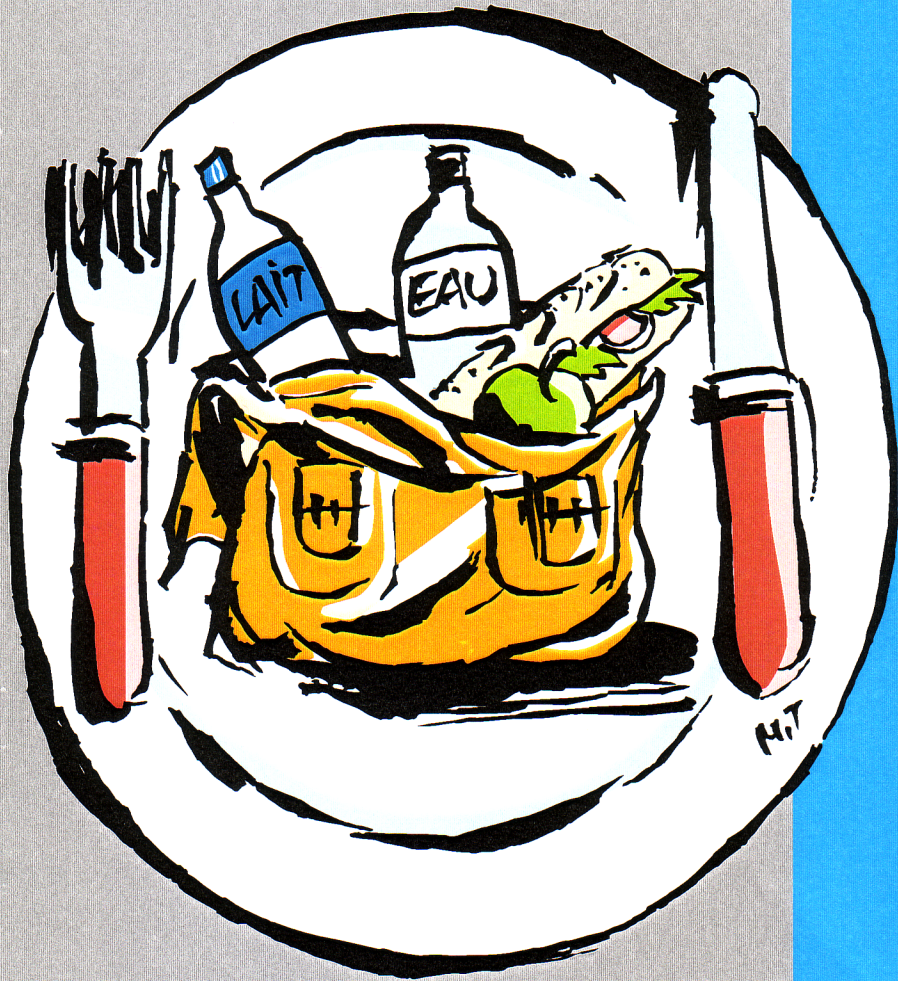


"Je mange bien à l'école"



Définir un projet d'école sur l'environnement nutritionnel

*Questionnaire d'auto-évaluation
et pistes d'actions*

SOMMAIRE



Introduction	3
Présentation	4
Les collations	6
Les repas tartines	12
Les repas chauds	18
La garderie	24
Les activités pédagogiques	30

INTRODUCTION



Que l'éducation nutritionnelle à l'école soit un axe à privilégier, personne ne le conteste. Cependant, comment faire pour mener à bien une action concrète et durable afin d'améliorer le comportement alimentaire des élèves ? Comment modifier l'environnement nutritionnel de nos écoles dans ses multiples composantes ? Comment impliquer les différents partenaires locaux ? Comment faire pour que les élèves adoptent sur le long terme une conduite alimentaire plus responsable et plus équilibrée ?

Ce document représente un des éléments ayant pour objet de vous aider à démarrer, dans votre école, un projet à votre mesure, basé sur l'étude de vos besoins, tenant compte de vos priorités, de vos contraintes et des possibilités réalistes du terrain.

Définir un projet d'école sur l'environnement nutritionnel peut s'avérer une entreprise vaste et complexe. Des observations préliminaires à la régulation de l'action, en passant par la mise en route du programme et la préparation des activités, les étapes d'élaboration de projet peuvent constituer autant d'obstacles insurmontables.

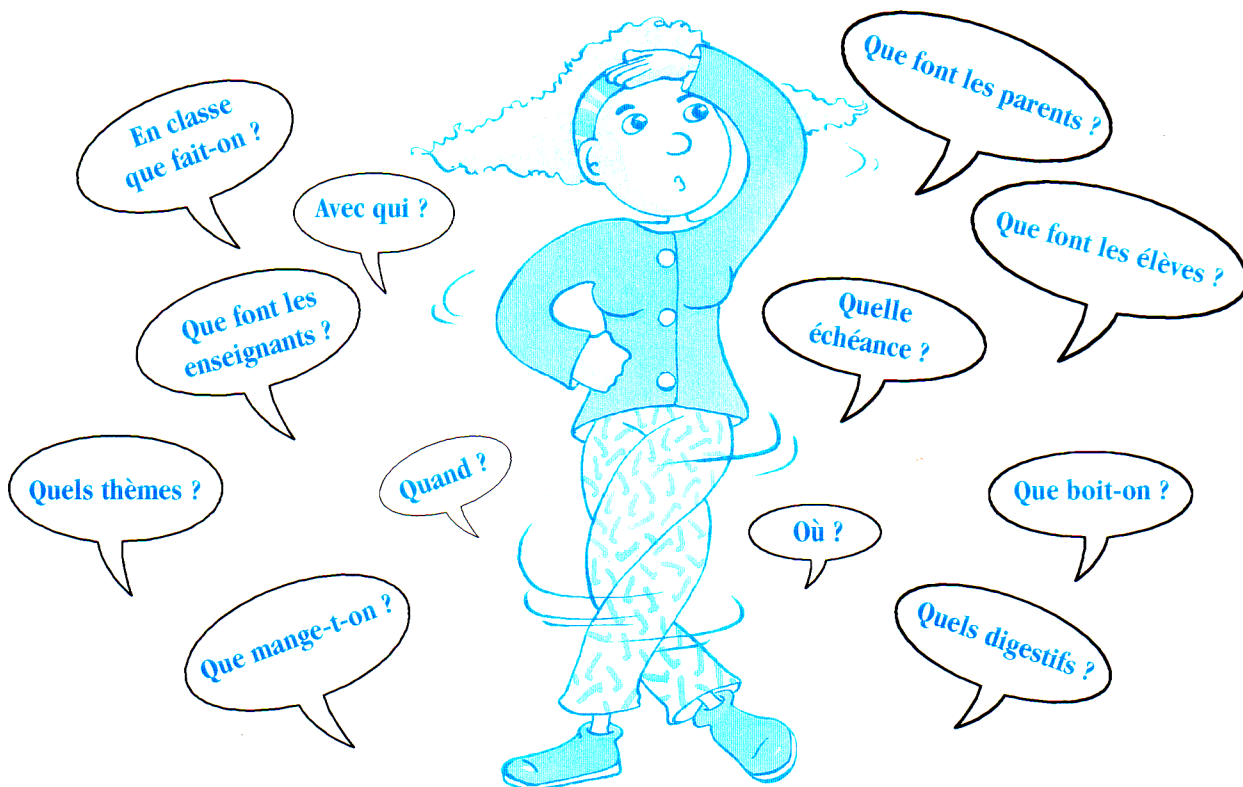
L'objectif essentiel de cette brochure sera donc de vous aider à choisir des priorités afin de mettre en route le programme.

Ce document s'adresse à vous, enseignant, éducateur, parent, membre de l'équipe IMS ou PMS et à toute personne concernée par l'amélioration de l'environnement nutritionnel à l'école.

Bonne lecture et surtout . . . bon travail !

PRESENTATION

Cette brochure est composée de cinq parties distinctes. Chacune d'elle représente les cinq grands domaines de l'environnement nutritionnel à l'école.



