

Les temps de repas dans les milieux d'accueil de la petite enfance : *un plaisir !*



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.

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 : ONE • Définitions types de milieux d'accueil, Normes d'encadrement, 2010	39



Remerciements

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

Ce premier outil d'analyse des temps de midi scolaires a été conçu dans le cadre du réseau de Promotion de la Santé à l'École 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'École - IMSTAM de Péruwelz), Françoise Delbecq, médecin (Service de Promotion de la Santé à l'École, 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'École (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 l'outil "école" 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.

Ensuite, l'outil a été testé et finalisé dans les milieux d'accueil suivants :

- ✓ "Les P'tits Loups" et "Les Dents de Lait" - Braine-le-Comte,
- ✓ "La P'tite Gertrude" - Hennuyères,
- ✓ "Les Ropieurs" - Mons,
- ✓ "La Bergeronnette" - Luttre,
- ✓ "L'éveil" - Feluy,
- ✓ "La Ribambelle" - Chimay,
- ✓ "La Chenille" - Sivry-Rance,
- ✓ "Les Bout' Chous" - Forchies-la-Marche,
- ✓ "Les P'tits Doux Rois" - Dour,
- ✓ "Les P'tits Filous" - Quévy-le-Petit,
- ✓ "Les P'tits Doudous" - Frameries,
- ✓ "Les Petits Pas", "Les Nénuphars" et "Les Coccinelles" - Ath,
- ✓ "Les Bouts d'Choux" - Basècles,
- ✓ "Les Petits Fripons" - Silly.

Ce travail a été possible grâce au soutien de l'ONE, et en particulier de Madame Anzalone, coordinatrice subrégionale du Hainaut, et de Mesdames Anne Fortemps, Ann Van de Walle, Brigitte Delforge, Dominique Piron, Bernadette Michel, Françoise Niquet, coordinatrices.



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** (pré-requis), 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 y consomment 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 éducative** 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, et 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 des 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'Etoiles" 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 la mise en place des 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 éducative, le "cuistot", 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.



**Les temps de repas dans les milieux
d'accueil de la petite enfance :**
un plaisir !



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 :



Fiches d'analyse

Quelques conseils pratiques avant de réaliser l'analyse des temps de repas.

En équipe, se rappeler de quelques points

- ✓ La qualité du lien entre enfant et puéricultrice permet un climat sécurisant, des expériences positives et un plaisir partagé. Cette qualité du lien constitue un pré-requis aux réflexions qui vont suivre.
- ✓ Les âges mentionnés le sont à titre indicatif. Ils constituent des points de repère. Le rythme et l'évolution de l'enfant sont les premiers éléments à prendre en compte.
- ✓ Il en est de même pour les quantités renseignées.
- ✓ L'outil propose une approche globale des temps de repas qui va donc au-delà du contenu de l'assiette. C'est pour cette raison que les aspects liés aux apprentissages, aux règles de vie, aux sanitaires, à la gestion des déchets... sont également pris en compte.
- ✓ ...

En équipe, décider de quelques points

- ✓ Pourquoi va-t-on réaliser ce travail ?
Pour analyser et éventuellement améliorer nos pratiques (usage interne) ?
Pour relayer de l'information à notre pouvoir organisateur ? ...
- ✓ Avec qui allons-nous travailler ?
Uniquement en interne ?
Avec d'autres partenaires (coordinatrice ONE, membres du PO....) ?
- ✓ ...

