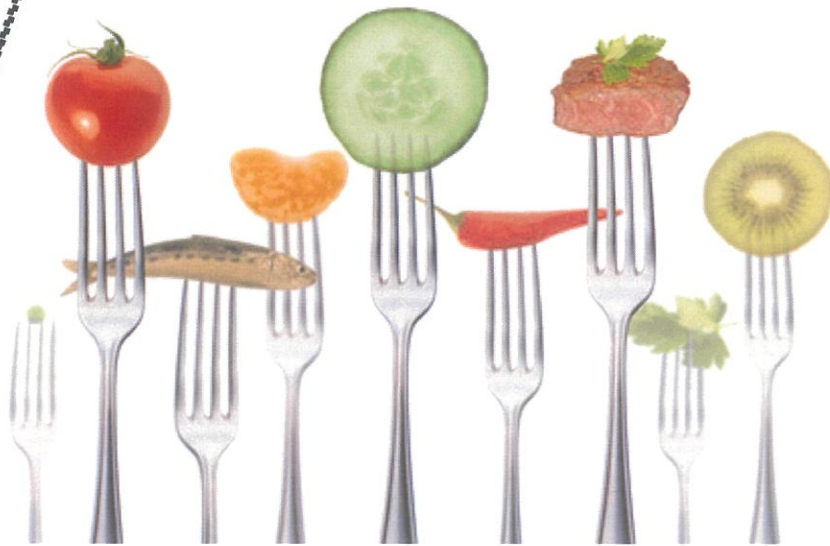


COOP DU CPE
LE BILBOQUET



Politique Alimentaire

195 Mont-Plaisant et 266 Kennedy Nord
Sherbrooke, Qc, J1E 2A5

Avril 2024

Table des matières

Introduction	3
Objectifs	3
Principes	
➤ Qualité	4
➤ Respect	5
➤ Sécurité	6
Rôles et responsabilités	
➤ Direction générale et responsable de l'alimentation	6
➤ Personnel qui aide à la préparation et à la distribution des aliments	7
➤ Traiteur	7
➤ Conseil d'administration	8
➤ Parent	8
➤ Personnel éducateur	8
➤ Enfant	8
Annexes	
Annexe 1 Guide alimentaire canadien	9
Annexe 2 Formulaire d'accommodement...	12
Annexe 3 Formulaire de contre-indications ...	13
Annexe 4 Protocole des diners et des collations ...	14

INTRODUCTION

Ce document présente la politique alimentaire, instaurée en 2011, du CPE Coop Le Bilboquet. Celle-ci s'applique à toutes les installations du CPE.

Cette politique s'inscrit dans la mission du CPE Le Bilboquet de permettre aux enfants de « vivre une expérience éducative et sociale, dans un milieu riche et varié favorisant le développement des habiletés globales et le cheminement vers l'autonomie », l'alimentation faisant partie de ces expériences.

Cette dernière version, révisée en avril 2024, a été adoptée au conseil d'administration lors de sa réunion du 22 avril 2024 et entre en vigueur à cette date. Une version virtuelle est disponible sur le site internet du Bilboquet ainsi qu'une version papier dans chacune des installations.

OBJECTIFS

L'objectif général de la politique alimentaire vise à favoriser chez les enfants, et ce dès l'entrée au Bilboquet, un bon état de santé en suscitant l'acquisition de saines habitudes et attitudes alimentaires.

Les objectifs spécifiques sont les suivants :

- Définir un cadre afin d'aider le personnel à respecter les principes énoncés.
- Définir les procédures propres à la gestion de l'alimentation, à la pédagogie et aux particularités (allergies, intolérances, contre-indications et accommodements).
- Définir les rôles et responsabilités de chacun des acteurs du milieu en lien avec l'alimentation.
- Harmoniser les pratiques des installations.
- Rassembler les outils et écrits existants.
- Sensibiliser les différentes parties aux réalités des autres.

PRINCIPES

➤ **Qualité**

Menus

- Les menus des dîners et des collations s'inspirent du cadre de référence Gazelle et Potiron ainsi que du Guide alimentaire Canadien au niveau du choix d'aliments. (Annexe 1)
- Pendant sa journée au CPE, l'enfant doit se voir offrir une alimentation qui réponde à au moins 50% de ses besoins nutritionnels quotidiens (référence : cadre de référence Gazelle et Potiron).
- Le traiteur élabore les menus des dîners et des collations puis les présente à une personne responsable de l'alimentation au CPE qui les valide, les écrit et les diffusent.
- Deux séries de menus sont offerts au cours de l'année (printemps/été puis automne/hiver). Chacun des menus saisonniers comprend cinq semaines.
- Deux formats de menus sont disponibles. Un premier, moins détaillé, de cinq semaines sur lequel sont inscrits tous les repas, les collations et les dates de toute la saison. Celui-ci est disponible aux entrées des installations ainsi que sur le site internet du CPE. Un autre menu, hebdomadaire et plus détaillé, est affiché aux entrées des installations.
- Pour les collations, le traiteur informe une personne du CPE des quantités offertes aux enfants (en se basant sur le guide alimentaire Canadien et le cadre de référence Gazelle et Potiron). Cette personne les inscrit sur un menu à part et les transmet aux équipes qui les affichent à l'endroit où ils prennent leur collation.

