



Politique Alimentaire

LA MISSION

La mission du CPE Couri-Courette est de tenir un centre de la petite enfance conformément à la Loi sur les services de garde éducatifs à l'enfance et à ses règlements et d'offrir tout autre service destiné à la famille et aux enfants.

En ce sens, le CPE Couri-Courette cherche continuellement à approfondir sa compréhension des besoins des enfants. Il cherche également à comprendre et à respecter les besoins et les attentes des parents et à favoriser un travail quotidien de partenariat avec eux, reconnaissant ainsi que les parents sont les premiers responsables de l'éducation des enfants et le CPE, un support à la famille.

L'alimentation est un besoin essentiel à la vie et va bien au-delà du simple fait de se nourrir. Elle touche toutes les dimensions du développement de l'enfant. Le centre de la petite enfance, dont l'objectif fondamental est de favoriser le développement global et harmonieux des enfants de 0 à 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 BUT

1. Offrir des services alimentaires de qualité;
2. Favoriser chez les enfants, et ce dès l'entrée à la pouponnière, un bon état de santé;
3. Susciter l'acquisition de saines habitudes alimentaires;



Centre de la petite enfance Couri Courette

S'épanouir dans le plaisir, au contact de la nature

4. Fournir un outil permettant d'encadrer l'offre alimentaire du CPE de manière à respecter les fondements et les principes nutritionnels essentiels à une bonne qualité de vie;
5. Définir, en se basant sur les recommandations canadiennes en nutrition, les exigences qualitatives et quantitatives relatives à l'alimentation en centre de la petite enfance;
6. Uniformiser les procédures préventives d'hygiène et de santé à l'égard de la pratique alimentaire;
7. Déterminer les rôles et responsabilités des divers intervenants à l'égard de l'organisation et de la gestion du volet alimentation du CPE;
8. Se doter d'une vision commune et de messages uniformes en lien avec l'alimentation, pour l'ensemble du personnel;
9. Assurer un milieu sécuritaire en lien avec les particularités et les allergies alimentaires;
10. Promouvoir l'action pédagogique et les attitudes positives qui favorisent l'apprentissage de saines habitudes alimentaires.



LES PRINCIPES

L'équilibre : À tous les jours, les quatre groupes alimentaires sont offerts conformément au Guide alimentaire canadien et en quantité appropriée.

La présentation : La présentation des aliments est soignée et il faut qu'on puisse reconnaître les aliments dans l'assiette. Ne pas oublier qu'on mange d'abord avec nos yeux.

La variété : Les sources de viandes et substituts, de produits laitiers, de produits céréaliers, de fruits et de légumes varient tout au long de la semaine et au fil des saisons.

La qualité : Conformément aux prescriptions du Guide alimentaire canadien et au manuel d'application de la présente politique, des orientations précises sont adoptées pour les sucres, les gras, les céréales à grains entiers, etc.

La provenance : On priviliege, autant que possible, les aliments qui proviennent de notre région ou de notre province et les produits avec le moins d'emballage possible.

La sécurité : Les responsabilités relatives aux allergies et aux particularités alimentaires sont partagées entre les membres de l'équipe.

L'hygiène et la sécurité : Conformément aux recommandations du MAPAQ, s'assurer de respecter les normes d'hygiène et de salubrité des aliments.

Les poupons : S'assurer de respecter le rythme et les habitudes alimentaires du poupon en partenariat avec le parent et de lui fournir des aliments adaptés et sans risque d'étouffement.



LES FONDEMENTS

La présente politique ainsi que son guide d'application sont élaborés en tenant compte des lois, recommandations, règles et règlements suivants :

- La loi sur les services de garde éducatifs à l'enfance et les règlements du ministère de la Famille et des Aînés du Québec;
- Les recommandations du Guide alimentaire canadien, version mise à jour en mai 2007;
- Les règles d'hygiène et de salubrité du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec;
- Les règlements de la Régie du bâtiment du Québec concernant l'aménagement des cuisines d'établissement;
- Le cadre de référence Gazelle et Potiron, Mai 2014;
- Le Mieux-vivre avec son enfant, version 2015;
- Vision de la saine alimentation (pour la création d'environnements alimentaires favorables à la santé), MSSS, 2010.

