

# Le dialogue avec les parents : quelques éléments de réflexion

### Points d'attention à observer

#### Les différences de représentation

- Représentations du/des public(s) par rapport à l'institution (image particulière d'un service social par ex.).
- Représentation personnelle/poids (exemple : « un beau bébé est un gros bébé »).
- Traditions familiales différentes.

#### Les problématiques de parentalité

- La difficulté à poser des limites éducatives.
- Anxiété parentale.
- Peur de la frustration de l'enfant.

#### Les carences des personnes :

- Manque/absence de transmission des savoir-faire.
- Manque d'organisation : achat au coup par coup et manque d'anticipation des menus.
- Difficultés de lecture (d'une recette).

#### La prise en compte des réalités de vie

- Les contraintes budgétaires / bénéfice de l'aide sociale,
- Manque de temps
- Manque de matériel, de place (difficulté de stocker)
- Isolement, solitude
- Les tentations d'achat : publicités/marketing, disposition des produits dans les magasins
- La pression extérieure : la consommation par rapport au groupe, avoir/faire « comme les autres ».

#### Les particularités de certains publics

- La pathologie psychologique.
- Obésité = déni, tabou.
- Barrière de la langue.

**Attention** : La manière d'aborder le dialogue, la forme que prend le conseil est primordiale : éviter les discours directif, normatif ou moralisant (« bien » / « pas bien ») !  
Dans une approche bienveillante, **veiller à rassurer les parents et les valoriser.**

## Les leviers pour la mise en place d'actions

### Les thématiques à aborder

- Meilleures connaissances des produits : ex. légumes en boîtes de conserve, surgelés, ou frais.
- Santé des personnes et de leurs proches
- Cuisiner moins cher.
- La gestion du budget/l'élaboration d'un menu.
- Culture et alimentation (ex : ramadan)

### Pistes d'actions possibles

- Mise en place de débats et d'échanges d'infos pour transmettre des savoirs et lever les idées reçues.
- Cuisiner ensemble.
- Échanger des bons plans, des astuces et des expériences (connaissance de produit peu ou pas consommé par ex.)
- Sensibiliser les enfants (prescripteurs pour les goûters et les petits déj)
- Travailler la transmission de savoirs entre générations et la valorisation des savoirs-faire traditionnels

### Les petits + pour mobiliser :

- Surfer sur l'effet cadeau (aubaine) : discussion conviviale autour d'aliments à partager.
- Utiliser des temps de repas pour des moments d'échanges (entretiens au resto, goûters, ateliers cuisine parent/enfant, marchés) pour « casser » une relation usager/travailleur social
- Laisser le choix : « tu préfères »

### Repérer les partenaires :

- les écoles et les centres de loisirs
- les centres sociaux
- les associations d'aide alimentaire
- les épiceries sociales et solidaires
- les travailleurs sociaux : CCAS, MDR, PMI...

*Cette fiche est issue du travail de réflexion des professionnels qui ont participé à la journée de séminaire « Alimentation et relation éducative » le jeudi 25 juin 2015 à la MDR de Tarare.*

