7 - 8
B) L'animation des repas
C) L'aménagement du cadre intérieur p. 9 - 10
1) L'aménagement de l'espace extérieur au restaurant scolaire
- RELATION DU GROUPE AVEC LA MUNICIPALITÉ P. 11
- Eléments positifs dégagés par l'action menée
- Naissance d'un nouveau groupe. Pourquoi ? P. 13
- OBJECTIFS QUI N'ONT PAS ENCORE ÉTÉ ATTEINTS P. 13
- LES DIFFICULTÉS RENCONTRÉES P. 13 - 14
- SENSIBILISATION FAITE PAR LES ENSEIGNANTS AUPRÈS DES ÉLÈVES P. 14-15-16
- CONCLUSION P. 16

EXPERIENCE D'UN GROUPE RELATANT LA MISE EN PLACE D'UNE ACTION D'EDUCATION ALIMENTAIRE, D'ANIMATION DES REPAS EN RESTAURANT SCOLAIRE ET DE PARTICIPATION A LA VIE DE L'ECOLE SUR LA COMMUNE DE PLERNEUF - COTES DU NORD

Avant d'appréhender la méthode de travail et les moyens mis en oeuvre pour favoriser ce type d'action, il semble important de présenter :

- la situation initiale;
- les éléments déclenchants;
- les intervenants leur rôle -
- les problèmes dont le groupe s'est emparé:
 - a) l'alimentation,
 - b) l'animation des repas,
 - c) le cadre intérieur et extérieur.
- la sensibilisation faite par les enseignants auprès des élèves.

PLERNEUF

Petite commune rurale de 800 habitants, située à 12 kms de Saint Brieuc, voit progressivement sa population augmenter (en 10 ans, elle passe de 300 à 800 habitants) du fait de sa proximité de la ville où se trouve le travail, mais elle est aussi révélatrice d'une aspiration profonde des familles à la recherche d'une qualité de vie.

La nature socio-professionnelle de la population s'en trouve progressivement modifiée, et on observe que ces ex-citadins qui ont choisi de vivre à la campagne aspirent à trouver en milieu rural, certes une qualité de vie mais aussi, des structures et un cadre de vie qui correspondent à la réalité sociale.

LA CANTINE SCOLAIRE EST UN EQUIPEMENT QUI POSE QUESTION ET VA ETRE L'OBJET DE LA REFLEXION.

I - SITUATION INITIALE

La cantine scolaire installée dans les locaux de l'ancienne mairie est dotée d'un équipement de cuisine très rudimentaire et insoupçonnable en 1981

- évier de grès de $50 \times 0.60 \times 0.20$
- fourneau en très piteux état, nécessitant souvent l'usage d'un réchaud sur pieds:
- prise de courant en suspens;
- absence de réfrigérateur et de plans de travail;
- présence familière de rongeurs.

Quant au lieu et conditions dans lesquelles les enfants prennent leur repas, ils rappellent la période de "la soupe populaire".

Il est difficile d'imaginer en 1981 que des enfants déjeûnent encore.

- dans des locaux déclarés, par le Service d'hygiène, depuis 17 ans, dangereux et insalubres ;
- avec un contenu d'assiette déséquilibré se répétant toutes les semaines ;
 - sans encadrement éducatif (absence totale d'enseignants).

Nous n'avons à incriminer qui que ce soit mais devons faire le constat qu'à des locaux et un équipement vétustes s'ajoute un manque évident de personnel.

Un seule personne (soutenue seulement une heure par une autre pour faire manger les petits) doit être à la fois :

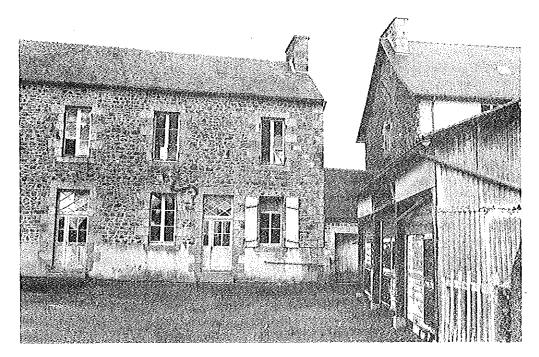
- cuisinière.
- responsable des commandes,
- diététicienne,
- serveuse,
- femme de ménage.
- éducatrice.

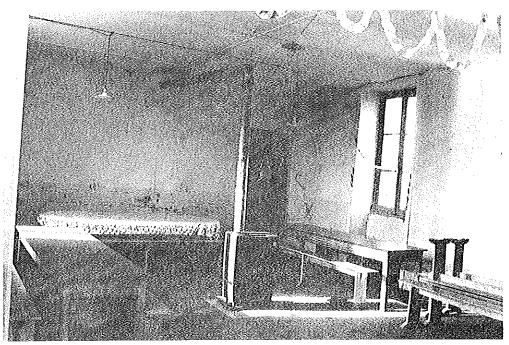
Il ne faut donc pas s'étonner que tous ces éléments ont déclenché au niveau de l'enfant, un stress de plus en plus vif, et provoqué de vives réactions de la part des enseignants et des parents.

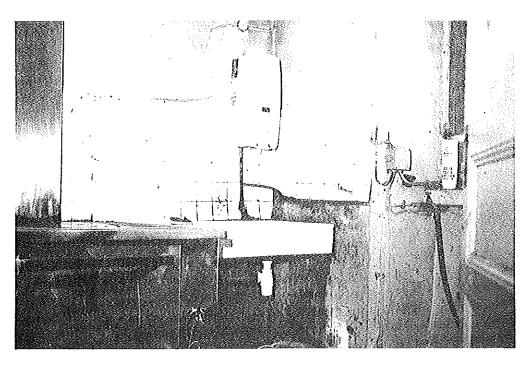
Tout cela s'est traduit concrètement par une baisse progressive de l'effectif des enfants prenant leur repas à la cantine; on passe de 80 à 45 rationnaires.

II - LES ELEMENTS DECLENCHANTS

C'est la pression exercée par les parents, les enseignants et de nouveaux partenaires municipaux (après les élections municipales en 1977) qu'il est enfin décidé en 1980 de construire un nouvel équipement.







Un premier projet de salle polyvalente - cantine + salle de sport est envisagé. Le coût trop élevé de l'opération va amener les partenaires municipaux à changer d'orientation. L'architecte soumet alors un second projet de réalisation d'une "CANTINE SCOLAIRE" pour 100 rationnaires qui est accepté.

C'est alors qu'un Conseiller Municipal contacte l'Association pour l'Environnement Pédagogique à qui nous laissons le soin de se présenter.

III - LES INTERVENANTS: leur rôle

A - L'ASSOCIATION POUR L'ENVIRONNEMENT PEDAGOGIQUE

1 - Qui est l'A.E.P ?

