

# Le temps de repas dans les milieux d'accueil de la petite enfance : *dans quelles conditions ?*



**Grille d'analyse du cadre de vie et de l'offre alimentaire  
pour le développement d'habitudes alimentaires favorables  
à la santé dans les milieux d'accueil de la petite enfance.**

Cette grille d'analyse des temps de repas en milieu d'accueil est issue de l'adaptation de la grille d'analyse des temps de midi à l'école.

Cette première grille d'analyse des temps de midi scolaires a été conçue dans le cadre du réseau de Promotion de la Santé à l'Ecole mis en place en province de Hainaut.

Une version initiale a été conçue par : Emmanuelle Caby, infirmière (Service de Promotion de la Santé à l'Ecole - IMSTAM de Péruwelz), Françoise Delbecq, médecin (Service de Promotion de la Santé à l'Ecole, Centre de Santé de Frameries), Karine De Jonghe et Sophie Gérin, psychopédagogue et diététicienne (Observatoire de la Santé du Hainaut).

Ensuite, elle a été testée dans 17 implantations scolaires avec la collaboration des Services de Promotion de la Santé à l'Ecole (SPSE) et du centre psycho-médico-social (CPMS) suivants :

- SPSE - Ville de Charleroi ;
- SPSE – Centre de Santé - Frameries ;
- SPSE – Centre de Santé libre - Gosselies ;
- SPSE – Intercommunale de Santé Harmegnies Rolland - Saint-Ghislain ;
- SPSE – IMSTAM – Mouscron ;
- SPSE – IMSTAM – Péruwelz ;
- SPSE – IMSTAM - Tournai ;
- CPMS provincial de Charleroi 2.

La version finalisée de cette grille est actuellement diffusée en Province de Hainaut. L'opportunité de réaliser une version adaptée aux milieux d'accueil de la petite enfance s'est présentée suite au travail de collaboration avec la direction et l'équipe de la crèche "Poussières d'Etoiles", à Soignies.

Le soutien de l'ONE, et en particulier de Madame Anzalone, coordinatrice subrégionale du Hainaut, et de Mesdames ....., coordinatrices, a permis de tester et de finaliser cet outil dans les milieux d'accueil suivants :

.....

.....

.....

.....



## Table des matières

1. Introduction .....	5
2. Description de la grille d'analyse .....	6
3. Grille d'analyse : Le temps de midi dans nos milieux d'accueil : dans quelles conditions ?	
▶ Fiche signalétique .....	11
▶ Fiches d'analyse .....	13
Fiche 1 • Analyse de l'offre alimentaire .....	15
Fiche 2 • Analyse du lieu où se prennent les repas .....	21
Fiche 3 • Analyse de l'organisation des temps de repas. ....	24
Fiche 4 • Analyse de l'encadrement .....	25
Fiche 5 • Contribution du MA aux apprentissages alimentaires .....	27
Fiche 6 • Analyse des sanitaires .....	29
Fiche 7 • Analyse par rapport au développement durable .....	32
Fiche 8 • Autres éléments que vous souhaitez analyser .....	34
▶ Analyse, récapitulatif des priorités de travail et suivi .....	35
4. Organismes - Ressources .....	37
5. Références - Documents ressources .....	38
6. Annexe 1 : ONE • Définitions types de milieux d'accueil, Normes d'encadrement, 2010 .....	39



# 1- Introduction

L'alimentation, indispensable à la vie, concerne tous les individus dès leur naissance et dans leurs différents milieux de vie.

Chez les tout-petits, l'alimentation est en outre un vecteur important d'apprentissages divers : sensoriels, affectifs, relationnels, socioculturels....

Ces apprentissages liés à l'alimentation, proposés aux enfants dans un climat sécurisant et de confiance réciproque, contribuent à l'acquisition progressive de leur autonomie.

Les temps de repas sont donc des moments importants. D'autant que la plupart des enfants qui fréquentent les milieux d'accueil consomment au sein de ceux-ci le dîner, le goûter mais aussi, selon les cas, le déjeuner et/ou une collation en matinée et ce, plusieurs jours, voire toute la semaine.

Replacer l'alimentation dans un cadre et une approche éducatrice nous semble primordial.

Dans les milieux d'accueil de la petite enfance, c'est essentiellement par le jeu, la découverte, l'expérimentation que les enfants peuvent développer leur goût et construire leur relation à l'alimentation. La découverte des aliments par les différents sens ainsi que le fait de nommer ce que l'on mange, ce que l'on ressent fait partie intégrante de l'éducation dès le plus jeune âge. La manipulation d'aliments réels, la mise en scène d'aliments via des histoires, des images, des jeux d'encastrement, des puzzles, des dinettes... sont autant de moyens de sensibiliser les enfants au monde alimentaire dans lequel ils se développent.

Afin de compléter cette sensibilisation par le jeu, nous avons voulu consacrer ce document à l'analyse environnementale du lieu de vie qu'est le milieu d'accueil, en particulier au moment des repas.