LES COLLATIONS	LES REPAS TARTINES	LES REPAS CHAUDS	LA GARDERIE	LES ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES
----------------	--------------------	------------------	-------------	----------------------------

Les couleurs ont volontairement été choisies pour faciliter l'utilisation de la brochure. Chaque partie constitue en quelque sorte un mini dossier indépendant des autres.

Chacun de ces mini dossiers se compose de manière identique : un état des lieux, les résultats de cette observation, les pistes d'action et une feuille de synthèse.

Dès l'étape de l'état des lieux, vous remarquerez que les questions et les pistes d'action sont réparties selon **quatre champs** bien distincts : un champ diététique (La qualité des produits), un champ environnemental (Confort, hygiène et environnement), un champ méthodologique (Soutien pédagogique) et un champ participatif (Participation des adultes). Ces champs sont complémentaires entre eux.

Règles du jeu

Ce document est un instrument de travail. Utilisez-le seul pour commencer, puis essayer de constituer une équipe composée de différentes personnes de la communauté éducative. N'hésitez pas à y inscrire vos choix, vos suggestions d'actions et toutes vos remarques. Il sera alors, pour vous ainsi que pour toute l'équipe, un point de repère précieux lors de la mise en route de votre projet. Pour y parvenir, nous vous proposons une méthodologie claire et simple, comprise en quatre étapes :

1 Choisissez un grand domaine

Quel aspect de l'école voulez-vous améliorer ? Sur quoi voulez-vous agir ?

Parmi les cinq domaines suggérés, il vous faut en choisir un. L'un d'entre eux vous est peut-être familier ; vous l'avez éventuellement déjà travaillé dans un sens ou vous souhaiteriez l'approfondir ; au contraire, vous avez une bonne connaissance des résistances de l'école et vous êtes en mesure de dire d'emblée le domaine qu'il sera impossible de travailler ; ou enfin vous avez connaissance d'une demande précise à l'égard de ce domaine. En fonction de votre choix, ce document répondra précisément ou non à vos attentes. Selon le domaine choisi, orientez-vous alors vers la page indiquée. Si vous n'êtes pas certain qu'il faille aborder ce domaine et qu'aucune idée ne se précise, procédez **progressivement**, par une **lecture exhaustive**. L'étape suivante propose une première estimation, vous aurez l'occasion de réorienter votre choix.

2 Réalisez l'état des lieux

Avez-vous bien choisi ?

Vérifiez la pertinence de votre choix.

Pour cela, nous vous invitons à procéder à l'état des lieux concernant le domaine choisi : les collations (page), les repas tartines (page), les repas chauds (page), la garderie (page) ou les activités pédagogiques (page). Cochez pour chaque question les cases " oui ", " non " ou " ne s'applique pas ". Additionnez les " oui " relatifs à chaque champ. Ceux-ci sont représentés par des petites lettres.

Complétez alors le tableau des résultats situé sur la page en regard des questions et structuré en fonction de ces petites lettres. Ensuite, suivez les consignes se rapportant à votre résultat. Selon celui-ci, vous aurez le choix entre un retour à l'étape 1 ou un passage à l'étape 3.

3 Orientez-vous vers des suggestions d'action

Qu'allez-vous faire ?

Choisissez des actions en fonction des résultats que vous avez obtenus grâce à l'état des lieux. Pour cela, repérez vos points les plus faibles en fonction de chaque champ. Marquez d'une croix dans le champ relatif à votre faiblesse les actions possibles, celles que vous pensez pouvoir réaliser. Au besoin, inscrivez vos propres propositions dans l'espace prévu à cet effet. Ces pistes d'actions sont autant d'objectifs opérationnels pour amorcer un changement dans l'école. Il vous appartient d'en estimer la faisabilité et l'opportunité et de les mettre en œuvre.

Ensuite, sélectionnez trois actions qui vous paraissent prioritaires et numérotez-les par ordre d'importance. Il est en effet plus sage de choisir trois actions et d'atteindre vos objectifs que de vous embarquer dans une aventure trop ambitieuse. Pour choisir vos actions, voyez si des obstacles majeurs ne pourraient survenir et prévoyez comment les actions choisies pourront être maintenues à long terme. Petit à petit votre choix s'affine et s'adapte à votre contexte. N'hésitez pas d'ailleurs à avoir recours à la brochure n°5 afin de clarifier votre analyse des différentes composantes de la situation.

4 Complétez votre feuille de synthèse

Avez-vous les idées claires ? Votre stratégie de développement est-elle au point ?

Dirigez-vous vers la dernière page du document. Inscrivez-y vos priorités ainsi que toutes les informations dont vous disposez, les questions que vous vous posez sur les ressources et les freins liés à votre projet. Vous vous constituerez de cette manière une trace des différentes étapes qui seront nécessaires pour amener l'école vers une conception nouvelle de promotion de la santé. Vous aurez ainsi éclairci les réflexions préalables et nécessaires à toutes mises en œuvre d'un projet.

LES COLLATIONS



État des lieux

	chp ²	oui	non	nap ¹
1. Les élèves consomment-ils leurs collations en classe ou dans un endroit prévu pour cela (ex. : le réfectoire) ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. L'accès à l'eau de distribution par les élèves est-il facilité (gobelets, fontaines, distributeurs d'eau, etc.) ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Durant le trimestre écoulé, des activités éducatives ont-elles été organisées dans la moitié des classes au moins, dans le but d'aider les élèves à choisir leurs collations ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Durant le trimestre écoulé, des activités éducatives ont-elles été organisées dans toutes les classes dans le but d'aider les élèves à choisir leurs collations ? (Si oui, cochez aussi le oui de la question précédente).	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Les élèves peuvent-ils se procurer des collations (aliments et/ou boissons) à l'école ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Les élèves peuvent-ils se procurer des produits laitiers à l'école ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Les élèves peuvent-ils se procurer des fruits ou des jus de fruits ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Les élèves peuvent-ils se procurer des produits céréaliers (ex. : barres de céréales, biscuits secs, céréales prêtes à l'emploi, etc.) ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Les colas, les limonades et les nectars sont-ils absents des boissons proposées à l'école ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Les snacks salés et sucrés sont-ils absents des produits alimentaires proposés à l'école ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. L'école utilise-t-elle régulièrement certaines stratégies pour influencer les collations apportées de la maison (proposition de certains produits, conseils pour des collations saines, etc.) ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Dans les lieux de distribution et/ou de consommation des collations, a-t-on organisé l'entretien du sol, du matériel, des textiles et de la vaisselle	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Les élèves participent-ils au choix des collations proposées par l'école ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. Les élèves participent-ils à la distribution des collations proposées par l'école ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. Les élèves participent-ils à la promotion des collations proposées par l'école ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. Quand l'école propose des collations, les adultes (enseignants, éducateurs, etc.) aident-ils les élèves à bien les choisir ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17. Les parents sont-ils informés des produits proposés par l'école ?	d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18. Les parents sont-ils sollicités pour participer à la préparation ou à la distribution des collations proposées par l'école ?	d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19. Les parents sont-ils sollicités pour participer à des activités sur les collations (ex. : des ateliers culinaires) ?	d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20. L'école est-elle attentive à la protection de l'environnement (limitation des emballages, collecte sélective des déchets et traitement adéquat de ceux-ci) ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

¹ nap : ne s'applique pas : cochez cette case lorsque la question ne s'applique pas dans votre contexte scolaire

² chp : champ : ces lettres font référence aux divers champs de chaque domaine

Résultats

Les questions que vous venez de parcourir se répartissent en quatre champs distincts. Etablissez les quatre sous totaux.

a	b	c	d	Total des 'oui'
Qualité des produits	Confort, hygiène et environnement	Soutien pédagogique	Participation des adultes	
TOTAL : /7	TOTAL : /3	TOTAL : /7	TOTAL : /3	TOTAL : /20

Vous avez plus de 17 "oui" :

Les collations semblent être bien organisées dans votre établissement. Continuez vos efforts afin de maintenir ce bon niveau. Voyez néanmoins quels sont vos points faibles et si vous avez les moyens d'y remédier.

Si les collations vous semblent d'une qualité suffisante, revenez à la page afin de choisir une autre direction.

Vous avez entre 13 et 17 "oui" :

Les collations sont un domaine qui pourrait être amélioré dans votre établissement. Pour cela, voyez si vos points faibles se situent autour de champs bien précis.