L'Association pour l'Environnement Pédagogique est une association pluridisciplinaire regroupant des pédagogues, psychologues, sociologues, médecins, urbanistes, économistes, architectes et ingénieurs.

Elle s'est donné pour objet de promouvoir des bâtiments et des équipements adaptés à la nouvelle pédagogie, développer la recherche, l'expérimentation et la diffusion des connaissances dans ce domaine, dans tout pays qui en manifeste le désir.

D'une part, elle poursuit une action d'information envers le grand public ou des usagers, enseignants, parents, administrateurs, d'autre part, elle réalise, sous contrat avec des maîtres d'ouvrage (collectivités locales, villes nouvelles, ministères) des programmes pour la conception de prototypes novateurs conformes aux règlements et prix-plafonds donc pouvant être généralisés.

2 - Comment, à la demande de qui l'Association est-elle intervenue ?

Entre autres domaines d'intervention, l'A.E.P s'est attachée, depuis 1978, à promouvoir une mutation des cantines en restaurants scolaires (cf. notre dossier "de la cantoche au restaurant scolaire").

Pour le repas des enfants, il importe de prendre en compte les éléments suivants, sans en négliger aucun :

- a) accueil des enfants (salle à manger, insonorisation, après repas);
- b) qualité de la nourriture (achats, préparation des menus diversifiés);
- c) formation du personnel (cuisine de restaurants d'enfants, hygiène de cuisine collective, prise en charge éducative des enfants).

Le CONSEIL GENERAL des Côtes du Nord, soucieux de mettre en place des équipements offrant un accueil de qualité aux enfants qui prennent leur repas à l'école, non plus une cantine pour X rationnaires, mais un restaurant d'enfants pour des convives attendus, a confié à l'A.E.P. une mission de conseil et de soutien, à la mise en place d'un restaurant scolaire, dans les communes qui en feraient la demande.

En 1980, PLERNEUF est une des trois communes du département qui a demandé à bénéficier d'une telle action incitative.

3 - Déroulement

1980

- <u>ler Octobre</u> : contacts avec la municipalité de Plerneuf, accord sur l'objectif ;
- 15 Octobre : rencontre à Rennes avec l'architecte désigné ;
- 30 Octobre : observations pour l'architecte après étude des plans (visibilité extérieure, éclairement, insonorisation, passe-plats, évacuation des déchêts).

 remises avant permis de construire et dossier d'appel d'offres;
- <u>20 décembre</u>: première réunion de travail avec la municipalité et les enseignants et création d'une caisse des écoles qui gèrera le repas des enfants.

1981

- <u>Janvier</u>: recherches d'équipement de cuisine, préparation du cahier des charges pour ces installations avec l'ingénieur de la subdivision de l'équipement, réunion pour la sélection du matériel;
- <u>Février</u>: deuxième réunion -4/2/81- "besoins alimentaires de l'enfant, menus, confection et présentation des plats, utilisation des surgelés".

Pierre DECUCQ, de l'équipe nationale restaurant d'enfants de la ligue de l'enseignement, anime cette réunion avec l'A.E.P. Nicole MORIN, Conseillère de la C.A.F. y contribue.

- Mars:

* le 18 mars 1981 : réunion publique " de la cantine au restaurant scolaire" - un stage diapo AEP

"les besoins alimentatires de l'enfant" - 2 films C.A.F

A l'issue de cette réunion se dégage un groupe d'éducation nutritionnelle qui sera animé par la Conseillère C.A.F.

* Visite de restaurants d'enfants à Rennes première étude de mobilier et cloisonnements mobiles en salle à manger (sélection, comparaisons de coût).

- Avril:

- * Stage spécialisé d'une semaine pour la cuisinière en poste.
- * Troisième réunion le 29 Avril 1981 : "Gestion du restaurant d'enfants, utilisations multiples des locaux".

- Juin:

* Démarches auprès du Conseil Municipal pour le financement d'un temps de gestion (3 H/hebdo)

* Le groupe, né en mars 81, décide de commencer dès la rentrée, dans les anciens locaux, la réalisation des nouveaux menus avec le soutien effectif de la Conseillère C.A.F. Un premier petit équipement (plâtrerie et casserollerie) est acheté avec l'excédent de l'exercice 1980.

A partir de là, le mouvement vers le repas à l'école s'inverse, les enseignants participent à nouveau, les effectifs des convives augmentent rapidement.

EN CONCLUSION

La mise en place du restaurant d'enfants, quant aux locaux, a été freinée par le désintérêt et l'éloigement de l'architecte, compensés en partie par le soutien actif de la Subdivision de l'Equipement et du Conseil Municipal.

La vigilance des parents, des enseignants et du personnel, soutenus par la Conseillère E.S.F de la C.A.F ont permis une modification radicale des pratiques du repas à l'Ecole Publique de PLERNEUF.

B - LA CONSEILLERE EN ECONOMIE SOCIALE ET FAMILIALE

1 - COMMENT ET A LA DEMANDE DE QUI EST-ELLE INTERVENUE ?

L'A.E.P. sollicite la C.A.F. en Janvier 1981 et lui demande la collaboration d'une Conseillère E.S.F. pour sensibiliser (sur un temps limité 10 Heures environ) à la diététique les membres de la caisse des écoles ; groupe constitué en Décembre 1980 - Réf. A.E.P.

Le Service Action Sociale collectivede la C.A.F. accepte en précisant toutefois que la Conseillère E.S.F. est un travailleur social qui dans le cadre de son travail assume une fonction:

- de formation, d'information, de coordination
- d'aide à :
 - a) l'organisation de groupe,
 - b) au cheminement du groupe,
 - c) l'évaluation de l'action,
 - d) la prise en compte par le groupe de son environnement social

En conséquence, la Conseillère sollicitée, souhaite s'inscrire dans le projet global.

Une première rencontre organisée par l'A.E.P. a lieu (Février 81) avec la participation de la Municipalité, Pierre DECUCQ de la F.O.L.L., la Conseillère E.S.F de la C.A.F et les représentants de la Caisse des écoles (se référer au document AEP).

Une deuxième rencontre, le 18 Mars 81, <u>est primordiale</u> puisqu'il s'agit d'une réunion publique d'information auprès de la population, animée par l'A.E.P. et la Conseillère C.A.F.

La Conseillère et l'A.E.P. engagent, à l'aide d'un support audio-visuel un débat. Celui-ci déclenche une vive polémique autour de l'alimentation et permet dès ce jour l'élargissement du noyau constitué en décembre. La Municipalité présente donne son accord.

Pourquoi un élargissement du groupe?

Parce qu'il est indispensable pour qu'un véritable travail d'équipe s'engage que cette Commission soit la plus représentative possible.

