



Politique alimentaire

Centre de la petite enfance Les Tisserands

Adoptée par le conseil d'administration le 3 juin 2014

*CPE Les Tisserands
118, rue Laurier
Cowansville, Qc
J2K 1H3
450.266.4066*

Table des matières

Introduction.....	3
Objectifs de la politique.....	3
Les rôles et responsabilités	4
- Responsable du service alimentaire.....	4
- Le personnel éducateur.....	5
- Responsabilités administratives.....	5
- Le conseil d'administration.....	6
- Le comité alimentation.....	6
- Le parent.....	6
- L'enfant.....	6
L'offre alimentaire	6
- Élaboration des menus	6
- Les repas	6
- Les collations.....	7
- L'hydratation.....	7
- Légumes et fruits.....	8
- Les aliments à grains entiers.....	8
- Les Aliments riche en calcium.....	8
- Les Aliments protéinés.....	8
- Les autres aliments.....	8
- Matières grasses.....	8
- Les régimes alimentaires particuliers.....	8
Alimentation des poupons.....	8
Les bonnes pratiques au quotidien.....	9
L'introduction des aliments complémentaires.....	9
La prévention.....	9
- Les risques d'étouffement.....	9
- Les allergies alimentaires	9
- Le parent	10
- La direction	10
- Le personnel éducateur.....	10
- La responsable de l'alimentation	11
Les anniversaires et fêtes spéciales.....	11
L'hygiène et la salubrité des aliments	12
Les obligations légales.....	12
L'approvisionnement.....	12
Conclusion.....	12
Références.....	12



« On observe qu'autour de l'acte nutritionnel, se tisse et se noue l'attachement comme première relation à l'autre, influençant considérablement la capacité relationnelle de l'être en devenir. »¹

L'adoption d'une saine alimentation influence positivement le développement global et la santé, de la naissance et durant toute la vie. L'enfant en milieu de garde expérimente deux collations et un repas à chaque jour de fréquentation. Ces moments sont considérés comme étant propices à l'exploration sensorielle, au développement de l'autonomie et du sentiment de compétence, à l'acquisition de saines habitudes alimentaires et au développement de compétences sociales.

Quelques considérations pour bien accompagner les enfants dans le développement d'une relation harmonieuse avec la nourriture et à l'acte de manger :

- L'acte de manger doit être porteur de réconfort, de plaisir, de communication, de satisfaction.
- Le seul goût inné chez le bébé est le sucré.
- De manière universelle, l'introduction d'un nouvel aliment suscite une réticence normale chez l'enfant (néophobie alimentaire).
- Chez certains enfants, il faut présenter un même aliment de 5 à 15 fois avant qu'ils acceptent d'y goûter pour la première fois.
- Il faut 20 minutes avant de sentir les signes de satiété.
- Quand on oblige un enfant à manger un aliment, on peut nuire à la relation qu'il a avec la nourriture ou l'aliment.
- L'appétit et les préférences des aliments peuvent varier selon les périodes.
- Un enfant peut être rassasié d'aliment salé mais avoir faim pour des aliments sucrés, c'est ce qui s'appelle du rassasiement sensoriel sélectif.

OBJECTIFS DE LA POLITIQUE

Le but de la présente politique alimentaire est d'offrir une alimentation saine, variée, nutritive et d'adopter un comportement alimentaire sain chez les enfants qui fréquentent le CPE Les Tisserands. Pour ce faire, le CPE Les Tisserands souhaite offrir un environnement alimentaire sain, lequel résulte de la mise en place d'un ensemble de mesures et d'actions concertées visant à garantir à tous les enfants l'accessibilité durable à des aliments nutritionnellement appropriés, en quantité suffisante, salubres, présentés de façon appétissante, dans un climat convivial et respectueux, contribuant à leur bien-être et à leur santé.

- Déterminer les orientations et moyens d'action du CPE pour assurer la qualité de l'alimentation et de favoriser un état nutritionnel optimum chez les enfants.
- Déterminer le rôle et les responsabilités spécifiques des intervenants du CPE quant à la promotion et l'application de la politique alimentaire.

Objectif général

- Favoriser chez les enfants un bon état de santé en suscitant l'acquisition de saines habitudes alimentaires.

