



CENTRE DE LA PETITE ENFANCE DU VILLAGE INC.

985, rue de la Rivière
Québec (QC) G1Y 1Z9
Tél : 418-877-9602 Fax : 418-877-8991

POLITIQUE ALIMENTAIRE

L'alimentation exerce une influence majeure sur la croissance et la santé de l'enfant. Au CPE comme à la maison, il est important durant cette période de croissance et de développement intense de fournir à l'enfant une nourriture variée, de qualité, en quantité suffisante et appétissante. Par conséquent, notre collaboration avec les parents constitue un facteur déterminant qui contribue certainement à guider l'enfant vers des choix sains, à lui en faire prendre conscience et à le soutenir dans cette démarche, laquelle saura influencer positivement son avenir.

Cette politique a été conçue dans l'esprit de favoriser notre engagement dans l'affirmation de notre rôle essentiel et complémentaire à celui des parents en matière d'alimentation. Elle vise à offrir des services alimentaires de qualité, de manière à proclamer, tant à l'interne qu'à l'externe, la mission éducative et le rôle actif du CPE dans le développement et la promotion de saines habitudes chez les enfants de 0 à 5 ans.



FONDEMENTS

Cette politique s'appuie sur :

- La Loi sur les services de garde éducatifs à l'enfance et les règlements du ministère de la Famille du Québec;
- Les recommandations du Guide alimentaire canadien;
- Les recommandations de Santé Canada, du ministère de la Santé et des Services sociaux, du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.
- La Politique Alimentaire à l'intention des services de garde éducatifs, de l'Action régionale des CPE de Lanaudière.



RÔLES ET RESPONSABILITÉS À L'ÉGARD DE L'ALIMENTATION

Le succès de notre politique alimentaire repose essentiellement sur l'implication de toutes les personnes du CPE qui ont un rôle fondamental et interrelié dans ce processus d'uniformisation des pratiques en alimentation.

LE PERSONNEL ÉDUCATEUR

Son rôle

Le personnel éducateur porte la responsabilité globale de l'enfant, puisqu'il lui est confié en premier lieu. Comme premier intervenant direct, il joue un rôle déterminant, à commencer par celui de modèle, puisqu'au-delà de la présentation des aliments, une attitude positive, une ouverture d'esprit et le maintien d'une ambiance agréable autour de la table influenceront grandement l'enfant dans son apprentissage de saines habitudes alimentaires.

Ses responsabilités

- Éveille la curiosité et suscite l'ouverture des enfants à l'égard des aliments sains : chansons, histoires, information sur la valeur nutritive afin de les rendre amusants et intéressants;
- Communique quotidiennement aux parents l'expérience vécue par l'enfant au moment des repas;
- Utilise les termes exacts des aliments et prend les précautions nécessaires lors de la manipulation et la distribution des aliments pour assurer la sécurité, autant en ce qui concerne les allergies que les intolérances;
- Adopte une attitude positive et fait preuve d'ouverture face aux nouveaux aliments offerts;
- Arrive dans la salle à manger accompagné de son groupe, dans un climat calme et propice;
- Favorise une ambiance d'échange détendue et agréable autour de la table en adoptant un style démocratique, qui invite l'enfant à faire ses propres choix;
- Aide l'enfant à reconnaître sa faim ou sa satiété en encourageant et valorisant cette compétence;
- L'invite à goûter tous les aliments, sans toutefois le forcer et évite de faire des commentaires négatifs ou des reproches;
- N'utilise à aucune occasion les aliments en guise de récompense ou de punition ou encore comme poids de négociation;
- Cite la consommation d'eau comme une bonne habitude à cultiver en tout temps et non seulement en période de canicule;
- Avant et après les repas, prépare les enfants en établissant une routine (rangement, lavage des mains et de la table, brossage des dents...);
- Ne consomme pas de repas différent en présence des enfants, à moins d'une autorisation spéciale;
- Communique et collabore avec la cuisinière relativement aux besoins alimentaires des enfants;
- Respecte les ententes d'accommodement prises entre le CPE et les parents relativement aux restrictions alimentaires.

