

Le temps de midi dans nos écoles : dans quelles conditions ?

**Grille d'analyse du cadre de vie et de l'offre alimentaire
pour le développement d'habitudes alimentaires favorables
à la santé dans les écoles maternelles et primaires.**



Cette grille d'analyse des temps de midi a été conçue par le groupe de travail qui a rassemblé les personnes suivantes :

- Karine DE JONGHE et Sophie GÉRIN – Observatoire de la Santé du Hainaut (OSH)
- Emmanuelle CABY – Service de Promotion de la Santé à l'école (SPSE) – IMSTAM Péruwelz
- Françoise DELBECQ – SPSE – Centre de Santé - Frameries

Elle a été testée dans 17 implantations scolaires grâce à la collaboration des Services de Promotion de la Santé à l'école (SPSE) et du centre psycho-médico- social (CPMS) suivants :

SPSE - Ville de Charleroi ;

SPSE – Centre de Santé - Frameries ;

SPSE – Centre de Santé libre - Gosselies ;

SPSE – Intercommunale de Santé Harmegnies – Rolland - Saint-Ghislain ;

SPSE – IMSTAM - Mouscron ;

SPSE – IMSTAM - Péruwelz ;

SPSE – IMSTAM - Tournai ;

CPMS provincial de Charleroi 2.



Table des matières

• Introduction	1
• Description de la grille d'analyse	2
• Le temps de midi dans nos écoles : dans quelles conditions ? Fiches d'analyse	5
Fiche signalétique	7
Fiche 1 Analyse de l'offre alimentaire	9
Fiche 2 Analyse du lieu où se prennent les repas	13
Fiche 3 Analyse de l'organisation du temps de midi	17
Fiche 4 Analyse de l'encadrement	19
Fiche 5 Analyse des sanitaires	23
Fiche 6 Analyse par rapport au développement durable	27
Fiche 7 Autres éléments que vous souhaitez analyser ...	29
• Analyse, récapitulatif des priorités de travail et suivi	31
• Organismes - Ressources	33
• Références - Documents ressources	34

L'école est à la fois un lieu d'apprentissage et un lieu de vie.

L'alimentation, indispensable à la vie, concerne tous les individus dans leurs différents milieux de vie, y compris les enfants à l'école. En effet, la plupart des enfants consomment, à l'école, la collation de 10h, le repas de midi (qu'il soit "complet" ou "tartines") et pour certains le goûter. Certains aliments et/ou boissons consommés à l'école viennent du domicile ; d'autres sont fournis par l'école.

Les temps de repas et, en particulier, celui de midi sont donc des moments importants. Pour certaines écoles, l'organisation du temps de midi implique diverses contraintes mais ce temps peut aussi être une opportunité de développer le bien-être des enfants ainsi que l'occasion d'apprentissages.

Lorsque l'on consulte les programmes scolaires, des pistes s'y trouvent pour aborder l'alimentation. De plus en plus souvent, des activités autour de l'alimentation sont organisées dans les classes. Cependant, même si les grands principes d'une alimentation équilibrée semblent bien connus des grands et des moins grands, il n'en reste pas moins que les habitudes alimentaires ne sont pas toujours en cohérence avec ces principes.

De multiples outils existent et permettent de soutenir des activités pédagogiques. Afin de compléter ce qui peut se faire sur le plan pédagogique, nous avons voulu consacrer ce document à l'analyse du lieu de vie qu'est l'école. Et plus particulièrement au temps de midi.

En effet, si l'on souhaite que les enfants adoptent et maintiennent des habitudes alimentaires favorables à leur santé, il est important qu'ils puissent les mettre en pratique, y compris à l'école.

Ce document s'adresse aux directions d'écoles maternelles et primaires, à leur(s) équipe(s) et à la communauté éducative de manière plus globale afin qu'elles puissent, ensemble, réaliser un premier état des lieux de l'environnement offert aux enfants ; une première "photo" qui permette de mettre en avant les éléments qui, dans l'école, favorisent des habitudes en faveur d'une alimentation équilibrée et les éléments qui les freinent.

Nous espérons que cette première analyse amènera les écoles à s'interroger sur le contexte alimentaire (locaux, encadrement, offre alimentaire, ambiance...) proposé aux enfants et les incitera à mettre en place les ressources nécessaires pour un "mieux manger" et un "mieux vivre" pour tous.

Rappelons également qu'au-delà d'un moment de vie, les temps de midi sont également des espaces de socialisation et d'autonomie (s'alimenter, manger ensemble, s'organiser pour que chacun puisse prendre son repas dans de bonnes conditions, se respecter et respecter les autres...). Des liens peuvent être établis avec d'autres aspects de la santé (l'activité physique, le sommeil, être à l'écoute de son corps et de ses besoins...).

2- Description de la grille d'analyse

D'où vient l'idée ?

L'intention de réaliser cette grille est née de l'expérience de Services de Promotion de la Santé à l'Ecole (SPSE) et de l'Observatoire de la Santé du Hainaut (OSH) qui, depuis plusieurs années, accompagnent des projets d'amélioration des temps de midi dans différentes écoles de la province hainuyère.

Ce document a été élaboré dans le cadre du Réseau PSE (Réseau de Promotion de la Santé à l'Ecole). Ce réseau rassemble, sur base volontaire, les SPSE du Hainaut afin de leur permettre d'échanger sur leurs pratiques en promotion de la santé.

Pour quel objectif ?

Notre souhait est de permettre au plus grand nombre d'écoles de questionner l'environnement proposé aux enfants durant le temps de midi.

Cette grille devrait permettre de mettre en place les conditions favorables pour que le temps de midi soit un temps qui aide les enfants à prendre des habitudes alimentaires favorables à leur santé. Elle permet de repérer les éléments favorables à la prise d'habitudes alimentaires bénéfiques à la santé mais aussi ceux qui peuvent la freiner. Suite à cette première analyse, nous espérons que des changements seront mis en place afin d'encourager et de renforcer des habitudes alimentaires favorables à la santé.

Comment utiliser la grille ?

Votre école organise des temps de midi. Nous vous proposons d'analyser différentes facettes de ce temps de midi afin de mettre en avant les éléments qui favorisent la prise d'habitudes alimentaires saines et ceux qui la limitent.

Cette première analyse devrait vous permettre de mettre en évidence les points sur lesquels réfléchir afin d'améliorer les conditions de prise des repas dans l'école.

Une fiche signalétique vous permet d'inscrire la période à laquelle a été réalisée l'analyse et les personnes qui y ont participé.

Ensuite, nous proposons six fiches. Elles permettent d'analyser les éléments suivants :

- l'offre alimentaire (les repas proposés, les boissons...) ;
- le(s) lieu(x) où se prennent les repas de midi ;
- l'organisation du temps de midi ;
- l'encadrement ;
- les sanitaires (toilettes) ;
- quelques liens avec le développement durable.

Les fiches ne sont pas exhaustives. C'est pourquoi nous avons prévu de la place pour que vous puissiez ajouter de nouveaux items.

Une septième fiche a été ajoutée afin de vous permettre, si nécessaire, d'analyser des éléments supplémentaires.



Pour chaque critère, nous vous invitons à choisir entre trois indicateurs de satisfaction : le critère est tout à fait rencontré (vert), le critère est plus ou moins rencontré (orange) ou le critère n'est pas rencontré (rouge). Pour plus de visibilité à l'analyse, nous vous conseillons de cocher les cases avec la couleur correspondante. De cette façon, pour chaque critère analysé, vous verrez tout de suite si les choses se passent bien et sont à maintenir ou si elles sont à améliorer. Vous pouvez également compléter votre appréciation par un commentaire.

Lorsque tous les critères ont été évalués, vous obtenez une photographie du temps de midi qui permet de relever les éléments favorables et les éléments qui pourraient être améliorés.

Vous pouvez alors, en équipe, réfléchir aux changements à mettre en place afin de passer du rouge ou de l'orange au vert. Un espace est prévu pour inscrire vos priorités de changement et suivre leur évolution.

Si les repas de midi se prennent dans plusieurs lieux, nous vous invitons à utiliser une grille par lieu.

Pour qui ?

La grille s'adresse aux directions d'école(s) afin qu'elles puissent réaliser une première analyse, avec leur(s) équipe(s), et bien entendu, avec les personnes directement présentes sur le temps de midi.

L'expérience indique que tout changement en matière d'alimentation nécessite l'implication de multiples personnes (cuisiniers, fournisseurs, dames de services, enseignants...), y compris les familles et les enfants.

Mode de diffusion

La diffusion de la grille se fait, au niveau des écoles, en collaboration avec les Services de Promotion de la Santé à l'Ecole (SPSE).

Nous souhaitons également y associer les Centres Psycho-Médico-Sociaux (CPMS).

La grille peut aussi être consultée dans les Centres Locaux de Promotion de la Santé (CLPS) du Hainaut.

L'OSH la mettra également à disposition en complément d'autres actions qu'il réalise en faveur des écoles.

Des questions subsistent ?

Le SPSE et/ou le CPMS auxquels est attachée votre école peuvent vous aider.

Limites

Différents éléments n'ont pas été intégrés dans la grille car ils demandent une analyse plus fine, plus individuelle (par ex : l'aspect quantitatif des repas servis) ou plus qualitative (par ex : l'aspect éducatif).

Ces aspects sont à garder à l'esprit. En effet, favoriser des temps de midi qui permettent aux enfants de se développer de manière harmonieuse, qui stimulent leur autonomie sont des éléments essentiels. Par exemple, les enfants sont-ils impliqués dans le choix des places, lors des activités de service, lors du débarrassage ? Les plus grands aident-ils les plus petits... ?



L'accent est mis ici sur le cadre scolaire, l'environnement dans lequel se prennent les repas de midi. Il nous paraît essentiel de compléter cette réflexion sur l'amélioration des temps de midi par un travail éducatif au sein des classes avec les enfants. Certains apprentissages scolaires permettent de favoriser et de renforcer la prise d'habitudes saines y compris en matière d'alimentation.

Pour cela, il est important de mettre en place des activités pédagogiques intégrées dans les différents cycles et qui dépassent l'apprentissage de la pyramide alimentaire. Ainsi, des activités ludiques, centrées sur la découverte, les sens... sont à privilégier et ce, en lien avec les apprentissages prévus au programme.

Enfin, un élément garant d'un projet à long terme est l'intégration de l'alimentation dans le projet d'établissement.



Le temps de midi dans nos écoles : *dans quelles conditions ?*

Fiches d'analyse



Fiche signalétique

La grille a été complétée au _____ trimestre de l'année scolaire 20__- 20 __ .

La direction de l'école est : _____

Les personnes qui ont participé à l'analyse sont :

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

La personne qui a coordonné le travail est :

Autres renseignements intéressants :

Fiche 1 Analyse de l'offre alimentaire (les repas proposés, les boissons...)

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
L'école met de l'eau <u>nature</u> (sans aucun ajout) à la disposition de tous les enfants (repas tartines et complets).	☐	☐	☐	
L'école met de l'eau <u>gratuitement</u> à la disposition de tous les enfants (repas tartines et complets).	☐	☐	☐	
Les enfants du repas "tartines" ont la possibilité de consommer du potage.	☐	☐	☐	
Le potage est réalisé à base de légumes frais ou surgelés.	☐	☐	☐	
Le potage est inclus dans le repas complet.	☐	☐	☐	

Fiche 1 Analyse de l'offre alimentaire (les repas proposés, les boissons...)

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
Des légumes sont proposés chaque jour en plus du potage. (Ils peuvent être cuits, crus, frais, surgelés, occasionnellement en boîte ; ils peuvent également être remplacés de temps en temps par un fruit cuit tel que compote, pêches...)	☐	☐	☐	
Les enfants ont la possibilité de se resservir en légumes et en féculents non frits.	☐	☐	☐	
Les préparations à base de viande hachée (ex. : saucisses, boulettes, pain de viande, ravioli, sauce bolognaise...) sont limitées à une fois par semaine maximum.	☐	☐	☐	
Le service de la viande est limité à une fois.	☐	☐	☐	
Les préparations sous forme de friture, y compris cuites au four (ex. : frites, croquettes, pommes de terre rissolées, viandes et poissons panés, loempias...), sont limitées à une fois par semaine maximum.	☐	☐	☐	

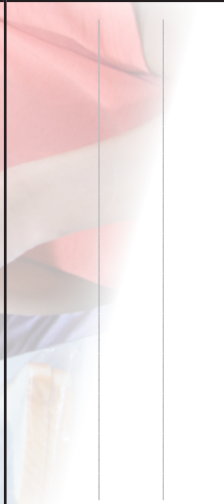
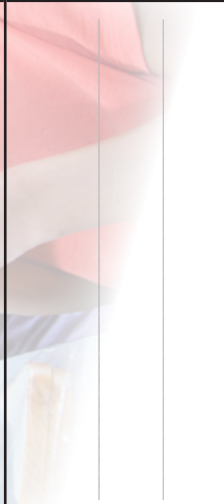
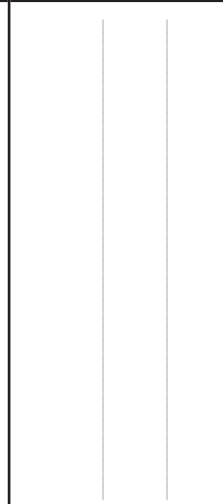
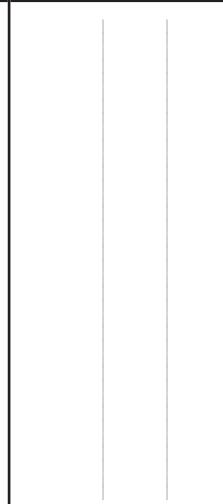
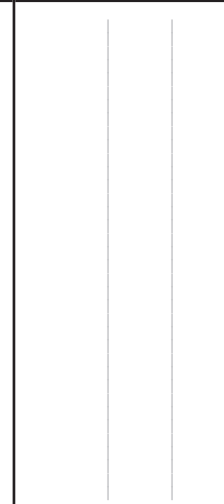
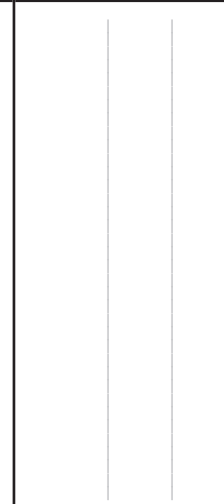
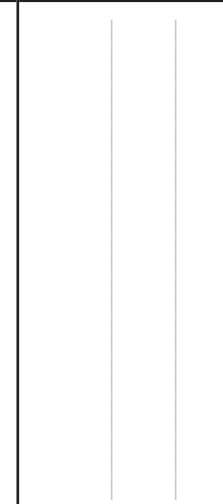
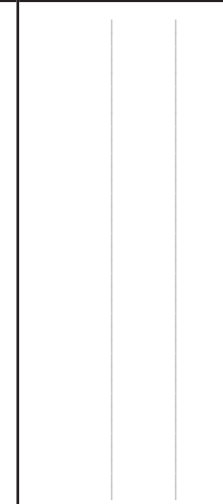
Fiche 1 Analyse de l'offre alimentaire (les repas proposés, les boissons...)

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
Au moins 3 jours sur 4, le dessert est un fruit frais ou un produit laitier (ex. : yaourt, pudding, petit morceau de fromage...).	☐	☐	☐	
Lors du service, une attention particulière est apportée à la présentation des aliments dans l'assiette (présentation appétissante, variation des couleurs, des textures...).	☐	☐	☐	
Le menu (de la semaine, du mois) est communiqué aux parents (ex. : diffusé via le journal de classe, affiché dans l'école, sur le site Internet de l'école...).	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	

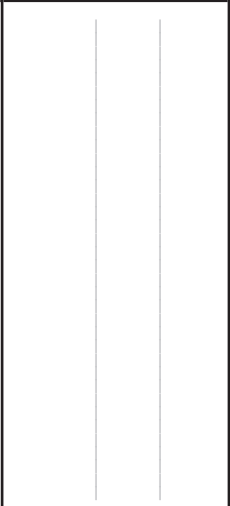
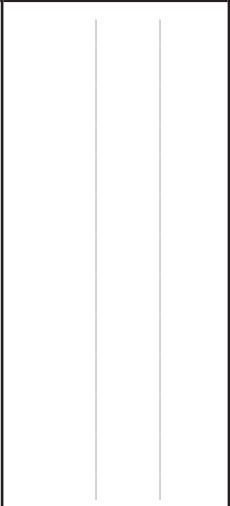
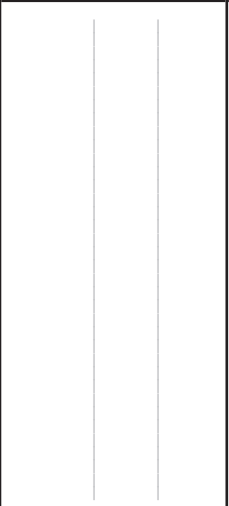
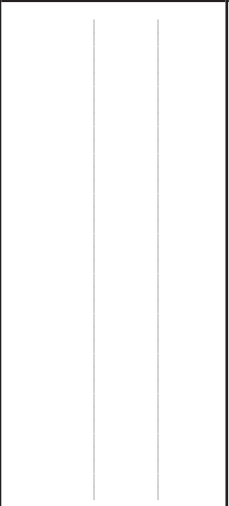
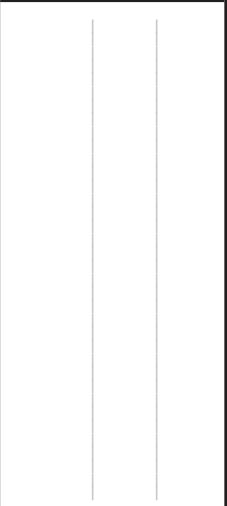
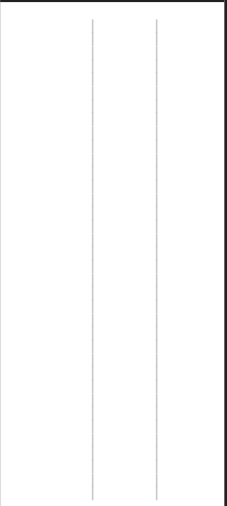
Fiche 2 Analyse du lieu où se prennent les repas

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
Le lieu de prise des repas est nettoyé à l'eau au moins une fois par jour.	☐	☐	☐	
En matière d'hygiène, l'école a déjà bénéficié des conseils d'organismes tels que l'AFSCA (Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire) ou d'autres services (ex. : Hainaut Vigilance Sanitaire).	☐	☐	☐	
Des frigos sont utilisés dans l'école (ex. : pour le maintien au frais des aliments des repas complets comme les salades, les crudités, les desserts lactés...).	☐	☐	☐	
Des conseils sont proposés aux parents pour garder les repas tartines au frais (ex. : sac isotherme...).	☐	☐	☐	
Le lieu de prise des repas est agréable (gai, décoré, joli...).	☐	☐	☐	

