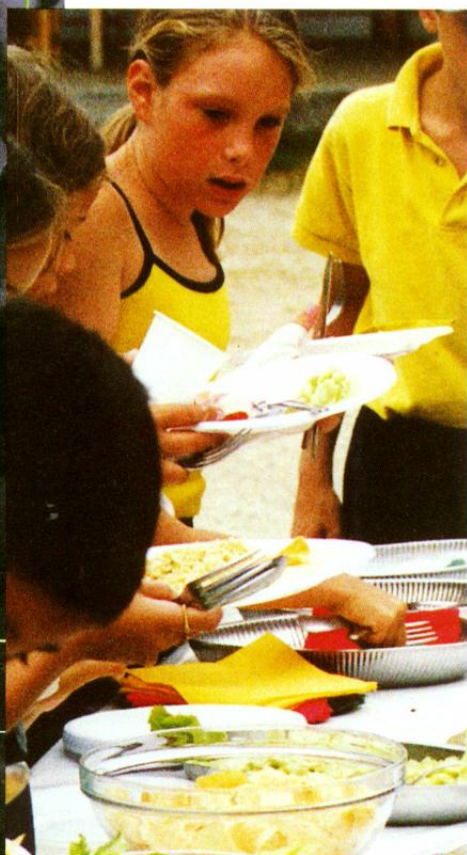


Mis en place depuis trois étés dans notre centre de vacances, le déjeuner échelonné fonctionne lors de (presque) tous les séjours pour des effectifs de vingt-cinq à cent enfants. Les enfants peuvent venir manger seuls, avec un ou plusieurs copains, avec un animateur, entre 12 et 13 heures.

Déjeuner échelonné

Nathalie Fauchois

En réponse aux besoins fondamentaux, le déjeuner échelonné nous est apparu comme une suite logique du petit déjeuner échelonné. Le petit déjeuner commence à 7h30, les lève-tôt ont souvent très faim dès midi. Dans un objectif d'autonomie, le déjeuner échelonné donne la possibilité aux enfants d'organiser leur temps, de prolonger une activité ou de l'interrompre, d'en entamer une autre tout seul ou en petits groupes. Dans le but de bien vivre avec les autres, le déjeuner échelonné permet à l'enfant de gérer ses relations dans un moment collectif. Il choisit de venir manger seul, à deux, en groupe, avec ou sans animateur. Les enfants comprennent très rapidement le fonctionnement et ses avantages. Avec une bonne information, dès le deuxième jour, quelques-uns sont déjà à table à midi, souvent seuls ou à deux ou trois et les derniers remontent de la pêche à 13 heures : « On a un peu faim, mais on est restés parce que ça commençait justement à mordre ! » Entre 12 heures et 13 heures, d'une manière échelonnée, les plus jeunes arrivent souvent avec leur animateur et leur groupe d'activité du matin, les plus grands viennent plutôt en groupes de copains ou avec leur animateur quand il s'agit d'un retour d'activité plus lointaine (pêche, sortie...). Une bonne information en direction des enfants suppose que les adultes aient l'heure (!) et que dès midi ils puissent dire aux enfants : « Si tu veux tu peux manger maintenant, mais si tu préfères faire autre chose, tu peux manger plus tard. »





LES ANIMATEURS

Ils sont confrontés à plusieurs difficultés :

- Eviter l'habituel : « C'est l'heure d'aller manger ! »
- Décider qu'un enfant peut quitter l'activité et aller manger seul : mettre en place les conditions de sécurité pour son trajet, organiser ce moment pour que l'enfant puisse se débrouiller seul si il a besoin de se changer par exemple et estimer si c'est possible.
- Pendant le repas, veiller au rythme de chaque enfant, vérifier que certains ne « sautent » pas un plat pour rattraper le copain arrivé plus tôt.
- S'organiser avec les autres animateurs du groupe pour échelonner leurs arrivées en salle à manger : un animateur doit avoir fini de manger en même temps que les premiers enfants qui sortent de table. Sa présence dans les chambres au début du temps calme est indispensable pour accueillir les enfants, pour le lavage des dents, la coordination, la disponibilité.
- Communiquer avec le personnel de service pour l'aider dans son service.

