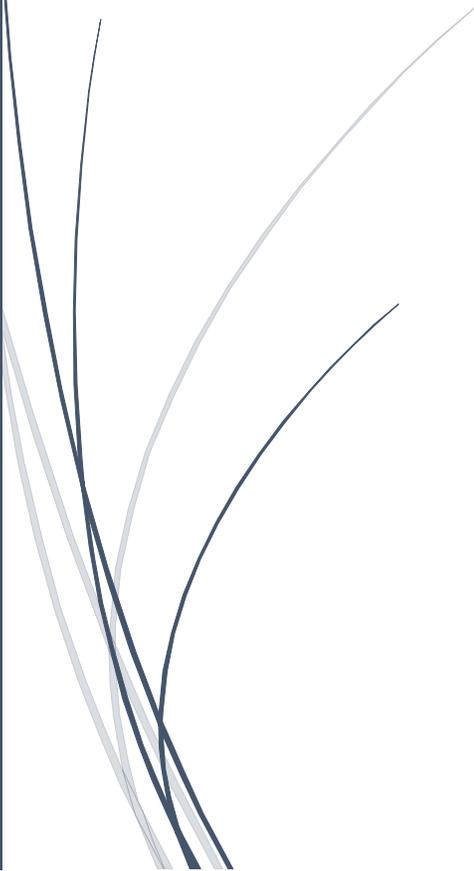


A dark blue vertical bar on the left side of the page. A blue arrow-shaped graphic points to the right from the bar, containing the date.

22/03/2023

Politique alimentaire en CPE

A series of thin, curved lines in shades of blue and grey, resembling stylized grass or reeds, located in the bottom left corner.

CPE LES FRIMOUSES DE LA VALLÉE

ADOPTÉ PAR LE CONSEIL D'ADMINISTRATION LE : 22 MARS 2023



VALEURS

Engagement : implication, participation

Professionalisme : compétence, expertise, savoir-faire

Coopération : communication, esprit d'équipe, entraide

Innovation : nouvelle tendance, nouvelle idée, avant-garde, créativité

Respect : reconnaître la valeur de quelqu'un. En parlant d'une règle, action de l'observer, de la respecter, de s'y conformer, de l'appliquer. Capacité de se conformer à ce qui est imposé ou adopté comme lignes directrices de conduite.

DEVISE

« Certains disent qu'ils aiment les enfants, d'autres le prouvent! ».

PRINCIPE DIRECTEUR

Mieux-être de l'enfant.

VISION

Le CPE Les Frimousses de la Vallée véhicule une culture d'excellence qui favorise une qualité supérieure en termes d'éducation, de services et d'environnement. Chaque intervenant est animé d'un professionnalisme qui est mis au service de l'enfant. Nous avons une chance exceptionnelle de faire une différence dans la vie d'un enfant et de contribuer au développement de la société.

MISSION

Offrir des services de garde éducatifs de qualité aux enfants de 0-5 ans et de proposer aux parents le choix d'un milieu de garde qui correspond le mieux à leurs besoins et à celui de leur enfant.

POSITIONNEMENT ÉDUCATIF

Lignes directrices

- 1 Des ressources pédagogiques riches et innovatrices pour les enfants et leurs familles
- 2 Une équipe engagée dans le développement de compétences et l'innovation
- 3 Une équipe dynamique et engagée dans la communauté

Trame de fond

Innovation et richesse pédagogique

OBJECTIF GÉNÉRAL

Le CPE les frimousses de la Vallée (ci-après le CPE), a comme mission éducative de promouvoir de saines habitudes alimentaires. Outre notre expertise en matière d'alimentation, nous avons l'obligation d'appliquer les règles dictées du Règlement sur les services de garde éducatifs à l'enfance. Nous nous référons également de près à toutes les recommandations du Guide alimentaire canadien publié par Santé Canada, du guide « Gazelle et Potiron » publié par le ministère de la Famille, ainsi qu'à tout organisme ou association pouvant répondre à certaines situations.

La présente politique se veut un outil de référence qui reflète les grandes lignes en matière de promotion de saines alimentaires dans notre CPE au quotidien.

OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

- Encadrer la présente politique
- Déterminer les rôles et responsabilités du personnel du CPE
- Définir les exigences et quantitatives et qualitatives des aliments
- Uniformiser les pratiques en matière d'hygiène, de santé et de sécurité en alimentation

FONDEMENTS

La politique s'appuie sur les organismes et documents suivants:

- Loi et règlement sur les services de garde éducatifs à la l'enfance du ministère de la Famille
- Cadre de référence « Gazelle et Potiron »
- Guide Alimentaire canadien
- Santé Canada
- L'Association québécoises des allergies alimentaires (AQAA)
- Ministère de l'agriculture, des pêcheries, de l'alimentation du Québec (MAPAQ)

RÔLES ET RESPONSABILITÉS

Le succès d'une politique alimentaire repose essentiellement sur l'implication des personnes. Toutes les personnes dans chacun des champs d'emploi en CPE, sont interpellées. Toutes jouent un rôle fondamental et interrelié dans ce processus d'uniformisation des pratiques en alimentation. En effet, l'adoption, la mise en place,

l'application au quotidien, le suivi et finalement la pérennité de la politique alimentaire requièrent une participation et une appropriation de la part de toute l'équipe.

En outre, l'expérience de diverses politiques alimentaire au cours des dernières années démontre qu'une telle réalisation, aussi bénéfique soit-elle, résiste mal au temps et aux mouvements de personnel, à moins que l'on développe des mécanismes d'évaluation et de suivi. Une procédure alimentaire appuyant la présente politique sera un outil qui aidera à développer ces mécanismes d'évaluation et de suivi.

1. LE PERSONNEL ÉDUCATEUR

Son rôle

Le personnel éducateur porte la responsabilité globale de l'enfant, puisqu'il lui est confié en premier lieu. Il constitue le premier intervenant en lien direct avec l'enfant et le parent. 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. De plus, en développant des activités interactives qui favorisent la découverte des bons aliments, il contribue à faire de la saine alimentation une expérience enrichissante et positive au quotidien.

Ses responsabilités

- Éveille la curiosité et suscite l'ouverture des enfants à l'égard des aliments sains en ayant recours à des chansons, des histoires et en donnant de l'information pertinente sur ces aliments, comme leur valeur nutritive, afin de les rendre amusants et intéressants;
- Prévoit à sa programmation, tout au long de l'année, des activités éducatives touchant la saine alimentation, par exemple, des activités culinaires, de dégustation et de jardinage.
- Communique efficacement avec les parents sur l'expérience vécue ainsi que sur la nature et la quantité d'aliments consommés par l'enfant durant la journée;
- Utilise les termes exacts pour identifier les aliments ou les ingrédients d'un menu;
- Prend les précautions nécessaires lors de la manipulation des aliments pour assurer la sécurité alimentaire, autant en ce qui concerne les allergies que les intolérances;
- Respecte les règles d'hygiène lors de la manipulation des aliments;
- Adopte une attitude positive face à l'alimentation et fais preuve d'ouverture lorsque de nouveaux aliments sont présentés;
- Favorise une ambiance détendue et agréable autour de la table;
- Adopte un style démocratique qui non seulement permet à l'enfant d'effectuer ses propres choix, mais l'encourage à le faire;
- Aide l'enfant à reconnaître sa faim ou sa satiété;

- Encourage l'enfant à goûter tous les aliments, sans toutefois le forcer; 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. Le dessert complète le repas et est donc toujours offert à l'enfant;
- Prépare les enfants à la prise du repas en établissant une routine (rangement, lavage des mains et de la table, mise du tablier, etc.). Après le repas du midi, tous les enfants sont invités à se laver la bouche et les mains. Des activités de prévention en lien avec le brossage de dents peuvent être réalisées avec les enfants.
- Il est interdit de consommer un repas différent en présence des enfants sauf s'il y a une allergie pour les enfants ;
- Profite des occasions de formation qui lui sont offertes en matière d'alimentation et est actif dans sa recherche d'information sur la nutrition et les aliments afin d'enrichir les discussions et les activités;
- Communique et collabore avec la responsable de l'alimentation relativement aux besoins alimentaires des enfants;
- Participe aux échanges, aux travaux de réflexion et de consultation sur la dimension alimentaire;
- Respecte les ententes particulières prises entre le CPE et les parents relativement aux allergies alimentaires.

