

CHECK-LIST ET GUIDE DE COMMUNICATION AVEC LES PARTENAIRES



LE REPAS DE MIDI

DANS LES STRUCTURES D'ACCUEIL POUR ENFANTS
ET ADOLESCENTS ET LES RESTAURANTS SCOLAIRES

Savoureux, équilibré, durable et agréable



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI
Office fédéral de la sécurité alimentaire et
des affaires vétérinaires OSAV



RADIX
Schweizerische Gesundheitsstiftung
Fondation suisse pour la santé
Fondazione svizzera per la salute

CHECK-LIST ET GUIDE DE COMMUNICATION AVEC LES PARTENAIRES

La présente check-list et le chapitre « Entretiens » sont destinés à vous aider dans votre collaboration avec les parents, les responsables d'établissement et les enseignants.

Longtemps, le repas commun était considéré comme le point central de la vie familiale. C'est d'ailleurs toujours le cas dans de nombreuses familles et les parents regrettent fréquemment de ne pas pouvoir manger aux côtés de leurs enfants le midi. En conséquence, les parents accordent beaucoup d'importance au fait que leurs enfants se sentent bien durant le repas de midi. De plus, la structure d'accueil ou le restaurant scolaire est couramment intégré dans un milieu scolaire, de sorte que les entretiens avec les enseignants et les responsables d'établissement ont également leur raison d'être et favorisent une conception commune de repas plaisants et sains.

COLLABORATION AVEC LES PARENTS	Vrai	Faux
Le concept de restauration et le concept pédagogique sont expliqués aux parents de nouveaux élèves en présence de leur enfant.		
Les parents qui souhaitent se joindre au repas de midi sont les bienvenus moyennant leur inscription.		
Vous demandez aux parents des nouveaux élèves si leur enfant doit respecter un régime alimentaire prescrit par un médecin ou certaines obligations religieuses au niveau des repas.		
Pour les parents qui ne parlent pas votre langue, vous faites appel au besoin à un interprète (communautaire). Ne demandez pas aux enfants de traduire.		
Vous tenez un registre répertoriant les numéros de téléphone et les adresses électroniques des parents afin que tous les collaborateurs puissent les joindre rapidement.		
Un collaborateur de la structure d'accueil ou du restaurant scolaire reste joignable en dehors des heures de consultation fixes pour les cas d'urgence. Un accord protégeant la vie privée de cet interlocuteur a été conclu à ce sujet.		
Vous repérez les faits inhabituels liés aux repas (p. ex. enfant ou adolescent refusant de manger pendant une période prolongée ou ingérant de très grandes quantités). Vous en parlez avec votre équipe et vous envisagez les possibilités d'action avec les parents et l'enfant ou adolescent concerné.		

CHECK-LIST ET GUIDE DE COMMUNICATION AVEC LES PARTENAIRES

COLLABORATION AVEC LES RESPONSABLES D'ÉTABLISSEMENTS ET LES ENSEIGNANTS	Vrai	Faux
Vous avez régulièrement des entretiens avec la direction de l'établissement scolaire.		
Vous vous concertez avec la direction de l'établissement sur vos concepts (restauration et pédagogie). La manière dont les enseignants en sont informés est prévue.		
Les enseignants peuvent obtenir des renseignements plus détaillés sur les concepts du restaurant sur simple demande. Un interlocuteur est désigné à cette fin.		
Une fois par an, vous invitez les enseignants et les responsables d'établissement à exprimer leur avis sur les concepts.		
Vous veillez à ce que les autres collaborateurs de l'école, comme les enseignants spécialisés ou les assistants sociaux scolaires, soient informés sur vos concepts.		

Complété le: _____ par: _____

ENTRETIENS – PRÉPARATION

En général, les enfants et les adolescents de la même tranche d'âge qui mangent ensemble n'adoptent pas la même attitude que dans leur cercle familial. Il peut donc arriver qu'un père ou une mère éprouve des difficultés à s'imaginer comment son fils ou sa fille se comporte pendant le repas de midi organisé par la structure d'accueil ou le restaurant scolaire.

Souvent, les responsables d'établissement et les enseignants ont à cœur que l'organisation du repas de midi soit harmonieuse. Parfois, ils s'intéressent également au concept de restauration et au concept pédagogique. Lors de la préparation des entretiens, il peut être utile de vous remémorer les concepts et d'autres réflexions à ce sujet.

Lorsque plusieurs personnes se rencontrent pour discuter, elles font couramment preuve de différents niveaux d'éloquence. Les collaborateurs de la structure d'accueil ou du restaurant scolaire peuvent faire comprendre leurs préoccupations plus facilement s'ils décrivent des observations concrètes. Idéalement, vous devriez recueillir ces observations avant l'entretien et les consigner par écrit. Vous devez en outre en parler avec vos collègues.