Composition des repas et collations

- Un dîner et deux collations sont offerts à tous les jours à tous les enfants et au personnel (le personnel défraie le coût déterminé pour s'en prévaloir).
- Chaque repas comprend une des sources de protéines suivantes : poisson, volaille, veau bœuf, légumineuses, tofu, fromage ou œuf.
- Des menus végétariens sont présents une à deux fois par semaine.
- Comme ils complètent le repas, les desserts ont une bonne valeur nutritive et sont offerts à tous les enfants.
- Les condiments (vinaigrette, ketchup, trempette ou autres) sont offerts et servis par les éducatrices (teurs) selon la demande des enfants.

- Les collations offertes sont constituées d'aliments d'au moins deux groupes du guide alimentaire Canadien et complètent l'offre alimentaire de la journée.
- Les breuvages offerts sont l'eau et le lait. L'eau est accessible tout au long de la journée.
- Les produits céréaliers offerts sont à grains entiers au moins 50% du temps.
- Le lait offert contient 2% de matières grasses.
- Le yogourt offert contient des matières grasses et est sans gélatine.
- Afin de diminuer la quantité de sel, l'utilisation de fines herbes et épices est privilégiée pour assaisonner.
- Afin d'offrir des aliments contenant le moins de sodium, de sucre ajouté et de gras saturés possible, nous demandons au traiteur de privilégier les préparations maison plutôt que celles du commerce.

➤ **Respect**

- **Exclusions**
Pour leur caractère unique et exceptionnel, les fêtes comme l'Halloween, Noël, Saint-Valentin, Pâques, cabane à sucre, les anniversaires d'enfants, les rencontres de parents et tout autre événement spécial pouvant faire l'objet d'une exclusion de la présente politique.
- **Accommodement pour allergies graves ou multiples / Pratiques religieuses**
Le CPE peut acquiescer à la demande du parent de fournir lui-même le repas pour une plus grande gestion des risques dans le cas d'allergies graves ou multiples ou de contraintes excessives en lien avec la religion. Le parent devra fournir une recommandation écrite provenant d'un professionnel de la santé pour les allergies. Le repas fourni devra alors respecter la présente politique.
- **Accommodements pour végétarisme ou autres raisons**
Une demande d'accommodement peut être faite par les parents. Ils doivent, à ce moment-là, remplir le formulaire prévu à cet effet (Annexe 2 - Demande d'accommodement alimentaire). La demande est évaluée par la gestion selon la demande. Le parent est ensuite avisé de l'acceptation ou non. Lorsqu'il s'agit d'un accommodement alimentaire qui est accepté, la procédure à suivre est la suivante :
 - Le parent s'engage à vérifier les menus (un menu papier lui est fourni).
 - Lorsque nécessaire, le parent fournit l'aliment ou le repas concerné tout en respectant la présente politique.
 - Le matin de la présence de l'enfant, une éducatrice (teur) demande le repas au parent et le réfrigère au besoin.

- Dans le cas où le parent oublierait le repas, la direction tentera de le rejoindre par téléphone.
 - Si celui-ci est injoignable ou est dans l'impossibilité de venir porter un repas, le CPE est dans l'obligation de fournir un repas équilibré à l'enfant (article 110 du règlement sur les services de garde éducatifs).
- **Le CPE s'engage à observer les normes quant à :**
 - La loi et les règlements du MFA
 - La Charte des droits et libertés de la personne
 - L'hygiène et la salubrité telles que définies et exigées par le MAPAQ
 - Les exigences de la Régie du bâtiment (aménagement de la cuisine)

➤ **Sécurité**

Nous nous engageons à assurer la sécurité des enfants et des adultes en :

