

L'alimentation en EAJE : Nouvelle réglementation et mise en pratique

Lundi 8 juin, mardi 9 juin et mercredi 10 juin 2015

- **Formatrices** : Martine Garin Educatrice spécialisée, Marie Hélène Hurtig, Infirmière Puéricultrice, Coordinatrice
- **3 jours • Tarif individuel : 450 €**
- **Horaires 9h -17h soit 7 heures par jour**
- **Marseille**

L'alimentation servie en EAJE est désormais encadrée par un texte de loi, dont la mise en application est obligatoire depuis le mois de juillet 2013 (décret 2012/145). Ce texte rend obligatoire les recommandations nutritionnelles du GEM_RCN. (Recommandation nutrition groupe d'étude des marches de restauration collective et nutrition.)

Que les établissements cuisinent sur place ou servent aux enfants des repas élaborés dans une cuisine centrale (publique ou privée), tous sont concernés et les directeurs ou directrices sont garant(e)s du respect de la loi.

D'autre part la loi prévoit une éducation nutritionnelle commençant dès le plus jeune âge et prévoit que chaque établissement établisse une charte nutritionnelle afin de garantir la qualité des aliments, la composition des menus, la saisonnalité et la variété des produits ainsi que les aspects éducatifs de la nutrition et du temps de repas.

Voici un extrait de la loi de 2010 dont le décret rend obligatoire l'application

" Art. L. 230-5: Les gestionnaires, publics et privés... des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, ...sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret, relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison. Les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas sont publiées sous la forme d'une charte affichée dans les services concernés..."

« Il est essentiel, dès le plus jeune âge, de construire des comportements alimentaires favorables, d'apprécier les moments d'échange et de convivialité des repas, de découvrir la subtilité et la diversité des goûts, d'éviter les excès de certains aliments. »

Dans les EAJE, ce décret et ses implications pratiques sont peu connus et beaucoup de structures n'ont pas eu la possibilité de travailler sur son contenu et ses applications.

Objectifs :

- Etudier et comprendre les implications de cette réglementation et travailler sa mise en place
- Comprendre et s'approprier les préconisations et obligations émises par le GEM_RCN .
- Travailler la conception et la mise en place d'une charte nutritionnelle
- Repérer et imaginer les pratiques éducatives pouvant être mises en place autour de l'alimentation (organisation du temps du repas, jeux, activités, liens avec les parents)

Contenu :

- **1^{ère} et 2^{ème} journée : Animée par Marie Hélène Hurtig**
- ✓ Rappel de diététique générale (les principaux groupes d'aliments, les besoins nutritionnels, les recommandations nutritionnelles, le Plan National Nutrition Santé)
- ✓ Rappel diététique du jeune enfant et alimentation de l'enfant de moins de 3 ans (règles de la diversification alimentaire, recommandations nutritionnelles spécifiques pour l'enfant de moins de 3 ans)
- ✓ Etude des décrets relatifs à la nutrition en EAJE :
 - Loi de référence
 - Etude des points principaux à connaître du GEM_RCN) : Fréquence d'apparition des aliments, grammages recommandés respect d'exigences minimales de variété des plats servis ETC

- ✓ Modalités pratiques de la mise en place des exigences du décret en distinguant les établissements qui cuisinent sur place et ceux qui sont livrés par une cuisine centrale (privée ou publique)
- ✓ Conception et /ou suivi des menus (que ce soit cuisiné sur place ou en liaison froide ou chaude venant d'une cuisine centrale : rôle de la directrice)
- ✓ Qu'est ce qu'une charte nutritionnelle ? Que doit- elle contenir ? Etude d'exemples de chartes. Comment la concevoir, la mettre en place, implication de l'équipe pédagogique ...
- ✓ Les pratiques éducatives liées à l'éducation au gout et à l'équilibre alimentaire :
 - Accompagnement de l'enfant sur le temps du repas
 - Le gout : rappel de physiologie du gout ,activités pédagogiques autour du gout
 - La dégustation : rôle des différents sens, comment mettre en valeur l'offre alimentaire (décoration des plats, jeux , tableaux alimentaires ..)
 - Ateliers cuisine
 - Travail avec les familles dans différentes dimensions.

- 3ème journée : Animée par Martine Garin

Outils et méthodes pédagogiques

Copies des textes de références, fascicules autour de la nutrition édités par l'INPES (donné aux stagiaires), travaux de groupes, appui sur l'expérience des stagiaires, exemples pratiques.

L'interaction entre la théorie et la pratique est privilégiée, ainsi qu'une visée très opérationnelle. L'esprit d'analyse et de synthèse des participants sera sollicité, et des moyens mnémotechniques seront fournis par la formatrice, pour faciliter l'intégration des données.

Un livret pédagogique récapitulant les grands axes de la formation et offrant des indications bibliographiques, pour les participants désireux d'approfondir la question est distribué.

L'évaluation de l'acquisition des connaissances se fera à l'issue de chaque thématique afin d'adapter la progression pédagogique aux acquis des stagiaires.

L'évaluation sera formative, tout le long du dispositif : reformulation individuelle des thèmes abordés et mise en relation avec la pratique professionnelle afin d'évaluer la capacité de transfert des connaissances à la situation de travail.