

Fiche informative sur l'action

Bien manger pour bien vivre à Bellecroix

Nom du fichier : 57EBellecroix03-04

ACADEMIE de NANCY-METZ

Ecole Bellecroix 1

9, avenue de Lyon

57070 Metz

tél/fax : 03 87 74 22 45

mèl : ce.057435@ac-nancy-metz.fr

classes concernées : toutes les classes de l'école (195 élèves)

projet transdisciplinaire

Date de l'écrit : mai 2004

PNI 5 : axe 4

Résumé de l'action :

Sollicitée par l'espace prévention en 2002/2003 (projet « bien manger pour bien vivre à Bellecroix ») et le CODES (Comité départemental d'éducation pour la santé) en 2003/2004 (projet : « boire, manger, bouger »), l'équipe pédagogique de l'école a décidé, dans un travail de partenariat avec le tissu associatif local, les parents d'élèves, les artisans de l'alimentaire du quartier de se mobiliser dans le cadre de la lutte contre l'obésité et la surcharge pondérale, enjeu majeur de santé publique.

Le projet se déroulera tout au long de cette année scolaire et se poursuivra les années suivantes. Ses rédacteurs sont 4 membres de l'équipe. Le projet s'articule autour de 3 thèmes :

- Nécessité d'un bon équilibre alimentaire.
- Valorisation des aliments simples.
- Découverte des saveurs et des cuisines du monde.

Les actions réalisées et prévues consistent en : goûters à thèmes organisés à l'école.

Rencontres avec des professionnels à et en dehors de l'école (agriculteurs, artisans, diététiciennes).

Initiation aux saveurs de la cuisine du monde.

Mots clés : Equilibre alimentaire – implication de l'équipe pédagogique – partenariat – sciences et éducation à la citoyenneté.

STRUCTURES	MODALITES DISPOSITIFS	THEMES	CHAMPS DISCIPLINAIRES
Ecole élémentaire Ecole maternelle ZEP-REP	Partenariat	Arts et culture Citoyenneté, civisme Difficulté scolaire Parents, Ecole	Education civique, Français Histoire, Géographie Interdisciplinarité Mathématiques Sciences de la vie et de la terre

Bilan de l'action

Bien manger pour bien vivre à Bellecroix

Nom du fichier : 57EBellecroix03-04

ACADEMIE de NANCY-METZ

Ecole Bellecroix 1 Metz

Concepteurs et rédacteurs du projet : Christelle Duchêne et Véronique Hugues, enseignantes en CP, Elisabeth Schmitt, enseignante en CE1/CE2, François Réault, directeur d'école.

Accompagnateur : Mireille Aubertin, conseillère pédagogique

Classe concernée : la totalité de l'école du CP au CM2 / 190 élèves

Bien manger pour bien vivre à Bellecroix

1 Rappel du contexte	3
1.1 Elaboration du projet d'école	3
1.2 Proposition de l'espace prévention	4
1.3 Nos observations	4
1.4 Entrée dans l'action	4
1.4.1 Les partenaires	4
1.4.2 Les différentes actions	5
2 Objectifs de l'action	5
2.1 Objectifs généraux	5
2.2 Objectifs liés aux programmes	5
2.2.1 Objectifs disciplinaires	5
2.2.2 Objectifs transversaux	7
2.3 Etapes du projet	7
Le travail dans nos classes	7
3 Chronologie	7
3.1 Projet d'école 2001-2004	7
3.2 Année scolaire 2002-2003	7
3.3 Conseil des maîtres	7
3.4 Traitement des données	7
3.5 Conseil des maîtres du 11/04/03	8
3.6 Conseil des maîtres du 25/09/03	8

3.7 Organisation et déroulement de l'opération	8
3.8 Bilan de l'opération	8
4 Déroulement du projet	9
4.1 Calendrier	9
4.2 Bilan de ces actions	11
4.3 Bilan intermédiaire : le premier goûter sur la cuisine d'Afrique du Nord	11
4.4 Chronologie des actions prévues	11
6 Evaluation de l'action	12
6.1 les parents	12
6.2 les élèves	13
6.3 les partenaires	13
6.4 les enseignants	14
7 Perspectives	14

