



Pour plus d'écoles à horaire continu

décembre 2007, No. 40

La qualité dans les écoles à horaire continu

L'Association suisse des écoles à horaire continu met tout en oeuvre pour développer un accueil parascolaire de qualité. Outre la qualité professionnelle de l'enseignement, les écoles à horaire continu favorisent aussi la prise de bonnes habitudes, en ce qui concerne les repas, la santé, l'hygiène corporelle, le repos et le sommeil. Cet article présente le label «Fourchette verte», implanté en Suisse romande et au Tessin.

L'accueil préscolaire et parascolaire de l'enfance fait l'objet depuis de nombreuses années, de réflexions et d'actions centrées sur une qualité permettant aux enfants accueillis de se développer harmonieusement tant sur le plan psychique que physique. Dans cet objectif, des partenariats entre les lieux d'accueil et les organismes responsables de la santé et de la prévention ont été mis en place. Le label «Fourchette Verte Junior» a spécialement été créé et adapté depuis des années à l'intention de structures servant des repas aux enfants de 4 à 15 ans. Un nombre en constante augmentation de cantines, restaurants scolaires et lieux d'accueil extrascolaires ont maintenant obtenu le label «Fourchette Verte Junior». Au 30 juin 2007, on compte 222 lieux d'accueil pour les écoliers et 207 pour les tous-petits.

Créé en 1993 à Genève, le label «Fourchette Verte» s'inscrit dans le cadre de campagnes de promotion de la santé et a pour objectif d'améliorer l'état de santé de la population en agissant sur les facteurs de risques. Une Fédération «Fourchette verte suisse» a été fondée en 1999. Elle est soutenue par Promotion Santé Suisse. Tous les cantons romands et le Tessin en sont membres.



Qu'est-ce que le label «Fourchette Verte Junior» ?

Le label «Fourchette Verte Junior», c'est proposer des menus variés, sains et équilibrés. S'il y a plusieurs menus, au moins un doit être «fourchette verte». Outre le respect de la législation fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (art 23), le label «Fourchette Verte Junior» a pour but de promouvoir un environnement sain, d'assurer une hygiène irréprochable et un tri des déchets.

Composition des menus ou de l'assiette «Fourchette Verte Junior»

- Un ou deux aliments riches en fibres et en éléments protecteurs (antioxydants et vitamine C). Au moins un des aliments doit être servi cru.
- Un aliment énergétique riche en hydrates de carbone sous forme d'amidon (féculent, pas de sucre)
- Un dessert au choix (le plus souvent un fruit cru ou cuit ou un dessert lacté)
- Toute la cuisine doit être peu salée et les salières et autres condiments (aromates, ketchup...) ne sont pas à disposition sur les tables.
- La boisson de table est l'eau
- Une assiette sur deux doit comprendre des crudités (légumes, jus de fruits ou de légumes). La recommandation pour les produits laitiers est la même, soit au moins un repas sur deux.

Comment obtenir le label «Fourchette Verte Junior»

Le chef de cuisine ou le directeur d'établissement accueillant des enfants de 4 à 15 ans peut demander le label «Fourchette verte Junior» sans frais de sa part en déposant un dossier de candidature auprès des organismes compétents du canton. Si toutes les conditions sont remplies; le Label «Fourchette Verte Junior» est attribué en son nom. Le label devient caduc en cas de changements.

Le chef de cuisine s'engage à respecter toutes les conditions d'attribution et les prescriptions établies et à accepter les contrôles effectués par «Fourchette Verte» ou ses mandataires. Le chef de cuisine s'engage à afficher le certificat «Fourchette Verte Junior» de manière bien visible dans l'établissement et à apposer l'autocollant officiel «Fourchette Verte». Il tient à disposition et met en évidence les dépliants «Fourchette Verte» qui lui seront remis. Il met en évidence le label par des actions permanentes ou ponctuelles.