En effet, si l'on souhaite que les enfants développent et maintiennent des habitudes alimentaires favorables à leur santé, il est important que cela se passe dans un environnement propice et qui contribue, idéalement en complément des manières de table familiales, à cette acquisition progressive.

Ce document s'adresse aux directions de milieux d'accueil de la petite enfance, à leur(s) équipe(s), y compris les personnes qui réalisent les repas et assurent l'entretien du milieu d'accueil, afin qu'elles puissent, ensemble, réaliser un premier état des lieux de l'environnement offert aux enfants ; une première "photo" qui permette de mettre en avant les éléments qui, dans le milieu d'accueil, favorisent des habitudes en faveur d'une alimentation équilibrée et les éléments qui les freinent.

Nous espérons que cette première analyse permettra aux milieux d'accueil de s'interroger sur le contexte alimentaire (locaux, encadrement, offre alimentaire, ambiance...) proposé aux enfants et les incitera à mettre en place les ressources nécessaires pour un "mieux manger", "un mieux grandir" et un "mieux vivre" pour tous.

Rappelons également qu'au-delà d'un moment de vie, les temps de repas sont des espaces de socialisation et d'autonomie (s'alimenter, manger ensemble, s'organiser pour que chacun puisse prendre son repas dans de bonnes conditions, se respecter et respecter les autres...).

En outre, des liens peuvent être établis avec d'autres aspects de la santé (l'activité physique, le sommeil, être à l'écoute de son corps et de ses besoins...).



## 2- Description de la grille d'analyse

### D'où vient l'idée ?

L'intention de réaliser une grille d'analyse pour les écoles est née de l'expérience de Services de Promotion de la Santé à l'École (SPSE) et de l'Observatoire de la Santé du Hainaut (OSH) qui, depuis plusieurs années, accompagnent des projets d'amélioration des temps de midi dans différentes écoles de la province hainuyère.

Ce document, élaboré dans sa phase initiale dans le cadre du réseau PSE (réseau de Promotion de la Santé à l'École), a été testé et évalué par des équipes pédagogiques d'écoles maternelles et primaires mais également par une trentaine de personnes ressources, expertes dans différents domaines : promotion de la santé, enfance, diététique, gestion de projets...

Dès l'évaluation de cet outil, les personnes expérimentées dans le domaine de la petite enfance ont mis l'accent sur l'intérêt d'adapter cette grille "scolaire" aux milieux d'accueil des tout-petits.

L'idée a pu se concrétiser suite à un projet mis en place depuis plusieurs années avec la crèche "Poussières d'Étoiles" de Soignies.

### Quel objectif ?

Notre souhait est de permettre au plus grand nombre de milieux d'accueil de questionner l'environnement proposé aux enfants durant les temps de repas.

Cette grille d'analyse devrait permettre de mettre en place les conditions les plus favorables possibles pour que les temps de repas soient propices à l'acquisition, par les enfants, d'habitudes alimentaires bénéfiques à leur santé.

En effet, elle permet de repérer les éléments soutenant la prise d'habitudes alimentaires bénéfiques à la santé mais aussi ceux qui peuvent la freiner. Suite à cette première analyse, nous espérons que des changements seront mis en place afin d'encourager et de renforcer des habitudes alimentaires positives.

### Comment utiliser la grille ?

Votre milieu d'accueil organise des temps de repas (matin, midi, goûter...) et vous souhaitez réfléchir à ces moments particuliers.

La première étape est de rassembler votre équipe.

Une fiche signalétique vous permet d'inscrire la période à laquelle est réalisée l'analyse ainsi que les personnes qui y participent.

Ensuite, nous proposons sept fiches. Elles permettent d'analyser les éléments suivants :

- l'offre alimentaire (les repas proposés, les boissons...);
- le(s) lieu(x) où se prennent les repas de midi;
- l'organisation des temps de repas;
- l'encadrement;
- la manière dont le milieu d'accueil contribue aux apprentissages alimentaires;
- les sanitaires (toilettes);
- quelques liens avec le développement durable.



Les fiches ne sont pas exhaustives. C'est pourquoi nous avons prévu de la place pour que vous puissiez introduire de nouveaux items.

Une huitième fiche vous permet d'ajouter, si nécessaire, des éléments supplémentaires qu'il vous paraît important à analyser.

Pour chaque critère, nous vous invitons à choisir entre trois indicateurs de satisfaction : le critère est tout à fait rencontré (vert), le critère est plus ou moins rencontré (orange) ou le critère n'est pas rencontré (rouge).

Pour plus de visibilité lors de l'analyse, nous vous conseillons de cocher les cases avec la couleur correspondante.

Vous pouvez également compléter votre appréciation par un commentaire.

Lorsque tous les critères ont été évalués, vous obtenez une photographie des temps de repas qui permet de relever rapidement les éléments favorables et les éléments qui pourraient être améliorés.