CHECK-LIST ET GUIDE DE COMMUNICATION AVEC LES PARTENAIRES

DÉROULEMENT DE L'ENTRETIEN AVEC LES PARENTS

Pistes à suivre	Exemples de formulation
Prenez au sérieux le fait que les parents se soucient du bien-être de leur enfant.	« Je me réjouis que vous vous intéressiez à notre structure... »
Affirmez clairement que vous allez dans la même direction que les parents en ce qui concerne les repas de leur enfant.	« C'est avec plaisir que je réponds à vos questions. Nous voulons vous et moi que votre enfant se sente bien chez nous... »
Précisez votre rôle : vous fournissez à tous les enfants et adolescents un repas de midi savoureux et sain dans une ambiance agréable. Pas davantage, mais pas moins non plus !	« J'ai bien conscience que vous mangez macrobiotique chez vous et que c'est important à vos yeux. C'est votre choix personnel. Nous adhérons aux recommandations de la Société suisse de nutrition afin que tous les parents soient assurés que leur enfant bénéficie chez nous d'une alimentation équilibrée.»
Au cours de l'entretien, tenez-vous-en rigoureusement aux observations faites au cours des repas de midi.	« Pendant les repas, nous avons constaté, mes collègues et moi-même, que... »
Montrez aux parents que vous ne prétendez pas concurrencer les repas familiaux.	« Chez nous, le repas de midi est un repas partagé entre enfants et adolescents du même âge. Il ne peut pas remplacer le repas commun chez vous, à la maison, et n'a d'ailleurs pas vocation à le faire, mais il le complète. »
Justifiez les règles que vous imposez dans votre structure au moyen d'arguments concrets.	« Nous tenons particulièrement à ce que chaque enfant ne mange que la quantité qu'il souhaite. Les enfants apprennent ainsi à reconnaître la sensation de satiété. »
À éviter	Dites plutôt ...
Évitez les reproches si certains parents manifestent (trop) peu d'intérêt pour votre structure à vos yeux. Résumez simplement vos informations en conséquence.	« Si vous le permettez, je vais vous expliquer en quelques mots comment les repas communs se déroulent chez nous... »
N'essayez pas d'éduquer les parents, même si vous avez de fortes suspicions quant à leur comportement alimentaire. Parlez uniquement de l'enfant dans le cadre du repas de midi que vous organisez.	« Dans notre structure, nous servons toujours de la salade et des légumes comme entrée. Cela plaît beaucoup à votre enfant et nous en sommes très heureux. »
Ne vous laissez pas embarquer dans une discussion sur l'alimentation « correcte » ou « saine » sur un plan général.	« Je vois que vous avez étudié en détail les questions d'alimentation et de nutrition et que vous appliquez ces principes chez vous. Dans le cadre de notre structure, le bien-être des enfants est également un sujet de préoccupation essentiel et nous nous inspirons des recommandations formulées par la Société suisse de nutrition... »

CHECK-LIST ET GUIDE DE COMMUNICATION AVEC LES PARTENAIRES

DÉROULEMENT DE L'ENTRETIEN AVEC LES RESPONSABLES D'ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE ET LES ENSEIGNANTS

Pistes à suivre	Exemples de formulation
Faites comprendre que vous poursuivez le même but ultime que les responsables d'établissement et les enseignants.	« Nous aimons que les choses se passent bien pour les enfants et adolescents. Ils doivent pouvoir manger et se détendre pendant la pause. Ils sont ensuite à nouveau en forme pour les cours... »
Soulignez que vous donnez volontiers des renseignements sur votre structure.	« Je me réjouis que vous vous intéressiez à notre structure en qualité de responsable d'établissement... »
Montrez que votre concept de restauration et votre concept pédagogique sont soigneusement réfléchis et défendez ces concepts au moyen d'arguments factuels.	« Le personnel de notre structure s'est accordé sur un concept commun... » Ou : « Il est important pour nous que la pause soit suffisamment longue pour que les enfants et adolescents puissent manger à leur rythme et ne soient pas pressés par le temps. »
Expliquez comment vous avez organisé le déroulement des repas.	« Notre structure est organisée de façon à éviter de longs délais d'attente pour les enfants et adolescents... »
Faites référence à vos observations concrètes, et non à des rumeurs. Recherchez des solutions conjointement avec le responsable d'établissement ou l'enseignant.	« Le jeudi, les enfants et adolescents de l'école X n'arrivent chez nous qu'à 13 heures. Nous ne comprenons pas pourquoi et nous aimerions en discuter avec vous... »
À éviter	Dites plutôt ...
Ne répétez jamais d'informations ou de rumeurs que vous avez apprises au cours des repas. Exemple : « Tel enfant ou adolescent ne cesse de me répéter combien il y a du bruit dans la classe de l'enseignant Y. »	« Nous attachons une grande importance à une bonne collaboration avec les directions d'établissement et les enseignants. Ce que les enfants et adolescents racontent pendant les repas n'est pas divulgué à l'extérieur. »
Ne vous immiscez pas dans le programme d'enseignement et abstenez-vous de commentaires critiques. Exemple : « Chez Madame X, au cours de mathématiques, les élèves doivent faire beaucoup d'efforts... »	« Si les enfants et adolescents parlent de certains enseignants pendant les repas, nous nous efforçons de rester en dehors de la conversation et nous ne commentons pas leurs propos. »

AUTEURES

Ute Bender, Haute école spécialisée de la Suisse du Nord-Ouest, Haute école pédagogique, Santé et économie familiale

Thea Rytz, Service PEP - Prévention concrète des troubles alimentaires

Cornelia Conrad Zschaber, RADIX Fondation suisse pour la santé

Esther Jost/Charlotte Weidmann, Société suisse de nutrition SSN

Contact : Cornelia Conrad Zschaber, conrad@radix.ch

DOCUMENTS DISPONIBLES

Guide d'utilisation des check-lists

Check-list Organisation

Check-list Restauration

Check-list et guide de communication avec le fournisseur de repas

Check-list Pédagogie

Check-list et guide de communication avec les partenaires

ILLUSTRATIONS LA PETITE CONSCIENCE

© Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie
www.la-petite-conscience.ch

DIFFUSION

OFCL, Diffusion des publications fédérales,
3003 Berne, Suisse
www.publicationsfederales.admin.ch

Nr. de commande: 341.830.F

Téléchargement: www.radix.ch/parascolaire