Objectifs spécifiques

- Définir les différents besoins reliés à l'alimentation et guider l'intervention auprès des enfants, afin de favoriser le développement d'une relation harmonieuse avec les aliments.
- Uniformiser les procédures d'hygiène et de salubrité alimentaire.
- Définir et uniformiser les procédures reliées aux restrictions alimentaires en présence d'allergies et d'intolérances reconnues médicalement.
- Promouvoir l'action pédagogique et l'attitude positive qui favorisent l'apprentissage de saines habitudes alimentaires chez les enfants âgés de 0-5 ans.
- Appliquer les principes de la politique alimentaire pour tous les aliments cuisinés au CPE et à tout autre occasion (buffet offert aux parents lors des AGA, soirées « 5 à 7 » avec l'équipe de direction et l'équipe de travail, sorties éducatives et activités promotionnelles, etc.).
- Favoriser et soutenir l'allaitement maternel.

NOTRE VISION ET NOS VALEURS

L'alimentation joue un rôle déterminant dans le développement global de l'enfant, c'est pourquoi cette politique est développée afin de s'assurer d'offrir en tout temps une alimentation variée et équilibrée, basée sur les recommandations du Guide alimentaire canadien (GAC).

- Favoriser le développement du goût pour les aliments nutritifs et les plaisirs de la table.
- Favoriser le plaisir de la table et de déguster le repas en convivialité avec le groupe.
- Privilégier, dans la mesure du possible, un approvisionnement écoresponsable (produits locaux).
- Cuisiner des aliments provenant du guide alimentaire canadien, de préférence nature ou préparés avec peu ou pas de matières grasses, de sucre ou de sel (privilégier les produits faibles en sodium, en sucre, en gras saturés et gras trans).
- Développement des habiletés par les activités éducatives telles que :
 - Atelier de cuisine
 - Développement du goût
 - Les cinq sens
 - Jardinage
 - Entretien des fleurs et du jardin
 - Atelier de manipulation des outils de jardinage
 - Atelier de sciences naturelle en lien avec l'alimentation et la nature
 - Visite de ferme, de magasin d'alimentation etc.

LES RÔLES ET LES RESPONSABILITÉS

Rôle du responsable du service alimentaire

La responsable du service alimentaire est la personne de référence en matière d'alimentation au CPE Les Tisserands.

Ses responsabilités

- Communique et collabore avec tous les membres du CPE : personnel administratif, personnel éducateur et parents concernant les besoins alimentaires des enfants.
- Élabore des menus qui respectent la politique alimentaire et s'assure de les suivre à tous les jours.
- Affiche le menu et avise le personnel et les parents lorsqu'un changement survient.
- Offre des menus variés qui permettent aux enfants de goûter à des mets nouveaux.
- Offre des collations et des repas à des heures fixes.
- Privilégie l'utilisation de produits frais.
- Offre à l'occasion des menus thématiques lors de fêtes spéciales qui remplaceront les menus réguliers.
- S'assure de respecter les exigences relatives à l'hygiène et salubrité, l'entretien, la conservation et l'entreposage des aliments.
- Responsable de la gestion des allergies alimentaires (voir procédures).

Rôle du personnel éducateur

Le personnel éducateur doit encourager de saines habitudes alimentaires chez l'enfant, en étant conscient qu'il représente un modèle positif et significatif pour celui-ci. Le personnel éducateur doit reconnaître que son propre comportement (paroles, attitudes et gestes) influence le comportement des jeunes enfants. Sachant que l'image corporelle est en construction chez les jeunes enfants et qu'elle se définit selon le regard des autres, le personnel éducateur doit favoriser le développement d'une image corporelle positive et d'une relation saine avec la nourriture.