A noter encore

- ✓ Certains critères peuvent paraître redondants. Toutefois, le travail peut se réaliser de manière globale (avec l'ensemble des fiches) ou par groupe de fiches (thèmes travaillés progressivement dans le temps). Dès lors, certains critères sont importants à prendre en compte dans chaque groupe de fiches.
- ✓ Des fiches peuvent éventuellement être photocopiées selon les besoins (dans le cas où il y a plusieurs lieux de prise de repas par exemple).
- ✓

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



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	Sans objet	Commentaires
Généralités					
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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le milieu d'accueil soutient l'allaitement maternel (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"/>	<input type="checkbox"/>	
Les premières expériences de diversification alimentaire sont réservées aux parents.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La diversification alimentaire se met en place dans le milieu d'accueil en collaboration avec les parents.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dans la plupart des cas, la diversification alimentaire commence au plus tard à 6 mois (selon le développement de l'enfant, l'avis du pédiatre et des parents).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lorsque les encadrants repèrent que l'enfant n'est pas prêt pour la diversification alimentaire, ils en parlent aux parents et proposent de la postposer.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lors de l'introduction de l'alimentation solide, un seul aliment nouveau (légume ou fruit) est proposé à la fois.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le nouvel aliment (légume ou fruit) est proposé pendant 2 à 3 jours (pour vérifier la tolérance).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Au début de la diversification, le repas mixé est complété par un biberon de lait adapté (jusqu'à ce que l'enfant consomme +/- l'entièreté du repas).	<input type="checkbox"/>	<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	Sans objet	Commentaires
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"/>	<input type="checkbox"/>	
Boissons					
Le milieu d'accueil propose à tous les enfants de l'eau <u>nature</u> (sans aucun ajout), à plusieurs moments de la journée, lors des repas et en dehors des repas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
L'eau en bouteille est conservée et distribuée dans le respect des mesures d'hygiène (ex. au frigo, pendant 24 h maximum).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Déjeuner et complément du petit déjeuner (dans le cas où le MA propose ces temps de repas).					
Le MA propose un petit déjeuner aux enfants qui n'ont pas mangé à la maison.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le petit déjeuner proposé par le MA est composé :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• de pain beurré, au moins 4 fois par semaine ;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• de céréales, au maximum 1 fois par semaine ;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• d'un fruit frais, chaque jour de la semaine (éventuellement 1/4 ou 1/2 fruit) ;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• de lait, chaque jour de la semaine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le MA propose un complément de petit déjeuner aux enfants qui ont déjeuné tôt ou de manière incomplète.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lorsque le MA propose un complément de petit déjeuner, il est proposé jusqu'à 8 h 30 maximum.	<input type="checkbox"/>	<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	Sans objet	Commentaires
<p><u>Le complément de petit déjeuner est composé chaque jour :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> d'une <u>petite</u> quantité d'aliment(s) pour ne pas couper l'appétit des enfants. d'un aliment intéressant sur le plan nutritionnel et qui n'était pas présent au déjeuner (ex. pain beurré, morceaux de fruits frais, petit verre de lait...). 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Repas de midi					
Le MA propose un potage aux enfants d'âge "moyen" et aux plus grands.	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	
Le potage est réalisé à base de légumes frais ou surgelés.	<input type="checkbox"/>	<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 <u>cuits</u> ou <u>crus</u> selon l'âge des enfants).	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<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	Sans objet	Commentaires
Repas de midi					
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"/>	<input type="checkbox"/>	
Tous les légumes sont proposés aux enfants dès la diversification.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La quantité de féculents est adaptée à l'âge des enfants (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"/>	<input type="checkbox"/>	
Les féculents proposés sont adaptés à l'âge des enfants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les quantités de viande sont adaptées à l'âge des enfants (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"/>	<input type="checkbox"/>	
Les différents types de viande sont alternés sur la semaine (ex. volaille, viande blanche, viande rouge, œufs, poisson...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les préparations à base de viande hachée (ex. sauces, boulettes, sauce bolognaise...) sont réservées aux plus grands et sont limitées à deux fois par mois maximum.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A midi, le service de la viande est limité à une seule fois, pour tous les enfants (pas de 2 ^e portion de viande).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les aliments (viande, légumes, pommes de terre) des bébés sont cuits à la vapeur ou à l'eau.	<input type="checkbox"/>	<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	Sans objet	Commentaires
Repas de midi					
La cuisson vapeur (ou à l'eau) est privilégiée même pour les plus grands (ex. pour légumes, pommes de terre...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
L'équivalent de 2 à 3 cuillères à café de matière grasse <u>cru</u> (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"/>	<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 ...) ne sont pas servies dans le MA.	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	
Goûters					
Les panades des petits sont réalisées à base de fruits frais, sans ajout de biscuits ni de sucre (selon les besoins de l'enfant, la panade de fruits peut être complétée par son lait habituel ou par de la mie de pain ou des céréales non lactées, sans arômes et sans sucre ajouté).	<input type="checkbox"/>	<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	Sans objet	Commentaires
Goûters					
Le goûter des enfants plus grands est constitué chaque jour d'un fruit frais (salade de fruits, compote, smoothies...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le fruit frais du goûter est complété : <ul style="list-style-type: none"> • par du pain (blanc, gris...) beurré au moins 3 fois sur la semaine ; • par du lait (boisson) adapté à l'âge de l'enfant, 1 à 2 fois sur la semaine ; • par un laitage (yaourt, fromage, crème, riz au lait...) maximum 1 fois sur la semaine. 	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	
Les friandises telles que pâtisseries, gaufres, crêpes, chocolat, mousse au chocolat, biscuits... même réalisées par le MA, 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"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Fiche 2 - Analyse du lieu où se prennent les repas