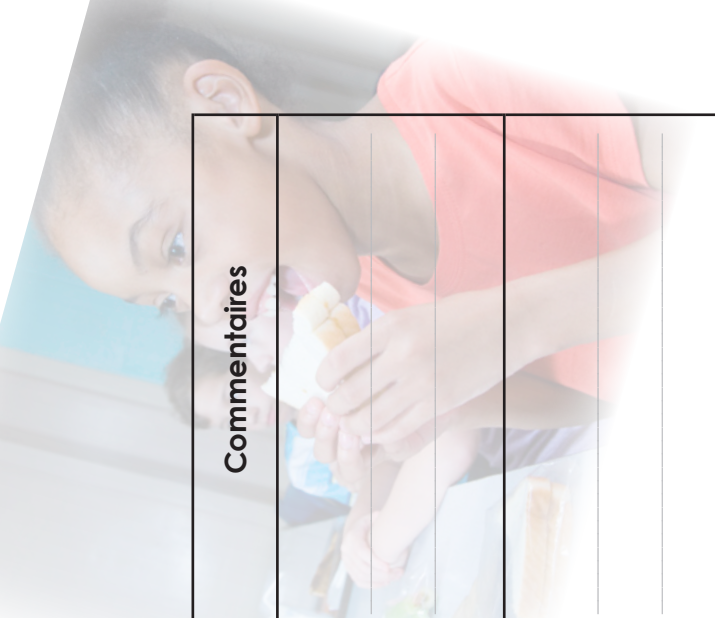
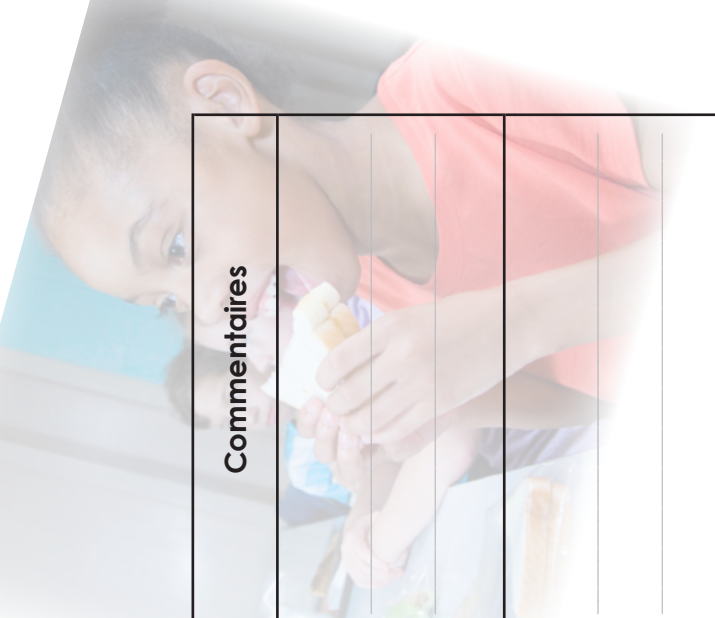
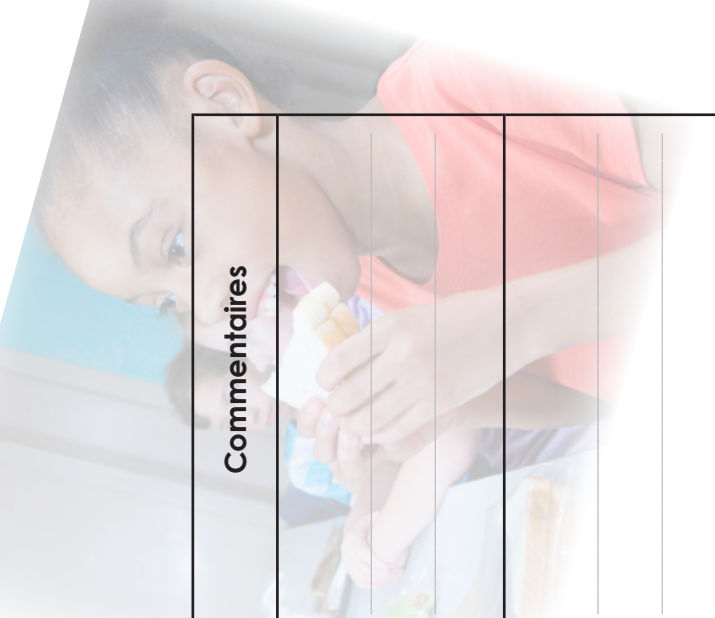
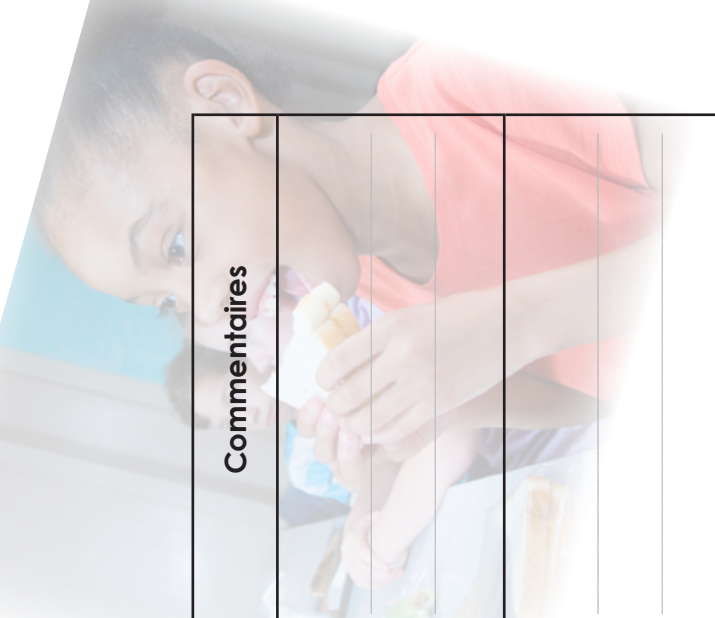
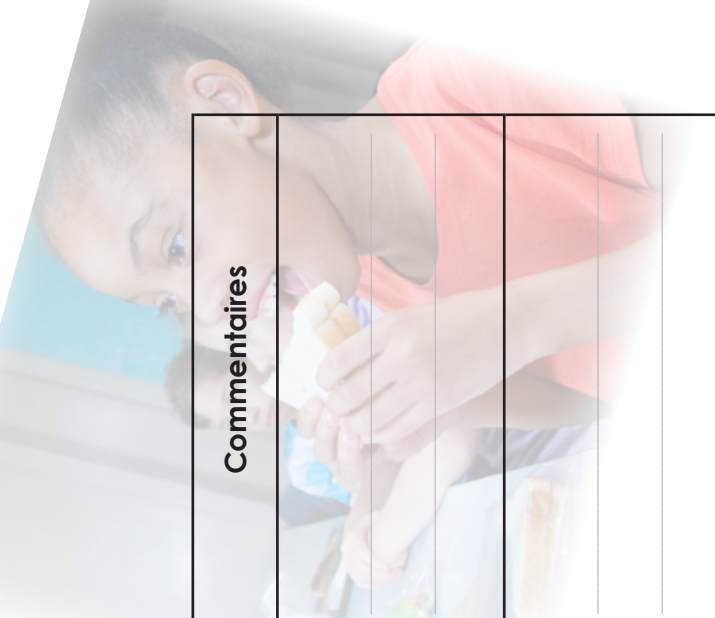
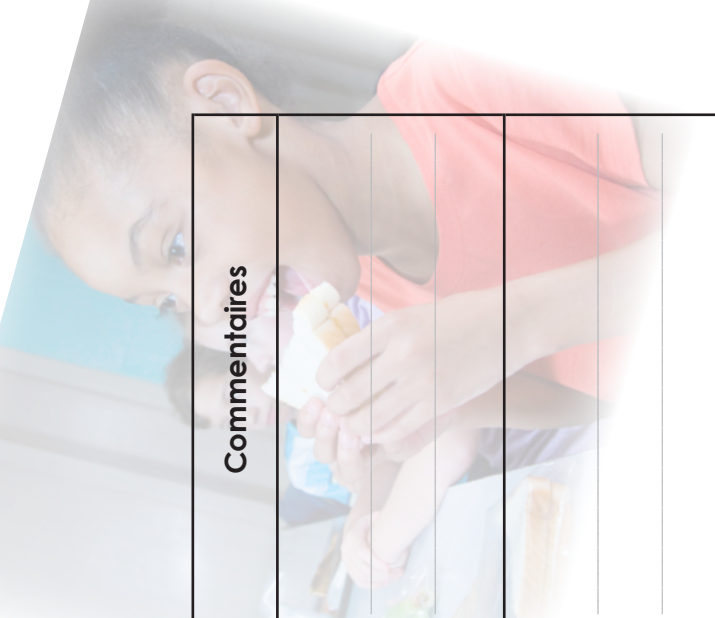
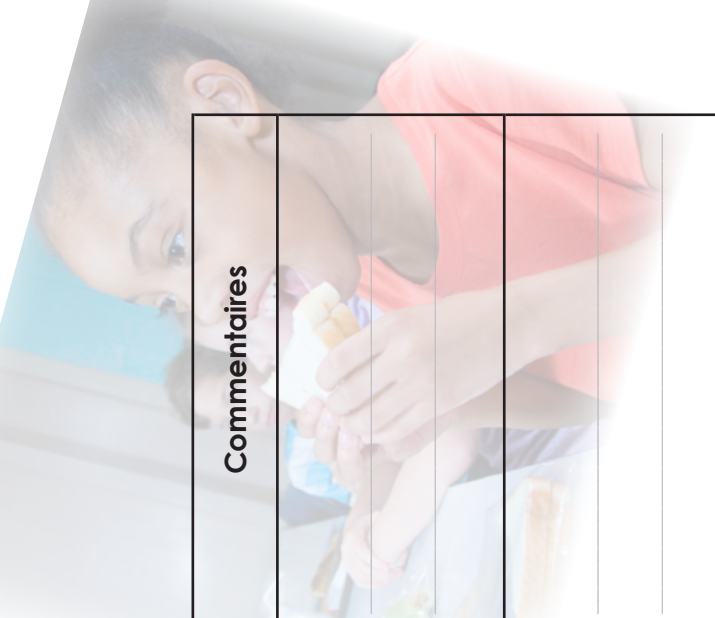
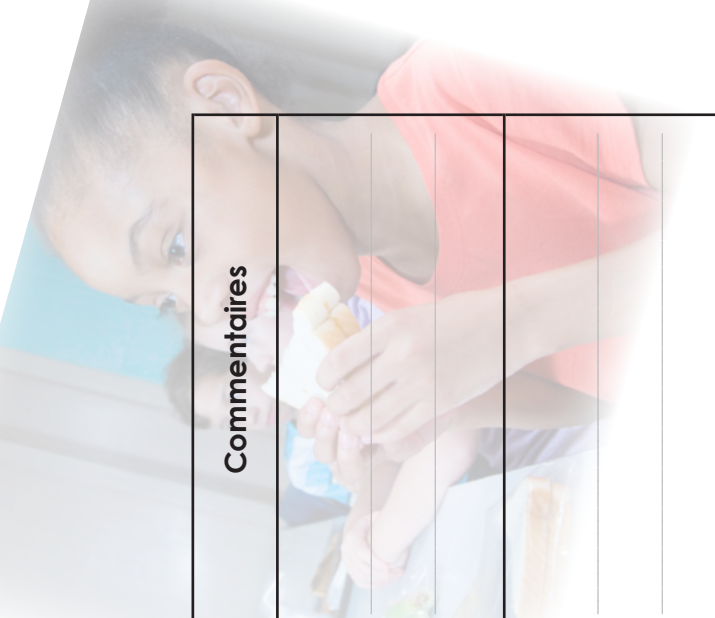
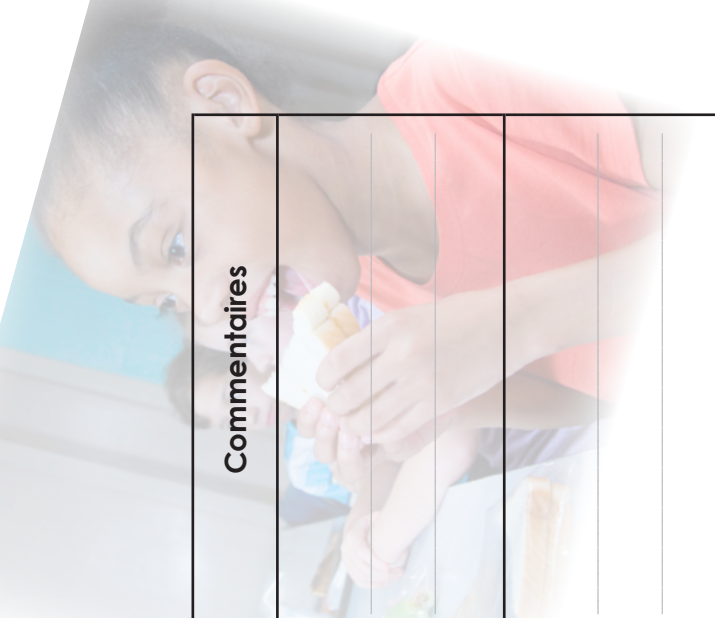
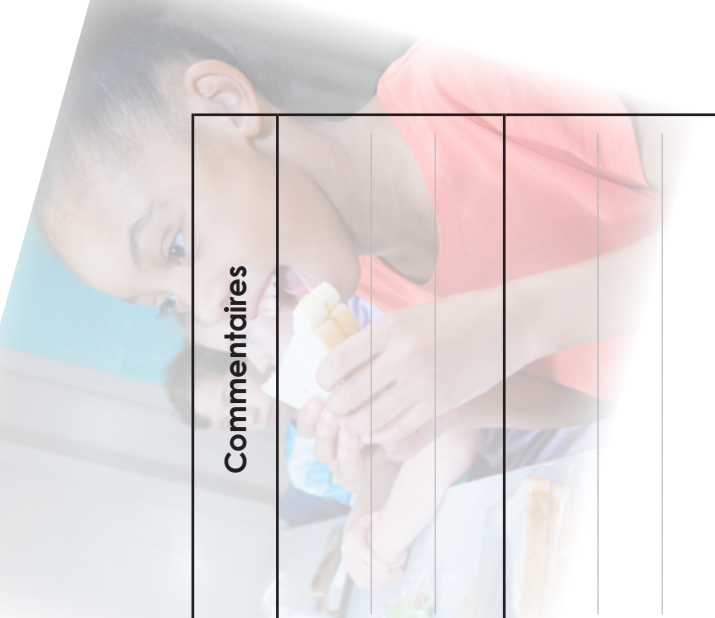
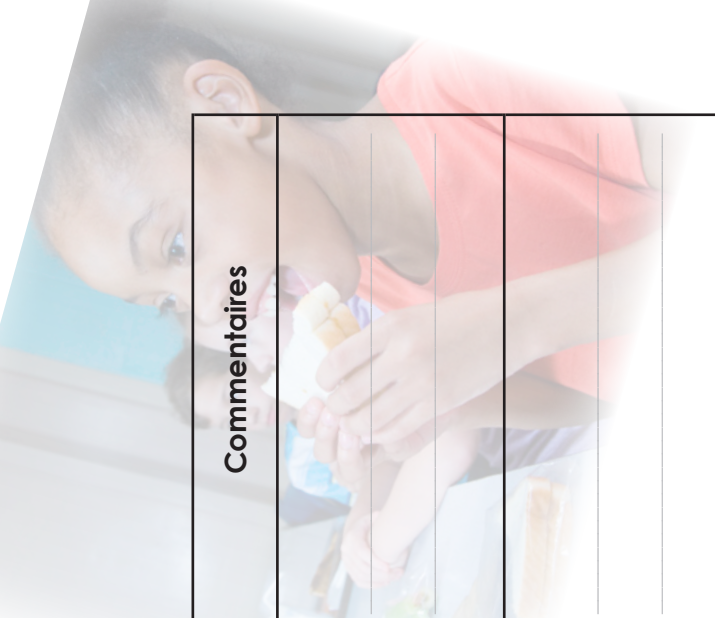
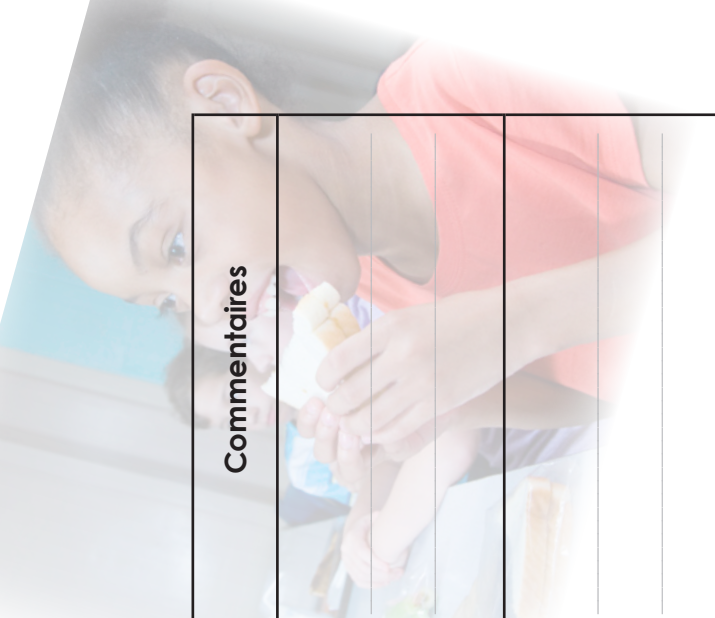
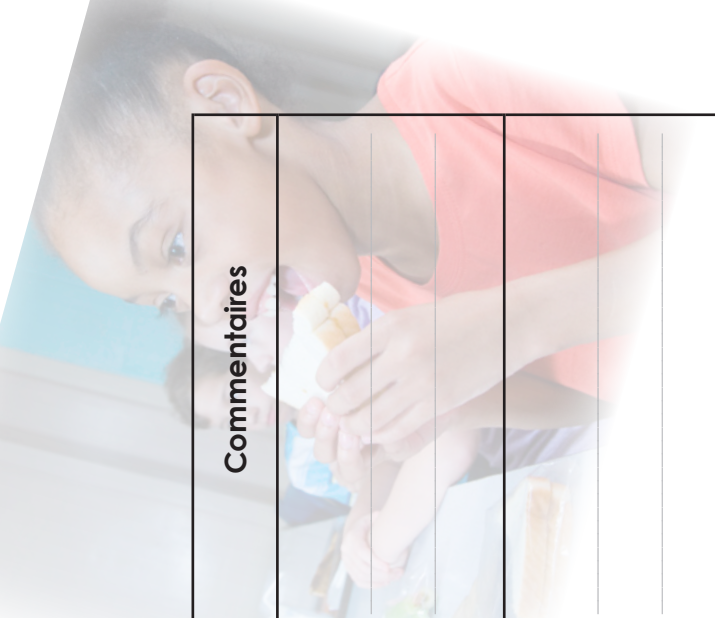
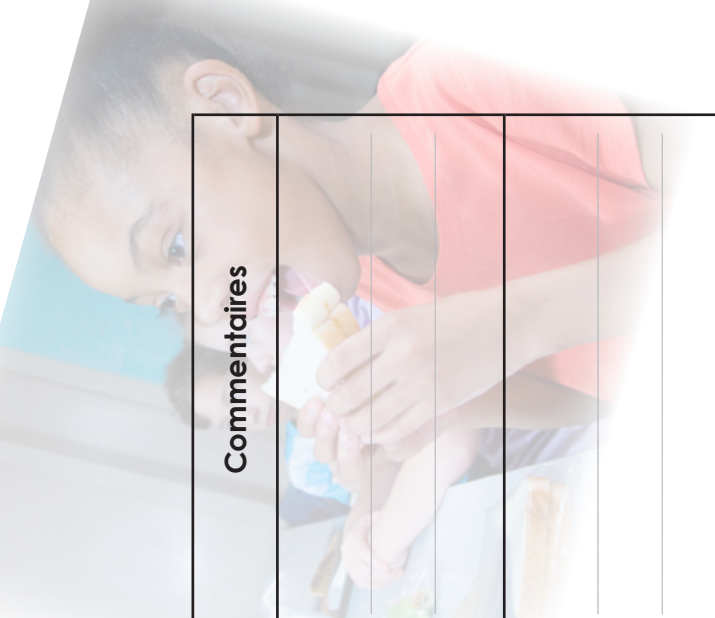
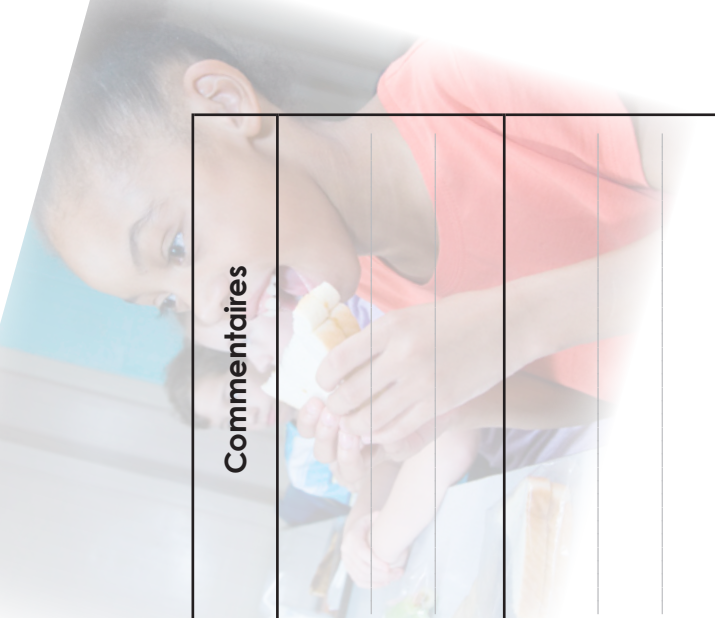
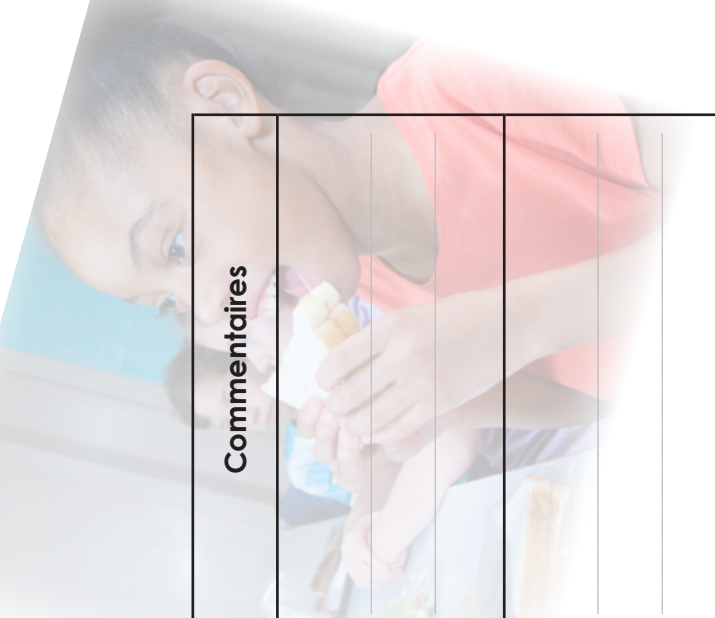
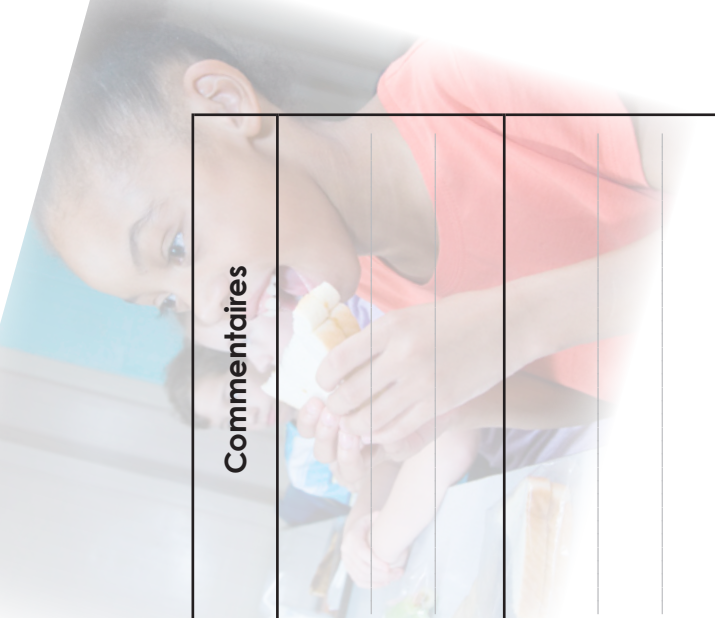
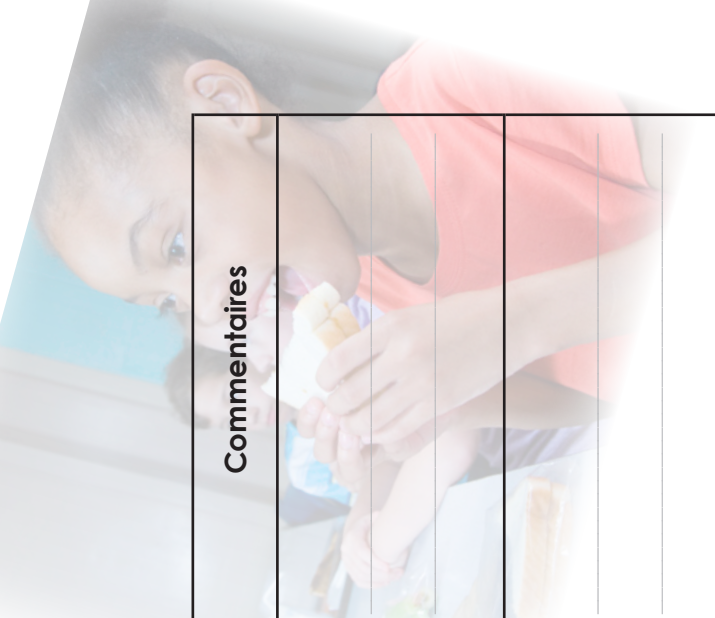
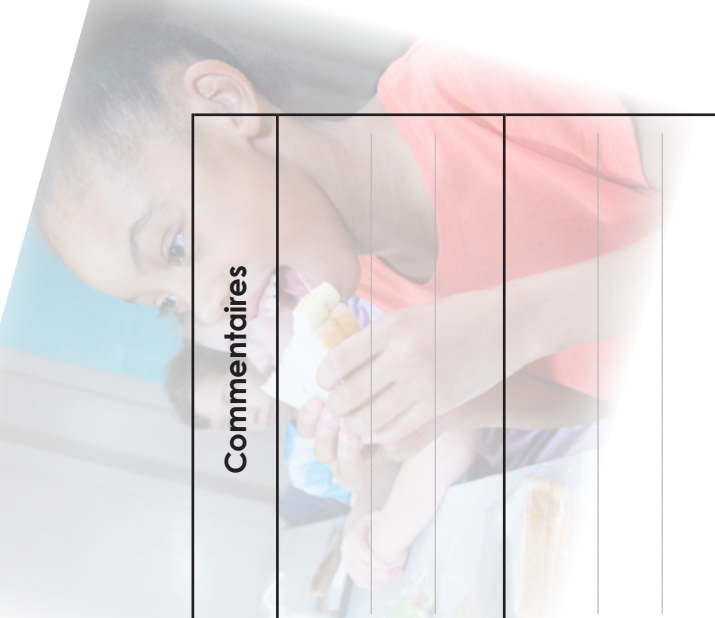
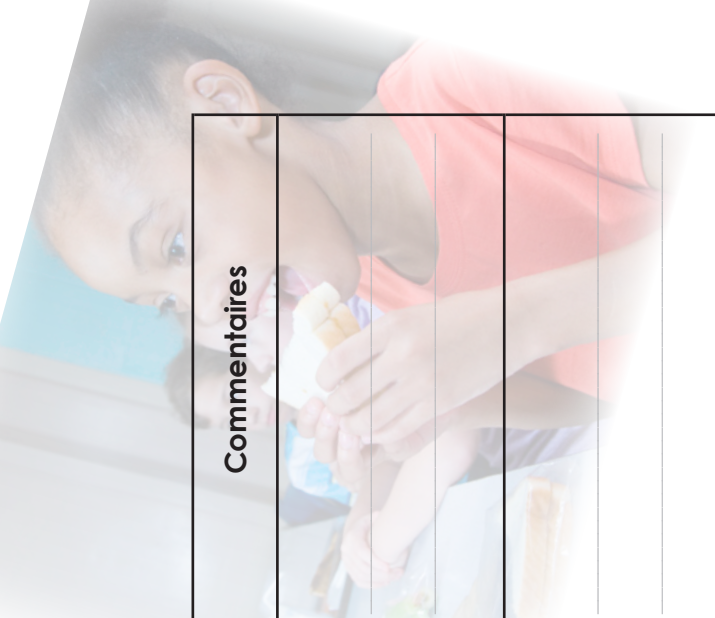
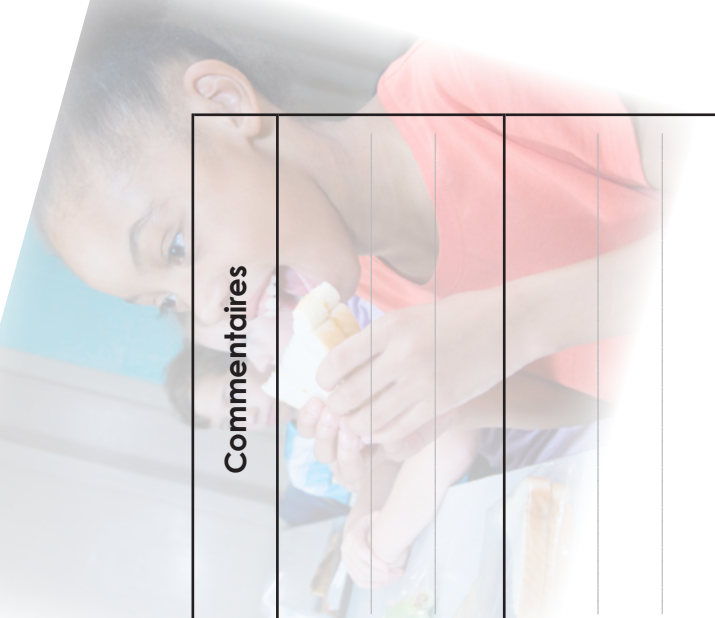
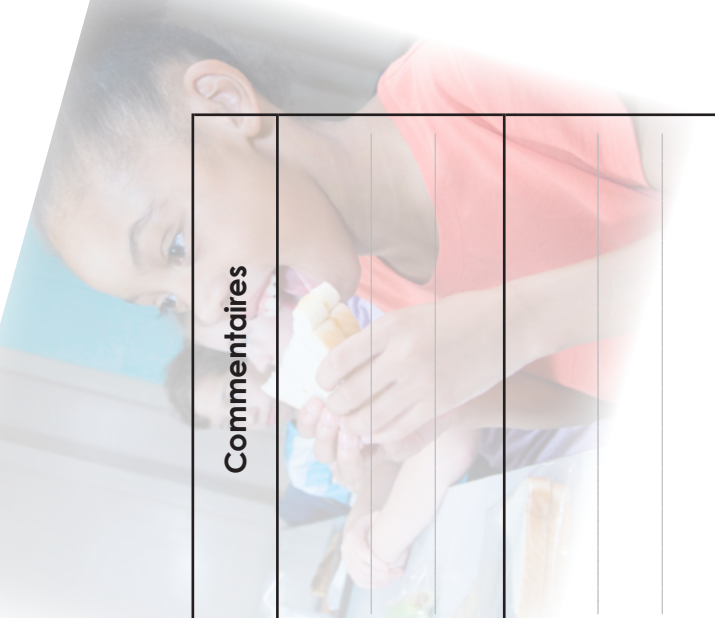
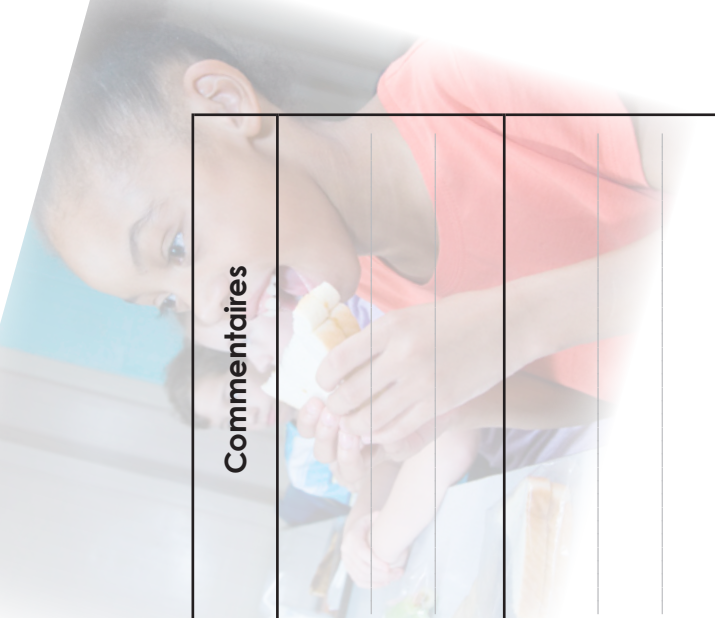
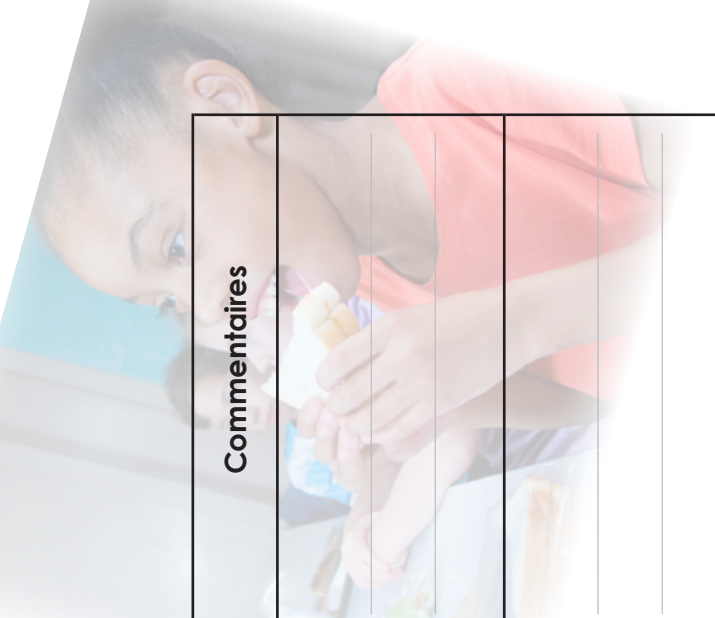
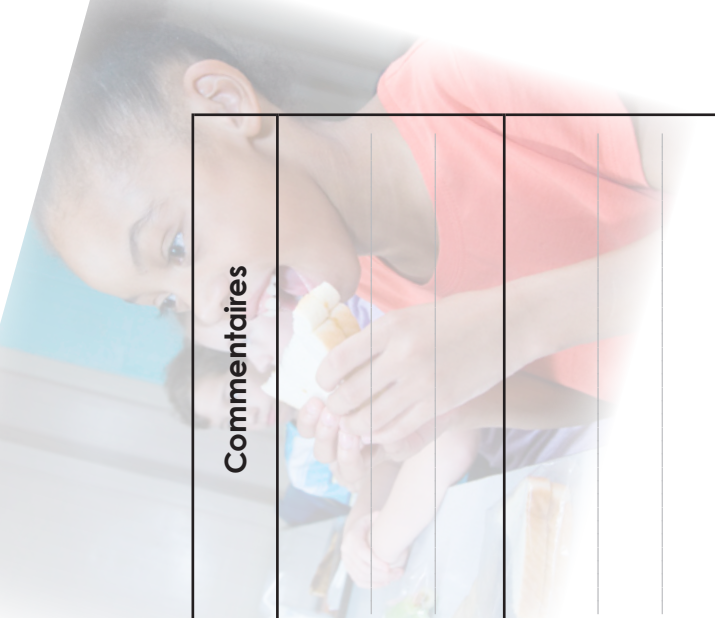