Ses responsabilités

- Fait la promotion de la politique alimentaire auprès des parents, l'applique auprès des enfants et y adhère.
- Offre un aménagement alimentaire adéquat, une atmosphère cordiale, un climat de calme et de détente, un temps suffisant de repas et une routine.
- Adopte une attitude positive face à la nourriture et consomme avec enthousiasme les mets et aliments en même temps que l'enfant.
- Offre de petites quantités de nourriture pour encourager l'enfant à goûter.
- Ne force jamais un enfant à consommer un aliment afin de ne pas nuire à la relation qu'il a avec la nourriture.
- Encourage et valorise l'écoute de sa faim et satiété.
- Lorsque l'enfant a terminé son repas, lui retire l'assiette (peu importe ce qu'il y reste) sans passer de remarque négative.
- N'utilise pas les aliments à titre de récompense, de punition et de négociation avec l'enfant.
- Encourage la prise de repas dans un ambiance chaleureuse et période temps adéquate.
- À partir de deux ans, l'éducateur aide, encourage et soutien l'enfant dans le service du repas.
- S'assure de respecter les exigences relatives à l'hygiène et salubrité et aux allergies alimentaires.

Quelques attitudes et pratiques positives à privilégier lors des repas et collations

- Inciter l'enfant à prendre le temps de sentir, toucher et goûter aux aliments.

- Encourager les enfants à mettre des mots sur les sensations ressenties (odeur de l'aliment, goût, texture) et sur leur appréciation des nouveaux aliments.
- Ne jamais forcer l'enfant à terminer son assiette, mais l'inviter à respecter ses signaux de faim et satiété (par exemple, poser la question, as-tu encore de la place dans ton ventre?)
- Féliciter l'enfant lorsqu'il goûte à un aliment et non quand il termine son assiette.
- Ne pas utiliser les aliments en guise de récompense et comme outil de négociation.
- Associer le plaisir à l'acte de manger.
- Servir de modèle et d'exemple pour les enfants.

Responsabilités administratives

- Les repas des adultes travaillant au CPE sont fournis par notre service d'alimentation et doivent être payés en avantages non imposables (2.50\$) avec le service administratif (*Loi du Ministère du Revenu*).
- L'employé est tenu de manger les repas fournis par le CPE si celui-ci mange en présence des enfants.
- L'employé doit connaître le protocole sur les particularités alimentaires et avoir les compétences d'application nécessaires.

Responsabilité du conseil d'administration

- Responsable des orientations et de l'application de la présente politique et s'assure du respect de celle-ci.

Rôle du comité alimentation

Composition du comité : directrice, responsable de l'alimentation, éducatrice, conseillère pédagogique, nutritionniste.

- S'assure du respect de la politique alimentaire, de sa promotion, de sa mise à jour au besoin et du suivi du plan d'action.

Responsabilités du parent

Au-delà d'être le premier responsable de l'éducation de son enfant, le parent agit comme partenaire de la mise en œuvre de la présente politique alimentaire.

- S'informe des pratiques alimentaires du CPE (qualité des aliments offerts et interventions privilégiées).
- Effectue le suivi lorsque des changements surviennent en matière d'intolérance ou d'allergie alimentaire chez son enfant.
- Fait l'intégration des aliments à risque élevé d'allergie, peu importe l'âge de l'enfant (par exemples : poisson, tofu, œuf).
- En cas d'allergie et/ou d'intolérance, il doit fournir un avis médical ou être en démarche d'un diagnostic final.

Responsabilités de l'enfant

- Avec l'aide de l'éducateur, l'enfant apprend à reconnaître son niveau de faim et satiété et à déterminer la quantité d'aliments qu'il consommera (chaque enfant est unique et son appétit varie selon ses stades de croissance et son niveau d'activités).
- Doit attendre l'autorisation de son éducateur avant de se lever de table.

L'OFFRE ALIMENTAIRE : QUANTITÉ ET QUALITÉ

Élaboration des menus

Un menu cyclique de 4 semaines de saison composé d'aliments du guide alimentaire canadien. Ce type de menu permet d'offrir une variété d'aliments, mais également une exposition répétée, ce qui permet à l'enfant de se familiariser et d'apprécier plusieurs aliments.

Quatre menus différents, de saison, sont offerts dans l'année : automne, hiver et printemps, été. Les menus sont validés par la nutritionniste et le comité alimentation du CPE. Exemple d'un menu en *annexe 1*

Les repas

Les collations

Le rôle de la collation est de combler les besoins énergétiques des enfants. Afin de ne pas nuire au repas et de favoriser une routine alimentaire, les collations sont offertes aux mêmes heures au moins 1h30 avant les repas. Deux collations nutritives sont offertes dans la journée.