Notre école, située en zone sensible accueille des élèves issus majoritairement de milieux défavorisés. Nous avons constaté depuis plusieurs années une progression des problèmes liés à l'obésité et à la surcharge pondérale des élèves. Les récentes enquêtes sanitaires françaises viennent conforter cette réalité. Nous avons donc décidé de sensibiliser les enfants et les familles à une bonne hygiène alimentaire qui, dès le plus jeune âge, conditionne une bonne santé et optimise les facultés d'apprentissage.

C'est pourquoi, en partenariat avec la CPAM (Caisse primaire d'assurance maladie) de Metz, l'école a proposé aux enfants l'opération « Bien manger pour bien vivre à Bellecroix ». Cinq goûters thématiques ont été proposés en classe, cinq semaines consécutives, le vendredi.

Nous avons pensé qu'il était indispensable d'inscrire cette opération dans la durée afin qu'elle ait plus d'impact auprès des familles. Cela n'était envisageable qu'avec le soutien de partenaires extérieurs.

Ce projet s'articule autour de trois thèmes qui vont être développés tout au long de l'année :

- Sensibilisation des élèves et de leurs familles à la nécessité d'un bon équilibre alimentaire.
- Valorisation de certains aliments simples : pain, lait, fruits à travers le savoir-faire des artisans et des agriculteurs.
- Découverte des saveurs et des cuisines du monde.

1 Rappel du contexte

1.1 Elaboration du projet d'école

Nous avons choisi comme l'un des axes de notre projet d'école la promotion du partenariat avec le milieu associatif et du lien parents-école.

1.2 Proposition de l'espace prévention

Dans le cadre du Programme National Nutrition Santé, le service de promotion de la santé en faveur des élèves, la CPAM et la DDASS de la Moselle nous ont proposé un projet :

« *Bien manger pour bien se porter à Bellecroix* » (ANNEXE 1)

Cette intervention de la CPAM a remis en lumière l'axe du projet d'école : renouer le dialogue avec les parents.

Nos objectifs principaux sont :

- la promotion de l'alimentation comme facteur de santé sur le quartier, tant au niveau des enfants que des adultes, sur l'ensemble de l'année scolaire 2002/2003.
- l'élaboration et la mise en place d'actions spécifiques sur les différents lieux de vie (écoles, collèges, centre social et médico-social...) qui impliquent la participation de tous les acteurs du quartier et mobilisent toutes les compétences et les bonnes volontés.

1.3 Nos observations

Notre école, située en zone sensible, accueille des élèves issus d'un milieu socio-culturel défavorisé, ayant de plus en plus de problèmes de poids (déficit ou surcharge pondérale). Nous avons constaté une baisse d'attention après la récréation du matin.

Après enquête sur les habitudes alimentaires (ANNEXE 2), nous avons constaté que :

- Ø des élèves ne prennent pas de petit déjeuner,
- Ø des élèves prennent un petit déjeuner peu nourrissant,
- Ø des élèves prennent un petit déjeuner trop riche en sucre et en graisse.

Le sondage goûter (ANNEXE 3) a aussi permis de montrer que :

- Ø certains élèves n'ont pas de goûter. Cela pose problème dans la mesure où ils n'ont pas pris de petit déjeuner le matin.
- Ø certains élèves ont un goûter déséquilibré en glucides et lipides (chips, sodas, bonbons...).

Dans l'ensemble, les goûters fournis apparaissent comme étant de médiocre qualité. L'équipe pédagogique a donc décidé de sensibiliser les enfants et les familles à une bonne hygiène alimentaire.

1.4 Entrée dans l'action

C'est en octobre 2003 que nous sommes entrés dans l'action en nous inscrivant dans l'axe n°4 du programme d'innovations : comment développer le travail collectif dans l'établissement et avec des partenaires extérieurs ?