Fiche 2 Analyse du lieu où se prennent les repas

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Sans objet	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"/>	<input type="checkbox"/>	
En matière d'hygiène, le MA a déjà bénéficié de conseils et/ou d'un suivi par des organismes tels que l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire) ou d'autres services (ex. Hainaut Vigilance Sanitaire).	<input type="checkbox"/>	<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 validé par l'AFSCA.	<input type="checkbox"/>	<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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le lait maternel ou adapté est conservé et distribué dans le respect des normes d'hygiène (récipient fermé, étiqueté...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Il est demandé aux parents d'être attentifs aux conditions d'hygiène lors du transport du lait maternel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le MA dispose de frigo(s) adapté(s) et fonctionnel(s).	<input type="checkbox"/>	<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, contrôle de la température, pas de produits non alimentaires...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les frigos sont entretenus de manière adéquate (1 fois par semaine, produit détergent sans odeur...).	<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	Sans objet	Commentaires
Les aliments sont maintenus aux températures préconisées par l'AFSCA jusqu'au moment du repas de chaque enfant (aliments chauds à + de 60 ° C et aliments froids à moins de 7 ° C).	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	
Le lieu de prise de repas est agréable (gai, décoré, coloré, joli...).	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	
Les qualités acoustiques du local sont satisfaisantes (peu ou pas de résonnance).	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	
La vaisselle est adaptée à l'âge des enfants.	<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	Sans objet	Commentaires
Le mobilier (ex. tables, chaises...) est suffisant et en bon état.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le mobilier est adapté à l'âge et à l'évolution des enfants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le personnel encadrant dispose de mobilier suffisant et en bon état.	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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...)



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

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Sans objet	Commentaires
Les tables sont nettoyées juste avant le service des repas.	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	
Les repas sont distribués en fonction des besoins de l'enfant (rythme, appétit...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le temps consacré à la prise du repas est d'environ 20 à 30 minutes.	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	
Un délai d'environ 3 heures est observé entre les repas.	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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



Fiche 4 Analyse de l'encadrement

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Sans objet	Commentaires
L'encadrement est "suffisant" par rapport au nombre d'enfants et permet de respecter le rythme et l'évolution de l'enfant.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les personnes qui encadrent les enfants bénéficient de formations continuées (ex. au niveau hygiène, relationnel, éducatif...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les formations suivies ont fait l'objet d'un retour au sein de l'équipe (partage des connaissances).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pendant les temps de repas, les tâches à réaliser et leur répartition sont clairement identifiées (ex. gestion du nettoyage des tables, du service, du temps d'attente, de l'aide aux petits, du débarrassage...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les règles de vie sont claires et 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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	