Collation de l'avant-midi : elle est composée d'un fruit frais, de lait ou de boisson de soya

Collation de l'après-midi :

La période de temps entre l'heure du dîner et le souper étant assez importante, une collation contenant un aliment de protéiné et une source de glucides complexes (aliment à grains entiers ou légumes et fruits) sera offerte aux enfants.

Par exemples :

- Fruit et un aliment protéiné : Raisins et cubes de fromage
- Fruit et un aliment protéiné : Tofu mou, yogourt et fruits surgelés
- Aliments à grains entiers et aliment protéiné : Pain aux bananes et verre de lait
- Aliments à grains entiers et aliment protéiné : Craquelins et purée de pois chiche (houmous) ou tartinade de tofu

L'hydratation

L'eau est accessible en tout temps et à volonté. Le jus est offert dans des occasions spéciales.

Les légumes et fruits

Privilégier les légumes et fruits frais de saison, toutefois, certains fruits et légumes surgelés sont offerts pour augmenter la variété d'aliments consommés. Les légumes surgelés sont privilégiés aux aliments en conserve étant donné leur taux de sodium moins élevé. Choisir les compotes de fruit sans sucre ajouté et en conserve dans l'eau ou le jus.

Offrir des légumes crus, cuits à la vapeur ou dans un peu d'eau bouillante, de façon à conserver le maximum de valeur nutritive. Deux variétés de légume sont servies au dîner. Lorsque les jus de légumes sont offerts, ce sont des jus faibles en sodium.

Offrir des fruits chaque jour sous plusieurs formes (frais, en compote, smoothies, dans les biscuits, muffins ou gâteaux).

Les aliments à grains entiers

Privilégier les produits céréaliers à grains entiers et en offrir une variété à tous les jours. Les gâteaux, muffins ou biscuits « maison » sont préparés à partir de farine de blé entier ou de farines mélangées (½ farine blanche et ½ farine de blé entier).

Les aliments riches en calcium

Offrir le lait à toutes les collations et au repas et en petites quantités. Le lait 3,25% est offert avant 2 ans et le lait 2% peut être servi après 2 ans. La boisson de soya enrichi non aromatisée est offerte à l'ensemble des enfants et aux enfants ayant des intolérances ou allergies. Le yogourt et le fromage sont offerts sur une base régulière.

Les aliments protéinés

- Un mets à base de **poisson** est offert
- Un mets à base de protéines végétales telles que les **légumineuses**
- Un mets à base de **tofu ou d'œufs**.
- Un mets à base de **volaille (occasionnellement)**

Les autres aliments

Il est à noter que la friture et la panure commerciale ne sont pas offertes.

Matières grasses

Privilégier les huiles (canola et olive) et la margarine molle non hydrogénée.

Les régimes alimentaires particuliers

Respect du régime alimentaire particulier, dans la mesure du possible.

Alimentation en pouponnière

Le poupon a des besoins spécifiques à sa croissance et à son rythme. Au CPE, le poupon prendra 1 ou 2 collations, un repas et quelques biberons par jour. Il est important de ne pas oublier que le poupon ne pleure pas seulement parce qu'il a faim, mais aussi pour toute sorte de raison. Apprendre à manger représente une transition importante dans la vie d'un enfant. Cet apprentissage touche tous les aspects du développement et se révèle donc une expérience en soi qui inclut le plaisir de porter les aliments à sa bouche et de les découvrir.

Les bonnes pratiques au quotidien

Les principes suivants sont appliqués par les membres du personnel éducateur en pouponnière :

- Lorsque le poupon commence à manger des aliments complémentaires, le personnel encourage l'enfant à utiliser à la cuillère. Dès qu'il démontre la volonté de saisir les petits morceaux avec ses mains ou avec la cuillère, le personnel encourage ces pas vers la découverte et l'autonomie et le supporte dans cet apprentissage.
- L'alimentation autonome est de plus en plus populaire. Les parents sont libres de choisir la méthode d'alimentation qui leur convient, à eux avec leur bébé. Le milieu de garde doit soutenir leurs choix le mieux qu'il le peut.

