

La créativité en appétit

Déguster, c'est bon pour la santé ?

Le samedi 10 novembre 2007, parent, enseignant, cantinière-cuisinière, surveillant, infirmière : cinq représentants de dix écoles primaires bruxelloises sont invités à mettre ensemble la main à la pâte. Au menu : enfiler son tablier pour tester, échanger et voir comment combiner réalité et créativité dans les repas de midi à l'école. Pour construire cette journée, CORDES (Coordination Education & Santé asbl), promoteur du projet, et son partenaire, le Centre Local de Promotion de la santé de Bruxelles, ont invité des artistes à participer à ce projet. Voici, en primeur, pour les papilles en mal de nouvelles saveurs, quelques ingrédients de cette aventure !

L'envie titillait le CLPS de Bruxelles de poursuivre un " créer, c'est bon pour la santé ", l'objet de nos conférences locales en 2005. Ces deux journées où des travailleurs de différents secteurs (logement, santé, social) ont été mis à l'épreuve de la création pour ensuite échanger autour de leurs pratiques. Nous avons parié sur un processus participatif : un groupe de travail composé d'artistes et de travailleurs issus de divers secteurs construisent un scénario commun pour mettre en place un projet invitant d'autres acteurs à se mettre eux-mêmes en projet participatif. Méorable expérience pour ceux qui s'y étaient impliqués ainsi que pour l'équipe du CLPS. Et si on remettait le couvert ? Autrement, évidemment... Toucher le milieu scolaire, les parents, les Services PSE en insufflant de la promotion de la santé et de la créativité ? S'éloigner du prescriptif, stimuler l'imagination pour que la santé se décline avec davantage de saveur dans les écoles ? L'alimentation est une porte d'entrée tentante.

Très vite, le CLPS pense à CORDES avec son projet Arts d'écoles' réalisé en 1994-96, précisément sur le thème " corps, nourritures et santé ". Dix-sept expériences artistiques et pédagogiques avaient été menées avec des classes de la ZEP (actuelle D+) de Saint-Gilles. Construit également sur un mode participatif avec des artistes, le projet a été précédé d'un week-end de formation avec les enseignants des classes impliquées pour croiser les langages artistiques et pédagogiques et explorer les possibles. Par la suite, les séances d'animation en classe ont été préparées, menées et évaluées en tandems enseignant/artiste. Des défis

pleins de surprises et d'exigences : " on a vraiment dégusté ! "... En conclusion de l'expérience, l'intérêt se confirme d'une approche non prescriptive et de la démarche artistique exploitant le quotidien et les moyens du bord pour éveiller la curiosité des élèves sur le sujet de l'alimentation. Ce mode alternatif pour aborder les questions liées à la santé et au manger va se compléter de l'approche sensorielle qu'on retrouvera dans les nombreux outils élaborés par la Coordination dans le cadre de différents projets : les Midis à l'école, A table les cartables...

Les équipes se rencontrent, le courant passe, les idées fusent. Et, ensemble, nous convenons de répondre à un appel à projet de la Fondation Roi Baudouin. A l'actif, une même conception du travail en équipe dans la construction et le suivi de projets, une proximité du milieu scolaire et des acteurs de la santé, une volonté de mobiliser les ressources et renforcer les compétences de chacun, et le souci d'impliquer et de valoriser le rôle éducatif en matière d'alimentation des personnes concernées par la question des repas à l'école. CORDES et le CLPS construisent une proposition à l'image de leurs convictions : le 10 novembre 2007 sera une journée événement construite collectivement au cours de cinq rencontres avec les intervenants issus du monde artistique, culinaire, éducatif, de l'enseignement et de la promotion de la santé.

Le public amené à y participer représentera les personnes concernées par la santé et l'alimentation à l'école : depuis ceux – cuisinière, parents – qui fabriquent

les repas (chauds ou pique-niques) jusqu'aux enseignants qui s'efforcent de sensibiliser les élèves à leur santé, en passant par les personnes qui encadrent les repas, sans oublier les infirmières des Services PSE ou des Centres PMS. Chaque école qui souhaite s'inscrire doit s'engager à réunir cette équipe de cinq personnes : une sorte de gage pour l'avenir avec des acteurs qui pourront soutenir le processus de changement au sein de l'école et de la maison. C'est donc un premier défi à relever mais une belle occasion de rassembler des énergies qui ne demandent qu'à s'investir sur des sujets bien concrets : les repas des élèves, des enfants.

