



Direction Départementale de la Cohésion Sociale (D.D.C.S.)

# *L'alimentation en CVC*

## JOURNÉE ANNUELLE DES ACCUEILS DE MINEURS EN LOIRE-ATLANTIQUE

*Vendredi 20 mai 2011 - maison de quartier de Doulon, Nantes*

### Programme

**A partir de 9 H 00** : Accueil des participants.

**9 H 30** : Ouverture de la réunion par la DDCS  
et mot d'accueil de M. Philippe Deplanque directeur général de l'ACCOORD

**9 H 45 – 11 H 15 : l'alimentation en accueil collectif de mineurs**

Par M. Michel Le Jeune, chargé de mission national restaurants d'enfants et de jeunes à la Ligue de l'enseignement ; avec le concours de M. Gérard Michoux, Eclaireurs neutres de France membre de la Conférence française du scoutisme

Le repas dans un centre de vacances ou un accueil de loisirs est certes un temps d'alimentation, mais aussi un temps éducatif. Il se passe toujours beaucoup de choses autour d'un repas, manger, partager, découvrir, échanger.... Dans le contexte actuel, de PNNS 3 et de loi de programmation agricole, les enjeux de l'éducation à l'alimentation sont remis au goût du jour. Quelle place et quel rôle peuvent avoir un accueil collectif de mineurs autour de ces questions d'éducation sociale et d'éducation à l'alimentation ?

Le « guide de bonnes pratiques d'hygiène des aliments - Restauration collective de plein air organisée dans le cadre des *accueils collectifs de mineurs* » est paru fin 2010. Ce guide, certes technique, est aussi un guide qui précise comment l'alimentation en séjour itinérant ou sous tente peut avoir des aspects pédagogiques.

*Pause : 10 minutes*

11 H 30 – 12 H 30 : ateliers

**1. Les allergies alimentaires (Institut Départemental d'Analyse et de Conseil - IDAC)**

*Intervenante : Mme Christine Le Mer, responsable du service Conseil et Formation*

Quelles sont les principales allergies rencontrées ? Que doit comporter un PAI ? Comment accompagner au mieux les enfants et leurs familles ? Voici quelques-unes des questions abordées dans cet atelier qui permettra également de se familiariser avec des traitements d'urgence.

[www.idac.fr](http://www.idac.fr)

**2. Manger « bio et local » (AFR de Chéméré)**

*Intervenante : Mme Tatiana Berthelot, Présidente de l'Association*

L'association famille rurale de Chéméré a impulsé une démarche locale sur le « bien manger ». L'alimentation biologique a été introduite sur les goûters et les repas des accueils tandis que des producteurs locaux étaient privilégiés. Le témoignage des bénévoles de l'association permettra aux participants de prendre la mesure de ce genre de démarche.

**3. Animation et handicap (par le comité de suivi de la Charte Accueil Handicap)**

*Intervenant : M. Antoine Béliveau, membre du comité de suivi de la Charte, animateur aux CEMEA*

« Au travers les témoignages d'une directrice et d'une animatrice en situation de handicap nous échangerons sur les moyens favorisant l'accessibilité aux fonctions d'animateurs pour tous, y compris les personnes en situation de handicap. Ces échanges nous permettront également de traverser les représentations du handicap, et la manière dont nous pouvons en échanger avec des enfants, ou avec des parents. »

[www.aha-lacharte.org](http://www.aha-lacharte.org)

**12 H 30 – 13 H 45 : pause déjeuner (repas pris sur place)**

**13 H 45 – 14 H 30 : intervention des services vétérinaires**

Par Mme Sophie Belichon, chef du pôle restauration collective à la DDPP

Après quelques rappels du contexte réglementaire et institutionnel, les principaux dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments et leurs moyens de maîtrise en restauration collective sont évoqués concrètement à travers une présentation des grilles d'inspection des services vétérinaires de la Direction départementale de la protection des populations.

**14 H 30 – 14 H 50 : informations diverses de la DDPS**

Témoignage de la maison de quartier de Doulon sur les repas organisés par le club jeunes avec les familles

**15 H 00 – 16 H 00 : ateliers**

*Fin : 16 h*

\* \* \*