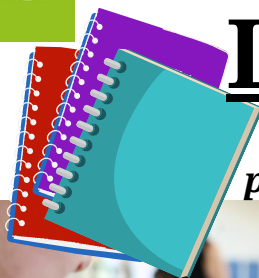


# LES CAHIERS

le bulletin d'informations  
pour les agent-es de la D.E.E.



source : Strasbourg  
eurométropole

## DOSSIER

Spécial restauration scolaire !  
(interview de Lydie DELOFFRE,  
semaine du goût, cantine  
d'Erckmann-Chatrian...)  
p. 2 à 7

## ZOOM SUR

Le langage des signes  
pratiqué en Petite enfance.  
p. 10

## KAMPALA

Découvrir la coopération  
décentralisée entre  
Strasbourg et Kampala,  
capitale de l'Ouganda.  
p. 12 & 13

## ÉDITORIAL

Nous présentons nos meilleurs vœux pour ces prochaines fêtes de fin d'année à nos collègues de travail. Que ces temps festifs, où l'on retrouve ses proches et sa famille, soient pour vous une période de ressourcement et de joie !  
Bien à vous.

Florence PELLEGRINI - Directrice & Régis GIUNTA - Directeur adjoint



## 3 QUESTIONS À ...



Lydie DELOFFRE  
Cheffe de projets transversaux

### QUEL A ÉTÉ VOTRE PARCOURS ?

Après une formation technique, classes préparatoires et école nationale des travaux publics de l'État (ENTPE) en spécialisation « route, génie civil et matériaux », j'ai déployé une carrière au sein de l'État dans le domaine route en tant qu'ingénieur de recherche à Nantes (dans le dimensionnement des chaussées neuves et anciennes), puis d'ingénieur de contrôle extérieur et d'audit de laboratoire, tout en déployant une partie de mes activités vers l'animation de réseau, la normalisation nationale et la formation.

J'ai ensuite eu l'opportunité d'exercer un poste d'adjointe au chef de la division d'exploitation de Strasbourg en charge du réseau national. J'ai alors œuvré en tant que cheffe de projet autour de la requalification de l'A35 notamment. Lors du transfert du réseau routier national à l'EMS et la Collectivité européenne d'Alsace, j'ai été mise à disposition de l'EMS sur ces mêmes missions.

Ayant auparavant essayé de prendre le virage du ministère de l'agriculture au sein de l'État, sans y parvenir, j'ai donc l'opportunité d'intégrer, avec beaucoup de plaisir, la Direction de l'enfance et de l'éducation en tant que **cheffe de projet « Transformation de la restauration scolaire et petite enfance à la ville de Strasbourg »**, concrétisant ainsi une envie profonde de reconnexion à des sujets qui me correspondent personnellement.

### QUELLES SONT VOS PRINCIPALES MISSIONS AU SEIN DE LA DEE ?

Ma mission au sein de la DEE est donc de piloter le projet de « Transformation de la restauration scolaire et petite enfance à la ville de Strasbourg » **en transversalité avec l'ensemble des services de la DEE, certaines autres directions de l'EMS (dont la DDEA notamment dans la cadre du Plan Alimentaire Territorial) et les partenaires extérieurs.**

Ce projet consiste à répondre à la demande politique de produire pour les enfants des repas plus sains, durables et de qualité en matière de faisabilité, de contraintes/adaptations techniques et de coût.

Au quotidien, je m'acculture encore à ce nouveau domaine de la restauration avec beaucoup de curiosité ; je pilote le marché contracté avec Agriate Conseil, le bureau d'étude qui nous aide dans la réflexion, et je fais le lien avec les démarches externes.

Récemment, Strasbourg a été sélectionnée pour être « ville de réplique » dans le projet européen [School food for change](#) ; ce projet vise à fédérer les villes qui œuvrent à offrir des repas sains, durables et de qualité. J'organise également les comités techniques et de pilotage du projet.

Enfin, comme certain-es ont pu le constater, je visite les sites de restauration scolaire et de petite enfance afin de bien comprendre les problématiques, les potentialités et de susciter l'émergence de réflexions/solutions communes.

### QUELS SONT LES GRANDS PROJETS POUR L'ANNÉE 2023 ?

Fin 2023, l'établissement d'accueil du jeune enfant Fritz devrait ouvrir en cuisine sur place et Bâle en 2024 suite à restructuration avec la fermeture des haltes-garderies.

Avec la perspective de l'ouverture des nouveaux groupes scolaires Meinau-Krimmeri et Mentelin en septembre 2024, dont les offices ont été imaginés pour réaliser de la cuisine sur place, 2023 sera l'année de l'élaboration des scénarii et de leur arbitrage politique afin d'engager le travail de rédaction des nouveaux marchés de la restauration scolaire prévue pour la rentrée 2024 (sans préjugé pour l'instant du mode de gestion des nouveaux offices à Meinau-Krimmeri et Mentelin). ■

## VISITES DE RESTAURANTS SCOLAIRES

Lors de l'année scolaire 2021-2022, des visites de cantine ont été organisées à la demande de Mme Soraya OULDJI, adjointe en charge de la petite enfance et de la restauration scolaire, auxquelles sont conviées des parents, les élèves du territoire, celles et ceux siégeant en conseil d'école, les directions d'école ainsi que le personnel de la DEE.

