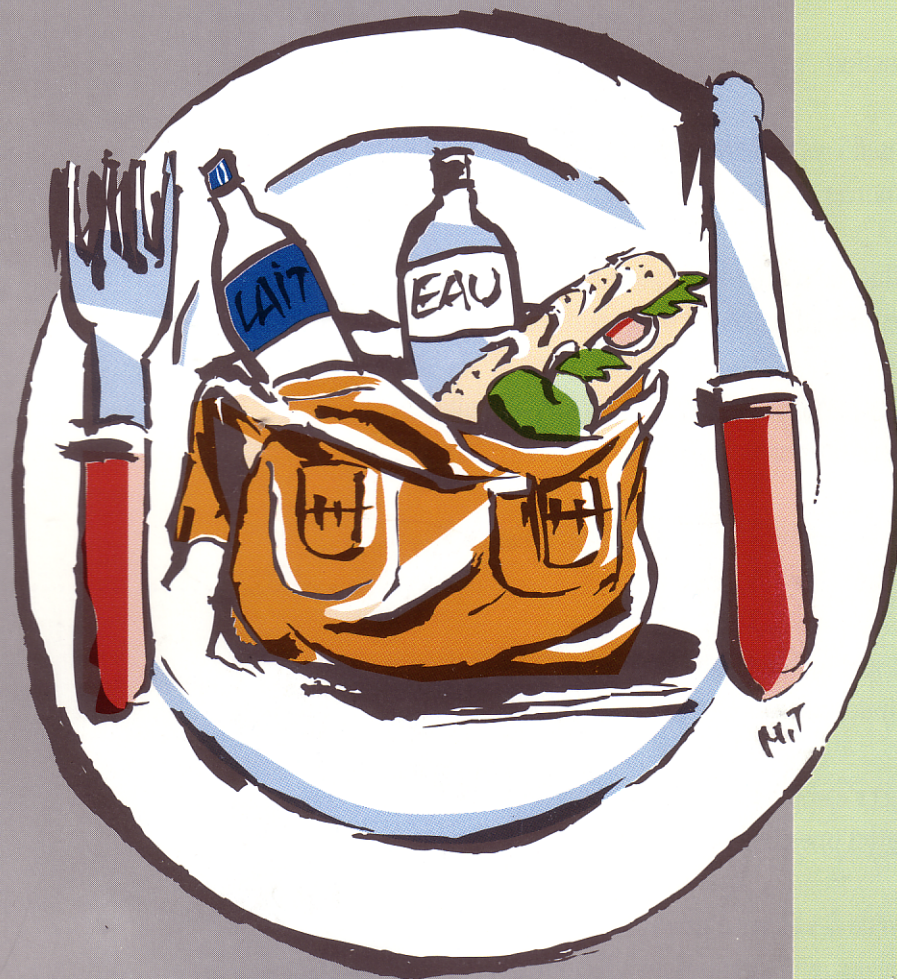


# "Je mange bien à l'école"



**Pour progresser  
dans un projet d'école :  
stratégies originales et  
expériences vécues**

**Programme pour améliorer l'environnement nutritionnel à l'école**

**ILLUSTRATION 6**

AVEC LE SOUTIEN DU MINISTÈRE DE LA COMMUNAUTÉ FRANÇAISE DE BELGIQUE  
ET DE LA COMMISSION EUROPÉENNE

**S.P.E.O.L.**



# Sommaire



1. Introduction .....	3
2. Des conseillères mettent en place un groupe de pilotage pour amorcer et soutenir le projet .....	4
3. Une cellule de coordination pluridisciplinaire pilote le projet d'une école secondaire .....	6
4. Des élèves participent au diagnostic des difficultés et à l'identification des solutions .....	10
5. Des activités pédagogiques variées enrichissent les représentations des élèves .....	12
6. La gestion d'un «Magasin Santé» permet de s'exercer à choisir des collations saines et variées .....	14
7. Un projet s'étend à toute la communauté éducative au départ d'une classe .....	16
8. L'ensemble des élèves d'une école propose et applique des améliorations au réfectoire .....	18
9. Des élèves préparent des «animations-santé» pour informer leurs parents .....	20
10. Une communauté éducative se mobilise pour améliorer l'environnement matériel et l'organisation des repas .....	22
11. Conclusions .....	25
12. Adresses utiles .....	26



# 1. Introduction



Depuis 1990, le SPEOL a lancé un vaste programme pour améliorer l'alimentation des enfants dans les écoles.

Le programme «*Je mange bien à l'école*» vise à créer un large mouvement d'amélioration de l'environnement nutritionnel des écoles, grâce au développement dans et par les communautés scolaires de projets adaptés à leur situation spécifique.

Pour améliorer l'environnement nutritionnel, différents aspects doivent être pris en compte : l'aspect diététique, l'aspect éducatif et l'aspect matériel ou organisationnel. L'approche préconisée par le programme «*Je mange bien à l'école*» est donc une approche globale qui combine des actions liées à la promotion de la santé et à l'éducation pour la santé.

Une des particularités du programme «*Je mange bien à l'école*» est d'offrir aux écoles des ressources matérielles et humaines pour l'élaboration, la réalisation et l'évaluation de leurs projets. Concrètement, ce soutien se réalise de deux manières.

- Des supports sont mis à la disposition des communautés éducatives : questionnaire d'auto-évaluation de leur environnement nutritionnel, pistes d'action, pistes d'évaluation,...
- Des conseillers méthodologiques (infirmières scolaires, diététiciens, assistants sociaux, psychologues, animateurs, enseignants), spécifiquement formés dans ce domaine, ont pour mission de stimuler et de soutenir les écoles dans le développement de projets qui respectent certains critères de qualité :

- *choisir des priorités d'action en fonction d'une analyse des besoins de l'école et des élèves en matière d'environnement nutritionnel et de comportements alimentaires; développer des projets qui produisent des modifications visibles et durables de l'environnement nutritionnel et des comportements des élèves; développer des projets qui concernent plusieurs classes, voire toute l'école;*
- *intégrer toute la communauté éducative, voire la communauté locale dans le projet (plusieurs enseignants, le directeur, le personnel de cuisine et de surveillance, les parents, les commerçants, etc...);*
- *faire participer les élèves à l'élaboration et à l'exécution du projet depuis l'analyse de la situation jusqu'à l'évaluation; organiser des activités pédagogiques qui se fondent sur des références pluridisciplinaires, qui favorisent l'enrichissement des représentations des élèves sur l'alimentation, qui leur permettent d'agir sur leur environnement, de développer des choix individuels et une gestion autonome de leur comportement alimentaire.*

Une phase pilote du projet s'est déroulée en 1990-1991 dans 37 écoles de la province de Liège. Ces écoles ont développé des projets extrêmement variés qui ont été présentés de façon synthétique dans la brochure 2. On dispose ainsi d'un véritable «panier d'idées» dans lequel peuvent puiser les différents acteurs concernés par l'alimentation à l'école.

Toutefois, ces descriptions sont peu explicites quant aux stratégies développées par les écoles et les conseillers pour mettre en place ces actions et rencontrer les critères de qualité cités ci-dessus. Les procédures d'élaboration des projets ne sont pas abordées dans ce répertoire d'actions. Or, depuis 1992, le programme «*Je mange bien à l'école*» s'étend progressivement à un plus grand nombre d'écoles dispersées en Communauté française, par l'intermédiaire des groupes de conseillers locaux spécialement formés.

Conseillers et coordinateurs de projets dans les écoles formulent de nombreuses questions sur les stratégies et procédures. Par exemple : *Combien de temps faut-il pour développer un projet ? Comment intégrer les divers membres de la communauté éducative ? Que faire quand une seule classe est intéressée par le projet ? Comment diversifier les activités pédagogiques ? Comment développer l'autonomie des élèves dans leurs choix alimentaires ? Etc...*

C'est pourquoi, l'objectif de cette nouvelle brochure est d'illustrer, par quelques exemples concrets, quelques stratégies qui se sont révélées fructueuses dans les projets développés au cours de la dernière année scolaire.

Pour atteindre ce but, nous avons opté pour une description assez approfondie des actions réalisées par neuf écoles et, pour chacune d'elles, nous avons mis en évidence des lignes de force qui la caractérisent plus particulièrement. Ainsi, pour certaines écoles, ce sont principalement les prémisses de l'action qui ont été présentées (par exemple : *la mise sur pied d'un groupe de coordination*), alors que pour d'autres, c'est l'analyse de la situation, la définition des objectifs ou la réalisation des activités qui sont relatées.

La présentation de chaque expérience a respecté la chronologie des événements, tout en privilégiant les étapes parcourues pendant l'année scolaire 1993-1994. Cette description est suivie d'une «synthèse critique» qui souligne les aspects positifs des actions entreprises eu égard aux critères de qualité du programme et qui suggère quelques pistes pour des développements futurs.

Ces quelques présentations sont les meilleurs témoins de la qualité des travaux réalisés en collaboration avec les conseillers, les enseignants et les autres partenaires des communautés éducatives. Nous espérons qu'ils pourront susciter la motivation d'autres équipes à s'investir dans des projets de promotion de la santé à l'école.



## 2. Des conseillères mettent en place un groupe de pilotage pour amorcer et soutenir le projet



### Institut Saint-Laurent de Liège

école secondaire technique et professionnelle, accueillant 1245 élèves, située en ville

Adresse :	Rue Saint Laurent, 29 - B 4000 LIEGE
Contact :	Monsieur RAMACIOTTI, professeur de français
Conseillères méthodologiques :	Madame BERTRAND, infirmière au centre P.M.S libre V de Liège Madame STASSE, infirmière du centre de médecine scolaire des 5A de Liège
Champ d'action :	en voie de définition

### Prémises de l'action

**L'expérience de rénovation de l'I.M.S en équipe (médecin et infirmière) en concertation avec le P.M.S** a permis une approche théorique et pratique de la problématique alimentaire des adolescents en pleine croissance.

Madame J. BERTRAND, infirmière du centre P.M.S et Madame D. STASSE, infirmière du centre I.M.S, dans le cadre de leur mission spécifique de surveillance de la santé individuelle et collective des élèves, travaillent toutes deux à l'Institut Saint-Laurent depuis une quinzaine d'années. Elles se connaissent donc bien et ont l'habitude de collaborer. Durant les dernières années, elles organisaient systématiquement un petit déjeuner didactique pour les élèves. L'analyse de ces expériences leur a montré la nécessité d'impliquer d'autres personnes de la communauté éducative pour avoir un impact réel sur l'alimentation des élèves à l'école. Ensemble, elles ont décidé de remplir le rôle de conseiller méthodologique et ont discuté d'une stratégie possible pour introduire le programme à l'Institut Saint-Laurent.

**Connaissant bien l'école**, sa population de cultures diverses et les comportements alimentaires inscrits dans les habitudes et coutumes de l'établissement, il leur semblait que le programme «*Je mange bien à l'école*» pourrait les aider à identifier les problèmes relatifs à l'alimentation.

Elles ont d'abord contacté le directeur, l'ont informé de l'existence du programme et lui ont proposé que l'école y participe.

Étant donné la taille importante de l'établissement, elles ont suggéré **qu'un groupe de pilotage**, composé de membres de la communauté éducative, se mette en place. Pour que ce groupe puisse avoir une vue d'ensemble de la situation, elles ont souhaité qu'en fassent partie des personnes occupant différentes fonctions au sein de l'école. Il fallait aussi que ces personnes soient motivées pour entreprendre des actions relatives à l'alimentation et qu'elles puissent être le moteur du projet. Le directeur, l'assistante sociale et elles-mêmes ont ainsi identifié une dizaine de membres de la communauté éducative : le préfet, deux éducateurs, le

responsable du comité de sécurité et d'hygiène, un professeur de français, un professeur de mathématique, un professeur de langues, un professeur de sciences et le responsable de la cuisine.

En outre, pour susciter la participation du personnel et des élèves, **une affiche** a été réalisée et apposée à différents endroits stratégiques de l'école.

