

L'alimentation en ACM

Se nourrir étant un besoin primaire il est logique de considérer l'alimentation comme une question centrale et non pas comme une question de base qui devrait trouver réponse en toute simplicité. Elle mérite une approche transversale et réfléchie.

En effet, se nourrir, renvoie à plusieurs axes :

- justice sociale
- éducation alimentaire de la jeunesse
- lutte contre le gaspillage alimentaire
- ancrage territorial de notre alimentation

A ce titre, notre objectif devrait être d'assurer aux jeunes en ACM l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptable au regard de nos engagements territoriaux.

Ce type de nourriture favorisant l'emploi et la protection de l'environnement, est en totale cohésion avec nos valeurs.

Dans la plupart des situations d'accueil, et notamment en accueil en plein air (bivouac), les temps consacrés à la préparation des repas sont considérés comme des temps d'activités éducatives aux cours desquels les animateurs ont le souci de faire acquérir toutes les bonnes pratiques d'hygiène alimentaires et de consommation afin que celles-ci soient éventuellement réinvesties à la maison. Cette approche ne peut qu'appuyer et renforcer l'idée d'autonomie et la curiosité chez le jeune.

A notre sens cette thématique devrait être une question centrale et prioritaire de la CDC Trièves (territoire TEPOS à énergie positive, nombreux engagement environnementaux, configuration et exemplarité du territoire Trièves depuis de nombreuses années sur l'alimentation saine (producteurs locaux, bios), Trièves siège de Terre vivante.

Constats actuels dans ma pratique professionnelle

L'alimentation dans les ACM sans hébergement et avec hébergement du Trièves ne connaît pas actuellement de ligne collective et directrice.

L'organisation de l'alimentation de chaque ACM dépend actuellement des volontés, moyens et contraintes techniques de chaque équipement et équipe de direction.

Pour rappel l'origine sanitaire des colos c'était assuré une bonne alimentation et un air sain aux enfants. Dans le Trièves l'air est sain mais les ACM du Trièves donnent-ils toujours une nourriture saine aux enfants ?

Préconisation /

Que chaque ACM ait le guide cuisinier en colo /<https://cuisinier-en-colo.com/>

Pour les séjours :

Favoriser une alimentation saine et équilibrée avec des produits majoritairement bio et locaux, cuisiner avec les enfants et les jeunes et proscrire les boîtes de conserve et privilégier les produits non transformés.

Mettre l'alimentation au cœur des projets pédagogiques en systématisant la gestion libre des séjours, manger sain cela demande de faire des choix, des courses, du temps de préparation et de la convivialité.

Ouvrir des comptes auprès des producteurs locaux proches des lieux de séjours limiter un maximum les achats en grande surface, dédier un vrai budget à la ligne alimentation des ACM. Rémunérer correctement des producteurs locaux est forcément plus cher que acheter les produits à bas coûts

d'une grande surface.

Prendre en compte les spécificités alimentaires et choix des enfants et jeunes accueillis et s'y adapter au mieux. Cela demande à être précisé et cadré pour ne pas être dépassé

Pour les ACM sans hébergement

Equiper dans la mesure du possible des cuisines au minimum de normes collectives afin de pouvoir faire des ateliers cuisine et préparer certains repas (en cours à Mixages).

Continuer à chercher comment changer de prestataire de préparation des repas à Mixages les repas sont vraiment mauvais et mal équilibrés. A mon avis il y a urgence..mais cela sera pour 2021 vu que la convention avec le prestataire a été résignée.

Deux propositions :

- 1) Embaucher un cuisinier de métier en juillet et deuxième quinzaine d'août qui préparerait les repas des deux accueils de loisirs dans une cuisine pro (louer une cuisine d'un des deux collèges).
- 2) Travailler avec un seul et autre prestataire, demander au bistrot de la place à Clelles et étudier la possibilité des transports en liaison chaudes.

Autre piste

Travailler en collaboration avec notre collègue Laurie Scrimgeour qui est en charge d'une mission alimentation au pôle de Clelles pour la CDC Trièves

Evaluation

- Qualité et équilibre des repas / Quantité de restes alimentaires
- Plaisirs et sourires des enfants et jeunes à manger et à préparer des repas

Ressources pour l'équipe

<https://ressources-cemea-pdll.org/spip.php?rubrique36>

<https://www.eedf.fr/wp-content/uploads/2019/02/14.1-Guide-des-bonnes-pratiques-dhygi%C3%A8ne-de-la-restauration-collective-de-plein-air.pdf>

http://www.servicejeunesse.asso.fr/Regelementation_ACM/Hygiene_Alimentaire.htm#2.1

<https://www.jesuisanimateur.fr/metier/editorial/list/reglementation/interdictions/est-ce-autorise-de/>

http://www.vendee.gouv.fr/IMG/pdf/ACM_hygine_et_scurit_alimentaires_version_3.pdf

http://www.lozere.gouv.fr/content/download/22584/167648/file/ACM_cuisine_plein_air.pdf