**CPE DE LA PETITE ENFANCE**

**LES PETITES GIROUETTES**

**POLITIQUE**

**ALIMENTAIRE**



**ADOPTÉE LE**

**17 avril 2013**

**Mise en vigueur le 26 août 2013**

**TABLE DES MATIÈRES**

INTRODUCTION ………………………………………………………………………………………………………… 4

OBJECTIF GÉNÉRAL …………………………………………………………………………………………………. 4

FONDEMENT ………………………………………………………………………………………………………………. 4

EXCLUSIONS ……………………………………………………………………………………………………………… 5

RÔLES ET RESPONSABILITÉS À L’ÉGARD DE L’ALIMENTATION

Le personnel éducateur

Rôle ………………………………………………………………………………………………………. 5

Ses responsabilités ……………………………………………………………………………… 6

Responsable de l’alimentation

Rôle …………………………………………………………………………………………………………. 7

Ses responsabilités …………………………………………………………………………….. 7

La direction

Rôle …………………………………………………………………………………………………………. 7

Ses responsabilités ……………………………………………………………………………… 8

Le conseil d’administration

Rôle ………………………………………………………………………………………………………….. 8

Ses responsabilités ………………………………………………………………………………. 8

Le parent

Rôle …………………………………………………………………………………………………………… 9

Ses responsabilités ……………………………………………………………………………….. 9

QUANTITÉ ET QUALITÉ NUTRITIVE

La quantité 9

La qualité 9

LES RISQUES D’ÉTOUFFEMENT

Avant 12 mois ……………………………………………………………………………………………………… 10

Entre 1 et 2 ans ………………………………………………………………………………………………….. 11

Entre 2 et 3 ans ………………………………………………………………………………………………….. 11

**TABLE DES MATIÈRES (SUITE)**

LES BREUVAGES ………………………………………………………………………………………………………….. 11

ÉLABORATION DES MENUS

La structure des menus ………………………………………………………………………………….. 12

Les collations …………………………………………………………………………………………………….. 12

ALIMENTATION À LA POUPONNIÈRE

Les bonnes pratiques ……………………………………………………………………………………….. 13

LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Les bonnes pratiques ………………………………………………………………………………………… 14

La prévention : une responsabilité partagée ……………………………………………….. 15

Le parent doit ………………………………………………………………………………………… 15

La direction s’assure : ………………………………………………………………………….. 15

Le personnel éducateur ……………………………………………………………………….. 16

La responsable de l’alimentation ………………………………………………………… 17

Restrictions alimentaires ……………………………………………………………………………….. 17

Obligation légales ……………………………………………………………………………………………… 17

LA CHARTE DES DROITS ET LIBERTÉS ………………………………………………………………. 18

ANNIVERAIRES, FÊTES ANNUELLES ET ÉVÈNEMENTS SPÉCIAUX …………… 19

RÉFÉRENCE ……………………………………………………………………………………………………………………. 20

**INTRODUCTION**

L’alimentation est un besoin essentiel à la vie et va bien au-delà du simple fait de se nourrir. Elle touche les dimensions du développement de l’enfant. Le CPE de la petite enfance, dont la mission fondamentale vise à favoriser le développement global et harmonieux des enfants de 0-5 ans, doit non seulement répondre à leurs besoins physiologiques, mais aussi les guider dans l’apprentissage d’une saine alimentation et de bonnes habitudes de vie.

Le CPE reconnaît le parent comme premier éducateur de son enfant. Par conséquent, sa collaboration avec celui-ci constitue un facteur déterminant qui contribue certainement à guider l’enfant vers des choix, à lui en faire prendre conscience et à le soutenir dans cette démarche, laquelle saura influencer positivement son avenir.

**OBJECTIF GÉNÉRAL**

Offrir des services alimentaires de qualité, de manière à affirmer, tant à l’interne qu’à l’externe, la mission éducative et le rôle actif du CPE dans le développement et la promotion de saines habitudes chez les enfants de 0-5 ans.

Objectifs spécifiques

* Fournir un outil permettant d’encadrer l’offre alimentaire de manière à respecter les fondements et principes nutritionnels essentiels à une bonne qualité de vie;
* Définir, en se basant sur les recommandations canadiennes en nutrition, les exigences qualitatives et quantitatives relatives à l’alimentation en CPE de la petite enfance;
* Uniformiser les procédures préventives d’hygiène et de santé à l’égard de la pratique alimentaire;
* Déterminer les rôles et responsabilités des divers intervenants au CPE de la petite enfance à l’égard de l’organisation et de la gestion du volet alimentation;
* Promouvoir l’action pédagogique et les attitudes positives qui favorisent l’apprentissage de saines habitudes alimentaires

**FONDEMENT**

Cette politique s’appuie sur :

* La loi sur les services de garde éducatifs à l’enfance et les règlements du ministère de la Famille;
* Les recommandations du Guide alimentaire canadien, version mise à jour en mai 2007;
* Les recommandations de Santé Canada, du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec et du ministère de l’Agriculture, de Pêcheries et de l’Alimentation du Québec.
* La politique alimentaire de l’ARCPEL (Association régionale des CPE de Lanaudière)

**EXCLUSIONS**

Pour leur caractère unique et exceptionnel, les fêtes comme l’Halloween, la Saint-Valentin ou autres font l’objet d’une exclusion. Bien que les repas et collations servis lors de ces journées doivent respecter les orientations de la présente politique, il se peut que des aliments ne faisant pas partie du Guide alimentaire s’ajoutent au menu habituel.

