

# Ecoles communales de Châtelet : exemple d'un partenariat autour de l'alimentation

Réseau wallon pour une alimentation durable

16.06.09

Sophie Gérin - Karine De Jonghe - Michel Demarteau

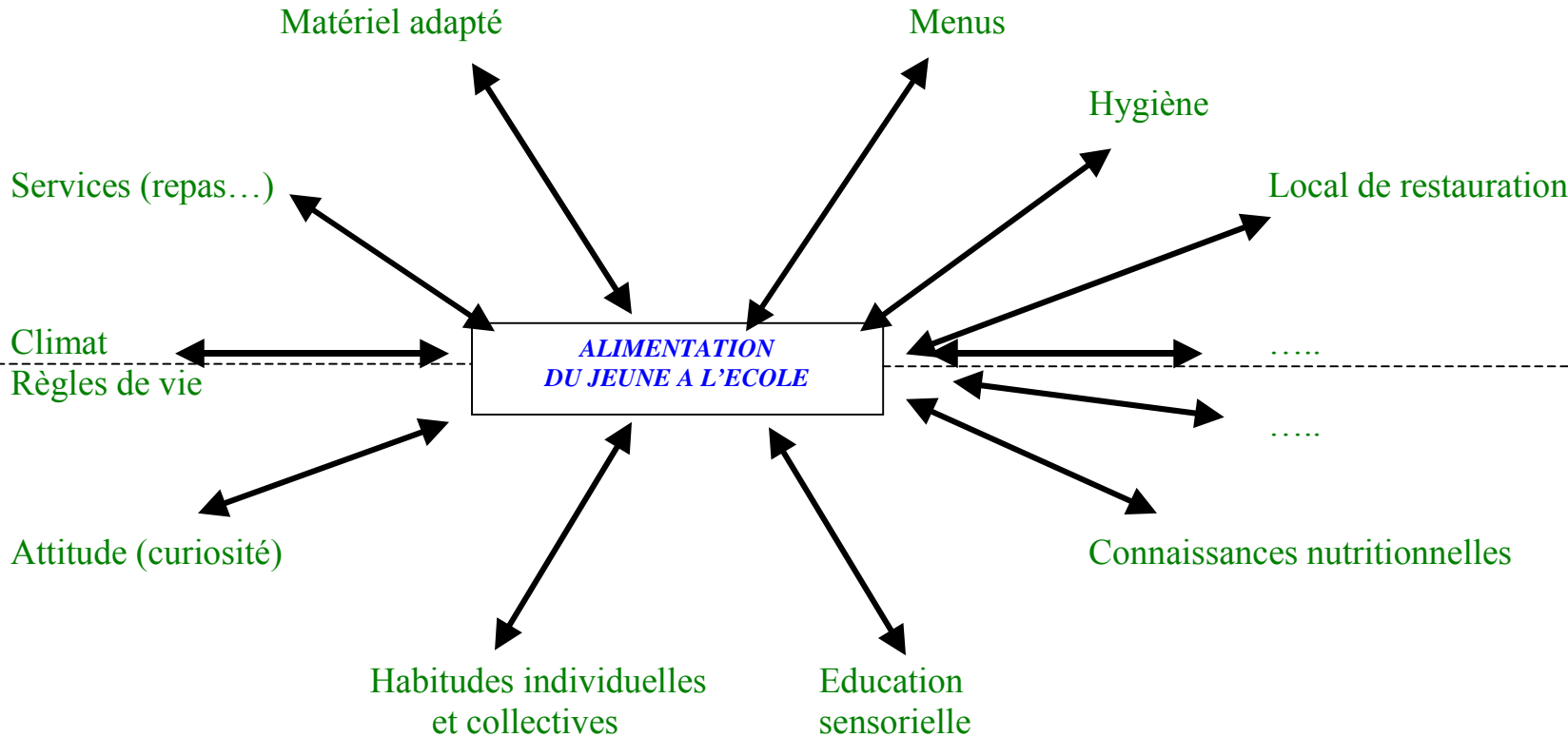
OSH, SPPS.