2. LA RESPONSABLE DE L'ALIMENTATION

Son rôle

La responsable de l'alimentation est le premier répondant 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 et au besoin des RSG. Elle peut être appelée à répondre aux questions des parents et des enfants portant sur l'alimentation offerte au CPE ou sur des notions de nutrition. Elle dirige les parents vers le personnel éducateur pour toutes questions spécifiques liées à leur enfant.

Ses responsabilités

- Propose des menus qui respectent le Guide alimentaire canadien;

- S'assure que tous les aliments servis soient conformes aux exigences quantitatives et qualitatives décrites dans cette politique et qu'ils soient préparés et distribués selon les règles sanitaires établies;
- Communique et collabore avec le personnel éducateur relativement aux besoins alimentaires des enfants, particulièrement lors d'allergie et d'intolérance alimentaire; parents?
- Cuisine des aliments de qualité dans une variété intéressante;
- S'assure que les aliments servis aux enfants souffrant d'allergies alimentaires soient exempts de toute contamination allergène ;
- S'assure de respecter les exigences relatives à l'hygiène, l'entretien, la conservation et l'entreposage des aliments tels que décrits dans cette politique;
- Élabore des présentations colorées et appétissantes;
- Applique des méthodes de travail qui favorisent une bonne utilisation des ressources financières consenties;
- Effectue, au moment requis, les mises à jour des fiches d'identification concernant les enfants présentant des problèmes de santé, des allergies alimentaires, ou encore, ayant des restrictions alimentaires;
- Affiche le menu et avise le personnel lorsqu'un changement survient; (sous forme numérique=procédure)
- Conseille ou informe le personnel et au besoin les RSGE sur des questions liées à l'alimentation.

3. 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 donc le point d'ancrage de l'organisation alimentaire et le lien entre tous les intervenants.

Ses responsabilités

- S'assure que le personnel éducateur et la responsable de l'alimentation disposent des outils, des ressources et du temps nécessaires pour effectuer les tâches relatives aux orientations de cette politique, cela dans 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, par des moyens concrets, les employées à participer à de la formation continue ou à des ateliers portant sur l'alimentation et les soutiens dans leurs démarches de recherche d'informations sur le sujet;
- S'assure, au besoin, de faire valider les menus par une ressource professionnelle qualifiée en nutrition, telle qu'une technicienne en nutrition, une nutritionniste ou une diététiste interne ou externe;
- Mets en place, au besoin, des mécanismes qui favorisent le suivi et la pérennité de la politique alimentaire (rencontres décisionnelles avec la responsable de l'alimentation, mise sur pied d'un comité alimentaire, réunions d'équipe avec la responsable de l'alimentation, etc.).

4. LE 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'orientations et de ses prises de décisions;
- Appuie les démarches et les initiatives de la direction qui visent la promotion de saines habitudes alimentaires, cela dans les limites du budget disponible.

5. LE PARENT

- Prend connaissance des menus.
- Informe la direction et les membres du personnel lors de l'intégration des nouveaux aliments, des allergies et/ou intolérances alimentaires spécifiques de son enfant;
- S'assure d'informer la direction et les membres du personnel lorsque des changements surviennent en matière d'intolérances ou d'allergies alimentaires.

QUANTITÉ ET QUALITÉ NUTRITIVE

L'alimentation représente un élément de premier ordre dans le développement global de l'enfant. Les notions de quantité et de qualité en sont des facteurs clés.

La quantité

Apprendre à reconnaître son appétit et sa satiété est un facteur important de l'alimentation. Les recommandations du Guide alimentaire canadien vont dans ce sens et le Cade de référence Gazelle et Potiron publié par le ministère de la Famille inclut ce facteur dans ses principales orientations en matière d'alimentation. L'acquisition de cette compétence est donc largement valorisée et encouragée.

La qualité

Le CPE offrira chaque jour une alimentation composée uniquement d'aliments faisant partie du Guide alimentaire canadien. Par cette initiative, le CPE souhaite promouvoir auprès des enfants et des familles l'importance de manger sainement sur une base quotidienne.

Favoriser la consommation de légumes

- Les légumes présentés sont crus, blanchis, cuits à la vapeur ou dans un peu d'eau bouillante, de façon à conserver le maximum de valeur nutritive;
- Les légumes sous forme de crudités sont fréquemment servis;
- Tous les dîners comportent au moins deux variétés de légumes (un légume dans un plat composé ou un jus de légumes représentent une variété);
- Le jus de légumes est servi à l'occasion. Si on choisit de l'offrir de façon régulière, la formule allégée en sodium est privilégiée.