LES ALIMENTS D'EXCEPTION

Pour leur caractère unique et exceptionnel, les fêtes comme l'Halloween, la St-Valentin, les journées d'anniversaire et les événements spéciaux font l'objet d'une exclusion.

Bien que le repas et les 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.



LA PORTÉE

Cette politique s'applique à l'ensemble du personnel du CPE, aux remplaçantes, aux stagiaires, aux membres de la corporation, aux parents et aux administrateurs.

LES RÔLES ET RESPONSABILITÉS

Le succès d'une politique alimentaire repose essentiellement sur l'implication des personnes. Tous sont interpellés. Tous ont un rôle fondamental et inter-relié dans ce processus d'uniformisation des pratiques en alimentation. L'adoption, la mise en place, l'application, le suivi et la pérennité de la politique alimentaire requièrent une participation et une appropriation de la part de toute l'équipe.

Le conseil d'administration :

1. Il définit les grandes orientations du service alimentaire et statue sur l'adoption d'une politique interne;
2. Il place la qualité de l'alimentation au cœur de ses préoccupations lors de ses choix d'orientations et de ses prises de décision;
3. Il appuie les démarches et les initiatives de la direction générale en lien avec la promotion de saines habitudes alimentaires.

La direction générale :

1. Elle 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 générale représente donc le point d'ancrage de l'organisation alimentaire et le lien avec tous les intervenants;



Centre de la petite enfance Couri Courette

S'épanouir dans le plaisir, au contact de la nature

2. Elle collabore avec le conseil d'administration pour déterminer les orientations de la politique;
3. Elle supervise le comité formé pour mettre à jour la politique alimentaire et s'assure que tous disposent des ressources et du temps nécessaire au succès de son implantation;
4. Elle s'assure de l'application de la politique alimentaire et du respect de la qualité des services fournis aux enfants, en collaboration avec les coordonnatrices d'installation. Au besoin, elle fait valider les menus par une ressource professionnelle qualifiée en nutrition;
5. Elle met en place des mécanismes de contrôle qui favoriseront le suivi et la pérennité de la politique alimentaire;
6. Elle favorise dans ses installations l'acquisition de connaissances, d'attitudes et d'habiletés reliées à l'application des principes d'une alimentation saine et équilibrée en impliquant les enfants et le personnel;
7. Elle soutient la coordonnatrice d'installation, les responsables de l'alimentation, le personnel éducateur et le conseil d'administration dans leurs responsabilités respectives.

La coordonnatrice d'installation :

1. Elle s'assure de l'application de la politique alimentaire et du respect de la qualité des services fournis aux enfants;
2. Elle détermine avec les responsables de l'alimentation les heures et les modes d'opération des services alimentaires et informe ceux-ci de tout changement d'horaire ou de nombre d'enfants et d'adultes qui pourrait affecter le service alimentaire;
3. Pour tous les enfants ayant des allergies ou des particularités alimentaires, elle s'assure que les dossiers administratifs sont à jour, que les responsables de l'alimentation et le personnel éducateur concerné soient informés et que l'affichage soit à jour;
4. Elle supervise et approuve les menus, à l'aide de la grille d'auto-évaluation des menus (en annexe 2);



Centre de la petite enfance Couri-Courette

S'épanouir dans le plaisir, au contact de la nature

5. Elle supervise les budgets;
6. Elle procède, en collaboration avec la direction générale, à l'évaluation des produits et des services alimentaires dispensés;
7. Elle collabore, avec la direction générale, pour la supervision du comité sur la politique alimentaire;
8. Elle s'assure du suivi des repas pour les enfants ayant des allergies en l'absence de la responsable de l'alimentation.

Les responsables de l'alimentation :

1. Au CPE Couri-Courette, ce sont les responsables de l'alimentation qui sont les personnes-ressources en matière d'alimentation. Ils conseillent ou informent l'équipe de travail et les parents sur les questions liées à l'alimentation;
2. Ils proposent des menus qui respectent le Guide alimentaire canadien et le cadre de référence Gazelle et Potiron et qui sont adaptés aux besoins nutritionnels des enfants;
3. Ils s'assurent que tous les aliments servis soient conformes aux exigences quantitatives et qualitatives décrites dans le guide d'application de cette politique et qu'ils soient préparés et distribués selon les règles sanitaires établies. Ils cuisinent des aliments de qualité dans une variété intéressante. Ils élaborent des présentations colorées et appétissantes;
4. Ils collaborent avec la direction et les parents relativement aux mesures prises pour assurer la sécurité des enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. De plus, ils sont responsables de la gestion des allergies alimentaires au quotidien. Ils s'assurent que les aliments servis aux enfants souffrant d'allergies alimentaires soient exempts de toute contamination d'allergène. En collaboration avec le personnel éducateur, ils élaborent un système de repérage visuel pour les repas des enfants allergiques;
5. Ils s'assurent de respecter les exigences relatives à l'hygiène, l'entretien, la conservation et l'entreposage des aliments telles que décrites dans le guide d'application de cette politique;



