

## EQUILIBRE ALIMENTAIRE EN ETABLISSEMENT D'ACCUEIL DU JEUNE ENFANT

PROPOSER DES REPAS ADAPTES AUX BESOINS DES 0-3 ANS

**Dates :** 14-15 octobre 2021

**Durée :** 2 jours (14 h)

**Lieu :** Campus de l'Institut Pasteur de Lille

**Tarif :** 790 € HT

**Ref. :** ALTP - Adaptable en INTRA

**Public :** personnel en charge de la prestation de restauration en EAJE, directeur (trice) de crèche, puériculteur (trice), éducateur (trice) de jeune enfant, diététicien(ne), gestionnaire et élus en charge de la petite enfance.

**Intervenante:** Sophie Le May, ingénieur en nutrition et diététicienne

### OBJECTIFS :

- Approfondir et actualiser ses connaissances en matière d'alimentation du jeune enfant
- Connaître la réglementation et les recommandations du GEMRCN (Groupement d'étude de marchés Restauration collective Nutrition) relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis
- Etablir des menus équilibrés
- Savoir prendre en charge les enfants souffrant d'une allergie alimentaire

### 1ERE JOURNEE

#### **Matin :**

- Tour de table et présentation du programme
- L'alimentation du tout petit en question :
  - o Présentation des différentes familles d'aliments et de leurs intérêts nutritionnels
  - o L'alimentation lactée : allaitement et laits infantiles
  - o Les étapes de la diversification
- La formation des choix et préférences alimentaires chez l'enfant
- Erreurs fréquentes à éviter

#### **Après-midi :**

- Principes de l'équilibre alimentaire en crèche : présentation du cadre réglementaire et des recommandations du GEMRCN
- tour d'horizon des produits destinés aux enfants en bas âge.

### 2EME

#### **Contact :**

Catherine Billet  
Tél. 03 20 87 72 71  
[formation@pasteur-lille.fr](mailto:formation@pasteur-lille.fr)

**Institut Pasteur de Lille**  
Service Nutrition & Activité physique  
1 rue du Professeur Calmette – BP 245  
59019 Lille Cedex

## JOURNEE

---

### Matin :

Application concrète dans votre structure :

Travail en sous-groupe en situation professionnelle

Exercices pratiques sur la mise en place d'un menu et d'un plan alimentaire

### Après-midi :

Les allergies alimentaires pédiatriques :

- Qu'est-ce qu'une allergie ?
- Symptômes, manifestations
- Les traitements
- Les aliments les plus souvent mis en cause
- La diversification en cas d'allergie alimentaire
- Prise en charge d'un enfant allergique par la structure d'accueil :
  - o En pratique : exemple de PAI (Plan d'Accueil Individualisé)
  - o L'étiquetage des allergènes sur les aliments pré-emballés
  - o Etudes de cas concrets

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

---

- Vidéo-projection
- Support écrit ou informatique
- Exposé participatif
- Exercices d'application
- Mise en pratique

### Contact :

Catherine Billet

Tél. 03 20 87 72 71

[formation@pasteur-lille.fr](mailto:formation@pasteur-lille.fr)

**Institut Pasteur de Lille**

Service Nutrition & Activité physique

1 rue du Professeur Calmette – BP 245

59019 Lille Cedex