

## **MULTI-ACCUEIL DE PLOUGUERNEAU. EN MARCHÉ VERS L'AUTONOMIE À TRAVERS LES REPAS !**



*Avec l'adoption des plateaux-repas à la crèche, Dominique Uguen, agent d'animation petite enfance, consacre davantage de temps de qualité aux enfants.*

**L'autonomie du repas est une étape importante chez l'enfant pour développer sa motricité et son éveil du goût. Au Multi-accueil de Plouguerneau, les plus grands des tout-petits, réunis au sein de la section « Himalayas », expérimentent le plateau-repas depuis la rentrée de septembre 2022. Et c'est une réussite !**

11 h 00. Les repas préparés et conditionnés par la cuisine municipale sont livrés au Multi-accueil « Tamm ha Tamm » de Plouguerneau. Au menu de ce vendredi : tarte aux poireaux, filet de poisson accompagné de riz et d'une purée de légumes faite maison, du pain bio, un carré de fromage frais à tartiner et un petit suisse aux fruits. Ça sent déjà bon dans l'office où Dominique Uguen, agent d'animation à la crèche, s'affaire au dressage des assiettes.

D'assiettes, il s'agit en réalité de plateaux-repas en bois biodégradables et compostables - exit le plastique renfermant son lot de perturbateurs endocriniens - et compartimentés dans lesquels tient l'intégralité du repas servi aux enfants. « **L'ordre des aliments du repas relève plus du code social que d'une véritable notion diététique. Il n'y a donc pas d'intérêt à insister pour que l'enfant mange son plat avant son dessert** », indique Magalie Blanchard, auxiliaire de puériculture fraîchement arrivée au Multi-accueil et qui est à l'origine de cette petite révolution. « **Les avantages sont tellement nombreux qu'on se demande pourquoi on n'y avait pas pensé avant** », avoue Dominique Uguen.

Parmi ces avantages, « **moins de frustrations et de pleurs dans l'attente du dessert, mets souvent préféré à l'entrée, ou parce que le plat principal n'arrive pas assez vite après l'entrée...** », détaille Dominique. Désormais chaque petit convive va à son rythme, commence par ce qui lui plaît et compose son repas par ce qui lui fait le plus envie : le sucré ou le salé, le froid ou le chaud, le liquide ou le solide, croquer ou lécher, avec les doigts ou une cuillère... Bref, pour Magalie, « **la proposition du plateau-repas remet la notion de plaisir au cœur du repas et incite les enfants à exercer leur curiosité. Tout est alors prétexte à la découverte sensorielle, des saveurs, des odeurs, des textures... C'est par là que commence l'éducation au goût et au bien manger.** »

### **LE REPAS, UN TEMPS (DEVENU) PLUS SEREIN**

Autre avantage, le temps du repas qui pouvait auparavant s'apparenter à un ballet minutieusement séquencé sur fond de bruits de cantine, est dorénavant un moment détendu où règne une atmosphère bien plus sereine. « **Comme tout est déjà sur les plateaux-repas, nous n'avons plus besoin de multiplier les allers-retours entre l'office et l'espace de restauration pour servir les assiettes et ramequins des entrées, des plats et des desserts** », note l'agent d'animation petite enfance.

Résultat : libérées de cette logistique de flux, Magalie et Dominique consacrent ainsi plus de temps aux enfants pour les accompagner dans leur éveil au goût, leur expliquer ce qu'ils ont sur leur plateau, répondre à leurs étonnements aussi. « **Nous remettons de la relation individuelle dans un temps collectif** », se félicite Magalie.

Et parce que ces bambins ont pris goût à l'autonomie, une nouvelle étape a été franchie cette semaine : ils viennent seuls récupérer leur plateau-repas à l'entrée de l'office et le transportent jusqu'à leur table. « **Pour l'heure, aucun incident de plateaux n'est à déplorer !** », signale Dominique Uguen. À la fin du repas, les enfants nettoient même leur bouille et leurs menottes comme des grands à l'aide de leur gant de toilette respectif. Mais qu'ils se rassurent, apprendre à manger proprement s'acquiert avec le temps et la pratique. L'important est de bien manger en prenant du plaisir. Et le message a manifestement été reçu tant l'équipe de professionnelles constate une réduction du gaspillage, passé à moins d'une assiette aujourd'hui.

#### **Contact presse**

Tony Coton | chargé de communication  
02 98 04 71 06 | tcoton@plouguerneau.bzh