- Connaissant, affichant et substituant les aliments ciblés lors d'allergies alimentaires, d'intolérances et/ou de contre-indications médicales. Pour ce faire, le parent ou l'employé doit remplir le formulaire « contre-indication alimentaire » (Annexe 3) et fournir la prescription d'un membre du Collège des médecins du Québec (tel que stipulé à l'article 111 du règlement sur les services de garde éducatif).
- Évitant d'utiliser les principaux aliments allergènes (noix, arachides, fruits de mer).
- Observant les précautions nécessaires dans la préparation de certains aliments pour éviter les risques d'étouffement (pour les enfants âgés de moins de 4 ans, les raisins sont coupés en deux sur le sens de la longueur, les fruits séchés ne leur sont pas servis, les légumes, comme les carottes, brocolis et choux-fleurs, sont blanchis (ou râpés dans le cas des carottes); les navets et céleris ne sont pas servis en crudités et les saucisses sont coupés sur la longueur). Pour les enfants âgés de moins de 3 ans, les pommes sont pelées et coupées.
- En informant les parents des allergies graves présentes dans le groupe de leur enfant
- En identifiant les verres des enfants ayant des contre-indications avec les produits laitiers; en mettant une pince sur les assiettes et en fournissant un napperon de couleur afin d'éviter tout risque d'erreur.

RÔLES ET RESPONSABILITÉS

Direction générale et responsable de l'alimentation

- Désigne une personne responsable de l'alimentation.
- Valide la politique alimentaire avec la personne responsable de l'alimentation.
- Établit les modalités de contrat avec le traiteur.
- Assure la coordination et la mobilisation à l'égard de l'implantation, de l'application et de la pérennité de la politique alimentaire.

- Assure un suivi entre le traiteur et les éducatrices (teurs) relativement aux besoins alimentaires des enfants (en rédigeant, entres autres, différents outils ex. : quantités pour les collations).
- Assure la transmission au traiteur et au personnel des informations relatives aux besoins alimentaires particuliers de certains enfants (allergies, contre-indications, etc.). Pour ce faire, elle vérifie chacun des formulaires remplis.
- Vérifie, rédige, publie et diffuse les menus (des dîners et des collations).
- Diffuse de l'information et des mises à jour en lien avec l'alimentation.
- Élabore la politique alimentaire; en assure le suivi, la révision et l'approbation par la direction et le conseil d'administration.
- Assure la validation des menus par une ressource professionnelle lorsque cela est possible.

Personnel qui aide à la préparation et à la distribution des repas

- Prend connaissance et respecte la politique alimentaire.
- Assure le respect des normes d'hygiène telles que prescrites par le MAPAQ.
- Assure l'application des recommandations du traiteur.
- Respecte le protocole des dîners et des collations (Annexe 4).
- Collabore avec le personnel éducateur et le traiteur pour assurer un bon déroulement à la préparation et la distribution des repas.
- Prépare les assiettes des enfants et des adultes en respectant les quantités recommandées par le traiteur (qui lui, se base sur le Guide alimentaire canadien et le cadre de référence Gazelle et Potiron).
- Reçoit les commandes de fruits frais (pour les collations), les range et en assure la rotation.

Traiteur

- Prend connaissance et respecte la politique alimentaire.
- Propose et cuisine des menus qui respectent le Guide alimentaire canadien.
- S'assure que tous les aliments servis soient conformes aux exigences qualitatives décrites dans cette politique et qu'ils soient préparés et distribués selon les règles sanitaires établies.
- Communique et collabore avec le personnel éducateur et, si nécessaire les parents, relativement aux besoins des enfants ayant une allergie, une intolérance ou une contre-indication alimentaire.
- S'assure que les aliments servis aux enfants souffrant d'allergies, d'intolérances ou de contre-indications alimentaires soient conformes pour chacun d'eux.
- S'assure de respecter les exigences relatives à l'hygiène, l'entretien, la conservation et l'entreposage des aliments tel que prescrit par le MAPAQ.
- Élabore des présentations colorées et appétissantes.

- Fait les achats en favorisant l'achat local et selon les arrivages de saison.
- Avise le responsable ou le personnel lorsqu'un changement survient.

Conseil d'administration

- Prend connaissance de la politique alimentaire.
- Adopte la politique alimentaire et délègue les pouvoirs à la direction quant à sa définition et à son application.