L'objectif initial de ces visites est de pouvoir recruter des parents dans la perspective des réunions du comité des usagers-ères de la restauration scolaire. Au fur et à mesure des visites, un second objectif émerge : celui d'expliquer, d'informer, de battre parfois en brèche certaines idées relatives à la restauration scolaire. Ces visites sont valorisées également en interne auprès des prestataires, dans le cadre du renouvellement des marchés.

Un grand merci à l'ensemble des personnes mobilisées lors de la phase d'organisation et pendant les visites elles-mêmes.

Pour l'année scolaire 2022-2023, la fréquence des visites a été adaptée à une toutes les trois semaines. Voici la planification prévisionnelle :

Dates	Proposition de sites	Prestataire	Diététicienne qui accompagne
Jeudi 1 <sup>er</sup> décembre	<b>Erckmann-Chatrian</b> (TT : Sud – TE : Koenigshoffen/MV)	API	Michèle
Mercredi 14 décembre	<b>ALM Vauban</b> (TT : Est – TE : Robertsau). <i>Tables de maternelles pour le repas</i>	SAR	Mylène
Mardi 10 janvier 2023	<b>Sturm</b> (TT : Est – TE : Robertsau)	SAR	Mylène
Jeudi 2 février 2023	<b>Fischart</b> (TT : Sud – TE : Meinau/Neuhof)	API	Michèle
Jeudi 2 mars 2023	<b>Robertsau</b> (TT : Est – TE : Robertsau)	SAR	Mylène
Jeudi 23 mars 2023	<b>Ste Aurélie mat et élém.</b> avec déjeuner en maternelles (TT : Centre – TE : Centre-ville)	SAR	Virginie
Jeudi 13 avril 2023	<b>Gliesberg</b> (TT : Sud – TE : Koenigshoffen/MV)	API	Michèle
Jeudi 4 mai (Nb : Finkwiller prévue le 2 mai)	<b>Camille Hirtz</b> (TT : Ouest – TE : Cronenbourg-Hautepierre)	SAR	Mylène
Jeudi 15 juin 2023	<b>ESAT</b> (accueil des enfants de Reuss maternelles)	ESAT	Virginie

En ce qui concerne les établissements accueillants les jeunes enfants, la MPE de Koenigshoffen a fait l'objet d'une visite en 2021-2022. Pour 2022-2023, l'EAJE Stoltz le 18 novembre 2022 et la ME Wasselonne le 23 mai 2023 accueilleront Mme OULDJI en comité restreint afin de ne pas perturber notre plus jeune public. ■

*Lydie DELOFFRE, Cheffe de projets transversaux*





# LA SEMAINE DU GOÛT S'EST INVITÉE DANS NOS CANTINES

Du 10 au 14 octobre 2022, la Semaine du Goût a été mise à l'honneur dans nos restaurants scolaires, à la grande joie de nos équipes et de nos jeunes consommateurs-trices.

Une belle occasion pour découvrir de nouveaux produits, de nouvelles saveurs et des recettes originales concoctées par nos différents prestataires.

Petit-es et grand-es se sont ainsi prêtés au jeu pour valoriser à leur manière cet événement national, dans une ambiance festive et colorée à l'aide des outils de décoration fournis par les prestataires enrichis par de belles initiatives, comme en témoignent ces quelques clichés.



source : Strasbourg  
Eurométropole

Mobilisation des équipes AR de l'école du Schluthfeld  
de gauche à droite :  
Meri, Fattiha, Monique Nezha, Harmony



source : Strasbourg  
Eurométropole

Cantine de l'école de la Meinau  
Les agent-es dans l'ambiance d'Halloween



source : Strasbourg  
Eurométropole

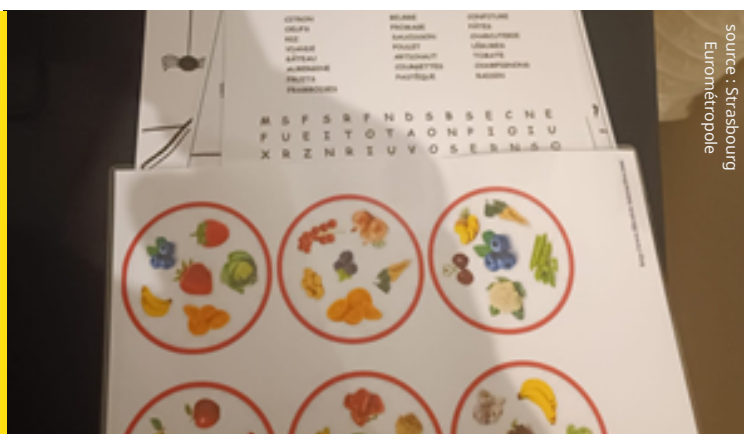
Belle ambiance à cantine de l'école Niederau  
Sophie - Emmanuel - Coralie

Certains enfants de sites livrés par API ont même pu rencontrer des producteurs de notre terroir.

