

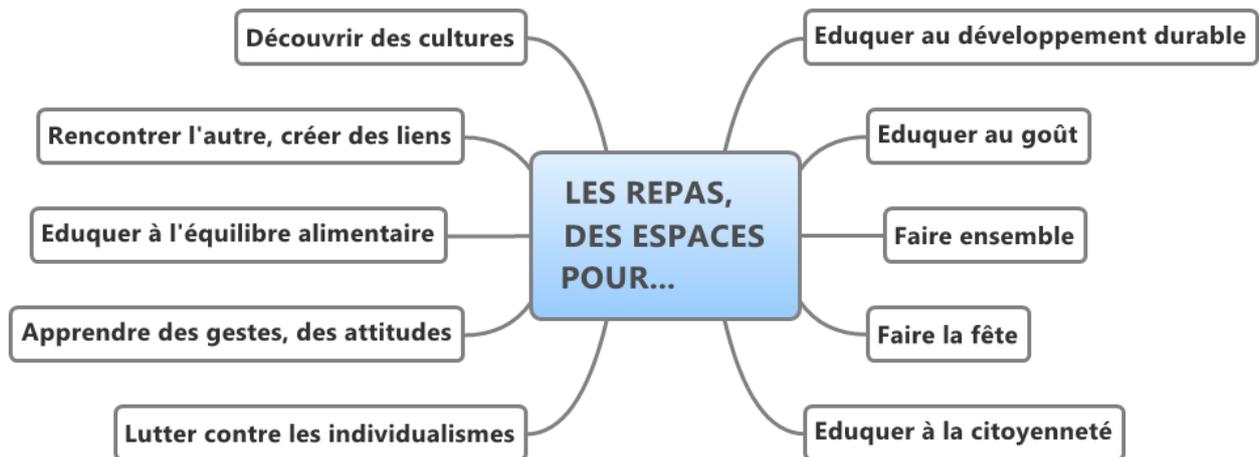
Organiser et gérer les repas

en respectant les règles sanitaires

Ce que demande le protocole

- La restauration doit être envisagée sous forme de panier ou de plateaux repas distribués aux mineurs au sein des accueils. A défaut, l'organisation des temps de restauration et l'accès à la cantine doit être conçu de manière à limiter au maximum les files d'attente. Les jeunes déjeunent à distance d'un mètre au moins l'un de l'autre.
- Le lavage des mains doit être effectué avant et après le repas.

Se diriger vers un lieu pour répondre à un besoin fondamental, se nourrir, oui, mais pas que...il est aussi question de goût, d'équilibre alimentaire, de découvertes d'apprentissages, de développement durable, de climat, de gestion des déchets, de vivre ensemble, de citoyenneté, d'autonomie, de lutter contre les égocentrismes, les individualismes, le gaspillage alimentaire...



Voici ce qu'écrit Marion Bretonnière Le Dû, dans "les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire" :

La restauration collective est devenue un service indispensable dans notre société moderne, mais est-ce pour cela toujours un service éducatif ? Certains accueils ont un projet pédagogique, d'autres se contentent de fonctionner à l'habitude et de donner à manger.

Il est pourtant question de relation éducative lors de cette fameuse pause méridienne. Il serait temps que toutes les collectivités prennent la mesure de l'importance de donner les moyens aux acteurs et actrices de terrain, quels que soient leurs statuts, de jouer le rôle pédagogique qui est le leur. Prenons garde à ce que ce temps privilégié de relation éducative ne se dissolve pas au cœur d'un simple service d'accueil, dans un souci d'économies financières. Les enfants ont droit à autre chose pendant ce temps d'apprentissage.

De plus en plus d'enfants et de jeunes mangent au restaurant périscolaire le midi. Ce sont des instants d'ouverture à l'autre, des occasions de découverte, d'apprentissage (rester à table, manger ensemble, acquérir une autonomie dans les gestes de table). Ce qui est problématique, c'est que souvent ce qui se vit vient à l'encontre de ce que les enfants et les jeunes voient et vivent chez eux, chez elles.

La pause méridienne, dans laquelle s'inscrit le repas, est un véritable temps éducatif où se vivent les contraintes du collectif mais aussi le développement du sens critique individuel. L'éducation à l'environnement (gaspillage, gestion des déchets...) fait partie des apprentissages à développer. L'enfant doit être au cœur de la restauration collective et celle-ci se doit de répondre à tous ses besoins (et pas seulement le besoin vital de se nourrir). Pour atteindre ces objectifs les collectivités ont le devoir de réfléchir et d'élaborer un véritable projet.