Centre de la petite enfance Couri Courette

S'épanouir dans le plaisir, au contact de la nature

6. Ils affichent le menu détaillé à chaque semaine et le corrigent en cas de changement;
7. Ils appliquent des méthodes de travail qui favorisent une bonne utilisation des ressources financières consenties et respectent les budgets octroyés;
8. Ils profitent des occasions de formation qui leurs sont offertes en matière d'alimentation et sont actifs dans leur recherche d'information sur la nutrition et les aliments;
9. Ils collaborent avec le personnel éducateur lorsque des activités culinaires sont organisées;
10. Ils maintiennent à jour un livre de recettes standardisées afin d'assurer la continuité des services en cas d'absence.

Le personnel éducateur :

1. Le personnel éducateur porte la responsabilité globale de l'enfant puisqu'il lui est confié en premier lieu. Il est 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;
2. Il 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 afin de les rendre amusants et intéressants. Il prévoit à sa programmation des activités touchant la saine alimentation;
3. Il adopte une attitude positive face à l'alimentation et fait preuve d'ouverture lorsque de nouveaux aliments sont présentés. Il favorise une ambiance détendue et agréable autour de la table. Il aide l'enfant à reconnaître sa faim ou sa satiété. Il prépare les enfants au repas en établissant une routine. Il adopte un style démocratique qui, non seulement permet à l'enfant d'effectuer ses propres choix, mais l'encourage à le faire. Il



Centre de la petite enfance Couri Courette

S'épanouir dans le plaisir, au contact de la nature

encourage l'enfant à goûter tous les aliments sans toutefois le forcer; évite de faire des commentaires négatifs ou des reproches;

4. Il respecte les règles d'hygiène lors de la manipulation des aliments;
5. Il communique et collabore avec les responsables de l'alimentation relativement aux allergies, aux intolérances et aux besoins alimentaires des enfants. Il prend les précautions nécessaires pour assurer un milieu sécuritaire pour les enfants allergiques. Il respecte les ententes d'accommodement prises entre le CPE et les parents relativement aux restrictions alimentaires;
6. Il informe le parent quotidiennement sur la quantité d'aliments consommés par l'enfant durant la journée et s'il y a lieu, effectue le suivi relatif à l'introduction de nouveaux aliments;
7. Il n'utilise à aucune occasion les aliments en guise de récompense ou de punition ou encore comme poids de négociation, sauf en cas de besoins particuliers et ce, sous approbation préalable de la direction générale;
8. Il est tenu de manger les repas fournis par le CPE s'il mange en présence des enfants. En cas d'allergies ou d'intolérances sévères, les repas peuvent être adaptés pour répondre à sa condition;
9. Il se réfère à l'annexe 1 de la présente politique pour connaître le coût des repas et des collations fournis par le CPE.

Le parent :

1. Il prend connaissance de la politique alimentaire du CPE ainsi que de son manuel d'application, lesquels sont affichés aux deux installations;
2. Il prend connaissance des menus qui sont affichés sur le babillard situé à l'entrée;
3. Il informe les responsables de l'alimentation et/ou les coordonnatrices d'installation des besoins ou des restrictions alimentaires spécifiques à son enfant et de tout changement subséquent et ce, au fur et à mesure;
4. Il s'assure de fournir à la direction tout document administratif requis par celle-ci en lien avec l'alimentation (certificat médical pour les allergies et les



Centre de la petite enfance Couri Courette

S'épanouir dans le plaisir, au contact de la nature

intolérances, questionnaire sur les aliments connus et intégrés par l'enfant, etc.);

5. Il n'apporte aucun aliment provenant de la maison à l'exception des boissons de soya (idéalement, à cause du contenu en protéines qui est plus élevé) ou de riz. En cas d'allergies sévères qui sont impossibles à gérer par le CPE, celui-ci pourra autoriser le parent à apporter le repas et les collations de l'enfant. Cette mesure est exceptionnelle et l'approbation de la direction générale doit en tout temps être obtenue au préalable ;
6. Il fournit et renouvelle l'épinéphrine (Épipen) pour son enfant allergique, dans les délais requis;
7. Il est responsable d'introduire les aliments et le biberon à la maison.

