

L'ALIMENTATION DE L'ENFANT AU CŒUR DE LA SANTE ET DE LA PREVENTION

LE CONSTAT LES BESOINS

« La destinée des nations dépend de la façon dont elles se nourrissent. » Anthelme Brillat-Savarin, Physiologie du goût, 1826.

« Il n'y a aucun Etat au monde où l'Obésité n'est pas en augmentation. Depuis 1998, l'obésité est considérée comme une épidémie, qui se propage à toute allure. Et, le plus effrayant, c'est que jusqu'à présent, personne n'a réussi à la stopper. » OMS Genève 1998

Notre pôle sanitaire et social assure depuis 1994, les formations « CAP Petite Enfance, BEP Carrières Sanitaires et Sociales et BTS Economie Sociale et Familiale ». Il sensibilise nos étudiants sur les risques liés aux mauvaises habitudes alimentaires chez l'enfant de 0 à 6 ans, mais aussi, chez l'adolescent, chez l'adulte et chez la personne âgée. Des actions professionnelles, de prévention ont été menées, intra-muros, sous forme d'affichages, de dépliants et de débats afin d'alerter les autres étudiants du centre, sur les dangers d'une alimentation déséquilibrée.

Notre équipe de diététiciennes s'est penchée de façon plus approfondie sur ce constat alarmant et sur l'évolution de l'obésité dans la prochaine décennie. Elle propose une première session :

- sur les données actuelles,
- la prévention,
- le dépistage,
- les conduites à tenir face à ce « cataclysme »,
- l'hygiène alimentaire,
- le PNNS : Plan National Nutrition Santé.

Cette formation s'adresse à tous les professionnels de santé, mais particulièrement aux professionnels de la Petite Enfance : puéricultrice, infirmière, sage-femme, éducatrice de jeunes enfants, auxiliaire de puériculture, titulaire du CAP Petite Enfance, conseillère en Economie Sociale et Familiale.

L'objectif final :

- sensibiliser **le personnel, les assistantes maternelles et les familles** à l'hygiène alimentaire et aux risques liés à une alimentation déséquilibrée.
- mettre en place des actions de prévention par des ateliers d'animation.

L'ALIMENTATION DE L'ENFANT AU COEUR DE LA SANTE ET DE LA PREVENTION

Responsable du Pôle social : Chantal Le Gouguec

Responsable de la formation : Laurence Jaffré-Le Bouquin

UNE FORMATION QUALIFIANTE ADAPTEE AUX PROFESSIONNELS DE LA PETITE ENFANCE

*Un programme à la carte !
Inscrivez-vous*

**Le PNNS 2 : Comment être acteur du Plan National
Nutrition Santé**

2 journées, soit 14 h

HACCP et Paquet Hygiène

En structure d'accueil : la nouvelle réglementation

2 journées, soit 14 h

Prévenir et dépister l'obésité chez l'enfant

3 journées, soit 21 h

La cuisine en crèche et dans les collectivités d'enfants

2 journées, soit 14 h

UN PROGRAMME A LA CARTE

Le PNNS 2 : Comment être acteur du Plan National Nutrition Santé ?

- Qu'est-ce que le PNNS ? Historique et bilans du PNNS 1.
- Objectifs et mise en œuvre du PNNS 2.
- Description des 9 objectifs du PNNS 2 et des actions à mener.

HACCP et PAQUET HYGIENE en structure d'accueil : La nouvelle réglementation.

- La méthode HACCP : missions et principes.
- Comment mettre en place la méthode HACCP en cuisine ?
- Le paquet hygiène : quels seront les changements ?

Prévenir et dépister l'obésité chez l'enfant

- Données actuelles (évolution, population touchée...)
- Pourquoi cette évolution ?
 - les erreurs alimentaires précoces
 - la sédentarité
 - les aspects psychologiques
 - les facteurs économiques
 - les facteurs socioculturels
- La prévention
 - les campagnes d'information (PNNS)
 - les actions pouvant être organisées
 - les rôles de la restauration collective
 - les nourrissons et la supplémentation
- Le dépistage
 - étude des courbes d'Indice de Masse Corporelle
 - comment reconnaître un enfant présentant un trouble du comportement alimentaire ?
- La conduite à tenir : conseils hygiéno-diététiques

La cuisine en crèche et dans les collectivités d'enfants

- Techniques de base en cuisine
- Règles d'hygiène de base
- L'équilibre des repas : comment composer un plan alimentaire et des repas adaptés ?
- Préparation de recettes de base pour les enfants :
 - de 6 mois à 1 an
 - de 1 à 3 ans
 - de 3 à 6 ans