

<https://ressources-cemea-pdll.org/spip.php?article1081>



Alimentation collective, quelques enjeux

- Textes - Vie quotidienne - Repas -

Date de mise en ligne : vendredi 31 juillet 2015

Les besoins auxquels l'alimentation et le moment du repas doivent répondre, constituent aujourd'hui des enjeux éducatifs importants. Le centre de vacances de Montrem dans le cadre du projet éducatif global de la ville de Saint-Denis, s'est assigné des objectifs depuis longtemps. Le centre de vacances est un lieu privilégié pour sensibiliser les enfants et les plus grands à cette très importante question de l'alimentation.

Pour l'essentiel la question de la santé se joue au « travers » de la table, il est donc important de vivre le moment du repas, comme un moment où l'on prend conscience des véritables enjeux qu'il recouvre pour la santé. Il faut donc apprendre à gérer ses besoins sur le plan nutritif, avec une alimentation saine, équilibrée et variée, pour se construire, récupérer, réparer son corps, son organisme. Il est nécessaire dans la prévision des menus de prévoir les apports indispensables, diversifiés et adaptés à l'échelle de la journée, de la semaine et de la saison. L'alimentation doit tenir compte du moment de la journée, des activités, de l'âge et du goût qui évolue au court de la vie. La durée du repas est un facteur qu'il faut maîtriser au niveau du service, au-delà d'une heure pour des enfants cela devient très difficile, accélérer le service est tout aussi préjudiciable.

DÉCOUVERTE-APPRENTISSAGE

Il est utile et enrichissant d'élargir la palette des goûts et des saveurs, d'où l'importance et la place de la présentation et de la cuisine (l'art d'accommoder les aliments) dans la mise en bouche et en appétit. L'art de la table cultive tous les sens : vue, ouïe, odorat, goût.

La suite dans le document joint...

Jacques Ranoux, Les Cahiers de l'animation n° 64, CEMEA, octobre 2008