

ANNEXE 14 : PROTOCOLE RELATIF À L'ALIMENTATION DU JEUNE ENFANT

1. Objectifs du protocole

Ce protocole a pour objectif de définir les modalités d'organisation et de mise en œuvre des temps d'alimentation au sein de l'EAJE, dans le respect :

- Des besoins physiologiques et du rythme de chaque enfant ;
- Des recommandations nutritionnelles en vigueur (PNNS, loi EGAlim) ;
- Des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) ;
- Du projet éducatif de la structure.

Il constitue un support de référence pour les professionnels et un outil d'harmonisation des pratiques.

2. Principes généraux

Les temps d'alimentation sont pensés comme :

- Des temps de plaisir et de découverte sensorielle ;
- Des temps relationnels privilégiés entre l'enfant et l'adulte ;
- Des temps d'apprentissage de l'autonomie et de la socialisation.

Les professionnelles adoptent une posture d'accompagnement fondée sur :

- Le respect du rythme et de l'appétit de l'enfant ;
- La non-contrainte (l'enfant n'est jamais forcé à manger) ;
- La valorisation de l'exploration (goûter, toucher, manipuler).

3. Organisation des repas selon les secteurs

3.1 Secteur des Lilas (2,5 mois à 11 mois)

Les biberons

- Les parents fournissent quotidiennement :
 - Les biberons propres et identifiés au nom de l'enfant ;
 - Le lait (boîte de lait ou lait maternel).
- Les biberons sont préparés au moment de la prise, selon les habitudes de l'enfant (température ambiante ou chauffée).
- L'eau utilisée est de l'eau en bouteille conforme aux recommandations en vigueur.
- Les dosettes peuvent être préparées en amont selon l'organisation interne.

Le lait maternel

- Le lait maternel est transporté dans une glacière et conservé au réfrigérateur.
- Un protocole spécifique est remis aux familles (recueil, transport, conservation).
- Les mères peuvent allaiter sur place, dans un espace adapté, si elles le souhaitent.

Les repas

- Les repas sont donnés dans les bras jusqu'à ce que l'enfant sache s'asseoir seul.
- Ensuite, l'enfant est installé dans un siège adapté garantissant confort et sécurité.
- La diversification alimentaire est poursuivie en lien étroit avec les parents.

3.2 Secteurs des Bleuets et Coquelicots (12 mois à 4 ans)

Organisation du repas

- Les enfants sont répartis en petits groupes autour de tables adaptées.
- Les repas sont échelonnés afin de garantir un climat calme et sécurisé.
- Les professionnelles ne sont pas attirées à une table fixe afin de croiser les regards.

Déroulement

- Lavage des mains avant le repas.
- Installation progressive des groupes.
- Présentation des aliments par les professionnelles.
- Respect du rythme de chaque enfant.

Autonomie

Les enfants sont encouragés à :

- Manger seuls (avec les mains puis les couverts) ;
- Choisir l'ordre de consommation des aliments ;
- Participer au débarrassage selon leurs capacités ;
- Se laver le visage de manière autonome avec accompagnement.

4. Le goûter

- Le goûter est proposé de manière échelonnée.
- Il comprend systématiquement :
 - Un produit laitier non sucré ;
 - Un fruit ou une compote ;
 - Un complément (pain ou préparation).
- Les enfants sont accompagnés dans une reprise progressive après la sieste.

5. Préparation et distribution des repas

- Les repas sont fournis en liaison froide et remis en température sur site.
- La cuisinière est garante :
 - Du respect des normes HACCP ;
 - De l'adaptation des textures et quantités ;

- De la préparation des chariots pour chaque secteur.
- Les plats chauds sont distribués au moment du service.
- Les repas sont adaptés aux régimes spécifiques et aux besoins des enfants.

6. Cadre réglementaire et qualité alimentaire

- Application de la loi EGAlim :
 - Utilisation de contenants durables (inox) ;
 - Réduction de l'usage du plastique.
- Respect des recommandations nutritionnelles (PNNS).
- Menus consultables par les familles (portail famille / affichage).

7. Ateliers cuisine et lien avec les familles

- Des ateliers cuisine sont proposés aux enfants, favorisant :
 - la découverte des aliments ;
 - La manipulation et l'expérimentation ;
 - Le plaisir de faire ensemble.
- Des ateliers peuvent être ouverts aux parents dans une logique de co-éducation.

8. Posture professionnelle

Les professionnelles veillent à :

- Créer un climat serein et sécurisant ;
- Être disponibles et à l'écoute ;
- Accompagner sans contraindre ;
- Valoriser les initiatives de l'enfant ;
- Observer et ajuster les pratiques.

9. Traçabilité et hygiène

- Respect strict des protocoles d'hygiène alimentaire.
- Identification des contenants.
- Nettoyage et désinfection du matériel.
- Respect de la chaîne du froid.
- Traçabilité des denrées et des préparations.