Des critères de qualité pour les écoles à horaire continu

L'Association suisse des écoles à horaire continu a reformulé ses critères de qualité sur la base des catégories du catalogue officiel de Wolfgang Tietze, pédagogue pour jeunes enfants. Les prochains numéros de l'Info se pencheront sur les domaines concernés par la qualité. Dans ce numéro, nous allons nous intéresser à la création de routines pédagogiques, c'est-à-dire à la prise de bonnes habitudes en matière de repas, de santé, d'hygiène corporelle, de repos et de sommeil.

Dans les critères de qualité de Wolfgang Tietze, il est dit que:

- Les repas sont préparés conformément aux dernières évolutions en matière de diététique.
- La prévention et la santé font partie du quotidien et sont mises en avant par les collaborateurs.
- Les enfants participent au fonctionnement de l'école et prennent des responsabilités.

Vous trouverez l'ensemble des critères sous: <http://www.tages-schulen.ch/fran/telechargements.html>



Se parler pendant la pause de midi

Les enseignants de notre école se joignent une à deux fois par semaine au repas de midi des enfants. Cela leur permet d'avoir un tout autre contact avec les élèves et d'aborder des sujets dont on ne parle pas pendant les cours. Cet échange détendu autour du repas de midi a déjà plus d'une fois permis de régler des problèmes. Pour moi, c'est un gage de qualité de notre école et c'est entre autres la clé de l'efficacité de notre travail de prévention et d'intégration.

Tommaso Pieri, instituteur, directeur de l'école de Brunnmatt-Steigerhubel, membre du Comité de l'Association bernoise des écoles à horaire continu

Norah Lambelet Krafft est responsable du Bureau Romand.

Infos: www.fourchetteverte.ch



Un éducateur et sept enfants par table: la cantine de l'école Brunnmatt-Steigerhubel, à Berne.



Des rituels avant, pendant et après le repas de midi

Les écoles à horaire continu aménagent des plages horaires pour les activités de loisirs structurées. Une bonne atmosphère à l'école, c'est aussi une question de rythme. Info a parlé des rituels du repas de midi avec Tommaso Pieri, le directeur de l'école Brunnmatt-Steigerhubel à Berne.

A midi, des enfants de toutes les classes se retrouvent pour manger. Comment les accueillez-vous?

Lorsque les enfants arrivent, ils doivent s'annoncer, ce qui nous permet de savoir s'ils sont tous là. Avant de manger, ils ont un peu de temps libre, qu'ils peuvent utiliser comme ils veulent. Ensuite nous les appelons à table. Tout le monde se lave les mains et s'assied là où il veut. Au son du gong, chacun observe une minute de silence. C'est un rituel qui a un effet très positif.

Comment est-ce que le repas est servi à table?

Les enfants vont se servir à la cuisine. La cuisinière et ses aides servent les plats et chaque enfant peut choisir la quantité qu'il souhaite manger. Au moment du repas, on veille à ce que les règles les plus importantes soient respectées. Il y a à chaque table environ sept enfants et un adulte. Cet éducateur fait en sorte qu'il y ait une véritable conversation à table et que les enfants ne fassent pas seulement les clowns. En général, je fais appel à des enseignants qui mangent une à deux fois par semaine avec les enfants. Pour qu'il y ait une certaine continuité, nous avons engagé des éducateurs de la Ville de Berne, qui viennent tous les jours du midi jusqu'au soir.

Les enfants sont-ils obligés de manger tout ce qui leur est servi?

En principe, oui. Mais on fait des exceptions. Pour les légumes, on leur donne la possibilité de choisir, par exemple entre les carottes et la salade. Quand un enfant a du mal à manger, nous essayons d'en parler avec ses parents. Dans certains cas, cela peut signaler des problèmes plus profonds.

Comment est-ce que la pause de midi se passe après le repas?

Nous attendons que tout le monde ait fini. C'est vrai qu'il y a des enfants qui ont besoin de beaucoup de temps pour manger. Il vaut mieux les laisser terminer tranquillement. Après le repas, tout le monde se brosse les dents puis les enfants ont quartier libre. Il n'y a pas d'activités organisées et le personnel d'encadrement est réduit.

A l'école de Steigerhubel, c'est une cuisinière qui prépare le repas. Actuellement, on est en train d'installer une nouvelle cuisine à l'école de Brunnmatt. En attendant, les repas sont livrés par un traiteur. Quelles sont pour vous les différences entre ces deux systèmes?