2 - PROJET PEDAGOGIQUE DE LA CONSEILLERE

a) - Dans un premier temps

- * constituer une Commission élargie et efficace;
- * aider le groupe à maîtriser sa connaissance en matière d'éducation nutritionnelle afin qu'il puisse se saisir rapidement de l'organisation des repas dont il est chargé de mission par la Municipalité;
- * rechercher et relater au groupe les expériences visant à un nouveau concept de la restauration scolaire
- * promouvoir une politique de prévention et d'éducation pour la santé;

* favoriser:

- la participation du groupe à la vie sociale de sa Commune ;
- la relation et la coordination avec les différents partenaires - Municipalité, A.E.P, F.O.L, A.R.I.M, D.D.E.-
- par le canal des enseignants, une éducation nutritionnelle et du consommateur auprès des enfants dès leur plus jeune âge.

b) - dans un second temps

- * Amener le groupe à réfléchir sur le "TEMPS de REPAS" afin que celui-ci se transforme radicalement et devienne un moment privilégié de relation qui vise à favoriser l'acquisition d'un comportement social et non, comme c'est encore biensouvent le cas hélas, un temps où on "CALE" plus ou moins bien l'estomac.
- * Aider la Commission à cheminer dans sa réflexion et l'amener à élaborer un projet plus global visant "au mieux être" de l'enfant dans l'ESPACE SCOLAIRE.

* Lui donner les outils nécessaires pour soutenir son projet et favoriser sa prise d'autonomie.

* Associer les parents d'élèves à cette démarche, en les informant, et en les incitant à participer. COMMENT ?

Exemple:

 la grille des menus doit leur être adressée régulièrement;

- en faisant un sondage auprès d'eux, pour réunir

leurs critiques;

- en mettant à leur disposition le fichier de

recettes. (voir Annexe 1-2)

* Montrer aux enseignants qu'ils pouvaient reprendre le chemin de la "cantine" dans des conditions agréables et aussi l'ouvrir aux parents et à toutes les personnes intéressées par la démarche.

IV - LES PROBLEMES DONT S'EST EMPAREE LA COMMISSION

A - L'ALIMENTATION

C'est 3 semaines après la réunion publique que le groupe se rencontre pour la première fois. Il est décidé de répondre aux besoins urgents exprimés par la population, à savoir "modifier le contenu de l'assiette"

Une fois les notions de diététique acquises, la Commission élabore les grilles de menus en tenant compte :

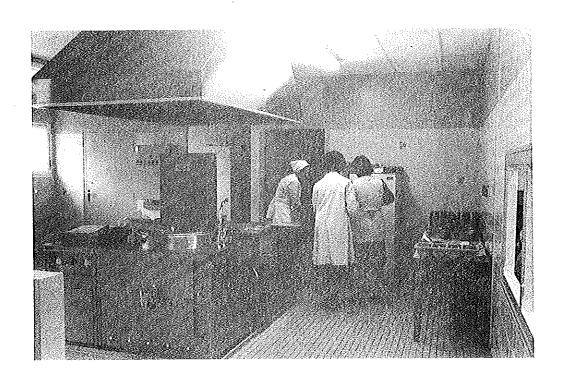
- du personnel de cuisine en place,
- des besoins nutritionnels de l'enfant,
- de ses habitudes alimentaires,
- de son mode de vie.
- mais aussi avec la perspective d'amener progressivement les enfants à modifier (peut-être pour certains) leur comportement alimentaire.

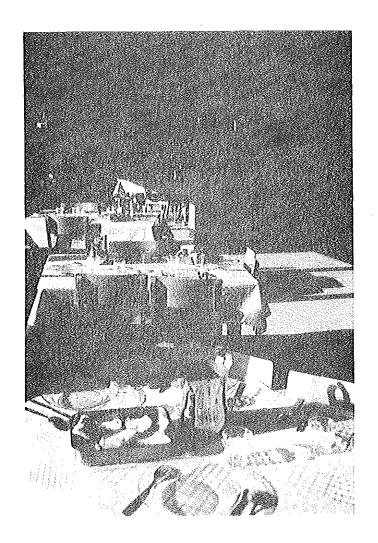
Ce n'est qu' en Septembre 81 que concrètement le contenu de l'assiette va être modifié.

1 - QUI PARTICIPE A L'ELABORATION DES MENUS ?

Pour qu'un véritable travail d'équipe s'instaure, il était nécessaire que toute la COMMISSION "MENUS MIEUX ETRE DE L'ENFANT" réellement constituée s'y associe. C'est-à-dire :

- parents,
- enseignants,
- personnels de service de l'école,
- représentants de la Caisse des écoles,
- mais surtout, cuisinière-gestionnaire.





Ceci dans le but de permettre aux autres membres de l'équipe:

- a) d'être à l'écoute des diffficultés que le personnel d'exécution peut rencontrer dans le cadre de son travail et en tenir compte.
 - b) de promouvoir un autre type d'alimentation :
 - en qualité, quantité, variété;
 - en évitant de reproduire les erreurs alimentaires commises généralement dans notre Société;
 - en évitant la gestion de trop gros stocks qui risquent d'être un frein à toute innovation culinaire;
 - en apportant un soutien technique au personnel d'exécution si nécessaire.

2 - COMMENT SONT REALISES LES MENUS ET POUR QUELLE DUREE

Il a été décidé d'un commun accord d'établir la grille de menu sur 4 semaines et celle-ci renouvelable les 4 semaines suivantes (nous tenons à préciser que cette modalité n'est pas immuable).

POURQUOI RENOUVELABLES LES 4 SEMAINES SUIVANTES ?

- a) pour éviter <u>l'essouflement</u> de la Commission qui fonctionne à titre bénévole et passe 2 - voire 3 soirées - toutes les 8 semaines pour :
 - * décider des menus ;
 - * préciser les ingédients et quantités nécessaires, ceci dans le but de:
 - faciliter le travail de la gestionnaire et de la cuisinière ;
 - d'éviter le gaspillage;
 - d'être assuré que les quantités correspondent bien aux besoins nutritionnels des enfants.
- b) pour permettre à la cuisinière de <u>s'adapter</u> à de nouvelles techniques de fabrication et lui donner les moyens, en renouvelant les préparations le mois suivant, de remettre en cause ce qui n'a pas très bien marché et ainsi, lui permettre d'améliorer, soit la qualité de préparation, soit l'organisation du travail, etc...
- c) pour observer : <u>le comportement des enfants</u> face à des mets qu'ils ne connaissent peut-être pas, et ont tendance à rejeter, ou des préparations qu'ils n'apprécient pas, et les aider ainsi à développer leurs facultés gustatives.