### Analyse de la situation

Les conseillères méthodologiques ont contacté personnellement chacune de ces personnes et leur ont parlé du programme. Elles ont remis à chacune d'elles un document écrit présentant les principes du programme, ainsi qu'un **questionnaire d'auto-évaluation de l'environnement nutritionnel**. Elles leur ont demandé d'y réfléchir et les ont invitées à participer à une première réunion.

Lors de cette réunion, Mesdames BERTRAND et STASSE ont présenté le programme au groupe en insistant particulièrement sur la notion d'environnement nutritionnel de l'école, les possibilités de l'améliorer, la démarche à parcourir et le concept global de santé.

Les participants, ayant manifesté leur souhait de participer au projet, ont ensuite discuté de leurs réponses au questionnaire. Cette discussion leur a permis de prendre conscience d'un certain nombre de problèmes concernant l'alimentation à l'école. Par exemple, *omniprésence des frites, collations sucrées et riches en matière grasse, distributeur de boissons sucrées, insuffisance des points d'eau, réfectoire peu accueillant*.

Les conseillères méthodologiques sont intervenues pour **aider le groupe à approfondir l'analyse de la situation avant** de se lancer dans la mise en oeuvre de solutions. Elles ont également réalisé la synthèse de l'ensemble des réponses au questionnaire.

À l'issue de la réunion, un professeur de français, Monsieur RAMACIOTTI, s'est proposé pour être le coordinateur du projet à l'école.

Après la réunion, les conseillères méthodologiques ont élaboré un compte-rendu qu'elles ont remis aux membres du groupe de pilotage.



## Objectifs et activités

Dans le but de définir des projets pour l'année scolaire 94-95, le coordinateur a distribué aux participants la liste des suggestions d'action.

Dès le début de la prochaine année scolaire, une réunion aura lieu pour choisir les champs d'action, définir les objectifs et préparer les activités. Le travail pourra alors être mené en équipes auxquelles pourront participer d'autres personnes intéressées. En particulier, il pourrait être envisagé d'inclure des représentants des élèves dans ces équipes.



«Je mange bien à l'école»

### Commentaires

Plusieurs facteurs ont permis **la mise sur pied du groupe de pilotage** du projet à l'école :

- les conseillères méthodologiques connaissent bien l'école, ont pris le temps d'élaborer une stratégie adaptée au contexte scolaire et de bien préparer les réunions de travail;
- le choix des participants s'est porté sur des personnes motivées et assurant différentes fonctions au sein de l'établissement, ce qui devrait permettre d'aborder les problèmes selon différents points de vue;
- le soutien de la direction a permis d'aménager l'horaire pour que le groupe de coordination puisse se réunir.

Dans un premier temps, l'accent a été mis sur **l'acquisition, par les membres du groupe, de compétences** qui devraient leur permettre d'élaborer et de gérer le projet.

En 1993-1994, le projet sera vraisemblablement développé à l'école. Etant donné la taille importante de l'école, le groupe de pilotage devra être particulièrement attentif aux stratégies à mettre en oeuvre pour sauvegarder les cohérences des actions, et donc leur efficacité.



### 3. Une cellule de coordination pluridisciplinaire pilote le projet d'une école secondaire



#### Centre éducatif secondaire communal de Marchienne-au-Pont

*école secondaire professionnelle, située en ville.*

Adresse :	Rue Vandewelde, 28 - B 6030 MARCHIENNE-AU-PONT
Contacts :	Mademoiselle DEVROUDE, éducatrice. Madame FRERE, coordinatrice de projets
Conseillères méthodologiques :	Madame GERARD, infirmière, responsable du Service d'Éducation et de Tutelle sanitaire du Département de la Santé, du Bien être familial et de la Personne handicapée de la Ville de Charleroi; Madame STAIESSE, infirmière à ce même service
Champ d'action :	réfectoire

#### Prémises de l'action

Le Centre éducatif secondaire communal comporte trois implantations : deux à Monceau et une à Marchienne-au-Pont. Cette dernière entité accueille plus spécifiquement la 1<sup>re</sup> accueil et la 2<sup>e</sup> professionnelle, ainsi que des élèves d'autres sections qui viennent y suivre certains cours. C'est là aussi que se trouve le réfectoire de l'école pour l'ensemble des élèves. Un pourcentage important d'élèves provient de milieux fragilisés.

Depuis quelques années, Madame GERARD assure la coordination du Service d'Éducation et de Tutelle sanitaire au sein du Département de la Santé, du Bien-être familial et de la Personne handicapée de la Ville de Charleroi. Ce service, spécifique à Charleroi, a été créé lors de la fusion des communes. Au départ, il a regroupé les infirmières scolaires et s'est spécialisé dans l'éducation pour la santé en 1985. Madame GERARD travaille dans l'entité de Charleroi depuis plusieurs années. Elle connaît donc bien les enseignants et les élèves. Pour le programme «*Je mange bien à l'école*», elle collabore avec Madame STAIESSE, également infirmière. Elles ont suivi ensemble la formation au conseil méthodologique en 1993-1994.

Dans le cadre de cette formation, Mesdames GERARD et STAIESSE ont souhaité faire participer l'implantation de Marchienne-au-Pont au programme. Dans cette optique, elles ont informé la directrice de l'école et Madame FRERE, chargée de la coordination des différents projets à l'école, de l'existence du programme et leur ont proposé d'y faire participer l'entité.

Pour encadrer le projet, Madame GERARD leur a suggéré qu'un groupe **permanent de coordination** se mette en place à l'école, afin d'avoir un éclairage le plus complet possible de la situation et d'assurer la prise en charge du projet par l'école elle-même, l'adéquation de celui-ci aux besoins de l'école et la continuité des activités.

En novembre 93, un groupe de coordination pluridisciplinaire s'est donc mis en place. Les participants ont été choisis en fonction de certains

critères : être motivé pour ce type de projet, assurer des responsabilités diverses au sein de l'école (exemples : *aux cours, au réfectoire*), accepter de consacrer du temps au projet. En ont fait partie : la directrice, Madame FRERE et Mademoiselle DEVROUDE, éducatrice surveillante au réfectoire, un chef d'atelier et professeur à la section cuisine, un professeur de français et détaché pédagogique, Mesdames GERARD et STAIESSE.

**La première réunion du groupe de coordination** a été centrée sur la présentation du programme «*Je mange bien à l'école*» et sur ses spécificités : appropriation par l'école du projet dans lequel les membres de la communauté éducative ne doivent pas seulement être bénéficiaires mais aussi acteurs, structuration de la démarche (analyse de la situation, objectifs, réalisation, évaluation), souci de responsabilisation des élèves et de développement de compétences leur permettant des choix judicieux dans le domaine de la santé perçue globalement

Les deux infirmières ont également insisté sur la nécessité de continuité des actions, sur la cohérence de celles-ci et sur la préférence à développer un nombre restreint d'actions plutôt que de se lancer dans un programme trop chargé.

#### Analyse de la situation

Pour permettre au groupe de coordination de réaliser l'analyse de la situation, les conseillères méthodologiques ont demandé aux participants de remplir le **questionnaire d'auto-évaluation de l'environnement nutritionnel**.

Ce questionnaire a été rempli au cours d'une réunion, en dehors de la présence de Mesdames GERARD et STAIESSE. Les réponses leur ont ensuite été transmises, elles en ont fait la synthèse et ont déterminé les problèmes qui leur paraissaient prioritaires.



Lors d'une deuxième réunion, les conseillères méthodologiques ont discuté de cette synthèse avec les participants. Certains aspects de la situation ont également été approfondis. L'utilisation du questionnaire a permis aux membres du groupe de prendre conscience de plusieurs problèmes auxquels ils n'avaient pas pensé jusque là et de recentrer les actions sur les besoins spécifiques de l'école.

**Pour le réfectoire, plusieurs problèmes ont été identifiés :** trop de bruit, non-respect des lieux par les élèves (désordre, saleté, vandalisme) fréquentation irrégulière et trop peu importante par les élèves qui préfèrent manger en dehors du réfectoire, que ce soit à l'intérieur de l'école (cour, couloirs,...) ou à l'extérieur de celui-ci, consommation trop importante d'aliments gras et trop sucrés et de boissons telles que limonades.

## Objectifs

Face à ces problèmes, des possibilités d'action ont été analysées et des objectifs ont été choisis.

- Permettre aux élèves de consommer leur repas de midi dans une ambiance agréable.
- Leur offrir la possibilité de consommer du potage et des fruits.
- Encourager la consommation d'eau en mettant à leur disposition des cruches sur les tables.

La définition de ces objectifs a été réalisée tout en sauvegardant la philosophie du programme, notamment la responsabilisation individuelle et collective des élèves par rapport à la santé.



## Activités

Pour atteindre ces objectifs, **des activités ont été décidées par le groupe de coordination.** Lors de réunions mensuelles, Mesdames GERARD et STAIESSE sont intervenues pour orienter le choix des activités, aider à la planification et réaliser, avec les participants, l'évaluation continue du projet. D'autres activités ont également été définies en dehors du conseil méthodologique.

**Au réfectoire,** l'équipe éducative a proposé aux élèves **une autre disposition du mobilier** qui facilite la communication entre eux : au lieu d'être disposées en rangées, les tables ont été réparties dans le réfectoire afin de pouvoir accueillir un maximum de 8 élèves par table.

Les murs ont été garnis d'affiches; des serviettes ont été mises à la disposition des élèves et des cruches d'eau ont été déposées sur les tables.

Le professeur de la section cuisine a fait préparer en classe **du potage frais** qui a été proposé gratuitement tous les jours aux élèves en complément du repas tartines. Les professeurs ont également pu en consommer moyennant un prix de 10 F le bol.

Cette activité qui a connu un franc succès, le potage ayant été largement consommé, a constitué pour les élèves une application concrète de la cuisine de collectivité : calcul des quantités et du prix des ingrédients, calcul de la quantité de potage nécessaire.

Une fois par mois, le groupe de coordination a pris en charge la distribution gratuite d'un fruit **aux élèves mangeant à midi : pomme, poire, banane, orange...**

Cette opération, qui a été financée en partie par la distribution du potage aux enseignants, a également recueilli beaucoup de succès.

La répartition des tâches au réfectoire a été revue. **Chaque élève a lavé sa propre vaisselle** et l'a rangée, alors qu'auparavant quelques-uns seulement se chargeaient de ces tâches.

**Des résultats ont été atteints** en ce qui concerne les comportements des élèves au réfectoire : ambiance plus agréable, moins de bruit, plus de convivialité et d'entraide, consommation de potage et de fruits, respect de l'environnement. Une augmentation du nombre d'élèves qui mangent à l'école a été constatée.



## Commentaires

**Le groupe de coordination a été le véritable moteur du projet** : c'est lui qui a réellement pris en charge le projet dans l'école.

Ce groupe a présenté des caractéristiques susceptibles de faire réussir le projet :

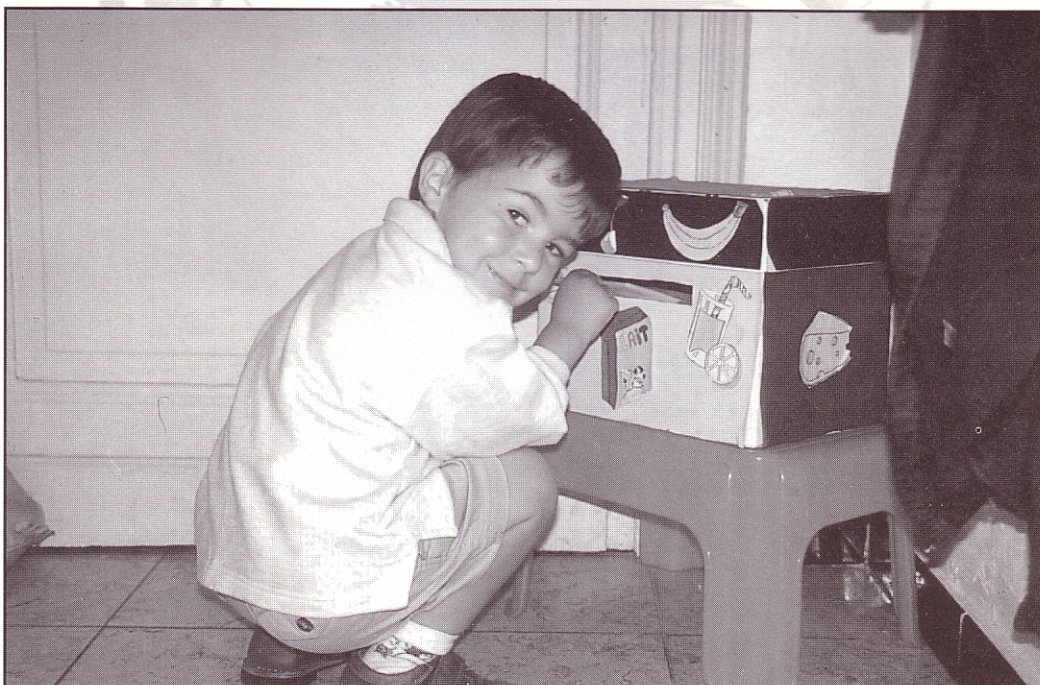
- . développement des compétences de ses membres et, grâce à celles-ci, appropriation par eux du projet;
- . vu le nombre restreint des participants, permanence et régularité des contacts permettant de faire le point sur l'avancement du projet;
- . pluridisciplinarité et donc meilleure prise sur les problèmes et sur les solutions;
- . collaboration positive entre les membres du groupe, qui sont par ailleurs motivés et dynamiques.
- . participation de la directrice et de la coordmatrice des projets de l'école.