Si c'est le cas, consultez les pages et . Vous y trouverez des suggestions d'action correspondant aux champs les plus faibles. Ils pourront vous aider à améliorer la situation.

Vous avez moins de 13 "oui" :

Il semble que les collations constituent un point faible dans votre établissement.

Développer un projet dans ce domaine vous demandera beaucoup de travail. Si cela ne vous effraie pas, allez aux pages et . Vous y trouverez des suggestions d'actions regroupées selon les différents champs.

Si par contre vous estimez que votre manque d'expérience peut constituer un frein à cette entreprise, reportez-vous à la page de la brochure afin de choisir une autre direction. Notez toutefois au clair les éléments qui vous ont poussé à changer de domaine. Il se peut que vous retrouviez ces difficultés pour un autre domaine. Il faudra dans ce cas réfléchir à une autre stratégie.

LES COLLATIONS : Pistes d'action

A La qualité des produits

CHOIX POSSIBLES

PRIORITÉS

Promouvoir la consommation

1. de produits laitiers : lait, produits lactés aromatisés, yaourts ;
2. de fruits et de jus de fruits, de légumes et de jus de légumes ;
3. de produits céréaliers : barres de céréales, biscuits secs, céréales prêtes à l'emploi, pains garnis.
Ces différents produits peuvent être vendus ou offerts à l'école, ou apportés de la maison.
4. Promouvoir les collations en tant que " compléments " du petit déjeuner :
un petit déjeuner idéal se composant d'un produit laitier, un produit céréalier,
un fruit et une boisson, la boisson pouvant être en produit laitier, un jus de
fruit, de l'eau, etc.
5. Encourager la consommation de boissons qui ne contiennent pas de sucre ajouté.
6. Décourager la consommation de collations trop sucrées, trop grasses, trop salées.
7. Faciliter l'accès des élèves à l'eau de distribution (gobelets, fontaines, distributeurs d'eau, etc.).
8. Promouvoir l'apport de la maison de collations saines.
9. Offrir quotidiennement aux élèves la possibilité de se procurer des collations saines à l'école.
10. Autre action :

B Le confort, l'hygiène et la protection de l'environnement

1. Permettre aux élèves de consommer leurs collations au calme en classe
ou dans un local approprié (ex. : le réfectoire).
2. Prévoir un équipement qui favorise le confort et l'hygiène des collations.
3. Réserver un temps spécifique pour la consommation des collations.
4. Organiser l'entretien des sols (balayage), ainsi que l'entretien des tables, de la vaisselle,
du matériel, des textiles (nappes, serviettes, sets de table, essuie-mains, essuies de vaisselle,
lavettes...) utilisés lors des collations.
5. En cas de distribution de collations par l'école, prévoir et entretenir un équipement qui assure
la conservation des produits alimentaires (armoire, frigo).
6. Permettre aux élèves de se laver les mains.
7. Assurer l'hygiène lors de la manipulation des produits alimentaires utilisés en vrac.
8. Laver les fruits frais.
9. Diminuer la quantité des emballages à jeter en encourageant l'emploi des boîtes à tartines,
en achetant des produits en vrac.
10. Récouter sélectivement les déchets.
11. Traiter les déchets de façon adéquate.
12. Autre action :

Le soutien pédagogique

CHOIX POSSIBLES

PRIORITÉS

1. Réaliser des activités éducatives attrayantes et variées sur les collations et y faire participer activement les élèves
2. Réaliser des activités éducatives qui permettent aux élèves de s'informer sur les collations.
3. Développer l'esprit critique des élèves par rapport aux collations, à la publicité et aux emballages.
4. Entraîner les élèves à choisir des collations saines en tenant compte de leurs préférences, de l'équilibre alimentaire de la semaine, des collations qui peuvent compléter le petit déjeuner et du caractère exceptionnel de la consommation de produits moins sains.
5. Entraîner les élèves à se fixer des objectifs pour le choix des collations et à s'auto-évaluer (utilisation de tableaux, de grilles, etc.).
6. Mettre sur pied un projet d'amélioration des collations qui intègre des activités éducatives et veiller à la complémentarité de ces deux types d'actions.
7. Avec l'aide d'adultes (enseignants, éducateurs, etc.), faire participer activement les élèves à un projet centré sur les collations. Par exemple, faire participer les élèves au choix des collations qui seront proposées, à leur distribution, à leur promotion, à la gestion des stocks, à l'entretien, etc.
8. Autre action :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

La participation des adultes

Informez les parents sur

1. les collations disponibles à l'école ;
 2. le développement à l'école d'un projet éducatif centré sur les collations ;
 3. les qualités requises des collations.
 4. Impliquer les parents dans le développement d'un projet éducatif relatif aux collations (organisation d'un magasin de collation, préparations culinaires, meilleure gestion des malles, etc.).
 5. Solliciter l'avis des parents, leurs propositions, pour qu'ils participent à l'amélioration des collations.
- À l'occasion d'une activité particulière, informez la communauté locale sur
6. ce qui a été réalisé à l'école pour améliorer les collations ;
 7. la qualité de différents types de collations.
 8. Solliciter la collaboration de la communauté locale pour l'organisation d'un projet sur les collations : organisation d'un magasin de collations, approvisionnement, gestion des déchets, etc.
 9. Susciter un partenariat actif avec des personnes (par exemple : diététicien, médecin, infirmière, fermier, jardinier, etc.) ou des organismes susceptibles d'informer, de fournir des documents, d'organiser des visites, etc.
 10. Collaborer avec des partenaires (groupes de loisirs, de sports, etc.) pour construire un projet commun d'amélioration des collations.
 11. Autre action :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FEUILLES DE SYNTHÈSE :
Proposition de priorités et de ressources



Champs privilégié(s)



.....
.....
.....

Objectif(s) du projet :



.....
.....
.....
.....
.....

Premières idées d'activités



.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Echéance souhaitée



.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Ce dont nous disposons,

EN TERMES HUMAINS

NOM	FONCTION	PARTICIPATION CERTAINE	POSSIBLE	SOUHAITÉE	IMPOSSIBLE

EN TERMES DE MATÉRIEL

OBJET	QUANTITÉ	PROPRIÉTAIRE

Identification des ressources et des obstacles par rapport à la réalisation du projet :



.....

.....

.....

.....

.....

.....

LES REPAS TARTINES



État des lieux

	chp ²	oui	non	nap ¹
1. Y a-t-il un réfectoire affecté aux repas tartines ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Le réfectoire est-il bien aménagé (confort, décoration, aspect pratique, etc.) ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Le niveau sonore du réfectoire est-il supportable ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Les élèves ont-ils la possibilité de se laver les mains avant de manger ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. La durée du repas permet-elle aux élèves de manger sans se presser ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. L'eau de distribution est-elle mise à la disposition des élèves (cruches sur les tables, verres ou gobelets, etc.) ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. L'école offre-t-elle aux élèves, en accompagnement du repas tartines, la possibilité de consommer du potage (vente ou distribution) ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. L'école offre-t-elle la possibilité de consommer des crudités ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. L'école offre-t-elle la possibilité de consommer des fruits ou des jus de fruits ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. L'école offre-t-elle la possibilité de consommer des produits laitiers ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. L'hygiène est-elle suffisante au niveau des tables (lavées chaque jour avec du détergent), du matériel (éponges, lavettes, essuies...) et du sol (balayé chaque jour, lavé avec du détergent chaque semaine) ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Les élèves participent-ils aux activités liées au repas de midi, par exemple service à table ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Les élèves participent-ils à la distribution de produits alimentaires si ces produits sont proposés ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. Les élèves participent-ils à l'aide aux plus jeunes ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. Les élèves participent-ils à l'entretien ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. Les parents sont-ils impliqués dans l'organisation du repas tartines ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17. Les parents sont-ils informés à propos des produits éventuellement proposés aux élèves en complément du repas tartines ?	d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18. Les adultes présents aident-ils les élèves à consommer leur repas tartines ?	d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19. Durant le trimestre écoulé, des activités pédagogiques ont-elles été organisées en classe dans le but d'améliorer le repas tartines ?	d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20. L'école est-elle attentive à la protection de l'environnement (limitation des emballages, collecte sélective des déchets et traitement adéquat de ceux-ci) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

¹ nap : ne s'applique pas : cochez cette case lorsque la question ne s'applique pas dans votre contexte scolaire

² chp : champ : ces lettres font référence aux divers champs de chaque domaine

Résultats

Les questions que vous venez de parcourir se répartissent en quatre champs distincts. Etablissez les quatre sous totaux.

a	b	c	d	
Qualité des produits	Confort, hygiène et environnement	Soutien pédagogique	Participation des adultes	Total des 'oui'
TOTAL : /5	TOTAL : /7	TOTAL : /5	TOTAL : /3	TOTAL : /20

Vous avez plus de 17 "oui" :

Les repas tartines semblent être bien organisés dans votre établissement. Continuez vos efforts afin de maintenir ce bon niveau. Voyez néanmoins quels sont vos points faibles et si vous avez les moyens d'y remédier.