Favoriser la consommation de fruits

- Chaque jour, des fruits frais, surgelé ou en conserve (préférentiellement dans un vrai jus) sont offerts aux enfants en collation, au dessert ou ajoutés aux salades;
- Les purées de fruits (bananes, pommes, abricot, dattes, etc.) remplacent en tout ou en partie, le sucre dans les recettes de muffins ou de biscuits;
- Lorsque cela est possible, des fruits en morceaux sont ajoutés dans les muffins, biscuits et gâteaux;
- Exceptionnellement, les jus de fruits purs à 100% peuvent être servis.

Offrir des produits céréaliers riches en fibres

- Des aliments faits de grains entiers sont présents tous les jours au menu et représentent au moins 25% des portions quotidiennement de produits céréaliers;
- Tous les gâteaux, muffins ou biscuits maison sont composés de farines mélangées (ex. : moitié farine blanche et moitié farine de grains entiers).

À propos des fibres : Les légumineuses et les fruits constituent également une excellente source de fibres et contribuent donc efficacement à l'atteinte de l'apport recommandé.

Offrir des lipides de qualité

Les lipides ont une valeur énergétique élevée; ils représentent un apport important d'énergie dans l'alimentation des enfants. Le régime alimentaire offert au CPE n'est pas réduit en matières grasses. Par contre, les gras utilisés sont de bonne qualité.

- Les sources de gras polyinsaturés et insaturés qui apportent aussi une valeur nutritive à l'alimentation sont utilisées. En voici quelques exemples :
 - Margarine molle non hydrogénée
 - Huile de canola ou de soya pour la cuisson
 - Huile d'olive pour les vinaigrettes.
- Des sources de gras riches en oméga-3 sont également choisies. En voici quelques exemples :
 - Huile de lin dans les vinaigrettes
 - Huile de carthame
 - Graines de lin broyées (qu'on ajoute à certaines recettes)
 - Poisson *

*Le Guide alimentaire canadien recommande de consommer deux repas par semaine de poisson et de privilégier le hareng, le maquereau, les sardines, le saumon et la truite (sauf le touladi)

Limiter la consommation de sel

- L'utilisation du sel est limitée au minimum dans la préparation des recettes et il n'est jamais ajouté dans l'assiette;
- Les aliments commerciaux allégés en sel sont privilégiés;
- Pour rehausser le goût des aliments et des recettes, les vinaigrettes maison, les oignons, l'ail, le gingembre, le persil et d'autres fines herbes sont utilisés.

Limiter la consommation de sucres raffinés

- Les recettes qui exigent une grande quantité de sucre raffiné sont modifiées, de sorte qu'une partie du sucre soit remplacée par de la purée de fruits ou simplement soustraite;

- Les aliments commerciaux contenant moins de sucre ajouté * sont choisis au détriment d'autres aliments similaires qui en contiennent davantage

*Il ne s'agit pas d'aliments contenant des succédanés de sucre comme des édulcorants, mais bien d'aliments contenant moins de sucre ajouté.

Les breuvages

La soif est un réflexe déclenché par le cerveau indiquant que le corps manque d'hydratation pour fonctionner normalement. L'hydratation favorise entre autres une bonne circulation sanguine. Ainsi, le transport des nutriments vers les cellules s'opère efficacement. Elle permet également l'élimination des déchets et des toxines présents dans le corps.

Le breuvage par excellence pour s'hydrater est l'eau et on devrait en offrir fréquemment aux enfants. L'eau, en plus d'assurer le bon fonctionnement général du corps, permet d'assimiler les fibres. Il est fréquent que les jeunes enfants souffrent de constipation et la cause première se révèle souvent un manque d'hydratation. De plus, lorsqu'ils sont déshydratés, la température de leur corps augmente beaucoup plus vite que celle des adultes. Les risques de coup de chaleur sont donc beaucoup plus grands. En conséquence, il est important d'offrir de l'eau aux enfants avant même qu'ils ne ressentent la soif, de même qu'avant, pendant et après la pratique d'une activité physique.

