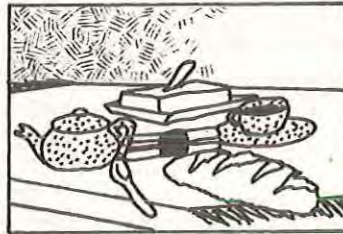


On mange ensemble un matin ? ou Le petit déjeuner rencontre



Dans le cadre des activités Z.E.P. du L.E.P. Lavoisier de Mulhouse, il semble qu'une idée originale ait surgi au milieu de toutes les autres. Après la cuvée 1983 (fabrication d'un Kart, montage d'un moteur Diesel, course d'orientation, émissions Radio, reportage sur le chômage etc.) le millésime suivant sera aussi pétillant : exposition sur la Cité Ouvrière du quartier, comptes rendus de la sortie de début d'année (en Alsace, on campe encore en septembre) exposition pour la promotion du livre et concours de dessin, et le Petit-Déjeuner-Rencontre.

L'idée est partie d'une analyse de l'équipe de la Z.E.P. de Bourtzwiller, qui remarquait que beaucoup d'enfants arrivaient à l'école le ventre creux. La remarque aussi des élèves et des parents, lors des journées Prost en 1982 : « Nous voulons discuter, être écoutés... »

Aussi fut-il prévu une heure de 8 à 9 heures, dans l'emploi du temps des six classes choisies pour l'expérience Z.E.P. (classe de 4^e préparatoires) pour se rencontrer par demi-classe avec un enseignant volontaire pour déjeuner ensemble. Cela nécessitait déjà douze heures pour ce projet (parmi les autres) et l'administration n'octroyait que dix heures puis vingt heures et en heures supplémentaires.

Seule, une classe a pu tenter l'expérience : la 4^e préparatoire de peintres en carrosserie automobile soit 19 élèves (garçons). La préparation se fait en cours de français ou en cours d'E.F.S. (Enseignement Familial et Social) : menu, denrées et quantités à acheter, financement, responsabilités, déroulement de la séance. Le choix des menus, en concertation entre professeur et élèves a pour but d'ouvrir les élèves à d'autres choix alimentaires (que le café noir au lait et la tranche de pain beurrée) et aux notions d'équilibre des aliments.

Les élèves se cotisent pour acheter les produits, deux trésoriers gèrent l'argent (5 à 10 F par petit-déjeuner). Le repas a lieu au réfectoire de l'établissement avec l'accord de l'administration et l'aide amicale du personnel de cuisine. Bien sûr, les élèves préparent table et aliments, font la vaisselle, rangent et nettoient le coin et le matériel qui leur est prêté.

Le projet a été accueilli très favorablement par les élèves, cela semblait correspondre à un besoin : se retrouver ensemble dans une ambiance détendue, même un peu exubérante. Divers menus furent essayés (français classique, américain, paysan, tout fruit etc.)

Puis des problèmes ont surgi : irrégularité des paiements de cotisation, difficultés à faire assumer les achats par des volontaires, tendance à faire traîner la vaisselle pour rognier sur le cours suivant, réactions de défiance contre les menus inhabituels (surtout avant de goûter), trop grand nombre d'élèves et présence d'éléments perturbateurs lorsqu'il s'agit de discuter (besoin exprimé par beaucoup d'élèves). A partir de mi-décembre, on décide de scinder la classe en deux groupes de neuf et dix élèves (une séance tous les quinze jours) et de préparer des sujets précis pour arriver à discuter. Mais ces sujets choisis par les élèves (drogues, spiritisme, les parents, l'argent, l'alcool, le vol...) restent très artificiels et ne sont guère abordés. Il semble que c'est de leur vie, celle de tous les jours qu'ils ont envie de parler, et encore, souvent... ils n'ont envie que de se défouler !

Quoi qu'il en soit, cette expérience continue et permet entre prof et élèves une relations différente, plus naturelle « on se connaît mieux », « ce qui permet d'être plus exigeant ». C'est un des rares cours où il n'y a pas eu d'absentéisme depuis le début de l'année et les élèves apprécient le P.D.R. : « C'est bien, mais il faudrait deux heures pour pouvoir mieux discuter ».

C'est en effet à cette première conclusion que sont amenés les enseignants et les élèves participants. Si l'expérience était renouvelée, il faudrait prévoir une plage horaire plus longue pour faciliter la préparation, la discussion et surtout le rangement...