L'alimentation et la cuisine sont plus que des fonctions techniques destinées simplement à se nourrir ou à préparer un repas. Elles s'appuient sur une origine vitale, qui a façonné notre inconscient collectif au cours des millénaires. Ces activités recouvrent des aspects multiples de notre existence : la culture, la santé, les relations humaines... Ce rapport à la nourriture a de ce fait une place importante dans l'éducation.

<https://yakamedia.cemea.asso.fr/univers/animer/activites-culinaires/cuisine-et-recettes-educatives>

Aménager, Adapter

Aménagement de l'espace de façon à être moins nombreux à table, à distance mais pas non plus isolés, l'idée étant de continuer à conserver la dimension collective et l'échange, à croiser des regards, à pouvoir parler, échanger...

Pour limiter les individualismes, proposer des modes de fonctionnement différents, inventer un restaurant gastronomique en jouant sur le côté bar-maids, bar-men, service à l'assiette, avec gants, charlotte et masques.

Anticiper la fin de repas, la sortie de table, de façon calme et sans croisements mais sans aller non plus dans le minutage ou la rotation militaire des mises en actions...

Aménager des dessertes de façon à ce que chacun puisse débarrasser ses ustensiles, le nettoyage de sa portion de table avec des lavettes et produits.

Installer l'idée d'une **marche en avant**, je sais où je vais quand je me suis lavé les mains, les portes peuvent calées pour éviter les surimpressions d'empreintes,

Faire des choix en équipe

- **plats individuels / plats collectifs** ? Et si chacun utilise sa propre cuillère pour se servir dans le plat ? Nous allons vers un surcroît de vaisselle, oui mais c'est un choix pédagogique qui peut être porté par une équipe ayant la volonté de mettre un accent sur l'autonomie, l'apprentissage de l'équité...

- **Carafe ou pichet ? Ne faut-il pas accepter l'usage d'un élément collectif ?**

Si je me suis lavé les mains, si nous nous sommes lavé les mains, nous avons pris nos précautions, nous pouvons alors partager sans crainte ou avec confiance... dans des pratiques d'hygiène maîtrisées et acquises...

- **Plateau individuel, couvert à usage unique, emballage individuel, bouteille plastique ?**

La tentation est grande et de nombreux groupes scolaires en ont fait le choix. Il est intéressant de se positionner en équipe par rapport au monde dans lequel nous souhaitons vivre et des habitudes que nous souhaitons transmettre. Si le provisoire s'installe durablement, comment gérerons-nous nos déchets ?

- **Faire participer les enfants à l'hygiène de l'espace repas**

Motiver les enfants en centre de loisirs ou en colo à s'impliquer dans les tâches ménagères, le rangement et l'entretien du matériel n'est pas toujours chose aisée. Peu de personnes prennent un plaisir fou à faire la vaisselle ou sortir les poubelles, action pourtant indispensable à toute vie en collectivité. Plusieurs possibilités s'offrent alors à l'équipe d'animation pour mettre en place les conditions d'une appropriation des efforts à faire pour maintenir un environnement hygiénique et sécurisant pour le groupe.

<https://yakamedia.cemea.asso.fr/univers/comprendre/laicite-vivre-ensemble/au-plaisir-de-mettre-la-table>

- Et les activités cuisine?..

Se retrouver autour des activités cuisine semble avoir été un élément fort durant le confinement : c'est le signe que l'on peut faire, faire ensemble parce que l'on va bien. Cuisiner (comme agir, d'ailleurs...) conforte le lien avec les pairs, met dans l'action, rassure sur ses propres compétences et l'estime de soi, enrichit le répertoire, cuisiner est source de plaisirs à composantes variables (affectifs, sociaux, gustatifs, visuels, individuels, collectifs...)

Si on joue le jeu des équipements : charlotte, tablier-surblouse, lavage des mains, gants et que l'on prépare des choses à cuire..., nous ne pourrions que les partager au goûter...

Le traditionnel feu-guimauve grillé, ou feu-pop-corn peut sans doute exister avec distance et organisation, spatiale et matérielle.