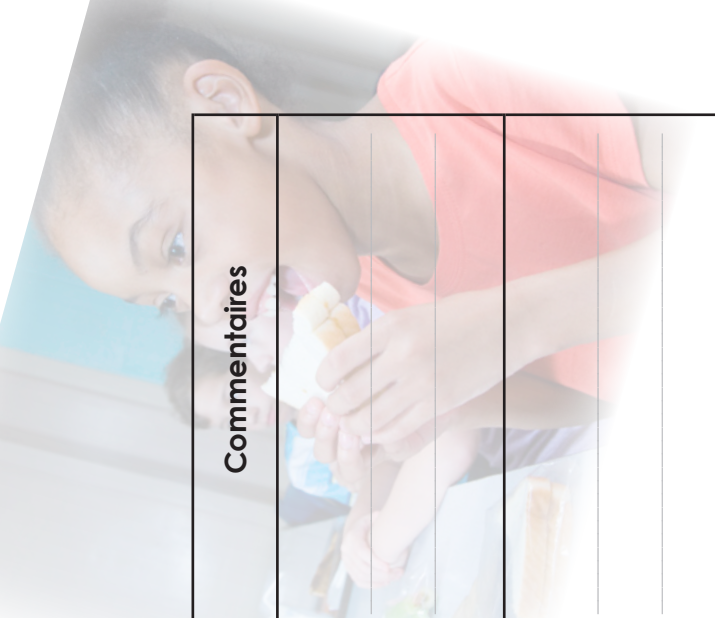
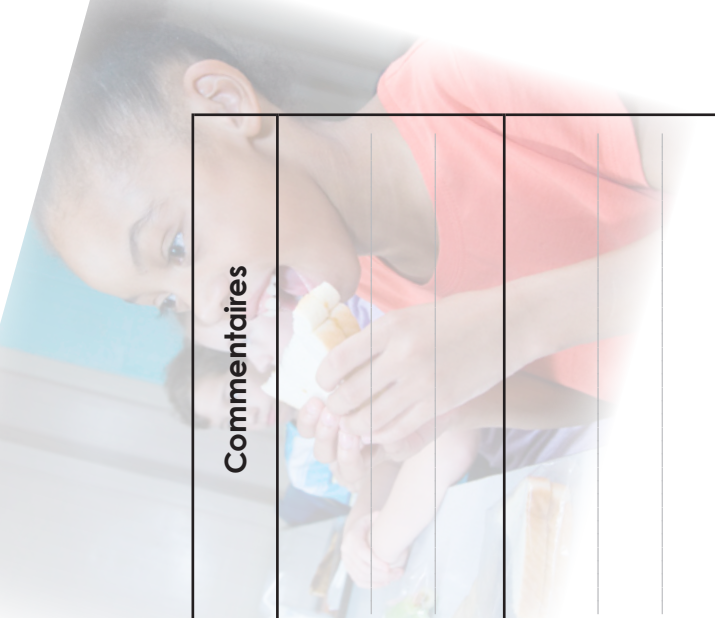
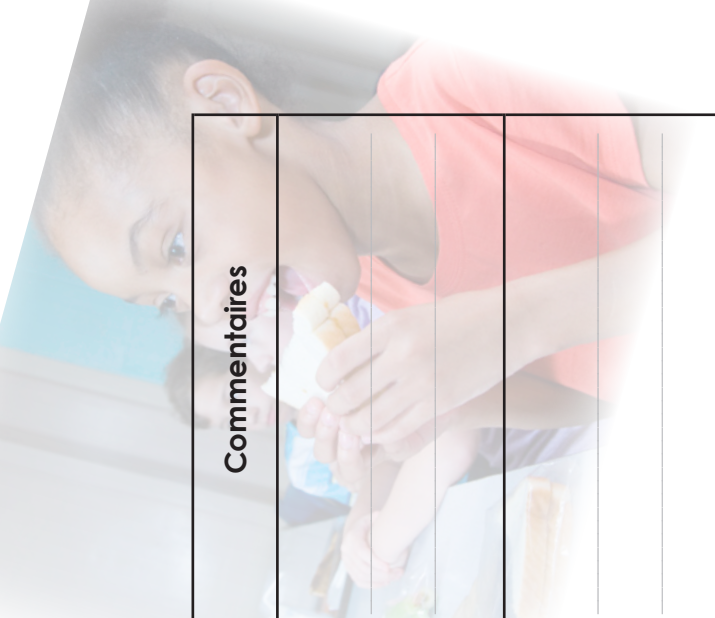
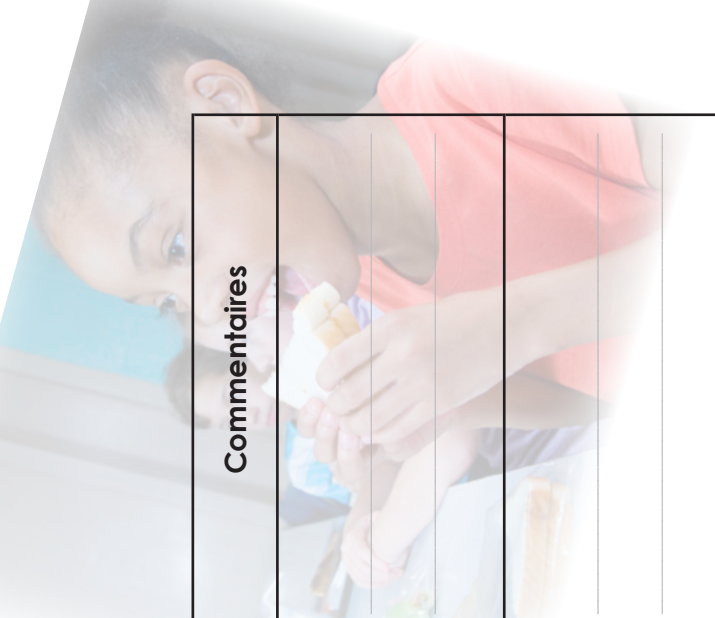
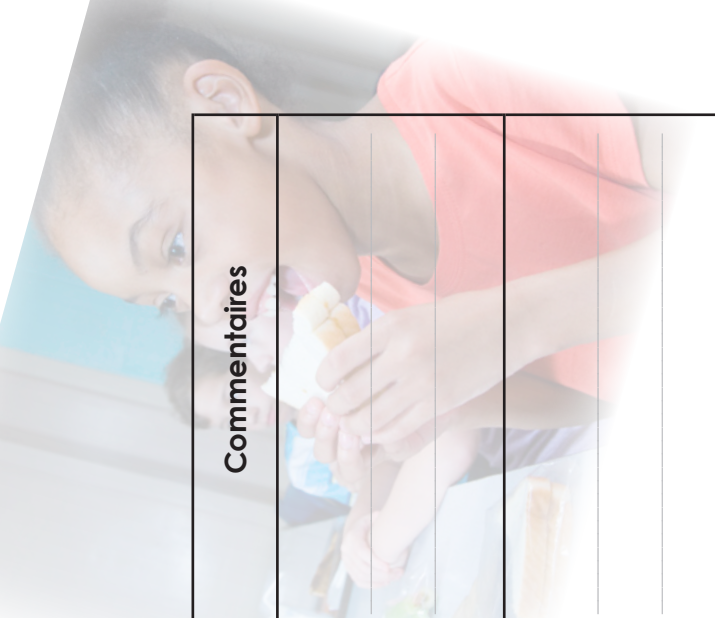
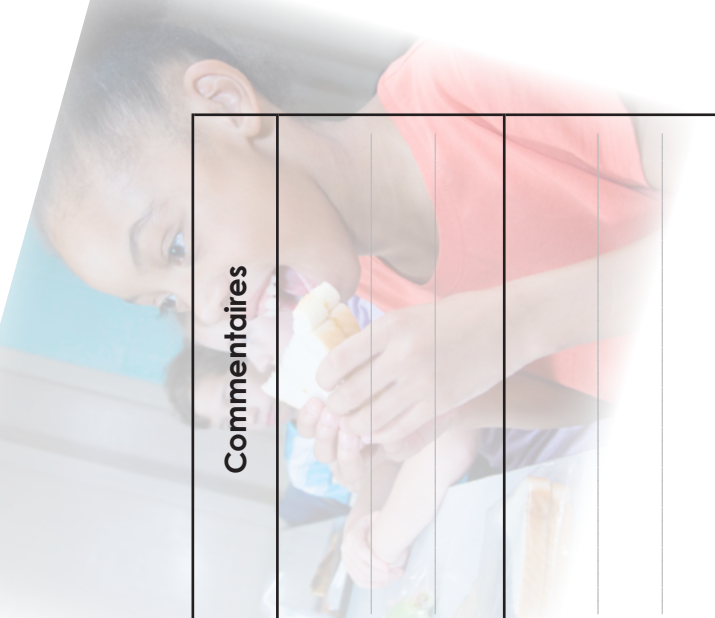
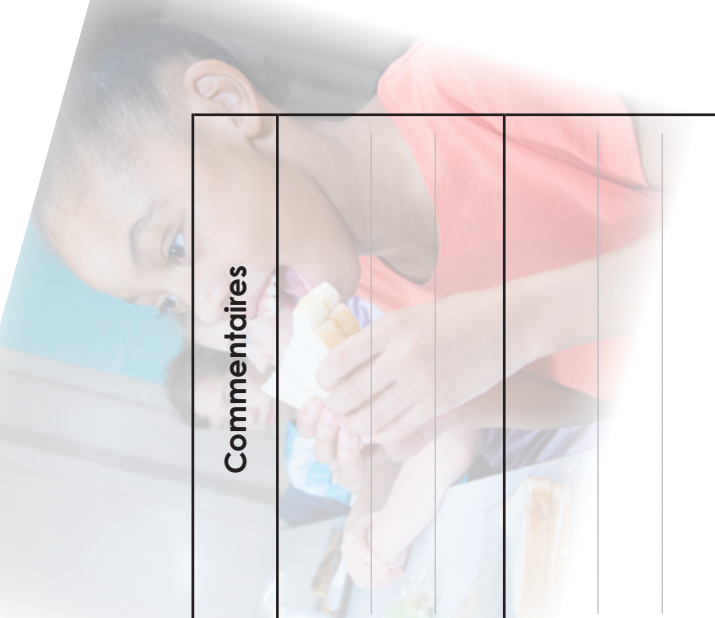
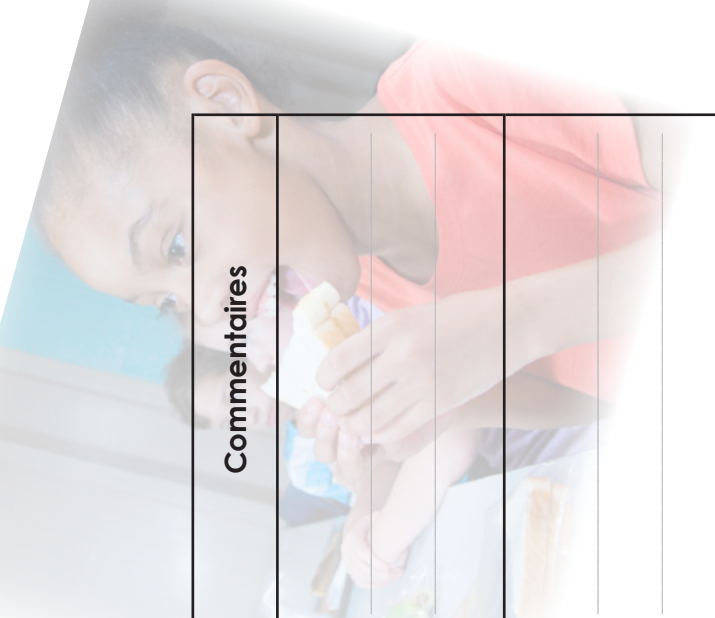
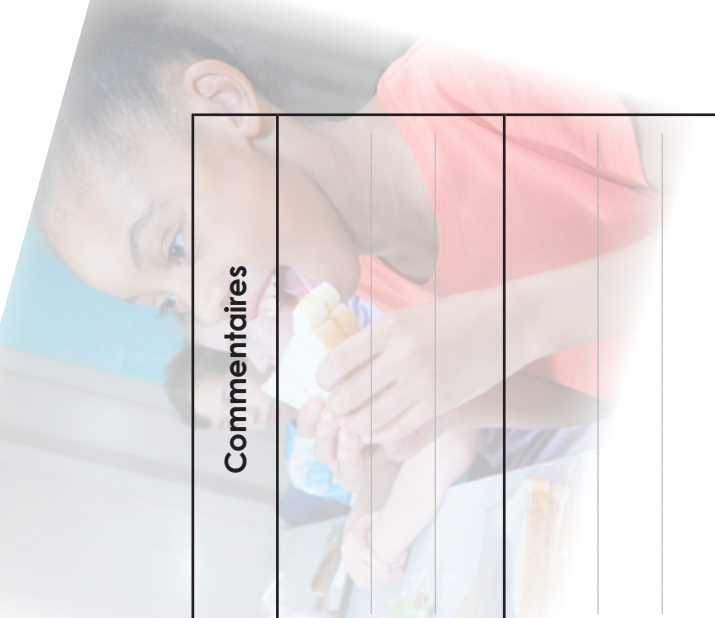
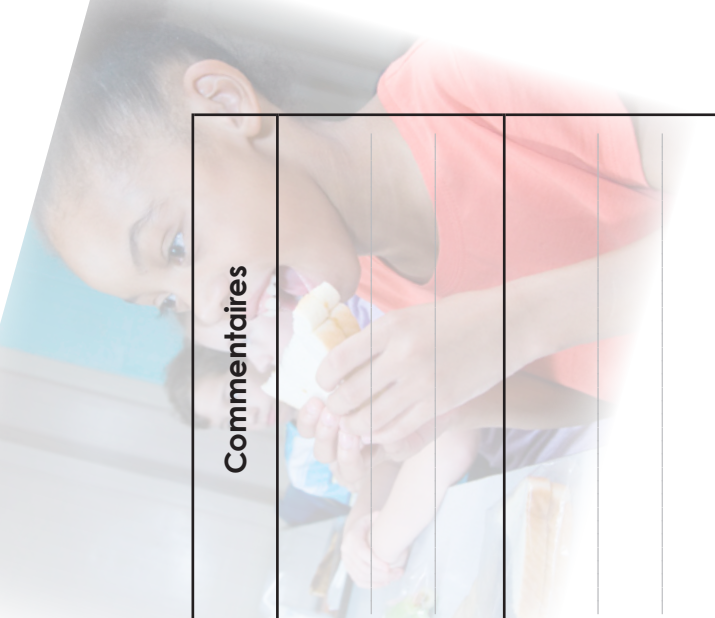
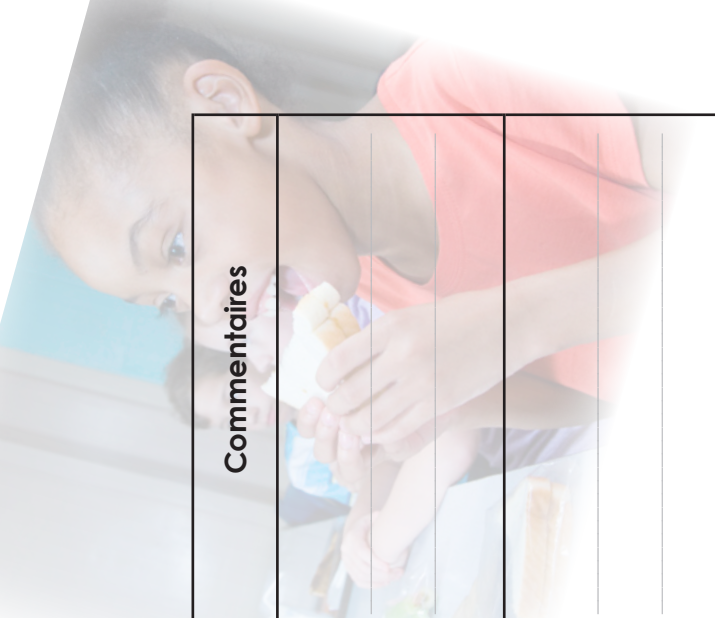
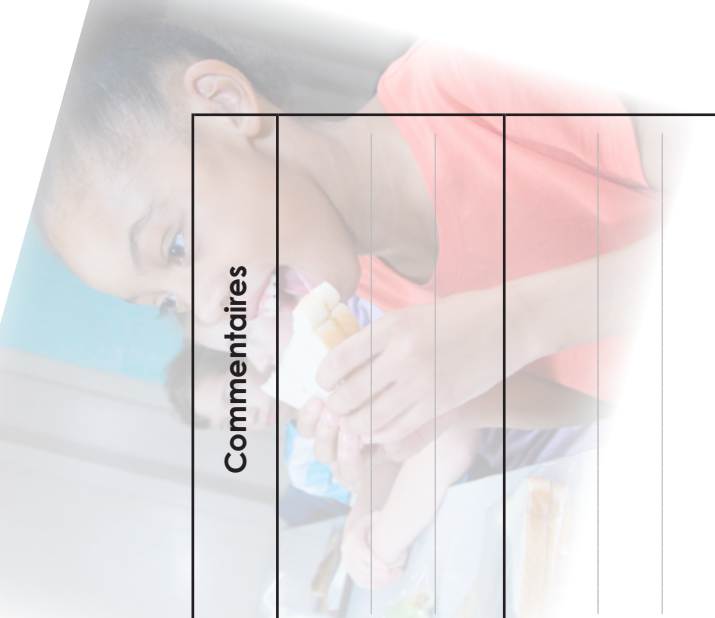
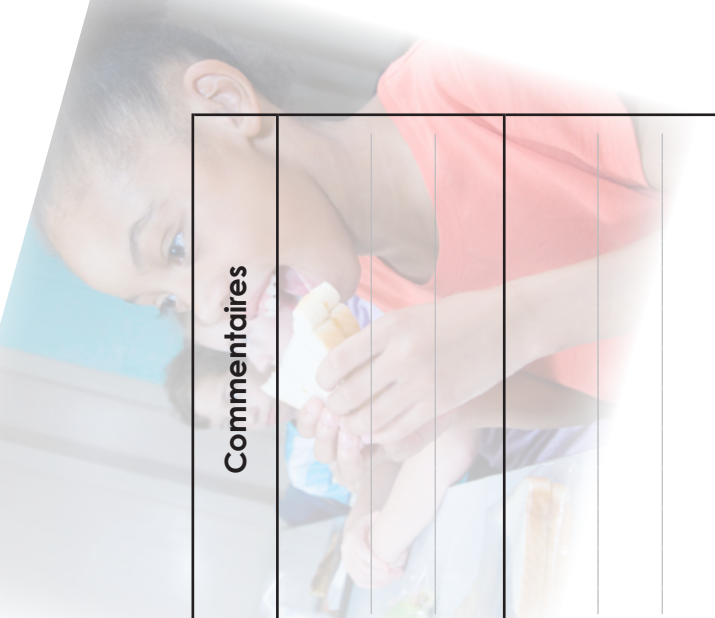
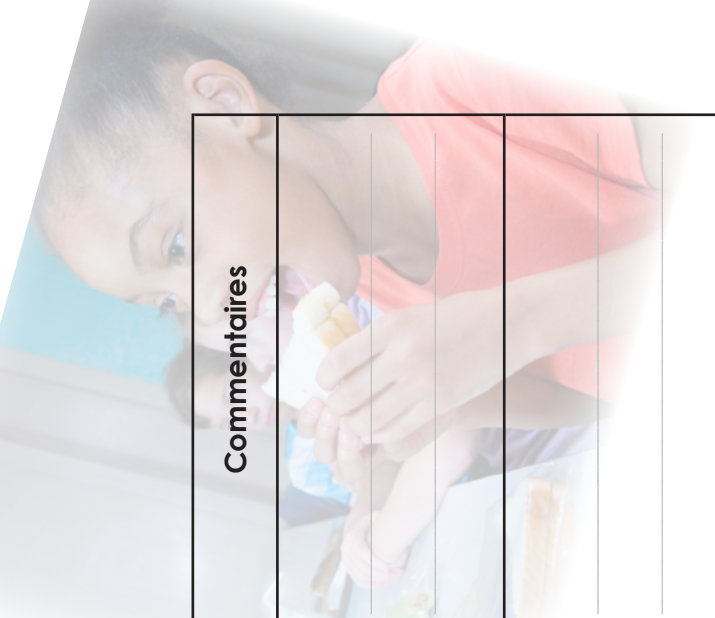
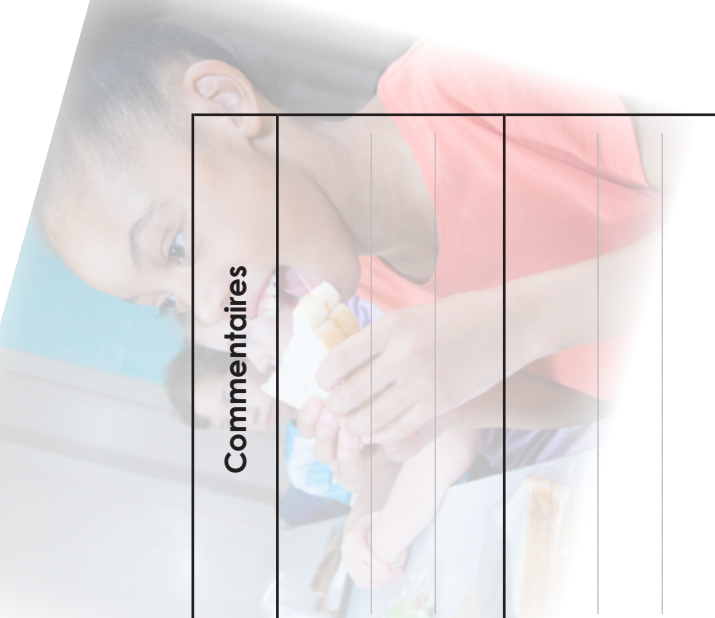
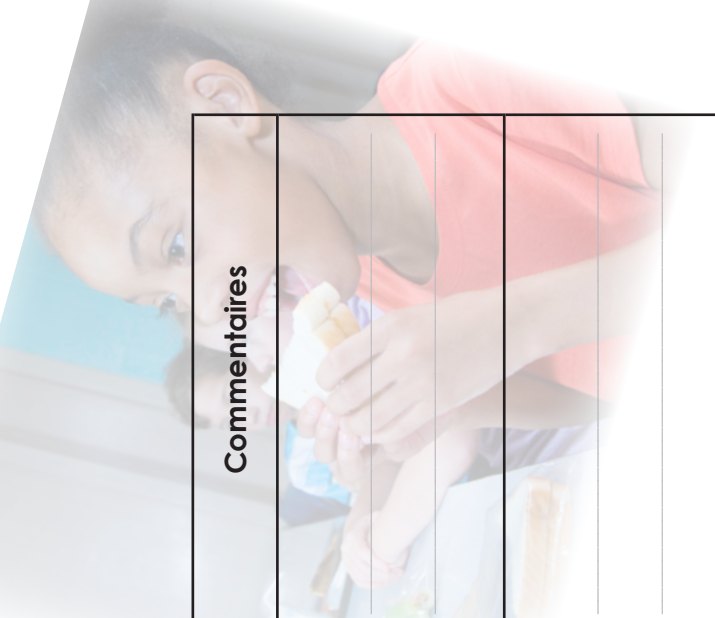
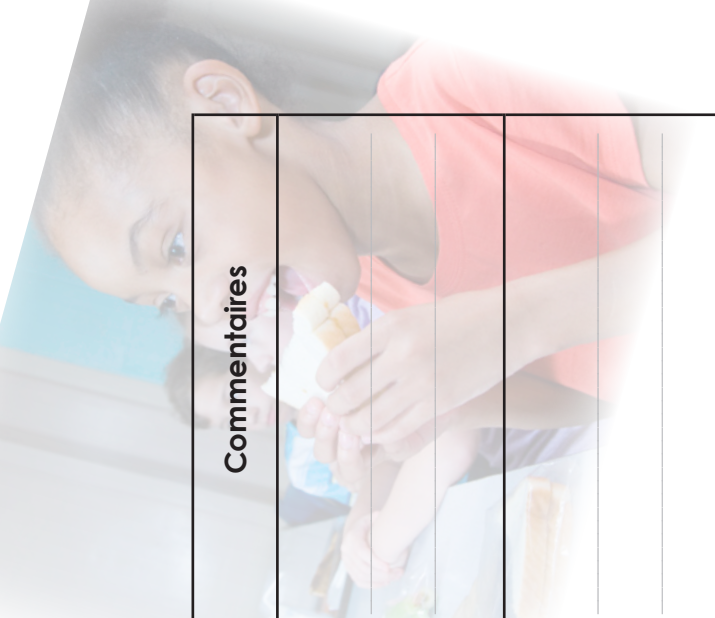
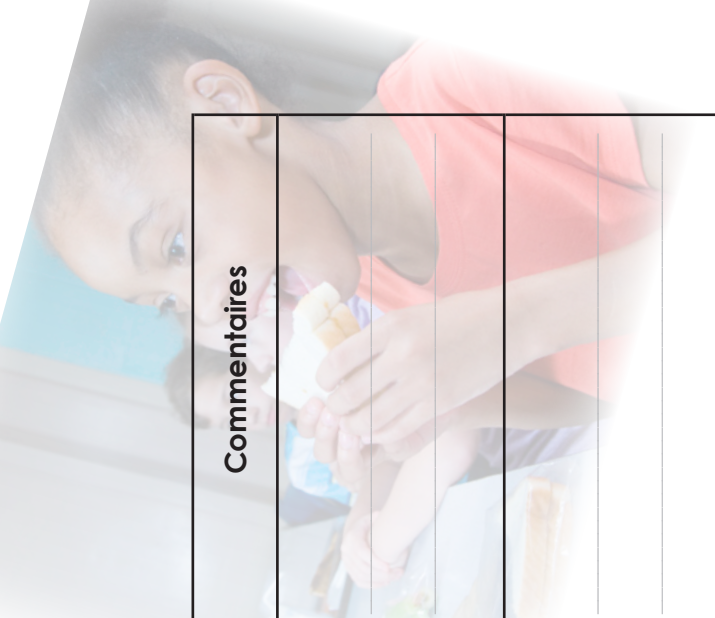
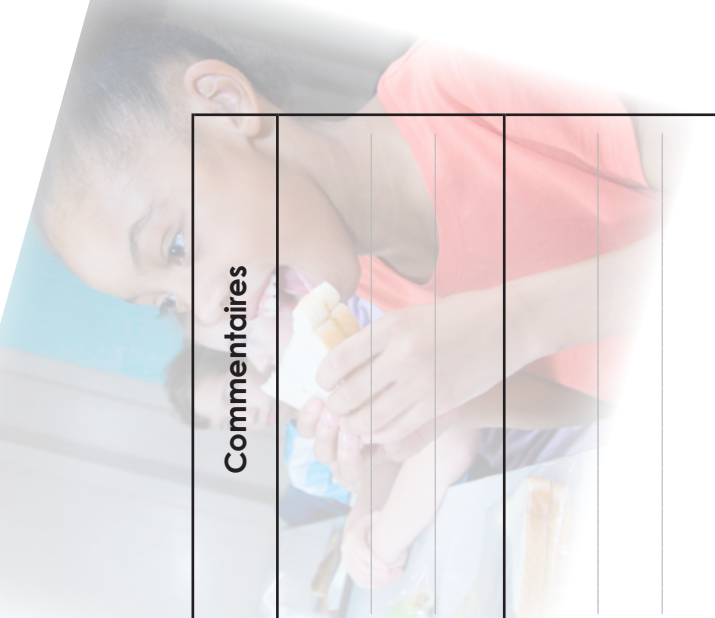
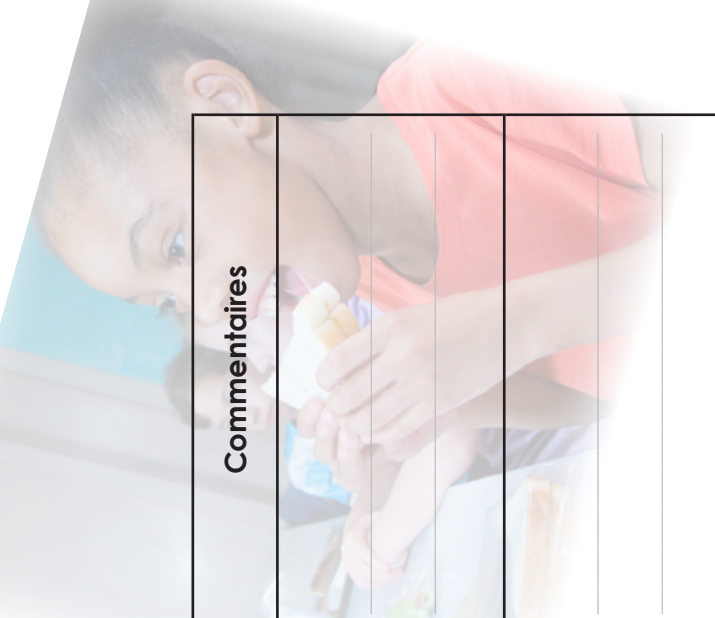
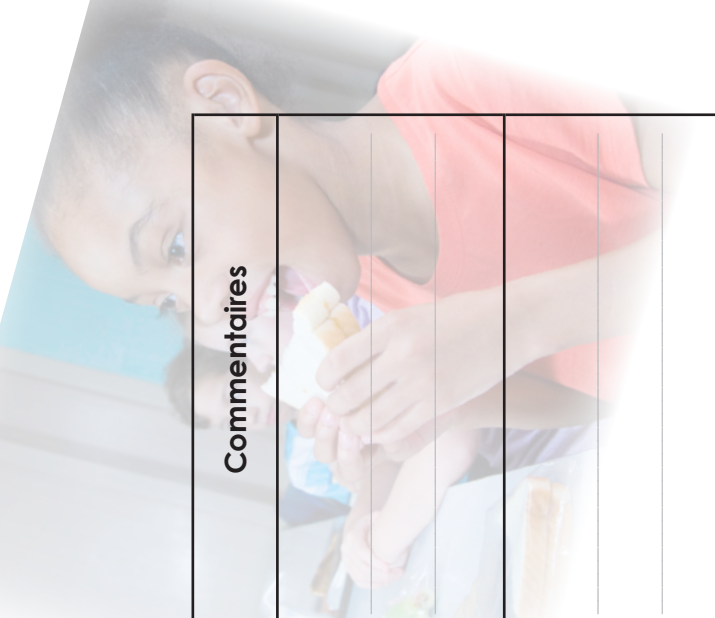
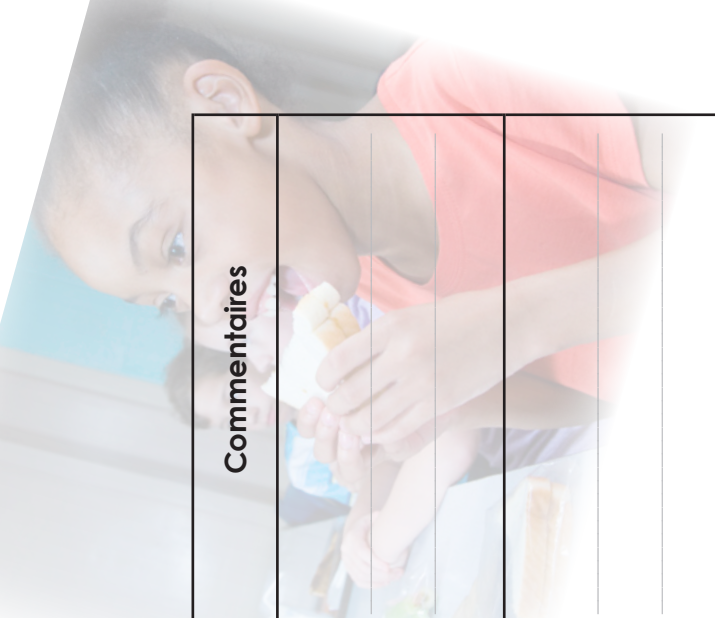
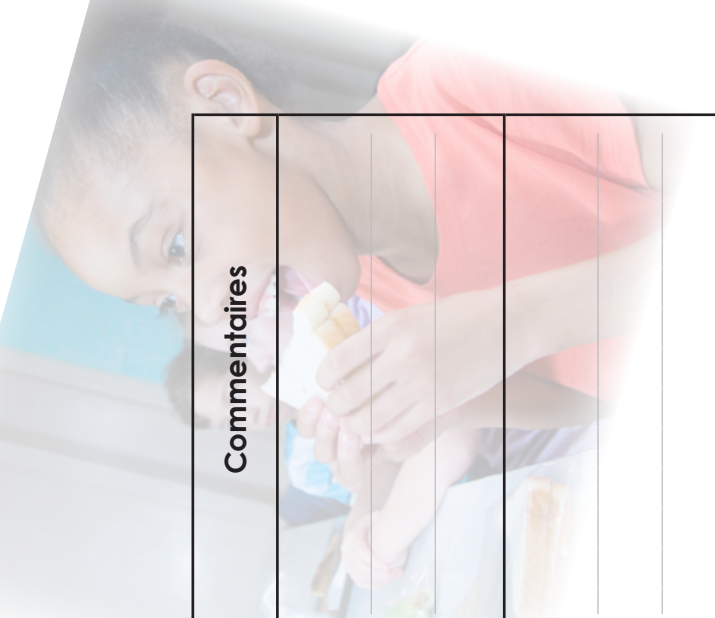
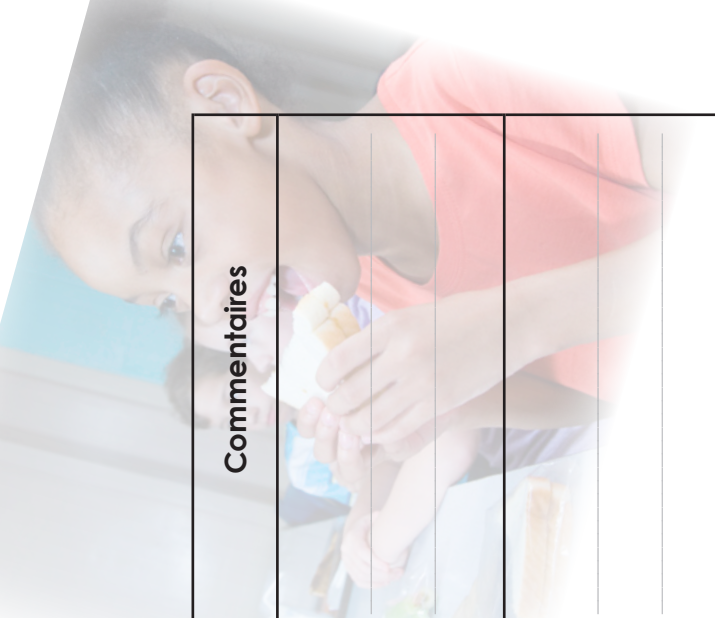
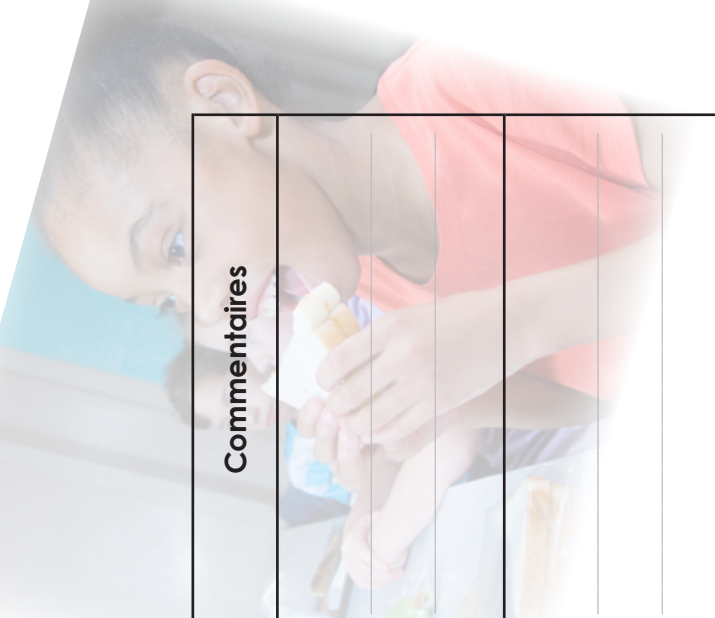
