

Bonnes pratiques faciles à mettre en place et issues du terrain

Les bonnes pratiques présentées ci-dessous ont toutes été effectuées par des structures d'accueil et vous sont présentées ici de manière anonyme.

Les enfants votent à chaque fin de repas pour dire si ce menu devrait être reproposé prochainement.

Grâce à une petite boîte et des jetons (colorés, ici vert ou rouge), les enfants peuvent à la fin du repas, si c'est leur souhait, donner leur avis sur le repas qui leur a été servi. À la fin de chaque journée, les jetons sont comptés. À la fin de la semaine, le ou la responsable communique les résultats à la personne qui livre ou prépare les repas. Cela permet à terme de réduire le gaspillage alimentaire et de proposer aux enfants des repas qui leurs plaisent.

**Cela permet de l'amélioration continue dans les domaines suivants :
pédagogie, collaboration avec les fournisseurs de repas, etc.**

Tout le personnel de la crèche a accès rapidement à un tableau récapitulant les allergies et les intolérances alimentaires de chaque enfant. Il est affiché dans un espace discret mais accessible pour les adultes.

À chaque arrivée d'un nouvel enfant, un tableau avec les allergies et intolérances est mis à jour. L'objectif est le suivant : rendre facile d'accès l'information pour le personnel et éventuellement pour le personnel soignant si une erreur est faite. Il est possible d'y ajouter un protocole « allergie et intolérance », pour savoir comment réagir en cas d'ingestion ou de contact avec la substance concernée. Dans la mesure du possible, une formation continue sur le sujet des allergies et

des intolérances alimentaires est disponible pour les personnes qui le souhaitent chaque année.

Cela permet de l'amélioration continue dans les domaines suivants : allergies et intolérances alimentaires, collaboration avec les parents, organisation, etc.

Une fois par année, la structure d'accueil propose « une semaine du goût ». Différentes activités sur les goûts, la nourriture et la saisonnalité des produits sont faits selon les tranches d'âges.

Lors d'une semaine thématique, les enfants sont sensibilisés à ce qui se trouve dans leurs assiettes. On discute de la manière dont poussent certains fruits et légumes, leur provenance ou la saison à laquelle ils peuvent être récoltés localement. On discute également des goûts qu'on apprécie, de ceux qu'on n'aime moins grâce à des jeux. L'odorat est aussi mobilisé. L'idée est de prendre de temps de découvrir des saveurs sans danger et de permettre d'ouvrir ses horizons.

Cela permet de l'amélioration continue dans les domaines suivants : pédagogie, restauration, alimentation durable, etc.

Développement des compétences de l'équipe et ancrage des bonnes pratiques au sein de l'organisation

Chaque année, la direction et l'équipe choisissent ensemble les thèmes à aborder (voir le guide pratique [ici](#)) et les discutent à l'aide de ce guide lors d'une réunion d'équipe. L'équipe se met ensuite d'accord sur un à trois objectifs à mettre en œuvre au cours du semestre suivant et à consolider par la suite. Les succès et les obstacles sont régulièrement discutés lors des réunions d'équipe.

Ou

Il est également recommandé de mener régulièrement des enquêtes auprès du personnel des structures régionales à l'aide de la check-list du guide et de discuter des mesures à prendre.

Cela permet de l'amélioration continue dans les domaines actuels de l'organisation.