SPSE libre de Châtelet – Administration communale de Châtelet

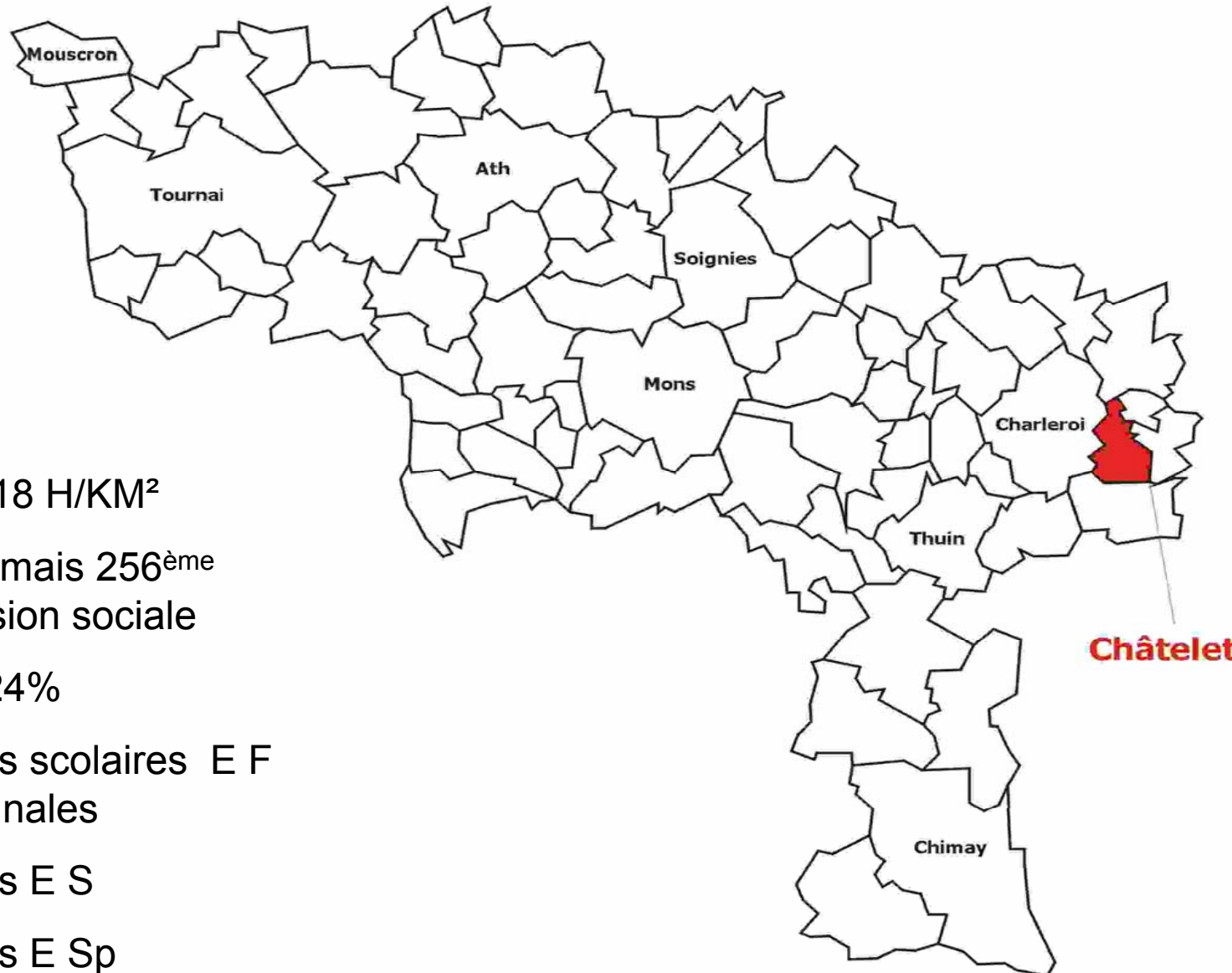
- Cadre de travail de l'OSH
  - La promotion de la santé.
  - L'alimentation équilibrée, valable pour le plus grand nombre.
  - Une approche positive et globale.
  
- Cadre de travail du SPPS
  - Soutien méthodologique.
  - Travail avec les relais professionnels: équipes PSE, économes, cuisiniers, personnels de service, directions...et autres acteurs locaux.

**ABORDER L'ALIMENTATION DANS NOTRE ECOLE, C'EST PRENDRE EN COMPTE LES  
DIMENSIONS SUIVANTES :**

**ENVIRONNEMENT**



**CONDUITES**



35.621 H – 1.318 H/KM<sup>2</sup>

RW 12<sup>ème</sup> N H mais 256<sup>ème</sup>

Indice de cohésion sociale

8.546 <20ans 24%

15 implantations scolaires E F  
dont 11 communales

05 implantations E S

02 implantations E Sp

# Historique et étapes du travail (1)

- 2001: nouvelles missions du SPSE : introduction de l'approche PS et soutien des écoles à la mise en place de projets de PS.
- 2004: initiative du SPSE de Châtelet qui propose aux écoles de travailler l'alimentation. Développement du partenariat : SPSE -OSH (SPPS, SES)-CLPS.
- 2005-2006 : avec les écoles volontaires (11 implantations), travail d'AS concernant le déroulement des temps de midi : observation de l'environnement physique, nutritionnel et relationnel. Choix de priorités de travail par les écoles.