Au sein de ce groupe, **les conseillères méthodologiques ont joué un rôle essentiel** de soutien, d'orientation et de conseil, ce qui a permis aux participants d'acquérir des compétences utiles pour de tels projets.

Les activités menées au réfectoire l'ont été principalement par les personnes faisant partie du groupe de coordination. D'autres personnes extérieures au groupe des enseignants, des éducateurs, ont été sensibilisées par leur intermédiaire. Durant l'année scolaire prochaine, il est probable que certaines d'entre elles participeront de manière active au projet. Néanmoins, dans un premier temps, au lieu de réaliser une quantité importante d'actions, les conseillères méthodologiques ont préféré privilégier la qualité de celles-ci, leur priorité étant d'abord d'installer à l'école des conditions favorables qui permettent réellement une prise en charge à long terme de problèmes de santé.

Des activités pédagogiques pourraient également être réalisées en classe dans le cadre de plusieurs disciplines scolaires, afin de consolider les comportements pratiqués à l'école (consommation de potage et de fruits) et ces objectifs pourraient s'étendre à la vie en dehors de l'école. En particulier, une réflexion sur les choix alimentaires aux alentours de l'école pourrait également être utilement entreprise avec les élèves.

**D'autres améliorations pourraient encore être réalisées.** Par exemple, les élèves pourraient être davantage impliqués dans l'analyse de la situation, le choix des objectifs et la mise en oeuvre de stratégies, peut être en participant au groupe de coordination.





Lettre adressée par les élèves  
de 5ème et 6ème années aux élèves de maternelle

Thiaumont, le 14 décembre 1993

Chers amis de l'école maternelle,  
Chers parents,

Fruits, céréales ou produit laitier à 10h, pas de coup de pompe à 11h...

Ce slogan nous dit que la collation de 10h est très importante.

Nous avons décidé d'ouvrir un «Magasin de la Santé» à l'école.

Chaque enfant peut choisir et acheter un fruit ou des céréales ou un produit laitier ou une boisson.

À partir de janvier, vous pourrez participer à notre projet.

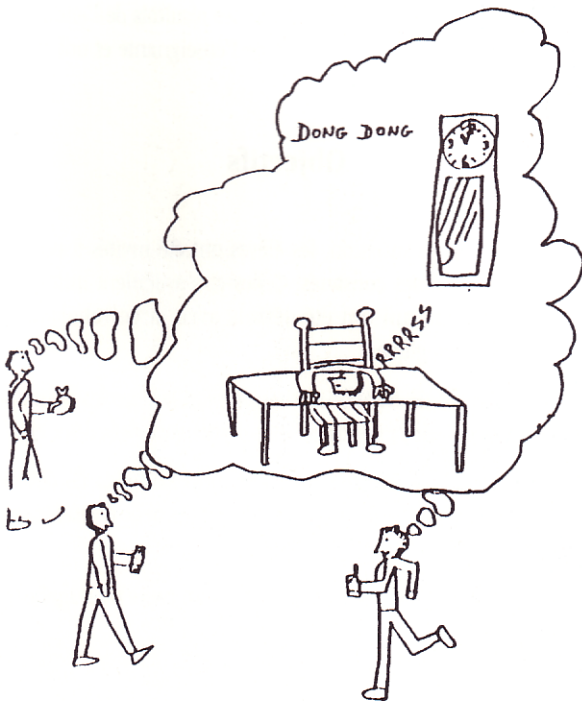
Nous vous remettons des fiches avec les collations proposées chaque semaine.

Nous vous demanderons de remplir la fiche le vendredi pour la semaine suivante. Une enveloppe sera jointe pour y glisser l'argent. Une boîte aux lettres sera mise à votre disposition.

Nous espérons que vous participerez nombreux à notre action.

Signature :

les élèves de l'école primaire





## 4. Des élèves participent au diagnostic des difficultés et à l'identification des solutions



### Ecole libre d'enseignement spécial du Mardasson Bastogne

école de 85 élèves, répartis dans des classes primaires de types 2 et 8 et professionnelles spéciales de types 1 et 2, située en milieu urbain

Adresse :	Rue des Maies, 29 - B 6600 BASTOGNE
Contact :	Madame DELSALLE, titulaire de la section «service aux personnes»
Conseillère méthodologique :	Madame A. VUIDAR, infirmière au centre d'I.M.S provincial de Bastogne
Champs d'action :	réfectoire - collations

### Analyse de la situation

Madame DELSALLE, titulaire de la section «service aux personnes», est soucieuse de l'amélioration de l'environnement nutritionnel de l'école. Lors d'une visite médicale, au centre de santé, elle a remarqué des affiches sur l'alimentation équilibrée et a souhaité en avoir pour sa classe. Quelque temps après, Madame VUIDAR a repris contact avec l'enseignante. Elle lui a présenté le programme «Je mange bien à l'école» et lui a proposé d'y faire participer l'école. Après accord de la direction, Mesdames DELSALLE et VUIDAR ont élaboré un projet pour l'école.

Le projet a concerné essentiellement les élèves du secondaire, surtout la section professionnelle «service aux personnes».

L'analyse de la situation a été réalisée à l'aide du **questionnaire d'auto-évaluation de l'environnement nutritionnel**. Les élèves ont été impliqués directement dans cette analyse. Pour qu'ils puissent y répondre, le questionnaire a été adapté à leur niveau et leur a été expliqué. Les résultats ont été centralisés par Madame DELSALLE et discutés avec les élèves.

**Grâce à cette analyse, plusieurs problèmes ont été identifiés.**

- Le réfectoire est peu accueillant, il n'y a pas de décoration et les élèves n'arrivent pas à se parler vu la disposition des tables en rangées.
- Collations : 4 élèves sur 25 prennent des tartines; les autres, des bonbons sucrés, des chips ou ne prennent rien; les collations proposées à l'école sont peu équilibrées.
- Les élèves se lavent peu les mains, le point d'eau doit être rafraîchi (nettoyage, peinture).

Madame DELSALLE ayant constaté que plusieurs élèves ne déjeunaient pas ou déjeunaient de façon inadéquate, une discussion a alors eu lieu en classe sur la manière de consommer le petit déjeuner. Une des raisons

invoquées par les élèves était le manque de temps : ils devaient se lever tôt pour prendre le bus qui faisait tout un circuit pour amener les élèves à l'école et n'avaient donc pas le temps de bien déjeuner.

Avec Madame DELSALLE, **les élèves ont ensuite évoqué des solutions possibles**. Exemples : *s'organiser et préparer le petit déjeuner la veille, consommer quelque chose de facile à avaler le matin, consommer des collations qui complètent le petit déjeuner, ...*

Suite à cette discussion, **les élèves ont mené leur propre enquête sur le petit déjeuner dans les autres classes**. Deux par deux et à l'aide d'une grille facile à manier, ils ont interrogé les autres élèves ainsi que les professeurs présents et leur ont prodigué des conseils pour prendre le temps de consommer le petit déjeuner, ou pour compléter celui-ci avec des collations appropriées.

Dans le cadre du cours de mathématique, les résultats de l'enquête ont été comptabilisés par les élèves avec l'aide de l'enseignante et ont été discutés avec elle.

### Objectifs

Après avoir analysé la situation, les élèves ont été invités à proposer des solutions aux problèmes constatés. Celles-ci s'articulent autour de trois objectifs principaux qui ont été définis avec la collaboration de la conseillère méthodologique :

- les élèves auront de meilleures connaissances sur les principes des collations saines, sur l'importance et le contenu du petit déjeuner;
- ils apprendront à choisir des collations plus saines et ils déjeuneront mieux (davantage d'élèves déjeuneront et leur petit déjeuner sera plus équilibré);
- les élèves prendront leur repas de midi dans un cadre plus agréable.



## Activités

Le projet a ensuite été présenté par Madame DELSALLE aux autres enseignants afin de solliciter leur participation et d'impliquer le maximum d'élèves de l'école.

Des propositions d'activités ont été discutées. Afin de donner la parole aux élèves, il s'est créé **un conseil d'élèves** : deux représentants par section en ont fait partie à tour de rôle. Lors de réunions mensuelles avec la direction et des enseignants, les élèves ont proposé des améliorations possibles pour le réfectoire et les collations. Au début, la réflexion du conseil d'élèves portait surtout sur l'alimentation, en particulier l'amélioration du réfectoire; par après cette réflexion s'est élargie en vue d'améliorer la vie de tous à l'école.

### Au petit déjeuner

Deux petits déjeuners ont été organisés à l'école pour toutes les classes. Pour cette activité, les élèves ont été sollicités :

- \* réalisation de panneaux décoratifs représentant les familles d'aliments;
- \* description par écrit d'exemples de petits déjeuners équilibrés, découpage et collage de photos de produits alimentaires pour les élèves ayant des difficultés en lecture;
- \* rédaction d'une lettre d'invitation pour les parents;
- \* calcul du prix de revient du petit déjeuner;
- \* décoration des tables;
- \* organisation du buffet et de l'accueil;
- \* rédaction d'une lettre de remerciement pour les fournisseurs;
- \* mise sur pied d'une exposition sur le petit déjeuner pour la journée «portes ouvertes» de l'école.

## Au moment de la prise des collations

Les élèves ont pris une part plus active dans l'organisation et la gestion du magasin de collations.

Ce sont les élèves de deux sections, «électricité» et «aide aux personnes» qui, à tour de rôle, ont choisi et ont vendu les collations. Avec les bénéfices réalisés, ils ont pu, en lisant des annonces de journaux, acquérir un frigo. De nouvelles collations ayant été introduites (fruits, jus de fruits, yaourts, lait, céréales), les élèves ont été entraînés lors d'activités pédagogiques à poser de bons choix. Ils ont également réalisé des affiches pour promouvoir la consommation de ces collations.

### Au réfectoire

Les élèves des différentes sections de l'école ont participé activement à l'amélioration du réfectoire en réalisant divers travaux :

- \* adaptation et peinture de panneaux pour séparer les tables;
- \* installation de plantes déjà cultivées en classe;
- \* décoration à l'aide d'affiches au cours de dessin.

La section «travaux du bâtiment» a également rafraîchi le point d'eau et les toilettes jouxtant le réfectoire.

Les parents ont été informés du projet par le journal de l'école. Cependant l'école rencontre des difficultés pour les intéresser et pour communiquer avec eux, notamment à cause de la dispersion géographique des familles.

L'année scolaire prochaine, l'école compte continuer à être active dans le domaine de l'alimentation. Diverses activités sont envisagées : possibilité d'offrir un petit déjeuner aux élèves, introduction de nouvelles collations au magasin, communication des menus du repas de midi aux parents,...