C'est ainsi que le mardi 11 octobre, les jeunes convives des écoles Léonard de Vinci et Schongauer ont découvert les produits laitiers fabriqués par l'exploitation agricole de la ferme Adam située à Walhenheim (67170) qui sont régulièrement proposés au menu de la cantine.

Même si le temps consacré aux différents ateliers était compté, la vie à la ferme et fabrication des produits laitiers comme les yaourts ou le fromage blanc n'ont plus de secret pour eux.

Pour clore la présentation, les enfants ont pu déguster trois produits qu'ils ont eux-mêmes sélectionnés (fromage frais à l'ail des ours, yaourt à l'églantine et flan au café). À notre grande surprise, c'est le flan au café qui a remporté la palme d'or !



source : Strasbourg  
Eurométropole



source : Strasbourg  
Eurométropole

Jeux préparés avec les enfants par une animatrice de l'école Schongauer :  
la « Fleur des 7 familles alimentaires » et un « Doodle des fruits et légumes »

Enfin, un autre atelier prévu initialement le 10 octobre sera organisé le vendredi 16 décembre pour les enfants de la restauration de l'école Stockfeld, qui découvriront le métier d'un apiculteur de notre région, Pierre Stéphan, producteur de miel BIO. Situé sur le territoire du Parc naturel régional des Vosges du Nord, plus précisément à Lichtenberg (67340), ce passionné leur expliquera tout le processus de fabrication du miel par les abeilles.

Les enfants pourront ensuite déguster son miel de fleurs et de forêt, mais aussi le miel de fleurs et de châtaignier BIO qui provient de l'apiculteur François Oberlé de Haegen (67700) utilisé dans la recette de sauce au miel servie à la cantine le 10 octobre, pendant la semaine du goût.

Par ailleurs, la plupart de nos partenaires sous convention ont également proposé des prestations goûteuses à l'occasion de la Semaine du Goût avec comme thèmes : « les fines herbes à l'honneur », « les journées colorées », « les produits d'automne », « pommes et fromages », « les recettes de nos régions ».

### DÉCOUVRIR « AUTREMENT » LES PRODUITS SERVIS À LA CANTINE

Comprendre comment ils sont fabriqués ou cultivés et par qui, c'est faire en sorte que nos jeunes convives puissent mieux les apprécier à leur juste valeur.

C'est le défi de ces petits ateliers « découverte » que nous essaierons de reprogrammer au cours de l'année en lien avec nos prestataires.

D'autres thématiques seront proposées mises à l'honneur sur les fiches thématiques transmises par mail, permettant ainsi de mieux les préparer en amont avec les équipes, mais aussi avec les enfants.

Merci à toutes et tous pour votre collaboration ! ■ *L'équipe des diététiciennes qualificatives*



source : Strasbourg  
Eurométropole

Décoration du restaurant scolaire de la Meinau



source : Strasbourg  
Eurométropole

Maison Petite Enfance Koenigshoffen



# OUVERTURE DU NOUVEAU RESTAURANT SCOLAIRE À ERCKMANN-CHATRIAN

La restauration du groupe scolaire Erckmann-Chatrian était implantée dans les locaux de l'école élémentaire. Elle se composait d'un office de préparation des repas et de 3 salles à manger dont la dernière a été aménagée dans une salle de classe afin de répondre à l'augmentation des effectifs. L'office était sous dimensionné et ne permettait pas de répondre aux nouveaux besoins des élèves et du corps pédagogique tout en anticipant l'augmentation des effectifs.

Le nouveau bâtiment est implanté sur une parcelle contigüe à l'école et au gymnase attenant. Il est composé de trois entités de surfaces équivalentes qui s'articulent autour d'un patio central :

- Un espace servant l'office et les locaux du personnel.
- Deux salles de restauration pour les élèves de maternelle et d'élémentaire.

Le **site d'environ 860 m<sup>2</sup>** pourra accueillir 318 places, soit **168 places maternelles** et **150 places élémentaires**, et permet de **servir 786 repas** (en liaison froide avec service à table pour l'école maternelle et self-service pour l'école élémentaire).

Cette mise en œuvre a nécessité des adaptations, notamment pour les agent-es de la DEE... Comment cela s'est-il passé ? Quelques témoignages...



source : Strasbourg  
Eurométropole

Jour de rentrée à la cantine Erckmann-Chatrian  
de gauche à droite : Malika, Nermin, Mireille, Selda, Prisca,  
Pascal (prévention), Françoise, Mylène (nutrition)

## *L'équipe des diététiciennes qualitiennes :*

Les diététiciennes qualitiennes du pôle restauration interviennent à différentes phases du processus de création ou de restructuration d'une nouvelle cantine scolaire, en lien avec les équipes projet du SPEE (Service du patrimoine de l'enfance et de l'éducation) et de la DAP (Direction de l'architecture et du patrimoine).

