

Recette pour collation collective

Des collations collectives vous avez dit ? À l'école ! ? Mais ce n'est pas possible, c'est compliqué, tous les parents ne joueront pas le jeu... Quelques mois après... C'est formidable, on continue !

AUJOURD'HUI, les enfants vivent une animation étonnante et amusante dans leur classe. À la manière d'une dégustation, ils goûtent des morceaux de fruits et s'expriment sur leur saveur et leur texture. Question odorat, ils essaient de reconnaître des fruits à leurs odeurs. Plongeant les mains dans le sac, ils tentent de deviner le fruit ou le légume qui s'y cache... Ambiance dans la classe, exclamations, découverte de saveurs inconnues, rires, échanges, curiosité.

Après cette mise en condition, les deux animatrices de l'asbl Tournesol débattent la collation collective. Au menu : différentes sortes de pommes, bananes, carottes et un assortiment de fruits secs. En un rien de temps, les bureaux de la classe se transforment en tables, se colorent de goblets et de soucoupes. Bon appétit tout le monde !

Parents mis à contribution

Cette animation annonce un changement dans la classe, une des dix classes qui a accepté de vivre une expérience pilote de collation collective¹. Concrètement, les parents reçoivent un courrier les informant des objectifs de la démarche, accompagné d'un questionnaire pour mieux connaître leurs habitudes en la matière, les critères qui guident leur choix pour les collations, les éventuels problèmes allergiques de leurs enfants ainsi que leur avis sur l'initiative... Avis pas toujours enthousiaste au départ, loin s'en faut, mais qui évolue radicalement au cours de l'expérience. Car ils doivent travailler !

À tour de rôle, chaque enfant doit apporter la collation pour toute la classe, selon une catégorie d'aliments qui lui aura été assignée : fruits, légumes, céréales ou produits laitiers. « Si, à la première tournante, l'originalité n'est pas de mise, au fur et à mesure c'est à qui va rivaliser pour épater les copains avec des brochettes de fruits, une tarte maison... » racontent, enthousiastes, Catherine et Laurence, les deux animatrices du projet.

Tout le monde s'y retrouve

Les enfants apprennent plein de choses au cours d'une telle expérience. Pour n'en citer que quelques-unes : le partage et la convivialité, la découverte et l'apprentissage de nouveaux goûts, la responsabilité, la prise d'autonomie pour l'organisation de la collation, la sensibilisation à une alimentation variée et de qualité, la prise de conscience pour une autre consommation moins productrice de déchets... sans compter les nombreuses exploitations pédagogiques à portée de l'enseignant.

Pour les familles, où maman, papa ou grand-mère sont mis à contribution (une fois tous les

deux ou trois mois), c'est l'occasion de vivre un moment privilégié avec l'enfant pour imaginer, cuisiner, faire les courses...

Pas sans problèmes

Si, dans le maternel, la mise en place est plus légère, s'inscrivant mieux dans l'organisation de l'espace et du temps (les collations s'y prennent déjà en classe, le découpage de l'horaire est moins contraignant), pour le primaire il faut consentir à des changements : le temps de récré est raccourci ou allongé, des séquences sont déplacées à d'autres moments, la classe sort de son contexte scolaire, il faut laver les bols, nettoyer les tables après le 10 heures...

Par ailleurs, ce type de projet prendrait probablement une autre forme dans une école à discrimination positive.

Il peut aussi arriver que la collation ne corresponde pas à ce qui est attendu, que des consignes ne soient pas respectées concernant les déchets générés, la diversité, la quantité, la qualité... c'est alors l'occasion d'en parler tous ensemble afin de mieux comprendre la situation et de faire autrement une prochaine fois.

Y goûter pour y croire

En 3^e maternelle à l'école n° 8 de Schaerbeek, chacun a réalisé son set de table et tout un rituel s'est établi pour l'installation de la collation, le choix de la décoration, des couleurs... créant une ambiance joyeuse et magique. À l'Athénée d'Auderghem, ce sont les classes d'un même couloir qui se sont lancées dans l'expérience et il semble bien que le couloir suivant va s'y mettre aussi. À l'école de la Sapinière à Watermael-Boitsfort, le pli est pris ! Dès cette année, ce sont toutes les classes qui organiseront la collation collective et ceci quatre jours par semaine... Comme quoi, il suffirait d'essayer pour adhérer à l'idée !

Rencontre avec Laurence MASSET
et Catherine GLOESENER,
animatrices à Tournesol.
Joëlle VAN DEN BERG

¹ Cette action-pilote a été menée par l'asbl Tournesol-Zonnebloem dans trois écoles bruxelloises dans le cadre de la campagne « Le minimum déchets, on y arrivera » de l'IBGE (Institut Bruxellois pour la Gestion de l'Environnement). Dans chaque école, l'action était précédée par un spectacle de sensibilisation sur les déchets pour tous les enfants. Il ressort de l'expérience un guide « Recette pour un projet de collations collectives à l'école » disponible à l'IBGE (02 775 75 75), à Tournesol ou téléchargeable sur leur site internet. Pour en savoir plus, contacter Tournesol : 199 chée de La Hulpe, 1170 Bruxelles (02 675 37 30 - email : tournesol@skynet.be) - site : <http://www.ful.ac.be/hotes/tournesol>

