

 <p>académie Strasbourg</p> <p>direction des services départementaux de l'éducation nationale Haut-Rhin</p> <p>Éducation nationale Haut-Rhin via associative</p> <p>Mission pré-élémentaire 68</p>	COLLATIONS EN MILIEU SCOLAIRE	
	Comment organiser une collation en lien avec un atelier du goût ?	FICHE 9 : ORGANISATION D'ATELIERS DU GOÛT

Documents de référence :

- ☞ Document sur la collation (2009) : [IEN de Romans sur Isère](#)

Principe général

- La collation doit avoir fait l'objet d'un choix d'équipe raisonné.
- Les classes de l'école doivent adopter à ce propos des démarches convergentes et présentant un maximum de cohérence.
- Quelles que soient les positions prises par l'équipe, les ateliers de cuisine doivent permettre
 - **des apprentissages sociaux** liés à ce moment là: sur le plan culturel, social, par le partage des différentes manières de prendre un repas aussi simple qu'un goûter, les interdits, les codes ou les usages liés au fait de se nourrir ensemble.
 - **la construction de connaissances**, non pas sur le plan de la *nutrition*, ce qui serait prématuré au cycle 1, mais sur le plan *biologique* (ce qui appartient au règne végétal ou animal), *écologique* (ce qui vient d'ici ou d'ailleurs). Quelques plantations simples, (céréales par exemple) pourront compléter parfaitement ces ateliers.
 - **l'acquisition de savoirs pratiques et expérimentaux** (ce qui est transformé par mélange, cuisson, manipulations diverses et ce qui ne l'est pas).

L'emplacement du temps de collation

- Les ateliers cuisine, qui peuvent se dérouler à quelque moment que ce soit de la journée, donnent lieu ensuite à une dégustation qui sera judicieusement placée en fin de journée, **entre 15h30 et 16h00**.

La variabilité des besoins

- Il ne saurait être question de contraindre un enfant à manger et c'est par la répétition des situations de cuisine, d'expériences sensorielles diverses dans la classe que les élèves réticents pourront très progressivement prendre le risque de goûter ce qu'ils ne connaissent ou n'aiment pas. L'école a ce grand avantage de pouvoir aborder cette question souvent critique pour de jeunes enfants sans aucun enjeu de réussite immédiate.
- Il est certain également que d'un enfant à l'autre et d'un jour à l'autre les besoins ne seront pas identiques.

Le contenu de la collation.

Le principe est retenu de ne pas offrir « d'aliments plaisir », c'est à dire que l'enfant consommerait sans besoin réel et dépendant de son attirance pour le sucré.

Les conditions matérielles

Il importe d'attacher une très grande attention aux conditions d'installation et de déroulement.

- La nourriture se prend assis devant une table.
- Les mains ont été lavées juste avant, et le seront après et les enfants auront des serviettes jetables
- Ils se verront proposer de petites portions à la fois

Les conditions pédagogiques :

Celles-ci vont impliquer la plupart du temps, mais ce n'est pas systématique, les ATSEM aux côtés des maîtres. Il faut alors

- Un adulte toujours présent auprès des enfants qui mangent, pour des raisons de sécurité autant que pour garantir les objectifs éducatifs :

- Apprendre et respecter les rituels sociaux (demander, remercier, attendre que tous soient servis, bien utiliser les ustensiles le cas échéant)
- Associer autant que possible les élèves aux tâches de préparation, de service et de nettoyage et ce dès la petite section.
- Commenter, expliquer ce qu'est ce qu'on mange, comparer avec ce qu'on a déjà mangé, mettre en relation avec ce qu'on connaît, apporter des informations.