Si les repas tartines vous semblent d'une qualité suffisante, revenez à la page afin de choisir une autre direction.

Vous avez entre 13 et 17 "oui" :

Les repas tartines constituent un domaine qui pourrait être amélioré dans votre établissement. Pour cela, voyez si vos points faibles se situent autour de champs bien précis.

Si c'est le cas, consultez les pages ?? et ?. Vous y trouverez des suggestions d'action correspondant aux champs les plus faibles. Ils pourront vous aider à améliorer la situation.

Vous avez moins de 13 "oui" :

Il semble que les repas tartines soient un point faible dans votre établissement.

Développer un projet dans ce domaine vous demandera beaucoup de travail. Si cela ne vous effraie pas, allez aux pages ?? et ?. Vous y trouverez des suggestions d'actions regroupées selon les différents champs.

Si par contre vous estimez que votre manque d'expérience peut constituer un frein à cette entreprise, reportez-vous à la page ?? de la brochure afin de choisir une autre direction. Notez toutefois au clair les éléments qui vous ont poussé à changer de domaine. Il se peut que vous retrouviez ces difficultés pour un autre domaine. Il faudra dans ce cas réfléchir à une autre stratégie.

LES REPAS TARTINES :

pistes d'action



A La qualité des produits

CHOIX POSSIBLES

PRIORITÉS

1. Faciliter l'accès des élèves à l'eau de distribution (cruches sur les tables, gobelets, fontaines, distributeurs d'eau, etc.).

Proposer aux élèves des boissons dont la teneur en sucre ajouté est inférieure à 10 % :

2. lait nature ;
3. produits lactés aromatisés ;
4. jus de fruits.

Proposer aux élèves des aliments en complément pour améliorer l'équilibre nutritionnel :

5. du potage ;
6. des crudités ;
7. des sandwiches au fromage ou au jambon.

8. Limiter la distribution de fritures, de produits gras, de snacks salés et sucrés.

9. Autre action :

B Le confort, l'hygiène et la protection de l'environnement

1. Permettre aux élèves de consommer leur repas tartines dans un réfectoire.

2. Améliorer l'infrastructure du réfectoire pour le rendre plus accueillant et plus fonctionnel : tables séparées, 6 à 8 élèves par table, mobilier adapté, vaisselle, coin cuisine, décoration, atténuation du bruit.

3. Réserver au repas tartines une durée suffisante qui permette aux élèves de manger sans se presser.

Organiser l'entretien du réfectoire :

4. laver les tables chaque jour avec un détergent
5. balayer les sols une fois par jour, les laver une fois par semaine avec un détergent ;
6. laver la vaisselle ;
7. laver les textiles (nappes, serviettes, sets de table, essuie-mains, essuies de vaisselle, lavettes, etc.) ;
8. récolter et éliminer les déchets.

9. Promouvoir l'hygiène des mains : mettre à la disposition des élèves des évier, du savon liquide et du papier essuie-tout, et inviter les élèves à se laver les mains avant de manger.

10. Prévoir un équipement pour la conservation des produits alimentaires de complément : (armoire de rangement, frigo, etc.).

11. Veiller à l'hygiène lors de la préparation en cuisine et lors de l'entretien de celle-ci : aménagement adéquat, entretien des locaux et du matériel, tenue vestimentaire, hygiène des mains.

12. Limiter les emballages (récipients réutilisables, utilisation de produits en vrac, de la boîte à tartines).

13. Récolter sélectivement les déchets.

14. Traiter les déchets de façon adéquate.

15. Autre action :

Le soutien pédagogique

CHOIX POSSIBLES

PRIORITÉS

1. Réaliser des activités éducatives attrayantes et variées sur les repas tartines, et y faire participer activement les élèves.
2. Réaliser des activités éducatives qui permettent aux élèves de s'informer sur les repas tartines
3. Développer l'esprit critique des élèves par rapport aux produits alimentaires, à la publicité et aux emballages.
4. Entraîner les élèves à composer des repas tartines en tenant compte de leurs préférences et de l'équilibre alimentaire de la semaine.
5. Entraîner les élèves à compléter leur repas tartines par des produits proposés par l'école (exemples : du potage, un dessert lacté, etc.)
6. Faire participer activement les élèves aux activités éducatives sur les repas tartines.
7. Mettre sur pied un projet d'amélioration des repas tartines qui intègre des activités éducatives, et veiller à la complémentarité de ces deux types d'actions.
8. Faire participer activement les élèves à un projet pour améliorer les repas tartines. Par exemple, faire participer les élèves au service à table, à la gestion des produits proposés en complément (choix des produits, distribution, promotion, etc.), à l'aide aux plus jeunes, à l'installation, la décoration et l'entretien du réfectoire ainsi qu'à l'amélioration de l'ambiance (atténuation du bruit, etc.).
9. Sensibiliser, former le personnel d'encadrement pour qu'il aide les élèves pendant les repas tartines.
10. Autre action :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

La participation des adultes

Informez les parents sur

1. les produits alimentaires proposés en complément ;
2. le projet d'amélioration du repas tartines ;
3. les qualités requises d'un repas tartines.
4. Impliquer les parents dans le développement d'un projet centré sur les repas tartines : amélioration des locaux et du matériel, approvisionnement, préparations culinaires, gestion des déchets, etc.
5. Solliciter les parents pour qu'ils aident leurs enfants à composer leur repas tartines.
6. Solliciter l'avis des parents, leurs propositions, pour qu'ils participent à l'amélioration du repas tartines.
7. A l'occasion d'une activité particulière, informer la communauté locale sur ce qui a été réalisé à l'école pour améliorer le repas tartines ;
8. les qualités requises d'un repas tartines.
9. Solliciter la collaboration de la communauté locale pour l'organisation d'un projet sur les repas tartines : amélioration des locaux et du matériel, approvisionnement, gestion des déchets.
10. Susciter un partenariat actif avec des personnes ou des organismes susceptibles d'informer, de fournir une aide méthodologique ou logistique.
11. Collaborer avec des partenaires (autres écoles, mouvements de jeunesse, clubs sportifs, etc.) pour construire un projet commun d'amélioration du repas tartines.
12. Autre action :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FEUILLES DE SYNTHÈSE :

Proposition de priorités et de ressources



Champs privilégié(s)



.....

.....

.....

Objectif(s) du projet :



.....

.....

.....

.....

.....

Premières idées d'activités



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Echéance souhaitée



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ce dont nous disposons,

EN TERMES HUMAINS

NOM	FONCTION	PARTICIPATION CERTAINE	POSSIBLE	SOUHAITÉE	IMPOSSIBLE

EN TERMES DE MATÉRIEL

OBJET	QUANTITÉ	PROPRIÉTAIRE

Identification des ressources et des obstacles par rapport à la réalisation du projet :



.....

.....

.....

.....

.....

.....