LA CUISINIÈRE

Son rôle

La cuisinière est la première répondante de la politique et le centre de l'offre alimentaire. Elle prépare les repas et les collations selon les quantités recommandées en ayant le souci de la variété, de la qualité nutritive, du bon goût et de l'apparence. Elle assure la sécurité alimentaire en tout temps par le respect des règles d'hygiène, de salubrité, de conservation et d'entreposage des aliments et en offrant la nourriture adéquate aux enfants présentant des allergies ou des intolérances alimentaires. Enfin, elle agit à titre de personne de référence en ce qui concerne les questions alimentaires d'ordre général de la part du personnel, des parents et des enfants.

Ses responsabilités

- Propose des menus et des collations qui respectent le Guide alimentaire canadien; (Voir la section sur l'élaboration des menus.)
- S'assure que tous les aliments servis soient conformes aux exigences quantitatives et qualitatives et qu'ils soient préparés et distribués selon les normes réglementaires;
- Communique et collabore avec le personnel éducateur relativement aux activités culinaires et aux besoins alimentaires des enfants;
- Cuisine des aliments de qualité dans une variété intéressante, en élaborant des présentations colorées et appétissantes;
- S'assure que les aliments servis minimisent les risques d'étouffement et de plus, pour les enfants souffrant d'allergies alimentaires qu'ils soient exempts de toute contamination allergène;

- S'assure de respecter les exigences relatives à l'hygiène des aires de préparation, à l'hygiène personnelle (vêtements de travail et tablier propre, cheveux entièrement couverts), à l'entretien des équipements, la conservation et l'entreposage des aliments;
- Refuse l'accès à la cuisine aux personnes non autorisées et maintient la porte fermée en permanence;
- Applique des méthodes de travail qui favorisent une bonne utilisation des ressources financières consenties, en s'approvisionnant de produits de qualité et de saison chez des marchands autorisés. Les aliments qui présentent une apparence douteuse sont jetés ou retournés;
- Lorsqu'un avis est émis concernant un aliment, elle vérifie sa présence dans l'inventaire et le retire le cas échéant;
- Effectue, au moment requis, la mise à jour de l'affichage des fiches d'identification concernant les enfants ayant des restrictions alimentaires;
- Affiche le menu en y indiquant les modifications s'il y a lieu;
- Conseille ou informe le personnel, les parents et les enfants sur des questions liées à l'alimentation.

LA CONSEILLÈRE PÉDAGOGIQUE

Son rôle

La conseillère pédagogique porte la responsabilité de soutenir le personnel dans l'application au quotidien de la politique alimentaire, par la participation et l'appropriation de la part de chaque employé en lien avec l'enfant.

Ses responsabilités

- S'assurer d'un processus d'uniformisation des pratiques éducatives en alimentation et de sa résistance au temps malgré les mouvements de personnel;
- Prévoir à la programmation, tout au long de l'année, des activités et stratégies touchant la saine alimentation en suggérant ou développant des activités interactives qui favorisent la découverte des bons aliments qui au quotidien en font une expérience enrichissante et positive;
- Est intéressée aux formations offertes;
- Est active dans sa recherche d'information sur la nutrition afin d'enrichir les discussions d'équipe et les activités;
- Participe aux échanges, aux travaux de réflexion et de consultation sur la dimension alimentaire.

LA DIRECTION

Son rôle

La direction assure la planification, le contrôle, la coordination et la mobilisation à l'égard de l'implantation, de l'application et de la pérennité de la politique alimentaire. Le rôle de la direction représente le point d'ancrage de l'organisation alimentaire et le lien entre tous les intervenants.

Ses responsabilités

- S'assure que le personnel dispose des outils et des ressources nécessaires pour effectuer les tâches relatives aux orientations de cette politique, en respectant les limites du budget disponible;
- S'assure de transmettre au personnel, s'il y a lieu, les informations relatives aux besoins alimentaires spécifiques de chaque enfant;
- Encourage les employés à participer à de la formation continue et les soutient dans leurs démarches de recherche d'information sur le sujet;
- S'assure, au besoin, de faire valider les menus par une ressource professionnelle qualifiée en nutrition;

- Met en place, au besoin, des mécanismes qui favoriseront le suivi et la pérennité de la politique alimentaire.

LA CONSEIL D'ADMINISTRATION

Son rôle

Le conseil d'administration définit les orientations et les objectifs du service alimentaire et statue sur l'adoption d'une politique interne.