«Je mange bien à l'école»

## Commentaires

*Le projet a été structuré selon la démarche proposée par le programme. L'intervention de la conseillère méthodologique a été particulièrement utile pour réaliser, de manière détaillée, l'analyse de la situation et définir des objectifs prioritaires en rapport avec celle-ci.*

**Les élèves ont participé activement à toutes les étapes de cette démarche** : analyse de la situation, choix des objectifs et des activités, réalisation. Cette participation a été organisée dans le cadre du conseil d'élèves, ce qui leur a permis de s'exprimer et de communiquer par rapport à la vie de l'école. Il faut aussi noter que **les objectifs et les activités ont été particulièrement bien adaptés aux possibilités des élèves** et aux différentes sections de l'école.

*De plus, une action de sensibilisation et d'information a été menée par les élèves d'une section vers les autres élèves de l'école. Cette action a entraîné une plus grande prise de conscience des problèmes et une mobilisation pour les améliorer.*

*Peut-être aurait-on encore pu amplifier cette participation. Par exemple, les élèves auraient pu communiquer les résultats de leur enquête à l'ensemble de l'école, ce qui aurait permis à chacun de mieux connaître la situation. Des actions vers les élèves de primaire auraient également pu être développées.*



## 5. Des activités pédagogiques variées enrichissent les représentations des élèves



### Ecole communale de Seilles

école maternelle et primaire de 350 élèves située en milieu rural

Adresse :	Rue des Ecoles, 1 - B-5300 SEILLES
Contact :	Madame ABRAHAM, enseignante de 6e primaire
Conseillère méthodologique :	Madame LIBIOUL, infirmière à l'I.M.S provincial d'Andenne
Champ d'action :	activités pédagogiques

### Prémises de l'action

**Chaque année, lors d'une réunion avec le directeur de l'école, les enseignants choisissent un thème qui répond aux besoins constatés parmi les élèves.** Ce thème est abordé en classe dans le cadre des activités pédagogiques et s'illustre dans des applications concrètes à l'école. A cette occasion, une collaboration entre enseignants et élèves des différentes classes est ponctuellement mise en oeuvre. En 92-93, c'est le thème de l'hygiène qui avait été choisi.

**Depuis plusieurs années, l'école travaille avec Madame LIBIOUL** dans le cadre de l'expérience de rénovation des centres I.M.S. Cette collaboration porte sur l'identification de comportements peu favorables à la santé et le conseil d'habitudes saines à entraîner à l'école. Elle porte aussi sur le conseil à propos du contenu à aborder et du type de documents à utiliser.

**En 6e année,** où le programme d'enseignement est très chargé, Madame ABRAHAM a l'habitude **d'intégrer des thèmes dans les disciplines scolaires.** Cette intégration lui permet, tout en intéressant ses élèves, de parcourir le programme imposé. De plus, les activités pédagogiques qu'elle organise s'articulent autour d'un projet réalisé par les élèves. Ce projet, qui se prépare en classe par des travaux de groupes, concerne parfois les élèves d'autres classes.

### Analyse de la situation

Pour 93-94, **le thème de l'alimentation avait été choisi par les enseignants.** Ils avaient en effet constaté que les élèves apportaient surtout des collations sucrées (barres chocolatées, limonades) et des snacks salés, l'école ne distribuant pas de collation, excepté aux petits. Ils souhaitaient mettre sur pied un projet susceptible d'améliorer la situation.

Ayant pris part à la formation des conseillers méthodologiques organisée par le SPEOL, Madame LIBIOUL a proposé à l'école de participer au programme «*Je mange bien à l'école*».

La préparation du projet a été réalisée lors de plusieurs réunions qui ont regroupé le directeur, les enseignants de maternelle, de 4e, 5e et 6e primaire et l'infirmière du centre d'I.M.S.

Pour compléter l'analyse de la situation, Madame LIBIOUL a remis le **questionnaire d'auto-évaluation de l'environnement nutritionnel** à différentes personnes : le directeur, certains enseignants, le responsable de la cuisine. Les réponses au questionnaire ont été discutées avec elle.

### Objectifs

L'utilisation du questionnaire a surtout permis de mettre en évidence les différents points utiles à aborder à l'école dans le cadre d'un projet centré sur l'alimentation.

Des objectifs ont alors été définis.

- **Les élèves de maternelle** seront capables de choisir les collations en fonction de leurs qualités diététiques.
- **L'ensemble des élèves de l'école** sera sensibilisé au choix judicieux des collations à 10 h et à 16 h, notamment par le biais d'une offre de collations variées à toutes les classes.
- **Les parents** seront invités à prendre part à l'action. Ils seront sensibilisés à l'importance d'une alimentation équilibrée et variée pour leurs enfants.
- **L'ensemble de la communauté éducative** prendra conscience des problèmes liés à l'alimentation, ainsi que des facteurs qui interviennent. Elle sera capable de formuler des priorités pour l'avenir.



## Activités

Le programme suivant a été élaboré avec l'aide du conseiller méthodologique.

En 4e, 5e et 6e années, les enseignants ont abordé des notions théoriques sur l'alimentation dans le cadre d'activités pédagogiques. Une diététicienne également est passée dans les classes pour répondre aux questions des élèves. En maternelles, une animation a été réalisée par le médecin scolaire et l'infirmière. Dans chaque classe, un magasin de collations a été mis sur pied afin d'aider les élèves à mieux choisir les produits alimentaires proposés.

**En 6e année, Madame ABRAHAM a abordé, dans le cadre des disciplines scolaires, différents contenus en relation avec les objectifs poursuivis (voir ci-contre).**

« Je mange bien à l'école »

### Commentaires

*Ce projet a suscité la participation active des élèves qui ont été entraînés à choisir leurs collations d'une manière responsable.*

*Le projet a également permis d'aborder des contenus théoriques très divers d'une manière fonctionnelle : dans le but de mettre sur pied le magasin de collations. Ce faisant, différentes dimensions, sociale, culturelle, économique, géographique, historique, ont été prises en considération dans l'analyse des habitudes alimentaires.*

*Les activités se sont bien intégrées à la vie de l'école : les collations proposées aux élèves ont été adaptées en fonction de l'évolution de leur consommation et le projet se poursuivra l'année prochaine.*

*Une action concertée entre les différentes classes de l'école aurait peut-être été possible, par exemple en mettant sur pied une même boutique « collations » pour toute l'école. L'organisation de cette boutique, qui aurait constitué un projet pour l'ensemble des élèves, aurait permis aux grands et aux plus jeunes de s'entraider et d'apprendre ensemble. Elle aurait aussi permis à chaque classe de contribuer spécifiquement au projet.*

### En français

#### Lecture

- . étiquettes de collations apportées par les élèves;
- . enquêtes réalisées par des revues de consommateurs;
- . articles et brochures sur les collations;
- . feuilles jaunes de l'annuaire téléphonique, se rapportant aux firmes agro-alimentaires.

#### Expression écrite

- . rédaction de lettres adressées à des fournisseurs;
- . élaboration d'un questionnaire pour les autres classes dans le but d'identifier les collations les plus consommées;
- . adaptation à l'alimentation d'un jeu «trivial poursuit», réalisé en 92-93 sur l'hygiène,
- . réalisation de panneaux pour communiquer leur expérience aux autres élèves de l'école.

### En mathématique

#### Calcul

- . poids idéal;
- . consommation alimentaire des élèves, avec utilisation d'une table simplifiée : règle de trois, calcul écrit, rapports proportionnels;
- . traitement des résultats de l'enquête : pourcentage, fractions;
- . besoins alimentaires : graphique circulaire;
- . prix d'achat et de vente des collations, bénéfice éventuel.

#### Grandeurs

- . quantités consommées : poids, capacité.

### En sciences

- . appareil digestif, hygiène bucco-dentaire;
- . besoins alimentaires, nutriments, groupes alimentaires.

### En géographie

- . en Belgique : zones agricoles, justification du type de production;
- . en Europe : type d'alimentation en relation avec certaines pathologies (ex. : cancer), transport des produits;
- . dans le monde : lien entre l'alimentation et différents facteurs (ex. : climat, facteurs culturels, économiques...), organisations humanitaires,...

### En histoire

- . l'alimentation à travers le temps : lecture, enquête auprès des grands-parents.

Grâce aux connaissances acquises sur l'alimentation et en matière d'organisation et de gestion, les élèves de 6e ont choisi et vendu eux-mêmes les collations et ont géré les bénéfices. Les produits étant cependant trop «diététiques», au fil du temps, leur chiffre de vente a diminué. Les élèves ont alors introduit quelques collations dont il ne faut pas abuser (ex. : *barres chocolatées*) et en ont limité la consommation à une par semaine.



## 6. La gestion d'un «Magasin Santé» permet de s'exercer à choisir des collations saines et variées



### Ecole communale de Thiaumont

*comptant 88 élèves de maternelle et primaire et située en milieu rural*

Adresse :	Grand Rue - B 6717 THIAUMONT
Contact :	Mademoiselle MULLER, enseignante de 5e et 6e primaire
Conseillère méthodologique :	Madame MOLITOR, Service Éducation Santé de la Croix-Rouge de Belgique, section Arlon
Champ d'action :	collations

### Analyse de la situation

**L'école a l'habitude de travailler par projets.** En début d'année scolaire a lieu une réunion de parents pour les informer des différents projets de l'année.

Lors de la réunion de l'année scolaire 93-94, les enseignantes ont parlé de leur souhait de travailler sur les **collations** : elles avaient remarqué que les collations apportées de la maison n'étaient pas très saines et souhaitaient créer un «magasin santé» à l'école.

Madame MOLITOR, maman d'un élève, a alors suggéré aux enseignantes de participer au programme «*Je mange bien à l'école*» et leur a proposé sa collaboration.

Pour analyser la situation, les enseignantes ont répondu à la partie «collations» du **questionnaire d'auto-évaluation de l'environnement nutritionnel** lors d'une réunion avec la conseillère méthodologique. Cette démarche leur a permis de mieux cerner les problèmes.

Dans chaque classe du primaire, **les élèves ont été impliqués dans cette analyse par un entretien familial** sur les collations apportées à l'école. Ils ont discuté du type de collation consommée, de sa provenance, de la personne qui l'avait choisie, de la raison d'en consommer une.

Les élèves de 5e et 6e ont également réalisé **une enquête** auprès des autres élèves de l'école en utilisant un questionnaire qu'ils avaient élaboré en classe. A l'aide d'une grille préparée par l'enseignante, ils ont synthétisé les **résultats**.

- Deux tiers des élèves environ apportaient une collation.
- Les collations les plus consommées étaient celles contenant du chocolat et du sucre ajouté, et des fruits (surtout des pommes et des mandarines); il y avait très peu de produits laitiers.
- Dans la majorité des cas, les parents achetaient les collations (il n'y a pas de magasin au village).
- La collation était surtout préparée par les élèves.
- C'était surtout par oubli que les élèves n'apportaient pas de collation.

### Objectifs

Avec la conseillère méthodologique, les enseignants ont ensuite consulté la liste des suggestions d'actions relatives aux collations. Ayant repéré celles qui convenaient le mieux à leur école, elles ont défini les objectifs prioritaires du projet.

Les élèves seront entraînés à :

- prendre conscience du rôle qu'ils peuvent jouer pour améliorer leurs collations;
- gérer le choix de leurs collations;
- consommer des collations saines et varier celles-ci.

### Activités

Toute une réflexion à propos des collations a alors été entreprise avec les élèves dans le but de mettre sur pied un «magasin santé».

**En 5e et 6e, les élèves, répartis en groupes de travail, ont réalisé des recherches sur différents thèmes.**

GRUPE N° 1 Une collation... pourquoi?

- réponse à un questionnaire écrit élaboré par l'enseignante,
- lecture d'un texte pour comprendre le rôle des collations,
- à l'aide d'une grille préparée par l'enseignante, classement des collations citées dans le texte dans les familles d'aliments.

GRUPE N° 2 Les bons amis et les faux amis.

- réponse à un questionnaire écrit;
- classement de diverses collations dans les familles d'aliments en utilisant un tableau.



GROUPE N°3

Rédaction de lettres pour la mise sur pied du «magasin santé».