LES REPAS CHAUDS



État des lieux

	chp ²	oui	non	nap ¹
1. Y a-t-il un réfectoire affecté aux repas chauds ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Le réfectoire est-il bien aménagé (confort, décoration, aspect pratique, etc.) ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Le niveau sonore du réfectoire est-il supportable ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Les élèves ont-ils la possibilité de se laver les mains avant de manger ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. La durée du repas permet-elle aux élèves de manger sans se presser ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. L'eau de distribution est-elle mise à la disposition des élèves (cruches sur les tables, verres ou gobelets, etc.) ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Les élèves ont-ils la possibilité de consommer des légumes (par exemple sous forme de potage) tous les jours ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Les élèves ont-ils la possibilité de consommer des fruits frais au moins deux fois par semaine ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Les élèves ont-ils la possibilité de consommer des desserts lactés au moins deux fois par semaine ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Les élèves ont-ils la possibilité de consommer du poisson au moins une fois par semaine ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Les fritures sont-elles limitées à une fois par semaine maximum ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Les menus sont-ils affichés au moins un jour à l'avance ?	d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. L'hygiène est-elle suffisante au niveau des tables (lavées chaque jour avec du détergent), du matériel (éponges, lavettes, essuies, etc.) et du sol (balayé chaque jour, lavé avec du détergent chaque semaine) ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. Les élèves participent-ils aux activités liées au repas chaud, par exemple l'élaboration des menus ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. Les élèves participent-ils au service à table et à l'aide aux plus jeunes ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. Les élèves participent-ils à l'entretien ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17. Les parents sont-ils informés à l'avance de la composition des menus ?	d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18. Les adultes présents aident-ils les élèves à consommer leur repas chaud ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19. Durant le trimestre écoulé, des activités pédagogiques ont-elles été organisées en classe dans le but d'améliorer le repas chaud ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20. L'école est-elle attentive à la protection de l'environnement (limitation des emballages, collecte sélective des déchets et traitement adéquat de ceux-ci) ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

¹ nap : ne s'applique pas : cochez cette case lorsque la question ne s'applique pas dans votre contexte scolaire

² chp : champ : ces lettres font référence aux divers champs de chaque domaine

Résultats

Les questions que vous venez de parcourir se répartissent en quatre champs distincts. Etablissez les quatre sous totaux.

a	b	c	d	Total des 'oui'
Qualité des produits	Confort, hygiène et environnement	Soutien pédagogique	Participation des adultes	
TOTAL : /6	TOTAL : /7	TOTAL : /5	TOTAL : /2	TOTAL : /20

Vous avez plus de 17 "oui" :

Les repas chauds semblent être bien organisés dans votre établissement. Continuez vos efforts afin de maintenir ce bon niveau. Voyez néanmoins quels sont vos points faibles et si vous avez les moyens d'y remédier.

Si les repas chauds vous semblent d'une qualité suffisante, revenez à la page ?? afin de choisir une autre direction.

Vous avez entre 13 et 17 "oui" :

Les repas chauds constituent un domaine qui pourrait être amélioré dans votre établissement. Pour cela, voyez si vos points faibles se situent autour de champs bien précis.

Si c'est le cas, consultez les pages ?? et ?. Vous y trouverez des suggestions d'action correspondant aux champs les plus faibles. Ils pourront vous aider à améliorer la situation.

Vous avez moins de 13 "oui" :

Il semble que les repas chauds soient un point faible dans votre établissement.

Développer un projet dans ce domaine vous demandera beaucoup de travail. Si cela ne vous effraie pas, allez aux pages ?? et ?. Vous y trouverez des suggestions d'actions regroupées selon les différents champs.

Si par contre vous estimez que votre manque d'expérience peut constituer un frein à cette entreprise, reportez-vous à la page ?? de la brochure afin de choisir une autre direction. Notez toutefois au clair les éléments qui vous ont poussé à changer de domaine. Il se peut que vous retrouviez ces difficultés pour un autre domaine. Il faudra dans ce cas réfléchir à une autre stratégie.

LES REPAS CHAUDS :

Pistes d'action



A La qualité des produits

Proposer des menus qui participent à l'équilibre alimentaire et qui contiennent

- 1. des légumes, tous les jours (par exemple : sous forme de potage) ;
- 2. des fruits, au moins deux fois par semaine ;
- 3. des entremets lactés, au moins deux fois par semaine ;
- 4. du poisson, au moins une fois par semaine.
- 5. Limiter les fritures (frites, aliments panés, etc.) à une fois par semaine maximum.
- 6. Etre attentif à la préparation des repas : ni trop gras, ni trop salés.
- 7. Varier les aliments proposés : alterner les féculents (riz, pommes de terre, pâtes), les aliments protidiques (viandes, volailles, poissons, œufs).

Mettre à la disposition des élèves des boissons saines :

- 8. de l'eau de distribution ;
- 9. des jus de fruits, des jus de légumes.
- 10. Autre action :

CHOIX POSSIBLES

PRIORITÉS

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

B Le confort, l'hygiène et la protection de l'environnement

- 1. Permettre aux élèves de consommer leur repas chaud dans un réfectoire
- 2. Améliorer l'infrastructure du réfectoire pour le rendre plus accueillant et plus fonctionnel : tables séparées, 6 à 8 élèves par table, mobilier adapté, vaisselle, décoration, atténuation du bruit.
- 3. Réserver au repas chaud une durée suffisante afin de permettre aux élèves de manger sans se presser.

Organiser l'entretien du réfectoire :

- 4. laver les tables chaque jour avec un détergent ;
- 5. balayer les sols une fois par jour, les laver une fois par semaine avec un détergent ;
- 6. laver la vaisselle ;
- 7. laver les textiles (nappes, serviettes, sets de table, essuie-mains, essuies de vaisselle, lavettes, etc.).
- 8. Promouvoir l'hygiène des mains : mettre à la disposition des élèves des évier, du savon liquide et du papier essuie-tout et inviter les élèves à se laver les mains avant de manger.
- 9. Prévoir un équipement pour la conservation des produits alimentaires (armoires de rangement, frigo, congélateur, etc.).
- 10. Veiller à l'hygiène lors de la préparation en cuisine et lors de l'entretien de celle-ci : aménagement adéquat, entretien des locaux et du matériel, tenue vestimentaire, hygiène des mains.
- 11. Limiter les emballages (récipients réutilisables, utilisation de produits en vrac).
- 12. Récolter sélectivement les déchets.
- 13. Traiter les déchets de façon adéquate.
- 14. Autre action :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Le soutien pédagogique

CHOIX POSSIBLES

PRIORITÉS

- | | | |
|--|--------------------------|-------|
| 1. Réaliser des activités attrayantes et variées sur les repas chauds et y faire participer activement les élèves. | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Réaliser des activités éducatives qui permettent aux élèves de s'informer sur les repas chauds. | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Développer l'esprit critique des élèves par rapport aux produits alimentaires, à la publicité et aux emballages. | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Faire participer les élèves à l'élaboration des menus en tenant compte de leurs préférences et de l'équilibre alimentaire de la semaine. | <input type="checkbox"/> | |
| 5. Mettre sur pied un projet d'amélioration des repas chauds qui intègre des activités éducatives et veiller à la complémentarité de ces deux types d'actions. | <input type="checkbox"/> | |
| 6. Faire participer activement les élèves à un projet pour améliorer les repas chauds. Par exemple, faire participer les élèves au service à table, à l'aide aux plus jeunes, à l'installation, la décoration et l'entretien du réfectoire ainsi qu'à l'amélioration de l'ambiance (atténuation du bruit, etc.). | <input type="checkbox"/> | |
| 7. Sensibiliser et former le personnel d'encadrement pour qu'il aide les élèves pendant les repas chauds. | <input type="checkbox"/> | |
| 8. Autre action : | <input type="checkbox"/> | |

La participation des adultes

Informers les parents sur

- | | | |
|--|--------------------------|-------|
| 1. les menus : les afficher au début de la semaine | <input type="checkbox"/> | |
| 2. le projet d'amélioration du repas chaud | <input type="checkbox"/> | |
| 3. les qualités requises d'un repas chaud. | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Impliquer les parents dans le développement d'un projet centré sur le repas chaud : amélioration des locaux et du matériel, approvisionnement, préparations culinaires, gestion des déchets, etc. | <input type="checkbox"/> | |
| 5. Inviter les parents à un repas chaud, dans le cadre d'une manifestation particulière (fête de l'école, etc.). | <input type="checkbox"/> | |
| 6. Solliciter l'avis des parents, leurs propositions, pour qu'ils participent à l'amélioration du repas chaud. | <input type="checkbox"/> | |
| A l'occasion d'une activité particulière, informer la communauté locale sur | | |
| 7. ce qui a été réalisé à l'école pour améliorer le repas chaud ; | <input type="checkbox"/> | |
| 8. les qualités requises d'un repas chaud. | <input type="checkbox"/> | |
| 9. Solliciter la collaboration de la communauté locale pour l'organisation d'un projet sur le repas chaud : amélioration des locaux et du matériel, gestion des déchets, etc. | <input type="checkbox"/> | |
| 10. Susciter un partenariat actif avec des personnes ou des organismes susceptibles d'informer, de fournir une aide méthodologique ou logistique. | <input type="checkbox"/> | |
| 11. Collaborer avec des partenaires (autres écoles, mouvements de jeunesse, clubs sportifs...)
pour construire un projet commun d'amélioration du repas chaud. | <input type="checkbox"/> | |
| 12. Autre action : | <input type="checkbox"/> | |

FEUILLES DE SYNTHÈSE : Proposition de priorités et de ressources



Champs privilégié(s)



.....
.....
.....