3 - LA GESTION

Si les bénévoles ont accepté d'assumer la tâche citée précédemment la Commission s'est vite rendue compte qu'il était indispensable, pour assurer l'équilibre financier et une bonne organisation, qu'un gestionnaire rétribué par la Commune soit nommé. L'A.E.P. et la F.O.L.L. avaient déjà soulevé la question auprès de la Municipalité, une gestion à part avait été acceptée mais il n'y avait pas de gestionnaire. Le groupe reformule la demande par écrit à la Municipalité et en septembre 81,3 heures hebdomadaires sont accordées. Deux mères de famille se partagent la tâche aujourd'hui.

B-L'ANIMATION DES REPAS

Il a été signifié au début de ce document qu'aucun enseignant n'accompagnait les enfants pendant les repas. Au bruit et chahut indescriptible régnait une tension importante enfant-adulte.

QUE S'EST-IL DONC PASSE EN SEPTEMBRE 1981

Les enseignants participant (2 sur les 5) depuis mars à la réflexion ont pris conscience que vouloir améliorer la qualité de l'alimentation , sans changer l'ambiance du repas, risquait de mettre en péril le <u>PROJET GLOBAL</u>

Deux enseignants puis trois, puis toute l'équipe, plus l'aide maternelle, décident de participer au repas des enfants (qui se déroule toujours dans le bâtiment déclaré dangereux et insalubre) mais ont avec eux, au fond du coeur, un espoir puisque le futur restaurant scolaire doit ouvrir ses portes -sauf retardvers avril 1982.

DANS QUEL ETAT D'ESPRIT S'INSCRIT LEUR PARTICIPATION AU REPAS?

Ce n'est plus en qualité de maître ou de maîtresse que les enseignants participent aux repas des enfants, mais en tant "QU'INVITE" des enfants à leur table et ceci à titre bénévole.

C'est d ns cet esprit qu'il nous paraissait souhaitable de permettre aux enfants de déjeuner en compagnie d'adultes extérieurs à l'école, invités à chaque table (parents, grands-parents, tout adulte intéressé par la démarche) le repas devenant alors un moment privilégié dans la journée de l'enfant. Une démarche a été entreprise à cet effet auprès de la municipalité qui a chargé le groupe d'élaborer un règlement intérieur. (Voir Annexe 3)

OBJECTIFS DE CETTE DEMARCHE

Ils visent à :

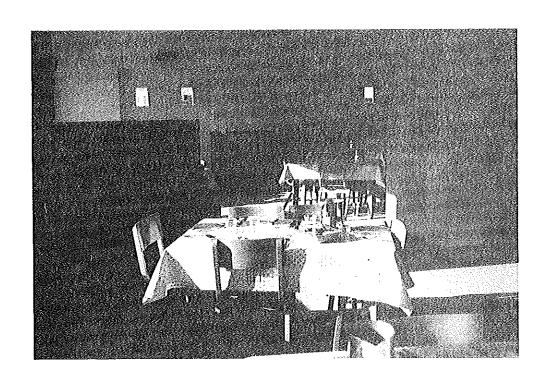
- favoriser un autre type de relation adulte-enfant ;
- faire découvrir le plaisir social du repas pris en commun ;
- permettre la bonne tenue, les échanges amicaux ;
- accueillir l'enfant comme convive dans un cadre gai (mais il faudra attendre l'ouverture du futur restaurant pour atteindre cet objectif).

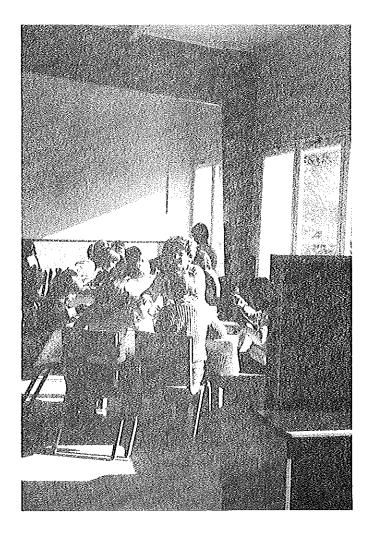
Au moment où ce document est écrit, nous précisons que le cauchemar est terminé, puisque les enfants déjeûnent, depuis septembre 1982, dans la salle à manger du restaurant.

C - AMENAGEMENT DU CADRE INTERIEUR

Si pendant un certain temps, la Commission s'est mobilisée à fond sur l'alimentation et l'animation des repas, il n'en restait pas moins présent à son esprit de <u>participer</u> au choix du mobilier intérieur et à la décoration de la salle, ainsi qu'à l'aménagement de l'espace extérieur autour du restaurant.

L'A.E.P. dans sa présentation a signifié que deux visites de restaurant scolaire ont été organisées et auxquelles nous avons participé avec les représentants de la Municipalité.





Lors du choix des tables, chaises, nappes, sous nappes, la Municipalité a tenu compte des conseils de l'A.E.P et de notre avis ; elle nous a chargé récemment de proposer des modèles de meubles de séparation.

Nous regrettons cependant, comme l'A.E.P. l'a exprimé précédemment, de n'avoir pu participer dès le départ à l'élaboration du projet (l'architecte refusant toute intrusion).

D - AMENAGEMENT DE L'ESPACE EXTERIEUR

Dans quel contexte se situait cet aménagement ?

C'est dans le cadre d'un projet de rénovation des bourgs sur une zone rurale bien précise dont fait partie PLERNEUF, que l'ARIM a été amenée à proposer un plan d'aménagement du bourg, à l'intérieur duquel se situe l'école et attenant à celle-ci le restaurant scolaire.

La Commission a saisi l'opportunité et sollicite la Mairie pour participer à l'élaboration du projet ; celle-ci donne son accord verbal, mais a concrètement exclu le groupe de la réflexion à laquelle elle non plus ne participera pas, parce qu'elle n'a pas de projet (elle signale seulement à l'ARIM un besoin de parking et de jeux de boules).

Le groupe décide alors d'élaborer son propre projet (Avril 1981) voir Annexe 4-5.

Pourquoi?

Parce qu'il pense comme beaucoup d'autres :

- qu'il est indispensable de rechercher une continuité entre les différents lieux dans lesquels se succède le temps de vie scolaire de l'enfant;

- parce que les espaces extérieurs doivent être :

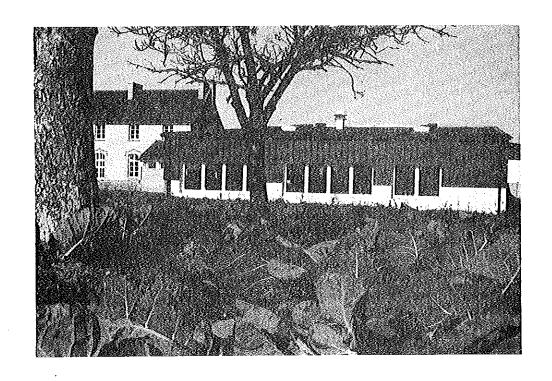
- * considérés comme des éléments éducatifs importants (à l'heure actuelle les 115 enfants disposent de 450 m2 de bitume) c'est-à-dire :
- . centre d'attractions
- . source de créativité
- . lieu de contact permanent et direct avec la nature
- . source de communication avec le monde de l'enfant auquel il appartient et celui des adultes.