- L'eau est offerte à volonté à l'enfant tout au long de la journée;
- À partir du moment où le poupon a intégré le lait de vache, la formule à 3.25% de matières grasses lui est offerte, et ce, jusqu'à l'âge d'au moins 2 ans. Après cet âge, le centre peut offrir le lait partiellement écrémé à 2 % ou continuer d'offrir la formule à 3.25 % jusqu'à l'âge de 5 ans;
- Le lait de soya enrichi peut aussi être offert;

QUELQUES ALIMENTS EXCLUS

En raison de leur très faible teneur nutritive et d'une teneur excessivement élevée en sucre raffiné, en gras saturés, en cholestérol ou en sodium, les aliments suivants ne se retrouvent pas au service de garde :

- Charcuterie (bologne, viandes fumées, tous les types de saucisses, tous les saucissons de type pepperoni, salami, etc.) Il pourrait être permis occasionnellement les saucisses de tofu, poitrine de dinde et jambon cuit durant la période estivale ou pour une occasion spécial.
- Pâtés et pains de viande en conserve

- Bacon et simili-bacon
- Fritures
- Aliments panés du commerce
- Shortening ou margarine dure
- Saindoux
- Margarine de soya ou d'huile végétale hydrogénée
- Pâtisseries commerciales (beignes, gaufres, croissants, muffins, etc.)
- Frites ou pommes de terre rissolées, surgelées
- Poudre pour gelée commerciale
- Barres tendres, biscuits commerciaux contenant plus de 10 g de sucre ajouté, plus de 1 g de gras saturés (trans) et moins de 2 g de fibres.
- Poudre pour pouding
- Céréales sucrées sans fruits contenant plus de 6 g de sucre ajouté
- Céréales sucrées avec fruits contenant plus de 10 g de sucre ajouté
- Rouleaux aux fruits
- Friandises commerciales, chocolatées et autres
- Sucettes glacées commerciales (*popsicle*)
- Friandises glacées commerciales (sauf le sorbet, la crème et le yogourt glacés)
- Croustilles

D'autres aliments comportant des restrictions, en raison du risque d'étouffement qu'ils présentent, sont énumérés dans la section suivante.

LES RISQUES D'ÉTOUFFEMENT

L'étouffement survient lorsque des objets ou des morceaux d'aliments prennent le mauvais chemin et viennent bloquer les voies respiratoires. Cela peut arriver si l'enfant mange des morceaux d'aliments trop gros, s'il mange trop vite, s'il ne mastique pas assez ou s'il pleure, rit ou court avec es aliments dans la bouche. Les tout-petits sont particulièrement à risque, car l'absence de molaires et le mouvement de leur mâchoire ne leur permettent pas de broyer suffisamment les aliments. Le CPE est un endroit où la consommation d'aliments se présente à plusieurs occasions. Le personnel doit donc être vigilant et minutieux.

Les précautions suivantes sont observées afin de minimiser les risques d'étouffement

- Pendant les repas, le personnel favorise une ambiance calme, assure une supervision constante, exige que les enfants demeurent assis et les encourage à bien mastiquer avant d'avaler;
- Lorsque du poisson frais est servi, une attention particulière est accordée à la vérification des arêtes;
- Les aliments suivants ne sont pas servis aux enfants de moins de 4 ans :
- Les rondelles de saucisses ou des carottes et céleris crus

- Le maïs soufflé, les noix et les croustilles

NOTE : Tout aliment dur, petit et rond doit être coupé, tranché ou haché. Aucun aliment n'est servi avec un cure-dents ou sur une brochette.

Les précautions suivantes sont observées lorsque certains aliments sont offerts aux enfants selon les groupes d'âge

Avant 12 mois

- Les légumes sont bien cuits, puis coupés en petits morceaux ou en lanières;
- Les pommes crues sont sans pelure et râpées;
- Les raisins frais sont sans pépins et coupés en quatre;
- Les fruits sont sans pelure, sans noyau et sans pépins;
- Les petits fruits sont réduits en purée et tamisée;
- Les saucisses de tofu sont taillées dans le sens de la longueur, puis coupées en petits morceaux.

Entre 1 an et 2 ans

- Certains légumes très tendres tels que champignons, tomates, concombres, avocat mûr, sont coupés en petits morceaux;
- Les légumes à chair ferme (carottes, céleri, navet, etc.) sont râpés ou blanchis et coupés en fines lanières;
- Les autres légumes crus sont râpés ou coupés en lanières;
- Les fruits frais comme les pommes, pêches, prunes et poires sont coupés en petits morceaux, sans pelure, sans noyau et sans pépins.
- Les raisins frais sont coupés en quatre;
- Les saucisses de tofu sont taillées dans le sens de la longueur, puis coupées en petits morceaux.