L'ÉQUIPE DE DIRECTION

Une présence dans les groupes d'activités en fin de matinée permet d'informer les animateurs et d'orienter les enfants. Un ou deux membres de l'équipe sont présents dès midi dans les salles à manger pour accueillir les premiers enfants, les guider vers le buffet de hors d'oeuvre et les aider à se servir. A partir de 12h30 un membre de l'équipe (en début de séjour c'est le plus

souvent l'économe) circule dans les salles et veille à la coordination du service, de la cuisine, des animateurs, aide les enfants. Il est attentif à la sortie de table : l'enfant a-t-il réellement fini de manger ? Sa table est-elle débarrassée ? Un animateur est-il disponible ?...

LE PERSONNEL TECHNIQUE

Les hors d'oeuvre sont en buffet ainsi que la salade, le fromage et les fruits. Le service à table concerne les plats chauds et les desserts. Les enfants s'installent où ils le souhaitent et sont servis au fur et à mesure de leur arrivée en assiettes individuelles ou en plats de deux, trois, quatre ou cinq. La personne de service " annonce " en cuisine et pratique un réel service de restaurant qui demande beaucoup d'attention. La communication avec les animateurs est là d'une grande importance. Par exemple, il est 12h45 : au même moment il faut réapprovisionner le buffet de hors d'oeuvre, servir trois gâteaux au chocolat à une table, apporter un plat chaud pour deux, du rab de frites pour cinq à une autre table... Le plus délicat n'est pas de servir mais surtout de voir qui doit être servi. La présence de l'économe et l'accompagnement du personnel de service est primordial en début de séjour. Le personnel de cuisine, inquiet au début par ce nouveau fonctionnement, a été associé à sa mise en place. Actuellement l'expérience prouve que le service en cuisine est en général facilité par un bon échelonnement du repas. Les plats ne sont pas faits tous en même temps ce qui laisse le temps de la cuisson (steaks, frites), de la >>

Pour un meilleur fonctionnement du groupe et la prise en compte d'un «rythme vacances», le déjeuner échelonné donne plus de souplesse dans l'organisation des activités du matin : départs et retours échelonnés, (transports à l'extérieur facilités).

>> découpe (volailles, rôtis), de la décoration (légumes, viandes).

Les plats ne passent quasiment plus en table chaude. Les horaires du personnel de cuisine, service et plonge sont adaptés: de 12heures à 12h30 ils travaillent en demi-équipe, à partir de 12h30 ils sont tous présents, à partir de 14 heures ils sont à nouveau en demi-équipe jusqu'à la fin du service.

POUR LES ENFANTS

Après trois ans, nous constatons que les intérêts sont différents en fonction des âges. Les plus petits viennent peu déjeuner tôt et seuls, ils sont moins autonomes dans leurs déplacements et préfèrent souvent venir avec leurs animateurs. En revanche, le déjeuner échelonné leur permet de choisir de ne pas suivre l'animateur et le petit groupe qui passe à table et de rester faire de la patinette ou une marelle à côté du bâtiment (en vue des salles à manger). Chez les petits, l'échelonnement du repas répond plus à une envie de faire autre chose tout seul. C'est un moment de jeux individuels durant lequel l'enfant choisit d'aller manger. Chez les plus grands ce fonctionnement correspond à une acquisition progressive d'autonomie dans l'organisation et la gestion de leur temps. L'enfant qui souhaite manger à midi doit être capable de ranger son matériel, passer se changer dans sa chambre, se laver les mains... Il n'est pas rare de voir à midi quatre tables occupées, chacune par un enfant ! A la réponse au besoin d'autonomie s'ajoute une réponse à un besoin d'isolement après une matinée passée le plus souvent en groupe. Les enfants qui arrivent plus tard, de manière isolée ou en petits groupes, savent, quand l'activité du matin est terminée, utiliser ce laps de temps à leur guise pour passer à la bibliothèque, à la maison de la nature ou dans leur chambre finir une lettre... L'échelonnement du déjeuner fait du repas un moment plus détendu (pour les enfants), il leur permet de faire des choix spontanés et réversibles dans leurs activités et la gestion de leur temps. Il les aide à l'acquisition de repères dans l'espace (déplacements) et dans le temps (quelle heure est-il ? Combien de temps ai-je à ma disposition ? Est-ce suffisant pour ce que je veux faire ?).

Le déjeuner échelonné, avec un bon accompagnement de tous les adultes, contribue réellement à donner un vrai « rythme vacances » à l'ensemble des groupes. ■