

# L'EDUCATION MATERNELLE DANS L'ÉCOLE

## DEUXIÈME PARTIE - L'ÉCOLE MATERNELLE DOIT ÊTRE LE REFUGE CONFORTABLE ET ENSOLEILLÉ DE L'ENFANT PAUVRE

---

### **CHAPITRE III - La cantine.**

Pour que nos enfants ne souffrent pas du froid, il faut non seulement les bien vêtir, mais aussi les bien nourrir. En effet, ou bien leur mère est dehors toute la journée, ou bien le temps dont elle dispose à midi est si limité qu'elle ne peut aller prendre son enfant à l'école, préparer dans de bonnes conditions le repas de la famille, et surtout donner au petit le temps de manger dans de bonnes conditions ; car il ne s'agit pas pour lui de « tordre et d'avaler », il s'agit de manger de manière que la nourriture profite. Or pour cela il y faut mettre le temps.

A Paris et dans les grandes villes, il est donc indispensable que les enfants mangent à l'école ; c'est ce qui arrive, en effet. Naguère, ils apportaient dans leur petit panier la nourriture de la journée, nourriture rarement appropriée à leur âge et à leur tempérament – la femme et l'enfant sont presque toujours sacrifiés dans la classe ouvrière, et puis l'ignorance empêche les mères de faire un choix judicieux parmi les aliments ; – cette nourriture, déjà mal choisie, avait, en outre, le défaut d'être froide ou mal réchauffée, parce que, avec la meilleure volonté du monde, il est impossible de faire arriver *au point* une grande quantité de mets contenus dans des récipients de toute sorte et de toute forme. Bref, l'enfant était aussi mal nourri que possible à la *salle d'asile*.

Je viens d'employer le passé, parce qu'aujourd'hui, dans la plupart des grandes villes, les municipalités ont créé des cantines scolaires, et qu'à l'heure des repas chaque enfant reçoit une portion fumante en échange d'un jeton que les parents ont payé d'avance, ou qu'ils ont reçu gratuitement si la mairie juge qu'ils ont droit à cette libéralité.

Cette façon de comprendre la cantine scolaire est, je crois, toute spéciale à notre pays, et je le note en passant avec une fierté patriotique. En tout cas, je sais que nos voisins d'outre-Manche la condamnent. A Londres, l'enfant paye, ou... ne mange pas. « Que voulez-vous que nous enseignions à de pauvres petits qui ont l'estomac vide ? nous disait, il y a quelques années, à Londres, une directrice compatissante. Ce que nous considérons, nous, comme un devoir à remplir envers des petits et des faibles, victimes de la malchance ou de la paresse de leurs parents, les Anglais le considèrent comme une faiblesse coupable. Ils craignent sincèrement que ce ne soit une espèce de narcotique moral pour des parents jusque-là bien intentionnés, un encouragement à l'incurie, une prime donnée au vice.

Mais nous sommes en France, où, grâce à la générosité des patronages, grâce à la subvention de la caisse des écoles, grâce aussi à la rémunération payée par les enfants en état de payer, tous participent à la distribution. Rien de réjouissant comme de voir ce cher petit monde à l'heure de la soupe.

La cantine est créée ; elle fonctionne ; l'idée est acceptée ; personne n'est froissé. Est-ce à dire que nous soyons arrivés de primesaut à la perfection ? Nous scandaliserions sûrement ceux mêmes qui s'en occupent avec le plus de sollicitude, si nous leur déclarions qu'ils ne peuvent pas faire mieux. Leur bonne volonté s'accuse d'ailleurs par leurs tâtonnements. Ici, c'est la municipalité tout entière qui fait des expériences ; ailleurs, c'est un patronage ; ailleurs encore, c'est la directrice. Il est par exemple tout à fait intéressant de comparer les différents menus mensuels ou hebdomadaires des écoles de la Ville de Paris ; il est tout à fait intéressant aussi de savoir que tels mets, dont on se régale dans tel quartier, est mangé du bout des dents dans tel autre ; mais cette diversité même engage à faire des études qui donneront, sans nul doute, de bons résultats.