Ce projet vise à sensibiliser les enfants et les familles à une bonne hygiène alimentaire dès le plus jeune âge.

1.4.1 Les partenaires

Nos objectifs ne peuvent être atteints qu'avec le soutien de différents partenaires :

- la CPAM
- l'espace prévention
- le service de santé scolaire
- le centre social
- les parents
- le CRES (Comité régional d'éducation pour la santé)
- le CODES (Comité départemental d'éducation pour la santé)

- le boulanger du quartier
- la société Est Lait
- La ferme des Mesnils à Courcelles-Chaussy, à quelques kilomètres de Metz.

1.4.2 Les différentes actions

- J Enquête, sondage sur les habitudes alimentaires
- J Organisation de 5 goûters à thème
- J Etude de la filière lait
- J Etude de la filière céréales
- J Organisation de goûters à base de fruits et légumes
- J Découverte des saveurs et des cuisines du monde
- J Expositions
- J Réalisation d'un clip-vidéo
- J Réunions d'information destinées aux familles.

2 Objectifs de l'action

2.1 Objectifs généraux

- Renouer le dialogue avec les familles.
- Dynamiser l'équipe éducative autour d'un projet fédérateur.
- Dynamiser le travail en partenariat avec les partenaires cités.

2.2 Objectifs liés aux programmes

2.2.1 Objectifs disciplinaires

a) Découvrir le monde

§ Le monde du vivant/Education scientifique

Depuis la maternelle, l'élève observe des manifestations de la vie sur lui-même, sur les animaux et les végétaux.

§ Manifestation de la vie chez l'enfant

Dans le cadre de notre projet lié à la notion d'équilibre alimentaire, il s'agit de faire prendre conscience à l'enfant de certaines caractéristiques de son corps afin d'introduire quelques règles d'hygiène de vie :

- alimentation équilibrée,
- participation des différents aliments à la construction du corps humain (squelette, dents, digestion...),
- se laver les mains avant de manger.

§ Manifestation de la vie chez les animaux et les végétaux

Dans ce cadre, nous axons notre projet autour de l'étude et de la consommation du pain, des produits laitiers et des fruits.

On s'appuie sur l'observation d'animaux et de végétaux de l'environnement proche pour étudier :

- naissance, croissance et reproduction,
- nutrition et régimes alimentaire.

§ Diversité du vivant

L'objectif est de faire élaborer par nos élèves du cycle II la classification des différents aliments. Pour le cycle III, cette classification est élargie à une étude plus fine des apports nutritifs pour l'organisme (calcium, vitamine, prot

2.2.2 Objectifs transversaux

Les activités du domaine « découvrir le monde/éducation scientifique » soutiennent de nombreux apprentissages transversaux au Cycle II comme au Cycle III : dans le domaine de la langue, dans le domaine des mathématiques et dans le domaine des arts plastiques.

Voir le détail dans le tableau descriptif (ANNEXE 3).

2.3 Etapes du projet

Le travail dans nos classes

Les différents thèmes sont exploités au travers des différents champs disciplinaires.

Toute cette partie est placée en ANNEXE 5.

Valorisation et communication du travail effectué

Certains travaux réalisés par les élèves illustreront une exposition sur le thème des habitudes alimentaires. Notre exposition sera ouverte aux parents, aux partenaires et aux écoles du quartier.

Cette manifestation accueillera une diététicienne du centre de prévention qui répondra aux questions des parents.

Cette journée d'information se clôturera par la présentation d'un clip réalisé par les élèves du cycle III, lequel clip n'est pas encore réalisé faute de temps et de moyens.

3 Chronologie

3.1 Projet d'école 2001-2004

Nous avons pris conscience de la nécessité de développer le lien école-famille dans un contexte social dégradé, de « renouer le dialogue pour améliorer la qualité de vie, d'apprentissage » en se rassemblant autour d'un thème.