Vous pouvez alors, en équipe, réfléchir aux changements à mettre en place afin de passer du rouge ou de l'orange au vert.

En fin de document, un espace est prévu pour inscrire vos priorités de changement et suivre leur évolution.

Si les repas se prennent dans plusieurs lieux ou s'il y a plusieurs sections, nous vous invitons à utiliser une grille par lieu ou par section.

### **Pour qui ?**

La grille s'adresse aux directions de milieux d'accueil afin qu'elles puissent réaliser une première analyse, avec leur(s) équipe(s) (puéricultrices, cuisiniers, personnel d'entretien...).

L'expérience indique que tout changement en matière d'alimentation nécessite du temps et l'implication de multiples personnes (l'équipe éducatrice, le "cuisinier", les parents, l'enfant...).

### **Mode de diffusion**

La diffusion de la grille se fait, au niveau des milieux d'accueil en collaboration avec les coordinatrices et coordinateurs ONE.

L'OSH la mettra également à disposition en complément d'autres actions qu'il réalise en faveur de la petite enfance (par exemple, lors de formations).

### **Des questions subsistent ?**

La coordinatrice ONE dont dépend votre milieu d'accueil peut vous aider.



**Le temps de repas dans les milieux  
d'accueil de la petite enfance :  
*dans quelles conditions ?***





## Fiche signalétique

La grille a été complétée au \_\_\_\_\_ trimestre de l'année 20\_\_.

La direction du milieu d'accueil est : \_\_\_\_\_

Les personnes qui ont participé à l'analyse sont :

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

La personne qui a coordonné le travail est :

\_\_\_\_\_

Autres renseignements utiles :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_





# Fiche d'analyse





Fiche 1 Analyse de l'offre alimentaire (repas, goûters, boissons... pour 5 jours par semaine)

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
<b>Généralités</b>				
<b>Le document de l'ONE "Chouette on passe à table" est connu et utilisé comme document de référence au sein du MA et de la cuisine.</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Le milieu d'accueil favorise l'allaitement maternel</b> (ex : espace pour les mamans allaitantes, accueil des mamans lors de leur pause de midi, acceptation des biberons de lait maternel...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Les premières expériences de diversification alimentaire sont réservées aux parents.</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>La diversification alimentaire se met en place dans le milieu d'accueil avec l'accord des parents.</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Le milieu d'accueil conseille la diversification alimentaire à partir de 6 mois.</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Lorsque les encadrants repèrent que l'enfant n'est pas prêt pour la diversification alimentaire (même si elle a déjà commencé), ils en parlent aux parents et proposent de la postposer.</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Lors de l'introduction de l'alimentation solide, un seul aliment nouveau est proposé.</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Le nouvel aliment est proposé pendant quelques jours de suite</b> (pour vérifier la tolérance).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Au début de la diversification, le repas mixé est complété par un biberon de lait adapté</b> (jusqu'à ce que l'enfant consomme +/- l'entièreté du repas).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Fiche 1 Analyse de l'offre alimentaire (repas, goûters, boissons... pour 5 jours par semaine)

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
<b>Boissons</b>				
Le menu (de la semaine, du mois) est communiqué aux parents (ex. affiché à l'entrée du MA, diffusé via le cahier de communication, sur le site internet du MA...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le milieu d'accueil met à la disposition de tous les enfants de l'eau <u>nature</u> (sans aucun ajout), à plusieurs moments de la journée (au minimum en matinée, à midi, dans l'après-midi, en fin de journée...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Déjeuner et collation du matin (dans le cas où le MA propose ces temps de repas).</b>				
Sur la semaine, au cours du déjeuner :				
• le pain est proposé <u>au moins 4 fois</u> (éventuellement accompagné de beurre et/ou d'une garniture sucrée) ;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• les céréales pour petit-déjeuner sont proposées <u>maximum 1 fois</u> ;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• un fruit frais est proposé <u>chaque jour</u> (éventuellement ¼ ou ½ fruit) ;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• le lait est proposé <u>chaque jour</u> .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lorsque le MA propose une collation, elle est composée <u>chaque jour</u> :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• d'eau nature ;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• d'une <u>petite</u> quantité d'aliment(s) pour ne pas couper l'appétit des enfants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• d'un aliment intéressant sur le plan nutritionnel et qui n'était pas présent au déjeuner (ex. morceaux de fruits frais, bâtonnets de légumes crus, petit verre de lait, petit bol de lait...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Fiche 1 Analyse de l'offre alimentaire (repas, goûters, boissons... pour 5 jours par semaine)