Voici quelques menus pris presque au hasard dans différents quartiers :

#### PREMIER MENU (mois d'octobre 1886).

Lundi. Pot-au-feu et lentilles.  
Mardi. Soupe maigre et ragoût de mouton.  
Mercredi. Soupe aux choux et saucisson.  
Vendredi. Pot-au-feu et pommes de terre.  
Samedi. Soupe maigre et haricots.  
Lundi. Soupe maigre et haricots au lard.  
Mardi. Soupe maigre et ragoût de mouton.  
Mercredi. Soupe maigre et macaroni.  
Vendredi. Pot-au-feu et lentilles.  
Samedi. Soupe maigre, chipolata et pommes de terre.  
Lundi. Soupe aux choux et saucisson.  
Mardi. Soupe et purée de pois au lard.  
Mercredi. Soupe maigre et ragoût de mouton.  
Vendredi. Pot-au-feu et lentilles.  
Samedi. Soupe maigre et ragoût de mouton.  
Lundi. Soupe maigre et macaroni.  
Mardi. Soupe maigre et haricots au lard.  
Mercredi. Pot-au-feu et lentilles.  
Vendredi. Soupe maigre et riz au lait.  
Samedi. Pot-au-feu et lentilles.

Dans cet arrondissement, le maire exige que le menu soit absolument respecté. Cependant, *quelquefois*, une directrice, qui m'a donné les renseignements ci-dessus,

remplace un des menus par une soupe maigre et une tartine de pain et de pâté de foie (fromage d'Italie).

Ce que les enfants préfèrent, c'est 1° la soupe aux choux et le saucisson ; 2° la purée de pommes de terre avec chipolata (petites saucisses) ; 3° le macaroni ; 4° les haricots et les lentilles.

Ils n'avalent que difficilement le riz au lait et la purée de pois cassés.

## 2<sup>e</sup> MENU (hebdomadaire, celui-là).

1<sup>er</sup> jour. Soupe grasse et bœuf.

2<sup>e</sup> jour. Haricots, soupe à l'oseille ou aux poireaux (cette soupe, assaisonnée au beurre, ainsi que les haricots, est faite avec l'eau qui a servi à la cuisson des haricots).

3<sup>e</sup> jour. Ragoût de mouton (hauts de côtelettes) avec des pommes de terre.

4<sup>e</sup> jour. Purée de pois ou de lentilles avec des saucisses fraîches.

5<sup>e</sup> jour. Soupe ; pommes de terre et choux avec du filet de porc ou du jambon frais. A défaut de choux, haricots et porc frais.

L'été, on remplace, autant que possible, les légumes secs par les légumes frais. Petits pois, pommes de terre nouvelles, haricots verts. Petits pois et pommes de terre sont accommodés au lard.

## 3<sup>e</sup> MENU.

Lundi. Macaroni au fromage.

Mardi. Pot-au-feu.

Mercredi. Lentilles au lard.

Jeudi. Pot-au-feu.

Vendredi. Pommes de terre en purée au lait.

Samedi. Pot-au-feu.

## 4<sup>e</sup> Menu.

Lundi. Purée de haricots, de lentilles ou de pommes de terre au lait.

Mardi. Pot-au-feu.

Mercredi. Riz au lait.

Vendredi. Purée de haricots, de lentilles ou de pommes de terre au lait.

Samedi. Ragoût de mouton.

Dans ces quatre écoles, la portion ou plutôt le repas tout entier coûte 10 centimes. Ce prix doit donner à réfléchir à certaines municipalités de province qui ont fixé leur prix à 15 centimes.

## 5<sup>e</sup> MENU.

Lundi. Bifteck et pommes de terre frites.

Mardi. Veau à la casserole et carottes.

Mercredi. Pot-au-feu, haricots verts ou choux-fleurs (en été).