Ses responsabilités

- Place la qualité de l'alimentation au cœur des préoccupations lors de ses choix d'orientation et de ses prises de décision;
- Appuie les démarches et les initiatives de la direction qui visent la promotion de saines habitudes alimentaires.

LE PARENT

- Prend connaissance des menus et s'il y a lieu, informe les membres du personnel des besoins alimentaires spécifiques de son enfant;
- S'assure d'effectuer les suivis lorsque des changements surviennent en matière d'intolérances ou d'allergies alimentaires.



ÉLABORATION DES MENUS

L'élaboration des menus représente une étape très importante, toutes les composantes : entrée, plat principal, et collation sont conçues de manière à s'équilibrer entre elles sur une base quotidienne et hebdomadaire.

Puisque l'enfant a un petit appétit, il doit combler ses besoins nutritifs en petites quantités au cours de la journée. Les collations offertes au bon moment sont donc essentielles. Le dessert, pour sa part, est considéré comme un complément du repas puisqu'il possède une valeur nutritive, étant composé d'aliments reconnus par le Guide alimentaire canadien.



LA STRUCTURE DES MENUS

- En saison régulière, de septembre à juin, vingt menus journaliers différents sont présentés en rotation pendant quatre semaines et renouvelés en partie annuellement et en totalité aux trois ans;
- En saison estivale, pour les mois de juillet et août, quinze menus journaliers différents sont présentés en rotation pendant trois semaines et renouvelés en partie annuellement et en totalité aux trois ans;
- Deux collations nutritives sont servies quotidiennement à chaque enfant et contribuent à combler leurs besoins énergétiques. Celle du matin est plus légère et celle de l'après-midi est plus rassasiante. Elles sont généralement servies deux heures avant les repas.



ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

La présence d'allergies alimentaires sévères est de plus en plus fréquente et nécessite une vigilance constante de la part de tous les intervenants. La prévention des allergies sévères et des intolérances alimentaires demeure le meilleur « traitement », c'est pourquoi nous en faisons une priorité et une responsabilité partagée.

Afin d'éviter d'exposer les enfants à risque, il est interdit d'apporter toute nourriture au CPE, sauf pour des événements spéciaux, imposants des consignes particulières comme la présence requise des parents.

L'intolérance comme l'allergie sévère requiert un avis médical écrit et signé du professionnel de la santé dont les recommandations sont respectées du CPE.

LE PARENT

- Lors de l'inscription ou de l'apparition d'une allergie sévère ou d'une intolérance alimentaire, doit aviser la direction, et ce, lors également de tout changement;
- Doit fournir la médication d'urgence (auto-injecteur ou autres) ainsi que la prescription relative à l'administration des médicaments (les renseignements inscrits par le pharmacien sur l'étiquette des médicaments prescrits font foi de l'autorisation de la personne autorisée par la loi à le prescrire);
- Doit signer l'autorisation écrite afin de permettre au personnel de CPE d'administrer l'auto-injecteur en cas de besoin et l'autorisation écrite afin de permettre au CPE de mettre en évidence les fiches d'identification dans le secteur fréquenté par l'enfant, de même que dans la cuisine.

LA DIRECTION

- S'assure que le dossier de l'enfant contient toutes les informations et autorisations nécessaires en prenant soin d'effectuer les mises à jour sur les fiches d'identification affichées;
- S'assure que l'information et tout changement soit transmis à la cuisinière ainsi qu'aux membres du personnel;
- S'assure que tout le personnel requis possède une formation réglementaire en premiers soins;
- S'assure que les informations et les publications récentes disponibles sur le sujet soient remises au personnel.

LA CONSEILLÈRE PÉDAGOGIQUE

- Fourni aux membres du personnel le support nécessaire, des stratégies et divers trucs créatifs simplifiant leur travail afin d'éviter tout risque d'exposition des enfants allergiques ou présentant une intolérance alimentaire, et ce, à l'intérieur comme à l'extérieur du CPE ;
- Range tous les médicaments d'urgence et autres dans la pharmacie de la salle à manger. Seule la médication d'urgence (auto-injecteur) doit être facile d'accès et ne sont pas tenues d'être rangées sous clé. Les auto-injecteurs sont disposés dans des pochettes ventrales fournies par le CPE, et elles sont bien identifiées au nom de chaque enfant allergique;
- Fait le suivi mensuel du contenu de la pharmacie en s'assurant de sa conformité réglementaire.