Fiche 4 Analyse de l'encadrement

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Sans objet	Commentaires
<p>Lorsque plusieurs personnes encadrent les enfants : l'équipe (ou les équipes) a (ont) la possibilité de se concerter, 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"/>	<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"/>	<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"/>	

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



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	Sans objet	Commentaires
Le temps des repas est considéré comme un temps éducatif, de découvertes et de plaisir (ex. découverte des différents sens, apprentissages sociaux et culturels...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Des rituels sont mis en place pour préparer les enfants au temps du repas (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 repères temporels tels que l'horloge, le bruit du chariot..., énumération du menu, tableau avec illustrations des aliments...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les rituels mis en place avant le repas favorisent l'autonomie des enfants (ex. implication des enfants plus grands dans la préparation de la table, dans la pose du bavoir...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lors du service, une attention particulière est apportée à la présentation des aliments dans l'assiette (ex. séparation des aliments, variation des couleurs, utilisation d'herbes aromatiques...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La texture du repas évolue en fonction de l'âge de l'enfant et du rythme qui lui est propre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les enfants (au moins à partir de 12 mois, voire avant) ont la possibilité de manipuler des couverts (cuillère, fourchette, couteau) de taille et de forme adaptées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les enfants sont invités et non forcés à goûter tous les aliments.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les repas se déroulent dans un climat sécurisant pour l'enfant (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...).	<input type="checkbox"/>	<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	Sans objet	Commentaires
En fonction de leur âge, l'autonomie des enfants est encouragée à chaque étape du repas (ex. manipulation des couverts, exploration cadrée de l'assiette, participation des enfants au service...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lorsque certains enfants ont encore faim, ils peuvent se resservir (ou être resservis) en légumes et/ou en féculents.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les enfants peuvent laisser une partie de leur repas lorsqu'ils n'ont plus faim.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les rituels mis en place après les repas favorisent l'autonomie des enfants (débarrassage des tables, lavage mains-bouche, sensibilisation au brossage des dents...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Des règles de vie structurent les temps de repas (ex. politesse, comportements attendus et acceptés selon les âges...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les règles de vie durant les repas sont adaptées à l'âge des enfants (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), à leur rythme et comprises par chacun.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les parents sont informés des progrès, des découvertes et des expériences alimentaires de leur enfant (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"/>	<input type="checkbox"/>	
Le 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.	<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 6 - Analyse des sanitaires (coins changes, petites toilettes)



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

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Sans objet	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"/>	<input type="checkbox"/>	
L'aménagement de ces espaces permet au personnel de maintenir une relation de qualité (ex. contact visuel et verbal) avec les autres enfants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pour un plus grand confort, les enfants sont propres (changés) et/ou invités à passer aux toilettes avant chaque repas.	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	
Les enfants sont invités à se laver les mains avant chaque repas (et après si nécessaire).	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	
Le personnel se lave les mains avant le service des repas.	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	
Les espaces de change disposent de poubelles adéquates (avec pédale et couvercle) et permettent de jeter directement les langes souillés.	<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	Sans objet	Commentaires
Les espaces de change disposent d'une manne à linge sale avec couvercle.	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	
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...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les chasses d'eau sont fonctionnelles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Selon leur évolution, les enfants plus grands disposent de papier toilette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les enfants disposent d'un moyen hygiénique pour se sécher les mains.	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	
Les toilettes sont nettoyées au moins une fois par jour.	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	