Jeudi. Ragoût avec le reste du bœuf et addition de chipolata, sauce aux tomates ou autre et macaroni.

Vendredi. Gigot ou épaule de mouton ; purée de pommes de terre ou haricots frais.

Samedi. Ragoût de mouton avec les restes de la veille et addition de hauts de côtelettes. En hiver, lentilles, purées de pommes de terre et de pois cassés, haricots secs une fois ou deux par mois et quelquefois, le lundi, pruneaux ou pommes cuites, la directrice ayant remarqué que, vu les extras du dimanche, les enfants ont presque tous l'estomac fatigué ce jour-là. Ces deux derniers menus diffèrent beaucoup des quatre précédents ; ils ont été composés pour des écoles d'un quartier commerçant ; chaque portion se paye 20 centimes.

## 6<sup>e</sup> MENU.

Lundi. Ragoût, mouton et pommes de terre.

Mardi. Pot-au-feu ; pommes de terre frites.

Mercredi. Veau et macaroni.

Jeudi. Pain de pommes et saucisses.

Vendredi. Mouton et haricots secs.

Samedi. Rosbif et lentilles.

Quoique en petit nombre, les renseignements qui précèdent nous permettent de nous faire une idée de ce que mangent les enfants des écoles maternelles dans les vingt arrondissements de Paris.

Or, en considérant leur âge, je suis, je l'avoue, un peu inquiète de la quantité de viande distribuée, eu égard surtout à sa nature, eu égard aussi aux conditions défectueuses dans lesquelles les enfants mangent, malgré le zèle des directrices et de leurs adjointes. L'enfant, jusqu'à cinq ans, mâche difficilement la viande, même quand on lui donne des morceaux de choix. Aux prises avec des tendons, avec du gras, surtout avec les longues fibres du bœuf bouilli, il s'épuise sans pouvoir fournir assez de salive pour humecter le bol alimentaire, et, finalement, il doit rejeter ce qu'il a dans la bouche, ou, par un effort de volonté dont bien peu sont capables, avaler des morceaux insuffisamment préparés. Le bœuf bouilli (toujours un peu sec quand il a fait de bon bouillon), les hauts de côtelettes, le collet, la poitrine me paraissent donc d'une mastication et par conséquent d'une assimilation trop difficiles pour la plupart des enfants de l'école maternelle. Quant à la viande de porc sous toutes ses formes : lard,

saucisses, chipolata, saucisson, fromage d'Italie, tranche de porc à la casserole ou au four, je la proscrirais absolument. D'excellente qualité, c'est déjà la plus lourde des viandes, et il entre tant de choses dans les saucisses, dans le saucisson, dans le fromage d'Italie !

« C'est cependant ce qu'ils mangent de préférence ! » dira-t-on. Eh oui ! parce que le porc entre en quantité considérable dans l'alimentation des classes pauvres, et que l'enfant reconnaît, à la cantine, les mets que l'on mange chez lui. Mais à plus forte raison faudrait-il lui donner autre chose.

Dans le menu que nous proposerions pour les écoles maternelles et surtout pour les petits, le lait entrerait en proportion considérable. Riz au lait ; fécule de pommes de terre au lait ; purée de pommes de terre au lait ; semoule au lait ; tapioca au lait, farine de maïs, d'avoine, de sarrasin au lait, tous aliments excellents pour des enfants dont la dentition est à peine terminée, et que l'ignorance de leurs parents soumet toujours trop tôt à une alimentation trop forte. Dans les grands jours, s'il y avait du boni, nous donnerions des œufs, sous la forme la plus facile à faire manger proprement par ce petit monde. Les légumes secs, très sains, en général, pourvu qu'ils soient bien cuits, seraient toujours réduits en purée ; le macaroni aurait sa place une fois par semaine, si les enfants l'aimaient. Quant à la viande, nous ne l'emploierions que pour ajouter ses principes nutritifs spéciaux aux principes nutritifs des légumes, à moins qu'elle ne soit grillée ou rôtie. Avec le bœuf nous ferions d'excellent bouillon, mais les plus grands seuls mangeraient le bouilli (dans les grandes villes on trouverait certainement à céder le reste à bon compte) ; le lard servirait à préparer des lentilles, des pommes de terre, des haricots plus nourrissants et d'un goût plus agréable ; mais les enfants ne mangeraient pas le lard. Quant aux soupes, nous les donnerions avec conviction ; nous ne nous contenterions même pas de la soupe de midi, nous voudrions qu'il y eût aussi la soupe du matin et celle de quatre heures, en hiver surtout ; quel bien-être cela procurerait à tous ces petits estomacs !