3.2 Année scolaire 2002-2003

Un constat inquiétant est établi, en lien avec l'hygiène alimentaire des enfants, en particulier, le goûter. Le contact établi avec un partenaire extérieur, à savoir, la CPAM (Caisse Primaire d'Assurance Maladie), a permis de faire émerger au sein de l'équipe pédagogique la nécessité de prendre en considération ce problème au sein de l'école.

La CPAM s'est engagée à financer un projet lié à l'équilibre nutritionnel.

3.3 Conseil des maîtres

Elaboration d'un sondage et d'une enquête à mener auprès des enfants afin de dresser un « état des lieux » (ANNEXE 1).

3.4 Traitement des données

Le sondage du premier jour montre :

- Ø une forte présence d'aliments sucrés, salés, caloriques, gras (chips, boissons gazeuses de type coca, soda, jus de fruits de mauvaise qualité, sucreries),

- Ø une absence de fruits, produits laitiers, casse croûte,
- Ø la quantité est souvent privilégiée par rapport à la qualité,
- Ø Dans le cas inverse, un goûter n'étant pas obligatoire si un élève a déjà pris un bon petit déjeuner. Certains élèves n'avaient pas de goûter et en auraient souhaité un.

L'Enquête globale quant à elle met en évidence un nombre trop important d'enfants ne bénéficiant pas d'un petit déjeuner satisfaisant qualitativement ou quantitativement (**ANNEXE 1**).

A partir des résultats de cette enquête nous avons élaboré l'opération « Bien manger pour bien vivre à Bellecroix ».

3.5 Conseil des maîtres du 11/04/03

Organisation de goûters thématiques à proposer aux élèves. Opération différée à la rentrée en raison des mouvements sociaux.

3.6 Conseil des maîtres du 25/09/03

Démarrage de l'opération.

3.7 Organisation et déroulement de l'opération

Les quantités sont définies pour environ 200 élèves. Les goûters ont lieu le vendredi de 09h30 à 10h15 (**ANNEXE 6**).

3.8 Bilan de l'opération

Semaine 1 : les fruits

Le dispositif du goûter est accueilli favorablement par l'ensemble des élèves : la convivialité d'une dégustation commune, l'expérience enrichissante qui agrmente l'activité du goûter traditionnel pris dans la classe.

Ce goûter met en lumière que les fruits peuvent être consommés frais mais également secs. Cette constatation n'est pas évidente pour les petites classes, et les enfants qui ne sont pas de culture méditerranéenne ont parfois refusé de goûter à ces fruits secs.

Cette opération permet :

- Ø De mettre en avant le fait qu'un fruit n'est pas uniquement un dessert et qu'il peut être consommé à tous moments de la journée.
- Ø De découvrir des fruits courants qui ne sont pas forcément connus de tous, c'est le cas de la nectarine qui est aisément confondue avec la pêche. L'appellation nectarine était même ignorée par une grande majorité de nos élèves.

Semaine 2 : les laitages

Au travers de ce goûter, nous avons d'abord pu montrer que le fromage fait partie du patrimoine culinaire de la France, mais aussi d'autre pays. C'est le cas de la mimolette qui a été proposée aux élèves.

Chaque fromage a été présenté : origine du lait (vache, chèvre), type de pâte (cuite, crue...) et origine géographique. Les élèves ont reçu sur une assiette une portion de chaque fromage accompagnée d'un morceau de pain. La variété des fromages proposés a permis à chaque enfant de trouver ce qui correspond à son goût.

Notre objectif a aussi été de valoriser le pain et le fromage, aliments de base, comme un goûter possible pour changer des sempiternels chips, gâteaux ...

Semaine 3 : le pain

Ce goûter est un prolongement du précédent avec la promotion du pain comme aliment valorisant de notre patrimoine culinaire.

Nous avons souhaité faire connaître à notre public une large variété de pains : cinq céréales, seigle, son, complet, campagne, moisson.

Cette activité a rencontré un succès inattendu qui nous laisse supposer que le pain blanc industriel constitue la consommation courante des familles.