Comment?

En partant du vécu quotidien de l'enfant. Nous ne nous attarderons pas sur la pédagogie mise en oeuvre, nous laissons le soin un peu plus loin à l'équipe enseignante d'expliquer sa démarche.

Nous dirons simplement que pour construire le projet d'aménagement de l'espace extérieur, la commission est partie des propositions faites par les enfants.

Celui-ci élaboré, est alors présenté à la Municipalité et à l'A.E.P.





La Commission n'ayant pas d'écho de la Municipalité à la proposition faite, demande à l'A.E.P. de ne pas laisser ce projet dans un fond de tiroir. Celle-ci informe la Mairie de l'intérêt du document et de sa prise en compte dans le projet global de réaménagement et propose une réunion de travail sous la tutelle de la D.D.E. avec la participation de l'ARIM -C.A.U.E. et la Conseillère C.A.F.

Pour des raisons de tactique locale en tant que personnage extérieur, le groupe demande à la Conseillère de présenter le projet).

Alors que l'architecte avait déjà proposé un plan d'aménagement (qui nous devons le dire ne correspondait pas à la demande des usagers, en l'occurence les enfants), celui-ci très intéressé par la démarche de la Commission, efface tout et recommence en prenant en compte le plan du groupe (nous tenons à préciser que c'est un autre architecte qui est chargé de cette mission) et est très ouvert à ce type de participation. (voir annexe 5-6).

Fin juin, sous l'autorité de la D.D.E., l'ARIM présente le projet devant la Municipalité, à l'A.E.P., la Commission "MENUS MIEUX ETRE DE L'ENFANT", la Conseillère C.A.F

Il reste beaucoup à travailler sur les détails, mais sur le fond le projet est accepté par les partenaires municipaux présents.

Reste à trouver le financement ? Compte tenu des fonds disponibles, une première tranche peut être envisagée dès à présent.

RELATION DU GROUPE AVEC LA MUNICIPALITE

La cantine, pour les responsables municipaux a été trop marquée par un passé où l'on se souciait peu de l'équilibre alimentaire et de la vie éducative, en de lors de la classe.

Convaincue de l'intérêt de notre action (réforme du contenu de l'assiette et participation des enseignants aux repas) car en tant qu'Employeur, elle n'avait pas réussi à résoudre le problème, la Municipalité a été très coopérante :

- pour acheter dès septembre 1981 du petit matériel de cuisine
- pour modifier le contenu de l'assiette
- pour intégrer le groupe lors du choix du mobilier
- en acceptant de nommer et rétribuer 3 Heures habdomadaires de gestion et d'apporter depuis Novembre 1982, 2 heures d'aide à la cuisinière.

Mais, on a commencé à sentir des résistances lorsque le groupe a voulu <u>participer</u> à l'aménagement de l'espace extérieur; cela a été perçu comme une prise de pouvoir.

C'est à nous aujourd'hui de convaincre et faire comprendre que des gens ont envie de participer d'une manière active au bien être des enfants de la commune et qu'une écoute de part et d'autre doit s'engager.

QUELS ELEMENTS POSITIFS PEUT-ON DEGAGER DE L'ACTION MENEE ?

1º - AU NIVEAU DE L'ENFANT:

- * on constate une baisse de l'agressivité
 - une diminution très nette du bruit (favorisée par les tables de 6, la présence de nappes et sous-nappes et surtout d'éducateurs).
- * les enfants réapprennent à s'écouter
- * le repas est redevenu un plaisir
- * la curiosité des enfants est toujours en éveil (qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?)
- * les difficultés alimentaires des enfants disparaissent progressivement
- * la possibilité offerte aux enfants de changer de tables quand ils le souhaitent et de se servir seuls, favorise leur autonomie et crée en même temps des liens amicaux.
- * l'aide au débarrassage en liaison avec le personnel de service est acceptée librement
- * les adultes sont invités très tôt le matin dan sla cour de l'école, à la table des enfants
- * l'adulte enseignant n'est pas perçu comme le maître ou la maîtresse avec le pouvoir, mais comme le papa ou la maman qui rit, qui écoute et parle, qui aide à couper la viande, etc...
- * les enfants et adultes sont tous égaux devant l'assiette car elle a le même contenu.

2° - AU NIVEAU DU PERSONNEL D'EXECUTION

Il n'y a plus d'un côté les penseurs et de l'autre les exécutants.

Les réunions de travail ont pour objet de favoriser l'expression de chacun et veiller à ce que le travail fait, soit un travail d'équipe.

3º - LA GESTION

Elle n'est plus confondue avec la gestion municipale.

2 heures supplémentaires ont été attribuées chaque matin pour aider la cuisinière dans ses préparations.

Il n'y a plus de gaspillage, les déchets sont limités à 5 % de la nourriture distribuée.

Le nombre de convives a augmenté de 63 %

4º - NAISSANCE D'UN NOUVEAU GROUPE

Un second groupe est né en Septembre 1982, il a pour but de permettre à des personnes de se rencontrer et en même temps :

- faire de la recherche en matière d'innovations culinaires
- construire un fichier technique mis à la disposition des parents qui le souhaitent
- dégager la Commission "MENUS MIEUX ETRE DE L'ENFANT" de cette tâche matérielle et lui permettre d'orienter sa réflexion vers d'autres intérêts au service de l'enfant.

LES OBJECTIFS QUE NOUS N'AVONS PAS ENCORE PU ATTEINDRE

1 - L'ouverture du restaurant scolaire aux parents :

Quoique nous en ayons formulé la demande et expliqué la démarche, la Municipalité n'accepte pas la participation des parents au repas des enfants alors qu'elle nous a demandé d'élaborer un règlement intérieur de fonctionnement.

2 - L'aménagement autour du restaurant :

Il n'est toujours pas effectué, et on peu craindre qu'il ne soit pas réalisé dans l'esprit que beaucoup de gens auraient souhaité qu'il se fasse.

3 - Finir l'aménagement intérieur.