- identification d'un contenu de lettre adressée à des firmes agro-alimentaires, en s'aidant de propositions faites par l'enseignante;
- rédaction des lettres.

GROUPE N° 4

Comptables et magasiniers. . . A vos postes !

- à l'aide d'un questionnaire, recherche de collations à proposer selon différents critères : saison, prix, goûts, composition;
- réflexion sur l'organisation et la gestion du «magasin santé».

Lors de la mise en commun des travaux de groupe, les propositions concernant le choix des collations et l'organisation du «magasin de santé» ont été discutées avec les élèves. Des décisions ont alors été prises : choix des collations par les élèves en tenant compte des critères formulés par le groupe n° 4. décision du prix des collations, organisation de la vente, compatibilité. Pour chaque point, les problèmes éventuels ont été évoqués.

Tout un travail de préparation a alors eu lieu : installation matérielle, mais aussi entraînement des élèves au processus de vente et à la gestion. L'approvisionnement a été pris en charge par les enseignants.

Le «magasin santé» a été installé dans la classe de 5e et 6e. Peu avant la récréation, les responsables de la semaine (chaque semaine, trois élèves différents, un de chaque cycle) préparaient les tables. A la récréation, les enfants passaient au magasin. Le préposé à la comptabilité cochant sur une grille les collations choisies, tandis qu'un autre encaissait l'argent.

Chaque jour, les comptes étaient vérifiés; le vendredi, le bilan était réalisé. Ce sont également les élèves qui, en fin de semaine, proposaient les collations qui seraient mises en vente la semaine suivante, en fonction de ce qui avait marché (par exemple, *les aliments qui se consomment avec une cuillère, comme le yaourt, le riz au lait, ... se consomment mieux en maternelle qu'en primaire*), de la saison (*fruits de saison, boissons rafraîchissantes en été*) des publicités.

Les élèves de 3e et 4e ont participé au projet en gérant les collations des enfants de maternelle. Pour cela, une boîte aux lettres a été installée dans le couloir afin de rassembler le vendredi matin les commandes des parents pour la semaine suivante.

Les 3e et 4e ont dépouillé les commandes, fait les comptes et rempli le bulletin de commande. En début de semaine ils ont apporté les commandes aux enseignantes maternelles qui les ont distribuées au fur et à mesure à leurs élèves.

Ils ont également écrit une lettre aux parents et aux élèves de maternelle pour les informer de cette possibilité.

«Je mange bien à l'école»

## Commentaires

*Les élèves ont participé activement à toutes les étapes du projet, depuis l'analyse de la situation à l'évaluation. Cette participation a été facilitée par la pratique par les enseignants de la méthodologie du projet.*

*Suivant cette méthodologie, l'alimentation a été intégrée dans les disciplines scolaires, comme les mathématiques, le français ou encore le dessin, dans le but de mettre sur pied le «magasin santé».*

*Dans le cadre de ces activités, des documents de travail préparés par les enseignants ont permis aux élèves d'organiser leur recherche, ainsi que la gestion des collations.*

*Des résultats positifs sont observés : les élèves consomment des collations plus saines, et ceux qui n'achètent pas de collation à l'école choisissent plus judicieusement leur collation apportée de la maison. Les chiffres de vente des différentes collations proposées à l'école constituent à cet égard un excellent indicateur.*

*L'installation matérielle du «magasin santé» pourrait être améliorée. Ne pourrait-on l'installer en dehors d'une classe, moyennant un minimum de matériel (armoire, frigo, ...), peut être avec la collaboration des parents.*

*Les élèves pourraient également contribuer activement à cette installation.*

*D'autre part, le système des collations destinées aux enfants de maternelle semble poser problème, en particulier le dépouillement des commandes par les 3e et 4e et l'approvisionnement. Ne pourrait-on simplifier ce système et permettre aux petits, si cela est possible, soit de participer plus activement au magasin des grands, soit de mettre sur pied leur propre échoppe ? Cette dernière solution leur permettrait, en outre, de choisir leurs collations et d'organiser la distribution.*



## 7. Un projet s'étend à toute la communauté éducative au départ d'une classe



### Ecole communale n°8 de Schaerbeek

école maternelle et primaire de 150 élèves située en milieu urbain

Adresse :	Place Gaucheret, 124A - B 1030 SCHAERBEEK
Contact :	Madame VAN HUMBEEK, enseignante de 6e primaire
Conseillère méthodologique :	Madame LUCAS, infirmière au Centre P.M.S communal de Bruxelles
Champ d'action :	activités pédagogiques

### Analyse de la situation

Madame LUCAS travaille au centre P.M.S depuis quatre ans. **Chaque année, elle suggère un projet santé à l'école.** En 93-94, elle a proposé le programme «*Je mange bien à l'école*». Après un contact avec la directrice qui a marqué son accord, une réunion a été organisée avec des enseignants.

Pendant cette réunion, Madame LUCAS leur a présenté le **questionnaire d'auto-évaluation de l'environnement nutritionnel**. Celui-ci a été complété par la directrice de l'école.

**Deux enseignantes** particulièrement motivées de 4e et 6e années ont alors souhaité mettre en place un projet nutritionnel. Avec Madame LUCAS, les enseignantes ont alors **discuté de la situation relative à l'alimentation à l'école** et des possibilités d'action.

Une boutique de collations fonctionnait, mais il paraissait difficile de modifier le type de collations proposées (surtout des produits sucrés et chocolatés), ainsi que le mode de gestion. Les élèves parmi lesquels on comptait 90 % d'étrangers, ne prenaient pas leur repas à l'école : certains rentraient chez eux à midi, d'autres consommaient leur pique-nique au Centre de jeunesse proche, qui leur offrait du potage en sachets. Les enseignants avaient constaté que le petit déjeuner n'était pas consommé ou qu'il était mal équilibré. Il semblait difficile d'aborder le thème de l'alimentation avec les parents qui étaient d'origine culturelle différente.

### Objectifs

Face à cette situation, et avec le soutien de la directrice, le groupe décida alors de mener pendant toute une semaine un projet dont les objectifs seraient les suivants :

- organiser au sein des classes de 4e et 6e des activités d'éducation nutritionnelle;
- à partir de ces activités, sensibiliser l'ensemble de l'école à une alimentation saine.

### Activités

A partir de ces objectifs, un programme d'activités a été élaboré. Afin d'avoir un impact sur les habitudes alimentaires des élèves de 4e et 6e et d'atteindre l'ensemble de l'école, le choix s'est porté sur l'organisation d'une semaine sur l'alimentation avec, dans les deux classes, la mise sur pied de petits déjeuners.

La préparation de cette semaine a été réalisée activement par les élèves.

- Un travail important de recherche d'information a été mené pour déterminer les menus : recherche au niveau de l'équilibre alimentaire, et plus spécifiquement de celui du petit déjeuner, lecture des étiquettes des produits alimentaires pour en connaître la composition, étude du rapport qualité-prix en comparant des produits entre eux et par rapport aux principes nutritionnels appris. Ce travail a été intégré dans les cours généraux.
- Des éléments de décoration et d'information ont été préparés en classe : décoration des tables, réalisation de sets de table aux couleurs des familles d'aliments, de serviettes et d'affiches.
- Des panneaux destinés à informer l'ensemble de l'école à propos du projet ont été réalisés en classe.

A la demande des enseignants, Madame LUCAS est passée dans les deux classes pour encourager les élèves et faire le point sur ce qu'ils avaient appris.

Elle est intervenue personnellement auprès de firmes agro-alimentaires et d'organismes actifs en éducation nutritionnelle pour demander leur soutien à la réalisation du projet.

Durant la semaine sur l'alimentation, **trois petits déjeuners** ont été organisés dans chaque classe. Un de ceux-ci a été offert par l'école.

Les petits déjeuners successifs se sont déroulés sous le préau dans une ambiance de fête. Dans le même temps, les panneaux préparés en classe ont été exposés : chaque jour de la semaine, de nouveaux messages ont été communiqués à l'école sous des formes diverses (description des activités réalisées en classe, slogans, expression libre...). Par exemple pour le premier jour de la semaine : «*Le printemps arrive. On a envie de changer. Que pouvons-nous changer ?*»



## **Ces activités ont fortement intéressé les autres élèves de l'école et ont suscité de leur part une demande d'organisation de petits déjeuners dans leur classe.**

Un reportage sur l'événement a également été réalisé par un quotidien, ce qui a contribué à renforcer son importance aux yeux des élèves.

Suite à cette action, et pour répondre aux souhaits des élèves, les autres enseignants ont exprimé leur désir de réaliser un petit déjeuner dans leur classe.

Pour préparer cette activité, les deux enseignantes de 4e et 6e et Madame LUCAS leur ont conseillé de mettre sur pied des **activités pédagogiques** dans leur classe. Pour les aider dans la préparation, Madame LUCAS a rassemblé du matériel pédagogique sur l'alimentation qu'elle a trouvé à la Médiathèque et dans des organismes actifs en éducation nutritionnelle.

Dans plusieurs classes, des activités ont été réalisées par les enseignants pour préparer le petit déjeuner. Madame LUCAS est également intervenue en faisant des animations sur les familles d'aliments.

**Chaque classe à tour de rôle a bénéficié de trois petits déjeuners** : les deux premiers ont été offerts par la caisse de l'école et des organismes, le troisième a été préparé par les élèves qui ont apporté en classe des produits habituellement consommés chez eux (pain marocain, fruits exotiques, ...).

Suite à cette action, une amélioration dans le choix des collations a été amorcée, bien que ce champ d'action n'ait pas été choisi au départ.

Plusieurs enseignants ont émis le souhait d'aborder à nouveau l'alimentation ou d'autres thèmes, comme le sommeil, l'année scolaire prochaine. Certains souhaiteraient toucher les parents. Par exemple, *pour le repas de midi, des mamans qui amènent leurs enfants à l'école le matin pourraient être sollicitées : elles pourraient préparer des sandwiches qui seraient proposés aux élèves.*

Une autre action s'est également dessinée au Centre de jeunesse : un animateur a proposé à des adolescents de participer à un atelier cuisine qui préparerait du potage frais pour midi. Des synergies entre l'école et ce centre seront envisagées prochainement à ce sujet.

« Je mange bien à l'école »

## **Commentaires**

**Les élèves de 4e et 6e années ont participé activement** à la préparation et à la réalisation des petits déjeuners qui leur étaient destinés.

**A partir de ces deux classes, l'action s'est étendue à l'ensemble de l'école primaire :**

- . les deux classes se sont concertées pour mettre sur pied un événement et pour diffuser, dans la même unité de temps, des messages identiques sur l'alimentation;
- . la réalisation du projet par les 4e et 6e a été accompagnée de la promotion et de la communication des activités vers l'ensemble de l'école;
- . ces activités ont suscité la demande d'élèves d'autres classes d'abord, ensuite celle des enseignants;
- . cette extension a été possible grâce au soutien de la direction, à la motivation des enseignants de 4e et de 6e et à l'intervention de la conseillère méthodologique.

Cependant, dans certaines classes, **le petit déjeuner demeure un événement ponctuel**, aux objectifs imprécis, trop peu intégré dans les activités pédagogiques. Des stratégies pourraient être imaginées pour solliciter davantage la collaboration des enseignants. Par exemple : les aider à utiliser les supports éducatifs existants, à préparer une séquence pédagogique, à réaliser des activités.

On notera avec intérêt que les projets pour l'année scolaire prochaine intègrent d'autres acteurs de la communauté éducative et de la communauté locale : les parents, les animateurs du Centre de jeunesse.



## 8. L'ensemble des élèves d'une école propose et applique des améliorations au réfectoire



### Ecole libre Saint-Servais de Beaumont

maternelle et primaire de 200 élèves, située en milieu semi-urbain

Adresse :	Rue Basse, 1 - B 6500 BEAUMONT
Contact :	Madame AVELETTE, enseignante de 5e année
Conseillère méthodologique :	Madame LEPINCART, infirmière au Centre P.M.S libre de Chimay
Champs d'action :	repas chauds - repas froids - collations

### Analyse de la situation

Madame LE PINCART a déjà eu l'occasion de traiter différents thèmes d'éducation à la santé dans cette école. Elle a été sollicitée cette année par certains enseignants désireux de réaliser un travail sur l'alimentation.