- L'éducatrice titulaire est présente à chacun des repas.
- Le poupon peut avoir un appétit variable d'un jour à l'autre. Le personnel respecte l'appétit de l'enfant en étant attentif aux signes de faim et de satiété.
- Les breuvages seront offerts à l'enfant dans un verre (sauf le lait pour les poupons ayant encore un biberon).
- Les boires peuvent être effectués dans les bras du personnel, pour profiter de ce moment privilégié de contact et développer le lien d'attachement (quand le moment le permet). Aucun breuvage ni aliment n'est donné à l'enfant lorsqu'il est en position couchée.
- Reconnaissant les nombreux bienfaits de l'allaitement maternel pour la santé et le développement des enfants, et que ces bienfaits sont proportionnels à l'exclusivité et la durée de l'allaitement, le CPE soutient les mères qui allaitent. Ainsi, il est possible d'allaiter l'enfant au début et à la fin de la journée dans une salle adjacente au CPE (salle à manger des employés).
- Pour ce qui est du boire du midi, l'expérience nous a appris qu'il est souvent difficile de vivre un second moment de séparation, tant pour l'enfant que la mère. Il est donc proposé aux mères d'extraire leur lait dans un gobelet/biberon identifié au nom de l'enfant, et le personnel éducateur prendra soin de lui offrir.

L'introduction des aliments complémentaires

Le rythme de l'enfant est respecté et l'introduction des aliments complémentaires se déroule en étroite collaboration avec le parent et l'éducateur. Le parent remplit une fiche de communication afin d'informer le personnel de la pouponnière au fur et à mesure des nouveaux aliments intégrés dans l'alimentation de l'enfant ainsi que l'évolution des consistances des aliments auquel il est habitué de manger. Dû aux risques d'allergies alimentaires précoces, aucun aliment qui n'ait d'abord été intégré par le parent ne sera offert au poupon.

LA PRÉVENTION

Les risques d'étouffement

Le CPE s'engage à prendre les précautions requises afin de minimiser les risques d'étouffement pendant les repas. Un document sur l'asphyxie alimentaire chez les jeunes enfants est disponible au CPE.

Les allergies alimentaires, une responsabilité partagée

L'intolérance comme l'allergie requièrent un avis médical. En ce qui concerne les mesures de prévention pour les enfants à risque, c'est-à-dire dont certains membres de la famille immédiate (père, mère ou frère, sœur) présentent des allergies, le CPE respectera les recommandations écrites et signées du professionnel de la santé (allergologue ou autre).

Les mêmes mesures de prévention sont appliquées dans les deux cas, bien que les symptômes, le traitement et les conséquences diffèrent. Il importe donc, pour la sécurité de tous, que les membres du personnel apprennent à reconnaître les différents symptômes, puissent identifier les allergènes et soient aptes à prendre les mesures qui s'imposent en cas de réaction allergique ou de choc anaphylactique.

Lors de l'inscription ou de l'apparition d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, **le parent doit** :

- Aviser le personnel et transmettre les informations sur l'allergie ou l'intolérance de l'enfant;
- Fournir les médicaments d'urgence (auto-injecteur d'épinéphrine), ainsi que la prescription relative à l'administration de ce médicament signée par un membre du Collège des médecins (les

renseignements inscrits par le pharmacien sur l'étiquette du médicament prescrit font foi de l'autorisation du médecin);

- Fournir, dans le cas de mesures préventives pour les enfants à risque (présence d'allergie dans la famille immédiate), la prescription préventive écrite et signée par un professionnel de la santé;
- Transmettre au personnel tout changement concernant l'allergie ou l'intolérance;
- Signer l'autorisation écrite afin de permettre au personnel du CPE d'administrer l'auto-injecteur en cas de besoin;
- Signer l'autorisation écrite afin de permettre au CPE de mettre en évidence les fiches d'identification dans le local fréquenté par l'enfant lors de la prise de repas et de collations, de même que dans la cuisine.