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
<b>Repas de midi</b>				
Le MA propose un potage aux enfants d'âge "moyen" et aux plus grands.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La quantité de potage est adaptée à l'âge des enfants (ex. 100 à 150 ml à partir de 18 mois).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
L'heure de service du potage est adéquate par rapport à l'heure de service du dîner (ex. en collation, pas trop proche du repas pour ne pas couper l'appétit).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le potage est réalisé à base de légumes frais ou surgelés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Des légumes sont proposés chaque jour, en plus du potage (ils peuvent être frais ou surgelés, occasionnellement en boîte ; présentés cuits ou crus selon l'âge des enfants).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lors de la conception des menus, une attention particulière est apportée à la variation des légumes utilisés dans le potage et dans le plat (variation des couleurs).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La quantité de légumes du plat est adaptée à l'âge des enfants (de quelques cuillères lors de la diversification à un minimum de 100 g par la suite).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les légumes du plat sont différents chaque jour (sauf dans le cas du début de la diversification alimentaire).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les légumes proposés sont adaptés à l'âge des enfants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Fiche 1 Analyse de l'offre alimentaire (repas, goûters, boissons... pour 5 jours par semaine)

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
<b>Repas de midi</b>				
<b>La quantité de féculents est adaptée à l'âge des enfants</b> (ex. de quelques cuillères de pommes de terre lors de la diversification à un minimum de 100 g par la suite).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Les féculents proposés sont adaptés à l'âge des enfants</b> (ex. uniquement pommes de terre pour les tout-petits et diversité pour les plus grands).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Les quantités de viande sont adaptées à l'âge des enfants</b> (ex. 10 g à partir de 7 mois puis 10 g en plus par année d'âge, soit 20 g à 1 an, 30 g à 2 ans...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Les différents types de viande sont alternés sur la semaine</b> (ex. volaille, viande blanche, viande rouge, poisson...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Les préparations à base de viande hachée</b> (ex. saucisses, boulettes, sauce bolognaise...) <b>sont réservées aux plus grands et sont limitées à une fois par semaine maximum.</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>A midi, le service de la viande est limité à une seule fois, pour tous les enfants</b> (pas de 2 <sup>ème</sup> portion de viande).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Les aliments</b> (viande, légumes, pommes de terre) <b>des bébés sont cuits à la vapeur ou à l'eau.</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>La cuisson vapeur</b> (ou à l'eau) <b>est privilégiée même pour les plus grands</b> (ex. pour légumes, pommes de terre...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Fiche 1 Analyse de l'offre alimentaire (repas, goûters, boissons... pour 5 jours par semaine)

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
<b>Repas de midi</b>				
L'équivalent de 2 à 3 cuillères à café de matière grasse crue (telle qu'huile de colza, huile d'olive, beurre frais) est ajouté dans les repas de chaque enfant, après les cuissons.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les préparations sous forme de friture y compris cuites au four (ex. frites, croquettes, pommes de terre rissolées, viandes et poissons panés ...) sont réservées aux plus grands et sont limitées à une fois tous les 15 jours maximum.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La préparation des repas se fait sans ajout de sel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lorsque le MA propose un dessert (par ex. aux plus grands), il est constitué d'un fruit au moins 4 jours sur 5.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Goûters</b>				
Les panades des petits sont réalisées à base de fruits frais, sans ajout de biscuits ni de sucre (éventuellement avec un ajout de farine adaptée soit contenant moins de 8 g de protéines, sans sucre et sans arôme ; au besoin, la panade de fruits peut être complétée par un biberon de lait adapté).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Fiche 1 Analyse de l'offre alimentaire (repas, goûters, boissons... pour 5 jours par semaine)

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
<b>Goûters</b>				
Le goûter des enfants plus grands est constitué chaque jour d'un fruit frais.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sur la semaine, le fruit frais du goûter est complété : • par du pain (blanc, gris...) beurré au moins 3 fois ;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• par du lait (boisson) 1 à 2 fois ;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• par un laitage (yaourt, fromage, crème, riz au lait...) maximum 1 fois.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les pains sucrés tels que cramiq, craquelin, pain d'épices... ainsi que les céréales sont limités à maximum 1 fois par semaine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les friandises telles que pâtisseries, gaufres, crêpes, chocolat, mousse au chocolat, biscuits... sont limitées à maximum 1 fois tous les 15 jours (prendre en compte aussi les gâteaux d'anniversaire !).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Fiche 2 Analyse du lieu où se prennent les repas

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
Le lieu de prise de repas est nettoyé à l'eau au moins une fois par jour.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>En matière d'hygiène, le MA a déjà bénéficié des conseils d'organismes tels que l'AFSCA</b> (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire) <b>ou d'autres services</b> (ex. Hainaut Vigilance Sanitaire).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le MA dispose du "Guide d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire dans les MA collectifs de la petite enfance" réalisé en 2013 par l'ONE et l'AFSCA.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le milieu d'accueil dispose d'une biberonnerie et/ou d'un espace réservé à la préparation des biberons.				
Le MA dispose de frigo(s) adapté(s) et fonctionnel(s).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les frigos sont utilisés de manière adéquate (ex. pour le stockage des crudités, des produits lactés, aliments destinés aux enfants séparés des aliments des encadrants...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les frigos sont entretenus de manière adéquate (1 X par semaine, produit détergent sans odeur...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les aliments sont maintenus aux températures précisées par l'AFSCA jusqu'au moment du service (aliments chauds à + de 60 °C et aliments froids à - de 7 °C).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les températures des aliments sont vérifiées et notées chaque jour avant le service des repas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le portionnement des assiettes se réalise sur un plan de travail distinct des espaces de change.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Fiche 2 Analyse du lieu où se prennent les repas