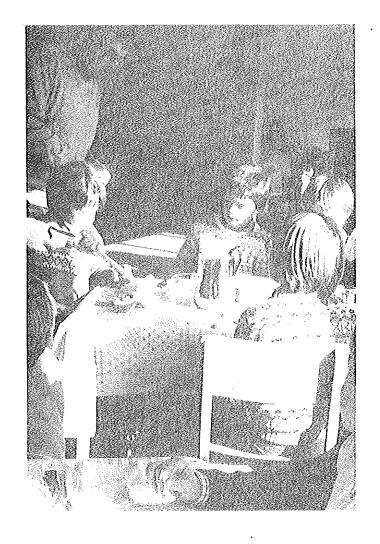
NOS DIFFICULTES

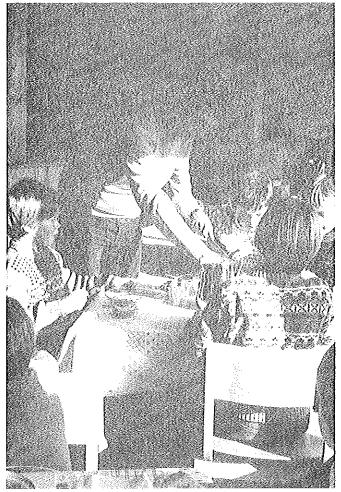
1 - Jusqu'à la fin de l'exercice 82, il était demandé 7,20 Frs de participation financière aux parents -

Avec cette somme nous devions couvrir:

- la part alimentaire
- le salaire des gestionnaires
- le chauffage, eau, gaz et électricité
- les frais de produits d'entretien
- l'acquisition de petit matériel
- l'habillement du personnel
- l'impression des tickets de cantine

Nous devons faire le constat que cette somme a été trop juste pour couvrir toutes ces dépenses. Certaines personnes qui ne ce sont pas inscrites dans la démarche auraient tendance à vouloir nous faire rogner sur l'alimentation. Ce que nous refusons car nous nous sentons trop responsables de la SANTE des enfants et de leur éducation nutritionnelle.





2 - Depuis sa création la Commission n'a aucune ressource financière. C'est jusqu'à présent la C.A.F. qui a assuré les dépenses de fonctionnement en papeterie imprimerie, etc ...

PROJETS DE LA COMMISSION

- Atteindre les objectifs cités ci-dessus
- Réfléchir sur l'APRES-REPAS des enfants. Comment le réorganiser ?

Pour nous permettre d'envisager la réflexion sur l'après-repas sans se heurter toujours à l'argent, il serait souhaitable de rechercher une source financement sous forme peut être de subventions municipales ou autre ou dans le cadre <u>d'un projet d'action éducative</u>.

- Informer le public de l'action que nous avons menée par voie de presse et une radio locale pour inciter d'autres groupes à se constituer.

V - SENSIBILISATION FAITE PAR LES ENSEIGNANTS AUPRES DES ELEVES

EXPLOITATION PEDAGOGIQUE

A - LA CONSTRUCTION DU RESTAURANT SCOLAIRE

OBJECTIF

Notion de temps de durée

DEMARCHE

- 1 Comment finance-t-on une construction publique?
- 2 Comment choisit-on les corps de métier?
- 3 Suite des différentes opérations au cours de la construction pendant toute la durée du chantier (chronologie).

B - L'ESPACE AUTOUR DU RESTAURANT SCOLAIRE

OBJECTIF

Amener les enfants à exprimer leurs souhaits en matière d'espace de jeu.

DEMARCHE

- 1 Que pensez-vous de votre cour ? (individuel)
- 2 Que souhaiteriez-vous avoir ? (individuel)
- 3 Comment pensez-vous que l'on puisse améliorer l'espace actuel? Travail par groupe.

Ceci a été proposé aux groupes d'adultes (enseignants-parents, élus) pour participer à l'élaboration d'un projet d'aménagement de l'espace extérieur.

De la même façon les enfants avaient exprimé leurs souhaits en matière d'aménagement intérieur de la salle du restaurant scolaire.

C - L'ALIMENTATION

OBJECTIF

- * amener les enfants à s'intéresser à l'élaboration des menus du restaurant scolaire - à comprendre - à réaliser eux-mêmes leurs menus
- * prendre conscience de la nécessité de l'équilibre alimentaire pour la santé
 - * savoir équilibrer ses menus.

DEMARCHE

1 - <u>INVENTAIRE DES ALIMENTS CONNUS</u> (déballage) (liste par groupes)

- CLASSIFICATION propre à chaque groupe d'enfants
- COMPARAISON des résultats difficultés rencontrées amènent à <u>donner</u> aux enfants la classification conventionnelle.

2 - JEU - Connais-tu ces aliments ?

- Proposer des listes ou des images (faire prendre conscience aux enfants qu'il existe de nombreux aliments qu'ils ne connaissent pas).

3 - ETABLIR DES MENUS

- 1 menu de tous les jours
- 1 menu de fête (de "bien manger")
- 1 menu dont vous rêvez
- * faire placer les couleurs conventionnelles devant chaque aliment pour faire apparaître le déséquilibre des menus.
- "bien manger ne signifie pas manger beaucoup"
- * apprendre à équilibrer son menu 1 Menu correct doit comporter 1 aliment de chaque groupe (de chaque couleur)
- * contrôle collectif du travail de chaque groupe. Correction des menus établis.

4 - CES MENUS SONT-ILS EQUILIBRES ?

- Répondre bon mauvais
- donner aux enfants des menus qu'ils doivent contrôler

5 - ETABLIR UNE SEMAINE DE MENUS POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE

- Suite dans les grandes classes :
 - l'appareil digestif
 - la digestion
 - le rôle des différents aliments pour le développement et l'entretien du corps.

CONCLUSION

Malgré les écueils que nous avons rencontrés nous pouvons dire cependant que le restaurant d'enfants est aujourd'hui un "LIEU DE VIE" qui a retrouvé sa dignité et respecte de nouveau celle des enfants :

- parce que des gens d'horizon différent ont mobilisé leur énergie en COLLABORANT pour modifier:
 - . le cadre
 - . l'alimentation
 - . l'animation des repas
- parce qu'ils ont compris que :
 - . le temps de repas
 - . l'aménagement de l'espace extérieur et intérieur

doivent faire partie de l'éducation de l'enfant dans sa globalité.

Les conditions d'aboutissement à cette démarche ont été favorisées par :

- 1 La collaboration de l'A.E.P la F.O.L l'ARIM la D.D.E le C.A.U.E la Municipalité.
- 2 Le soutien apporté depuis 2 ans par la Conseillère en Economie Sociale et Familiale de la C.A.F. auprès de la Commission.
- 3 La volonté et la ténacité du groupe de démontrer que l'on peut modifier voire bouleverser les vieilles habitudes.
 - 4 L'ouverture d'esprit des enseignants et leur sens de la participation.
 - 5 Le mérite et le courage de la Cuisinière et des gestionnaires.

ANNEXES

== PLERNEUF =====

Plerneuf, le 12 mai 1982

Madame, Monsieur.

Vous trouverez, ci-joint, la dernière grille de menus de l'année. Jusqu'à présent ceux-ci ont été élaborés par la commission-menus. Mais en parallèle un travail d'éducation alimentaire a été entrepris par les enseignants auprès des enfants depuis plus d'un an.