Objectif(s) du projet :



.....
.....
.....
.....
.....

Premières idées d'activités



.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Echéance souhaitée



.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Ce dont nous disposons,

EN TERMES HUMAINS

NOM	FONCTION	PARTICIPATION CERTAINE	POSSIBLE	SOUHAITÉE	IMPOSSIBLE

EN TERMES DE MATÉRIEL

OBJET	QUANTITÉ	PROPRIÉTAIRE

Identification des ressources et des obstacles par rapport à la réalisation du projet :



.....

.....

.....

.....

.....

.....

LA GARDERIE



État des lieux

	chp ²	oui	non	nap ¹
1. Si l'école organise une garderie le matin, y a-t-il un local et un moment prévus pour la consommation d'un petit déjeuner apporté de la maison ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. L'école propose-t-elle un petit déjeuner aux élèves ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Durant le trimestre écoulé, des activités éducatives ont-elles été organisées en classe pour améliorer le petit déjeuner ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Si l'école organise une garderie le soir, y a-t-il un local et un moment prévus pour la consommation d'une collation apportée de la maison ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Pendant les garderies, l'école propose-t-elle des collations saines aux élèves ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Durant le trimestre écoulé, des activités éducatives ont-elles été organisées en classe pour améliorer les collations consommées pendant les garderies ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. L'accès à l'eau de distribution par les élèves est-il facilité (gobelets, fontaines, distributeurs d'eau, etc.) ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Dans les lieux où l'on distribue et où l'on consomme de la nourriture pendant les garderies, a-t-on organisé l'entretien du sol, du matériel, de la vaisselle, des textiles ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Les élèves peuvent-ils se procurer des produits laitiers à la garderie ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Les élèves peuvent-ils se procurer des fruits ou des jus de fruits ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Les élèves peuvent-ils se procurer des produits céréaliers (ex. : barres de céréales, biscuits secs, céréales prêtes à l'emploi, etc.) ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Les snacks salés et sucrés sont-ils absents des produits alimentaires proposés à la garderie ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Les enfants participent-ils à la gestion des collations ou du petit déjeuner ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. Les adultes (enseignants, éducateurs, etc.) aident-ils les élèves à choisir leurs collations ou à consommer leur petit déjeuner ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. Les parents sont-ils informés des produits proposés lors de la garderie ?	d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. Les parents sont-ils sollicités pour participer à la préparation ou à la distribution des produits proposés par l'école ?	d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17. Les parents sont-ils sollicités pour participer à des activités sur les collations ou sur le petit déjeuner des garderies (ex. : des ateliers culinaires) ?	d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18. L'école utilise-t-elle régulièrement certaines stratégies pour influencer les collations ou le petit déjeuner apportés de la maison (interdiction de certains produits, conseils adaptés, etc.) ?	o	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19. Les adultes (enseignants, éducateurs, etc.) aident-ils les élèves à choisir leurs collations ou à composer leur petit déjeuner ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20. L'école est-elle attentive à la protection de l'environnement (limitation des emballages, collecte sélective des déchets et traitement adéquat de ceux-ci) ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

¹ nap : ne s'applique pas : cochez cette case lorsque la question ne s'applique pas dans votre contexte scolaire

² chp : champ : ces lettres font référence aux divers champs de chaque domaine

Résultats

Les questions que vous venez de parcourir se répartissent en quatre champs distincts. Etablissez les quatre sous totaux.

a	b	c	d	Total des 'oui'
Qualité des produits	Confort, hygiène et environnement	Soutien pédagogique	Participation des adultes	
TOTAL : /7	TOTAL : /4	TOTAL : /6	TOTAL : /3	TOTAL : /20

Vous avez plus de 17 "oui" :

La garderie semble être bien organisée dans votre établissement. Continuez vos efforts afin de maintenir ce bon niveau. Voyez néanmoins quels sont vos points faibles et si vous avez les moyens d'y remédier.

Si la garderie vous semble d'une qualité suffisante, revenez à la page ?? afin de choisir une autre direction.

Vous avez entre 13 et 17 "oui" :

La garderie est un domaine qui pourrait être amélioré dans votre établissement. Pour cela, voyez si vos points faibles se situent autour de champs bien précis.

Si c'est le cas, consultez les pages ?? et ?. Vous y trouverez des suggestions d'action correspondant aux champs les plus faibles. Ils pourront vous aider à améliorer la situation.

Vous avez moins de 13 "oui" :

Il semble que la collation soit un point faible dans votre établissement.

Développer un projet dans ce domaine vous demandera beaucoup de travail. Si cela ne vous effraie pas, allez aux pages ?? et ?. Vous y trouverez des suggestions d'actions regroupées selon les différents champs.

Si par contre vous estimez que votre manque d'expérience peut constituer un frein à cette entreprise, reportez-vous à la page ?? de la brochure afin de choisir une autre direction. Notez toutefois au clair les éléments qui vous ont poussé à changer de domaine. Il se peut que vous retrouviez ces difficultés pour un autre domaine. Il faudra dans ce cas réfléchir à une autre stratégie.

LA GARDERIE : Pistes d'action

A La qualité des produits

CHOIX POSSIBLES

PRIORITÉS

La garderie du matin

1. Si cela correspond à un besoin, promouvoir la consommation à l'école d'un petit déjeuner composé de produits laitiers, de produits céréaliers, de fruits ou de jus de fruits et de boissons. ...

La garderie du soir

Promouvoir la consommation

2. de produits laitiers : lait, produits lactés aromatisés, yaourts ;
3. de fruits et de jus de fruits, de légumes et de jus de légumes ;
4. de produits céréaliers : barres de céréales, biscuits secs, céréales prêtes à l'emploi, pains garnis.

Pour la garderie du matin et celle du soir

5. Encourager la consommation de boissons qui ne contiennent pas de sucre ajouté.
6. Décourager la consommation de produits trop sucrés, trop gras, trop salés.
7. Offrir aux élèves la possibilité de se procurer un petit déjeuner ou des collations à l'école.
8. Faciliter l'accès des élèves à l'eau de distribution (gobelets, fontaines, distributeurs d'eau, etc.).
9. Autre action :

B Le confort, l'hygiène et la protection de l'environnement

1. Permettre aux élèves de consommer leur petit déjeuner ou leurs collations au calme dans un local approprié (ex. : le réfectoire).
2. Prévoir un équipement qui favorise le confort et l'hygiène.
3. Réserver du temps pour la consommation des collations et/ou du petit déjeuner.
4. Organiser l'entretien des sols (balayage) ainsi que l'entretien des tables, des textiles, du matériel utilisés.
5. En cas de distribution de produits par l'école, prévoir et entretenir un équipement qui assure la conservation des produits alimentaires (armoires, frigo, etc.).
6. Permettre aux élèves de se laver les mains.
7. Laver les fruits frais.
8. Diminuer la quantité des emballages à jeter (achat de produits en vrac, boîtes à tartines, récipients réutilisables).
9. Récolter sélectivement les déchets.
10. Traiter les déchets de façon adéquate.
11. Autre action :