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
Le lieu de prise de repas est agréable (gai, décoré, coloré, joli...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le lieu de prise de repas est bien éclairé.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les qualités acoustiques du local sont satisfaisantes (peu ou pas de résonnance).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les enfants mangent dans une atmosphère "calme".	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
L'organisation du MA et/ou de son espace permet d'avoir des temps ou des lieux de repas différents pour les différentes tranches d'âges.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le matériel pour le service (ex. louches, grandes cuillères, grandes fourchettes...) est suffisant et en bon état.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La vaisselle (ex. assiettes, couverts, gobelets...) est en nombre suffisant et en bon état.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La vaisselle est adaptée à l'âge des enfants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le mobilier (ex. tables, chaises...) est suffisant et en bon état.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le mobilier est adapté à l'âge des enfants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Fiche 2 Analyse du lieu où se prennent les repas

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
Le personnel encadrant dispose de mobilier suffisant et en bon état.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le personnel encadrant dispose de mobilier adapté (ex. ergonomique, à bonne hauteur...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Fiche 3 Analyse de l'organisation des temps de repas (midi, goûters...)

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
Les tables sont nettoyées juste avant le service des repas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le service (le remplissage) des assiettes se fait au dernier moment, afin de maintenir les aliments à bonne température.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les enfants qui arrivent le plus tôt dans le MA reçoivent leur repas de midi en premier lieu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le temps du repas est de 30 à 45 minutes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lorsqu'il y a plusieurs "services", les tables sont nettoyées entre les services.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Une activité de retour au calme est prévue entre le repas (ex. pour les enfants qui ont terminé de manger avant d'autres) et la sieste.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Un délai d'environ 3 heures est observé entre les repas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les enfants qui ont dîné le plus tôt reçoivent leur goûter le plus tôt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les goûters sont préparés au moment le plus proche de leur consommation (ex. pour les panades).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Fiche 4 Analyse de l'encadrement

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
L'encadrement est "suffisant" par rapport au nombre d'enfants (cf. annexe 1) et permet de respecter le rythme et l'évolution de l'enfant.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les personnes qui encadrent les enfants ont des compétences "suffisantes" pour ce travail (ex. au niveau hygiène, relationnel, éducatif...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les personnes qui encadrent les enfants bénéficient de formations continues (ex. au niveau hygiène, relationnel, éducatif...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La répartition des tâches est précisée pour chaque membre du personnel présent pendant les repas (ex. service, gestion du temps d'attente, aide aux petits, débarrassage...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les règles de vie sont appliquées de la même façon par les différents encadrants d'une même section (ou pour une même tranche d'âge).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les règles de vie durant les temps de repas sont expliquées et rappelées régulièrement aux enfants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les règles de vie (et en particulier celles appliquées pendant les temps de repas) sont inscrites dans le projet d'accueil.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le projet d'accueil est présenté, expliqué et transmis aux parents dès l'inscription de l'enfant dans le MA.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Au besoin, les professionnels font référence au projet d'accueil lorsque l'enfant grandit et change de section, pour préciser aux parents les modifications d'organisation, de règles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Fiche 4 Analyse de l'encadrement

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
<p>Lorsque plusieurs personnes encadrent les enfants : l'équipe (ou les équipes) a (ont) la possibilité de se concentrer, d'échanger sur les pratiques et d'en déduire des pratiques communes (par tranche d'âge, par section).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p>Si elles le souhaitent, les personnes qui encadrent les enfants disposent d'un local adéquat pour la consommation de leur(s) propre(s) repas.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<hr/> <hr/> <hr/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<hr/> <hr/> <hr/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Fiche 5 Contribution du MA aux apprentissages alimentaires (y compris les aspects sociaux et relationnels pendant les repas)

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
<p><b>Des rituels sont mis en place pour préparer les enfants au temps du repas</b> (ex. invitation à terminer l'activité en cours, courte activité de retour au calme telle que lecture, chant..., annonce du repas, lavage des mains, points de repère temporel tels que l'horloge, le bruit du chariot..., énumération du menu, tableau avec illustrations des aliments ....).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p><b>Les rituels mis en place avant le repas favorisent l'autonomie des enfants</b> (ex. implication des enfants plus grands dans la préparation de la table, dans la pose du bavoir...).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p><b>Lors du service, une attention particulière est apportée à la présentation des aliments dans l'assiette</b> (ex. séparation des aliments, variation des couleurs, utilisation d'herbes aromatiques...).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p><b>La texture du repas évolue en fonction de l'âge de l'enfant et du rythme qui lui est propre.</b></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p><b>Les enfants (au moins à partir de 18 mois, voire avant) ont la possibilité de manipuler fourchette et couteau adaptés.</b></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p><b>Les enfants sont encouragés et non forcés à goûter tous les aliments.</b></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p><b>Les repas se déroulent dans un climat sécurisant pour l'enfant</b> (ex. dans les bras pour les plus petits, en individuel jusqu'à 15 mois +/-, en petites tablées de 4 à 6 enfants maximum pour les grands et avec l'aide de l'adulte si nécessaire...).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p><b>Le temps des repas est considéré comme un temps éducatif et de découvertes</b> (ex. maniement des couverts, découverte du goût et des autres sens, apprentissages sociaux et culturels ...).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Fiche 5 Contribution du MA aux apprentissages alimentaires (y compris les aspects sociaux et relationnels pendant les repas)

