

CONSEIL GENERAL DES JEUNES 4^e session - 09 mars 2011

Compte-rendu de l'atelier « **Qualité de vie et alimentation** »
par Guillaume Austruy. Ligue de l'enseignement 47 tél : 05 53 77 05 30 g.austruy@laligue-fol47.org

Matinée : Visite des cuisines du Collège Joseph Chaumié

La matinée est consacrée à la visite des cuisines du collège de Joseph Chaumié. Nous sommes accueillis par la principale adjointe, Madame Drapé puis par le cuisinier en chef et le gestionnaire, Monsieur Malécot.

Suite au questionnaire que nous avons imaginé via le forum, les membres de la commission ont pu poser leurs questions tour à tour au chef de cuisine et à l'intendant autour d'un petit déjeuner offert par le collège. Pour finir nous visitons les cuisines en suivant les explications du "chef" et nous terminons par un repas au réfectoire.

Cette visite s'est avérée très positive car elle a permis de répondre à l'ensemble des questions que les jeunes conseillers généraux se posaient, et, à récolter de nombreuses informations pour mener à bien un ou des projets sur la thématique.

Un compte-rendu plus complet et retraçant l'ensemble de notre visite (photos à l'appui) sera produit par 3 membres de la commission pour la prochaine session.

Après midi : Retour sur la visite, choix de projets sur l'alimentation

Séquence 1 : Que faire des informations recueillies durant la matinée ?

Nous commençons notre séance de l'après-midi en réfléchissant sur le devenir des informations recueillies lors de notre visite. Après délibération, nous concluons que l'information devra être mise en forme par 3 membres de la commission puis retravaillée lors de nos prochaines commissions, pourquoi pas avec l'aide d'un graphiste du Conseil général :

L'idée est de produire dans un format A3 une explication claire du fonctionnement d'une cuisine en prenant pour exemple celle que nous avons visitée. Cette production pourrait ensuite être affichée à côté de la vie scolaire de chaque établissement représentée dans la commission.

Ce type d'information peut suivre plusieurs objectifs :

- informer les élèves sur le fonctionnement d'un réfectoire
- avoir l'aval et le soutien des élèves dans la mise en place de projets liés à la thématique.

Séquence 2 : Choix d'un projet sur l'alimentation

Pour cette seconde séquence nous avons réalisé un sondage délibératif basé sur la méthode de l'abaque de Reigner. Cette méthode a pour principal avantage d'éviter au maximum les influences d'un groupe tout en cherchant le consensus dans ce dernier. Les résultats obtenus nous permettent aujourd'hui de nous pencher sur trois projets liés à l'alimentation :

- la mise en place de réunions mensuelles des délégués de classes avec les cuisiniers (comme cela se passe au collège Chaumié) afin de créer un lien entre « ceux qui font la cuisine » et « ceux qui la consomment ».
- la multiplication dans les établissements de repas dit « à thème » afin de promouvoir la diversité culturelle via l'alimentation.
- la mise en place d'un système de « goûter », en après-midi, pour les élèves.

Ces résultats s'inscrivent dans le cadre d'un vote délibératif où plus de 15 items avaient été proposés par les membres de la commission.

Séquence 3 : Bilan et questions diverses

Comme à chaque séance, la dernière séquence consiste à venir écrire autour d'un sac à dos les éléments que l'on pense ramener chez nous :

« Le bio est bon pour la santé », « plein d'idées pour améliorer l'alimentation », « quelque chose de concret », « du soleil », « je sais comment marche un self », « la visite des cuisines du collège Chaumié nous aide pour nos collègues sur l'alimentation », « plein de nouvelles choses apprises sur l'alimentation », « des idées, des idées », « un projet sur l'alimentation ».

Conclusion et avis général sur l'après-midi :

Trois membres de la commission ne se sont pas retrouvés sur le thème de l'alimentation (ils avaient choisi « qualité de vie » lors de l'inscription, fin 2010) et la dynamique « réflexion-travail » a été laborieuse à lancer. Il est difficile de combiner les deux thématiques et la plupart des membres ne voient pas leurs intérêts lorsque nous ne travaillons pas le thème qu'ils ont choisi.

Il conviendrait donc, pour les prochaines sessions, de travailler la qualité de vie et l'alimentation à chaque session, afin que certains membres de la commission ne se sentent pas lésés.

Dans les missions que nous nous sommes données :

Pour les conseillers généraux :

- faire/écrire le compte-rendu de la visite (pour 3 d'entre eux) ;
- participer plus activement à la vie du forum.