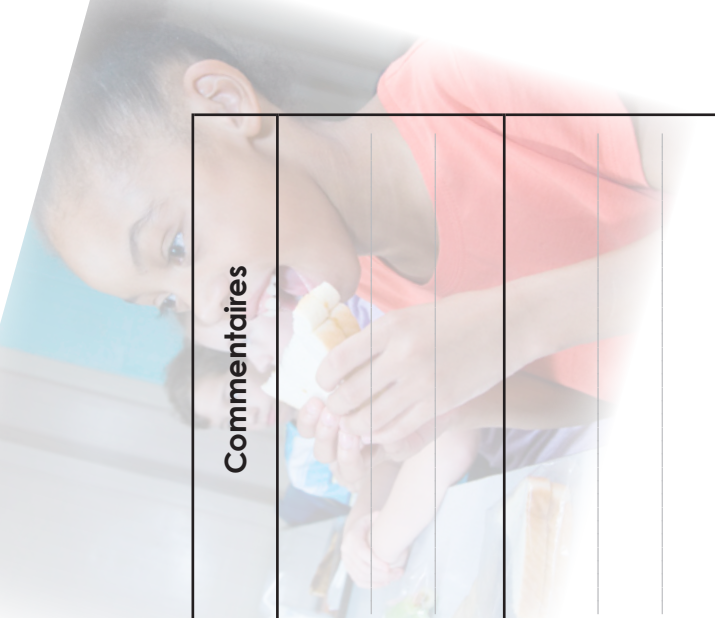
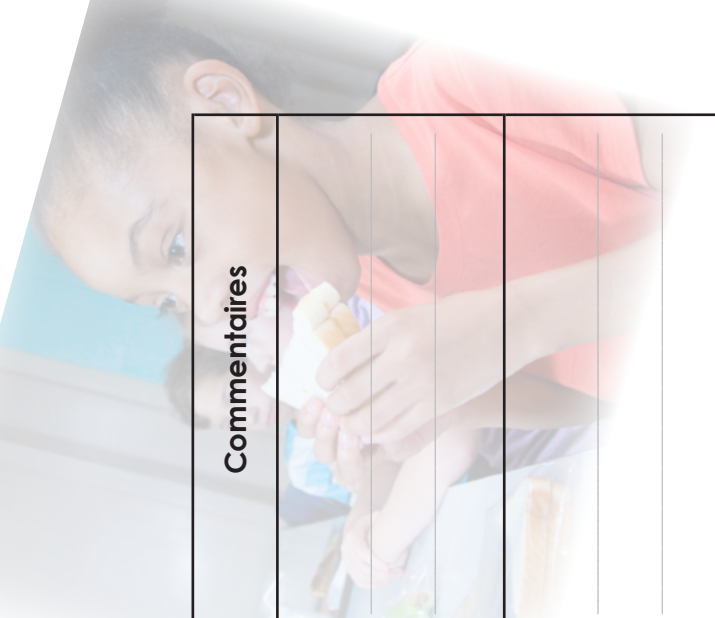
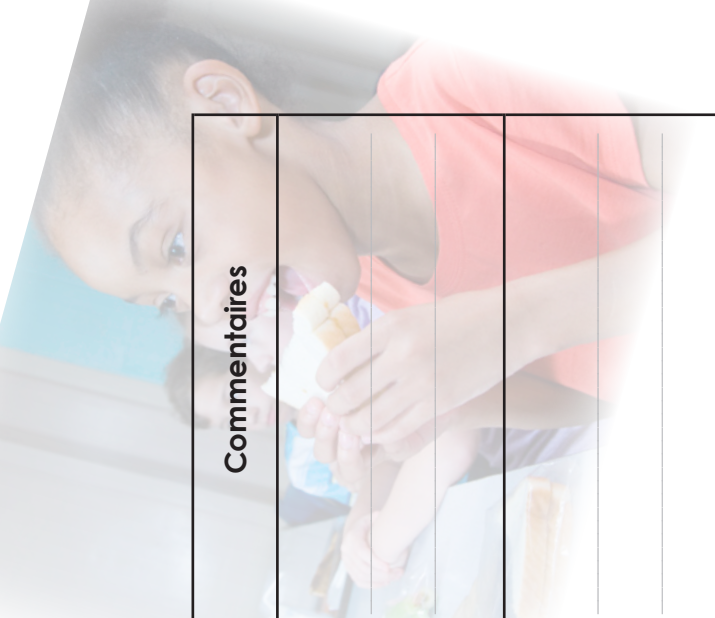
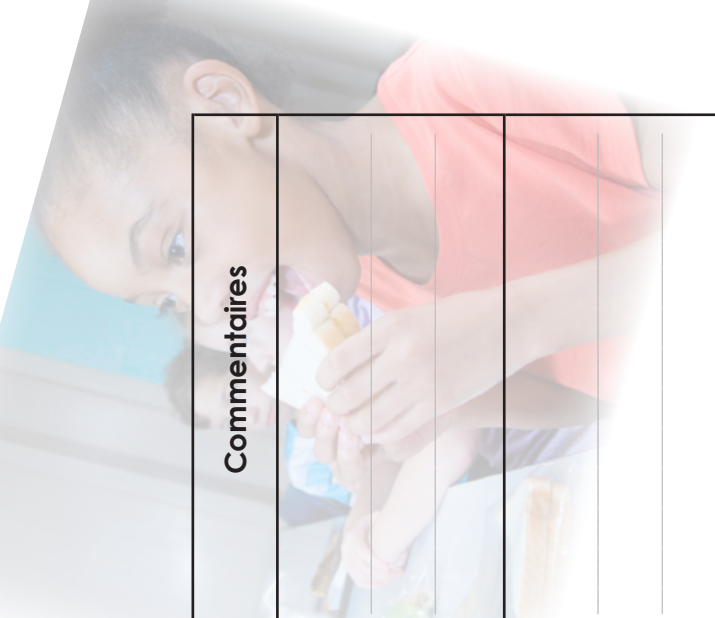
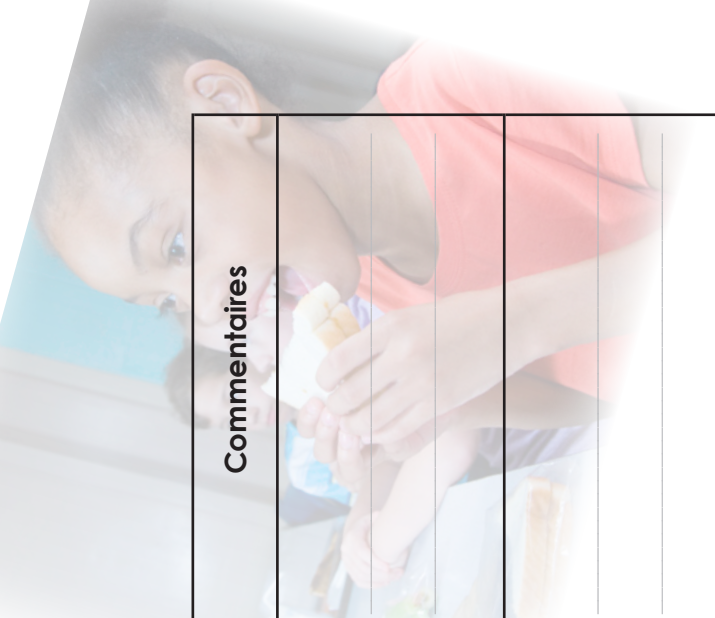
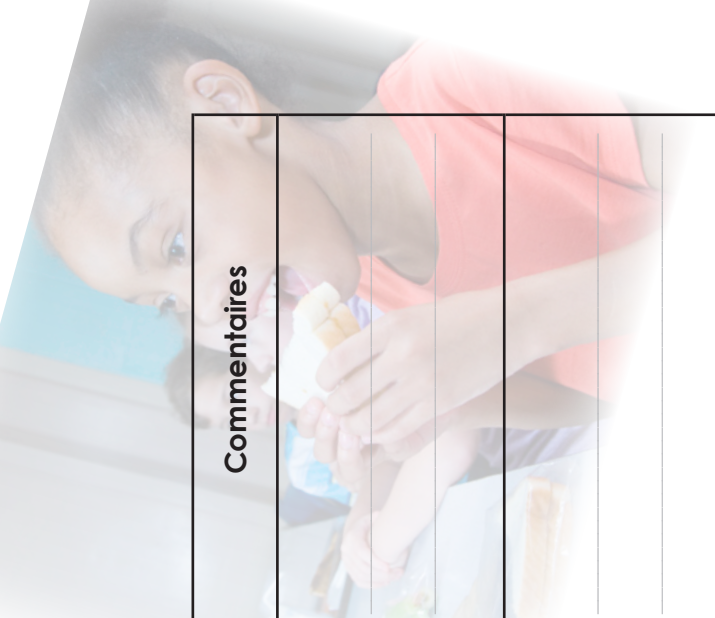
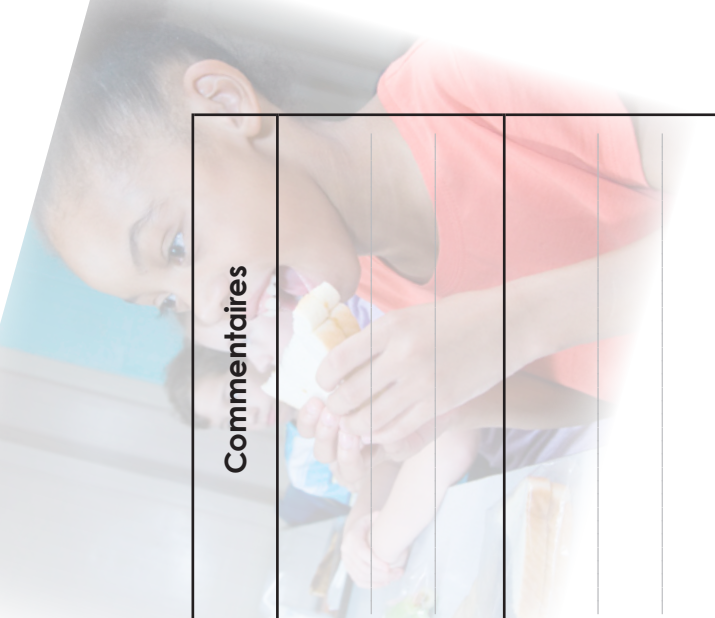
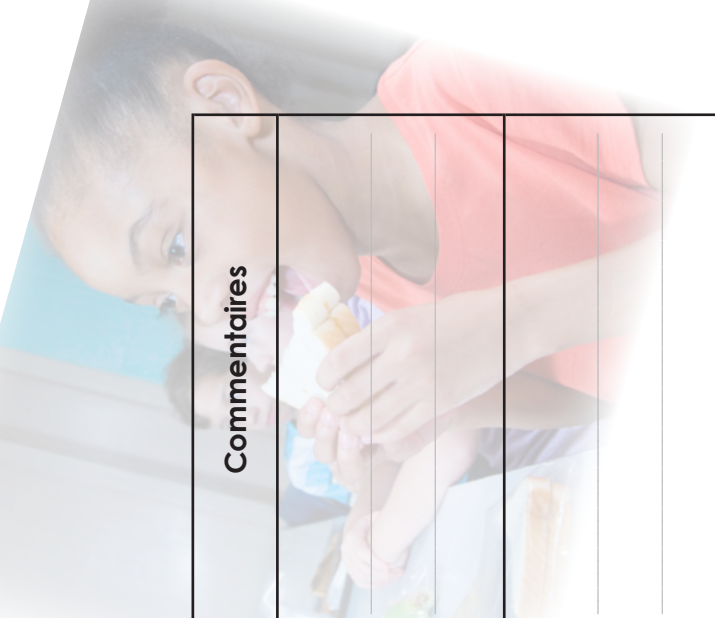
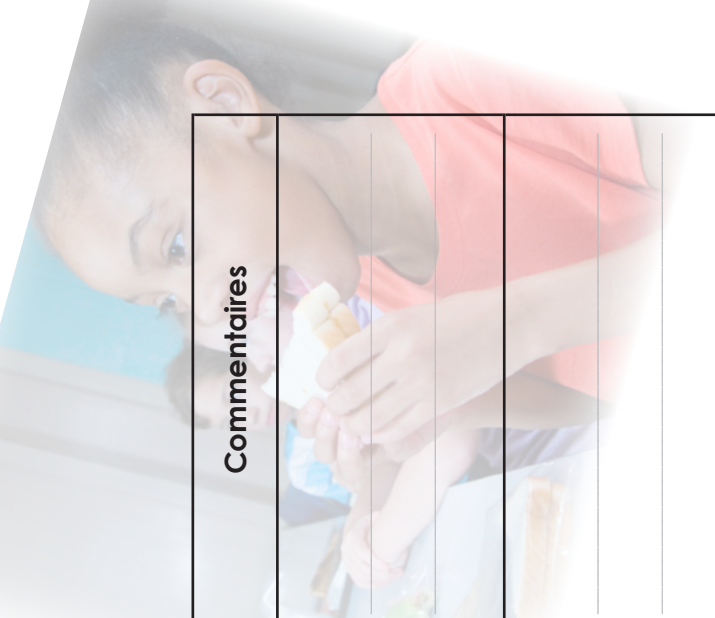
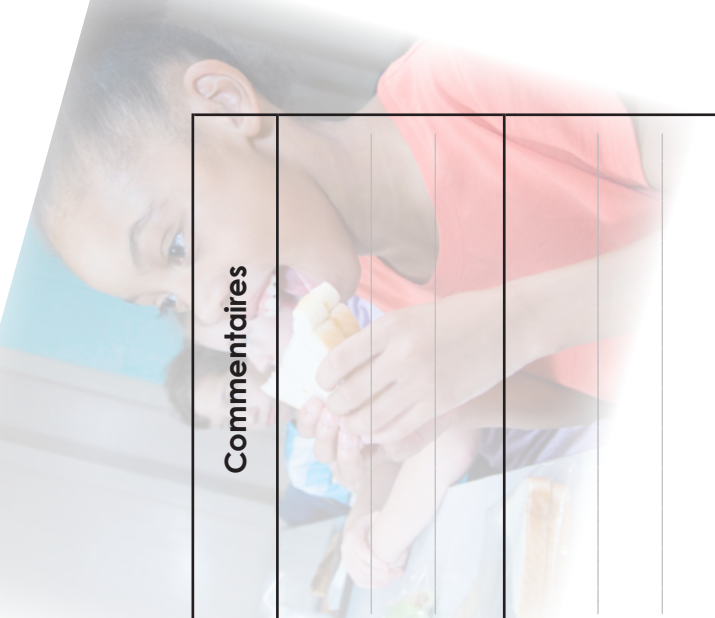
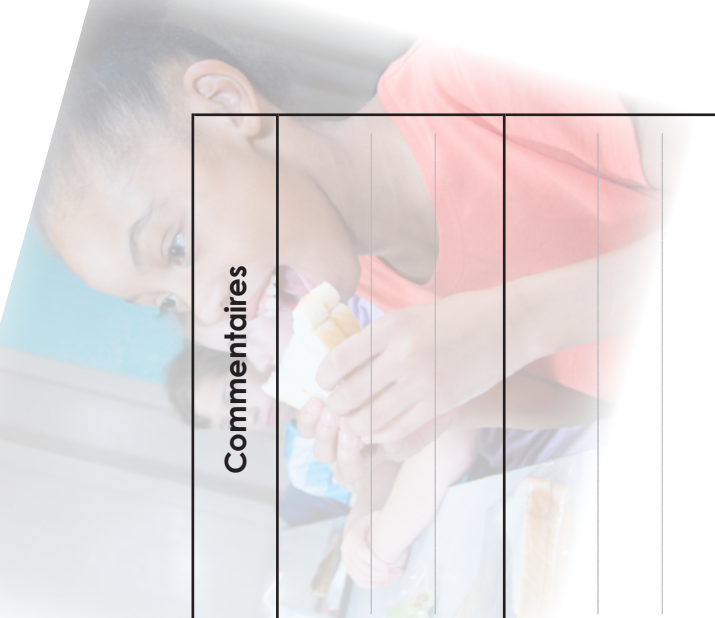
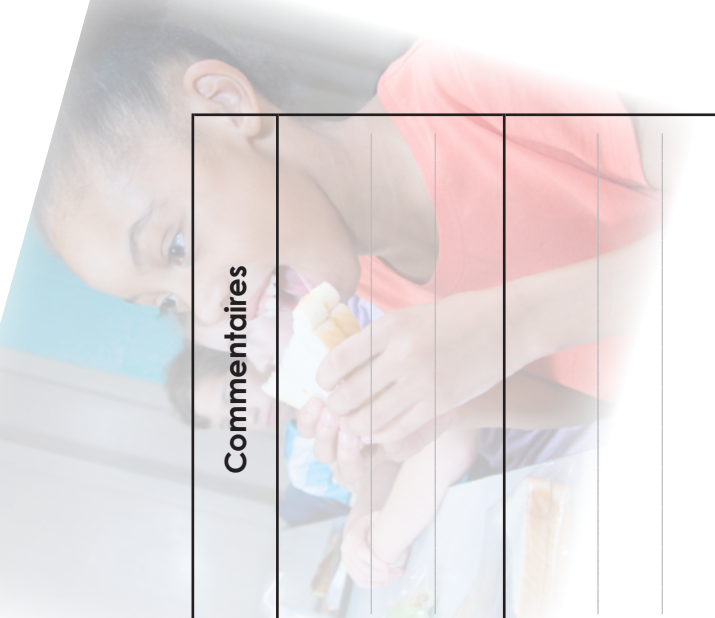
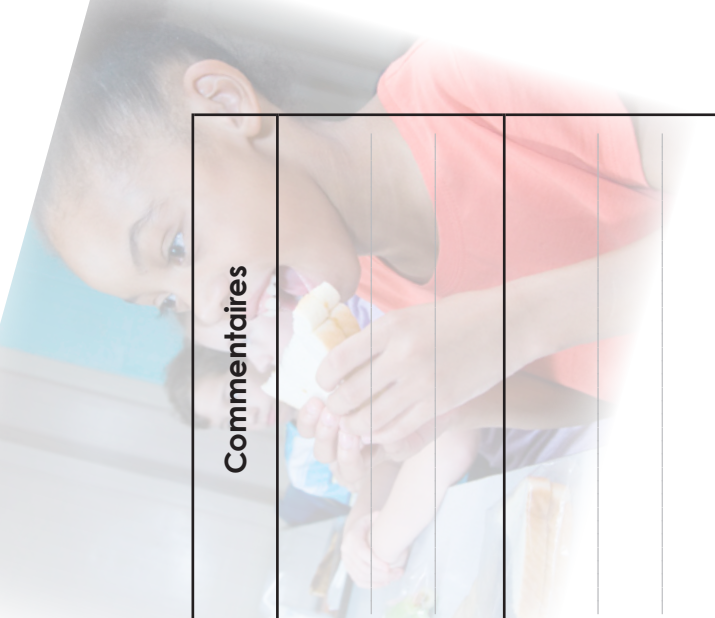
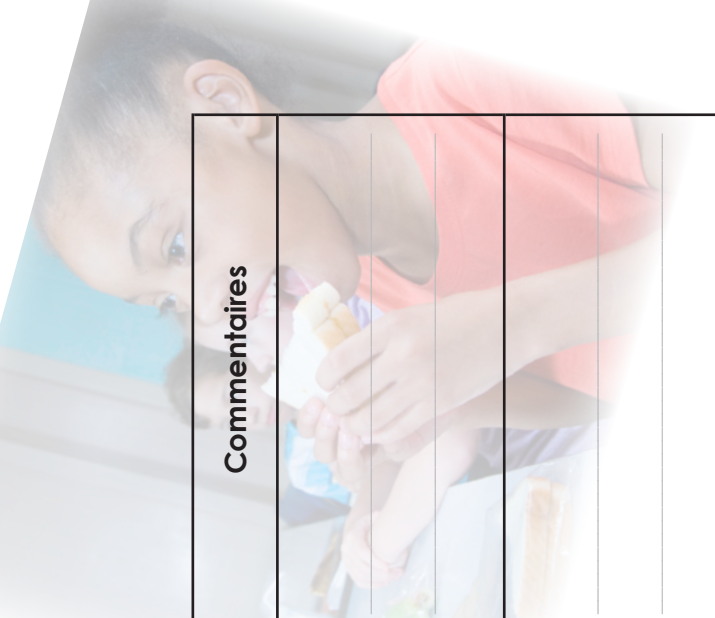
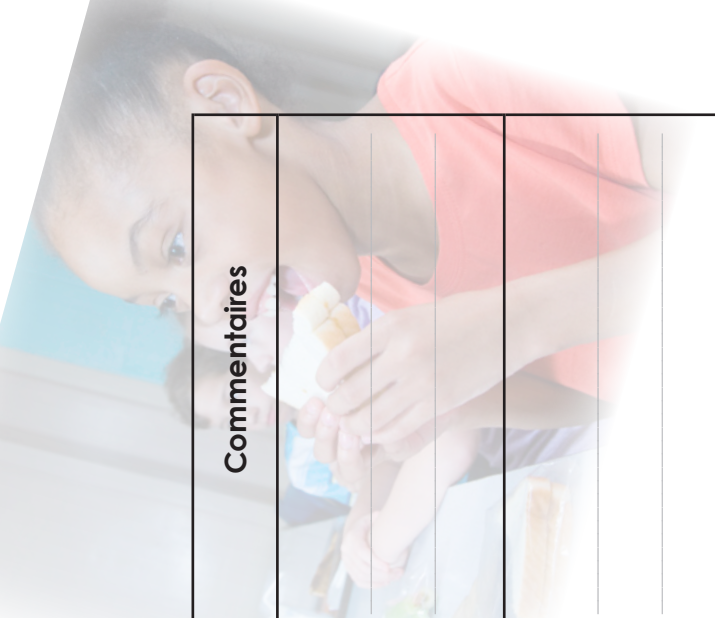
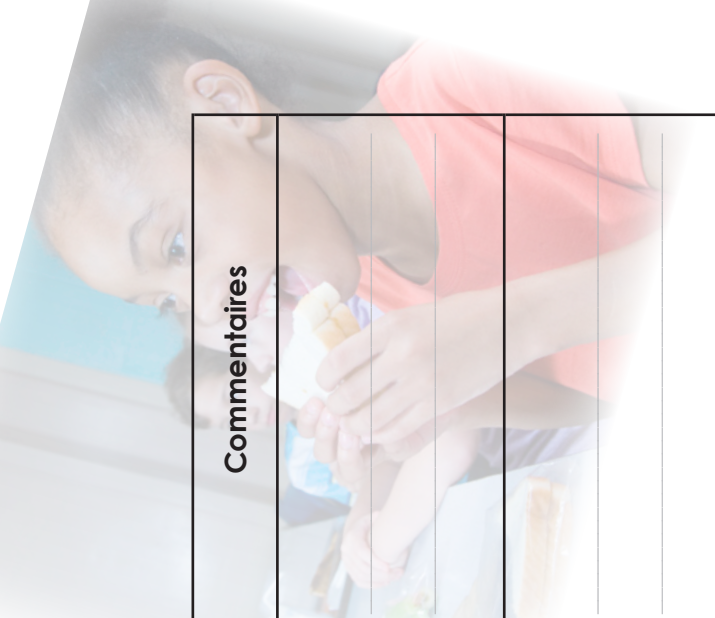
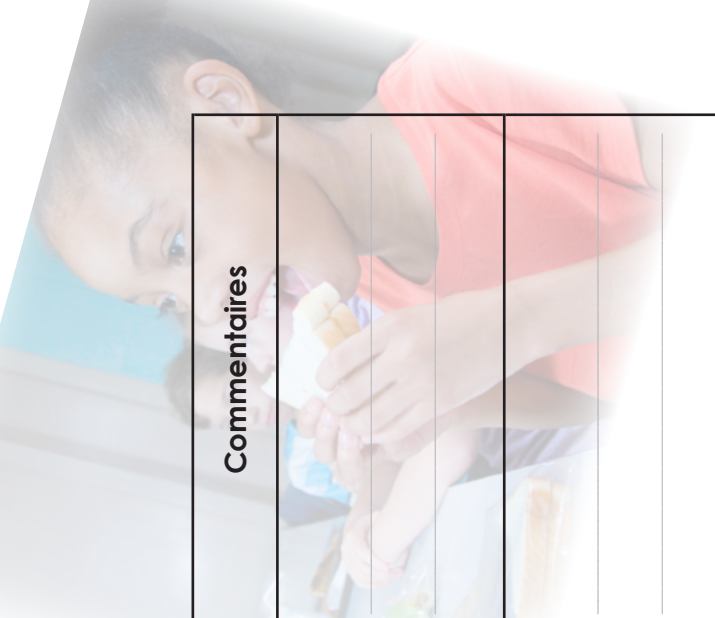
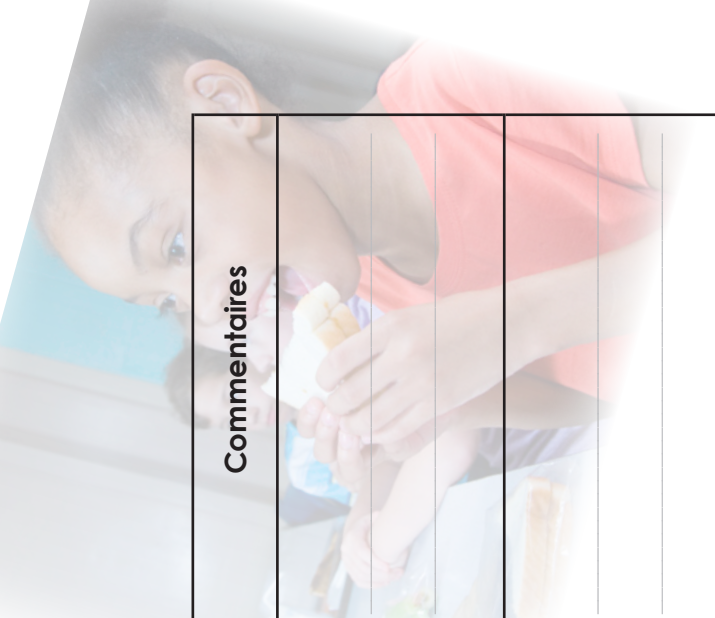
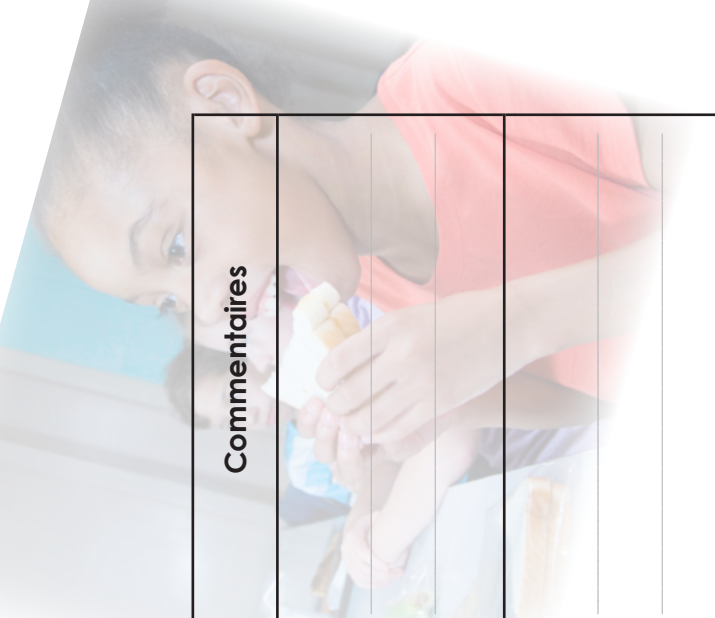
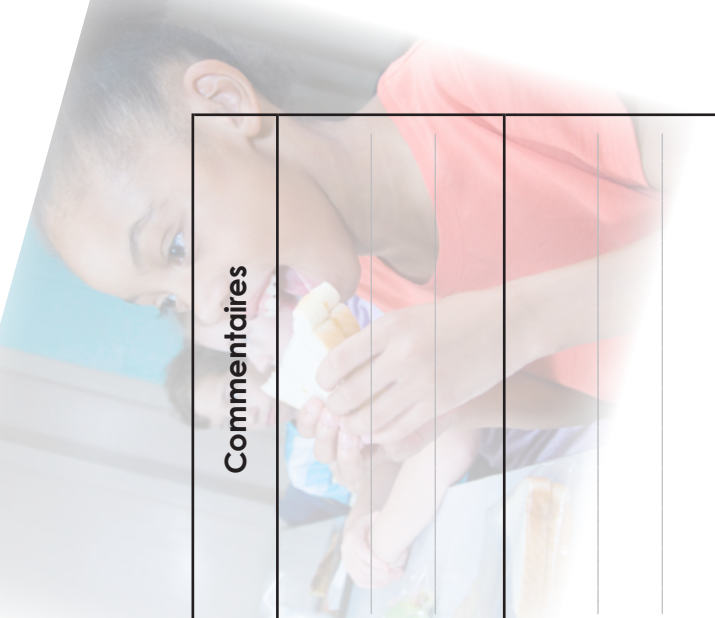
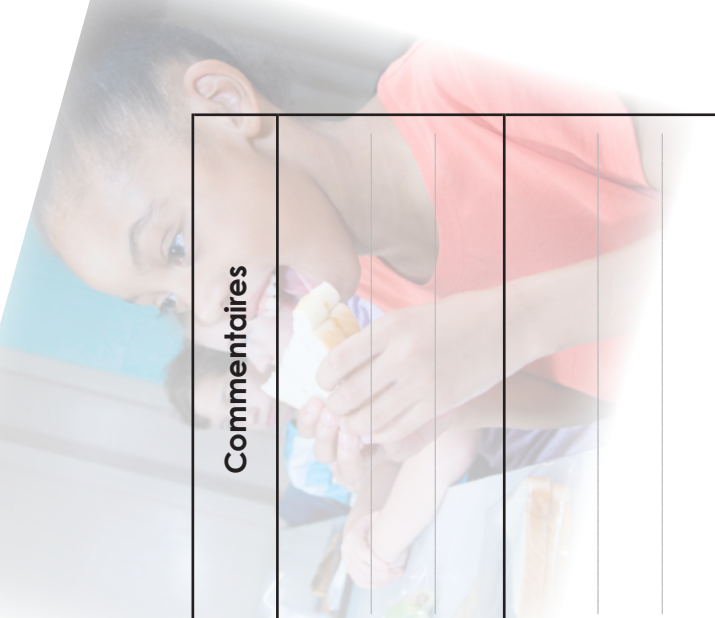
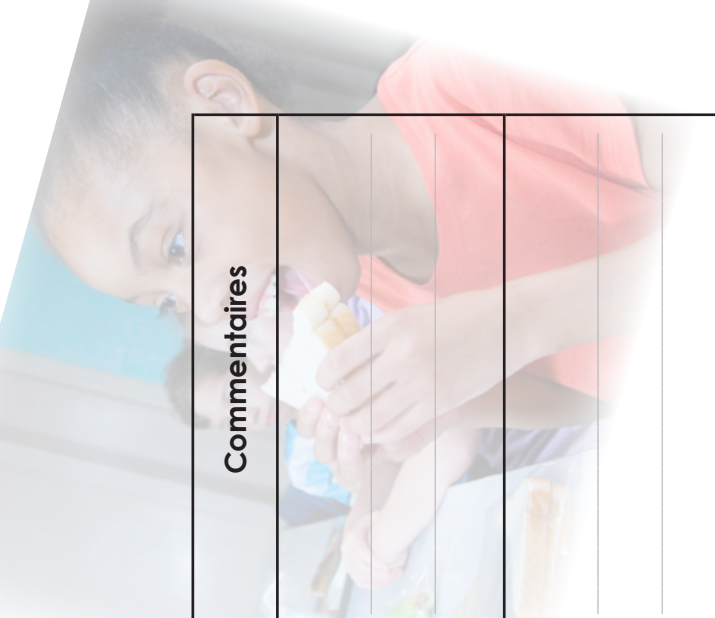
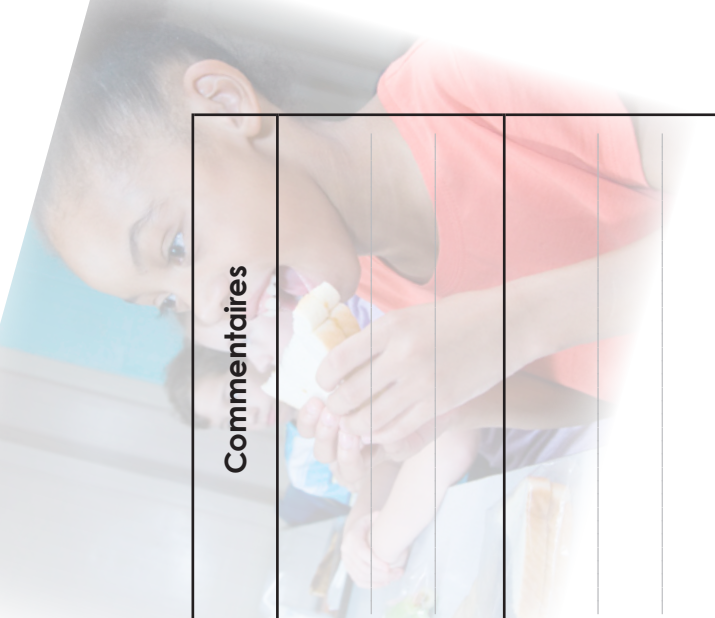
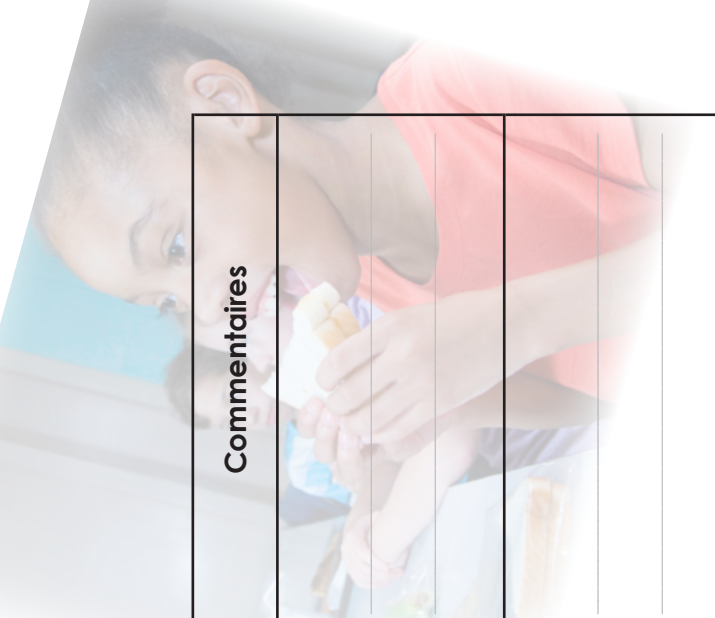
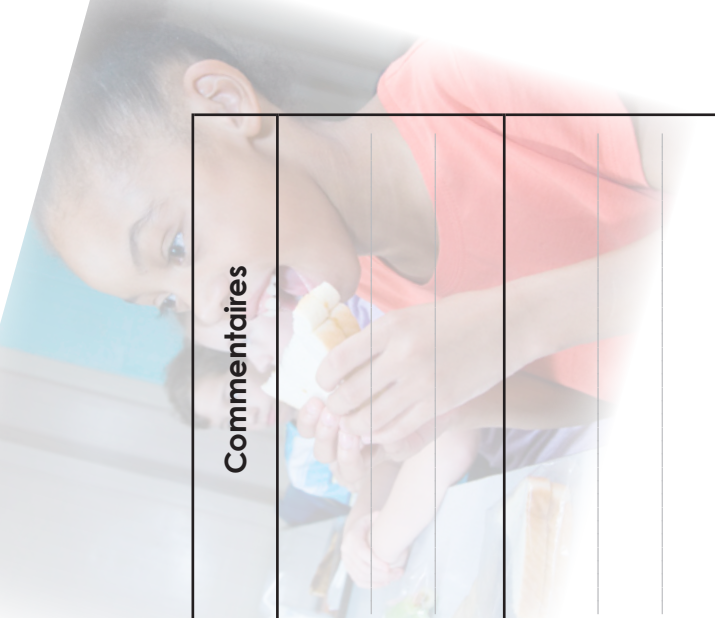