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
<b>En fonction de leur âge, l'autonomie des enfants est encouragée à chaque étape du repas</b> (ex. manipulation des couverts, exploration cadrée de l'assiette, participation des enfants au service, au débarrassage...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Lorsque certains enfants ont encore faim, ils peuvent se resservir</b> (ou être resservis) <b>mais uniquement en légumes et en féculents.</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Les enfants peuvent laisser une partie de leur repas lorsqu'ils n'ont plus faim.</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Des règles de vie structurent les temps de repas</b> (ex. politesse, comportements attendus et acceptés selon les âges...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Les règles de vie durant les repas sont adaptées à l'âge des enfants</b> (elles peuvent varier d'une tranche d'âge à l'autre ou d'une section à l'autre lorsque le MA est organisé en sections), <b>à leur rythme et comprises par chacun.</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Les parents sont informés des progrès, des découvertes et des expériences alimentaires de leur enfant</b> (ex. il a goûté un nouvel aliment, il a apprécié tel aliment, il s'est servi lui-même...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Les choix du MA en matière d'offre alimentaire, d'organisation des temps de repas... sont précisés dans le projet d'accueil et expliqués aux parents.</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Fiche 6 Analyse des sanitaires (coins changes, petites toilettes)

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
Les espaces de change et les sanitaires assurent la sécurité et l'intimité des enfants, selon leurs besoins.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
L'aménagement de ces espaces permet au personnel de garder un contact visuel et verbal avec les autres enfants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les espaces de change sont disposés de façon ergonomique pour le personnel (ex. le plus proche de l'enfant, sans nécessité de se pencher, avec le matériel nécessaire à portée de mains).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les espaces de change et les sanitaires sont équipés d'eau chaude et froide.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les espaces de change disposent de poubelles adéquates (avec pédale et couvercle) et permettent de jeter directement les langes souillées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les espaces de change disposent d'une manne à linge sale avec couvercle.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pour les enfants plus grands, le nombre de toilettes adaptées est suffisant (idéalement 1 WC pour 7 enfants).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les enfants plus grands disposent de papier de toilette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les chasses d'eau sont fonctionnelles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les enfants disposent d'un moyen hygiénique pour se sécher les mains (ex. papiers recyclables).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Fiche 6 Analyse des sanitaires (coins changes, petites toilettes)

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
Les sanitaires et lave-mains sont adaptés et favorisent l'autonomie des enfants plus grands (ex. à bonne hauteur, facilité d'ouverture du robinet, savon et système d'essuyage disponibles et facilement accessibles...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les enfants sont invités à se laver les mains après chaque passage aux toilettes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les enfants sont invités à se laver les mains avant chaque repas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le personnel se lave les mains après chaque change ou après l'accompagnement d'un enfant aux toilettes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le personnel se lave les mains avant le service des repas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les espaces de change et les sanitaires sont régulièrement aérés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les toilettes sont nettoyées au moins une fois par jour.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les eaux usagées sont facilement éliminées grâce à la présence d'un déversoir à proximité des sanitaires et des lieux de change.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Fiche 6 Analyse des sanitaires (coins changes, petites toilettes)

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
<p>Pour un plus grand confort des enfants, ils sont propres (changés) et/ou ont été invités à passer aux toilettes avant chaque repas.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p>_____</p> <p>_____</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p>_____</p> <p>_____</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Fiche 7 Analyse par rapport au développement durable

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
Les fruits et légumes utilisés pour les repas et les goûters sont préférentiellement de saison.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les aliments utilisés (fruits, légumes, viandes, laitages...) sont préférentiellement de proximité (produits locaux ou régionaux, producteurs ou fournisseurs locaux ou régionaux...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
L'eau consommée est de distribution (à partir de 4 à 6 mois) après vérification des canalisations et usage adéquat des robinetteries (nettoyage régulier, élimination de la 1 <sup>ère</sup> eau après un temps de non utilisation...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Une réflexion quant à la réduction des déchets est en place au sein de la cuisine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Une réflexion quant à la réduction des déchets est en place au sein des autres lieux de vie du milieu d'accueil (ex. éviter les lingettes lors des changes).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le tri des déchets est organisé dans la cuisine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le tri des déchets est organisé dans les autres lieux de vie du milieu d'accueil.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le tri des déchets est réalisé par tous les adultes du milieu d'accueil.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les enfants plus grands sont invités à respecter le tri des déchets.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le système de robinets permet de limiter la consommation d'eau.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Fiche 7 Analyse par rapport au développement durable