LE PERSONNEL ÉDUCATEUR

- Veille à ce que l'enfant présentant une allergie ne soit pas en contact avec la matière allergène;
- Par mesure de sécurité, seul l'eau embouteillée lui est autorisée dans les aires utilisées par les enfants;
- Assure une communication efficace et une bonne collaboration avec la cuisinière afin de prévenir tout risque d'erreur;
- S'assure d'expliquer l'allergie ou l'intolérance aux autres enfants de son groupe dans le but de les sensibiliser, en prenant soin que l'enfant ne soit pas exclu ou étiqueté;
- Apprend aux enfants à ne pas échanger les ustensiles, la vaisselle ou les aliments;
- Prend soin de vérifier auprès de la cuisinière tous les aliments qu'il utilise pour les activités culinaires, de bricolage ou autres;
- Assure une vigilance accrue lors d'évènements spéciaux ou de fêtes annuelles en sollicitant la présence du parent au besoin;
- Informe, dans la mesure du possible, toute personne qui assure son remplacement;
- Apporte les médicaments d'urgence (pochette ventrale) lors des sorties et se tient prêt à intervenir rapidement au besoin, en assumant elle-même la responsabilité de ces enfants.

LA CUISINIÈRE

- Offre des repas sécuritaires aux enfants présentant des allergies ou des intolérances alimentaires;
- Lors de la préparation des repas, adapte ses méthodes de travail pour exclure tout risque de contamination de la nourriture destinée aux enfants pour lesquels certains aliments représentent un danger;
- Utilise des moyens efficaces pour isoler les repas destinés à ces enfants ;
- Communique efficacement et collabore avec le personnel éducateur afin de prévenir toutes possibilités d'exposer ces enfants aux aliments à risque;
- S'assure que ses connaissances en matière d'allergies et intolérances alimentaires soient à jour.



RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

Nous sommes sensibles aux différences de culture et de religion, c'est pourquoi le CPE s'engage à faire preuve d'accommodements raisonnables en tenant compte des limites pouvant être rencontrées dans sa pratique.

Toute demande soumise à la direction de la part d'un parent souhaitant qu'un aliment figurant au menu ne soit pas servi à son enfant sera évaluée, afin de convenir sur la solution la mieux adaptée à chaque cas d'espèce.



ANNIVERSAIRES

Pour des raisons de sécurité liées aux allergies alimentaires et d'équité entre les enfants, aucun gâteau ou autre dessert d'anniversaire apporté par les parents n'est accepté.

La responsable à l'alimentation prépare un gâteau d'anniversaire, qui est servi à la collation pour le groupe l'enfant fêté.



FÊTES ANNUELLES ET ÉVÈNEMENTS SPÉCIAUX (EXCLUS DE NOTRE POLITIQUE)

Le CPE, bien plus qu'un service de garde, est un milieu de vie qui accueille quotidiennement les enfants et leur famille. Les fêtes annuelles, de fin d'année et les événements spéciaux font partie de ce milieu de vie, c'est pourquoi nous tenons à les souligner.

Cependant ces occasions font l'objet d'une *exclusion de notre politique*. Bien que les collations, repas, buffets ou autres servis à ces moments soient composés d'aliments sains et nutritifs comme d'habitude, cette exclusion nous permet d'ajouter des aliments ne faisant pas partie du Guide alimentaire canadien ou encore d'ajouter des aliments habituellement exclus, tout en demeurant extrêmement vigilent à l'égard des enfants ayant des allergies sévères.

Cette exclusion « prudente » pourrait requérir au besoin la présence de certains parents d'enfants plus vulnérables. Elle constitue également en elle-même des possibilités d'apprentissages pour l'ensemble des enfants sous plusieurs aspects, entre autres, de leur démontrer que les aliments sains sont des aliments de tous les jours, tandis que les aliments moins sains sont des aliments d'occasions.



ENTRÉE EN VIGUEUR

La présente politique entre en vigueur le lendemain de son adoption par le Conseil d'administration.



ADMINISTRATION DE LA POLITIQUE

Responsable de l'adoption de la politique :	Conseil d'administration
Responsable de l'application :	Direction générale
Date d'adoption :	18 juin 2013
Fréquence de la mise à jour :	Aux quatre (4) ans ou selon le besoin
Date de la dernière mise à jour :	29 août 2023

Une collection d'images