Lors d'un contact avec la directrice, elle a proposé que l'école participe au programme «*Je mange bien à l'école*». Après accord de la direction, elle a présenté le programme à tous les enseignants lors d'une réunion et leur a proposé de remplir le **questionnaire d'auto-évaluation de l'environnement nutritionnel**. Ce qui a été fait collectivement. La réponse au questionnaire a permis aux enseignants de **relever plusieurs problèmes relatifs au réfectoire** : beaucoup de bruit, causé surtout par les élèves de 6e, manque de discipline, trop peu de place.

A midi, l'école propose aux élèves un repas chaud préparé par un traiteur, ainsi que du potage pour le repas tartines. Il y a deux services : le premier service qui regroupe les enfants prenant le repas chaud et les petits de maternelle, soit 30 enfants environ; ensuite le repas tartines (plus les retardataires du repas chaud) qui regroupe une centaine d'enfants. Une surveillante s'occupe de la distribution des repas, ainsi que de l'entretien de la vaisselle et du réfectoire.

Après ce premier constat réalisé par les enseignants, Madame LEPINCART leur a suggéré de demander également l'avis des élèves. Afin que ceux-ci puissent s'exprimer, les enseignants leur ont proposé de mettre sur pied un conseil qui serait chargé d'examiner les problèmes et de **mettre en oeuvre** des solutions. Chaque classe primaire a donc choisi son délégué. Dans un premier temps, une discussion a été organisée dans chaque classe afin d'identifier ce qui allait et ce qui n'allait pas au réfectoire. Au conseil d'élèves, auquel ont pris part également un enseignant et Madame LEPINCART, chaque délégué est venu exposer les constatations faites par sa classe. Une synthèse des problèmes a alors été réalisée.

### Les problèmes relevés étaient les suivants :

- Il y a trop de bruit. Les amis ne se retrouvent pas à la même table. Il faut donc crier pour communiquer.
- La nourriture est gaspillée : certains enfants, surtout des petits, ne terminent pas toujours leur repas.
- Il ne fait pas assez propre : quand les élèves du deuxième service arrivent, les tables sont sales, les déchets traînent.
- Le réfectoire n'est pas agréable : il manque de décoration.

### Objectifs

Après avoir discuté des problèmes relatifs au réfectoire, le conseil d'élèves a alors proposé que chaque classe formule des suggestions d'amélioration. Lors d'une réunion avec la surveillante, ces suggestions ont été discutées, et des objectifs ont été définis :

- améliorer le réfectoire pour le rendre plus accueillant; pour cela :
  - . réorganiser la disposition des tables et la place des élèves, et limiter à huit le nombre d'élèves par table;
  - . décorer le local;
- faire participer les élèves :
  - . à l'hygiène et à la décoration du réfectoire;
  - . à l'établissement d'un règlement.



## Activités

**Le conseil d'élèves** s'est ensuite réuni plusieurs fois pour préparer et planifier les activités.

**Le réfectoire a été réorganisé** comme le souhaitaient les élèves : les classes et les copains ont été regroupés et chaque table a accueilli un maximum de huit élèves. Les places ont été choisies par les élèves en accord avec la surveillante : les élèves ont réalisé un plan de chaque table, y ont indiqué les places et les noms des élèves et ont affiché les plans au mur près des tables correspondantes.

Un responsable de table a été désigné par semaine pour veiller au bon déroulement du repas, à la limitation du bruit, au nettoyage de la table et des chaises, à la vaisselle, au rangement.

Pour décorer le réfectoire, chaque classe a élaboré des affiches rappelant ce qu'il faut faire et ce qu'il ne faut pas faire : des dessins par les petits, des messages écrits par les plus grands.

Un règlement a également été élaboré par le conseil d'élèves afin de faire respecter l'hygiène, le calme et la convivialité. En cas de non-respect de ce règlement, des sanctions ont été prévues en relation avec la faute commise. Par exemple, si un élève jette de la nourriture par terre, il doit aider la surveillante à balayer.

**Pour évaluer les résultats du projet**, Madame LEPINCART a suggéré qu'une discussion ait lieu dans chaque classe, et qu'une synthèse de celle-ci soit présentée au conseil d'élèves par les différents délégués.

## Des points positifs et des points négatifs ont été relevés.

- D'une manière générale, il y a moins de bruit. En fin d'année cependant, le bruit a augmenté : un coup de sifflet ne suffisait plus, trois coups étaient devenus nécessaires.
- Le règlement n'est pas toujours respecté, surtout en ce qui concerne la propreté à table et le respect des autres.
- Il n'y a pas beaucoup d'amélioration au premier service. Cela s'explique sans doute par le fait que les élèves de maternelle n'ont pas participé au conseil d'élèves.
- Les relations avec la surveillante se sont améliorées.

## Les élèves ont exprimé leur satisfaction d'avoir pu prendre des décisions et d'avoir mis en oeuvre des solutions.

Néanmoins, ils ont été quelque peu déçus du succès relatif et ont pris conscience des difficultés rencontrées. Ils se sont également rendu compte de la nécessité d'examiner régulièrement les résultats et de réorienter l'action en fonction de ceux-ci.

Dans l'ensemble, ils se sont dit heureux d'avoir participé au projet, et ont exprimé leur espoir de continuer l'année prochaine, tout en améliorant ce qui peut l'être.

«Je mange bien à l'école»

## Commentaires

**Les élèves ont participé activement** à l'analyse de la situation, à la définition des objectifs, aux choix et à la réalisation des activités, à l'évaluation continue des activités. Des attitudes de responsabilité, d'autonomie, d'écoute des autres et de collaboration ont été entraînées chez eux, notamment grâce au conseil d'élèves qui a été mis sur pied.

**Le projet a concerné l'ensemble des élèves du primaire.**

Cependant, **les élèves de maternelle auraient pu davantage participer au projet.** Par exemple en prenant part au conseil d'élèves, en décorant eux-mêmes le réfectoire, en participant aux tâches de rangement ou d'entretien.

Tout au long du projet, **la conseillère méthodologique a joué un rôle catalyseur essentiel.** Dans un premier temps, elle est intervenue pour faire analyser la situation à la fois par les enseignants et par les élèves qui eurent toute décision d'action. Elle a participé activement à la mise sur pied du conseil d'élèves et a suscité l'évaluation des changements opérés.



## 9. Des élèves préparent des « animations-santé » pour informer leurs parents



### Ecole communale de Durnal

*école maternelle et primaire de 85 élèves, située en milieu rural*

Adresse :	Rue du Pays de Liège, 5 - B 5530 DURNAL
Contact :	Madame LAMAND, enseignante de 1re et 2e années
Conseillère méthodologique :	Madame MATHY, infirmière au centre provincial d'I.M.S. de Dinant
Champs d'action :	collations - activités pédagogiques

### Analyse de la situation

Durant l'année scolaire 92-93, l'école a participé au projet «Le petit déjeuner malin». Cette participation ayant amélioré sensiblement le petit déjeuner pris par les élèves à la maison, les enseignants ont souhaité, pour renforcer les résultats atteints, poursuivre leur action éducative dans le domaine de l'alimentation.

Madame MATHY, infirmière du centre d'I.M.S. leur a présenté le programme «*Je mange bien à l'école*» et leur a proposé d'y participer.

Dans un premier temps, elle leur a suggéré d'**observer les comportements nutritionnels des élèves** afin d'identifier ceux qui ne seraient pas favorables à la santé.

L'école ne distribuant pas de collations, l'observation de celles apportées de la maison a amené les constats suivants : les élèves consomment trop de produits contenant des sucres rapides ou des matières grasses, trop de snacks salés, surtout des chips, trop de boissons sucrées comme les limonades, et d'une manière générale une trop grande quantité de collations.

Les enseignants ont ensuite répondu collectivement au **questionnaire d'auto-évaluation de l'environnement nutritionnel**. Grâce à ce questionnaire, l'analyse de la situation a été réalisée de façon détaillée et les enseignants ont pris conscience d'un certain nombre de problèmes, ainsi que des améliorations possibles.

Pour impliquer les parents dans cette analyse, les enseignants ont proposé aux **élèves de mener leur propre enquête sur les collations**.

Dans chaque classe, des questions à destination des parents ont été préparées. Ces questions portaient sur l'évolution de la consommation des collations et sur l'importance de «parler santé» à l'école.

Quelques exemples de questions préparées par les 3e et 4e années.

- *Que mangiez-vous comme collations lorsque vous alliez à l'école ?*
- *En aviez-vous une chaque jour ?*
- *Trouvez-vous important que nous ayons une collation chaque jour ? Pourquoi ?*
- *Les enseignants pourraient-ils imposer une collation 2 ou 3 fois par semaine aux enfants ?*

Les réponses ont été notées par les élèves et quelquefois même par les parents. La mise en commun des informations a été réalisée et discutée dans chaque classe.

Pour compléter cette analyse, **les enseignants ont observé les collations apportées par les élèves** et en ont conservé les emballages, en vue d'activités pédagogiques ultérieures.

Lors de réunions entre la direction de l'école, les enseignants, la conseillère méthodologique et une diététicienne, les **résultats de cette observation** ont été synthétisés : trop de sucreries effectivement, trop de snacks salés.

### Objectifs

Des objectifs ont alors été fixés par les éducateurs :

- les élèves devront être capables de gérer le choix de leurs collations;
- ils amélioreront ce choix;
- ils seront capables de se préparer des collations saines, notamment des jus de fruits et des milk-shakes;
- ils sensibiliseront leurs parents afin qu'ils puissent les aider dans ce choix.



## Activités

Avec la collaboration de la conseillère méthodologique, des **activités pédagogiques** ont été menées dans les différentes classes : rappel des familles d'aliments déjà abordées en 92-93 lors du petit déjeuner; classement des emballages rassemblés en «bonnes collations» et «collations moins bonnes» et justification de ce classement; composition de slogans, réalisation d'affiches.

**Une journée diététique** destinée aux élèves s'est déroulée le 25 avril 1994. Y ont pris part les enseignants, la conseillère méthodologique, l'infirmière du centre P.M.S et la diététicienne.

Chaque classe a bénéficié d'une projection des montages de diapositives «Igor dévore» et «Mimi, la petite souris», ainsi que d'une information sur les collations par la diététicienne.

Pour cette journée, les élèves avaient apporté des fruits et des légumes de chez eux (pomme, orange, pamplemousse, poire, kiwi, carotte, ...). Après avoir observé les emballages de jus de fruits prêts à l'emploi et de nectars, et bien noté la différence entre ces boissons au niveau de la composition en sucre ajouté, ils ont alors préparé leurs propres jus de fruits ou de légumes et des milk-shakes.

Cette activité a permis de transmettre certains messages aux élèves :

- il faut consommer des fruits et des légumes frais,
- il faut bien laver les fruits et les légumes avant de les consommer,
- on peut les consommer sous forme de jus,
- il faut préparer le jus juste avant de le consommer, car les vitamines sont rapidement détruites à l'air.

La dégustation a permis à de nombreux élèves de découvrir des saveurs jusque là inconnues.

Suite à cette journée, **une séance d'information a été organisée pour les parents**. Le programme a été établi par le directeur de l'école, les enseignants, la conseillère méthodologique et la diététicienne.

Les élèves ont réalisé les invitations et décoré le local. L'équipe d'encadrement a rassemblé des produits alimentaires auprès des commerçants locaux et des organismes actifs en éducation nutritionnelle : céréales, biscuits, boissons.

Lors de la séance d'information, les élèves de 1re et 2e années ont interprété des saynètes dans lesquelles ils avaient intégré des messages relatifs à la consommation de bonnes collations. Pour ces saynètes, les élèves ont utilisé le matériel qu'ils avaient rassemblé ou réalisé dans le cadre des activités pédagogiques : emballages de collations, affiches, slogans.

Les parents ont ensuite pu poser des questions sur les collations au médecin scolaire et à la diététicienne. Ceux-ci ont insisté sur différents points : rappel des principes d'une alimentation variée et équilibrée, utilité et qualité des collations, nécessité de lire les étiquettes.