Parent

- Prend connaissance des menus
- Informe le personnel des besoins alimentaires spécifiques de son enfant (en cas d'allergie, d'intolérance ou de contre-indication médicale; fournit la recommandation écrite du médecin ou autre professionnel de la santé; remplit le formulaire prévu à cet effet (annexe 4) et assure le suivi lorsque des changements surviennent).
- S'engage à suivre la procédure ci-haut mentionnée s'il demande un accommodement

Personnel éducateur

- Prend connaissance et respecte la politique alimentaire.
- Connaît et applique le protocole des dîners et des collations du CPE.
- Prévoit tout au long de l'année des activités touchant la saine alimentation.
- Respecte les règles d'hygiène entourant le repas telles que le lavage de la bouche et des mains.
- S'assure que les aliments soient sécuritaires pour les enfants de son groupe (en se référant aux grilles affichées).
- Respecte le rythme et l'appétit de chaque enfant.
- Assure une communication efficace et une bonne collaboration avec le traiteur afin de prévenir tout risque d'erreur à l'égard des allergies et des tolérances alimentaires.
- Si le personnel reçoit en cadeau des aliments tels que du chocolat ou autres, il les mange dans le salon du personnel (ou dans le bureau) et veille à se laver la bouche et les mains avant de retourner avec les enfants.

Enfant

- Respecte ses signaux de faim et de satiété.
- Est responsable de la quantité de nourriture qu'il consomme.
- S'assoit convenablement et demeure assis tout au long du repas et des collations.
- Est calme et parle en contrôlant son niveau sonore.

Guide
alimentaire
canadien

Bien manger. Bien vivre.

Savourez une variété d'aliments sains tous les jours

Mangez des légumes et des fruits en abondance

Consommez des aliments protéinés

Faites de l'eau votre boisson de choix



Choisissez des aliments à grains entiers

© Sa Majesté le Queen en droit du Canada, reproduit par la permission de la Santé, 2019.
Imprimé. Cat. : H954-2/71-2019F-PDF PDF. Cat. : H954-2/71-2019F-PDF ISBN : 978-0-662-98759-1 Pub. : 100593

Découvrez votre guide alimentaire au
Canada.ca/GuideAlimentaire



Guide
alimentaire
canadien

Bien manger. Bien vivre.

Une alimentation saine, c'est bien
plus que les aliments que vous consommez



Prenez conscience de
vos habitudes alimentaires



Cuisinez plus souvent



Savourez vos aliments



Prenez vos repas
en bonne compagnie



Utilisez les étiquettes
des aliments



Limitez la consommation d'aliments
élevés en sodium, en sucres
ou en gras saturés



Restez vigilant face
au marketing alimentaire



Découvrez votre guide alimentaire au
Canada.ca/GuideAlimentaire



Recommandations en matière d'alimentation saine



Une alimentation saine, c'est bien plus que les aliments que vous consommez. Cela concerne tant la manière dont vous mangez, l'endroit et le moment où vous mangez, que la raison pour laquelle vous mangez.

Prenez conscience de vos habitudes alimentaires

- Prenez le temps de manger
- Apprenez à reconnaître la sensation de faim ou lorsque vous êtes rassasié

Cuisez plus souvent

- Prévoyez ce que vous allez manger
- Faites participer les autres à la planification et à la préparation des repas

Savourez vos aliments

- Les traditions alimentaires et culturelles peuvent faire partie intégrante d'une saine alimentation

Prenez vos repas en bonne compagnie

Prenez l'habitude de savourer une variété d'aliments sains tous les jours.

Mangez des légumes et des fruits en abondance, des aliments à grains entiers et des aliments protéinés. Choisissez plus souvent les aliments protéinés d'origine végétale.

- Choisissez des aliments contenant de bons gras au lieu de gras saturés

Limitez les aliments hautement transformés. Si vous les choisissez, mangez-en moins souvent et en petite quantité.

- Utilisez des ingrédients qui contiennent peu ou pas de sodium, sucres ou gras saturés ajoutés pour préparer vos repas ou collations
- Lors de vos sorties au restaurant choisissez des aliments plus sains

Faites de l'eau votre boisson de choix

- Remplacez les boissons sucrées par de l'eau

Utilisez les étiquettes des aliments

Restez vigilant face au marketing alimentaire. Il peut influencer vos choix.

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par le ministre de la Santé, 2019 | Cat. H164-245/2019F-PDF | ISBN : 978-0-660-28058-5 | Pub. 180395



DEMANDE D'ACCOMODEMENT ALIMENTAIRE

Nom de l'enfant : _____

Aliment(s) visé(s) :

Raison(s) : _____

Selon le menu proposé au Bilboquet, je fournirai le repas de mon enfant, en partie ou en totalité, s'il ne répond pas à la présente demande.

Je m'engage également à fournir des aliments qui respectent la politique alimentaire du Bilboquet, soit des aliments santé (aucune friture) et sans allergènes (arachides, fruits de mer, etc).

Cet accommodement est valide jusqu'au mois d'août de l'année _____.