LES MODALITÉS DE RÉVISION

Tout au long de l'année, la direction générale s'assure de faire une collecte d'information sur les réussites et les irritants relatifs à la présente politique et à son guide d'application et intègre leur règlement aux réunions d'équipe.

De plus, la direction générale réunit le comité pour actualiser la politique alimentaire au besoin.



LES MODALITÉS DE DIFFUSION

La direction générale s'assure que la politique soit connue par l'ensemble du personnel du CPE, par les remplaçantes, les stagiaires, les membres de la corporation, les parents et les administrateurs. Elle favorise sa diffusion par la suite lors de l'embauche de personnel, de l'élection d'administrateurs et de l'inscription de nouveaux enfants. Elle s'assure que les principales notions de la politique soient inscrites sur le site web de notre CPE.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Action régionale des CPE de Lanaudière, Politique alimentaire à l'intention des centres de la petite enfance et autres services de garde éducatifs, 2008, 32 p.

Santé Canada, Bien manger avec le Guide alimentaire canadien, 2007, 50p.

Centre de la petite enfance l'Anse aux lièvres, Politique alimentaire, son guide et ses outils, adopté en avril 2009 et, Guide de la politique alimentaire.

Comité politique alimentaire RCPE Québec Chaudière-Appalaches, Modèle proposé par le comité suite aux tables de gestion, Février 2009

Cadre de référence Gazelle et Potiron, Ministère de la Famille, mai 2014, 116 p.

Politique pour un milieu éducatif favorable à la saine alimentation (guide de révision), AQCPE, 2015, 39 p.



Centre de la petite enfance Couri Courette

S'épanouir dans le plaisir, au contact de la nature

ADMINISTRATION DE LA POLITIQUE

Responsable de l'adoption de la politique :	Conseil d'administration
Responsable de recommander des modifications :	Direction générale
Responsable de l'application :	Direction générale
Date d'acceptation de la politique :	28 août 2007
Date d'entrée en vigueur de la politique :	28 août 2007
Fréquence de la mise à jour :	Au besoin
Date de la dernière mise à jour :	23 mars 2017



Annexe 1

Coût des repas et des collations pour les employés

Ce que dit la Politique administrative et salariale établissant les conditions de travail du personnel du CPE Couri-Courette :

Selon l'article 20.8 de la PAS, lequel a été revu par les employés et approuvé par le conseil d'administration le 4 décembre 2023, le CPE Couri-Courette fournit les repas au personnel. Le calcul du coût du repas est déterminé par l'employeur et recalculé chaque année en début d'année financière en fonction des dépenses réelles du CPE.

Le coût unitaire du repas est divisé en deux parties égales. Une proportion de 50 % du coût unitaire du repas est défrayé par l'employé en argent et payable au CPE. L'autre 50 % du coût unitaire du repas est considéré comme avantage imposable, ceci en vertu de la loi sur l'impôt fédéral et provincial et apparaîtra aux relevés de fin d'année fiscale.

Le coût du repas est calculé et remboursé au CPE à chaque paie.

Les stagiaires paient le prix total du coût unitaire du repas au CPE en argent.

Ligne de conduite suggérée par le conseil d'administration et appuyée par le comité sur la politique alimentaire

- Le personnel éducateur qui apporte son lunch doit tenir compte des allergies des enfants. À cet effet, il doit se référer à la liste affichée à la cuisine, laquelle est mise à jour régulièrement.
- Le personnel éducateur qui apporte son dîner doit le manger dans la salle du personnel, durant sa pause.
- Le montant du repas par jour sera facturé à l'employé qui mange au CPE, peu importe ce qui est mangé: repas et collations, seulement le repas ou seulement une ou les deux collations.
- Le montant du repas par jour n'est pas divisible, ni transférable.
- Des mesures disciplinaires seront appliquées si l'employé ne respecte pas ces consignes.