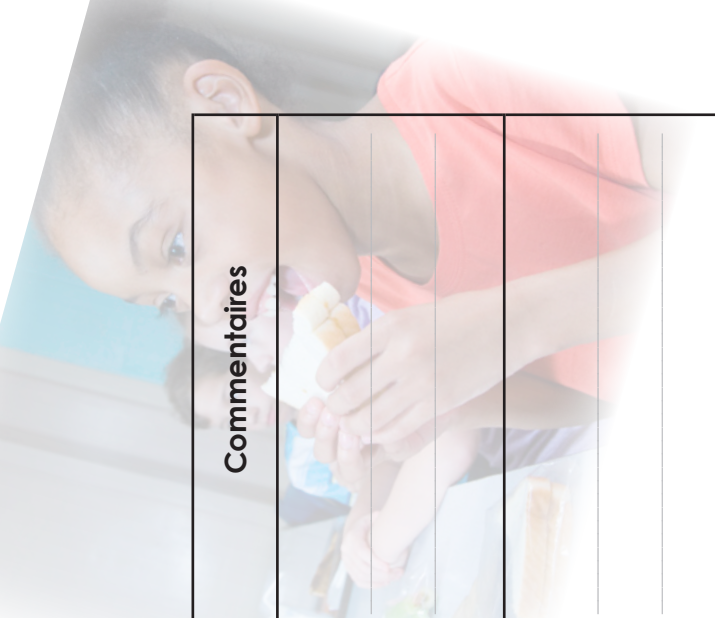
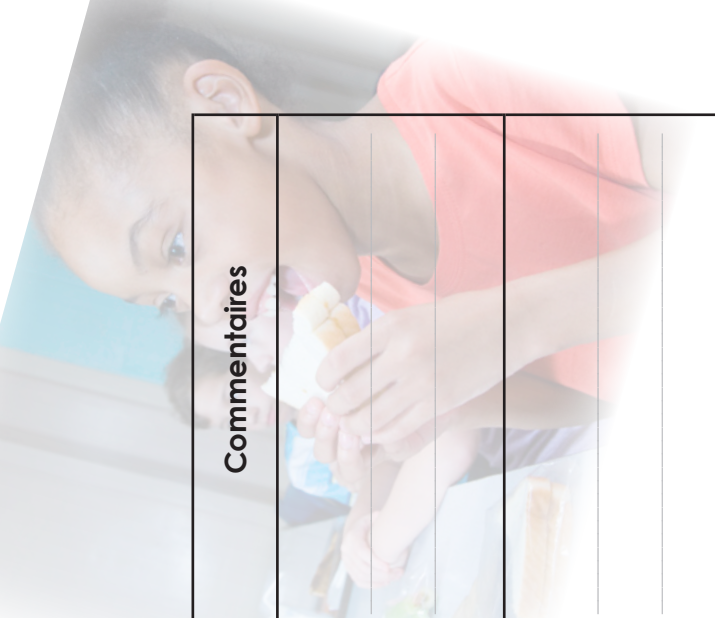
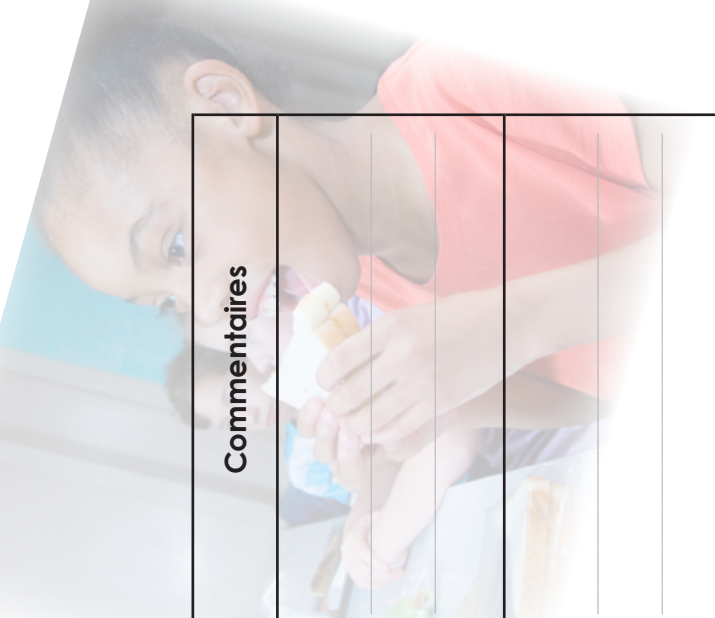
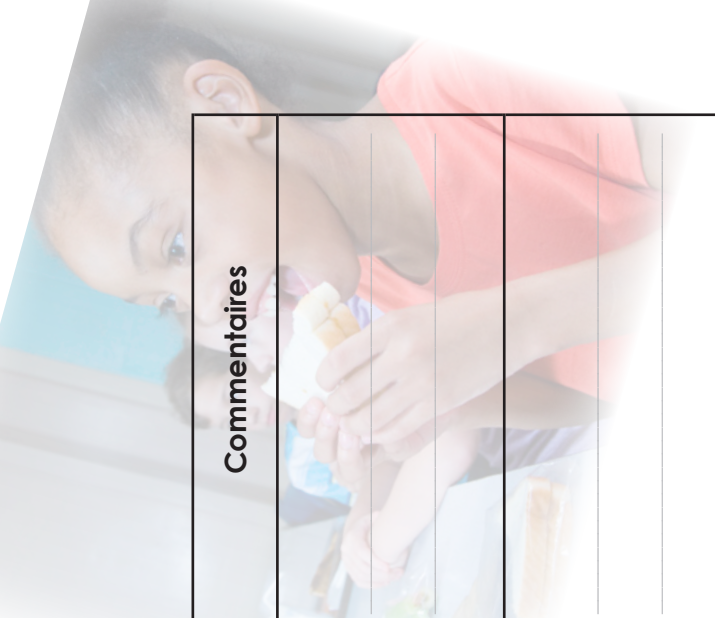
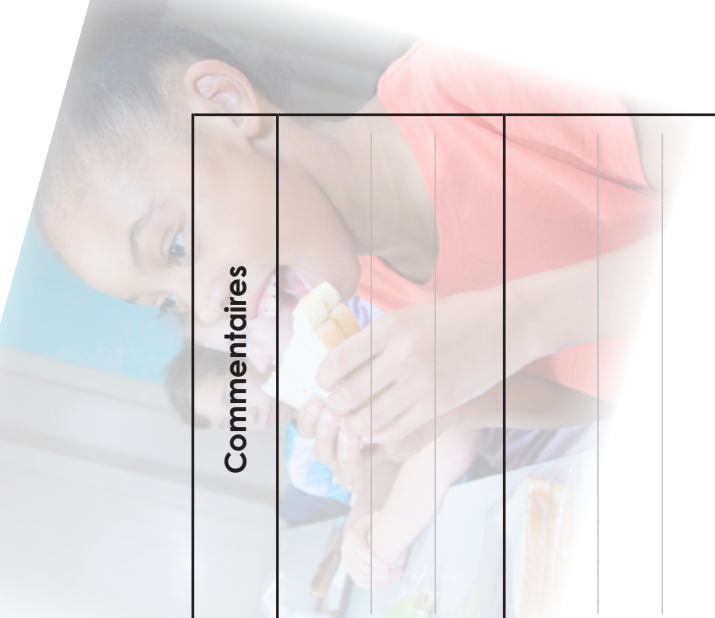
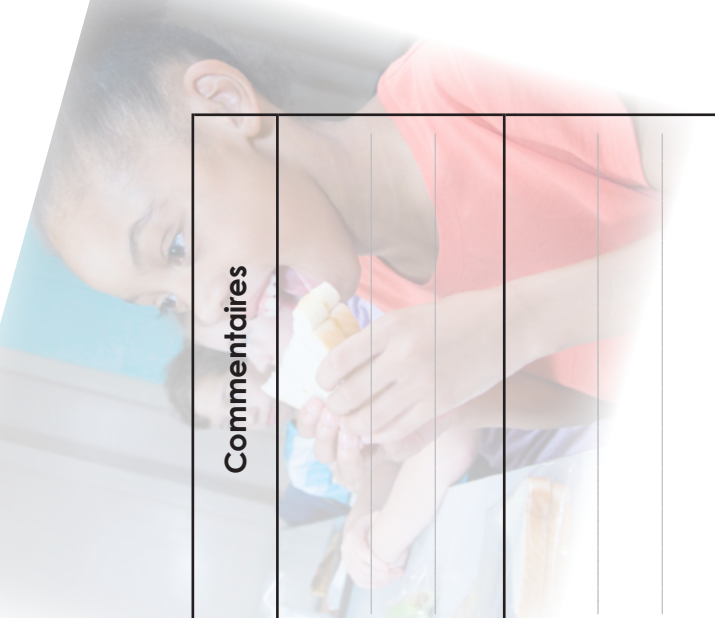
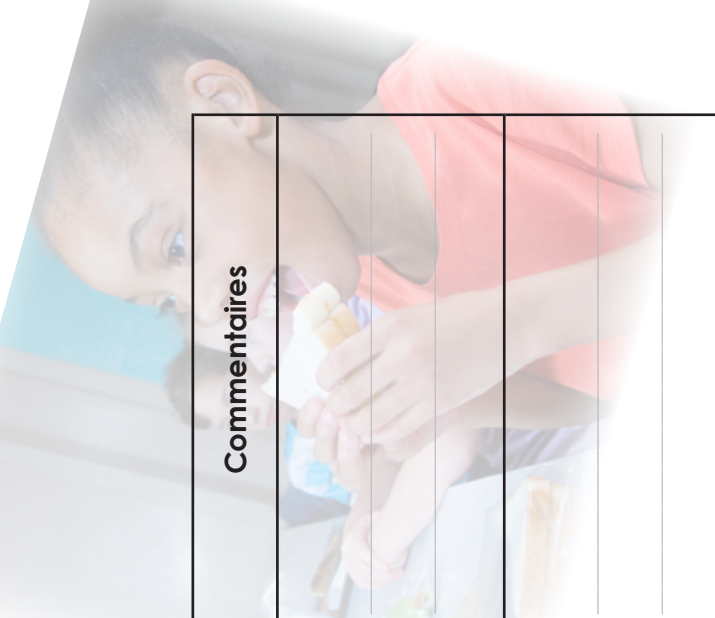
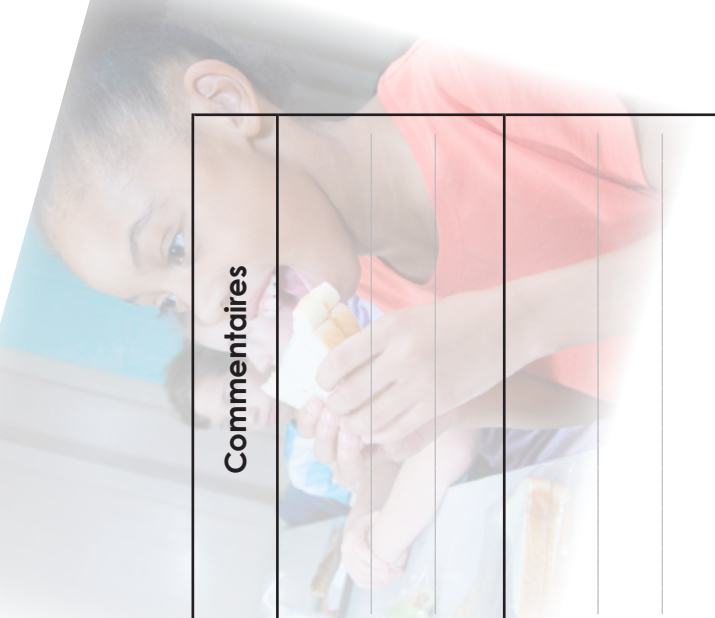
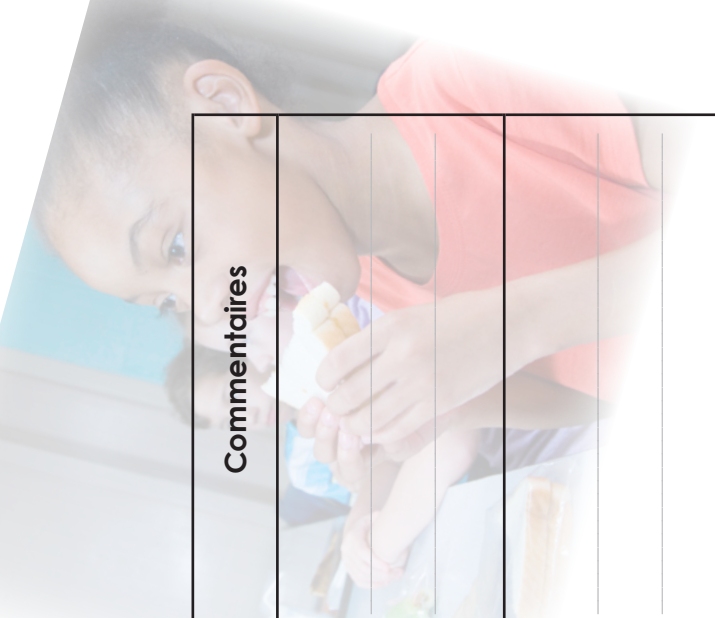
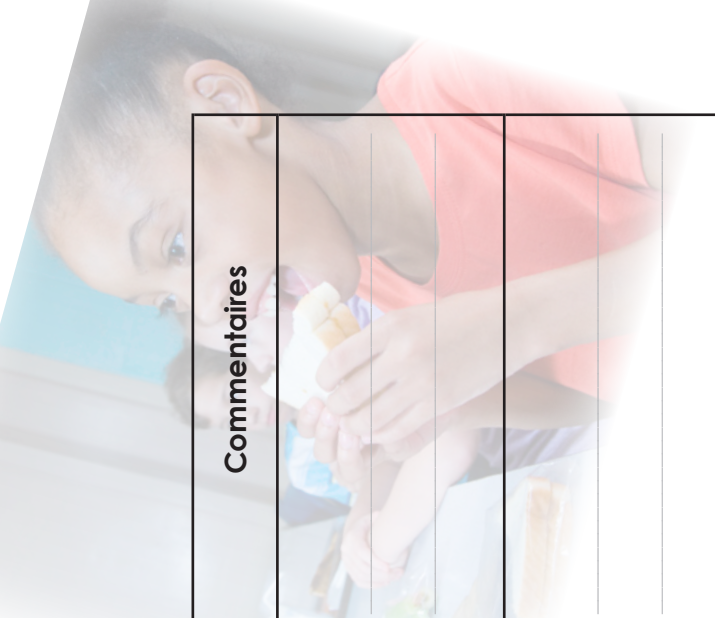
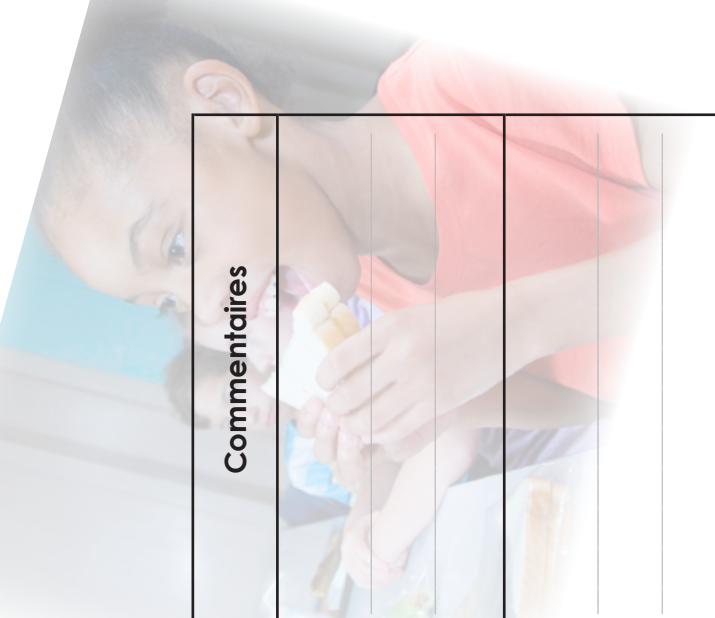
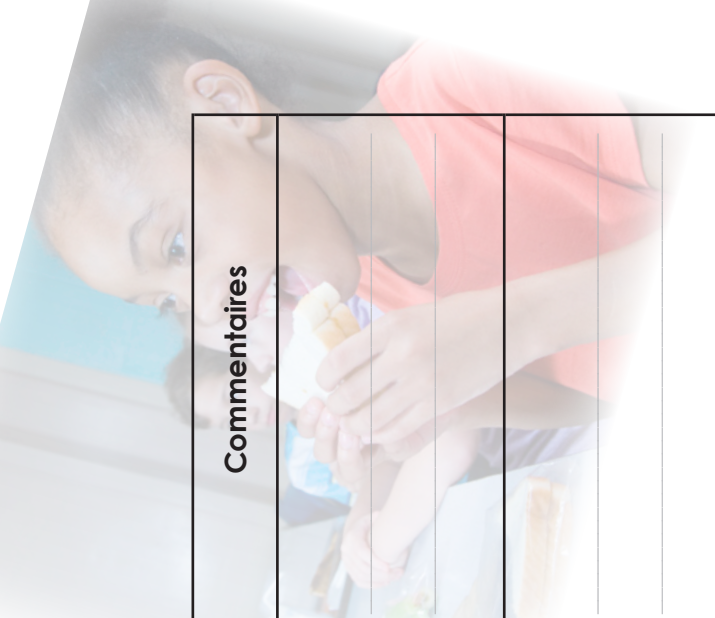
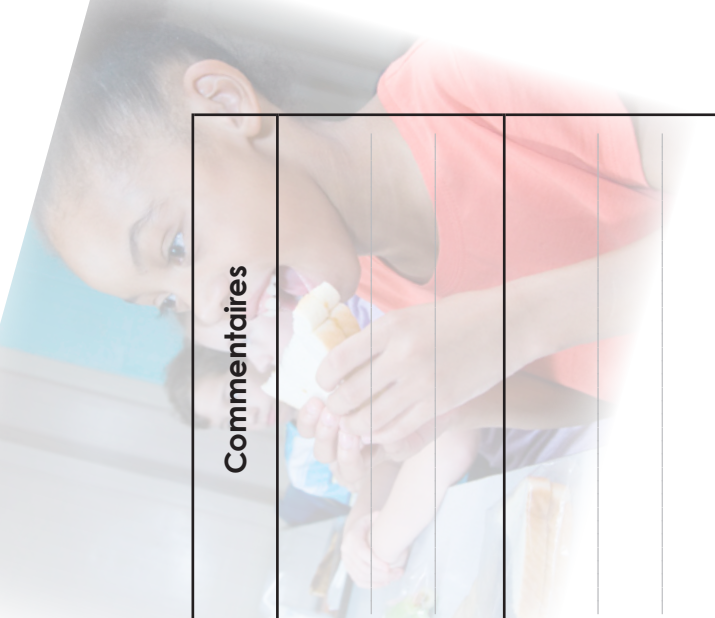
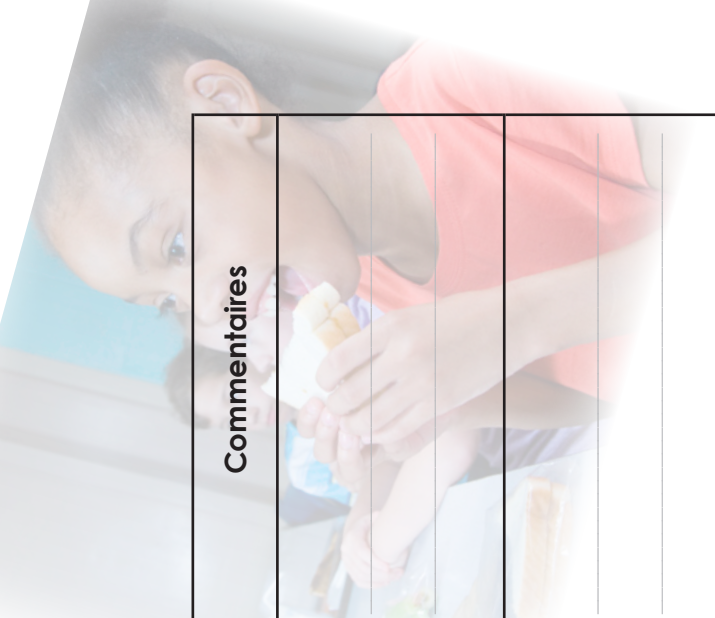
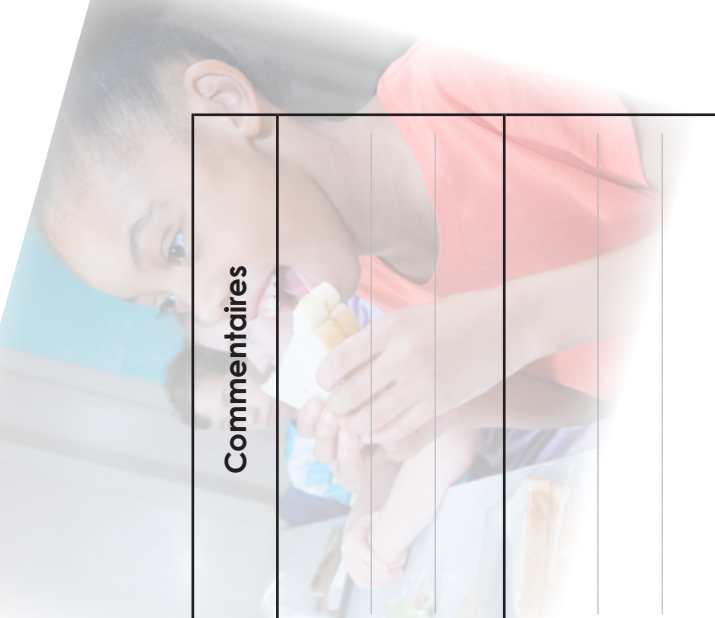
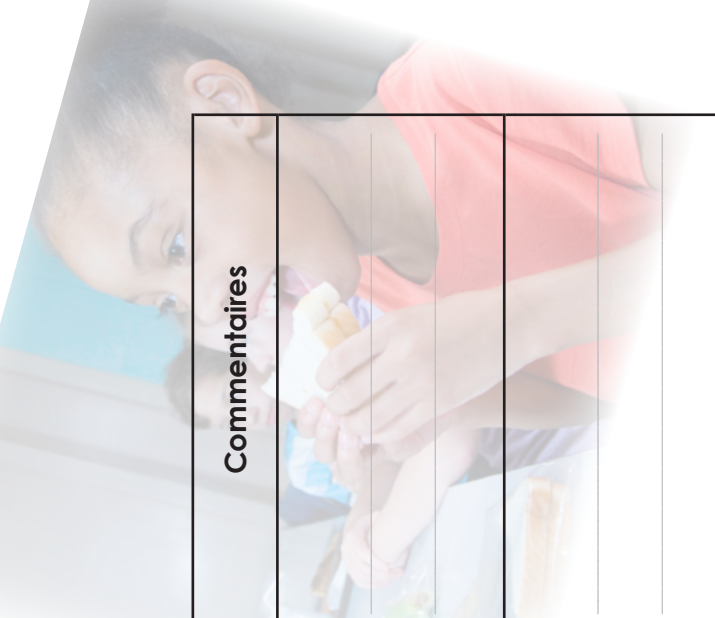
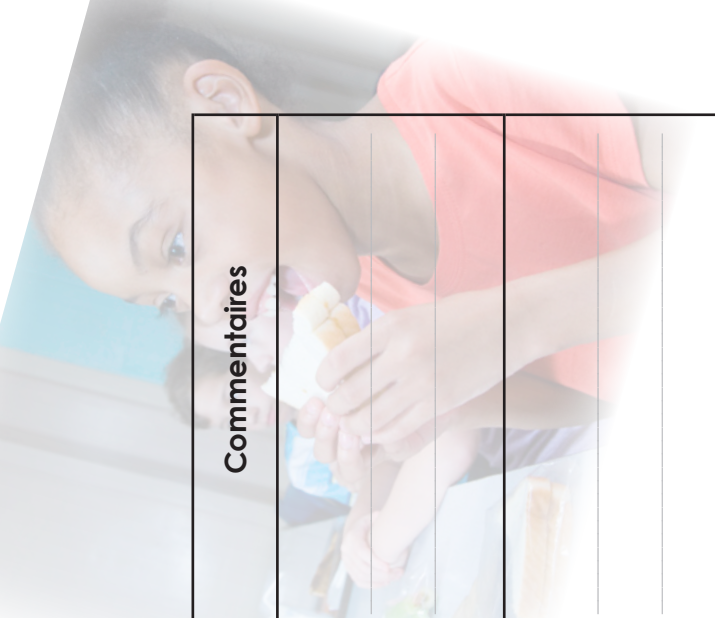
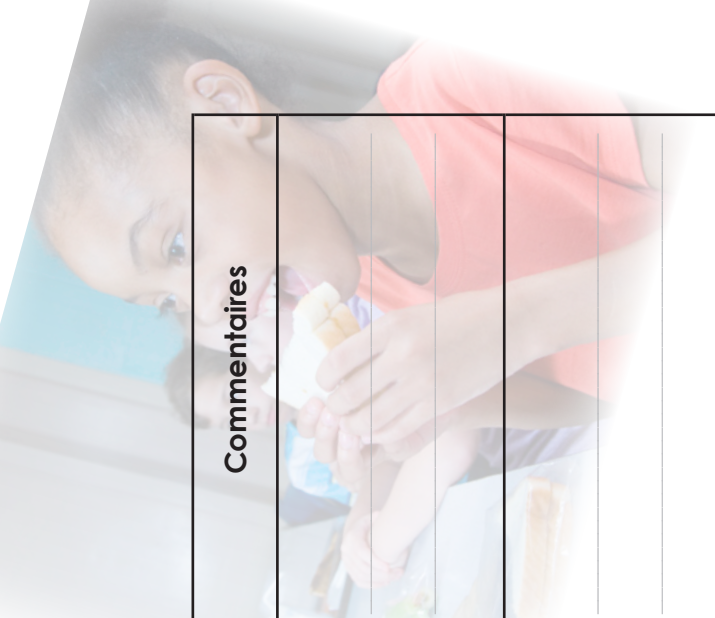
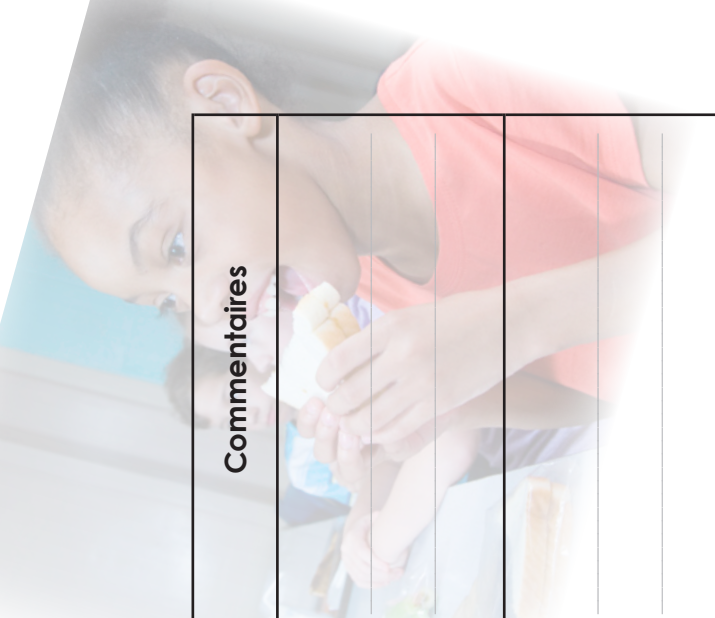
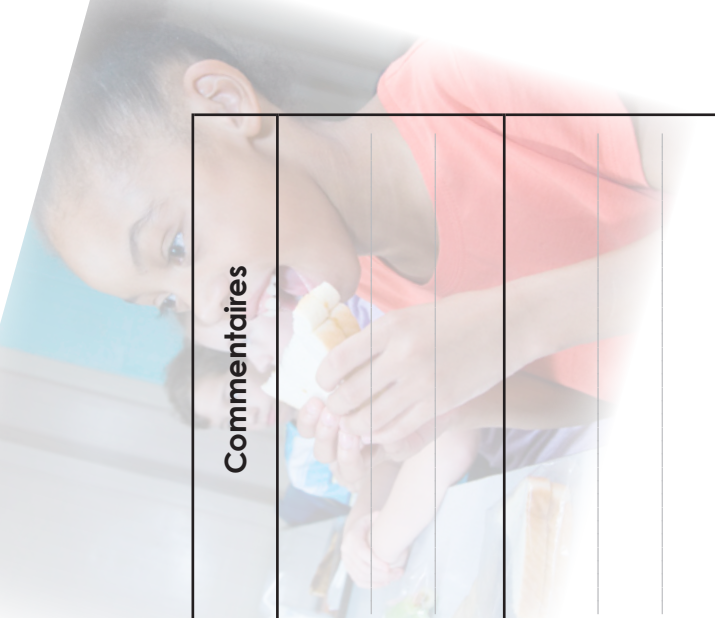
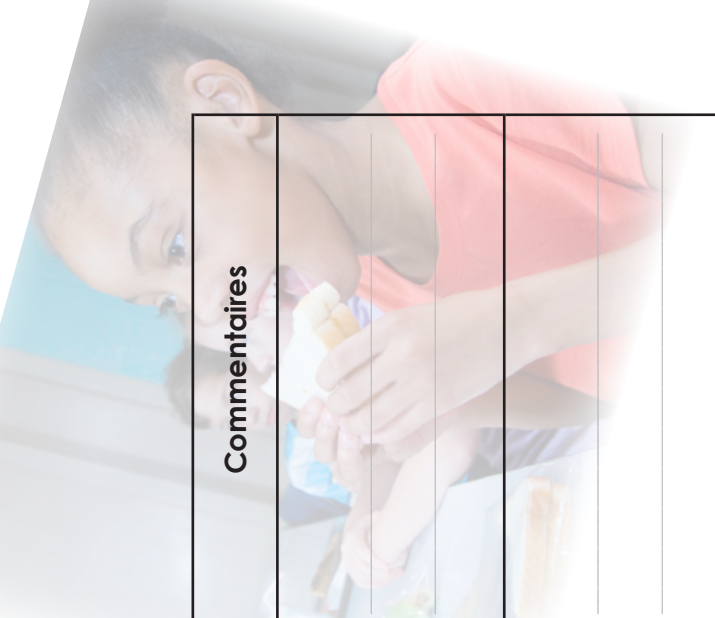
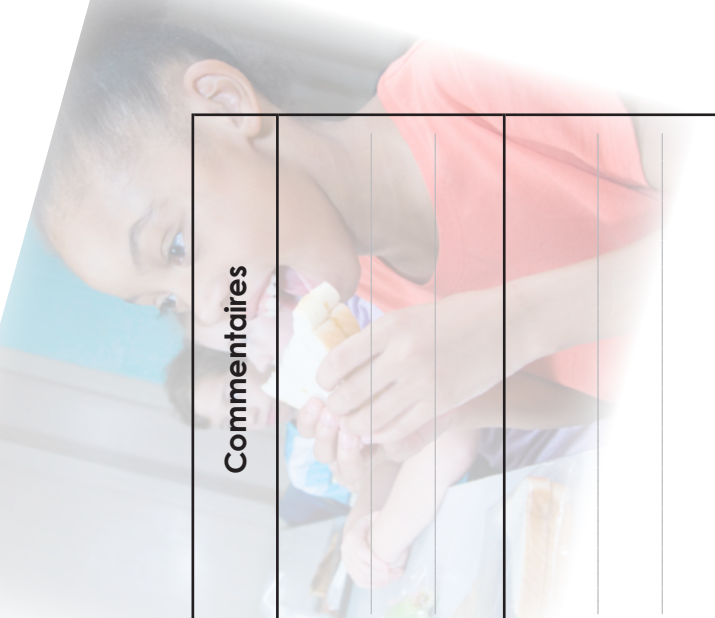
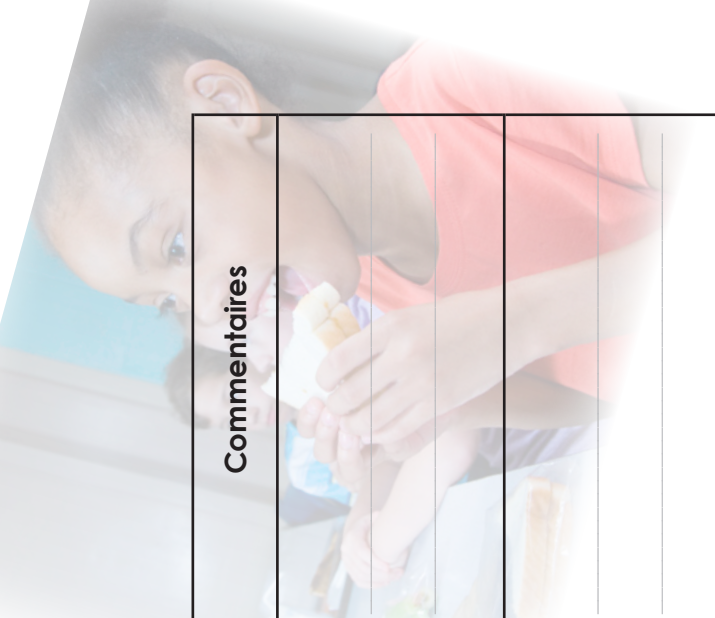
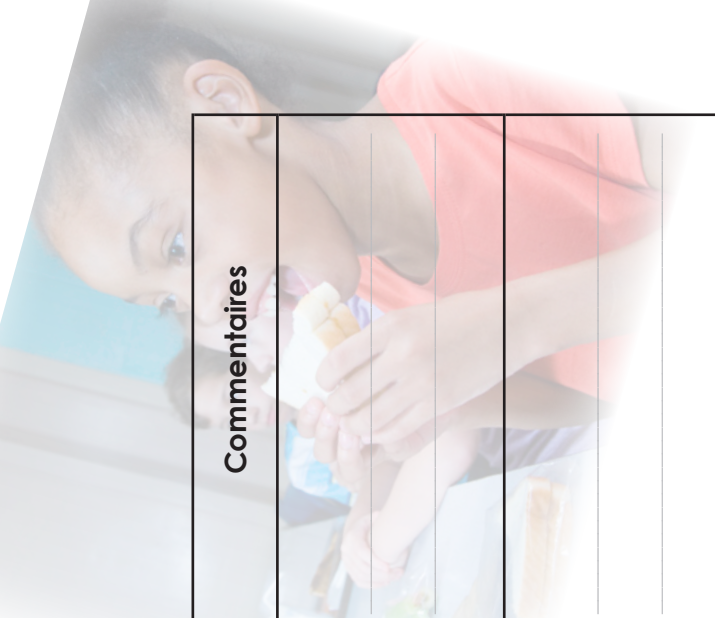