L'art dans l'assiette ou lard dans la soupe ?

Mais qu'est-ce qu'ils ont ces repas, après tout ? Pourquoi s'ingénier à les rendre "créatifs" et mélanger "plaisirs" et "santé" ?... L'objectif de la journée "Déguster, c'est bon pour la santé – Pique-niques et repas créatifs à l'école" et de ses prolongements dans les écoles, c'est bien d'amener de la créativité dans les assiettes et dans les boîtes à pique-niques, et cela dans des limites de coûts en temps et en argent acceptables par tous. Il ne s'agit pas de créer des repas au prix d'un restaurant 5 étoiles. Nous ne gardons les étoiles que pour le côté culinaire et festif !

Avant tout, il s'agit de remettre du plaisir dans la fabrication des repas, plaisir de la rencontre entre personnes, de la dégustation, de la découverte, des échanges, des défis à relever ensemble dans la cuisine et le réfectoire d'une vraie école. Grâce à l'Echevine de la Santé de la Commune d'Anderlecht, des locaux sont mis gracieusement à disposition pour la réalisation de cette journée. La perspective d'un lieu pour notre projet nous a permis de nous lancer dans cette croustillante aventure qui consiste à construire le contenu de la journée en composant avec l'apport de chacun. Au fil des réunions, nous élaborons ensemble le menu de la journée (au propre et au figuré) qui s'annonce d'ores et déjà "haute en couleurs" mais, rassurez-vous, "digestible par tous et toutes". C'est bien une journée d'expérimentations créatives et culinaires où chacun sera valorisé dans sa fonction et où l'acte de manger et le rôle "nourricier" de chacun seront mis sur la table des réflexions/actions.

Nous visons à susciter l'envie de "créer" au quotidien des repas et des pique-niques équilibrés et sensoriellement attractifs pour les enfants d'écoles fondamentales. La fabrication de repas créatifs autant que la rencontre et la dégustation par les différents participants auront – c'est notre pari – un impact durable, susceptible de modifier les pratiques de préparations culinaires. Cette hypothèse se fonde sur le caractère formatif et de mise en confiance d'une expérience vécue de manière ludique et partagée avec d'autres acteurs de l'école. Les menus seront réalisés en veillant à leur caractère reproductible "au quotidien", à savoir : des recettes accessibles et de prix modéré, privilégiant la découverte de saveurs typiques de différentes cultures, se basant sur des produits de saison et répondant aux besoins d'équilibre alimentaire des enfants du fondamental. Le projet est envisagé à titre pilote avec dix écoles de la région bruxelloise.

La production d'un "carnet de voyage" de la journée avec la participation de chacun permettra de valoriser les participants mais aussi de garder l'expérience en mémoire et de la transmettre en vue de la reproduire ailleurs selon les besoins locaux. C'est le principe du programme Carnet de voyage que propose actuellement CORDES aux écoles fondamentales afin que des classes se lancent dans des projets santé sur le mode d'un voyage imaginaire : la classe explore un thème santé et garde des traces, des impressions, des souvenirs dans un carnet collectif. Le carnet de voyage de cette journée "Déguster, c'est bon pour la santé" risque d'être plein de surprises et riches en saveurs. C'est ce que nous espérons ! Avis aux amateurs.

Cristine Deliens (CORDES),
Begoña Montilla et Patricia Thiebaut (CLPS)

Pour tout renseignement, on peut s'adresser
au CLPS de Bruxelles (02 639 66 88) ou
à la Coordination Education et Santé (02 538 23 73)

! Toujours d'actualité, et disponible auprès de CORDES (02 538 23 73), une cassette vidéo de 57' retraçant le processus, depuis la formation des enseignants jusqu'à l'expérimentation en classe et ce qu'il en reste pour chacun.