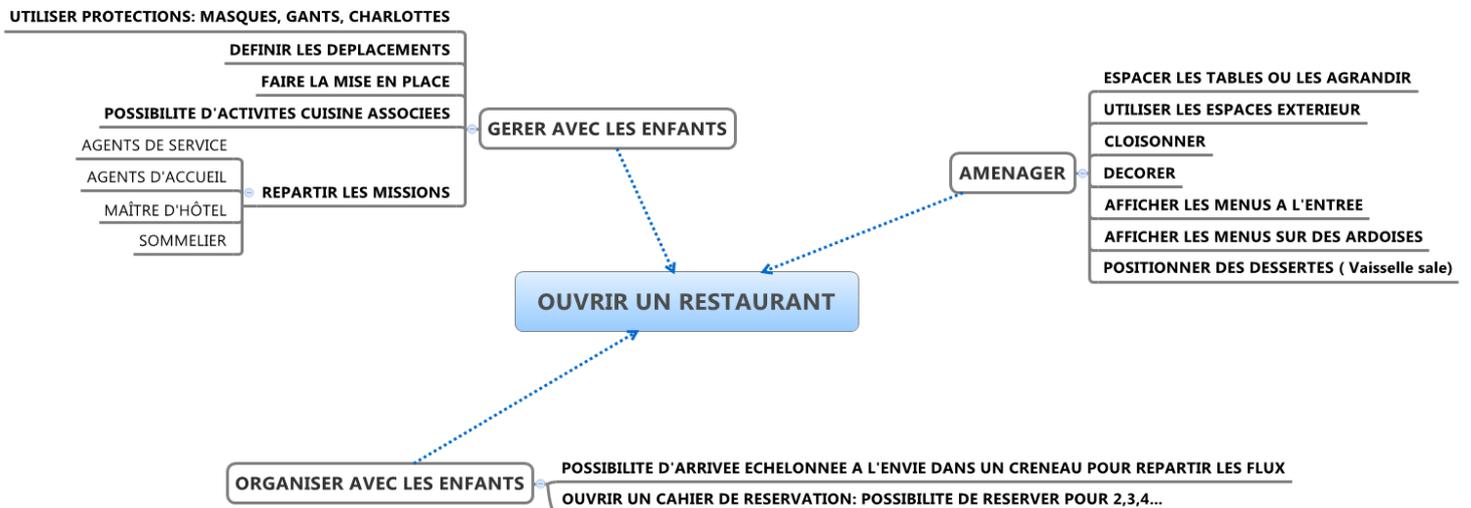
<https://yakamedia.cemea.asso.fr/univers/animer/activites-culinaires/cuisine-et-recettes-educatives>

<https://yakamedia.cemea.asso.fr/univers/animer/activites-culinaires/des-boissons-pour-se-desalterer-et-pour-faire-la-fete>

Le moment privilégié du goûter peut être une véritable approche culturelle. S'il est proposé par la collectivité, il est important qu'il surprenne, fasse découvrir et soit source de plaisir. Et s'il est apporté de chez eux par les enfants, il faut chercher et créer des conditions, de temps, de prise en compte des différences... pour qu'il permette de comparer, de réfléchir, de « goûter ».. et se rendre compte que quantité n'est pas forcément synonyme de qualité et que le produit préemballé et formaté n'est pas l'unique référence en matière de goût. Le moment du goûter est un temps particulier, qui n'est pas qu'utilitaire, mais doit permettre de prendre le temps de la découverte et de l'échange. À condition que les adultes se donnent les moyens de mettre en valeur ce moment éducatif.O. Ivanoff& F Dria

<https://yakamedia.cemea.asso.fr/univers/animer/activites-culinaires/le-monde-du-gouter>

Pour aller plus loin : et si on ouvrait un restaurant ?



Construire des feux polynésiens pour le goûter, la veillée

Le traditionnel feu-guimauve grillé, feu-pop-corn, camembert à la braise, peut sans doute exister avec distance et organisation spatiale et matérielle. Il peut s'agir de créer un espace avec plusieurs feux polynésiens ou autres aménagements.

Un feu polynésien est un tipi inversé construit avec du bois vert, de la ficelle et du fil de fer, que l'on remplira de branchages et de terre mouillée pour pouvoir y faire un feu.



Des situations conviviales riches et appréciées avant, que nous allons pouvoir nous autoriser en faisant 3 petits feux polynésiens pour un groupe de 10 par exemple.