Le soutien pédagogique

CHOIX POSSIBLES

PRIORITÉS

1. Réaliser des activités éducatives attrayantes et variées sur le petit déjeuner et/ou les collations, et y faire participer activement les élèves.
2. Réaliser des activités éducatives qui permettent aux élèves de s'informer sur le petit déjeuner et/ou les collations.
3. Développer l'esprit critique des élèves par rapport aux produits alimentaires, à la publicité et aux emballages.
4. Entraîner les élèves à choisir des collations saines et/ou à composer un petit déjeuner en tenant compte de leurs préférences, de l'équilibre alimentaire de la semaine, des collations qui peuvent compléter le petit déjeuner et du caractère exceptionnel de la consommation de produits moins sains.
5. Mettre sur pied un projet d'amélioration du petit déjeuner ou des collations à la garderie qui intègre des activités éducatives, et veiller à la complémentarité de ces deux types d'actions.
6. Avec l'aide d'adultes (enseignants, éducateurs, etc.) faire participer activement les élèves à un projet centré sur les collations ou le petit déjeuner. Par exemple, faire participer les élèves au choix des produits alimentaires, à leur distribution, à leur promotion, à la gestion des stocks, à l'entretien, etc.
7. Autre action :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

La participation des adultes

Informer les parents sur

1. les produits alimentaires disponibles à l'école ;
2. le développement d'un projet éducatif sur l'alimentation aux garderies ;
3. les qualités requises des collations ou du petit déjeuner.
4. Impliquer les parents dans le développement d'un projet éducatif relatif aux collations ou au petit déjeuner (organisation d'un magasin de collation, préparations culinaires, meilleure gestion des mallettes, etc.).
5. Solliciter l'avis des parents, leurs propositions, pour qu'ils participent à l'amélioration de l'alimentation aux garderies.
- À l'occasion d'une activité particulière, informer la communauté locale sur
6. ce qui a été réalisé à l'école pour améliorer les collations ou le petit déjeuner ;
7. la qualité de différents types de collations ou de petits déjeuners.
8. Solliciter la collaboration de la communauté locale pour l'organisation d'un projet sur les collations ou le petit déjeuner : organisation d'un magasin de collations, approvisionnement, gestion des déchets, etc.
9. Susciter un partenariat actif avec des personnes (par exemple, diététicien, médecin, infirmière, fermier, jardinier, etc.) ou des organismes susceptibles d'informer, de fournir des documents, d'organiser des visites, etc.
10. Collaborer avec des partenaires (groupes de loisirs, de sports, etc.) pour construire un projet commun d'amélioration des collations ou du petit déjeuner.
11. Autre action :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FEUILLES DE SYNTHÈSE :

Proposition de priorités et de ressources



Champs privilégié(s)



.....

.....

.....

Objectif(s) du projet :



.....

.....

.....

.....

.....

Premières idées d'activités



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Echéance souhaitée



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ce dont nous disposons,

EN TERMES HUMAINS

NOM	FONCTION	PARTICIPATION CERTAINE	POSSIBLE	SOUHAITÉE	IMPOSSIBLE

EN TERMES DE MATÉRIEL

OBJET	QUANTITÉ	PROPRIÉTAIRE

Identification des ressources et des obstacles par rapport à la réalisation du projet :

✍

.....

.....

.....

.....

.....

.....

LES ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES



État des lieux

	chp ²	oui	non	nap ¹
1. Dans les trois derniers mois, des activités pédagogiques relatives à l'alimentation ont-elles été organisées en classe ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Les activités pédagogiques réalisées en classe étaient-elles organisées en séquences pédagogiques (plusieurs " leçons ") ?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Les activités pédagogiques réalisées étaient-elles organisées en séquences pédagogiques (plusieurs " leçons ") et intégrées dans un projet concret d'amélioration de l'environnement nutritionnel ?	a	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Les élèves ont-ils participé activement aux activités pédagogiques ?	d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Un des buts des activités pédagogiques était-il d'informer les élèves ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Un des buts des activités pédagogiques était-il de développer l'esprit critique des élèves ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Un des buts des activités pédagogiques était-il d'améliorer une habitude alimentaire des élèves ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Avez-vous développé une approche interdisciplinaire ?	d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Les élèves pouvaient-ils s'exprimer sans contrainte et être écoutés dans le respect et la tolérance ?	d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Les élèves ont-ils produit des supports pédagogiques ?	d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Les thèmes abordés étaient-ils adaptés au milieu socio-culturel des élèves, à leur intérêt et à leur niveau ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Les thèmes abordés étaient-ils variés et en relation avec les différents aspects de l'alimentation (aspects économiques, culturels, sociaux, psychologiques, etc.) ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Y a-t-il eu des interactions entre les élèves des différentes classes ?	d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. Avez-vous défini des objectifs variés en termes d'acquisition de connaissances, d'attitudes et d'habitudes alimentaires ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. Avez-vous abordé avec les élèves les principes de base d'une alimentation favorable à la santé (alimentation variée et équilibrée) ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. Les parents ont-ils été invités à participer à des activités pédagogiques (exemples : répondre à une enquête menée par les élèves, visiter une exposition à l'école, etc.)	d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17. Avez-vous collaboré avec des partenaires internes ou externes à l'école ?	d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18. Avez-vous défini des objectifs à court terme, à moyen terme et à long terme ?	b	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19. Avez-vous abordé avec les élèves les facteurs qui influencent leurs habitudes alimentaires ?	c	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20. Avez-vous réalisé des activités faisant appel à la créativité des élèves ?	d	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

¹ nap : ne s'applique pas : cochez cette case lorsque la question ne s'applique pas dans votre contexte scolaire

² chp : champ : ces lettres font référence aux divers champs de chaque domaine

Résultats

Les questions que vous venez de parcourir se répartissent en quatre champs distincts. Etablissez les quatre sous totaux.

a	b	c	d	Total des 'oui'
Qualité des produits	Confort, hygiène et environnement	Soutien pédagogique	Participation des adultes	
TOTAL : /3	TOTAL : /5	TOTAL : /4	TOTAL : /7	TOTAL : /20

Vous avez plus de 17 "oui" :

Les activités pédagogiques semblent être bien organisées dans votre établissement. Continuez vos efforts afin de maintenir ce bon niveau. Voyez néanmoins quels sont vos points faibles et si vous avez les moyens d'y remédier.

Si les activités pédagogiques vous semblent d'une qualité suffisante, revenez à la page ?? afin de choisir une autre direction.

Vous avez entre 13 et 17 "oui" :

Les activités pédagogiques constituent un domaine qui pourrait être amélioré dans votre établissement. Pour cela, voyez si vos points faibles se situent autour de champs bien précis.

Si c'est le cas, consultez les pages ?? et ?. Vous y trouverez des suggestions d'action correspondant aux champs les plus faibles. Ils pourront vous aider à améliorer la situation.

Vous avez moins de 13 "oui" :

Il semble que les activités pédagogiques soient un point faible dans votre établissement.

Développer un projet dans ce domaine vous demandera beaucoup de travail. Si cela ne vous effraie pas, allez aux pages ?? et ?. Vous y trouverez des suggestions d'actions regroupées selon les différents champs.

Si par contre vous estimez que votre manque d'expérience peut constituer un frein à cette entreprise, reportez-vous à la page ?? de la brochure afin de choisir une autre direction. Notez toutefois au clair les éléments qui vous ont poussé à changer de domaine. Il se peut que vous retrouviez ces difficultés pour un autre domaine. Il faudra dans ce cas réfléchir à une autre stratégie.

LES ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES : pistes d'action



A L'organisation

CHOIX POSSIBLES

PRIORITÉS

1. Mettre sur pied au sein des classes des activités pédagogiques (" des leçons ") sur l'alimentation.
2. Organiser des séquences pédagogiques (plusieurs " leçons ") composées de différentes activités qui se succèdent harmonieusement.
3. Mettre sur pied, au niveau de l'ensemble de l'école, un projet global d'amélioration de l'environnement nutritionnel qui intègre des activités pédagogiques réalisées dans les classes. Veiller à la cohérence et à la complémentarité de ces deux types d'actions.
4. Mettre sur pied, au niveau de l'école, une cellule de pilotage qui assure la coordination de l'éducation nutritionnelle à l'école, en particulier au niveau de la cohérence des messages sur l'alimentation transmis aux élèves, de la planification générale des actions et de leur suivi dans le temps. Cette cellule de pilotage sera composée de différents représentants de la communauté éducative (enseignants, élèves, parents, etc.) et si possible de membres du personnel IMS et PMS. Elle utilisera des moyens adaptés pour son fonctionnement (réunions, tableau de planification, journal de bord, etc.)
5. Autre action :

.....