C'est pourquoi la commission a demandé aux enfants de réaliser eux-même cette dernière grille dans le but d'observer leurs réactions face à leur alimentation.

Nous avons eu la satisfaction de constater l'intérêt que les enfants ont porté à ce travail et leur capacité à établir un repas équilibré.

Au terme de cette année, nous aimerions connaître vos impressions sur la façon dont vos enfants ont vécu leurs repas.

Nous vous demanders d'avoir la gentillesse de bien vouloir répondre au questionnaire ci-dessous.

Merci.

· · ·

** Qu'est-ce que votre enfant a particulièrement aimé :

" a moyennement aimé :

** " pas aimé du tout :

** Qu'est-ce que votre enfant souhaiterait avoir dans son assiette :

** AUTRES OBSERVATIONS :

exemple : QUANTITE ?

QUALITE ?

AMBIANCE ?

			The state of the s	1			
	LES 17 MAI ET 7 JUIN		LES 18 MAI ET 8 JUIN		LE 10 JUIN		LES 21 MAI ET 11 JUIN
С	Carottes râpées aux rai- sins + oranges	С	Jus d'orange	С	Salade mexicaine	С	Tomates sauce yaourt
VPO	Oeufs sauce mornay	VPO	Côtelette de porc	VP0	Rôti dindonneau	VPO	filet de poisson au beurr
+Ft LVC	Chou-fleur	Ft+ LVC	Pâtes (spaghettis) au coulis de tomates	LVC Ft	Purée crécy	Ft	citronné Riz créole
Fr	Fromage (gruyère)	Fr	Fromage (roquefort =	Fr	Fromoge	Lait	Lait nature
Ft	Banane	LVC	mimolette) Poires agennaise (dubby amandes)	النما	crème au citron	LVC	compote de fruits (pêches poires).
	LES 24 MAI ET 14 JUIN		LES 25 MAI ET 15 JUIN		LES 27 MAI ET 17 JUIN		LES 28 MAI ET 18 JUIN
~ Ft → 60	Semoule de gruyère	C ra	 dis beurre et sel	LVC	champignons à la grecque	С	Melon
VP0	Saucisse grillée	VP0	Omelette aux germe de	VP0	Poissons quatre cantons	VPO	Rôti de Porc
LVC	Ratatouille	LVC	soja Laitue braisée + hari- cots verts persillés.	Ft	Pommes vapeur	LVC	Choux de Bruxelles
Lair	Yaourt	Ft+	•	Fr	Fromage	Ft	Gâteau breton
С	Pomme	Lait	Far aux pruneaux	С	Salade de fruits frais		Crème au chocolat
	LES 31 MAI ET 21 JUIN		L_E_1er_JUIN		LES 3 ET 24 JUIN		LES_4_ET_25_JUIN
Ft Lvc	Salade exotique (pommes de terre, coeur de palmier,	Ç.	Concombres sauce yaourt	С	Radis croque sel∽beurre	C +Ft	Salade de pom de terre + tomates.
+ C	betterave rouge, navet, to mates, poivrons crus)	_LVC+VF	OTomotes forcies à la	₂ VP0	Poulet	VP0	Viande hächée
VPO	Rôti de boeuf	Ft	Riz nature viande	Ft + LVC	Pom. de terre nouvelles sautées + haricots verts	LVC	Jardinière de légumes frais (petits-pois, ca-
LVC	Purée verte (épinards 25 %	Fr	Fromage	C → Fr	Fraises au fromage frais	l oi +	rottes - oignons, sala- des -navets) Lait au caramel.
↓ Ft	(p.de terre 75	% Lait	Glace vanille + chocolat.			C.	Cerises.
Fr LVC	Saint Paulin Poires sauce au chocolat		· chococat.			٦	(C) (363)

Commission Menus
"Mieux-être de l'enfant"
Commune de PLERNEUF

à

Monsieur le Maire Madame et Messieurs les Conseillers Municipaux

Objet: Animation des repas

Plerneuf, le 1er décembre 1982

Monsieur le Maire, Madame et Messieurs les Conseillers Municipaux,

Le restaurant d'enfants tant attendu par les petits et les grands est ouvert depuis la rentrée. Nous tenons à remercier encore la municipalité pour la réalisation de cet équipement et pour tous les efforts qu'elle a donné pour le mieux-être des enfants et des habitants de la commune.

Depuis sa création (avril 1981) la commission s'est efforcée de réfléchir avec votre collaboration sur l'alimentation de l'enfant et l'aménagement de l'espace autour du restaurant scolaire. Maintenant que le restaurant est ouvert nous souhaitons mettre en place un autre type d'animation des rep as. Nous pensons en effet qu'un restaurant d'enfants doit se distinguer par :

- le lieu d'accueil
- la qualité de l'alimentation
- la valeur des rapports éducatifs entre adultes et enfants
- la qualité de la vie collective.

Lors de la réunion du Conseil Municipal le 10 novembre dernier, vous nous avez demandé d'élaborer une proposition de fonctionnement du restaurant.

Avant d'en arriver aux modalités propres, nous pensons nécessaire de vous exprimer pourquoi et avec la participation de qui nous souhaitons animer ce restaurant.

UNE ANIMATION DES REPAS : POURQUOI ?

Pour favoriser :

- un autre type de relation adulte-enfant
- la communication entre le monde de l'enfant et celui des adultes
- l'éducation des enfants au contact des adultes plus à l'écoute de l'expression de ceuxci grâce à ce type d'animation.
- -Pour accueillir l'enfant comme un convive dans un cadre gai et agréable,
- Pour faire découvrir à l'enfant le plaisir social du repas pris en commun,
- Pour permettre la bonne tenue, les échanges amicaux, l'entraide.

UNE ANIMATION DES REPAS : AVEC QUI ?

- Les enfants de l'école
- Le personnel de l'école
- Les parents, grands-parents, anciens parents d'élèves, enfin toutes les personnes adultes de la commune intéressées par cette démarche pédagogique (sous certaines conditions et au prorata des places disponibles). Priorité aux enfants demandeurs.

UNE ANIMATION DES REPAS : DANS QUELLES CONDITIONS ?

- I Les adultes participant aux repas s'engagent à respecter l'esprit dans lequel le repas doit se dérouler:
 - a, les adultes sont les invités des enfants à leur table, à raison d'un adulte par table ;
 - b, le même menu leur sera servi;
 - c, le repas commencera à 12 heures.
- 2 En tenant compte des règles d'hygiène définies par la Direction des Services Vétérinaires, à savoir :
 - a) tabac interdit
 - b) certificat médical nécessaire (pour répondre aux normes d'hygiène)
 - c) l'accès à la cuisine n'est autorisé qu'au personnel de service
 - d) les animaux sont interdits.