Ce menu, je le proposerais avec d'autant plus d'assurance, qu'après y avoir pensé avec mon expérience et mes souvenirs de maman, je suis allée le communiquer à un médecin très compétent en la matière, qui est en outre inspecteur des écoles de son arrondissement. Il partage mes craintes : il est entièrement de mon avis, ou plutôt je suis complètement du sien ; cette coïncidence peut donner à réfléchir.

Le menu préparé, servi, il faudrait veiller à ce que les enfants apprennent à manger proprement. Le règlement est par trop discret sur ce point ; il est vrai que lorsqu'il a été fait, très peu d'enfants mangeaient à l'école maternelle ; ceux qui y mangeaient apportaient surtout des tartines de beurre, de confiture ou de fromage, des noix, des marrons ; le chapitre « Éducation à table » n'existait donc pour ainsi dire pas. Aujourd'hui, ils y font, grâce à la cantine, des repas complets : soupe, viande, légumes, et ces conditions nouvelles appellent des dispositions nouvelles aussi, en même temps qu'une surveillance plus délicate. L'enfant qui sait manger une tartine ne sait pas toujours manger sa soupe ; en tout cas, il ne sait pas couper sa viande ; une serviette

n'était pas absolument indispensable pour manger la tartine, elle l'est pour manger la soupe ; enfin la surveillance du repas était loin d'avoir autrefois l'importance qu'elle a aujourd'hui.

Malheureusement, je le répète, le règlement est muet, et les instructions ne sont pas aussi précises en ce qui concerne cette partie de la journée qu'en ce qui concerne les autres. Si, dans un grand nombre de villes, les maîtresses ont reçu des conseils, même des ordres, quant à l'enseignement de la lecture ou à l'enseignement du dessin, elles ont été laissées tout à fait libres pour les bonnes habitudes à donner pendant les repas, et nous voyons parfois, à ce sujet, des choses étonnantes ! Ainsi, sous prétexte de prudence, on ne donne pas de fourchettes aux enfants. Ceux de six ans mangent leur viande à la cuillère comme ceux de deux ans ; qui donc leur enseignera à se servir des fourchettes ? Leur mère, qui n'attache aucune importance à l'éducation ? L'école primaire ? En ce cas, je comprendrais quel es instituteurs se crussent le droit de réclamer.

Que les enfants de deux à quatre ans ne se servent que de cuillères, c'est acceptable mais ceux de quatre ans et demi, à qui l'on fait manier le crayon, les aiguilles à piquage, les crochets, sont parfaitement en état de se servir d'une fourchette, sans se faire mal, sans faire mal à leurs voisins ; il s'agit seulement de les surveiller.

Mais... la cuillère est même un progrès ; et j'ai vu des enfants mangeant leur viande avec les doigts, l'arrachant de l'os avec les doigts...

Ces questions de cantine, de vestiaire, de bien-être, de santé relèvent à la fois de la philanthropie qui a sa source dans le cœur, et de l'hygiène, une science trop peu familière à la plus grande quantité des individus, trop négligée aussi de ceux qui la connaissent.

Très compliquée, cette science a du moins des règles fondamentales dont il ne faudrait jamais se départir dans nos écoles, dans nos écoles maternelles surtout, puisque l'enfant y est plus délicat, et puisque l'éducation physique, aussi bien que l'éducation morale, doit commencer le plus tôt possible.