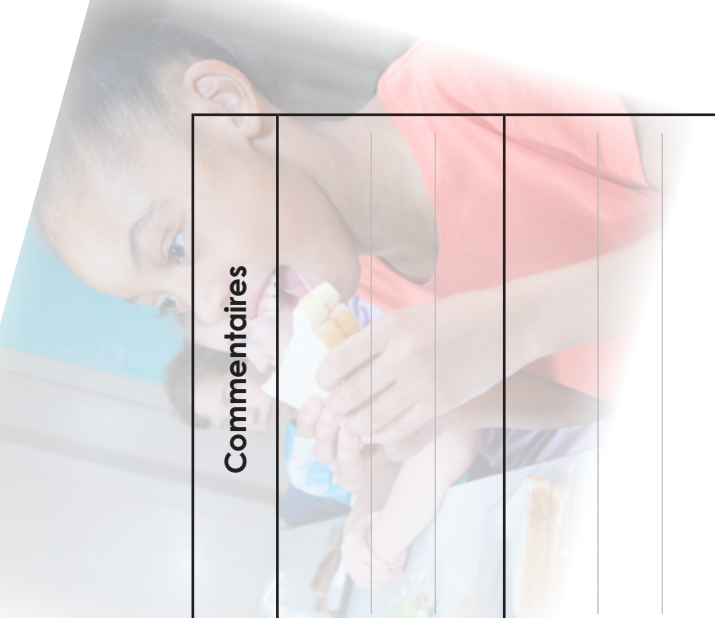
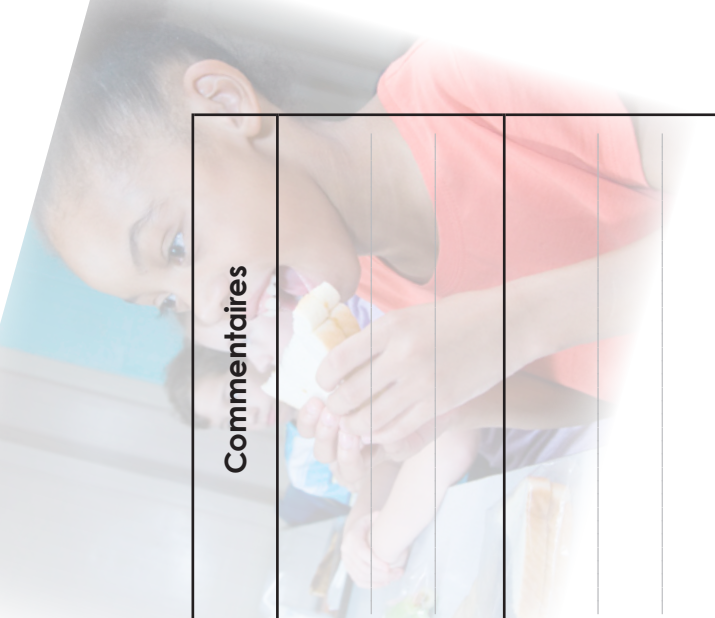
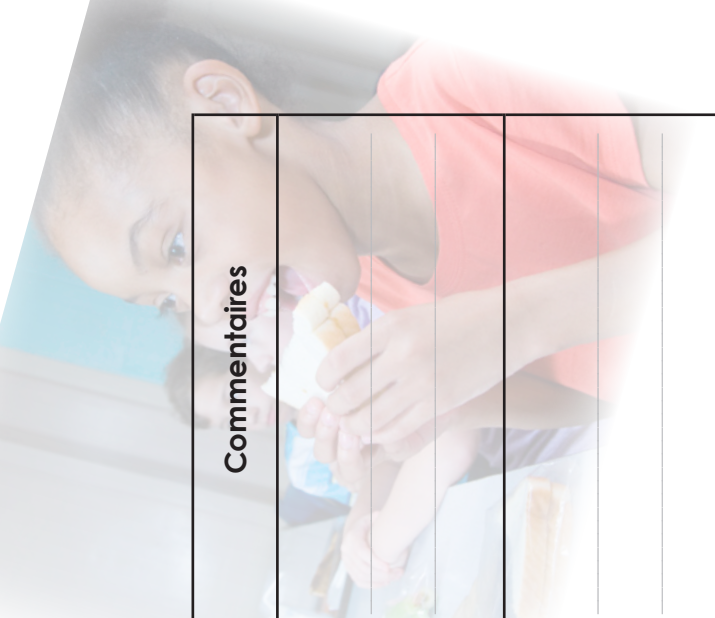
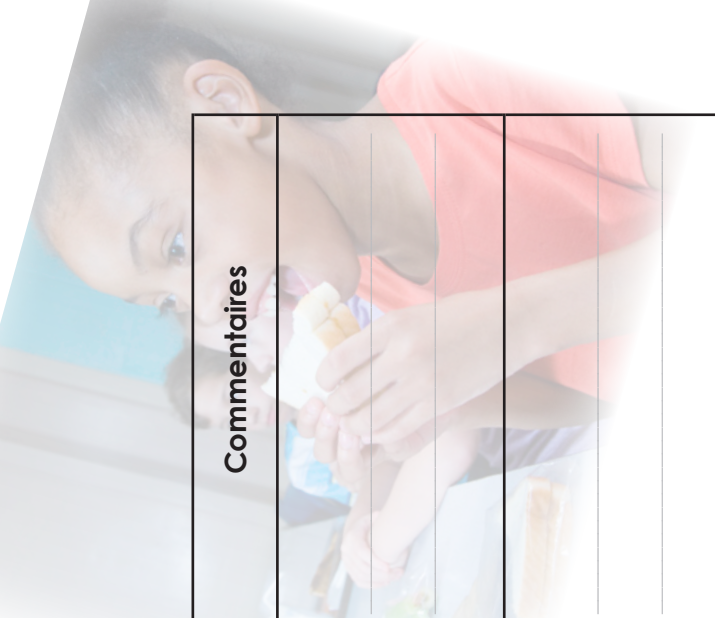
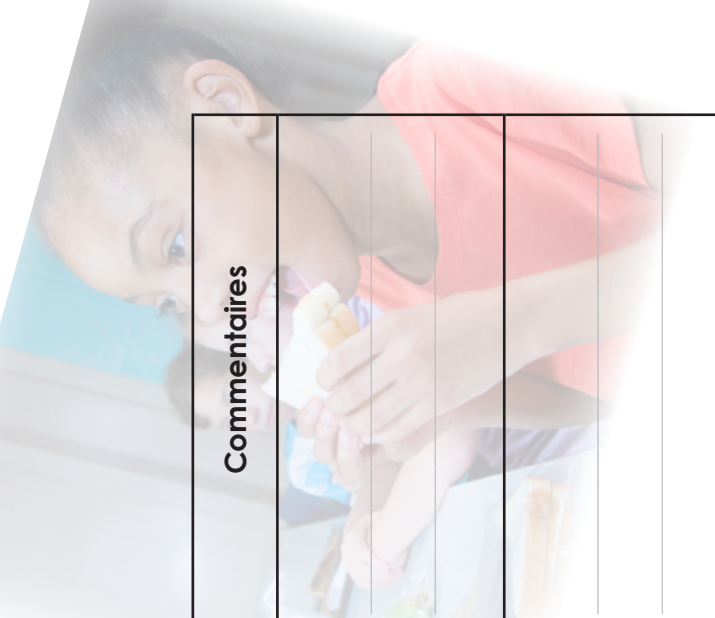
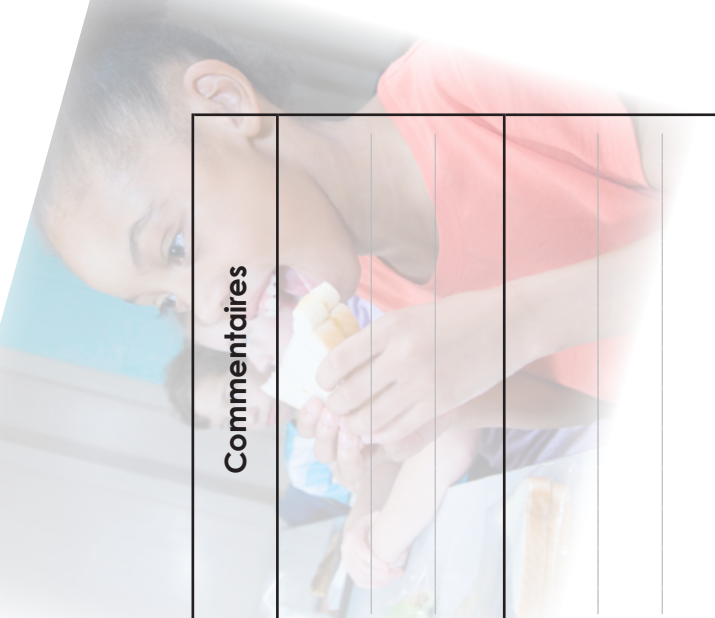
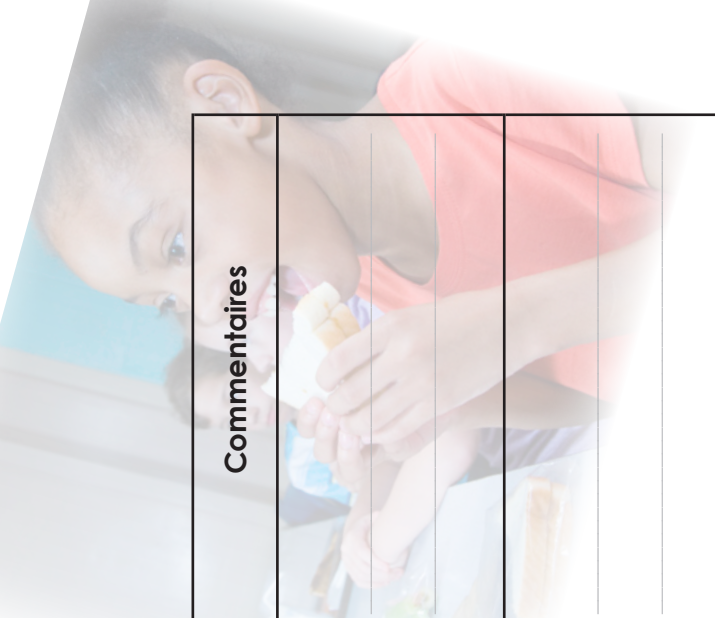
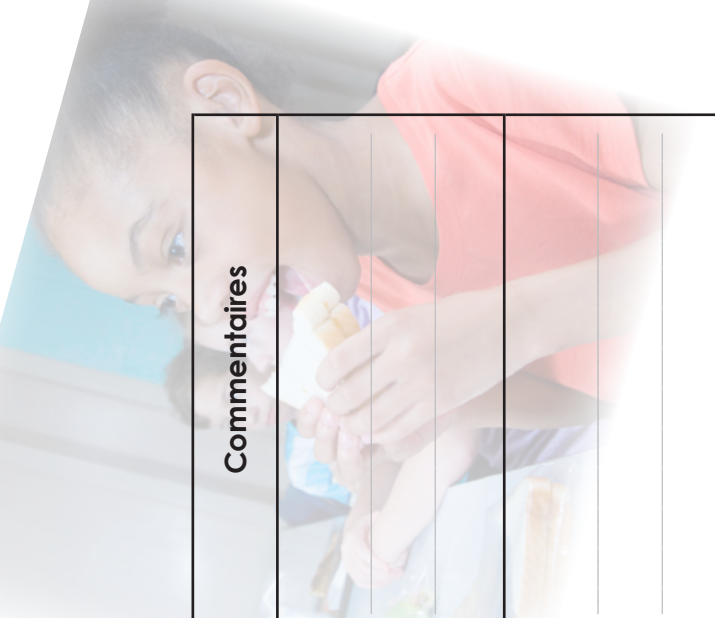
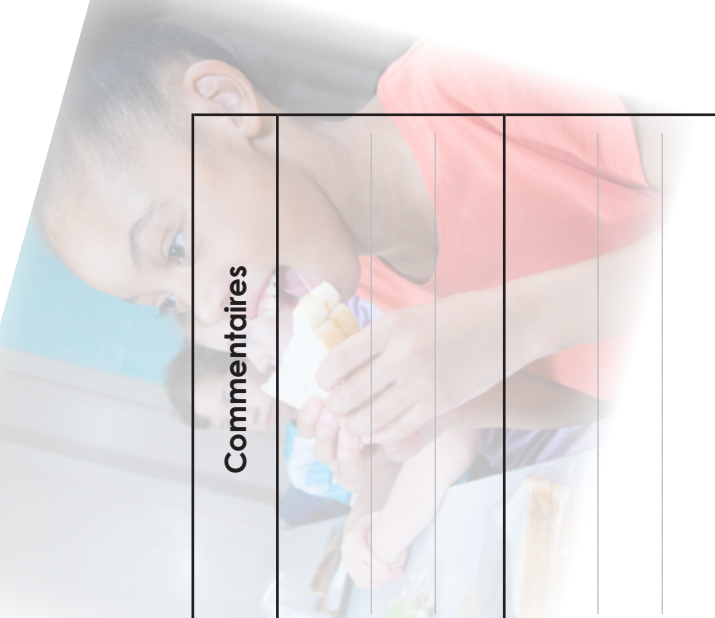
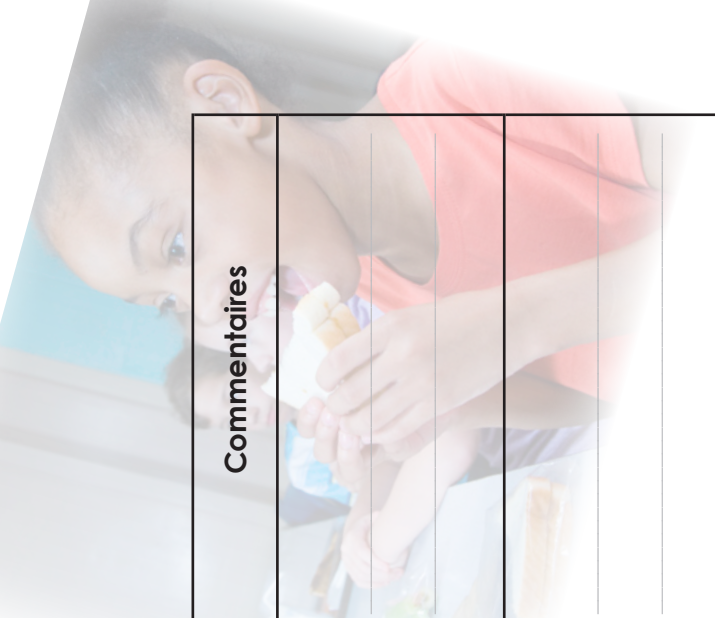
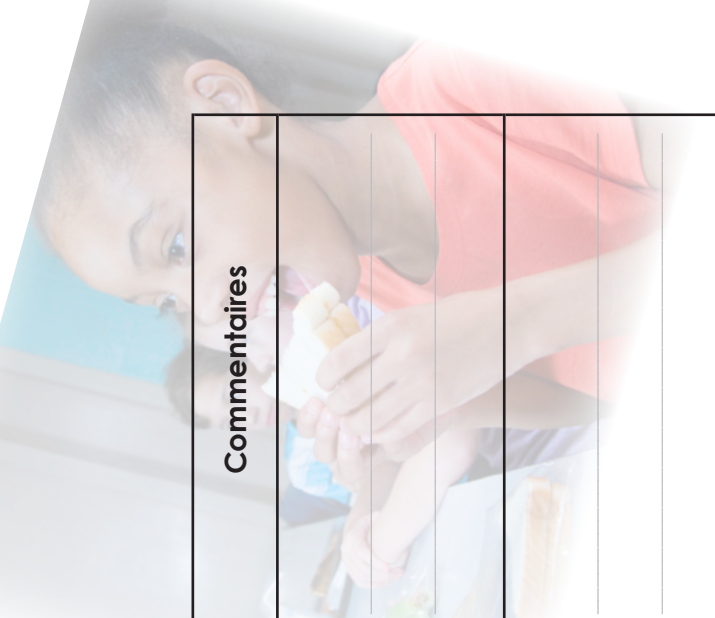
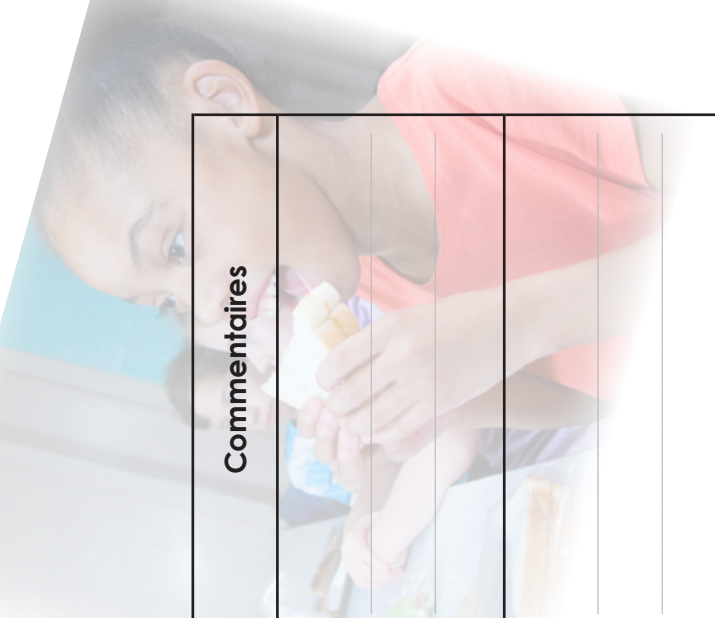
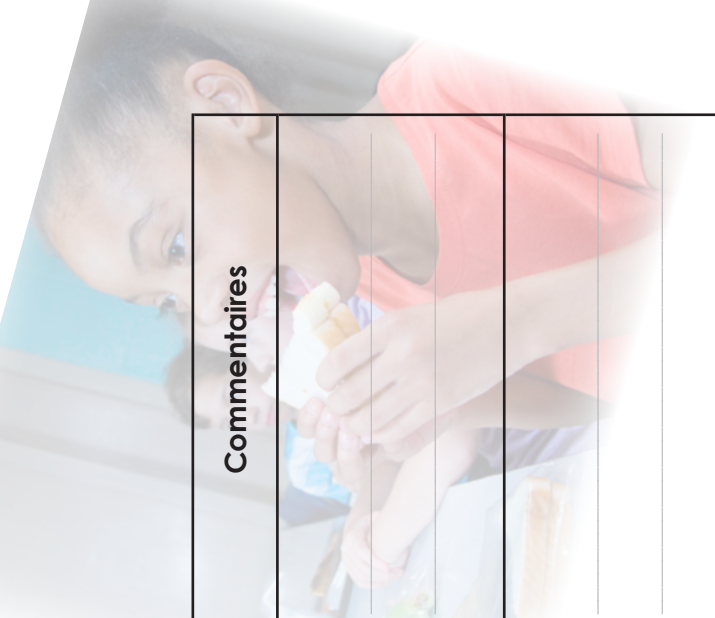
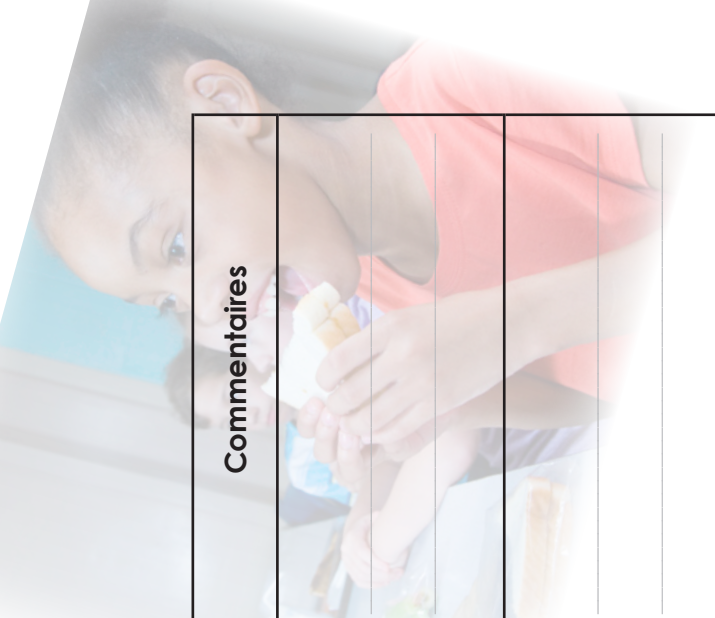
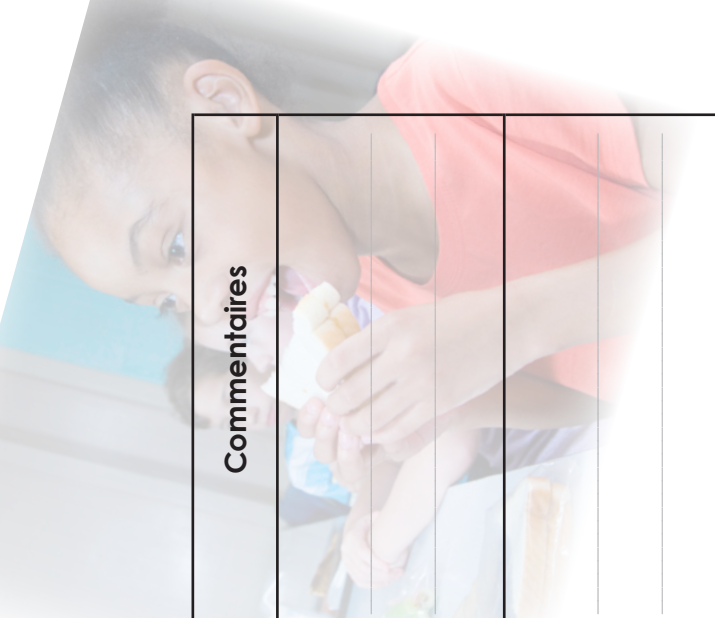
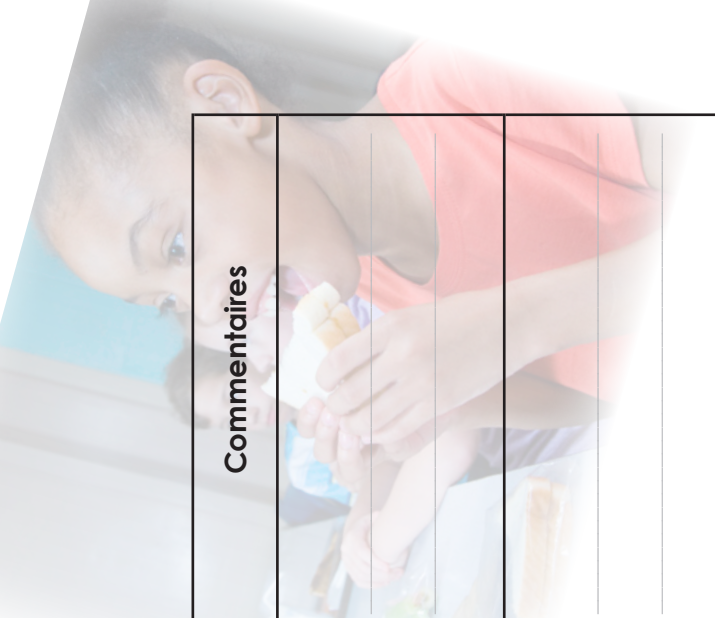
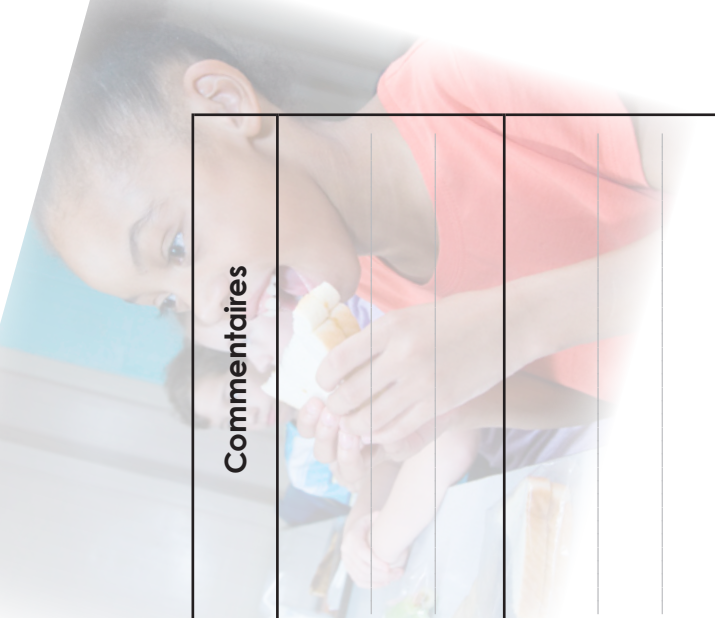
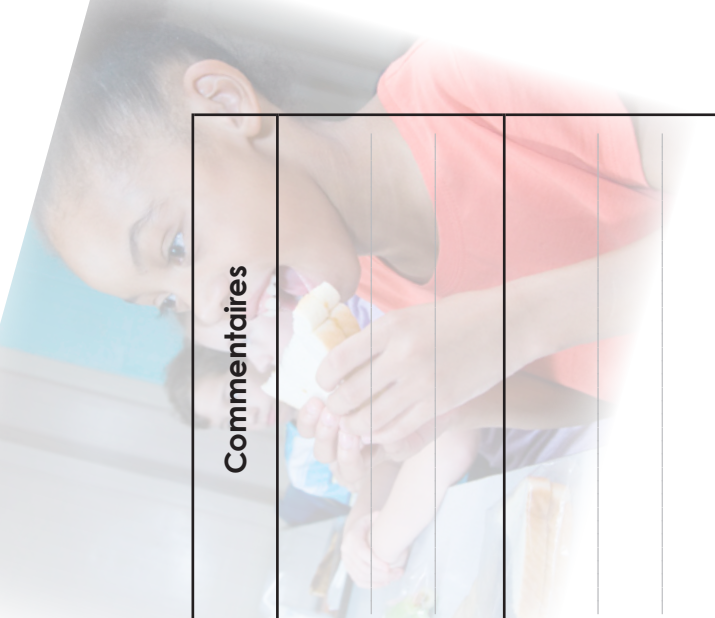
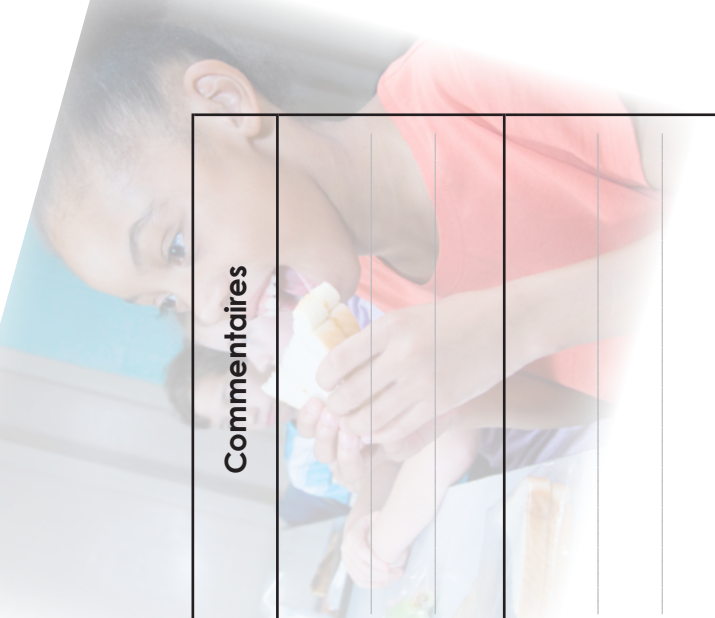
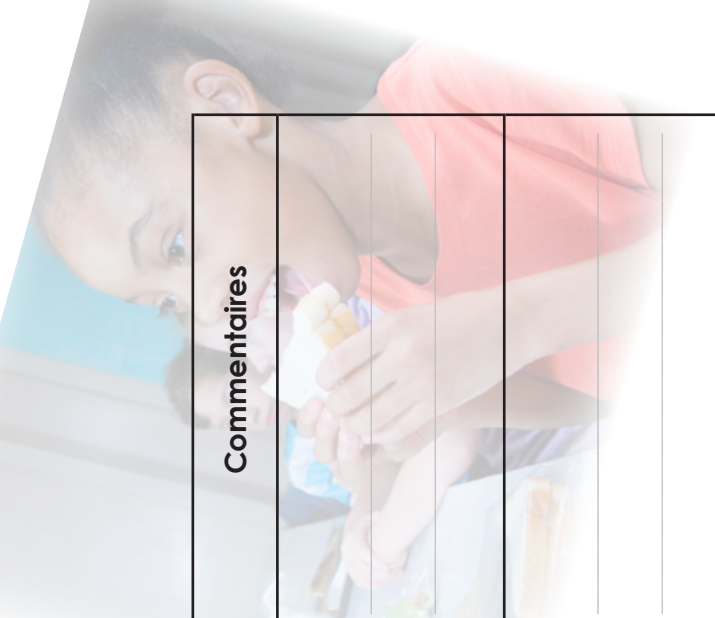
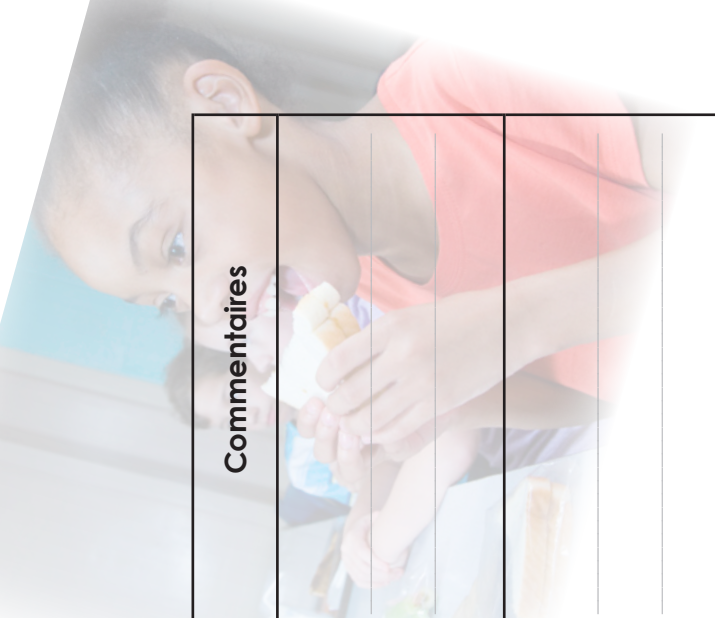
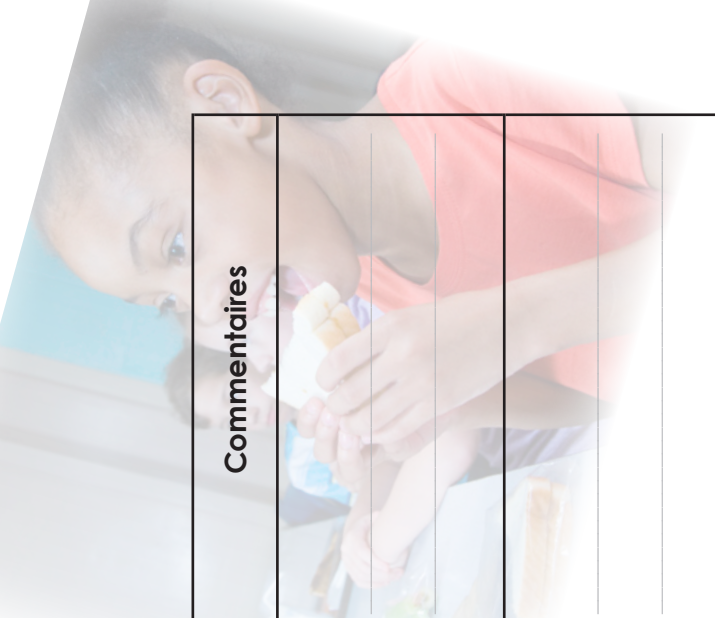
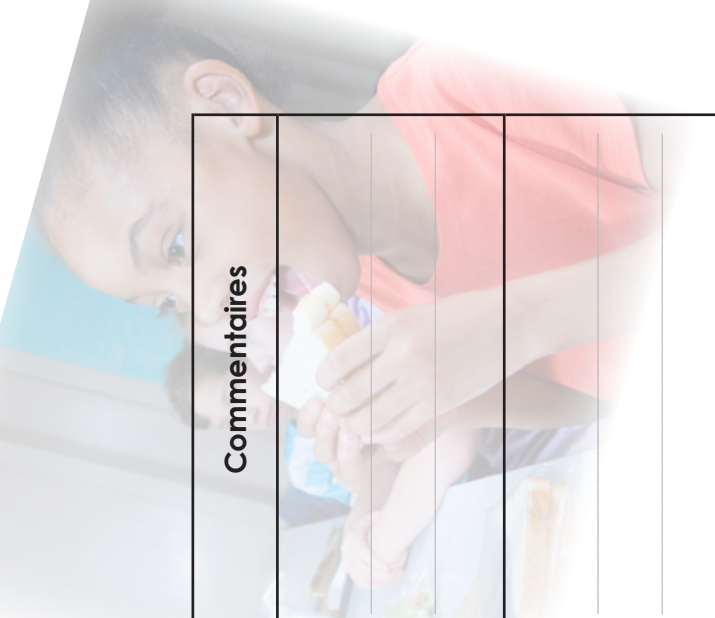
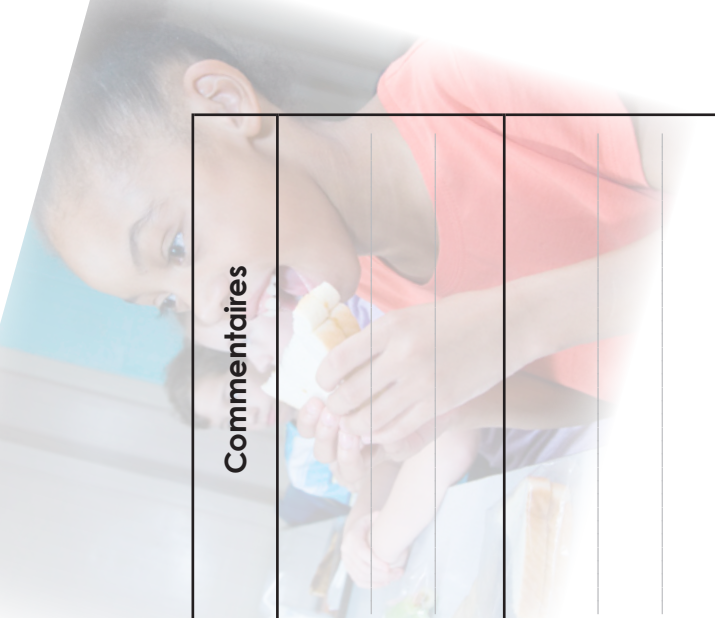
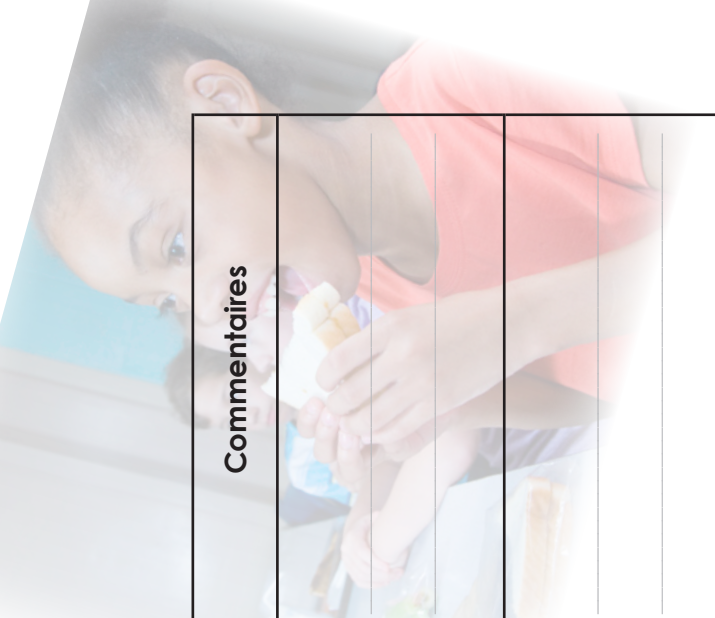