Dans la phase projet, nous apportons notre expertise sur l'implantation des différentes zones du restaurant et le choix des équipements adaptés au bon fonctionnement de la restauration. Nous vérifions leur compatibilité avec les obligations réglementaires en matière d'hygiène et sécurité sanitaire des aliments, tout en intégrant la notion d'ergonomie essentielle au travail de nos agent-es.

Dans un second temps, en lien avec la cellule prévention et l'équipe projet, nous organisons des réunions préparatoires à l'ouverture pour accompagner les équipes techniques et éducatives dans l'appropriation de leurs nouveaux locaux mais aussi dans l'organisation du service.

Arrivent les premiers jours d'ouverture durant lesquels nous sommes sur le terrain avec eux/elles. Cela nous permet de vivre ensemble l'aboutissement du projet, en prenant le temps d'observer, de guider, d'écouter, de co-construire afin que ce nouvel outil devienne le leur et que les échanges nous servent à améliorer sans cesse nos pratiques.

C'est à chaque fois des moments forts que nous vivons et toutes les équipes de Erckmann-Chatrian et de Gliesberg se sont montrées très à l'écoute et particulièrement motivées et investies. Un grand merci à eux/elles !

*Pascal BURGUN, Assistant de prévention :*

Lors de l'ouverture ou de la transformation d'un site de restauration en tout-inox, la cellule de prévention accompagne les agent-es en amont du projet afin de co-construire le changement.

En effet, le projet engendre des changements de pratique professionnelle, d'organisation du travail, de matériels de travail et donc d'ergonomie de poste de travail. Pour cela, nous rencontrons les équipes tout au long du projet de construction. Puis, à l'ouverture ou la réouverture du site, nous les accompagnons lors de la prise en main de leur nouvel environnement de travail.

Par une immersion au sein de leur équipe, nous voyons avec eux le fonctionnement qui est le plus adapté à leurs spécificités et ainsi nous les accompagnons pour évoluer dans les meilleures conditions.



Cantine de l'école Erckmann-Chatrian  
self-service pour l'élémentaire - extérieur - service à table la maternelle

*Delphine MARINONI, Responsable périscolaire de site Erckmann Chatrian :*

Le nouveau restaurant scolaire, attendu avec impatience, a enfin ouvert ses portes à la rentrée scolaire dernière.

C'est avec un réel enthousiasme mais non sans stress (les derniers travaux s'étant terminés la veille !) que les équipes ont accueilli les enfants le 1er septembre dans cette toute nouvelle cantine. « Un vrai restaurant », comme se plaisent à dire les enfants !

Il est vrai que la grande nouveauté pour les élémentaires est la création du self : prendre son plateau, choisir son entrée, son dessert (car en effet, le self offre souvent le choix entre plusieurs périphériques), aller s'installer à une table (bien que l'équilibre était parfois plutôt difficile à trouver en ce début d'année !), débarrasser tout seul son plateau... ; autant d'éléments qui responsabilisent les enfants et développent leur autonomie, mais ce, toujours sous l'œil attentif des équipes éducatives encadrantes.

Un véritable changement pour tout le monde : petit-es comme grand-es, adultes comme enfants !

En effet l'organisation de ce temps de restauration a dû être repensé dans sa globalité et ce ne fut pas toujours chose aisée...

Malgré tout, l'équipe pédagogique périscolaire, en collaboration avec l'équipe d'agent-es de restauration, s'est pleinement engagée, avec dynamisme et bienveillance, dans ce nouveau projet.

Très bien accompagnés par les diététiciennes et les agent-es de la cellule prévention, les agent-es se sont appropriés les lieux et les nouvelles pratiques ont pu rapidement se mettre en place. Un grand merci à eux pour leur soutien, leurs conseils avisés et leur disponibilité.

Et c'est tous-tes ensemble, dans un véritable travail coopératif, que nous avons retroussé nos manches pour offrir aux 270 enfants accueillis chaque jour au sein de ce restaurant scolaire, le meilleur des accueils qui soit.

Gageons que chaque enfant gardera un bon souvenir de son « séjour en cantine » à Erckmann-Chatrian ! ■