# Historique et étapes du travail (2)

- 2006-2007 et suivantes : suivi de proximité par le SPSE et rencontres ponctuelles écoles / SPSE / SPPS pour bilan.
- 2007-2008 : modification dans l'organisation des repas : appel aux services d'un CPAS pour les écoles dont l'infrastructure n'est pas adéquate.

## 2008-2009 (1)

- Nouveau changement dans l'organisation des repas : 1 école avec « cuisine centrale » :
  - rédige les menus,
  - cuisine pour les écoles dont l'infrastructure n'est pas adéquate,
  - livre les ingrédients pour les autres écoles qui peuvent cuisiner sur place.
- A la demande de l'échevinat de l'enseignement: organisation d'une formation // alimentation équilibrée et hygiène.
  - Création de 5 groupes (cuisine / service et surveillance).
  - Notions d'équilibre alimentaire, d'hygiène, d'encadrement.

## 2008-2009 (2)

- Mars 2009: rencontre écoles / commune / SPSE / SPPS : bilan des formations ; perspectives de suivi.
- Suivi des écoles par le SPSE et occasionnellement par le SPPS, selon les besoins.

Concrètement, quelles réalisations pour  
une amélioration de l'alimentation  
dans les écoles et quels liens avec le  
développement d'une alimentation  
durable ?

# Offre alimentaire des écoles (1)

## Repas de midi:

- ↓ fréquence des viandes hachées (1 X / semaine max.).  
→ Atouts: lien possible avec le DD; introduction de poisson + fréquente.  
→ Frein: importance culturelle de la viande; difficulté de limiter les quantités.
- ↓ fréquence des fritures (1 X / semaine max.).  
→ Atout: lien avec le DD: élimination des graisses usagées en général adéquate.  
→ Frein: nécessité pour le personnel de service d'aller au parc à conteneur.

# Offre alimentaire des écoles (2)

- Répartition des desserts: ↑ fruits frais, ↓ sucreries.
  - Atouts: lien avec le DD: priorité donnée aux fruits de saison.
  - Frein: budget « fruits » par rapport au budget « sucreries »; lassitude des consommateurs si trop répétitif.
- Suivi de menus pendant 1 année scolaire (2008-2009).
  - Atouts: lien avec le DD: priorités données aux légumes et fruits de saison (ou surgelés).
  - . → Frein: budget.
- Mise à disposition d'eau lors du repas.
  - Atouts: lien avec le DD: eau de distribution là où les conditions sont favorables; volume de déchet; budget.
  - Freins: situation de certaines écoles; matériel disponible (gobelets).

## Offre alimentaire des écoles (3)

Selon les écoles:

- Introduction de collations saines.

→ Atouts: lien avec le DD: dans 1 cas, utilisation des productions « locales » (fruits des jardins des parents); participation des parents; fruits de saisons; budget.

→ Frein: limite de l'offre.

# Environnement physique pendant les repas

Selon les écoles:

- Décoration du réfectoire.  
→ Atouts: cadre + agréable; travail collectif et pour tous.
- « Eclatement » des tables.  
→ Atout: contribution à une amélioration de l'aspect relationnel.
- Réorganisation des circuits de travail (propre /sale),  
remplacement du petit matériel de cuisine usagé (ex. ustensiles  
en bois)...  
→ Atout: contribution à une meilleure hygiène alimentaire.  
→ Freins: représentations par rapport à l'eau de Javel; nécessité  
de clarifier l'emploi des désinfectants.

