

ENJEU DE SANTÉ PUBLIQUE

Les problématiques sociales de santé publique : obésité, carences alimentaires, allergies... n'échappent pas aux Accueils Collectifs de Mineurs (ACM). Dans l'environnement éducatif qui les caractérise, ces accueils proposent, par leur projet pédagogique, des réponses d'hygiène de santé alimentaire, autour de la restauration collective.

Au cours des séjours, la fréquence et l'intensité des activités physiques sont des facteurs pris en compte :

- En élaborant des menus équilibrés, adaptés aux rythmes, capacités et besoins des enfants, tant sur la journée que sur la semaine
- En adaptant sa nourriture tant qualitativement que quantitativement à ses dépenses physiques
- En partageant cette démarche avec le public

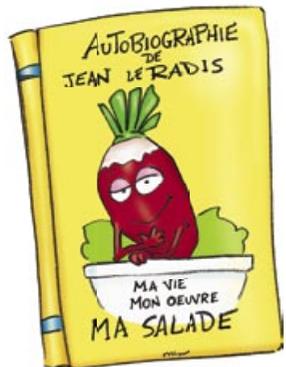
La prise en compte de la santé alimentaire nécessite de réels choix éducatifs et pédagogiques pour les centres de vacances et de loisirs :

POUR AGIR

- Se responsabiliser sur ses propres comportements alimentaires en évitant l'écueil de la culpabilisation et de la moralisation
- Proposer une alimentation différente mais complémentaire de celle du cadre familial par sa diversité et sa variété dans les mets et les produits proposés (en particulier sur les fruits et légumes frais), par son équilibre sur la journée ou la semaine
- Proposer une alimentation équilibrée et liée à l'activité physique et sportive pratiquée
- Apprendre à se réapproprier les temps de repas, à manger à sa faim et apprendre à se donner le temps de manger
- Informar, s'informer sur les produits consommés en termes d'apports énergétiques et minéraux
- Élaborer des protocoles avec les familles pour accueillir des publics à régime alimentaire particulier suite à des indications médicales

UNE RÉPONSE PARMIDI'AUTRES EN CVL

Mise en place d'un self pour le petit déjeuner invitant les enfants à goûter librement et à équilibrer leurs besoins alimentaires. Une signalétique de couleur caractérise la nature de chaque groupe d'aliments et en bout de chaîne, les enfants doivent reconstituer une fleur avec des pétales de couleurs différentes prises sur le plateau vérifiant ainsi que leur petit déjeuner comporte l'ensemble des groupes d'aliments équilibrés et adaptés à leurs besoins. L'équipe d'animation contrôle et apporte les informations nécessaires à un rééquilibrage éventuel des menus matinaux.



ENJEU ÉDUCATIF

L'alimentation collective doit être au cœur du projet pédagogique des accueils. Nous devons le réaffirmer. Elle doit permettre aux enfants et aux jeunes ainsi qu'aux équipes pédagogiques et techniques de s'approprier l'espace et le temps, d'être associés à la préparation des menus, à l'élaboration des repas. Chacun peut être acteur de ce projet collectif que constitue le plaisir de « manger ensemble ». La dimension éducative peut toucher différentes problématiques :

- L'ouverture au monde du goût et à la diversité culturelle
- La prise en compte des demandes alimentaires individuelles d'ordre culturel, médical ou religieux
- La sensibilisation des jeunes consommateurs à la publicité
- La prise en compte des aspects réglementaires et matériels
- La mise en place d'un véritable accueil
- L'organisation matérielle et humaine (self, service à table, animation...)
- La place accordée au public dans l'organisation des repas

Les enjeux éducatifs de l'alimentation collective sont traduits par les équipes dans les choix pédagogiques faits au cours de leur séjour :

POUR AGIR

- Permettre à chacun de découvrir des produits régionaux, nouveaux
- Faciliter le croisement de cultures alimentaires en mettant en place des journées à thème
- Permettre à chacun de gérer son alimentation, en particulier lors des petits déjeuners, en proposant un choix divers et en informant des besoins essentiels (corbeille de fruits au lieu d'un fruit...)
- Insister sur les comportements hygiéniques (lavage des mains, brossage des dents...)
- Faciliter l'apprentissage d'attitudes citoyennes (se servir seul, partager, ne pas gaspiller, desservir, respecter le matériel et le cadre de repas...)
- Favoriser une implication des personnels tant pédagogiques que techniques à l'animation du temps des repas (disposition de la salle, présentation des plats, responsabilisation des participants...)
- Expliquer les choix et les actions mises en place dans le CVL (tri sélectif, produits issus du commerce équitable, produits locaux...)