# ARRIVÉES ET DÉPARTS

## SEPTEMBRE 2022

### • Arrivées :

- Laure ALBOU, ATSEM (Schoepflin)
- Morgane ARENDT, Agente de restauration (volante)
- Mohamed BENHOURA, Agent de restauration (Musau)
- Mathilde BLANDIN, Animateur périscolaire (Neufeld)
- Rania BOULAHTIT, ATSEM (Hohberg)
- Chaïna BOULALI, ATSEM (Meinau)
- Nicolas BRECH, Responsable ressources humaines au Service périscolaire et éducatif
- Elsa BRYLINSKI, Éducatrice jeunes enfants (Wasselonne)
- Caroline CIESLAK, Auxiliaire de puériculture (Bâle)
- Idriss DIBOUNE, Animateur périscolaire (Stoskopf)
- Michaela ELOI, Animatrice périscolaire (Neufeld)
- Nermin ERYIGIT, Agent-e de restauration (Erckmann-Chatrian)
- Rosita FAOUT, Agente de restauration (Fischart)
- Lucie GEIGER, ATSEM (Sturm)
- Sylvia GEIGER, Agente de restauration (volante)
- Samantha GOMARIN, Agente de restauration (Louvois)
- Julie GROSSTEPHAN, ATSEM (Stoskopf)
- Morgane GUIGNARD, ATSEM (volante)
- Philippe HAAG, Responsable périscolaire de site (Ariane-Icare et Canonniers)
- Naoual HAJJI ZAHAR, Agente de restauration (Musau)
- Angélique HALTER, ATSEM (Schoepflin)
- Michelle HALTER, Éducatrice jeunes enfants (Stoltz)
- Déborah HAON, Éducatrice jeunes enfants (Montagne-Verte)
- Johanna HOENEN, ATSEM (Schongauer)
- Davina HOFFMANN, Agente de restauration (volante)
- Aida IOUSSAIDENE, ATSEM (Le Grand)
- Lydie IELSCH, Chargée de l'emploi et des compétences au Service administration générale et ressources
- Anah JANALLY, ATSEM (Ampère et Fernex)
- Ilkay KECELIOGLU, Éducatrice jeunes enfants (Canardière)
- Nadia LAHRAOUI, Agente de restauration (volante)
- Élixa LEHN, ATSEM (Claus)
- Lela LELADZE, Auxiliaire de puériculture (Koenigshoffen)
- Miguelline LOUMINGOU, Animatrice périscolaire (Neufeld)
- Clémence MANGOLD, Auxiliaire de puériculture (Koenigshoffen)
- Maurice MARX, Agent de restauration (Camille Claus)
- Manuela MELZER, Agente de restauration (Schoepflin)
- Elina MILNIK, Animatrice périscolaire (Camille Claus)
- Nezha MOHAMADINA, Agente de restauration (Schluthfeld)
- Mandy N'KOUKA, ATSEM (Schoepflin)
- Anita NETT, Agente de restauration (Guynemer)
- Fiona NUVOLI, ATSEM (Lezay-Marnesia)
- Sandra PÉCHIN, Animatrice périscolaire (Sturm)
- Marie PINTADOU, ATSEM (Ziegelau)
- Patricia PLATZ, ATSEM (Fernex)
- Morgane PRUSSING, Éducatrice jeunes enfants (Wasselonne)
- Nessen RAMSAMY, Animateur périscolaire (Académie)
- Cécile RENAUD, ATSEM (Langevin)
- Lorie REUTHER, ATSEM (volante)
- Catherine RIZZI, Gestionnaire administrative et comptable au Service administration générale et ressources
- Julia SAMTMANN, ATSEM (Pasteur)
- Anne-Sophie SBINNEN, Éducatrice jeunes enfants (Wasselonne)
- Magalie SPECHT, Agente de restauration (Branly)
- Elisabeth STROH, Agente de restauration (Niederau)
- Téa TODRIA, Animatrice périscolaire (Schlutfeld)
- Sabrina WEIL, Agente de restauration (Schuman)
- Andrea WITT, Animateur/trice périscolaire (Stoskopf)
- Dilara YESIL, ATSEM (volante)
- Suzanne YILMAZ, Éducatrice jeunes enfants (Wasselonne)
- Hasna ZOBAIRI, ATSEM (Stoskopf)
- Nada ZOUAYNI, ATSEM (Niederau)





# ARRIVÉES ET DÉPARTS

## SEPTEMBRE 2022

- Changements d'affectation :
  - Saida AACHOUR, ATSEM (volante)
  - Souad BENNOUR, ATSEM (volante)
  - Charlène CAPDEPONT, ATSEM (Neufeld)
  - Juliana CASPAR, ATSEM (Reuss)
  - Laetitia DUVAL, Accueillante petite enfance (Bâle)
  - Stéphanie ED DAHHAK ATSEM (Cronenbourg)
  - Malika FARES, ATSEM (Fischart)
  - Charity FOFIE, ATSEM (Ste Madeleine)
  - Laurine FUNGER, ATSEM (Lezay-Marnesia)
  - Ginette REMY, Accueillante petite enfance (Wasselonne)
  - Gaby HAESSIG, ATSEM (St Thomas)
  - Claire HALLOT, Adjointe à la directrice d'établissement (Wacken)
  - Véronique HERTZOG, ATSEM (Albert Le Grand)
  - Yeliz KAVLA, ATSEM (Lezay-Marnesia)
  - Cindy KLEINCLAUS, ATSEM (Hohberg)
  - Mathilde LAPP, Éducatrice jeunes enfants (Koenigshoffen)
  - Homaira SEDEQUI, ATSEM (Rhin)
  - Sabrina SPENGLER, ATSEM (Doré)
  - Mario STORTZ, ATSEM (volant)
  - Céline TABONI, Cellule vacataire au Service périscolaire et éducatif
  - Amélia WAGNER, ATSEM (Scheppler)
  - Christine WIRTH, ATSEM (Schluthfeld et Ziegelau)
  - Corinne ZACOUR, Directrice d'établissement (Wacken)
- Départs :
  - Gisèle BECKRICH, Auxiliaire de puériculture - retraite
  - Nadia BOUZIANE, ATSEM - retraite
  - Michèle EHRHARD, Agente d'entretien (Finkwiller) - retraite
  - Marie-Louise KALT, Assistante de prévention - fin d'immersion
  - Acheraf KHLEFA M'SABAH, Animateur/trice périscolaire (Catherine)
  - Mamadou LY, Agent d'entretien (Albert Le Grand) - retraite
  - Cécile THERESE, Auxiliaire de puériculture - retraite
  - Manuel WALTZ, Chargé de missions RH - fin d'immersion