Cette opération est un premier pas dans l'axe choisi pour notre action, à savoir un travail en partenariat avec l'artisan boulanger du quartier. Ce dernier a mis à disposition les différentes pâtes utilisées dans la fabrication des pains proposés.

Nous avons été satisfaits par l'engouement des enfants pour un aliment de base et espérons que nos élèves seront plus attirés par sa consommation durant les récréations.

Semaine 4 : les protéines

Dans l'ensemble le goûter autour des protéines a bien été accepté à l'exception de certains enfants. Dans nos classes de nombreux élèves étant de confession musulmane, nous avons mis le saucisson à part, à disposition de ceux qui désiraient en manger. Malgré ces précautions, nous avons assisté à des réactions assez vives de la part de certains :

- « Beurk, je n'y toucherai pas ! »
- « je ne mange pas de porc »
- « quelle horreur ! »

Des élèves ont refusé de voir la maîtresse en manger.

Face à cette attitude du rejet, nous avons décidé en lien avec l'axe Education citoyenneté de notre action d'initier nos élèves à la cuisine et aux saveurs d'autres pays.

Semaines 5 : les céréales

Nous avons privilégié des céréales non sucrées : riz soufflé, muesli, corn flakes. Ce choix a quelque peu dérouté nos élèves qui sont habitués aux saveurs très sucrées. Cette option a permis aux enfants de découvrir le vrai goût des céréales. Dans l'ensemble le riz soufflé et les corn flakes ont été appréciés, le muesli non.

4 Déroulement du projet

4.1 Calendrier

Ø 17 octobre 2003 : élaboration du projet

Ø 3 novembre 2003 :

- prise de contact avec Madame Colette ALBERT de la société Est Lait pour des interventions pédagogiques dans les classes du CP au CM2 sur la filière Lait.
- recherches Internet sur le site « les enfants du goût », commande d'un livret pédagogique et livrets pour les élèves.

Ø 4 novembre 2003 :

- Visite à l'espace Prévention pour la collecte de documents et prise de rendez-vous ; rencontre prévue le vendredi 14 novembre avec une diététicienne Mme Dupire.
- Elaboration d'un premier jet pour la trame « saveurs, cuisines du monde ».
- Prise de contact avec la chambre d'agriculture.

- Recherches Internet sur la filière céréales et les fermes pédagogiques.

Ø 6 et 7 novembre 2003 :

- réunion pour déterminer les thèmes de la cuisine du monde : (voir tableau annexe).
- Rendez-vous avec une mère d'élève d'origine Croate concernant le thème de la cuisine des pays de l'Est.
- Réunion à l'école avec les responsables du centre socio-culturel pour déterminer les modalités des interventions.
- Prévion des actions à mener à partir de décembre 2003.

Cuisines du monde	Savoir-faire des artisans	Sensibilisation des élèves et des familles à la nécessité d'une bonne hygiène alimentaire
<ul style="list-style-type: none"> - prise de contact avec les parents susceptibles d'intervenir dans l'action : fin novembre 2003 - décembre 2003 : goûter pour découvrir les saveurs orientales - un goûter en période 3 - deux goûters en période 4 - deux goûters en période 5 	<ul style="list-style-type: none"> - intervention d'une agricultrice en lien avec la société Est-Lait : présentation de la filière lait - présentation de la filière céréale ; intervention d'un artisan boulanger du quartier - visite du CP/CE1/CE2 d'une exploitation agricole - septembre 2004 : récolte des pommes à Peltre 	<ul style="list-style-type: none"> - actions pédagogiques menées en classe sur l'alimentation - réalisation d'une exposition en partenariat avec la CPAM - réunion d'information aux familles avec intervention d'une diététicienne - réalisation d'un film par les CM2 en lien avec l'équilibre alimentaire

Ø 14 novembre 2004 :

- Rencontre à l'espace prévention de Madame Dupire et son assistante : bilan de l'opération goûters et nouvelle proposition pour une participation financière à un projet sur le thème des fruits et des légumes concernant les classes du CP au CM2.