.....

.....

.....

.....

B Les objectifs

1. Définir des objectifs éducatifs variés qui permettent aux élèves d'acquérir des connaissances, d'améliorer leurs attitudes et leurs pratiques alimentaires. Veiller à la complémentarité de ces objectifs.
2. Ne pas se limiter à faire acquérir des informations par les élèves, mais développer également leur esprit critique. Par exemple, par rapport à la qualité des produits alimentaires, à la publicité et aux emballages des produits, ainsi que par rapport à leurs propres habitudes alimentaires pour qu'ils puissent, si c'est nécessaire, les remettre en question.
3. Faire acquérir par les élèves des comportements alimentaires à pratiquer dans le cadre scolaire. Exemple : parmi les collations proposées par l'école, choisir celle qui complète son petit déjeuner.
4. Définir des objectifs éducatifs à court, moyen et long terme pour améliorer progressivement les habitudes alimentaires des élèves.
5. Choisir, au niveau de l'école, des objectifs éducatifs communs en matière d'alimentation qui s'intègrent dans un projet pédagogique global visant le bien-être et la qualité de vie à l'école.
6. Lors de la mise sur pied d'un projet pour l'ensemble de l'école, se concerter pour définir des objectifs spécifiques pour les élèves des différentes classes et pour veiller à la cohérence de ces objectifs.
7. Evaluer de façon continue, en cours et en fin d'activité pédagogique et de projet, l'atteinte des objectifs qui ont été déterminés.
8. Entraîner les élèves à choisir des objectifs individuels et collectifs adaptés à leur cas et à évaluer l'atteinte de ces objectifs.
9. Autre action :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Les thèmes abordées

CHOIX POSSIBLES

PRIORITÉS

1. Choisir des thèmes qui soient en relation étroite avec les problèmes prioritaires constatés et les objectifs éducatifs définis
2. Choisir des thèmes adaptés à l'intérêt et au niveau des élèves, ainsi qu'à leur milieu socio-culturel
3. Choisir des thèmes variés, qui prennent en compte les aspects multidimensionnels de l'alimentation : aspects économiques, géographiques, historiques, culturels, psychologiques, etc. et qui puissent s'intégrer dans les différentes disciplines scolaires, par exemple en langue maternelle, en mathématique, en éducation artistique, etc.
Exemples de thèmes pouvant être abordés : les principes de base d'une alimentation favorable à la santé, les habitudes alimentaires dans l'espace et dans le temps, ainsi que les facteurs qui les influencent, les perceptions liées à, l'alimentation, en particulier le goût : ce qu'est le goût, découverte de goûts nouveaux, etc. ; la production et la distribution des produits alimentaires, l'achat et la consommation de ces produits, la préparation culinaire et l'hygiène, la protection de l'environnement.....
4. Autre action :

La méthodologie

1. Installer un climat éducatif qui permette aux élèves de s'exprimer sans contrainte et d'être écoutés dans le respect et la tolérance.
2. Faire participer activement les élèves, en particulier lors de l'analyse de la situation, de la définition des objectifs et de la recherche d'informations.
3. Développer une approche interdisciplinaire cohérente et intéressante pour les élèves et, dans ce but, organiser la collaboration des enseignants par la mise sur pied de réunions de travail, l'échange de documents, etc.
4. Utiliser, voir produire avec les élèves, des supports pédagogiques variés (montage diapos, affiche, jeu, etc.) adaptés aux objectifs.
5. Organiser au sein de l'école des interactions entre les élèves de différentes classes sous forme d'échanges d'expériences ou de supports, d'animations, de réalisation d'activités, etc.
6. Mettre sur pied des activités novatrices qui sollicitent la créativité des enfants.
7. Impliquer les parents dans la préparation et la réalisation d'activités pédagogiques, par exemple par la recherche de documents, la confection d'un repas équilibré avec les élèves, etc.
8. Impliquer la communauté locale dans la préparation et la réalisation d'activités pédagogiques, par exemple par la visite d'un potager, le recueil de recettes, etc.
9. Préparer et réaliser des activités pédagogiques en collaboration avec des partenaires internes (autres enseignants, éducateurs, personnel de cuisine et d'entretien, etc.) et externes à l'école (personnel IMS et PMS, organismes ressources, différentes personnes, etc.)
10. Autre action :

FEUILLES DE SYNTHÈSE :

Proposition de priorités et de ressources



Champs privilégié(s)



.....

.....

.....

Objectif(s) du projet :



.....

.....

.....

.....

.....

Premières idées d'activités



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Echéance souhaitée



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ce dont nous disposons,

EN TERMES HUMAINS

NOM	FONCTION	PARTICIPATION CERTAINE	POSSIBLE	SOUHAITÉE	IMPOSSIBLE

EN TERMES DE MATÉRIEL

OBJET	QUANTITÉ	PROPRIÉTAIRE

Identification des ressources et des obstacles par rapport à la réalisation du projet :



.....

.....

.....

.....

.....

.....

REMERCIEMENTS



Le contenu de cette brochure trouve ses origines d'une part dans les échanges que les chercheurs du CERES et de l'APES-ULG ont pu avoir avec les personnes de terrain tout au long de l'existence de ce projet, et d'autre part, lors d'une séance de travail organisée au printemps 1996 avec les conseillères du programme "*Je mange bien à l'école*". Que soit ainsi remerciées D. Palm, N. Stevens, C. Meysmans, A. César, D. Damiani, A. Di Stefano, A. Gérard, C. Compère, M.T. Legrand, M. Legrand, M. Robriski, B. Staiesse, M.C. Hames.+

Conception

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

En collaboration avec

C. VANDOORNE, Secrétariat Permanent de l'Enfant des Organisations Liégeoises (S.P.E.O.L.)

X. LECHIEN, Action, recherche, évaluation en Promotion de la santé et en Education pour la Santé (A.P.E.S.)

Illustration

S. FREYENS

DES BROCHURES POUR MIEUX COMPRENDRE ET APPLIQUER LE PROGRAMME «JE MANGE BIEN À L'ÉCOLE»

Les lecteurs qui découvrent pour la première fois le programme "Je mange bien à l'école" via cette brochure peuvent se référer à une série d'autres supports. Ils sont disponibles entre autres dans chaque Centre Local de Promotion de la Santé et auprès de Chantal Vandoorne, coordinatrice du programme, place J. D'Ardenne, 8 4130 Esneux Tél et Fax : +32(4)380.48.19

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.

Acquérir une démarche d'analyse en promotion de la santé à l'école Exercices de mises en situation à l'attention des conseillères du programme

(Brochure n°5, parue en novembre 1998)

Si vous souhaitez aider les écoles à développer une démarche inspirée du programme "Je mange bien à l'école", vous trouverez dans cette brochure l'occasion de mettre en pratique votre analyse de la mise en route du projet à l'évaluation. Nous avons repris un ensemble de 31 compétences rencontrées par les conseillères dans ce type de programme et les avons réparties en cinq grands groupes. Chacune de ces compétences est illustrée par un cas concret, accompagné de questions d'analyse et suivi d'un corrigé indicatif.

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 œuvre 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.

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

(Brochure n°6, parue en septembre 1994)

Le programme " Je mange bien à l'école " suppose que l'école adopte à l'égard de l'alimentation une démarche planifiée, depuis l'analyse de la situation jusqu'à l'évaluation et la définition de nouveaux projets, et implique la participation active des divers partenaires de la communauté éducative à toutes les étapes de ce processus. Cette brochure présente de manière détaillée et illustrée différentes stratégies développées par les communautés éducatives pour appliquer cette démarche, en tenant compte de leurs besoins et de leurs possibilités.