Quand les repas sont livrés par un traiteur, je suis censé régulièrement donner un feedback sur la qualité de la nourriture. D'autre part, cela revient moins cher de faire la cuisine sur place. L'un des grands avantages de la cuisine sur place est que notre cuisinière a un contact direct avec les enfants. Elle représente une personne de contact et de confiance importante. Tous les midis, les élèves lui donnent leur feedback direct, donc elle peut vraiment adapter sa cuisine à leurs besoins. C'est un peu comme une grande famille. La cuisine sur place fait partie du concept des écoles à horaire continu bernoises.

Interview réalisée par Markus Mauchle



A l'école de Brunnmatt-Steigerhubel, on va se servir à la cuisine.



Des écoles à journée continue en ville de Bâle

Le canton de Bâle-Ville, voulant concrétiser le droit à des structures d'accueil extrascolaire inscrit dans sa Constitution, vient de donner son feu vert à un projet pilote qui constitue la première étape vers le développement d'une offre en structures d'accueil parascolaire adaptée aux besoins des familles. Au lieu de l'école à horaire continu obligatoire telle qu'elle existe depuis des années à Bâle, c'est une structure à journée continue facultative qui a été mise en place pour l'année scolaire 07/08.

L'expérience a montré que de nombreux parents ne veulent pas d'une école dans laquelle leurs enfants sont encadrés du matin au soir, cinq jours par semaine. Les familles souhaitent utiliser les possibilités d'accueil des enfants selon leurs besoins. C'est donc suite à cette demande que les projets pilotes de Bâle ont été mis sur pied. Néanmoins, les enfants inscrits s'engageront à passer un nombre d'heures minimum à l'école. Personnellement, je suis persuadée qu'en dé-

finitive, c'est toute l'école publique qu'il faudra mettre au diapason de la journée continue. A moyen terme, ce type d'école doit devenir la norme en Suisse. Ce changement s'impose, tant pour des raisons pédagogiques que de politique sociale. Dans ce sens, le projet de Bâle constitue une étape intermédiaire vers un développement national des écoles à horaire continu, tel que le décrit notre vision.

Silvia Schenker, présidente de l'Association suisse des écoles à horaire continu



Anjana, 2e primaire, école à horaire continu „facultative“ d'Engelwies, Saint-Gall

«J'aime bien le Rägebogä, parce qu'il y a beaucoup d'autres enfants.»

Des critères de qualité pour les écoles à horaire continu

Bibliographie et liens Internet

Bibliographie

Le journal de l'Association suisse des structures d'accueil de l'enfance (ASSAE) a publié un article en août 2007 sur l'accueil des enfants en âge scolaire. Commander l'article: 044 212 24 44, info@kitas.ch

Pour en savoir plus sur le sujet de l'Info

<http://www.sge-ssn.ch>: Société Suisse de Nutrition

Liens divers

www.fapert.ch

Fédération des Associations des Parents d'élèves de Romandie et du Tessin

www.parent.ch

Site de L'Association Parent.ch

www.lafamily.ch

Centre d'Informations pour les familles de Suisse avec enfants

Info n°40 – décembre 2007
Publiée par l'Association suisse des écoles à horaire continu

Textes: Markus Mauchle, Brigitte Müller (muellertext.ch)
Traductions: Béatrice Cady
Mise en page: Atelier 22, Manuela Fischer, Winterthur
Impression: Ziegler Druck- und Verlags-AG

Une publication à l'intention des membres et des donateurs de l'Association suisse des écoles à horaire continu
Abonnement: Fr. 12.–/an
Tirage: 1700 exemplaires
Périodicité trimestrielle

Association suisse des écoles à horaire continu
Av. de Rumine 2, 1005 Lausanne
Tél. 078 891 95 96
suisseromande@horairecontinu.ch
www.horairecontinu.ch

Les Ehc facilitent la vie de famille

Enseignement intégrant le temps consacré aux devoirs

Encadrement professionnel pendant toute la journée

Repas et loisirs en compagnie d'autres enfants