## OCTOBRE 2022

- Arrivées :
  - Iliès ABARKAN, Animateur périscolaire (Schwilgué)
  - Mohamed BOUANIMBA, Animateur périscolaire (Gliesberg)
  - Sandrine CHATELET, ATSEM (volante)
  - Pierre-Marie GARNIER, Responsable technique territorial (Sud)
  - Louana HEILIG, Animatrice périscolaire (Fischart/Reuss)
  - Ali MEHDI, Responsable technique de site (Éléonore)
  - Nicolas OTT, Animateur périscolaire (Stoskopf)
  - Sinem OZTURK, ATSEM (volante)
  - Faouzi SAHAMDI, Responsable technique de site (Wurtz)
  - Najoua TKHICHA, ATSEM (Cahn)
- Changements d'affectation :
  - Jacques BOELLINGER, Responsable périscolaire de site (Doré)
  - Fatiha DJELLAL, ATSEM (Hohberg)
  - Jérôme PREDIT, Responsable périscolaire de site (Neuhof)
  - Céline STROHMENGER, ATSEM (Camille Claus)
- Départs :
  - Éric ACKER, Responsable technique territorial (Sud)
  - Cathy BODEIN, Agente de restauration (Gutenberg)
  - Cécile CELIA, ATSEM - retraite
  - Léa HEITZ, Animatrice périscolaire (St Jean)
  - Muriel HOLZMANN, ATSEM - retraite
  - René KOLB, Responsable technique de site (Éléonore) - retraite
  - Michel MATUSZAK, Responsable technique de site (Wurtz) - retraite
  - Anne NDOUNDA ELA, Animatrice périscolaire (Lezay-Marnesia)



# LANGAGE DES SIGNES EN PETITE ENFANCE

Le mercredi 31 août 2022, l'ensemble de l'équipe de la **Maison de la Petite Enfance de Koenigshoffen** a eu la chance d'être formée à la **Communication Gestuelle Associée à la Parole** par Céline VOIGNIER, créatrice et formatrice de l'organisme de formation [Tikoala](#).

La Communication Gestuelle Associée à la Parole, emprunte des signes de la Langue des Signes Française (certains adaptés pour les enfants) afin de permettre une communication précoce avec les tout-petits. La formation a été riche en échanges et en pratique. Le projet est évoqué depuis plusieurs années et nous sommes ravi-es d'avoir enfin pu le mettre en œuvre !

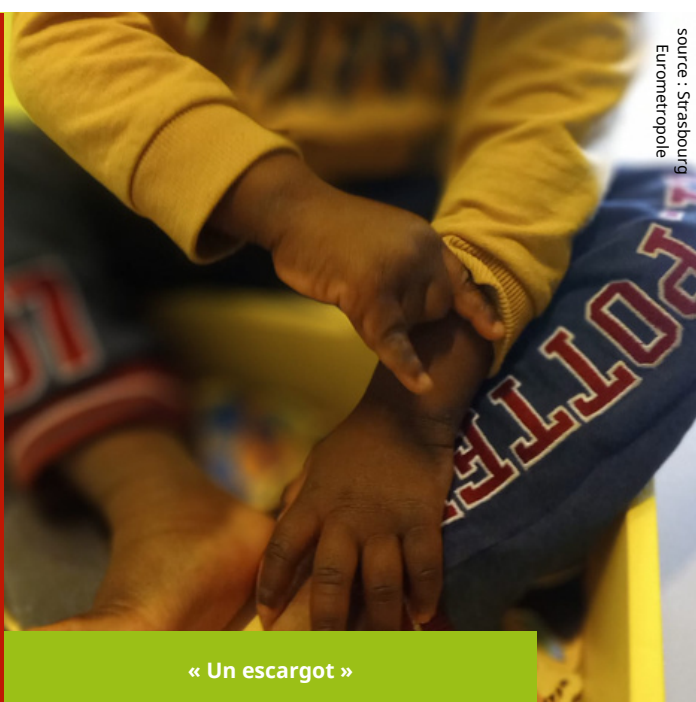


En effet, la communication gestuelle associée à la parole permet de répondre plus facilement aux besoins des enfants qui les expriment (dès 6-8 mois environ) par les gestes. Elle soutient également l'acquisition du langage et permet de réduire certaines frustrations liées au manque de langage des plus petit-es. Aussi, elle facilite les familiarisations de certains enfants non francophones au sein de notre structure en leur permettant de se faire comprendre mais également de comprendre ce que l'adulte leur dit grâce aux signes.