Entre 2 ans et 4 ans

- Les légumes à chair ferme (carottes, céleri, navet, etc.) sont râpés ou blanchis et coupés en fines lanières;
- Tous les autres légumes crus sont râpés ou coupés en lanières;
- Les raisins secs et autres fruits séchés sont hachés;
- Les raisins frais sont coupés en quatre;
- Les fruits à noyau sont dénoyautés;
- Les saucisses de tofu sont taillées dans le sens de la longueur, puis coupées en petits morceaux

ÉLABORATION DES MENUS

L'élaboration des menus représente une étape très importante sous plusieurs aspects. Toutes les composantes (plat principal, dessert, collation) sont conçues de manière à s'équilibrer entre elles sur une base quotidienne et hebdomadaire.

De plus, puisque l'enfant a un petit appétit, il doit combler ses besoins nutritifs en plusieurs petites quantités d'aliments au cours de la journée. Les collations offertes au bon moment sont essentielles, elles viennent compléter et varier l'apport d'éléments nutritifs des repas.

Le dessert, pour sa part, est considéré comme un complément au repas. Il possède donc une valeur nutritive puisque les aliments qui le composent font partie du Guide alimentaire canadien. Il n'est jamais présenté comme une récompense.

La structure des menus

- Tous les menus sont élaborés à partir des recommandations du Guide alimentaire canadien et respectent les énoncés de la présente politique;
- De vingt à trente menus journaliers différents sont présentés en rotation pendant quatre ou six semaines et renouvelés de deux à quatre fois au cours de l'année;
- Chaque jour, tel que le recommande le Guide alimentaire canadien, le repas du midi contient les trois groupes * et les collations en contiennent au moins deux.

Les collations

Une collation saine contribue à combler les besoins énergétiques des enfants. Une bonne collation, servie au moins deux heures avant le repas, vient compléter le repas précédent et non remplacer le suivant.

- Deux collations nutritives sont servies quotidiennement à chaque enfant;
- Les collations sont composées d'au moins deux des trois groupes recommandés par le Guide alimentaire canadien;
- Le choix des collations tient compte du moment des autres repas. Généralement, le nombre d'heures séparant la collation du matin et le dîner est moindre que celui séparant la collation de l'après-midi et le souper. La collation du matin sera plus légère et contiendra des glucides simples, diffusés plus rapidement, comme des fruits, du lait ou du yogourt. Celle de l'après-midi sera plus rassasiante, contenant des glucides complexes qui se digèrent plus lentement, tels des produits céréaliers, des légumineuses et des produits du soya, ainsi qu'une source de protéines et des lipides (acides gras essentiels et insaturés)

ALIMENTATION EN POUPONNIÈRE

Mentionnons, dans un premier temps, que l'introduction des aliments complémentaires est basée sur les recommandations issues des travaux du Comité de nutrition de la Société canadienne de pédiatrie, du groupe Les diététistes du Canada et de Santé Canada. Cependant, le CPE reconnaît le parent comme premier éducateur de son enfant et respecte des décisions à cette étape.

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 des aliments à sa bouche et de les découvrir.

À la pouponnière, le rythme de l'enfant est respecté et l'introduction des aliments complémentaires se déroule en étroite collaboration avec le parent et le personnel du CPE.

Le parent sera encouragé à remplir une fiche de communication afin d'informer le personnel de la pouponnière au fur et à mesure des nouveaux aliments intégrés dans le régime de son enfant.

À cause des risques d'allergies alimentaires précoces (surtout lorsqu'il y a présence d'allergies alimentaires au sein de la famille immédiate), aucun aliment qui n'ait d'abord été intégré par le parent ne sera offert au poupon.

À ce sujet, de plus amples informations se retrouvent dans la procédure alimentaire.

ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

La présence d'allergies alimentaires est de plus en plus fréquente et nécessite de la part des intervenants en petite enfance une vigilance constante. Selon l'Association québécoise des allergies alimentaires (AQAA), tous les aliments protéiniques peuvent engendrer des réactions allergiques potentiellement dangereuses chez les personnes sensibles. Santé Canada identifie, certains types d'aliments responsables de 90% des réactions allergiques sévères. Sur ces propos, le CPE se réfère aux recommandations de l'AQAA qui offre de l'information et de la formation sur le sujet.