- 3 Pour permettre à toutes les familles de participer, une moyenne de 18 repas sur l'année scolaire sera accordée aux parents d'élèves, et 6 repas aux autres personnes (sous réserve de modification en cours d'année)
- 4 Pour faciliter le bon déroulement de la fin du service, les adultes invités auront l'obligeance de bien vouloir quitter la salle à manger en même temps que les enfants.
- 5 Pour préserver la bonne organisation et gestion du restaurant les personnes désireuses de partager le repas avec les enfants devront prévenir une semaine à l'avance (le lundi matin comme les enfants) à l'école ou à la Mairie.
- 6 Le prix du repas pour ces personnes sera fixé par la décision municipale, et après concertation avec la Caisse des Ecoles.

La commission espère que cette lettre trouvera un accueil favorable auprès de vous ; nous pensons que vous en discuterez probablement lors d'un prochain conseil. Si vous souhaitez de plus amples informations, nous sommes à votre entière disposition. Pouvons-nous espérer, avec votre collaboration, mettre en place ce projet dés la rentrée de janvier 1983 ?

Veuillez agréer, Monsieur Le Maire, Madame et Messieurs les Conseillers Municipaux, l'expression de notre considération distinguée.

Les Membres de la Commission.

Plerneuf, le II mars 1982

Monsieur Le Maire, Madame et Messieurs les Conseillers Municipaux.

Le groupe de réflexion qui s'est réuni le II mars 82 souhaite vous informer de la recherche qu'il a entrepris au sujet des possibilités éventuelles d'aménagement de l'espace extérieur au restaurant scolaire.

En prolongement de la réflexion sur l'alimentation de l'enfant en milieu scolaire il nous semble intéressant de penser à l'environnement.

Nous pensons que les espaces extérieurs doivent être considérés comme des éléments éducatifs importants. Il serait souhaitable qu'ils soient à la fois centre d'attraction, de création, source d'activité, lieu de contact permanent et direct avec la nature et le monde extérieur.

Nous pensons à un aménagement simple, peu onéreux mais fonctionnel où l'enfant va pouvoir circuler librement, jouer, courir, grimper, et qui assure en même temps une continuité entre les différents lieux où se déroulera la journé scolaire de l'enfant.

Nous voyons cet espace accueillant et permettant à l'enfant de communiquer avec le groupe auquel il appartient et aussi avec les adultes.

Pour concevoir cet espace le groupe a tenu compte des désirs exprimés par lez enfants (désir d'élargir la surface cour, d'avoir du sable, de l'herbe, des jeux, des arbres, des fleurs...).

Nous sommes heureux de vous présenter cette étude que nous avons conçue en commun.

En espérant que vous lui réserverez un accueil favorable nous vous prions d'agréer, Monsieur Le Maire, Madame et Messieurs les Conseillers Municipaux, nos sentiments les plus respectueux.

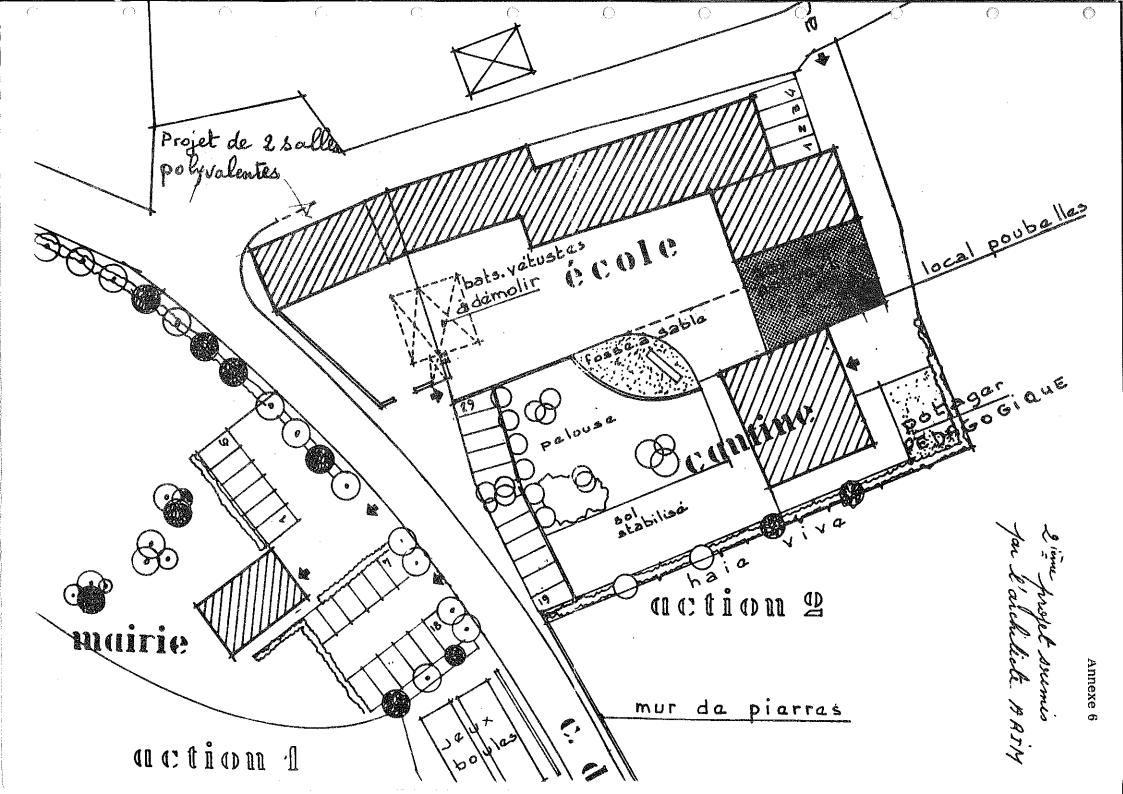
Modern State of the Control of the Marie

COMMUNE DE PLERNEUF - 22 170-

étude de l'espace scolaire par begroupe de reflexion "Hemis Himx être de " l'enfemb	- Plan de masse
par de groupe de réflecion Henris Heury etre de	
l'enfant	ECHELLE 1/500 CMC
. / /	DATE 10 03 82
	,
The second secon	
ECOTE2 Feseric State of the st	laques
	Goodin the muret + contage
S ECOLES	good 550 the same
	Replay 10 7
2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	, , ,
1 600 TO	/ [:/ /
Restaurant Scolaire	///////////////////////////////////////
Cours ()	
bitunac Bac à soble	The same of the sa
bitumac Bac à soble	
Portigue Color	1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0
	<i>[4.]</i> 8/
arbre	
Pelouse	\$
Plot	चर्षके ।
ferme Co	J.4 1
boules 3	\$:\\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \
	%
murch flames loc	fillen
CD PORT	PLERNEUF
RN 12	

Joint 1 er projet me par l'architecte

Annexe 5



Dépôt légal 4° Trimestre 1983 Directeur de la Publication H. COATLEVEN