Après cette information, les parents ont pu déguster différents produits préparés par les élèves ou offerts par des commerçants : toutes sortes de biscuits, des barres de céréales, des jus de fruits frais et des milk-shakes, des boissons à base de lait. Beaucoup de parents ont ainsi eu la possibilité de découvrir et d'apprécier des produits qu'ils ne connaissaient pas.

Parallèlement à ces activités, une **distribution hebdomadaire de collations saines** a été mise sur pied à l'école. Le mardi après-midi, chaque classe à tour de rôle a préparé la collation pour toute l'école. Cette préparation s'est déroulée dans le cadre des activités pédagogiques, notamment en mathématique et en français : choix de la recette, réalisation, calcul du prix d'achat, du prix de vente et du bénéfice, élaboration d'affiches pour la promotion des produits.

Là aussi, les parents ont été impliqués : ils ont été invités à préparer avec leurs enfants des collations qui ont été distribuées à l'école.

«Je mange bien à l'école»

## Commentaires

**Les élèves ont participé activement à l'ensemble du projet.** A différents moments, ils ont interpellé leurs parents et leur ont transmis des messages relatifs aux collations saines.

*En particulier, cette transmission a été réalisée lors de la séance d'information, par le biais de saynètes et de préparations culinaires qu'ils avaient réalisées en classe.*

**Plusieurs professionnels de la santé ont également collaboré à cette information**, notamment l'infirmière et le médecin du centre d'I.M.S, ainsi que la diététicienne.

*En ce qui concerne la **participation des parents**, des améliorations sont encore possibles. Par exemple, on aurait pu :*

- les impliquer davantage dans le choix d'objectifs;
- leur communiquer les résultats de l'enquête menée par les élèves et en discuter avec eux, par exemple, lors de la séance d'information;
- préparer avec eux cette séance : communication par eux de recettes, ateliers pris en charge par certains...
- examiner concrètement avec eux comment ils peuvent à la maison aider leurs enfants à bien gérer leurs collations.



## 10. Une communauté éducative se mobilise pour améliorer l'organisation des repas



### Ecole Saint-Joseph de Blegny

*école maternelle et primaire de 200 élèves, située en milieu semi-urbain*

Adresse :	Rue de l'Institut, 30 - B 4670 BLEGNY
Contact :	Madame NOIRFALISE, directrice
Conseillère méthodologique :	Madame MEYSMAN, animatrice à Jeunesse et Santé des Mutualités Chrétiennes
Champs d'action :	repas chaud - repas tartines

### Prémises de l'action

**L'association des parents est très active** : elle collabore fréquemment avec l'école, et lui offre un soutien financier non négligeable, par exemple, en organisant des fêtes, des fancy fair. . .

En septembre 1993, elle a souhaité, pour compléter ces interventions, mettre sur pied une action éducative dans le domaine de l'alimentation, en offrant un petit déjeuner aux élèves.

Lors d'une réunion avec les enseignants, la faisabilité de ce projet a été examinée. Du point de vue financier, une telle activité aurait été particulièrement onéreuse. De plus, on ne pouvait espérer de cette action, qui aurait été ponctuelle, un effet à long terme sur la prise quotidienne d'un petit déjeuner équilibré.

D'autre part, l'école avait dans le passé organisé des activités limitées dans le temps qui s'étaient très vite essouffées : essai de vente de lait et de cacao, opération «pomme».

**La directrice de l'école**, ne désirant pas reproduire de telles expériences, **a souhaité développer un réel projet d'école**, qui concernerait l'ensemble de la communauté éducative - enfants, enseignants et parents - et qui conduirait à des résultats durables.

### Analyse de la situation

Des parents, ayant entendu parler de l'action «collations» développée par Jeunesse et Santé des Mutualités Chrétiennes de Liège, ont contacté cet organisme. Madame MEYSMAN, animatrice dans ce service, les a informés de l'existence du programme «*Je mange bien à l'école*» et leur a suggéré d'y faire participer l'école.

Une première réunion a alors regroupé la directrice, certains enseignants, le responsable de l'association des parents et Madame MEYSMAN. Au cours de cette réunion, l'animatrice a conseillé aux participants de ne pas se lancer trop vite dans l'action et de réaliser d'abord un état des lieux afin d'identifier les problèmes éventuels. Pour faire l'analyse de la situation, elle leur a proposé de répondre au **questionnaire d'auto-évaluation de l'environnement nutritionnel**. Ce qui a été fait collectivement.

L'utilisation du questionnaire a permis au **groupe de prendre conscience des problèmes liés au repas de midi** et d'en analyser les différentes composantes.

Environ 125 enfants, 25 de maternelle et 100 du primaire, restaient à l'école pendant le temps de midi. Sur ces 125 enfants, 50 en moyenne consommaient un repas chaud, tandis que les autres consommaient le repas apporté de la maison. Le repas chaud était préparé par les Soeurs d'une maison de repos attenante à l'école. La qualité du repas était bonne, mais il était impossible de connaître à l'avance le menu du jour : celui-ci dépendait du nombre d'enfants prenant le repas chaud et des denrées disponibles à la maison de repos.

Une seule surveillante s'occupait des repas. Tous les élèves qui prenaient leur repas de midi à l'école étaient rassemblés en même temps dans le réfectoire. La présence simultanée des 125 enfants entraînait une ambiance particulièrement bruyante. De plus, le réfectoire n'était pas spécialement accueillant : murs ternes, pratiquement pas de décoration, longues tables et bancs alignés, mobilier non adapté à la taille des élèves.

**Les élèves ont été associés à l'analyse de la situation**. Lors de discussions organisées dans les classes, ils ont pu exprimer leur avis à propos du repas de midi : trop de bruit, local peu agréable, trop d'élèves au réfectoire.

La surveillante du réfectoire a également fait un compte-rendu de la situation et fait des propositions pour l'améliorer.



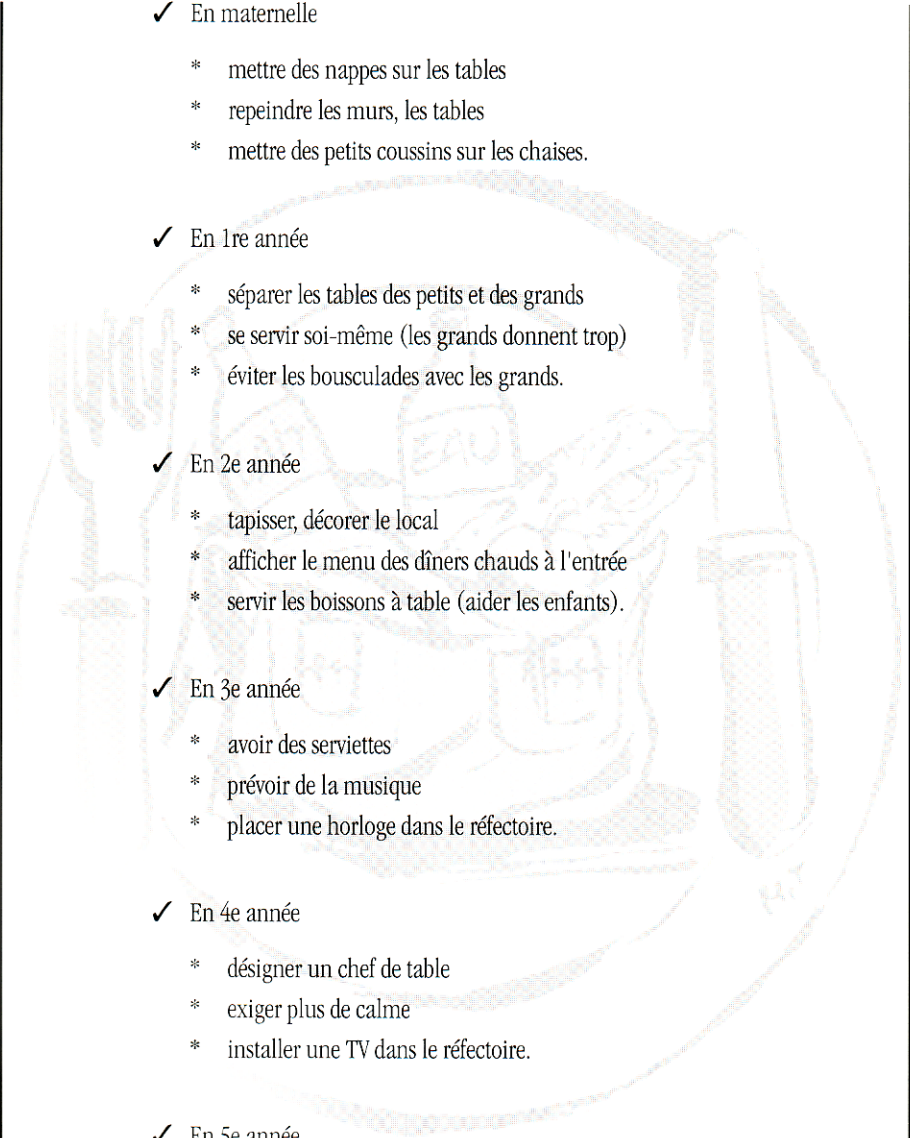
## Objectifs

En collaboration avec Madame MEYSMAN, un objectif général a alors été choisi par les enseignants et les parents : améliorer le réfectoire en le rendant plus accueillant et plus agréable.

Les élèves de l'ensemble de l'école ont également été associés à la définition des objectifs et à la recherche d'activités pour les atteindre.

Ainsi, chaque classe a été invitée à formuler, avec l'aide de l'enseignant, des suggestions concrètes pour le réfectoire.

***Voici pour chaque classe, trois des propositions formulées par les élèves.***

- 
- ✓ En maternelle
    - \* mettre des nappes sur les tables
    - \* repeindre les murs, les tables
    - \* mettre des petits coussins sur les chaises.
  
  - ✓ En 1re année
    - \* séparer les tables des petits et des grands
    - \* se servir soi-même (les grands donnent trop)
    - \* éviter les bousculades avec les grands.
  
  - ✓ En 2e année
    - \* tapisser, décorer le local
    - \* afficher le menu des diners chauds à l'entrée
    - \* servir les boissons à table (aider les enfants).
  
  - ✓ En 3e année
    - \* avoir des serviettes
    - \* prévoir de la musique
    - \* placer une horloge dans le réfectoire.
  
  - ✓ En 4e année
    - \* désigner un chef de table
    - \* exiger plus de calme
    - \* installer une TV dans le réfectoire.
  
  - ✓ En 5e année
    - \* établir un menu une semaine à l'avance
    - \* proposer des petits pains, des pizzas
    - \* prévoir un self service.
  
  - ✓ En 6e année
    - \* mettre les boissons au frigo
    - \* obliger à tout manger avant de se resservir
    - \* proposer des frites une fois par semaine.



La directrice a rassemblé les suggestions des différentes classes, qu'elle a soumises aux enseignants et aux surveillants pour avis. Elle a ensuite fait le tri des propositions et a éliminé celles qui n'étaient pas réalisables. Par exemple, *installer la TV au réfectoire, connaître le menu du jour, mettre un frigo au réfectoire*. Puis elle a proposé aux élèves et aux enseignants les objectifs suivants.

Dans un premier temps,

- améliorer la décoration du réfectoire, le peindre ou le tapisser, installer des rideaux, confectionner des affiches;
- améliorer l'hygiène : nettoyer à fond le local et l'entretenir régulièrement.

## Activités

Au début de l'année scolaire 93-94, **un premier aménagement a été réalisé**. Les enfants de maternelle se sont installés dans un autre local pour le repas de midi, et une deuxième surveillante a été engagée pour les élèves du primaire.

**Les travaux d'amélioration** proprement-dit du réfectoire se dérouleront pendant les vacances d'été. Ils seront réalisés par les parents disponibles et compétents.

En prévision de ces travaux, la directrice a contacté certains d'entre eux et leur a demandé conseil au sujet du type de peinture à utiliser et de l'outillage nécessaire. En concertation avec les parents, un calendrier a été élaboré.