La prévention des allergies et des intolérances alimentaires demeure le meilleur « traitement ». C'est pourquoi nous en faisons une priorité et une responsabilité partagée entre les différents intervenants qui œuvrent auprès des enfants. La

prévention passe par une communication efficace entre ces intervenants et par la vigilance accordée dans la pratique.

La prévention: 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 autres).

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.

Sur ces propos, Le CPE s'est doté d'une procédure alimentaire détaillant les mesures prises dans le cadre de la gestion des allergies et des intolérances alimentaires.

RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

En tant qu'établissement de services à la famille, le CPE est sensible aux différences de culture et de religion de sa clientèle. Cette politique alimentaire prévoit des options d'accommodements qui pourront être proposées aux parents, selon la situation. Ce chapitre a fait l'objet d'une consultation juridique afin de s'assurer que les choix offerts respectent les droits et responsabilités de tous en tenant compte des limites pouvant être rencontrées dans la pratique pour le CPE.

Les obligations légales

Tout d'abord, 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 ou par une infirmière praticienne spécialisée.

Les CPE doivent également respecter la Charte des droits et libertés de la personne et donc éviter toute forme de discrimination. À ce sujet, l'article 10 de la Charte se lit comme suit :

Article 10. Toute personne a droit à la reconnaissance et à l'exercice, en pleine égalité, des droits et libertés de la personne, sans distinction, exclusion ou préférence fondée sur la race, la couleur, le sexe, l'identité ou l'expression de genre, la grossesse, l'orientation sexuelle, l'état civil, l'âge sauf dans la mesure prévue par la loi, la religion, les convictions politiques, la langue, l'origine ethnique ou nationale, la condition sociale, le handicap ou l'utilisation d'un moyen pour pallier ce handicap.

Il y a discrimination lorsqu'une telle distinction, exclusion ou préférence a pour effet de détruire ou de compromettre ce droit.

Par conséquent, le centre s'engage à :

- Veiller à la santé, à la sécurité et au bien-être des enfants dont il a la garde;
- Fournir aux enfants des repas et des collations qui sont équilibrés et conformes au Guide alimentaire canadien;
- Évaluer toutes les possibilités raisonnables afin de proposer un accommodement qui conviendra le mieux à chaque cas d'espèce; cela sur demande écrite à la direction de la part du parent souhaitant qu'un aliment figurant au menu ne soit pas servi à son enfant.

Le CPE privilégie l'une ou l'autre de ces solutions :

- a) Offrir un autre plat à l'enfant ou remplacer l'aliment qui pose problème;
- b) Accepter que le parent apporte un repas sous certaines conditions*;
- c) Accepter que le parent apporte l'ingrédient de remplacement pour son enfant afin qu'il soit cuit et apprêté par la responsable de l'alimentation du CPE sous certaines conditions*.

*Le centre pourra offrir les solutions b) ou c) à condition que le contenu du repas apporté ne représente aucun danger pour les autres enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances. L'aliment ou les ingrédients doivent donc être facilement identifiables.

À ce titre, notons que le choix b) représente un risque élevé puisque certains ingrédients allergènes peuvent se retrouver dans un plat, sans aucune possibilité de l'identifier (huile d'arachides, gluten, etc.).

À la lumière de ce qui précède, le centre pourrait décider de signer une entente particulière avec un parent qui demande un accommodement. Dans ce cas, en plus de prévoir les conditions telles que décrites précédemment, la mention suivante pourrait être ajoutée à l'entente.

Toutefois, malgré cet engagement, le centre pourra fournir à l'enfant le repas régulier servi aux autres enfants dans les situations suivantes, notamment :

- 1) Lors de certaines sorties de groupe à l'extérieur du centre lorsque celui-ci ne peut contrôler facilement les repas servis;
- 2) Lorsque le menu prévu ne permet pas d'appliquer l'entente portant sur l'accommodement sans que l'enfant puisse prendre un repas suffisant, équilibré et conforme aux dispositions du Guide alimentaire canadien;
- 3) Lorsqu'une situation imprévue survient et nécessite un changement dans le menu quotidien et qu'une contrainte excessive empêche le respect de l'entente portant sur l'accommodement.