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
<p><b>La commande et/ou l'utilisation des fruits et légumes s'organise de manière à limiter le gaspillage</b> (ex. ajustement des commandes, adaptation des goûters, réalisations culinaires telles que salades de fruits, smoothies...).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<hr/> <hr/> <hr/>
<hr/> <hr/> <hr/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<hr/> <hr/> <hr/>
<hr/> <hr/> <hr/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<hr/> <hr/> <hr/>

Fiche 8 Autres éléments que vous souhaitez analyser

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Commentaires
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Analyse, récapitulatif des priorités de travail et suivi

### Comment interpréter vos résultats et aller plus loin ?

En équipe, vous avez réfléchi et analysé une série de dimensions importantes qui permettent d'accueillir l'enfant dans un environnement sécurisant et qui favorisent les découvertes alimentaires et l'apprentissage du goût.

Suite à ce constat, l'étape suivante est de décider des éléments à améliorer et de mettre en place les changements choisis. Si beaucoup d'éléments sont à améliorer, il est nécessaire de les prioriser afin de ne pas "s'attaquer" à toutes les difficultés en même temps.

Nous vous conseillons de commencer par modifier des éléments qui vous semblent possibles et réalistes.

Dans quelque temps, la grille pourra à nouveau servir à analyser la situation.

Deux à trois moments d'évaluation par an nous semblent utiles afin de rester attentif au maintien des éléments positifs et de réorienter les changements.

Vous souhaitez être accompagné dans votre projet ? Différentes ressources peuvent vous aider (en priorité, la coordinatrice ONE attachée à votre milieu d'accueil) (Voir point 4).

### Récapitulatif des priorités de travail retenues et suivi envisagé

Afin de vous aider à suivre l'évolution des changements, nous vous invitons à compléter les éléments ci-après et le tableau qui se trouve à la page suivante.

Suite à l'analyse réalisée au \_\_\_ trimestre de l'année 20\_\_, nous vous invitons, pour chaque priorité de travail, à préciser les changements attendus, les personnes à impliquer ainsi qu'une échéance. La dernière colonne du tableau vous permettra de refaire le point à différents moments de l'année voire d'année en année.

Lorsqu'une priorité est atteinte, vous pouvez en choisir une nouvelle à travailler, tout en restant attentif au maintien dans le temps de la première.



### Etat d'avancement des priorités retenues et des changements mis en place

Priorité(s) de travail choisie(s)	Changement(s) attendu(s)	Pistes à mettre en place	Avec qui ?	Pour quand ?	Etat d'avancement

Echéance pour une nouvelle utilisation de la grille : \_\_\_\_\_

## 4- Organismes - Ressources

- La coordinatrice ONE auquel est attaché votre milieu d'accueil.
- Le Service Education Santé de l'ONE
- Les diététiciennes de l'ONE
- Les Centres Locaux de Promotion de la Santé  
Les Centres Locaux de Promotion de la Santé (CLPS), agréés et subsidiés par la Fédération Wallonie-Bruxelles, proposent un accompagnement des acteurs locaux dans le développement et la valorisation de leurs projets et actions.
  - CLPS Charleroi-Thuin  
avenue Général Michel 1B • 6000 Charleroi  
Tél. : 071 33 02 29 • Fax : 071 30 72 86  
Courriel : secretariat@clpsct.org  
<http://www.clpsct.org>
  - CLPS Hainaut occidental  
rue de Cordes 9 • 7500 Tournai  
Tél. : 069 22 15 71 • Fax : 069 23 52 50  
Courriel : clps.hainaut.occidental@skynet.be  
<http://www.clpsho.be>
  - CLPS Mons Soignies  
rue de la Loi 30 • 7100 La Louvière  
Tél. : 064 84 25 25 • Fax : 064 26 14 73  
<http://www.clps-mons-soignies.be>
- L'AFSCA  
Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire  
L'Unité Provinciale de Contrôle du Hainaut  
Avenue Thomas Edison 3 – 7000 Mons  
Tél. : 065 40 62 11  
Courriel : Info.HAI@afsca.be  
<http://www.afsca.be>
- L'Observatoire de la Santé du Hainaut  
Secteur Prévention et Promotion de la Santé  
Rue de Saint-Antoine 1 - 7021 Havré  
Tél. : 065 87 96 41 • Fax : 065 87 96 79  
Courriel : observatoire.spps@hainaut.be  
<http://observatoiresante.hainaut.be>



## 5- Références - Documents ressources

---

- "Guide d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance", AFSCA-ONE, version du 29.05.2013.
- "Chouette on passe à table", guide pratique pour l'alimentation des enfants dans les milieux d'accueil, ONE, Edition 2012.
- "La santé dans les milieux d'accueil de la petite enfance", ONE, Edition 2011.
- "Enfants et nutrition, guide à l'usage des professionnels", ONE, Edition 2009.
- "Milieux d'accueil : une infrastructure au service du projet d'accueil", ONE, Edition 2009.
- "Grille d'analyse du cadre de vie et de l'offre alimentaire pour le développement d'habitudes alimentaires favorables à la santé dans les écoles maternelles et primaires", Observatoire de la Santé du Hainaut, Réseau Promotion de la Santé à l'Ecole, mars 2012.