Pour l'adulte, au départ cela nécessite un effort pour lier geste et parole afin que cela devienne un automatisme. Du côté des enfants, certain-es s'en saisissent, d'autres pas. La communication gestuelle associée à la parole est un outil supplémentaire dans la boîte à outils des professionnel-les afin d'accompagner au mieux les enfants accueillis et leurs besoins.

Dès le lendemain de cette formation, les professionnel-les ont pu l'intégrer dans leur quotidien et nous avons également embarqué les parents dans l'aventure puisqu'une affiche avec les premiers signes principaux a été remise à chaque famille afin qu'elles puissent comprendre leur enfant qui signerait à la maison. ■

*Amandine LEPRON, Directrice d'établissement*





# STRASBOURG DONNE LA PAROLE AUX ENFANTS & AUX JEUNES !

À l'occasion de la Journée internationale des droits de l'enfant, une série d'actions en direction des jeunes et des enfants a été organisée par la ville de Strasbourg le samedi 19 novembre 2022.

Chaque année la ville de Strasbourg, reconnue [Ville Amie des Enfants](#) par l'UNICEF, se mobilise à l'occasion de la date anniversaire de la signature de la convention internationale des droits de l'enfant le 20 novembre.

C'est ainsi que Le Service famille petite enfance de la Direction de l'enfance et de l'éducation a proposé aux familles 3 cafés-rencontres (Koenigshoffen, Wasselonne et Montagne-Verte) autour des pédagogies actives dans lesquelles l'enfant est sujet et acteur de son développement.

Tandis qu'un temps de rencontre et de travail (en partenariat avec UNICEF France, l'Association THEMIS, le Protocole et le Service périscolaire et éducative), a été organisé dans un salon de l'Hôtel de Ville (place Broglie) entre les élu-es municipaux-ales et les jeunes élu-es des Conseils de quartier des enfants (CM1-CM2) des quartiers de la Meinau et de Koenigshoffen (écoles Fischart, Romains, Canardière et Meinau).

Enfin, dans le cadre du parcours de participation citoyenne et d'engagement de la Jeunesse, un temps fort a été dédié aux 11-25 ans au Palais des Fêtes afin d'accueillir, de reconnaître et de valoriser les engagements de la jeunesse.

Cette série d'événements s'inscrivent pleinement dans le [Forum mondial de la démocratie](#) qui invite les citoyennes strasbourgeoises à réfléchir et débattre de l'avenir de nos démocraties contemporaines.

De belles occasions de créer des échanges pleins de spontanéité entre enfants, jeunes et grand-es ! ■



source : Strasbourg  
Eurométropole

Retrouvez la toute nouvelle page web de l'UNICEF dédiée à Strasbourg Ville Amie des Enfants :  
<https://www.villeamiedesenfants.fr/reseau/strasbourg/>



# STRASBOURG ~ KAMPALA

Depuis 2018, la Ville et l'Eurométropole de Strasbourg développent des liens avec Kampala, capitale de l'Ouganda, via l'Association GESCOD (Grand Est Solidarités et Coopérations) et l'Éducation nationale dans le cadre de la coopération décentralisée. La Ville de Strasbourg et l'Eurométropole ont délibéré sur ce projet en mai 2021.

## MAIS QU'EST-CE AU JUSTE QUE LA COOPÉRATION DÉCENTRALISÉE ?

La coopération décentralisée désigne un mode de coopération entre plusieurs collectivités territoriales. Les collectivités territoriales peuvent « mettre en œuvre ou soutenir toute action internationale annuelle ou pluriannuelle de coopération, d'aide au développement ou à caractère humanitaire », sous réserve du respect des engagements internationaux de la France et des compétences régaliennes de l'État. Les actions sont financées directement par les collectivités et/ou d'autres partenaires à l'instar de l'Agence Française de Développement. Notre projet est financé à hauteur de 1,5 millions par l'AFD sur 3 ans et les collectivités Kampala et Strasbourg valorisent quant à elles le temps passé par leurs agent-es sur le projet.



Accueil de la délégation strasbourgeoise à Kampala (Ouganda)

## COOPÉRATION AVEC L'OUGANDA

L'Ouganda est un pays de 40 millions d'habitants, dirigé par le Président M. Museveni depuis 1986. Le pays se développe rapidement avec un PIB de +7% par an. Il dispose d'un sous-sol riche en matières premières. Le tourisme constitue également une ressource avec le développement des grands parcs nationaux.

**Le taux de scolarisation affiché est de 90% en primaire mais décroche littéralement dans le secondaire à 60% du fait de frais de scolarité** rédhibitoires pour de nombreuses familles. Il y a 79 écoles primaires publiques et 2 000 écoles privées à Kampala. Les écoles primaires peuvent accueillir jusqu'à 3 000 enfants, avec un ratio d'**un professeur pour 45 élèves (chiffres officiels)**, dans les faits le ratio est souvent d'un enseignant pour 100 à 130 enfants. Les enseignant-es sont formé-es par l'université, rémunéré-es par l'État, mais ensuite géré-es et inspecté-es par la commune.