La direction s'assure

- que le dossier de l'enfant contienne toutes les informations et autorisations nécessaires; que les mises à jour y soient effectuées et reportées sur les fiches d'identification présentes dans les différents locaux;
- que l'information sur les mises à jour soit transmise à la responsable de l'alimentation ainsi qu'aux membres du personnel appelés à travailler auprès des enfants, y compris les remplaçantes;
- que tout le personnel incluant les remplaçantes possède, par le biais de la formation continue de l'information provenant des associations spécialisées, les connaissances relatives aux allergies : symptômes, contamination par les allergènes, utilisation de l'auto-injecteur d'épinéphrine;
- que les informations et les publications récentes disponibles sur le sujet soient remises au personnel.
- qu'aucun parent n'apporte des aliments de l'extérieur pour les enfants.

Le personnel éducateur

- veille à ce que l'enfant présentant une ou des allergies ne soit pas en contact avec les matières allergènes;
- assure une communication efficace et une bonne collaboration avec la responsable de l'alimentation afin de prévenir tout risque d'erreur à l'égard des allergies et des intolérances alimentaires;
- s'assure d'expliquer l'allergie ou l'intolérance aux autres enfants de son groupe dans le but de les sensibiliser, en prenant soin toutefois que l'enfant allergique ne soit pas exclu ou étiqueté;
- voit à ce que le lavage de la bouche et des mains après les repas soit respecté;
- S'assure que les vêtements souillés de nourriture soient remplacés;
- apprend aux enfants à ne pas échanger : les ustensiles, la vaisselle ou les aliments. Dans de tels cas, peu importe s'il y a présence ou non d'allergie ou d'intolérance, les objets ou les aliments sont retirés et remplacés;
- s'assure de bien nettoyer les tables et de retirer toute trace d'aliments sur le sol et sur les chaises après les repas;
- manipule avec attention les repas destinés aux enfants présentant des allergies afin d'éviter toute contamination avec les autres aliments;
- prend soin de vérifier s'il y a présence d'allergies ou d'intolérances avant d'utiliser des aliments pour le bricolage;
- assure une vigilance accrue lors d'activités spéciales ou de sorties et se tient prêt à intervenir rapidement au besoin;

- informe systématiquement toute personne qui assure son remplacement ou une assistance auprès de son groupe, qu'il s'agisse d'un membre du personnel ou d'un bénévole, de la présence d'enfants ayant une allergie ou une intolérance;
- range les médicaments d'urgence (auto-injecteur d'épinéphrine) dans un endroit facilement et rapidement accessible, et ce, en tout temps;
- apporte les médicaments d'urgence lors des sorties.

La responsable de l'alimentation

- 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 lors du transport vers les locaux;
- communique efficacement et collabore avec le personnel éducateur afin de prévenir toute possibilité d'exposition des enfants allergiques ou présentant une intolérance alimentaire aux aliments à risque;
- s'assure que ses connaissances en matière d'allergies et d'intolérances alimentaires soient à jour.

Anniversaires, fêtes annuelles et événements spéciaux

Le CPE, bien plus qu'un service de garde, est un milieu de vie qui accueille quotidiennement les enfants et leur famille. Les anniversaires de naissance et les événements spéciaux sont des moments importants dans la vie des enfants. Ces occasions spéciales sont associées à certaines coutumes et traditions qui ont une valeur pour chaque milieu et constituent en elles-mêmes des possibilités d'apprentissage pour les enfants. C'est pourquoi le CPE tient à les souligner.

Cependant, afin d'être cohérent avec les efforts de promotion d'une saine alimentation, les aliments offerts lors de ces événements seront majoritairement de bonne valeur nutritive. Afin de démontrer aux enfants que tout aliment peut faire partie d'une saine alimentation, des aliments d'exception (gâteau d'anniversaire, chocolat, etc.) pourront être offerts en petite quantité lors de ces événements. Pour souligner les anniversaires des enfants, le CPE valorise davantage les accessoires qui entourent la fête que les aliments servis. Par exemple, bien qu'une collation ou un dessert spécial soit prévu, on mettra plutôt l'accent sur la chanson, le chapeau et la vaisselle pour l'enfant fêté.