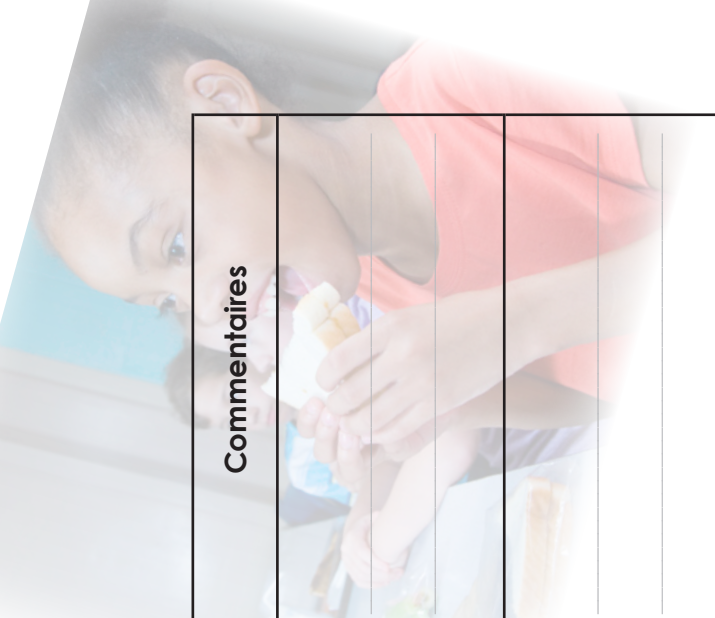
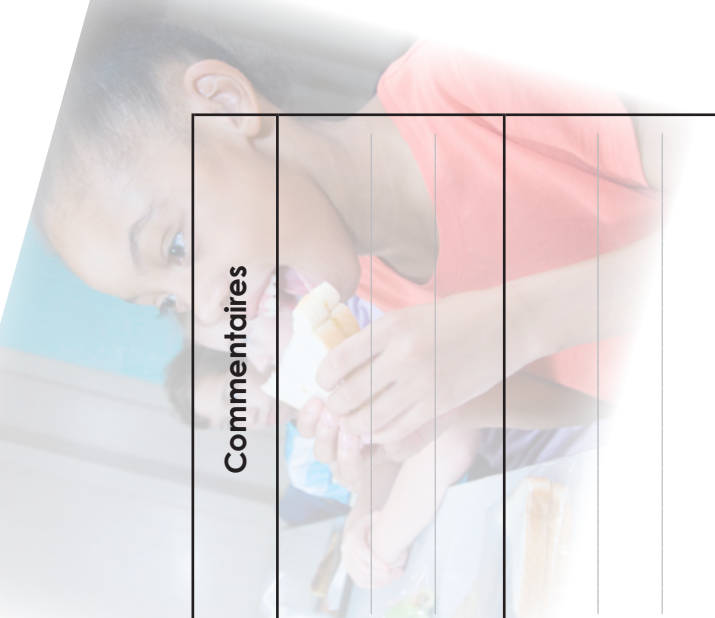
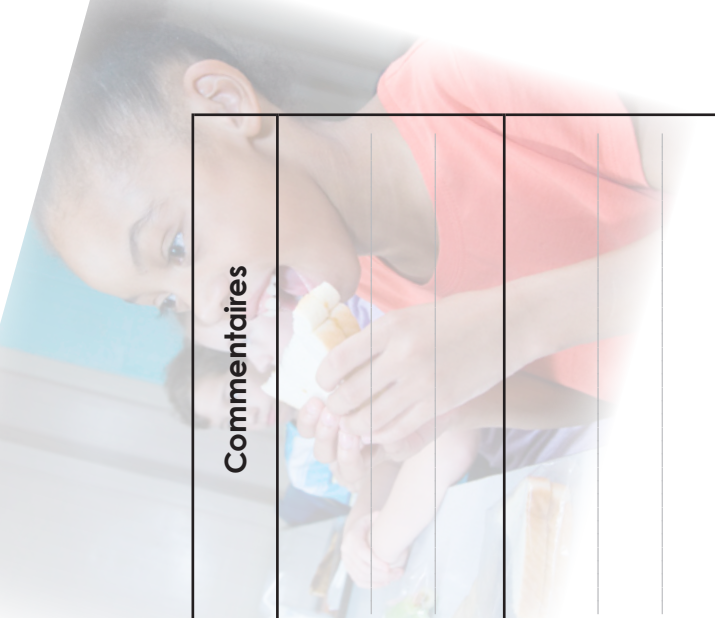
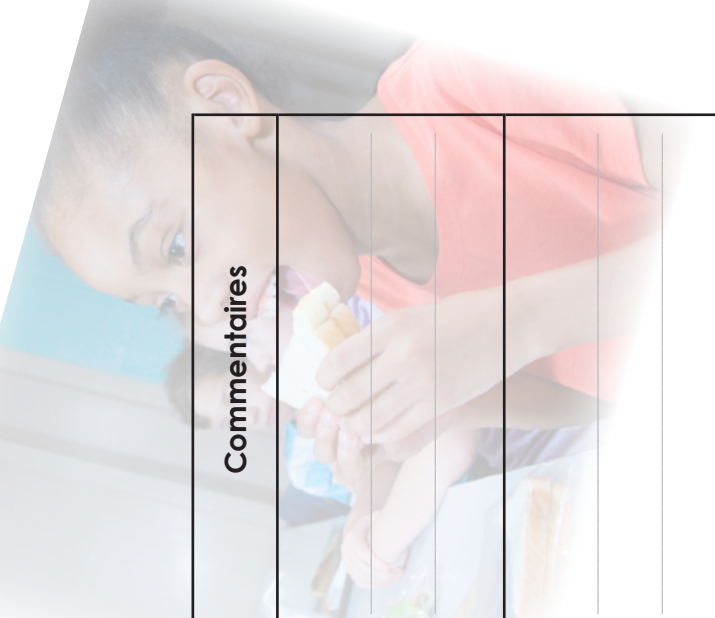
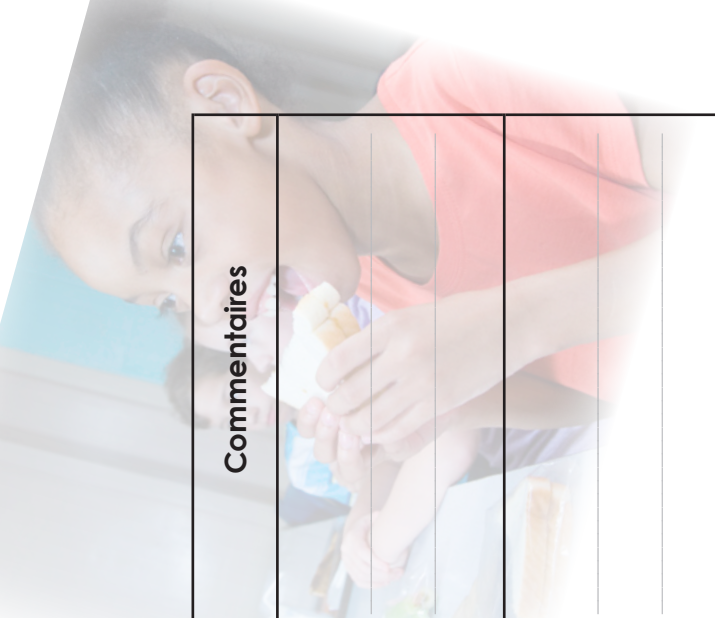
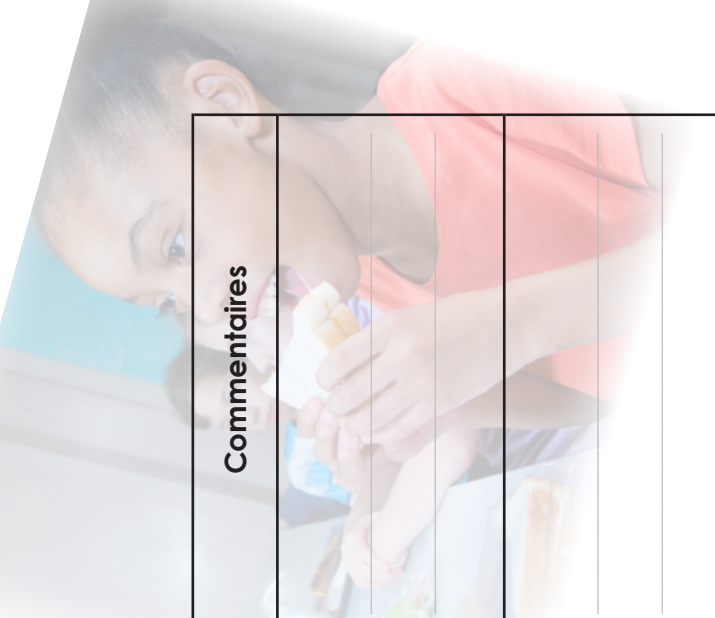
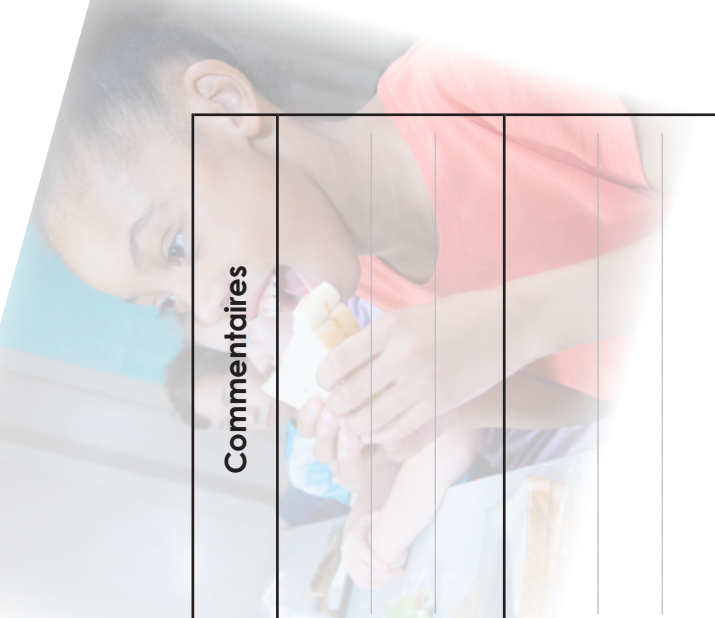
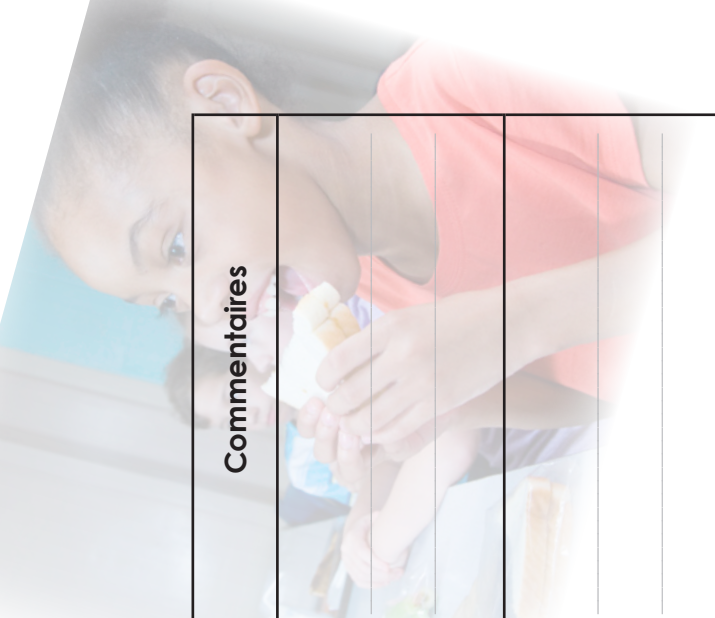
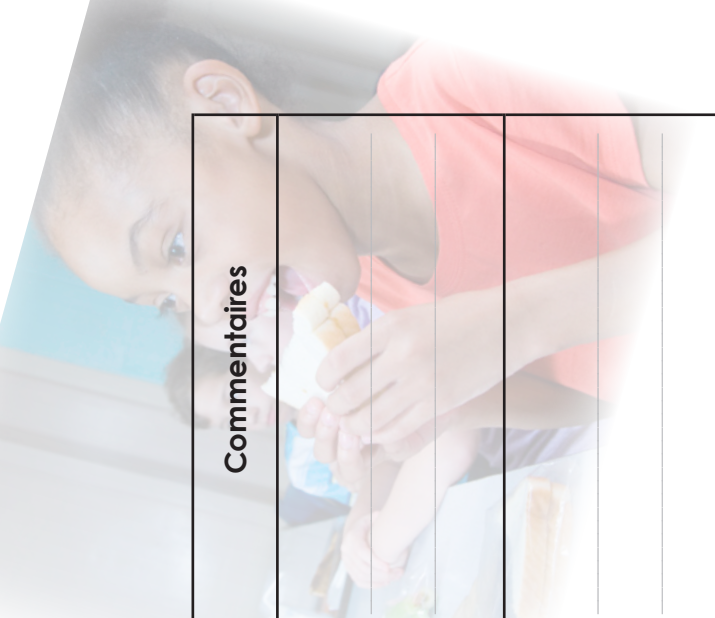
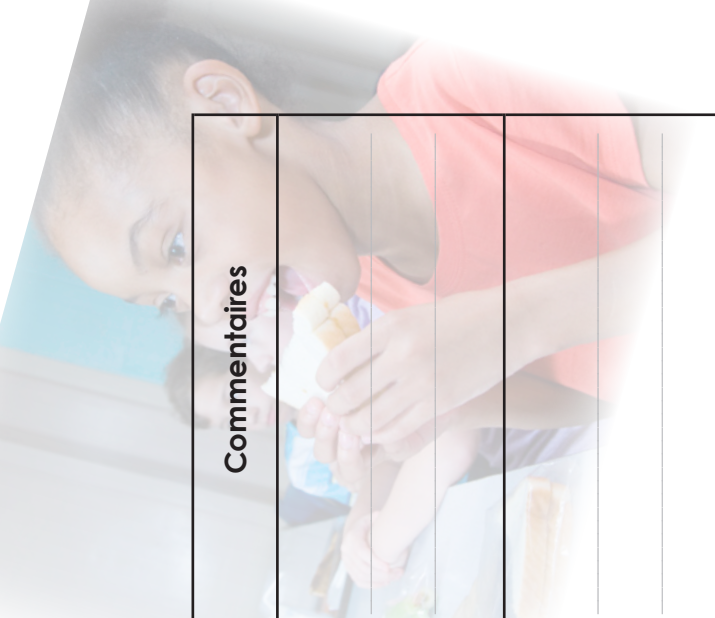
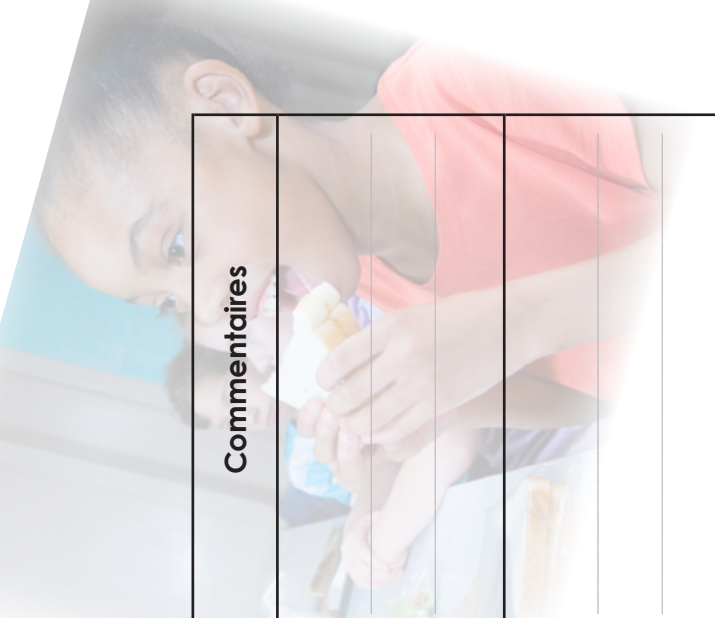
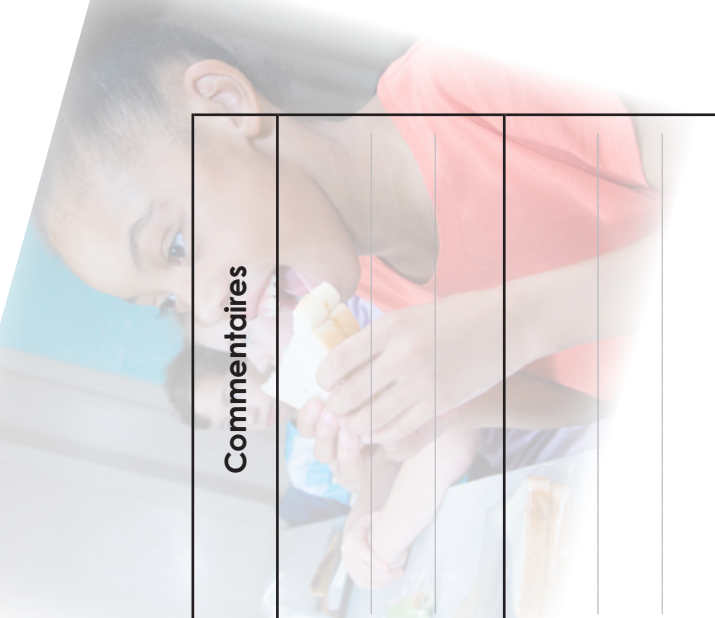
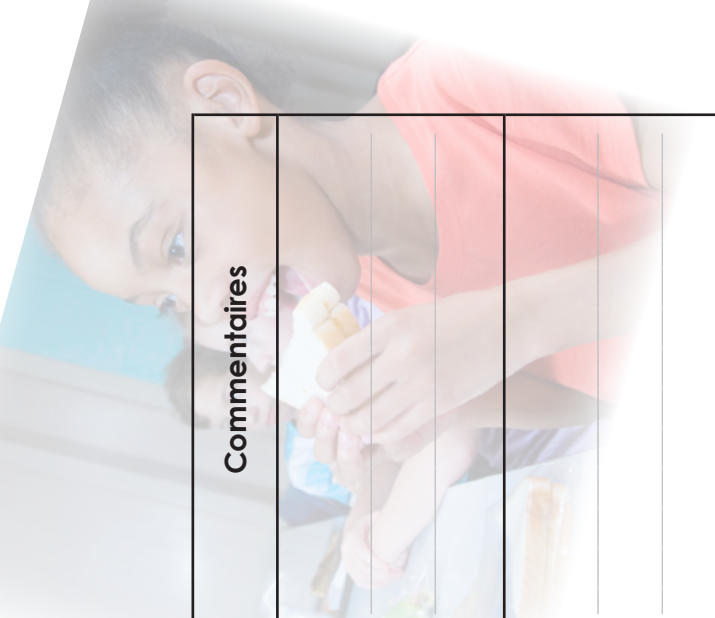
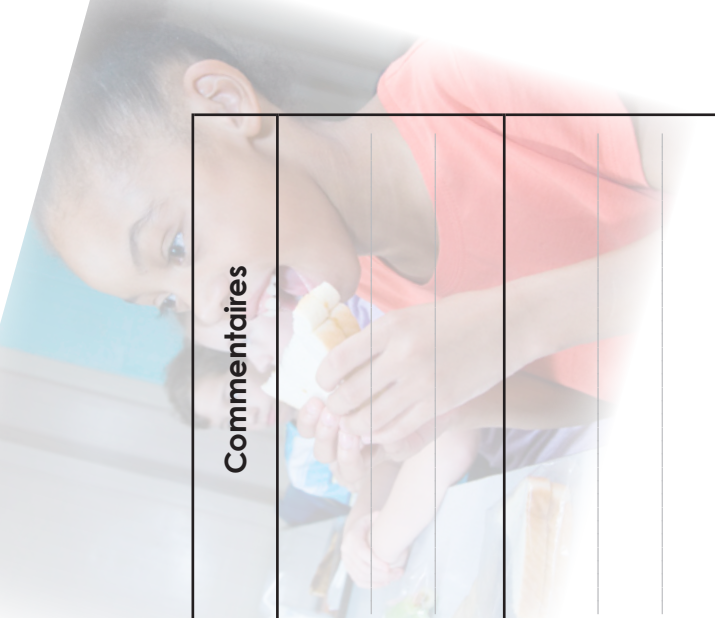
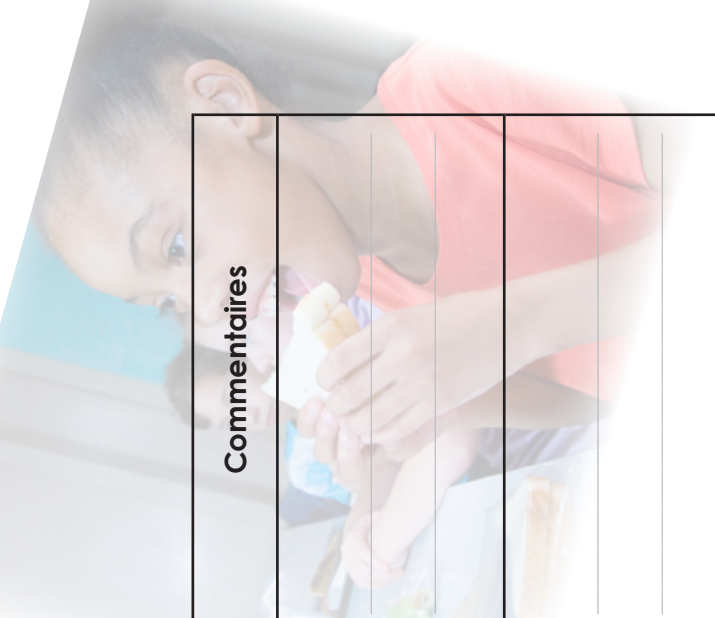
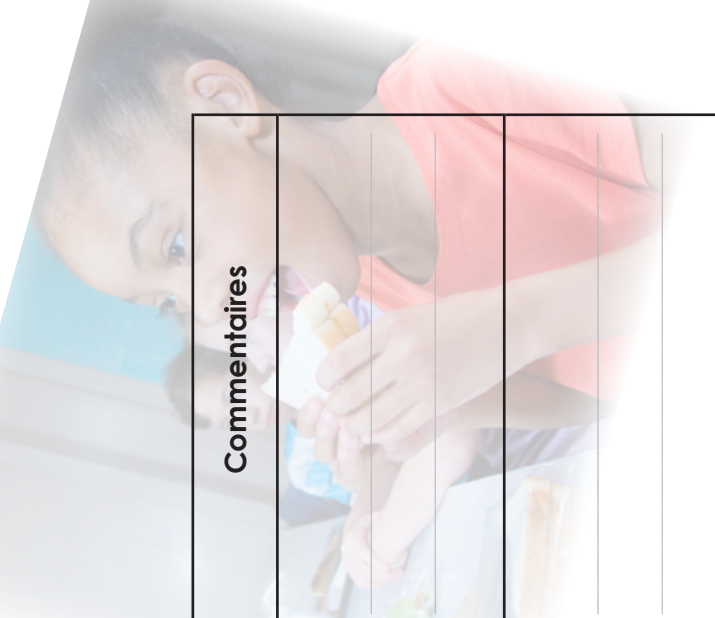
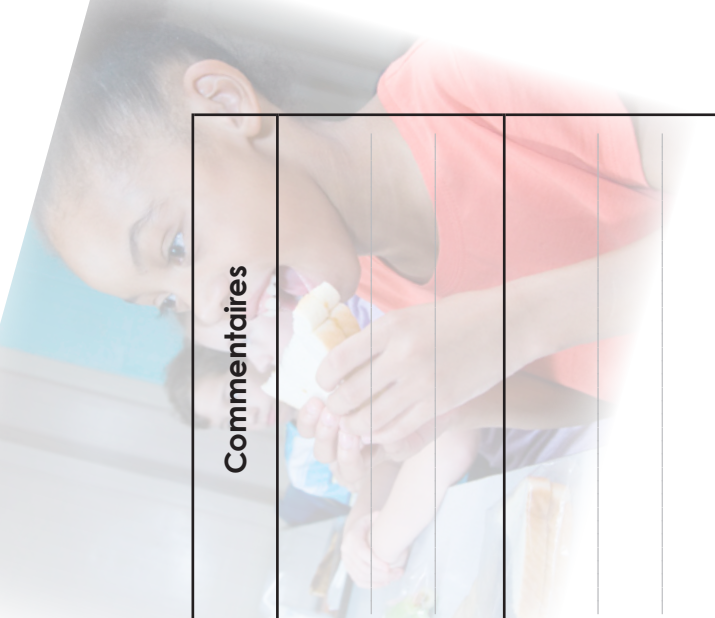
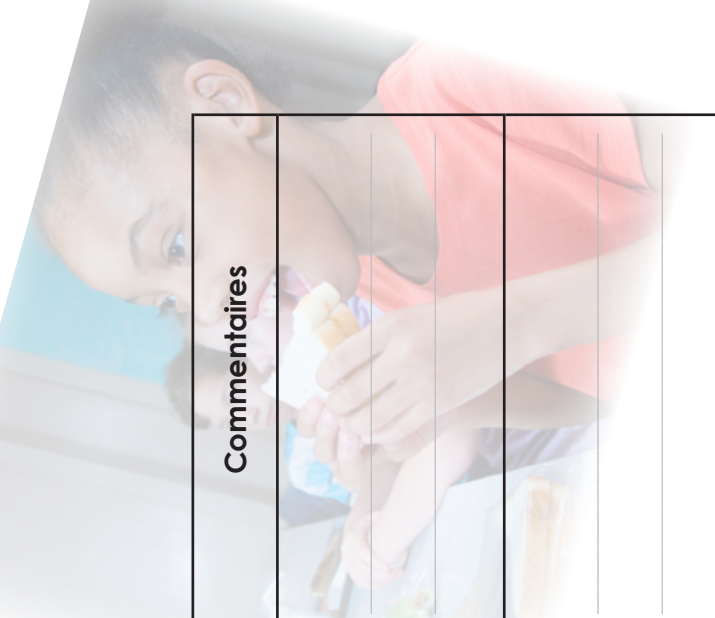
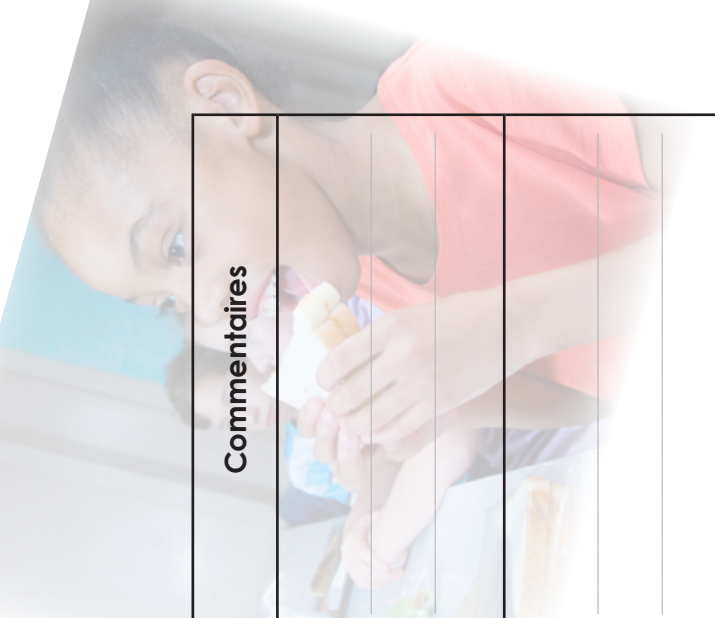
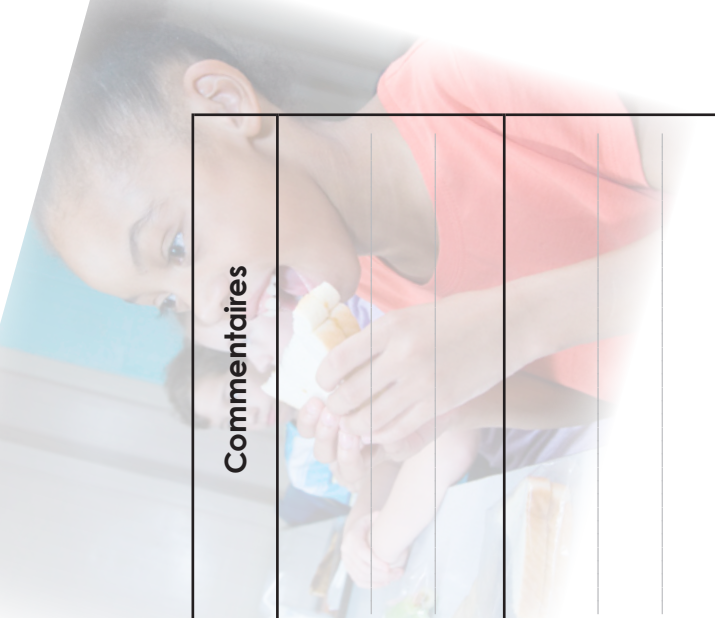
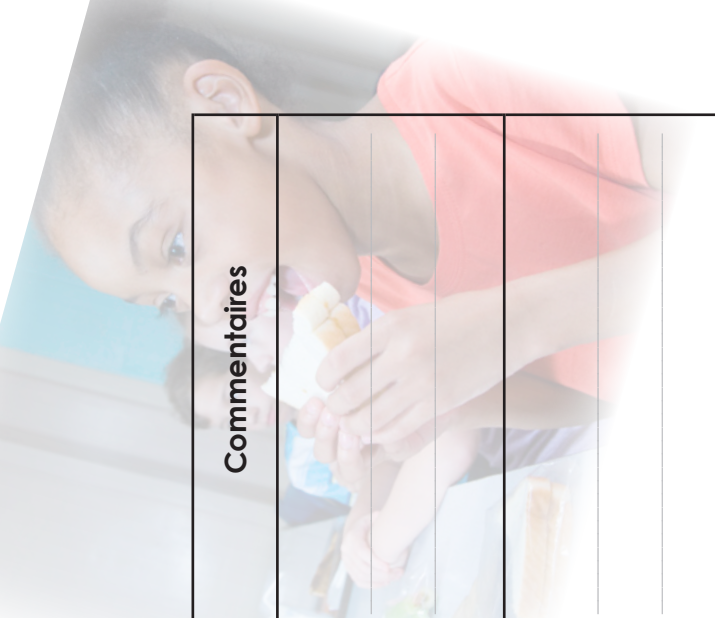
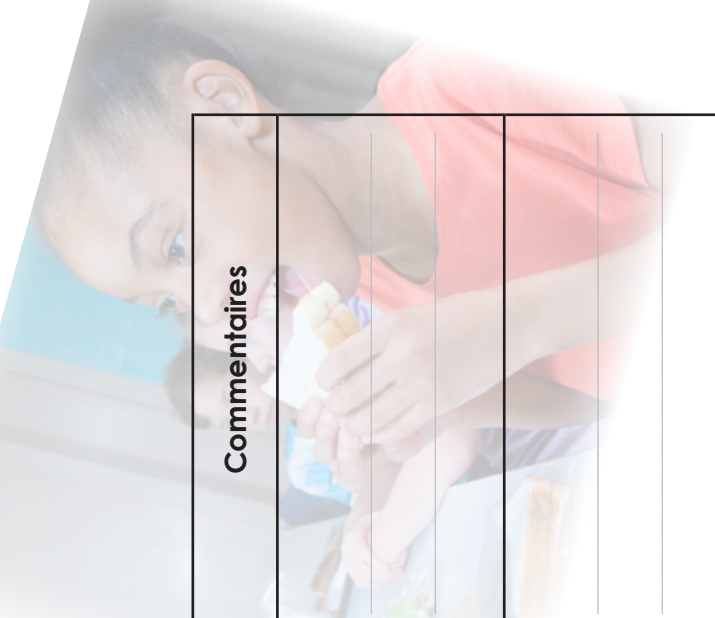
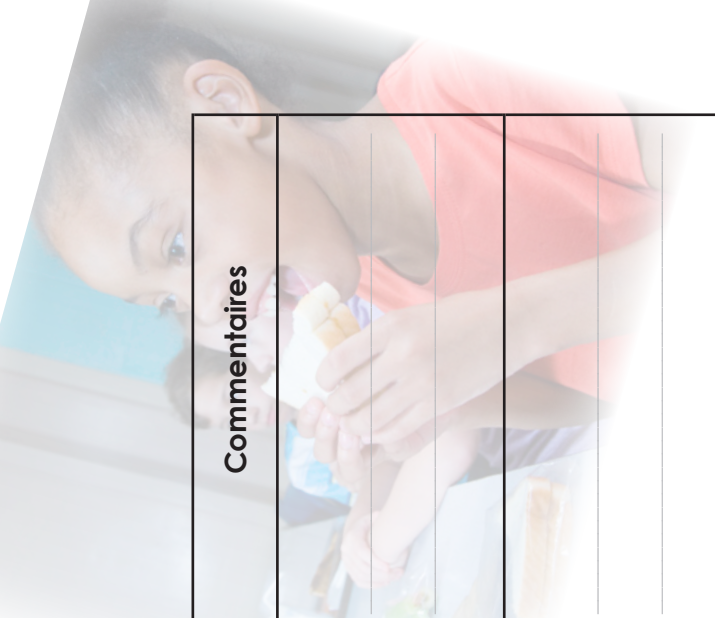
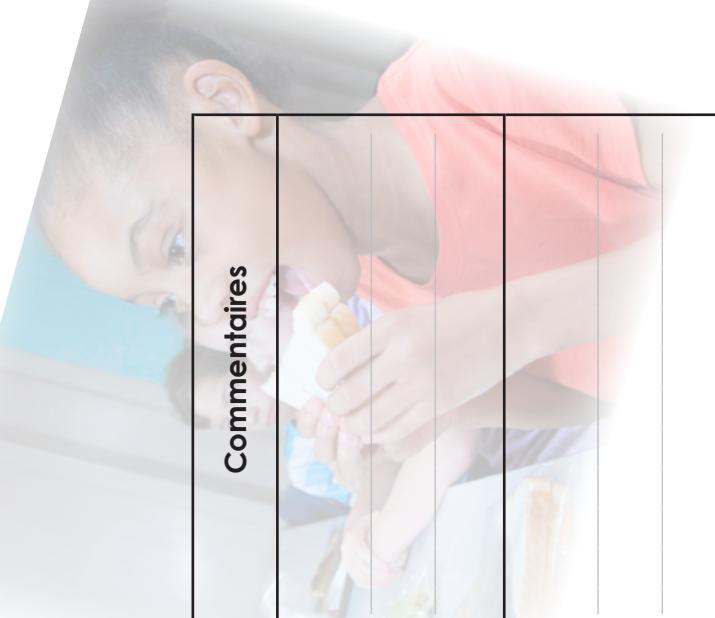
Fiche 2 Analyse du lieu où se prennent les repas