Mise en place d'un « concours cuisine » où les participants sont associés à l'élaboration complète d'un temps de repas. Les participants, réunis en équipes, doivent confectionner leur menu de midi équilibré. Une somme d'argent, en fonction du prix de journée, leur est remise. Ils doivent élaborer la liste de courses, acheter les produits. Ils doivent réaliser leur repas, soigner la présentation des plats et mettre en place un accueil le plus chaleureux possible. L'équipe pédagogique se doit d'accompagner, conseiller, donner des critères d'appréciation mais aussi de les laisser se débrouiller dans la confection. Elle peut utiliser le carnet de randonnée - dans le document Alimentation du CRIDOC.

UNE RÉPONSE PARMIDI'AUTRES EN CVL



ENJEU DU DÉVELOPPEMENT DURABLE DES TERRITOIRES

Le centre de vacances peut être un acteur de son territoire ou un établissement « hors-sol ». Les choix faits sur la restauration, l'approvisionnement vont participer plus ou moins au développement durable des territoires. Les enjeux de l'alimentation en CVL vont toucher des problématiques :

- Economiques : approvisionner les centres auprès de producteurs locaux, se regrouper en centrales d'achat...
- Sociales : favoriser l'emploi local et pérenne et les solidarités...
- Environnementales : privilégier les produits de saison, veiller à la qualité des produits, limiter les déchets liés au conditionnement...

POUR AGIR

Le fonctionnement d'un centre prenant en compte les aspects alimentation et repas doit permettre d'agir et d'amener une réflexion sur ce qu'est un développement équilibré et durable du territoire :

- Privilégier la proximité dans les approvisionnements
- Privilégier l'achat de produits de saison, de produits peu transformés (éviter les plats cuisinés) ou de produits issus de l'agriculture biologique
- Favoriser les produits économes en emballage, en grand conditionnement (éviter les portions individuelles)
- Favoriser des réseaux de commercialisation de produits avec des modes de production « alternatifs » (coopératives de producteurs, jardins d'insertion, centrales d'achats...)
- Faire découvrir les produits du commerce équitable
- Maintenir autant que possible la préparation des repas dans le centre
- En cas d'externalisation, rédiger des appels d'offres avec des critères et exigences précises
- Gérer l'énergie lors des cuissons, l'eau, le tri sélectif des déchets alimentaires, les stocks et les quantités servies...

En Loire-Atlantique, 5 centres Pep privilégient l'achat de produits alimentaires régionaux de qualité. Les directeurs, cuisiniers, économistes, responsables d'achats... des 5 centres déterminent ensemble les critères soumis aux fournisseurs : produits locaux de qualité, limitation des emballages, appel à des entreprises d'insertion... Une fois les fournisseurs référencés, les centres s'engagent à acheter leurs produits auprès d'eux, participant ainsi au maintien de l'économie locale. D'autres expériences peuvent aller jusqu'à la mise en place de centrales d'achat.

UNE RÉPONSE PARMIDI'AUTRES EN CVL



RÈGLEMENTATION ET PRÉCONISATIONS

Allier plaisir et respect des textes réglementaires en vigueur : un enjeu pour l'alimentation en séjours collectifs.

Partie intégrante du projet pédagogique, les repas restent des temps forts des séjours. Qu'ils soient élaborés en extérieur par les enfants ou les jeunes ou par des professionnels dans une cuisine adaptée, les organisateurs disposent d'une relative liberté dans leur conception, leur préparation et leur présentation dès lors qu'ils se conforment aux règles en vigueur.



En cas de séjour à l'étranger, s'informer des recommandations ministérielles en vigueur.

COMMENT AGIR

La qualité et la variété de l'alimentation contribuent très largement à la convivialité des séjours et reposent sur :

- Le respect des consignes et règles d'hygiène en camp itinérant et dans les centres afin d'anticiper et mesurer le risque alimentaire et d'éviter tout problème d'intoxication
- Le respect des principes de la marche en avant : éviter que les produits en cours de réalisation et les produits finis soient en contact avec les déchets
- Le respect des principes HACCP ou à défaut mise en place d'un lieu respectant des normes d'hygiène cohérentes pour les séjours itinérants ou sous tentes
- La connaissance de la composition et les règles de conservation des produits finis prêts à consommer : produits frais et congelés...
- Pour élaborer les plats, respecter les conditions de réalisation et de conservation des produits avant consommation
- L'aménagement des locaux de restauration ou, à défaut, pour les séjours itinérants ou sous tentes, la réalisation d'un espace de fabrication de repas

Le respect de la réglementation n'empêche pas la liberté pédagogique, la participation du public. L'application des lois ne doit pas conduire à des excès de logique sécuritaire qui freineraient les initiatives.