**RÔLES ET RESPONSABILITÉS À L’ÉGARD DE L’ALIMENTATION**

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 ont un rôle fondamental et sont inter-reliées 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 alimentaires 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.

Au CPE Les petites Girouettes, nous nous engageons à transmettre l’information à toutes nouvelles travailleuses via le « guide d’accueil » et d’évaluer annuellement l’atteinte des objectifs de cette politique.

LE PERSONNEL ÉDUCATEUR

**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 touchant la saine alimentation;
* Communique efficacement avec les parents et la responsable alimentaire 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 et partage la responsabilité de la sécurité conjointement avec la responsable alimentaire;
* Adopte une attitude positive face à l’alimentation et fait 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 les mains.
* Évite de consommer un repas différent en présence des enfants;
* Profite des occasions de formation qui lui sont offertes en matière d’alimentation et est active dans sa recherche d’informations 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 d’accommodement prises entre le CPE et les parents relativement aux restrictions alimentaires.

RESPONSABLE DE L’ALIMENTATION

**SON RÔLE**

La responsable de l’alimentation est le premier répondant de la politique et le CPE 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 en tout temps, la sécurité alimentaire en collaboration avec tout le personnel, 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. 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 toute question spécifique liée 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;
* 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 dans la mesure du possible;
* S’assure de respecter les exigences relatives à l’hygiène, l’entretien, la conservation et l’entreposage des aliments telles que décrites dans cette politique;
* Élabore des présentations colorées et appétissantes;
* Affiche le menu et avise le personnel lorsqu’un changement survient;
* Conseille ou informe le personnel sur des questions liées à l’alimentation.

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**

* 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;
* 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 soutient dans leurs démarches de recherche d’informations sur le sujet;
* S’assure, au besoin, de faire valider les menus par une personne professionnelle qualifiée en nutrition, telle qu’une technicienne en nutrition, une nutritionniste ou une diététiste interne ou externe;
* Met 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 d’alimentation, etc.)

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.

LE PARENT

**SON RÔLE**

* Prend connaissance des menus et, s’il y a lieu, informe les membres du personnel des besoins alimentaires spécifiques de son enfant;
* Veille à ce que son enfant ait intégré les œufs, le poisson, le soya, les graines et les fruits de mer puisque ces aliments sont au menu régulier;
* S’assure que son enfant a déjeuné avant son arrivée au CPE.

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

**QUANTITÉ ET QUALITÉ NUTRITIVE**

LA QUANTITÉ

Les enfants reçus au CPE, dépendamment de leur mode de fréquentation, y consomment entre la moitié et les deux tiers de leurs besoins nutritionnels quotidiens.

Le CPE évalue le nombre et la taille des portions selon le Guide alimentaire canadien. Cependant, comme chaque enfant est unique et que son appétit varie beaucoup selon ses stades de croissance et son niveau d’activité, il reste le mieux placé pour déterminer la quantité d’aliments dont il a besoin. Apprendre à reconnaître son appétit et sa satiété est un facteur important de l’alimentation. L’acquisition de cette compétence est donc valorisée et encouragée.

De plus, veuillez noter que la taille des portions est conforme aux recommandations du Guide alimentaire canadien. Cependant, puisque l’appétit varie beaucoup, une seconde portion sera servie à l’enfant qui le demande.

LA QUALITÉ

Mis à part les exclusions de cette politique à l’égard des fêtes annuelles ainsi que des évènements spéciaux, le CPE offrira chaque jour une alimentation composée 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.

**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 des aliments dans la bouche. Les tout-petits sont particulièrement à risque, car l’absence de molaires et le mouvement de leurs mâchoires 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 verres en polystyrène ou en plastique mince ne sont jamais utilisés pour servir les breuvages;
* Les aliments suivants ne sont pas servis aux enfants de moins de 4 ans :
* Les rondelles de saucisses;
* Les graines entières de tournesol ou de citrouille;
* Le maïs soufflé, les noix et les croustilles.

**Note** : tout aliment dur, petit ou rond doit être coupé, tranché ou haché. Aucun aliment n’est servi aux enfants directement 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 tamisés;
* 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 3 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.