Ø 21 novembre 2003 :

- Recensement des familles susceptibles de participer à l'élaboration du goûter sur le thème de l'Afrique du Nord.
- Rédaction du message destiné aux familles (ANNEXE 7)
- Prise de contact avec certaines familles : rencontre à la sortie de l'école.

Ø 28 novembre 2003 :

- Réunion avec les parents volontaires : dispositif, liste des ingrédients à acheter par les enseignants. Les parents sont accueillis au centre social lundi 1^{er} décembre pour la confection des pâtisseries de Ramadan.
- Planification des goûters sur le thème des fruits et légumes (ANNEXE 8).

Ø 02 décembre 2003 :

- Goûter sur le thème des pâtisseries de Ramadan (après-midi).

Ø 12 décembre 2003 :

- Goûter de Saint Nicolas sur le thème des fruits.

- Ø 23 janvier 2004 :
 - Soupe réalisée par les CP
- Ø 5 février 2004 :
 - Goûter des CP de la chandeleur (thème des céréales, produits laitiers, fruits)
- Ø 6 février 2004 :
 - Soupe réalisée par les CE1/CE2. Etude préalable de la recette : l'objectif est d'insister sur l'utilisation des légumes de saison. En prolongement : rédaction de la recette.
Réinvestissement sur le thème des fruits de saison et réalisation d'une salade de fruits. En production d'écrit : rédaction d'une recette commune.

4.2 Bilan de ces actions

Les enseignants se sont rendus compte d'une certaine méconnaissance des enfants vis à vis de certains légumes ; le brocolis a été confondu avec du persil, le navet a été identifié comme un radis.

Les enfants ont pu acquérir un vocabulaire et une image mentale des légumes et des fruits.

Les élèves ont pris plaisir à déguster ce qu'ils ont fait eux-même notamment les enfants qui, d'habitude, ne consomment ni fruits ni légumes. L'impact a été plus que positif puisque de nombreux enfants ont confié à leur enseignant avoir incité leurs parents à faire de la soupe et à les aider. C'est par le dialogue avec les enfants que nous avons pu avoir dans une certaine mesure une influence positive sur leur comportement alimentaire.

4.3 Bilan intermédiaire : le premier goûter sur la cuisine d'Afrique du Nord

Les prises de contact avec les différents partenaires doivent être régulières et directes, comme la chronologie l'indique. Il ne faut pas hésiter à contacter de façon directe les parents.

Pour le premier goûter concernant le thème de la cuisine orientale, nous avons contacté par écrit une trentaine de famille pour les convier à une réunion d'information. Seules quatre familles ont répondu présentes.

L'information « orale » se transmet mieux du fait de la barrière de la langue. De plus, nous ne sommes jamais certains que les élèves ont bien montré le cahier de liaison aux parents. Les enseignants doivent donc prendre contact de vive voix avec les parents concernés. C'est une façon plus « sûre », de prendre contact, et par là-même, de renouer le dialogue social avec les parents.

Malgré le petit nombre de participants à cette réunion (1 père et 3 mamans dont une ne parlant pas la langue française), ce partenariat s'est élargi : les parents participants ont fait appel au savoir-faire d'autres membres de leur famille. Il faut tenir compte de ces observations pour la préparation des futurs goûters. (ANNEXE 9)

4.4 Chronologie des actions prévues

- a) Thème des saveurs et cuisines du monde :
Voir tableau en ANNEXE 1.
- b) thème des fruits et des légumes :

Voir tableau en **ANNEXE 8**.

Cueillette de Peltre (Prévue à la rentrée scolaire 2004-2005).

- c) Thème du lait :
 - intervention d'une agricultrice en lien avec la société Est-Lait en mars 2004.
 - Visite à la ferme de Courcelles-Chaussy en mai 2004 (**ANNEXE 12**).
- d) Thème des céréales, en particulier du pain :
 - visite du fournil du boulanger du quartier en février 2004.
 - Exposition réalisée par l'école.
- e) Intervention d'une diététicienne : juin 2004
- f) Prolongements :
 - réalisation d'une campagne d'information avec support vidéo et clip.