# Activités pédagogiques (1)

Selon les écoles:

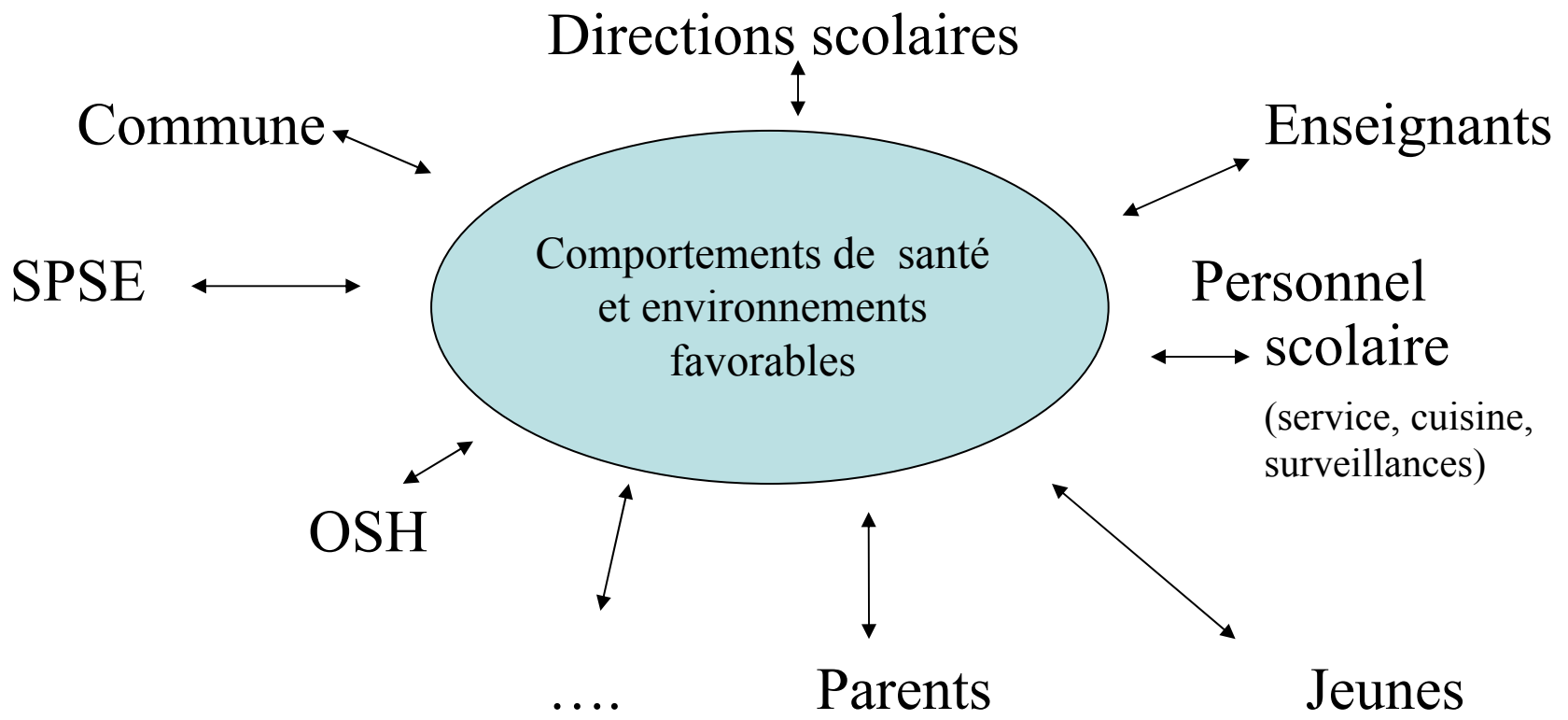
- Création d'une charte des règles de vie sur le temps de midi.  
→ **Atout: contribution à l'amélioration de l'aspect relationnel; travail collectif et pour tous.**
- Travail sur l'importance de l'eau.  
→ **Frein: nécessité d'une cohérence avec l'environnement offert.**
- Travail autour de l'alimentation équilibrée  
→ **Atout: possibilité d'illustration concrète.**  
→ **Frein: nécessité d'une cohérence avec l'offre.**

## Activités pédagogiques (2)

- Sensibilisation au tri des déchets.
  - Atouts: thème souvent abordé dans les écoles et lien avec le développement durable; mise en évidence du poids des poubelles avant et après utilisation de gourdes, de boîtes à tartines...;
  - Freins: nécessité de rappels réguliers auprès des parents; enlèvement des déchets parfois problématique; nécessité de la cohérence des adultes.

# Conclusions (1)

- Importance d'un travail global et en partenariat pour favoriser la cohérence messages / environnement / habitudes.



## Conclusions (2)

- **Les atouts:** le travail réalisé contribue à installer ou maintenir des habitudes alimentaires favorables à la santé; le lien avec l'environnement de l'école est fait; l'accent est mis sur les produits de saison et autant que possible de proximité.
- **Un frein** important est le budget qui amène à se tourner vers le moins cher. L'avancement du travail dépend aussi des sensibilités et motivations de chacun.