

Formation Pédagogie à la cantine

Chateauroux-les-Alpes

4 novembre 2015



Gaetan Martinon de la structure Terre d'Eden en partenariat avec Agribio 05, a animé pendant une journée entière une formation sur le thème de la pédagogie à la cantine. 14 participants étaient présents, principalement des femmes. Leurs professions étaient des responsables du service et de la gestion des repas mais étaient aussi présente une cuisinière, une élue de mairie, une Directrice de Cabinet du Maire Enfance Environnement et une représentante des parents d'élèves (FCPE). Les participants venaient de communes suivantes :

Chorges, Vars, Les Orres, Châteauroux-les Alpes, Embrun et Guillestre.

Déroulement

Dans un premier temps il y a eu une découverte de l'autre en se présentant mutuellement par deux puis restitutions au groupe. L'accent était surtout sur les attentes par rapport à la journée. Puis en alternant le Mythos (domaine de l'imaginaire) et le Logos (domaine du cartésien) c'est-à-dire entre conte et fait scientifique, Gaëtan a introduit le thème de l'écologie

Le début d'après-midi était plus concentré sur une présentation expliquant quelques problématiques environnementales (l'eau, le gaspillage alimentaire, cycle de vie) ponctué d'activités interactives. Ensuite, cela concernait plus la pédagogie, le développement de l'enfant. Enfin des outils et jeux ont été présentés.

La journée a été clôturée par un tour de table où chacun a exprimé ses objectifs pour l'année. Tout le monde est reparti satisfait, inspiré et se promettant de se recontacter d'ici juin 2016 pour faire un bilan.

Rédigé par Bertille Gieu, Agribio05, 16 novembre 2015



Région



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Avec la contribution financière
du compte d'affectation spéciale
« Développement agricole et rural »



Le mot de l'animateur

« La formation s'est parfaitement déroulée de 9 h à 17h20. Les services à tables dans les restaurants scolaires variaient entre des services à l'assiette, des services au plat et un self. Certains en liaison chaudes et d'autres en liaison froide. La problématique à Chorges est particulière avec la mise en place des deux services.

Nous avons évoqué de nombreuses pistes d'aménagement d'espace/temps tout en considérant le temps de repas comme un temps éducatif à part entière. Pour reprendre une partie du contenu de formation :

« La cantine, un lieu pour le développement comportemental d'éveil et d'épanouissement pour nos enfants :

Eveil gustatif, développement personnel (auto éducation), dessiner, compter, utiliser ses couverts et apprendre à se servir, vivre en groupe, apprendre à participer aux tâches collectives, respect de son voisin, de l'aliment, patienter dans le calme, jardiner, composter, connaître la saisonnalité des aliments, valoriser les produits bio et de proximité, veiller à moins gaspiller... »

J'ai vraiment senti de la part des participants un besoin de reconnaissance. En effet, c'est un travail difficile et extraordinaire en même temps : nourrir nos enfants ! « Rôle de mère nourricière ». J'ai bien senti que tout les temps de valorisation de leur travail était pris comme de grandes bouffées d'oxygène dans un métier quelque fois étouffant !

De plus, le fait d'échanger avec d'autres personnes qui font le même métier a permis de mettre en évidence que les problématiques sont les mêmes partout (bruit, gestion du temps, gaspillage...). Cela aura eu pour intérêt de servir de soupape de décompression et de réaliser qu'il n'y a pas réellement de dysfonctionnement mais simplement des améliorations à apporter.

J'ai trouvé cette journée réellement riche en échanges et partages d'expériences. L'alternance d'approche a certainement permis à chacun (es) de s'y retrouver pour puiser du contenu et s'approprier des techniques d'animation à mettre en place dans la restauration collective.

J'espère que les enfants sentiront une évolution positive.

Gaëtan Martinon, Terre d'Eden

Article dans le Dauphiné Libéré

