

Des repas durables plein l'école

À l'heure où les Ministres de l'Enseignement et de la Santé se penchent sur la qualité des repas dans les écoles de Communauté française, un projet participatif, initié par des parents d'élèves en novembre 1999, bat son plein à l'école fondamentale des Trois Pommiers de Court-St-Etienne.

PARTICIPER N'EST PAS UN VAIN MOT dans la petite école Freinet, composée de deux classes maternelles et de trois classes primaires : chaque jour, les parents y préparent les collations de 10 h. et les repas du midi collectifs. Préparer un repas pour 90 enfants à raison de trois ou quatre fois par an, suscite cependant bien des questions : Que préparer ? Comment ? Comment « bien » préparer ?

Cécile HERMAND, gardienne d'enfants et responsable Alimentation au sein du conseil d'administration de l'école et Isabelle GRAULICH, médecin, voient dans le questionnement, voire l'inquiétude des parents, une opportunité de repenser fondamentalement et globalement l'assiette. Elles souhaitent préciser, un « bien » cuisiner qui aille au-delà du simple fait que les enfants apprécient, que c'est bon pour leur santé ou qu'ils obtiennent une « bonne cote » de la part des autres parents.

Les enfants au cœur de la démarche

UNE ÉQUIPE DE BASE se réunit pour réfléchir et réalise très vite que la question est plus complexe que prévu, tant elle touche à la santé des enfants, de la terre, des gens qui la travaillent mais aussi à nos références, nos habitudes... Isabelle G. se tourne alors sans hésiter vers le Céréa, une association qu'elle connaît déjà bien sous son ancienne appellation « Écoumène » et qui a pour objet de soutenir ce genre de démarches¹. Ensemble ils jugent fondamental pour la

réussite du projet, de mettre les enfants au cœur de la démarche.

C'est avec un sens de l'animation, un art de faire vivre les choses et de faire passer les émotions aux enfants, que Jean-Pol Briquemont propose à chaque classe un atelier deux fois sur l'année. Les tout petits jouent sur les sens et le développement des goûts. L'autre classe de maternelle, s'initie au chemin des aliments dans le corps, ce qui donnera lieu à la construction d'une grande maquette le long de laquelle, en guise d'aliment, une pomme dévale le chemin de la digestion. Les plus grands s'intéressent quant à eux à l'origine des aliments pour se lancer avec enthousiasme dans les recherches personnelles touchant aussi bien à l'histoire, la géographie, les cultures...

L'alimentation sur tous les tons et dans tous les sens

CHAQUE CLASSE développe ainsi sa spécialité et parallèlement aborde en classe des questions vécues au quotidien par les enfants : les allergies au lait, sources d'inégalité dans les repas, sont le point de départ d'un travail de différenciation et de classement des aliments avec ou sans lait... Le cas d'un parent souffrant de diabète motive les 3 et 4^{es} primaires à travailler plutôt sur le sucre, etc. Et chaque classe participe à l'élaboration d'un repas pour toute l'école, depuis le choix des produits jusqu'au compostage des déchets. L'une cuisine chinois, l'autre grec... Jean-

Pol B. en profite pour les faire réfléchir sur ce que l'acte de manger implique à tous les niveaux.

De leur côté tous les parents sont invités à participer à des soirées-débat animées par Daniel CAUCHY. Ensemble, ils s'ouvrent à une vision plus globale et plus systémique de l'assiette. Des ingrédients comme, la culture, les rapports nord-sud, le bio, l'hygiène, la diététique, le choix des produits... ouvrent les horizons. Leur souci est d'être cohérent, et d'arriver à des choix pas trop exigeants : privilégier la production locale par rapport au « tout bio »... concevoir des recettes qui n'excluent pas certains enfants allergiques... renoncer aux produits exotiques non respectueux des conditions de travail au sud. Petit à petit ils comprennent que quand il s'agit de « bien » cuisiner, au sens du Céréa, il n'y a pas que le palais qui compte!

Une contagion à entretenir

L'ADHÉSION DES ENFANTS est le moteur du projet - confie Cécile H. Leur enthousiasme a des répercussions inattendues sur les autres enfants, et sur leurs parents. C'est fou tout ce que raconte un enfant qui cuisine! Et croyez-moi, un "Houmous" raconté par un camarade est bien plus alléchant et suscite bien plus de curiosité qu'un Houmous vendu dans le commerce. Les parents viennent à l'école pour chercher les recettes, en savoir davantage sur certains plats que les enfants ont préparés... et la balle rebondit un peu partout. »

Aujourd'hui les répercussions du projet se font encore sentir, bien qu'une enseignante, arrivée à l'école cette année, a du mal à gérer l'apport massif de bonbons. Cécile H. ne se fait pas d'illusions, il s'agit d'un travail continu de sensibilisation. Elle espère un jour répandre la démarche dans toutes les écoles de la commune.

Patricia BERNAERT

Rencontre avec Cécile HERMAND, parent d'élève

École des Trois Pommiers, 63 rue Henrico, 1490 Court-St-Etienne (010/61 13 82).

E-mail : philippe.hermand@compagnet.be



¹ Voir Symbioses Agriculture et Alimentation (n° 39 - Été 98). 100 FB au Réseau Idée (02/286 95 70)