L'hygiène et la salubrité des aliments

Toutes les manipulations des aliments respectent les règles d'hygiène et de salubrité du MAPAQ. Le responsable du service alimentaire doit avoir une attestation d'hygiène et de salubrité du MAPAQ renouvelée à tous les 4 ans. Un guide sur l'hygiène et la salubrité des aliments est disponible au CPE.

Les obligations légales

Il est nécessaire de préciser les obligations des CPE découlant de leur loi constitutive et des règlements d'application. En vertu de cette loi, le CPE a l'obligation d'assurer la santé, la sécurité et le bien-être des enfants qu'il reçoit. Les articles 110 et 111 du Règlement sur les services de garde éducatifs à l'enfance se lisent comme suit :

Article 110. Le prestataire de services de garde doit, lorsqu'il fournit aux enfants des repas et des collations, s'assurer qu'ils sont conformes au *Guide alimentaire canadien* publié par Santé Canada.

Article 111. Le prestataire de services de garde doit suivre les directives écrites du parent quant aux repas et collations à fournir à son enfant si celui-ci est astreint à une diète spéciale prescrite par un membre du Collège des médecins du Québec.

L'approvisionnement

Le CPE privilégie l'achat d'aliments locaux et de saison, régionaux ou du moins, de la province, car cela offre des avantages économiques et écologiques importants pour toute la société d'aujourd'hui et de demain. Tant pour les aliments locaux que de l'extérieur, l'hygiène et la salubrité des aliments priment.

Conclusion

L'objectif général de cette politique alimentaire est d'offrir un environnement alimentaire sain au CPE Les Tisserands, tant au niveau de la qualité des aliments offerts que des comportements favorables à une relation harmonieuse avec tous les aliments. Plus spécifiquement, elle permet d'encadrer l'offre alimentaire du CPE, en définissant les différents besoins reliés à l'alimentation et les exigences qualitatives et quantitatives relatives à l'alimentation des enfants âgés de 0 à 5 ans, et en guidant l'intervention concernant l'alimentation auprès des enfants.

Elle définit également les procédures d'hygiène et de salubrité alimentaire, ainsi que les procédures reliées aux restrictions alimentaires en présence d'allergies et d'intolérances reconnues médicalement. Enfin, elle détermine les rôles et responsabilités de tous les acteurs impliqués dans la mise en œuvre de la présente politique alimentaire. Il est désormais de la responsabilité de chacun et chacune de contribuer à l'application et au suivi de cette politique dans le but d'assurer la pérennité de cet environnement alimentaire sain qui est offert avec fierté aux enfants fréquentant le CPE Les Tisserands, et ce, pour leur bien-être et leur santé.

Référence citée

Petit, Jocelyne (2008), Manger en services de garde. Un art de vivre au quotidien, Éditions Gaëtan Morin, p.1.

Ouvrages consultés

- Le Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés aux poids 2006-2012 – Investir pour l'avenir, MSSS, 2006; <http://publications.msss.gouv.qc.ca/acrobat/f/documentation/2006/06-28901.pdf>
- Offres et pratiques alimentaires revues dans les services de garde du Québec :
- www.nospetitsmangeurs.org
- La Loi sur les services de garde éducatifs à l'enfance et les règlements du ministère de la Famille et des Aînés du Québec; <http://www.mfa.gouv.qc.ca/fr/ministere/ministere/loiset-reglements/services-de-garde/Pages/index.aspx>
- Les recommandations du Guide Alimentaire Canadien (GAC) (2019) et de Santé Canada; <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/>
- Le Guide parental « Mieux-vivre avec notre enfant, de la grossesse à 2 ans », INSPQ, 2013. <http://www.inspq.qc.ca/MieuxVivre/>
- Les recommandations du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) en ce qui a trait aux règles d'hygiène et de salubrité alimentaire
- Politique alimentaire CPE Populaire Saint-Michel, Nathalie Régimbald, nutritionniste, 2008
- Politique alimentaire CPE Chez nous chez vous, 2013
- Politique alimentaire CPE Clé de sol, 2012
- Cadre de référence « Pour créer des environnements favorables à la saine alimentation, au jeu actif et au développement moteur en services de garde éducatifs à l'enfance » Gazelle et Potiron, Ministère de la famille, 2014.