



FICHE 1

L'ALIMENTATION

Associer l'utilisateur à la démarche « alimentation »

OBJECTIFS

- ☑ **Optimiser les pratiques « bienveillantes » à l'égard des usagers**
- ☑ **Veiller à la professionnalisation des accompagnants**
- ☑ **Respecter la législation et les contraintes budgétaires**

Défini par chaque établissement, dans le respect des orientations associatives, en fonction du profil des personnes accueillies, et de ses possibilités (groupes d'expression, conseil de vie sociale), le concept pourrait aussi se définir par les actions suivantes :

- participer (« faire avec ») à l'élaboration des menus voire de certains repas,
- prendre part à l'achat des denrées lorsque c'est possible,
- bénéficier des espaces créatifs, de bien-être (ateliers culinaires, espaces de respect du rythme particulier de certains usagers...).

Dans le respect de chacun et sur un principe de laïcité garanti à chaque personne accompagnée, **les régimes alimentaires (hors médical) liés aux choix de modes de vie, aux convictions religieuses ou autres seront respectés dans la limite des contraintes organisationnelles des établissements accueillants**. Ils doivent faire l'objet d'une pratique exceptionnelle, (Projet Personnalisé d'Accompagnement, Information sur le livret d'accueil...) sans que les choix d'un usager contraignent quelque autre personne accompagnée et toujours en recherchant le consentement libre et éclairé.

Accompagner les pratiques professionnelles

Développer les formations autour de l'accompagnement sur l'alimentation en collectivité et particulièrement auprès de publics vulnérables.





Les principes de l'ETHIQUE ALIMENTAIRE

SELON LES 5 PILIERS D'ERIC BIRLOUEZ,
INGÉNIEUR AGRONOME ET SOCIOLOGUE

1 | L'ETHIQUE DU CORPS

Education à la santé et au bien-être

Promouvoir des produits naturels et adaptés. Etre à l'écoute des besoins (physiologiques, psychologiques, affectifs...) de l'utilisateur (pour sa santé et son plaisir) tout en étant compatibles avec l'organisation du service.

2 | L'ETHIQUE ANIMALE

Education à la consommation de viande animale raisonnée

Susciter une réflexion autour de la nécessité nutritionnelle d'une part, de la protection animale d'autre part ; l'idée étant de développer la capacité à exprimer ses choix en connaissance de cause.

3 | L'ETHIQUE DE LA NATURE

Education au respect de l'environnement

Développer la capacité à consommer des produits de saison, non traités.
« Pas de fraises à Noël »

4 | L'ETHIQUE DE LA SOLIDARITE

Education à la prise en compte des producteurs

Informé et encouragé à privilégier des produits non transformés issus de l'agriculture locale.

5 | L'ETHIQUE DE LA TRANSPARENCE

Education à la prise en compte de la chaîne alimentaire

Favoriser les produits qui offrent une traçabilité sincère et fiable.