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

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

Fiche 7 - Analyse par rapport au développement durable



Fiche 7 Analyse par rapport au développement durable

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Sans objet	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"/>	<input type="checkbox"/>	
Les aliments utilisés (fruits, légumes, viande, laitages...) sont préférentiellement de proximité (produits locaux ou régionaux, producteurs ou fournisseurs locaux ou régionaux...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La commande et/ou l'utilisation des fruits et légumes s'organise de manière à limiter le gaspillage (ex. ajustement des commandes, adaptation des goûters, réalisations culinaires telles que salades de fruits, smoothies...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
L'eau de boisson est de distribution après vérification des canalisations et usage adéquat des robinetteries (nettoyage régulier, élimination de la 1 ^{ère} eau après un temps de non utilisation...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le système de robinets permet de limiter la consommation d'eau (régulateur de débit, régulateur de la durée d'écoulement de l'eau...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Une réflexion sur la réduction de la consommation énergétique est en place au sein du MA (éviter les déperditions de chaleur, éteindre dans les locaux non occupés, débrancher les appareils non utilisés, couper taques et four un peu avant la fin des cuissons...).	<input type="checkbox"/>	<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 (ex. réduire le gaspillage alimentaire, composter, éviter le suremballage...).	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	

Fiche 7 Analyse par rapport au développement durable

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Sans objet	Commentaires
Le tri des déchets est organisé dans la cuisine.	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	
Les enfants plus grands sont invités à respecter le tri des déchets.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le milieu d'accueil privilégie les produits d'entretien respectueux de l'environnement et de la santé.	<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 8 - Autres éléments que vous souhaitez analyser



Fiche 8 Autres éléments que vous souhaitez analyser

Items	Tout à fait rencontré	Plus ou moins rencontré	Pas rencontré	Sans objet	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"/>	<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 le tableau qui se trouve à la page suivante.

Suite à l'analyse réalisée, nous vous suggérons, pour chaque priorité de travail, de préciser :

- les changements attendus,
- les pistes à explorer,
- les personnes à impliquer,
- les échéances.

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

Date de la 1^{ère} analyse : _____

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 à laquelle 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 • CLPS
Les 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

<http://www.clpsct.org>

CLPS Hainaut occidental

<http://www.clpsho.be>

CLPS Mons-Soignies

<http://www.clps-mons-soignies.be>

- L'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire • AFSCA
L'Unité Provinciale de Contrôle du Hainaut
Avenue Thomas Edison 3 • 7000 Mons
Tel. : 065 40 62 11
Courriel : Info.HAI@afsca.be
<http://www.afsca.be>

En fonction des thématiques, des ressources provinciales sont également disponibles.

- L'Observatoire de la Santé du Hainaut • OSH
Département Milieux de vie et territoires
Rue de Saint-Antoine 1 • 7021 Havré
Tél. : 065 87 96 41
Courriel : observatoire.sante@hainaut.be
<http://observatoiresante.hainaut.be>
- Hainaut Vigilance Sanitaire • HVS
Boulevard Sainctelette 55 • 7000 Mons
Tél. : 065 40 36 10
Courriel : hvs.info@hainaut.be
- Hainaut Développement - Parc Scientifique Initialis
Boulevard Initialis 22 • 7000 Mons
Tél. : 065 34 25 00
Courriel : info@hainaut-developpement.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, Editions 2013 et 2014.
- "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.
- "Quand je serai propre", ONE, Edition 2012.
- ALMA, Alimentation dans les Milieux d'Accueil de la petite enfance, rapport provisoire à destination du Comité d'Accompagnement du Fonds Houtman, APES-Ulg, OSH, 15 mars 2009.

Cette liste est non exhaustive.



Annexe : 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 ; 1 / 2 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, ¼ temps de direction par tranche de 12 places.





Observatoire de la Santé du Hainaut

Institut provincial de promotion de la santé
Domaine provincial du Bois d'Havré
rue de Saint-Antoine 1 - 7021 Havré - Belgique
Tél. : +32 (0)65 87 96 00 - Fax : +32 (0)65 87 96 79
Courriel : observatoire.sante@hainaut.be



Retrouvez-nous sur Facebook
www.facebook.com/hainaut.sante

Visitez notre site Internet

<http://observatoiresante.hainaut.be>