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
 Le lieu de prise de repas est bien éclairé.	☐	☐	☐	
 Les qualités acoustiques du local sont satisfaisantes (peu ou pas de résonnance).	☐	☐	☐	
 Les enfants mangent dans une atmosphère "calme".	☐	☐	☐	
 Le repas des petits (maternelles) est distinct du repas des grands (primaires) : lieu distinct et/ou temps de repas distinct.	☐	☐	☐	
 Le matériel pour le service (ex. : louches, grandes fourchettes, grandes cuillères...) est suffisant et en bon état.	☐	☐	☐	

Fiche 2 Analyse du lieu où se prennent les repas

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
 La vaisselle (ex. : assiettes, couverts...) est en nombre suffisant et en bon état.	☐	☐	☐	 _____ _____ _____
 La vaisselle (ex. : couverts...) est adaptée à l'âge des enfants.	☐	☐	☐	 _____ _____ _____
 Le mobilier (ex. : tables, chaises...) est suffisant et en bon état.	☐	☐	☐	 _____ _____ _____
 Le mobilier est adapté à l'âge des enfants.	☐	☐	☐	 _____ _____ _____
	☐	☐	☐	 _____ _____ _____

Fiche 2 Analyse du lieu où se prennent les repas

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐			

Fiche 3 Analyse de l'organisation du temps de midi

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
Les tables sont nettoyées juste avant le service des repas.	☐	☐	☐	
Les enfants sont accueillis lors de leur arrivée dans le réfectoire (enfants attendus, "bonjour", règles rappelées...).	☐	☐	☐	
L'entrée des enfants est organisée (ex. : arrivée par classe, en rang...).	☐	☐	☐	
Le service (le remplissage) des assiettes se fait en présence des enfants afin de maintenir les aliments à bonne température.	☐	☐	☐	
Les enfants restent au moins 20 minutes à table.	☐	☐	☐	

Fiche 3 Analyse de l'organisation du temps de midi

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
 La sortie des enfants est organisée (ex. : par table, en rang...).	☐	☐	☐	
 Lorsqu'il y a plusieurs services, les tables sont nettoyées entre les services.	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	

Fiche 4 Analyse de l'encadrement

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
La surveillance est "suffisante" par rapport au nombre d'enfants à encadrer.	☐	☐	☐	
Les personnes qui encadrent les enfants ont des compétences "suffisantes" pour ce travail (ex. : aux niveaux hygiène, relationnel, éducatif...).	☐	☐	☐	
Les personnes qui encadrent les enfants bénéficient de formations (ex. : aux niveaux hygiène, relationnel, éducatif...).	☐	☐	☐	
La répartition des tâches est précisée pour chaque membre du personnel présent sur le temps de midi (service, aide aux petits pour manger, surveillance du lieu de prise de repas, surveillance de la cour...).	☐	☐	☐	
Le personnel servant les repas est distinct du personnel qui surveille le lieu de prise des repas.	☐	☐	☐	

Fiche 4 Analyse de l'encadrement

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
Le temps de midi est considéré comme un temps éducatif, un moment à part entière dans le temps scolaire.	☐	☐	☐	
Des enseignants surveillent le temps de midi.	☐	☐	☐	
Au moins un enseignant (ou la direction) est présent dans l'école durant le temps de midi et est une ressource en cas de problème pendant le temps de midi.	☐	☐	☐	
Les adultes ont la possibilité de s'installer et/ou de manger à table avec les enfants.	☐	☐	☐	
En l'absence d'enseignant durant le temps de midi, le personnel d'encadrement a la possibilité de se concerter avec eux à un autre moment.	☐	☐	☐	

Fiche 4 Analyse de l'encadrement

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
Les règles de vie sont codifiées sur le temps de midi (politesse, respect, comportements acceptés...).	☐	☐	☐	
Ces règles de vie ont été conçues en concertation direction – enseignants – personnel d'encadrement – enfants.	☐	☐	☐	
Les règles de vie durant le temps de midi sont adaptées à l'âge des enfants et comprises par chacun.	☐	☐	☐	
Les règles de vie sont appliquées de la même façon par les différents encadrants.	☐	☐	☐	
Les règles de vie durant le temps de midi sont rappelées régulièrement aux enfants.	☐	☐	☐	

Fiche 4 Analyse de l'encadrement

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
Les enfants sont encouragés à goûter tous les aliments.	☐	☐	☐	
Les enfants peuvent laisser une partie de leur repas (repas complet ou "tartines") lorsqu'ils n'ont plus faim.	☐	☐	☐	
Une aide spécifique est accordée aux petits de maternelle (ex. : découpe de la viande, encouragements à manger, aide pour utiliser les couverts...).	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	

Fiche 5 Analyse des sanitaires (toilettes)

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
Le nombre de toilettes est "suffisant" par rapport au nombre d'enfants. (1 toilette pour 20 à 25 enfants)	☐	☐	☐	
S'il y a des petits, il y a des toilettes adaptées.	☐	☐	☐	
Dans les toilettes, les enfants disposent de papier de toilette.	☐	☐	☐	
Les chasses d'eau sont fonctionnelles.	☐	☐	☐	
Des lavabos sont présents et fonctionnels à proximité des toilettes.	☐	☐	☐	

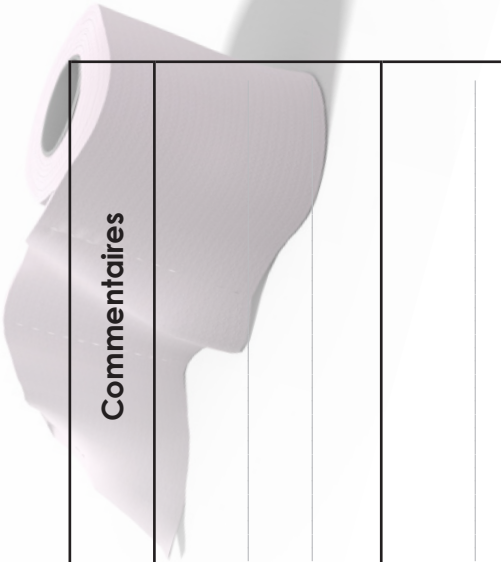
Fiche 5 Analyse des sanitaires (toilettes)

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
Les lavabos sont adaptés aux petits.	☐	☐	☐	
Les enfants disposent de savon pour se laver les mains.	☐	☐	☐	
Les enfants disposent d'un moyen hygiénique pour se sécher les mains (ex. : papier à usage unique, sèche-mains électrique).	☐	☐	☐	
Les portes des toilettes ferment (pour le primaire).	☐	☐	☐	
Les petits de maternelle sont accompagnés pour aller aux toilettes.	☐	☐	☐	

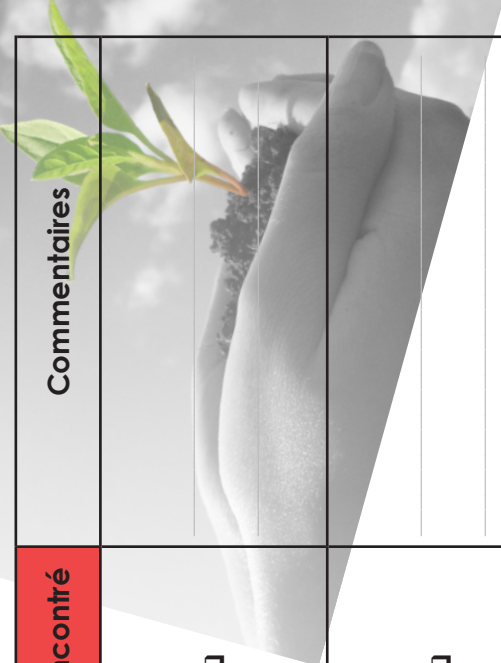
Fiche 5 Analyse des sanitaires (toilettes)

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
Les enfants sont invités à se laver les mains après leur passage aux toilettes.	☐	☐	☐	
Les enfants sont invités à se laver les mains avant le repas.	☐	☐	☐	
Les toilettes sont nettoyées au moins une fois par jour.	☐	☐	☐	
Les enfants sont invités à respecter les sanitaires.	☐	☐	☐	
La surveillance des toilettes est organisée pendant le temps de récréation.	☐	☐	☐	

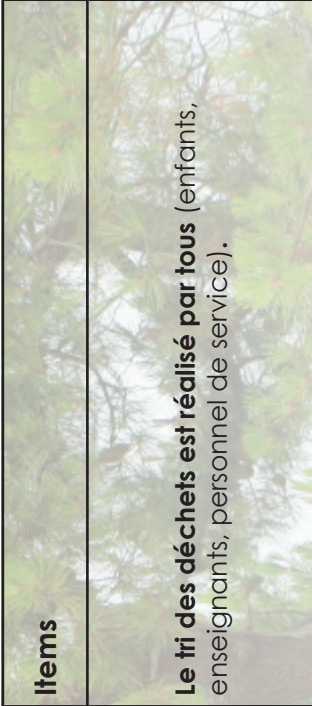
Fiche 5 Analyse des sanitaires (toilettes)

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	

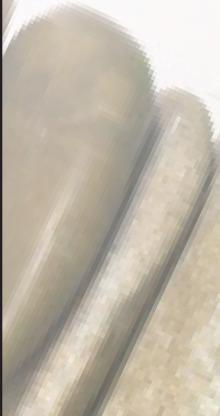
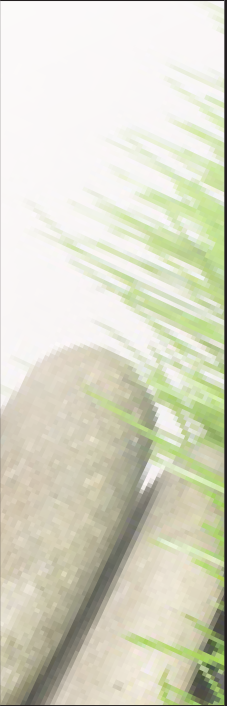
Fiche 6 Analyse par rapport au développement durable

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
Les fruits et légumes utilisés sont préférentiellement de saison.	☐	☐	☐	
Les aliments utilisés (fruits, légumes, viandes, laitages...) sont préférentiellement de proximité (produits locaux ou régionaux, producteurs ou fournisseurs locaux ou régionaux...).	☐	☐	☐	
L'eau consommée est de distribution (après vérification des canalisations).	☐	☐	☐	
Une réflexion quant à la réduction des déchets est en place dans l'école.	☐	☐	☐	
Le tri des déchets est organisé dans l'école.	☐	☐	☐	

Fiche 6 Analyse par rapport au développement durable

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
 Le tri des déchets est réalisé par tous (enfants, enseignants, personnel de service).	☐	☐	☐	
 Le système de robinets permet de limiter la consommation d'eau.	☐	☐	☐	
 Des conseils sont proposés aux parents pour limiter les déchets issus des repas "tartines" (ex. : gourdes, boîtes à tartines...).	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	

Fiche 7 Autres éléments que vous souhaitez analyser

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	
	☐	☐	☐	



Analyse, récapitulatif des priorités de travail et suivi

Comment interpréter vos résultats et aller plus loin ?

En équipe, vous avez réfléchi et analysé une série de dimensions.

Suite à ce constat, il est important maintenant de décider des éléments à améliorer et de mettre en place les changements choisis. Si beaucoup d'éléments sont à améliorer, il est nécessaire de les prioriser afin de ne pas s'attaquer à toutes les difficultés en même temps.

Nous vous conseillons de commencer par modifier des éléments qui vous semblent possibles et réalistes.

La grille pourra à nouveau servir à analyser la situation dans quelque temps. Deux à trois moments d'évaluation par an nous semblent utiles afin de rester attentif au maintien des choses positives et de réorienter les changements.

Vous souhaitez être accompagné dans votre projet ? Différents organismes ressources peuvent vous aider (en priorité, le SPSE et/ou le CPMS auxquels est attachée votre école).

Récapitulatif des priorités de travail retenues et suivi envisagé

Afin de vous aider à suivre l'évolution des changements, nous vous invitons à compléter les éléments ci-après et le tableau qui se trouve à la page suivante.

Suite à l'analyse réalisée au ___ trimestre de l'année scolaire 20__- 20__, pour chaque priorité de travail, nous vous invitons à préciser les changements attendus, les personnes à impliquer ainsi qu'une échéance. La dernière colonne du tableau (voir page suivante) vous permettra de refaire le point à différents moments de l'année voire d'année en année.

Lorsqu'une priorité est atteinte, vous pouvez en choisir une nouvelle.



Priorité(s) de travail choisie(s)	Changement(s) attendu(s)	Avec qui ?	Pour quand ?	Etat d'avancement

Echéance pour une nouvelle utilisation de la grille : _____

Quelques organismes ressources (liste non-exhaustive)

Pour vous accompagner dans votre projet, différents organismes existent :

- le SPSE auquel est attachée votre école ;
- le CPMS auquel est attachée votre école ;
- la commune via ses divers services communaux (ex : l'éco-conseiller en matière de développement durable) ;
- le Centre Local de Promotion de la Santé (CLPS) de votre région :

CLPS Charleroi-Thuin
avenue Général Michel 1B • 6000 Charleroi
Tél. : 071 33 02 29 • Fax : 071 30 72 86
Courriel : secretariat@clpsct.org • <http://www.clpsct.org>

CLPS Hainaut occidental
rue de Cordes 9 • 7500 Tournai
Tél. : 069 22 15 71 • Fax : 069 23 52 50
Courriel : clps.hainaut.occidental@skynet.be • <http://www.clpsho.be>

CLPS Mons-Soignies
rue de la Loi 30 • 7100 La Louvière
Tél. : 064 84 25 25 • Fax : 064 26 14 73 • <http://www.clps-mons-soignies.be>

- la Fédération Wallonie-Bruxelles, par le projet "attitudes saines", encourage la mise en place d'habitudes alimentaires propices à la santé dans les écoles (sous réserve).
- l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W)
rue Burniaux 2 - 5100 Jambes
Tél. : 081 33 17 00
Site Internet : www.apaqw.be
- l'Observatoire de la Santé du Hainaut
Département Milieux de vie et Territoires
rue de Saint-Antoine 1 - 7021 Havré
Tél. : 065 87 96 31
Courriel : milieuxdevieetterritoires.sante@hainaut.be



Références - Documents ressources

- "Je mange bien à l'école", programme pour améliorer l'environnement nutritionnel à l'école, SPEOL, 1993.
- "Les midis à l'école", Coordination Education Santé, 1996.
- "A l'école d'une alimentation saine", Communauté française de Belgique, 2001.
- "Pour une alimentation saine à l'école fondamentale. Bases pour l'établissement d'un cahier des charges", Plateforme Euralisa, 2001.
- Promotion de la Santé à l'Ecole, Province de Liège, Décembre 2005.
- Guide pour la Promotion de la Santé à l'Ecole, Service de PSE, Province du Luxembourg, Octobre 2008.
- Améliorer l'offre en matière d'alimentation saine dans les écoles et les collectivités, Expériences et pistes pour relever le défi, Fondation Roi Baudouin, Juin 2008.
- "Le calendrier des fruits et légumes bio de saison produits en Wallonie", Nature et Progrès Belgique, www.natpro.be
- "J'aime pas les chicons - petit guide pour manger local, sain, facile et pas cher en famille", Ecoconso, www.ecoconso.be
- "Plan National Nutrition Santé", <https://portal.health.fgov.be>
- "Plan de promotion des attitudes saines en termes d'alimentation et d'exercice physique pour les enfants et adolescents en Communauté française, www.mangerbouger.be



Observatoire de la Santé du Hainaut
Institut provincial de promotion de la santé
Domaine provincial du Bois d'Havré
rue de Saint-Antoine 1 - 7021 Havré - Belgique
Tél. : +32 (0)65 87 96 00 - Fax : +32 (0)65 87 96 79
Courriel : observatoire.sante@hainaut.be



Retrouvez-nous sur Facebook
www.facebook.com/hainaut.sante

Ce document est téléchargeable via
<http://observatoiresante.hainaut.be>