Notre contribution se traduit par une mobilisation d'expertise territoriale sur 3 volets thématiques : l'agriculture urbaine, les espaces verts et l'éducation.

Le projet « Bâtir une ville durable, apprenante et inclusive à Kampala » propose des actions portant sur :

- La préservation, l'augmentation et une meilleure gestion des espaces verts urbains, dans un souci d'intégration des enjeux du changement climatique et de la biodiversité
- Le développement d'une agriculture urbaine de qualité, durable, productive, plus rentable et mieux organisée, renforçant la sécurité alimentaire des habitants
- Le renforcement des compétences éducatives à travers l'élaboration d'un plan stratégique à 5 ans en matière éducative, la formation des 5 superviseurs-euses, 6 inspecteurs-trices et des 79 directions d'école sur des aspects pédagogiques, didactiques et managériaux, la mise en place d'un orchestre à l'école (sur le modèle du projet Demos) avec 4 écoles, le développement des activités périscolaires à dominante sportive, et enfin le développement des jardins pédagogiques dans 10 écoles pilotes (dans une logique éducative et vivrière).

À l'issue de cette mission, il apparaît que nos 5 actions sont désormais bien engagées et devraient nous permettre d'atteindre les résultats escomptés d'ici à fin 2024.

La particularité d'un tel projet repose sur sa conception et sa philosophie au-delà même de l'expertise nécessaire. En effet, tous les acteurs-trices mobilisé-es à Strasbourg et à Kampala sont soucieux-euses de pérenniser ce projet au-delà de 2024. C'est la raison pour laquelle il s'inscrit dans une logique d'action multi-acteurs ancrée dans le territoire et se traduit par une co-construction de toutes les étapes en veillant à toujours répondre aux besoins identifiés. **À aucun moment, il ne s'agit de plaquer nos modèles de penser et d'agir sur une réalité qui n'est pas la nôtre.** Il produit ainsi de la confiance et de la parité d'estime, et modifie in fine notre regard sur le monde et la solidarité internationale. De nombreux enseignements peuvent être tirés de part et d'autre, notamment sur nos modèles éducatifs et pédagogiques, la structuration de nos systèmes éducatifs, l'approche holistique de l'éducation qui accorde une grande importance aux activités extrascolaires, l'implication des familles dans la gouvernance de l'école, la participation des enfants dans les conseils d'enfants dans chaque école et leur soif d'apprendre ou encore le travail collaboratif entre les directions d'école et la métropole de Kampala.

Autant de chemins à approfondir et à partager pour construire ensemble un commun planétaire qu'est l'éducation pour toutes et tous. ■ Régis GIUNTA, Directeur adjoint



Une classe en école primaire publique de Kampala

## PLÉNIÈRE PÉRISCOLAIRE

Le 21 novembre dernier, les Responsables périscolaires de site et l'équipe ressources du Service périscolaire et éducatif se sont réunies à l'espace Colod'art pour partager une journée d'échanges et d'expérimentations autour du livre et afin d'identifier de nouveaux projets et partenariats à lancer.

En association avec l'équipe projet « [Strasbourg Capitale mondiale du livre UNESCO 2024](#) », les médiathèques de quartier et des artistes intervenant-es, le programme était rythmé : conférence, ateliers pratiques et temps de travail, entrecoupés de quelques pauses gourmandes et festives.

Un grand merci à Fabienne Vogel, Agnès Denu, Nathalie Noulette et Juliet Vathelet pour cette superbe journée. Prochaine édition en mai 2023 !



# AGIR AUJOURD'HUI

12 MESURES POUR ATTEINDRE  
L'OBJECTIF DE **-10% DE CONSOMMATION**  
**ÉNERGÉTIQUE** EN 2023 :



## Chauffage

- 1 Respect des températures de référence - avec notamment une moyenne de 19 degrés dans les salles de classe
- 2 Fermer les stores et/ou rideaux durant la nuit
- 3 Vérifier la température ambiante et se couvrir si besoin avant de modifier la consigne
- 4 Éviter d'utiliser un radiateur d'appoint
- 5 Éviter d'encombrer les radiateurs



## Éclairage

- 6 Éteindre systématiquement en sortant le dernier d'une pièce
- 7 Rien ne fait obstacle aux apports de lumière naturelle par les fenêtres



## Appareils électriques

- 8 Éteindre et couper le courant des appareils avant de quitter les locaux le soir
- 9 Imprimer uniquement si c'est nécessaire et en noir et blanc, recto-verso



## Ventilation

- 10 Le renouvellement de l'air est réalisé en ouvrant les fenêtres 5 à 10 minutes par jour, même en hiver
- 11 Les portes donnant sur des locaux non chauffés sont fermées en hiver
- 12 Le dernier occupant à sortir vérifie la fermeture des portes et fenêtres