PRÉCONISATIONS

- Respecter les conditions d'hygiène minimales
- Laver les produits à l'eau potable
- Organiser les lieux

- * « Guide des bonnes pratiques d'hygiène pour la transformation et la dégustation en ferme pédagogique » édité par le ministère de l'Agriculture
- * « Guide de bonnes pratiques alimentaires des repas de plein air »

RÉFÉRENCES PÉDAGOGIQUES

RESSOURCES DE LA JPA ET SES MEMBRES

(non exhaustif)

« Cuisine, repas et l'alimentation - les Eclés passent à table » dossier de l'animation Routes Nouvelles N°20, Eclaireuses - Eclaireurs de France (EEDF)

« Quels enjeux pour l'alimentation en collectivité ? » dossier central Les idées en mouvement N° 124, mensuel de La Ligue de l'Enseignement

« Loisirs Education » N°406 sur le développement durable La JPA

« L'éducation à l'alimentation en CVL » dossier de la Fédération Nationale Léo Lagrange (FNLL), février 2000

« Consom'acteurs : éduquer les jeunes consommateurs » dossier de la FNLL, octobre 2003

« La vie quotidienne : les repas, Et si on cuisinait ? » Fichier + Livret pédagogique du Groupe national de recherche pédagogique Gestion accueil, Ceméa

Plaquettes disponibles à La JPA et téléchargeables sur www.jpa.asso.fr : « Agir pour le développement durable en CVL » et « Education à l'environnement en CVL et réglementation »

AUTRES RESSOURCES

« L'île aux fleurs » de Jorge Furtado, Casa de cinema, Brésil, 1989 - disponible dans le DVD : "Clermont-Ferrand : 25 ans de courts-métrages" DVD Zone 2 - Pal Editeur : Sauve qui peut le court métrage, Artmalta, Repérages. Date de parution : 30/01/2004

« La santé vient en mangeant, le guide alimentaire pour tous » dossier de l'Institut National de Prévention et d'Education pour la Santé (INPES), février 2002

« Une cuisine grande comme le monde » Alain Serres, illustré par Zäu

« Le dessert en fête » Jean-Michel Lorain, Éditions Rouge et Or

« 100 semaines de menus pour collectivités » Tomes 1 et 2, M. Petit-Herfort et B. de Kytspotter, Flammarion, 1995

www.leolagrange-conso.org
www.mangerbouger.fr
www.inc60.fr
www.conso.net
www.inpes.sante.fr
www.cerin.org
www.resto-enfant-jeune.org

Cette Plaquette a été réalisée en juin 2006 par :

La Jeunesse au Plein Air (La JPA) - 21, rue d'Artois - 75008 Paris - 01 44 95 81 24 - www.jpa.asso.fr - Les Eclaireuses Eclaireurs de France (EEDF) - 12, place Georges Pompidou - 93167 Noisy le Grand Cedex - 01 48 15 17 66 - www.eedf.asso.fr - La Fédération Nationale Léo Lagrange (FNLL) - 153, rue Jean Lolive - 93500 Pantin - 01 48 10 65 65 - www.leolagrange.org - La Ligue de l'Enseignement - 3, rue Récamier - 75341 Paris cedex 07 - 01 43 58 97 33 - www.laligue.org - La Fédération Générale des Associations Départementales des Pupilles de l'Enseignement Public (PEP) - 108, avenue Ledru-Rollin - 75011 Paris - 01 43 14 83 83 - www.lespep.org - L'Union nationale des Centres Sportifs de Plein Air (UCPA) - 17, rue Dumoncel - 75698 Paris Cedex 14 - 01 45 87 45 87 - www.ucpa.com
Avec le soutien du Ministère de la Jeunesse, des Sports et de la Vie Associative - 95, avenue de France - 75013 Paris



L'ALIMENTATION

EN CENTRE DE VACANCES ET DE LOISIRS

DANS LES ACCUEILS COLLECTIFS DE MINEURS