Signature : _____ date : _____

Approuvé par : _____

(Gestionnaire)



Centre de la Petite Enfance LE BILBOQUET

Coopérative de solidarité

Photo

Contre-indications alimentaires

Nom de l'enfant: _____ Nord Sud Girouettes

allergie(s)* intolérance(s)* autre(s) contre-indication(s) alimentaire(s)

*Dans ces cas, un avis médical écrit doit être fourni.

Aliments visés (Précisez s.v.p.): _____

Réactions possibles :

Médicaments (Épipen ou autres, précisez): _____

Aux dîners et aux collations, le(s) breuvage(s) offert(s) à mon enfant devra (devront) être :

Lait Eau Autre(s) Précisez : _____
(Fourni(s) par le parent)

Autres informations ou commentaires : _____

Tout aliment fourni par le parent devra respecter la politique alimentaire du Bilboquet, disponible sur le site internet.

_____nitialer

Nom du parent: _____

Signature: _____

Date: _____



266 Kennedy nord
Sherbrooke, (Québec)
J1E 2E7
☎ (819) 564-7400
📠 (819) 564-3156

L'importance de l'Enfance

COOP CPE le Bilboquet

Protocole des dîners et des collations

Attitudes

- ◇ Les adultes ont une attitude positive tout au long du repas et des collations.
- ◇ Les adultes qui mangent avec les enfants s'assoient avec eux et mangent la même chose qu'eux (dans le cas contraire, un formulaire d'accommodement ou d'allergie/intolérance/contre-indication doit être rempli).
- ◇ Les intervenants ont la responsabilité d'offrir un milieu calme et une bonne atmosphère tout au long du repas et des collations (stratégies pouvant être utilisées: lumières tamisées, musique, retour au calme, etc.).
- ◇ Les intervenants sont invités à décrire le menu aux enfants, et ce, en utilisant les bons termes.
- ◇ Ce sont les enfants qui choisissent leur place (**à moins d'une situation particulière**).

Hygiène

- ◇ Les tables (comptoir du Mini-Bil) sont lavées et désinfectées avant chaque repas et collation (les chaises et les bancs le sont aussi au besoin).
- ◇ Le plancher est balayé entre les repas.
- ◇ La moppe est passée à la fin du deuxième dîner.
- ◇ Chaque enfant reçoit une débarbouillette à la fin du dîner et des collations. Chez les 2 ans, ce sont les adultes qui nettoient les enfants. Chacun va ensuite déposer sa débarbouillette dans le contenant désigné.

Dîner

- ◇ Chez les 2 ans, les verres sont mis au centre de la table et l'eau est servie lorsque les enfants sont assis.
- ◇ Pour les groupes des 3-4 ans et des 4-5 ans, les tables sont montées avant l'arrivée des enfants avec les verres d'eau remplis et les fourchettes. L'eau peut être resservie à la demande des enfants.
- ◇ Les enfants ayant une contre-indication alimentaire ou bénéficiant d'un accommodement doivent avoir leur napperon de couleur appropriée et/ou une épingle avec leur nom sur leur assiette et/ou un verre différent et identifié (selon l'allergie, l'intolérance ou la contre-indication alimentaire).
- ◇ Ce sont les intervenants qui distribuent les assiettes et qui les ramassent à la fin du repas.
- ◇ Un deuxième service peut être offert, en commençant par les légumes. **Chaque intervenant sert sa table.**
- ◇ Le lait est offert au moment du dessert.
- ◇ À la fin du dîner, les intervenants notent dans le cartable des repas, de façon discrète, les enfants ayant peu mangé.
- ◇ A la fin du dîner, chaque enfant reçoit une débarbouillette, se nettoie et va la porter dans le contenant désigné (les adultes s'assurent que les enfants soient bien nettoyés).
- ◇ Selon l'âge des enfants, leur degré d'autonomie et le moment de l'année, ceux-ci peuvent participer à desservir la table.

Collations

- ◇ Les enfants qui ne boivent pas de lait de vache peuvent avoir un verre avec leur nom écrit dessus et reçoivent leur breuvage en premier. Un verre d'eau leur est offert avant le lait.
- ◇ Les adultes préparent la collation en respectant le tableau des quantités fourni par le traiteur.
- ◇ Les adultes distribuent les collations dans un petit plat, une petite assiette ou sur un papier.
- ◇ À la fin de la collation, chaque enfant reçoit une débarbouillette, se nettoie et va la porter dans le contenant désigné (les adultes s'assurent que les enfants soient bien nettoyés)

** La politique alimentaire, instaurée au CPE depuis 2011, est le premier guide à suivre en matière d'alimentation. Le présent protocole se veut un complément à celle-ci.*

** Tout incident en lien avec l'alimentation doit être rapporté à la direction.*

** Dernière révision: avril 2024*