**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’activités physiques.

* 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 CPE peut offrir le lait partiellement écrémé à 2 % ou continuer d’offrir la formule à 3.25 % jusqu’à l’âge de 5 ans.
* La boisson de soya ou de riz enrichi peut aussi être offerte;
* Lors des collations, le jus de fruits pur à 100 %, sans sucre ajouté, peut être servi aux enfants. La consommation doit cependant se limiter à 175 ml par jour, parce qu’il favorise la carie et l’érosion dentaires.

**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 de 4 à 6 semaines et renouvelés 2 fois au cours de l’année;
* Chaque jour, tel que le recommande le Guide alimentaire canadien, le repas du midi contient les quatre groupes et les collations en contiennent au plus 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’un ou deux des quatre 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, digérés 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 et du groupe Les diététistes du Canada et de Santé Canada. Cependant, le CPE reconnaît le parent comme premier éducateur de son enfant et respecte ses 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 l’éducatrice, et ce, jusqu’à l’âge d’un an.

Avant que l’enfant ne soit atteint, de l’âge d’un an, 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. Cette fiche contient des suggestions provenant du Guide Mieux vivre avec notre enfant de la naissance à deux ans, dont le parent pourra tenir compte, s’il le désire. Par la suite, dès l’âge de 12 mois, tous les aliments seront considérés intégrés.

LES BONNES PRATIQUES

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

* Lorsque le poupon commence à manger les aliments complémentaires, le personnel le nourrit 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.
* 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 ou de satisfaction,
* lorsque de l’eau est donnée au nourrisson de moins de 4 mois ou utilisée dans l’alimentation, elle est toujours bouillie pendant au moins deux minutes à gros bouillons, et ce, qu’elle soit traitée, de l’aqueduc ou embouteillée;
* Le miel pasteurisé ou non ne sera pas offert avant l’âge de 12 mois, que ce soit seul, ou ajouté à une recette;
* Mis à part l’eau et le lait, les breuvages seront offerts à l’enfant dans un gobelet à bec et non dans un biberon. Tout breuvage, même au gobelet, n’est jamais laissé à l’enfant sur une longue période de temps;
* Les boires sont toujours effectués sous surveillance constante du personnel et aucun breuvage ni aucun aliment ne sont donnés à l’enfant lorsqu’il est en position couchée;
* Les boires sont toujours donnés par l’adulte au nourrisson, et ce, jusqu’à ce que ce dernier ait la capacité de tenir et de manipuler lui-même le biberon.

**LES ALLERGIES ALIMENTAIRES**

LES BONNES PRATIQUES

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. Les neuf types d’aliments suivants ont été identifiés par Santé Canada comme étant responsables de 90 % des réactions allergiques sévères :

* Œufs
* Blé
* Graines de sésame
* Lait de vache
* Arachides
* Poisson, crustacés et mollusques
* Soya
* Noix
* Sulfites

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.

À ce propos, le CPE se réfère aux recommandations de l’AQAA qui offre de l’information et de la formation sur le sujet. Mentionnons également que le Regroupement des CPE de la petite enfance de la Montérégie (RCEPM) a rédigé un document fort intéressant intitulé Protocole et procédures-Allergies et intolérances alimentaires en service de garde. Le présent chapitre expose les mesures générales prises par le CPE à l’égard de la prévention des risques liés aux allergies et intolérances alimentaires.

LA PRÉVENTION : UNE RESPONSABILITÉ PARTAGÉE

L’intolérance comme l’allergie requiert 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 la direction 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).

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 et 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.

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’allergies 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 assistante 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.

**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 libertés de tous, en tenant compte des limites pouvant être rencontrées dans la pratique pour le CPE.

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 pour manger sainement (Santé Canada, Ottawa 1997) ou toute autres édition ultérieure de ce guide pouvant être publiée par Santé Canada.*

*Article 111. Le prestataire de service 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 prescrite par un membre du Collège des médecins du Québec.*

**LA CHARTE DES DROITS ET LIBERTÉS DE LA PERSONNE**

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, 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 CPE 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 :

* Offrir un autre plat à l’enfant ou remplacer l’aliment qui pose problème;
* Accepter que le parent apporte un repas ***sous certaines conditions****\*;*
* 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 CPE pourra offrir les solutions 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 la deuxième option 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 CPE 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 CPE 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 CPE 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 ÉVÈNEMENTS 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.

ANNIVERSAIRES

* Pour souligner les anniversaires des enfants, le CPE valorise davantage les accessoires qui entourent la fête que les aliments servis. Une collation ou un dessert spécial sera prévu par le CPE et nous mettrons plutôt l’accent sur la chanson, le chapeau et le couvert utilisé pour l’enfant fêté;
* Pour des raisons de saines habitudes alimentaires et d’équité entre les enfants, aucun gâteau ou autre dessert d’anniversaire apporté par les parents ne sera accepté;

**RÉFÉRENCES**

* Politique alimentaire à l’intention des CPE de la petite enfance et autres services de garde éducatifs.