

Chouette on passe à table !

Ce lundi 8 juin, une matinée de formation, destinée à présenter aux professionnels de l'accueil la nouvelle brochure de l'ONE intitulée "Milieux d'accueil : Chouette, on passe à table !".

A cette occasion, nous avons eu le plaisir de dialoguer avec Madame Beurain, directrice de la maison d'enfants "Le Chevalier William Lapin", située dans la commune de Forest (Bruxelles), afin qu'elle nous décrive en quelques mots son métier mais aussi l'importance donnée à l'alimentation des tout-petits dans son établissement.

Bonjour Mme Beurain. Très vite, pourriez-vous tout d'abord nous rappeler le caractère spécifique d'une maison d'enfants par rapport aux autres milieux d'accueil ?

Il s'agit en fait d'une petite structure non subsidiée par l'ONE et dont les dimensions sont prévues pour accueillir en collectivité des enfants âgés de zéro à six ans à raison de 9 à 24 places. Notre propre maison d'enfants reçoit actuellement 20 enfants. Le personnel, quant à lui, comprend 5 personnes dûment formées, y compris moi-même. La "crèche", comme disent les gens, compte déjà 17 ans d'âge... et j'en suis responsable depuis 15 ans. C'est dire si j'ai vu passer du monde ! Et pas mal de bébés !

Une journée chez "William Lapin", comment ça se passe ?

Le matin, les parents nous amènent leurs enfants entre 8h00 et 9h30. Le plus souvent, ils viennent les rechercher entre 16h et 18h. Dans l'intervalle, eh bien, c'est à nous de faire en sorte que les bambins se sentent le mieux possible !

Notamment lors des repas...

Exactement ! Dès 9h15, 9h30, nous offrons une petite collation aux enfants qui n'auraient pas eu le temps de prendre leur petit-déjeuner chez eux. Le «vrai » repas a lieu vers 11h.

Les "grands" sont regroupés autour de trois tables comprenant 6 enfants par table. Les tout-petits, eux, sont nourris soit sur une chaise haute soit dans les bras de la puéricultrice, lorsqu'ils ont moins de 6 mois. Dès le matin, le menu est affiché, afin que les parents puissent en prendre connaissance et que nous puissions en discuter avec eux.

Chaque jour, chacun des membres de notre équipe cuisine à tour de rôle et chaque jour, un nouveau repas est proposé sur une période de quinze jours. J'ai personnellement bénéficié d'une formation en diététique et je veille donc à ce que viande, poisson, légumes, féculents soient donnés aux enfants de façon équilibrée. Nous ne négligeons pas non plus d'ajouter parfois un peu d'herbes aromatiques, toutes substances propres à développer le goût et à titiller les papilles !

Bien que notre population soit extrêmement mélangée, la commune de Forest compte une importante communauté musulmane. Les parents croyants apportent eux-mêmes la viande Halal. Il en est de même pour ceux qui souhaitent que leur enfant ne mange que "bio". Cela ne nous pose aucun problème...

Puis, c'est la sieste, j'imagine ?

En effet! Le dodo d'après manger se situe entre midi et 14h30. Ensuite, on joue, on se dépense jusqu'au moment du goûter vers quinze heures. Là, fruits de saisons, pain, biscottes, à l'image du petit déjeuner, mais pas de biscuits, et des produits lactés seulement deux fois par semaine. C'est que nous veillons à lutter contre l'excès de protéines et l'obésité !

En fait, si je comprends bien, vous suiviez déjà grosso modo les instructions de la brochure que l'on nous présente aujourd'hui ?

Disons que l'intérêt majeur d'un tel document, c'est qu'il indique dans les détails, à l'aide de tableaux et de schémas précis, toutes les facettes d'une alimentation saine pour les enfants, selon les critères de «qualité» désormais prioritaires dans tout milieu d'accueil.

La face purement alimentaire du repas n'y est pas seulement abordée, mais aussi l'aspect psycho-pédagogique. Manger ensemble constitue l'occasion pour nos bambins d'éprouver du plaisir, de vivre la convivialité, d'apprendre à se nourrir de façon équilibrée et de préserver leur santé.

A cet égard, puisque nous parlons de qualité, je tiens à souligner celle de l'aide que nous apporte l'ONE. Le

temps des "inspections-surprises" est bien loin ! Aujourd'hui, vos coordinatrices viennent rendre visite en cas de difficulté ou pour s'assurer que tout se passe bien et nous rencontrons régulièrement les diététiciennes de l'ONE ainsi que vos conseillers pédagogiques dont les avis sont très précieux. Nous bénéficions enfin de formation et de journées pédagogiques au sein de l'ONE même ou lors des journées de formation organisées par le CEMEA, l'Ecole des Parents et des Educateurs, le FRAJE, etc.

Bref, tout baigne !

Je ne dirais pas cela. Le travail qui est le nôtre est certes excitant, enrichissant, mais également très exigeant et fatigant. Et ce n'est pas en étant directrice de maison d'enfants que l'on devient millionnaire, croyez-moi ! Il s'agit là plutôt d'une vocation, ce qui n'empêche en rien, au contraire, une formation adéquate et pointue. Pour ma part, j'aimerais par exemple pouvoir bénéficier d'une formation en gestion d'équipe. Le «turn-over» des puéricultrices me pose problème et démotive celles-là même qui en sont victimes. Par ailleurs, il me semble évident qu'il faudrait améliorer la formation de base des professionnels de l'enfance. Pour l'instant, vous le savez, une puéricultrice ne suit qu'un écolage de 3 ans durant ses études secondaires. Imaginez que dans certains pays nordiques, il faut être universitaire pour pouvoir s'occuper d'enfants ! Il est donc heureux que l'ONE et d'autres partenaires compensent ces manques par des formations bien ciblées.

La présentation de la brochure «Chouette on passe à table» constitue à cet égard un plus qui ne manquera pas de rendre service à l'ensemble des professionnels des milieux d'accueil.

Yvon GODEFROID
Communication externe