6 Evaluation de l'action

Dans un premier temps, nous nous sommes posé la question suivante : notre projet est-il évaluable et si oui, l'est-il immédiatement ?

La nature même du projet ne permet pas d'envisager une évaluation à court terme ; en effet, l'équilibre alimentaire concerne en premier lieu la famille.

Nous n'avons aucun moyen concret de mesurer l'impact de notre projet dans ce domaine.

Dans un second temps, nous avons essayé de penser l'évaluation de notre action selon trois points de vue :

- les parents,
- les élèves (**ANNEXE 11**),
- les partenaires,
- les enseignants.

6.1 les parents

Avons-nous créé de nouveaux liens, de nouvelles relations avec les parents ?

L'essentiel de notre projet de déroulant sur l'année, nous ne pouvons à l'heure actuelle apporter qu'un embryon de réponse.

Concernant le goûter de Ramadan, un petit noyau de parents a participé à la réalisation de l'action. Nous restons optimistes car nous pensons que ce projet autour du « bien manger » permet une valorisation du savoir-faire des familles : souvent les parents se sentent en situation d'infériorité face au monde de l'école. Dans le cadre de cette collaboration, ce sont les parents qui pour une fois, sont mis à l'honneur. On peut penser que le dialogue enseignants-parents va être relancé grâce à ce partenariat. L'école ne sera peut être plus perçue aussi négativement par certains parents pour qui « école rime avec échec ». Nous pensons qu'en 2003/2004 le lien avec certains parents s'est déjà renforcé : lors du départ de notre aide-éducatrice, les familles ont fourni de nombreuses pâtisseries. Les mères d'élèves ayant été partenaires du goûter sur les biscuits de Ramadan se sont mobilisées à cette occasion et ont réalisé, indépendamment de notre demande, de savoureux gâteaux.

6.2 les élèves

Les enseignants ont constaté un enthousiasme grandissant des élèves vis-à-vis du goûter collectif : dans de nombreuses classes, les élèves s'informent à l'avance sur les dates des prochaines collations et sur le thème retenu.

Les enfants ont donc pris plaisir à ce moment de partage : certains découvrent ou redécouvrent la convivialité d'un repas pris en commun, dans un cadre chaleureux. On sait que dans certaines familles, les différents membres ne mangent pas forcément au même moment ; il n'y a pas de véritable partage. Souvent la télévision remplace le moment d'échange verbal parents-enfants qui s'instaure naturellement au cours des repas.

En classe, les enfants ont pu communiquer respecter et écouter la parole des autres. Le goûter proposé peut démontrer aux enfants que les repas peuvent être de vrais moments d'échanges. Leur interlocuteur doit redevenir leurs parents et non la télévision : cela permet de réhabiliter le repas comme moment privilégié, d'échange autour d'un repas équilibré sur le plan nutritionnel ainsi qu'affectif. Les familles d'origine étrangère, au cours des contacts établis pour mettre en place le partenariat, nous laissent penser qu'elles perpétuent encore cette tradition du repas familial en voie de perte dans notre société française si moderne. L'individualisme ambiant, la précarité sociale de certaines familles parviennent à déstructurer les repères les plus fondamentaux.

En plus d'une éducation à l'alimentation, l'axe éducation à la citoyenneté trouve ici toute sa légitimité. Ce projet s'inscrit dans le long terme, jusqu'à la fin de l'année scolaire, voire le début de l'année scolaire suivante. De nombreuses disciplines sont abordées. Les enseignants tissent autour de ce projet une trame de sujets d'étude possible (voir tableau des objectifs liés au programme [ANNEXE 3](#)).

Ce projet étant basé sur un vécu collectif, les élèves adhèrent mieux aux activités proposées. On peut penser que les apprentissages seront directement favorisés et qu'il n'y aura pas d'inégalités face à ces acquis puisque cette expérience aura été vécue par tous.