Que signifie « contrainte excessive »? La jurisprudence a établi qu'une impossibilité, un risque grave pour autrui et un coût excessif sont des situations qui constituent une contrainte excessive.

ANNIVERSAIRES, FÊTES ANNUELLES ET ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

Les anniversaires de naissance sont des moments importants dans la vie des enfants. C'est pourquoi le CPE tient à les souligner. Néanmoins, fête et plaisir ne sont pas obligatoirement synonymes de sucre et de gras.

Pour leur part, les fêtes annuelles et autres évènements spéciaux font l'objet d'une exclusion de la 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 et les évènements spéciaux font partie de ce milieu de vie. 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 sous plusieurs aspects. En plus de respecter ces valeurs, cette exclusion permet de démontrer à l'enfant que les aliments sains sont des *aliments de tous les jours* tandis que les aliments moins sains sont des *aliments d'occasions*.

Consulter notre procédure alimentaire pour en connaître davantage sur son application.

APPROVISIONNEMENT

Le fait de choisir des aliments régionaux ou, du moins, de la province, offre des avantages économiques et écologiques importants pour toute la société. Cependant, l'aspect sécurité alimentaire doit toujours primer. À ce sujet, il est utile de lire les recommandations du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Les règles de base suivantes doivent être respectées afin de s'assurer que les produits utilisés soient sécuritaires;

La provenance des produits

- Le CPE s'approvisionne chez des marchands autorisés qui peuvent garantir la provenance de l'aliment et qui sont en mesure d'informer leurs clients sur les conditions dans lesquelles il s'est développé et a été conservé;
- Le CPE privilégie, dans la mesure du possible, les produits régionaux et provinciaux.
Ex : Pomme du Québec à l'automne

La sécurité alimentaire

- Le CPE n'utilise pas de lait cru ni de jus de fruits non pasteurisés;
- Le CPE n'accepte aucune conserve maison, aucun mets préparé à la maison ou de confection artisanale (sauf pour des conditions particulières prévues, liées aux restrictions alimentaires et aux allergies);
- Le CPE n'accepte aucun produit de la chasse ou de la pêche récréative;
- Les aliments qui présentent une apparence douteuse ou un emballage endommagé sont jetés ou retournés au marchand;
- Le CPE est inscrit sur la liste d'envoi de l'Agence canadienne d'inspection des aliments afin de recevoir les rappels d'aliments et alertes à l'allergie (www.inspection.gc.ca)

- Lorsqu'un avis est émis concernant un aliment, la direction transmet l'information à la responsable de l'alimentation qui vérifie sa présence dans l'inventaire et le retire le cas échéant.

HYGIÈNE ET SALUBRITÉ

Dans la vie de tous les jours, et malgré des règles d'hygiène de base, le jeune enfant est exposé à différents types de bactéries ou de virus en raison de la proximité avec les autres à travers les jeux et les objets partagés. Cette réalité contribue sans aucun doute à la construction et au renforcement de son système immunitaire.

Toutefois, parce que ce système immunitaire est en plein développement, il fait partie de la population dite vulnérable, sensible à certaines bactéries potentiellement dangereuses, dont quelques-unes sont associées à la salubrité alimentaire. Des moyens de prévention et des méthodes de travail adéquates sont prévus par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Ce chapitre énumère les principales mesures recommandées à cet effet. Ces mesures se retrouvent dans la procédure alimentaire.

CONSERVATION ET ENTREPOSAGE

La conservation et l'entreposage des aliments sont essentiels pour s'assurer de leur fraîcheur et de leur innocuité. À ce sujet, l'Agence canadienne d'inspection des aliments, le Partenariat canadien pour la salubrité des aliments et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec dictent des règles très claires. Le CPE suit ces règles et ces dernières seront détaillées dans la procédure alimentaire.

DISPOSITIONS FINALES

Responsabilité de l'application

La DG est responsable de l'application de la présente procédure.

Révision

La présente procédure fait l'objet d'une révision au besoin ou au renouvellement du permis.

Entrée en vigueur

La présente procédure entre en vigueur dès son adoption par le CA.

La présente a été adoptée par le conseil d'administration du CPE Les Frimousses de la Vallée le 22 mars 2023 et demeure en vigueur jusqu'à son remplacement par ledit conseil d'administration.