**Tout un travail de préparation a été réalisé par les élèves** dans le courant du mois de juin. Des activités pédagogiques sur l'alimentation seront réalisées dans les classes en septembre prochain à l'aide de supports conseillés par Madame MEYSMAN. En groupes de travail interclasses, les élèves ont rédigé un règlement pour le réfectoire et confectionné des panneaux sur l'alimentation.

En septembre 94, le réfectoire remis à neuf sera inauguré par l'ensemble de la communauté éducative. À côté de l'aménagement matériel, l'équipe éducative envisagera également, dès septembre, **une amélioration de l'ambiance** en favorisant l'entraide, la responsabilité de chacun, l'autonomie, la convivialité.

«Je mange bien à l'école»

## Commentaires

*Le projet répond à un besoin réel exprimé par l'ensemble de la communauté éducative. L'aménagement du réfectoire devrait améliorer sensiblement le repas de midi des élèves. Pour le réaliser, des activités pédagogiques ont été menées dans les classes et ont abouti à des réalisations concrètes par les élèves.*

*Tout au long du projet, l'association des parents s'est montrée particulièrement active. En collaboration avec les enseignants, elle a pris part à l'analyse de la situation et à l'amélioration du local. La surveillante a également été intégrée dans le diagnostic des problèmes et la proposition de solutions.*

*Le projet d'amélioration du réfectoire aurait pu s'intégrer dans les disciplines scolaires, telles que le français, les mathématiques ou les sciences. Des activités pédagogiques auraient alors permis aux élèves de résoudre les problèmes rencontrés. Par exemple, écrire le règlement, dresser un plan du réfectoire, calculer le nombre de rouleaux de tapis nécessaires, confectionner des panneaux, calculer la quantité de peinture nécessaire, le prix des rideaux, ...*

*Il aurait peut-être été possible d'impliquer davantage les élèves dans l'amélioration du réfectoire. Par exemple, ils auraient pu installer des bacs de plantes, repeindre le local, ...*



## 11. Conclusions



Il n'est pas simple de vouloir appliquer à l'école des démarches de promotion de la santé. La nécessité de prendre en compte des objectifs de santé, de définir des projets d'école et non plus de classe, d'utiliser des référents pluridisciplinaires, d'individualiser l'analyse des besoins et la définition des «standards de réussite», d'agir sur les paramètres organisationnels et matériels, d'intégrer dans les activités le personnel technique, les parents et la communauté locale... crée autant de difficultés qui risquent de décourager certains. Mais, ce sont aussi les garanties d'une action efficace, qui persistera au-delà d'une année scolaire, comme cela a été illustré par les résultats des évaluations du programme «Je mange bien à l'école» (brochure 4).

Nous espérons avoir montré, à travers ces quelques exemples concrets et proches de la réalité quotidienne du monde scolaire, que de telles démarches sont possibles, que ces difficultés peuvent être surmontées. Nous espérons aussi avoir convaincu que toute action, tout projet qui se rapproche de l'un ou l'autre des critères définis ci-dessus, mérite d'être

valorisé pour la somme de créativité, de concertation et de travail qu'il représente.

Au-delà de ces exemples, il appartient à chaque école ou à chaque intervenant de trouver les objectifs et les stratégies les plus adaptées à sa situation spécifique. Hormis quelques principes bien établis, repris dans les critères de qualité du programme énoncés précédemment, il n'y a pas de «recettes miracles». Les documents et brochures édités par le programme «Je mange bien à l'école» fournissent une aide appréciable, mais ils ne peuvent prendre en compte l'extrême variété des conditions d'application. C'est pourquoi, il peut être utile à ceux qui souhaitent développer un tel programme de bénéficier d'un soutien méthodologique qui les aidera à progresser dans cette démarche.

Ce soutien peut être obtenu par la participation à des groupes locaux de formation ou par une consultation de la Commission Locale de Coopération en éducation pour la santé (C.L.C.).

***Vous appartenez à une communauté éducative : vous êtes enseignant, parent d'élèves, éducateur, directeur, économiste, membre du pouvoir organisateur,...***

la C.L.C. vous fournira de la documentation sur le programme «Je mange bien à l'école» et sur d'autres brochures ou programmes d'éducation nutritionnelle. Eventuellement, elle vous mettra en contact avec une personne susceptible de vous aider à développer ce projet dans votre école, c'est-à-dire avec un «Conseiller». Elle vous tiendra informé des possibilités de formation qui vous seront destinées en 1994 et 1995.

***Vous appartenez à un organisme parascolaire : vous êtes psychologue, assistant social, infirmière, médecin d'un centre P.M.S. ou I.M.S., animateur d'une Z.E.P. ou d'un organisme d'éducation pour la santé, diététicien intéressé par l'éducation nutritionnelle, enseignant détaché dans un centre de formation,... et vous souhaitez aider les écoles à développer une démarche inspirée du programme «Je mange bien à l'école»...***

la C.L.C. vous indiquera les possibilités de formations de «Conseiller» organisées par le programme «Je mange bien à l'école».



## 12. Adresses utiles



### ***Pour des documents et des renseignements sur les possibilités de participer au programme:***

Les Commissions Locales de Coordination:

Les C.L.C. suivies d'un astérisque (\*) représentent les régions où l'extension du programme est opérationnelle dès septembre 1993. Dans les autres régions, le programme devrait débuter dans le courant des années 1994-1995.

#### **C.L.C. de Bruxelles(\*)**

Rue du Viaduc, 72  
1050 BRUXELLES  
Tél.: +32(2)512.41.74  
Fax : +32(2)512.54.36

#### **C.L.C. du Brabant Wallon**

Domaine de Chastre  
Route de Gembloux, 2  
1450 CORTIL-NOIRMONT  
Tél.: +32(81)61.42.48

#### **C.L.C. du Hainaut-Centre (La Louvière-Mons)**

Rue Chavée, 62  
7100 LA LOUVIERE  
Tél.: +32(64)22.30.17 ou +32(65)87.26.79, ext. 552

#### **C.L.C. du Hainaut-Est (Charleroi) (\*)**

Avenue Général-Michel, 1B  
6000 CHARLEROI  
Tél.: +32(71)33.02.29  
Fax : +32(71)31.82.11

#### **C.L.C. du Hainaut-Ouest (Tournai)**

Rue de Cordes, 9  
7500 TOURNAI  
Tél.: +32(69)22.15.71

#### **C.L.C. de Liège (\*)**

Sart-Tilman, Bât. B23  
4000 LIEGE  
Tél.: +32(41)56.27.97

#### **C.L.C. de Huy-Waremme (\*)**

Maison de la Santé  
Chaussée de Waremme, 139  
4500 HUY  
Tél.: +32(85)21.25.76  
Fax : +32(85)21.19.77

#### **C.L.C. de Verviers (\*)**

Rue de la Station, 13  
4800 VERVERIERS  
Tél.: +32(87)35.15.03

#### **C.L.C. de Namur**

Rue Château des Balances, 3B  
5000 NAMUR  
Tél.: +32(81)22.25.14 ou 22.24.22  
Fax : +32(81)73.11.52

#### **C.L.C. du Luxembourg**

Centre Provincial de Santé  
Rue Ereine, 1  
6900 MARCHE  
Tél.: +32(84)31.31.39 et +32(61)21.36.71

### ***Pour de la documentation sur le programme «Je mange bien à l'école» ou tout type d'informations sur les documents et programmes d'éducation nutritionnelle:***

*Coordination du programme:*

#### **S.P.E.O.L.**

Secrétariat Permanent de l'Enfant des Organisations Liégeoises  
Chantal VANDOORNE  
Place Jean D'Ardenne, 8  
B-4130 ESNEUX  
Tél. et fax : +32(41)80.48.19

#### **I. C.A.N.**

Institut Communautaire de l'Alimentation et de la Nutrition  
Anny CLOSSET  
Quai du Barbou, 4  
B-4020 LIEGE  
Tél.: +32(41)44.78.25 — Fax : +32(41)44.77.02



L'élaboration de ce document a été rendue possible grâce à la coopération et la disponibilité des directeurs d'école, des enseignants et des autres membres des communautés éducatives que nous avons rencontrés. Nos remerciements vont aussi aux conseillers méthodologiques et aux institutions dont ils font partie. Que tous trouvent ici l'expression de notre profonde gratitude pour leur précieuse collaboration.

Que soient également remerciées les personnes qui ont formé et encadré les conseillères méthodologiques :

B. Dadoumont (C.L.C. Huy-Waremme), R.M. Hanoul (C.L.C. Luxembourg), I. Hansoul (C.L.C. Charleroi), C. Lafontaine (C.L.C. Liège), A. Poumay (A.P.E.S.), L. Tourtier (C.L.C. Bruxelles), C. Vandoorne (S.P.E.O.L.) et M.L. Vanieuwenhuyse (S.E.S. Huy),

### **Conception**

Anny CLOSSET, Françoise DEVEL, Centre d'Enseignement et de Recherche en Education pour la Santé de l'Université de Liège (C.E.R.E.S.).

### **Réalisation**

Septembre 1994.

**formator**<sup>New</sup>



# DES BROCHURES POUR MIEUX COMPRENDRE ET APPLIQUER LE PROGRAMME

## «JE MANGE BIEN À L'ÉCOLE»

### DOCUMENTS DE BASE

#### ***Programme pour améliorer l'environnement nutritionnel à l'école : présentation***

(Brochure n°1, parue en septembre 1993)

Qu'est-ce que l'environnement nutritionnel à l'école ? Pourquoi chercher à l'améliorer ? Quels sont les objectifs du programme «Je mange bien à l'école» ? Qui en sont les promoteurs ? Quelles stratégies, quels outils, quel soutien propose-t-il ? Quel est le bilan des expériences pilotes ? Et enfin, comment participer à ce programme ? Autant de questions auxquelles vous trouverez des réponses dans cette brochure.

#### ***Pour définir un projet d'école sur l'environnement nutritionnel : questionnaire d'auto-évaluation et piste d'actions***

(Brochure n° 3, disponible dès janvier 1995)

Ces deux supports, utilisés de façon complémentaire, fournissent un cadre à l'intérieur duquel chaque école élabore un projet sur mesure qui correspond à ses priorités, à ses contraintes, à son public spécifique. Ils sont structurés autour de six champs d'action : collations, repas chauds et froids, activités pédagogiques, garderie, information des adultes, approvisionnement aux abords de l'école.

#### ***La formation des conseillers du programme : objectifs, contenus, évaluation***

(Brochure n°5, disponible dès janvier 1995)

Si vous souhaitez aider les écoles à développer une démarche inspirée du programme «Je mange bien à l'école», vous trouverez, dans cette brochure, des renseignements sur les objectifs, les contenus, les méthodes et les modalités d'organisation des formations de conseillers mises en place par le programme. De brefs questionnaires d'auto-évaluation vous permettront de réaliser un premier bilan de vos compétences par rapport à cette mission.

### ILLUSTRATION

#### ***Répertoire des actions réalisées en 1991 par les écoles de la région liégeoise***

(Brochure n° 2, parue en mai 1994)

Ce document présente, sous forme synthétique, une centaine d'actions réalisées par les trente-cinq écoles maternelles, primaires, secondaires et d'enseignement spécial qui ont participé au programme-pilote en province de Liège en 1990-1991. Il illustre la richesse, la variété et l'originalité des stratégies mises en oeuvre pour concrétiser les pistes d'action proposées par le programme. Il fournit aux acteurs du monde scolaire un réservoir d'idées pour améliorer l'environnement nutritionnel en accord avec les options de la promotion de la santé à l'école.

### REFLEXIONS

#### ***Effet à court et à moyen terme de l'application du programme dans les écoles de la région liégeoise***

(Brochure n° 4, parue en septembre 1994)

Quelles procédures d'évaluation peut-on mettre au service des participants, des conseillers et des promoteurs pour les aider à réguler le programme ? Le programme «Je mange bien à l'école» est-il apte à stimuler le développement de projets d'école, à produire des modifications positives et durables de leur environnement nutritionnel, à activer des opinions et des pratiques différentes à l'égard de l'éducation alimentaire ? Autant de questions abordées par une présentation synthétique des principaux résultats des évaluations réalisées dans le cadre de l'application pilote du programme en Province de Liège.