De plus, les enseignants donnent du sens à ces apprentissages : il y a un projet de départ, les goûters et un objectif d'arrivée, la réalisation d'une exposition pour mettre en valeur ce qu'ils auront appris. La reconnaissance du fruit de leur travail par les différents partenaires renforcera, on l'espère, l'envie de travailler, de s'impliquer dans la vie de l'école.

Par exemple, l'exposition finale s'inscrit dans le cadre d'une évaluation formative où l'on met en avant les qualités des productions, sans jamais sanctionner les carences. La pédagogie par projet, dans notre quartier, peut nous aider à lutter efficacement contre l'échec voire l'exclusion scolaire : certains élèves sont dans une situation d'échec tellement importante qu'il faut trouver une passerelle pour les raccrocher au monde scolaire. Nous essayons de placer l'élève au centre des apprentissages pour valoriser ses compétences. Cette démarche lui permet de progresser en démontrant à ses camarades, aux enseignants, aux parents, aux partenaires, qu'il est capable de s'impliquer et de réussir dans un projet différent de ce qu'il vit au quotidien.

6.3 les partenaires

Le partenaire à l'origine de notre projet, la CPAM, est renseigné de façon régulière sur l'évolution et sur le coût de l'opération ***Bien manger*** . ([ANNEXE 10](#))

Un exemplaire de notre bilan sera remis aux partenaires de notre travail. Il en sera de même pour les autres partenaires : Est-Lait, le boulanger du quartier, le service de santé scolaire et le centre social de Bellecroix. La communication de notre projet aux familles s'établit sur l'année mais elle trouvera son expression finale, à plus grande échelle, lors de l'exposition et de la réunion avec une diététicienne, en fin d'année. Nous pensons qu'une communication de notre projet s'établit de façon naturelle entre les parents partenaires de l'opération et s'étend

au fil du temps, à d'autres familles, partenaires potentiels. L'exposition a pour objectif de mettre en valeur l'investissement de chaque partenaire : élèves, enseignants, parents. Nous pensons qu'elle permettra de montrer que leur aide a eu des impacts très positifs sur les apprentissages.

Nous espérons que les familles, en étant sollicitées pour leurs connaissances, leur savoir-faire, se sentiront valorisées : le dialogue parents-enseignants sera renoué pour une meilleure réussite de leurs enfants. Les enseignants ne seront plus considérés comme les seuls détenteurs du savoir et les enfants progresseront grâce à l'aide conjointe des adultes.

6.4 les enseignants

Ce projet concerne l'ensemble des classes de notre école : il a le mérite de renforcer la cohésion au sein de l'équipe pédagogique. Nous pensons que cette opération a su créer une nouvelle dynamique dans l'école : chaque enseignant participe à l'organisation des goûters, apporte ses compétences et ses motivations.

De plus, cette expérience renforce notre conviction que la pédagogie par projet est enrichissante tant pour les élèves que pour les enseignants : le travail en collaboration est essentiel lorsqu'on enseigne en zone sensible et les enseignants éprouvent un certain plaisir à travailler ensemble.

7 Perspectives

Ce projet, initialement prévu pour une année scolaire, va être prolongé. En effet, l'axe fondamental de toute cette démarche étant le partenariat, nous voulons montrer que la crédibilité de ce choix passe par un premier partenariat incontournable : la cohésion et l'échange entre les maîtres. Cette dynamique ayant été lancée durant l'année 2003/2004, elle ne peut s'arrêter brusquement. Il est alors indispensable de transférer cette nouvelle méthode de travail à d'autres domaines. Si par leur volonté de cohésion, les enseignants élaborent des projets, tous pourront efficacement promouvoir l'esprit d'équipe et lutter contre l'échec et l'exclusion scolaire.

En conjuguant les efforts des enseignants, des parents et des partenaires du milieu associatif, l'école pourra apparaître comme un lieu d'accueil, d'apprentissage, d'épanouissement de la personnalité pour des jeunes élèves.

Rédigé en juin 2004