## Annexe 1 : ONE • Définitions types de milieux d'accueil, Normes d'encadrement, 2010.

**Crèche : milieu d'accueil conçu pour accueillir en collectivité et en externat des enfants âgés de zéro à trente-six mois avec du personnel qualifié et dont l'accès ne peut être limité à une tranche d'âge plus restreinte.**

Personnel minimal requis : 1 puéricultrice (ou autres qualifications assimilées) par tranche de 7 places ; 1 infirmière par tranche de 48 places ; ½ infirmier(ère) gradué(e) social(e)/ Infirmier(ère) gradué(e) spécialisé(e) en santé communautaire ou assistant(e) social(e) par tranche de 48 places ou formations supérieures à finalité psychopédagogique.

**Maison communale de l'accueil et de l'enfance • MCAE : milieu d'accueil conçu pour accueillir en collectivité et en externat des enfants âgés de zéro à six ans avec du personnel qualifié.**

Personnel minimal requis : 2,5 puéricultrices (ou autres qualifications assimilées) par tranche de 12 enfants ; ¼ infirmier(ère) gradué(e) social(e)/Infirmier(ère) gradué(e) spécialisé(e) en santé communautaire ou assistant(e) social(e) par tranche de 12 enfants ou formations supérieures à finalité psychopédagogique.

**Prégardiennat : milieu d'accueil conçu pour accueillir en collectivité et en externat des enfants âgés de dix-huit à trente-six mois avec du personnel qualifié et dont l'accès ne peut être limité à une tranche d'âge plus restreinte.**

Personnel minimal requis: 1 puéricultrice (ou autres qualifications assimilées) par tranche de 9 places ; 1 infirmière par tranche de 48 places ; ½ infirmier(ère) gradué(e) social(e)/ Infirmier(ère) gradué(e) spécialisé(e) en santé communautaire ou assistant(e) social(e) par tranche de 48 places ou formations supérieures à finalité psychopédagogique.

**Crèche parentale : milieu d'accueil conçu pour accueillir en collectivité et en externat des enfants de zéro à trente-six mois encadré en partie par du personnel qualifié et en partie par des parents.**

Personnel minimal requis : personne d'encadrement au minimum de 3,5 équivalent temps-plein (ETP) dont au moins 1,75 ETP puéricultrice (ou autres qualifications assimilées), 0,25 ETP infirmier gradué social infirmier gradué spécialisé en santé communautaire ou assistant social et au maximum 1,5 ETP assuré par des parents.



**Accueillant conventionné** : personne physique qui assure un accueil à caractère familial pour des enfants de zéro à six ans dans un lieu adapté à cette fin et qui est conventionné avec un "service d'accueillants d'enfants conventionnés". Ce service peut être une crèche ou une maison communale d'accueil de l'enfance.

Norme d'encadrement : 1 accueillant pour 4 enfants à temps plein maximum.

**Service autonome ou organisé par une crèche/MCAE**

Personnel minimal requis : 1 infirmier gradué social/infirmier gradué spécialisé en santé communautaire ou assistant social par tranche de 20 accueillants. Frais de personnel uniquement pour 1 infirmier gradué social/infirmier gradué spécialisé en santé communautaire ou assistant social par tranche de 20 accueillants.

**Accueillant autonome** : milieu d'accueil conçu pour accueillir en collectivité et principalement en externat des enfants âgés de zéro à six ans.

Personnel minimal requis : 1 adulte (entre 18 à 65 ans)

**(Co)-accueillants** : deux accueillants conventionnés au plus ou deux accueillants autonomes au plus qui exercent leur activité ensemble en un même lieu.

**Maison d'enfants** : milieu d'accueil conçu pour accueillir en collectivité et principalement en externat des enfants âgés de zéro à six ans.

Personnel minimal requis : 2 personnes disposant d'une formation psycho-médico-sociale pour 9 enfants + mi-temps par tranche de 3 enfants, 1/4 temps de direction par tranche de 12 places.







Province de  
**Hainaut**

Observatoire  
de la  
**Santé**



Rue de Saint-Antoine, 1  
7021 Havré



[observatoire.sante@hainaut.be](mailto:observatoire.sante@hainaut.be)



+32 (0)65 87 96 00



[observatoiresante.hainaut.be](http://observatoiresante.hainaut.be)

