



## Le Journal de l'Animation n°218

Date: Avril 2021

Au sommaire de ce numéro:

- Éduquer à l'alimentation : tous à table !
- L'alimentation en ACM : de l'individu au collectif
- Appliquer les principes d'hygiène alimentaire dans l'animation
- La Maison de Courcelles de la fourche à la fourchette !
- Tour de France des appros Bafa cuisine
- Équipe d'animation et alimentation : quels liens, quels enjeux ?
- Un mois, un mot – E comme égalité
- Anim'test – Êtes-vous gourmand.e ?

### Sommaire détaillé

#### JDA N° 218 - SPÉCIAL ALIMENTATION

##### Dossier Pro – L'alimentation en ACM : de l'individu au collectif

L'alimentation est un besoin fondamental qui tient une place toute particulière dans les accueils collectifs de mineurs. En effet, ce sont des lieux privilégiés pour y développer une éducation au goût et permettre d'apprendre aux jeunes les bienfaits d'une alimentation équilibrée. Mais ce sont avant tout des lieux de collectivité, où l'on cherche à respecter les convictions et les choix individuels sans jugement ni assignation identitaire, avec

bienveillance et ouverture d'esprit. Nos habitudes alimentaires, qui disent un peu de ce que nous sommes, peuvent donc s'y révéler une source de questionnements comme un formidable levier pour sensibiliser les jeunes citoyens.

### Dossier Action – **Éduquer à l'alimentation : tous à table !**

Découvrir les saveurs, expérimenter de nouveaux goûts, voyager à travers son assiette, partager, offrir... le bien-être, le plaisir et la cuisine se révèlent lorsque l'on passe à table. Pourtant, la malbouffe et la sédentarité gagnent du terrain et mettent en exergue des dégâts en matière de santé, d'environnement et d'égalité sociale. Si les pouvoirs publics ont tant de mal à légiférer pour une alimentation de qualité pour tous, garante du respect de la planète, la société civile quant à elle œuvre au quotidien pour un accès à une meilleure alimentation pour tous (ateliers cuisines, paniers bio pour les plus démunis, jardins partagés...). De nombreuses actions sont à mettre en place, en étant sensibles à la diversité des modèles alimentaires et des cultures, sans esprit de jugement, mais avec gourmandise !

### Sur le terrain – **Tour de France des apros Bafa cuisine**

La cuisine est indissociable des séjours, et beaucoup, animateurs comme participants, gardent en mémoire des souvenirs culinaires des colonies de vacances passées. Et si l'on allait voir de plus près comment se déroulent aujourd'hui les formations d'approfondissement Bafa sur le thème de la cuisine ?

### Formation personnelle – **Équipe d'animation et alimentation : quels liens, quels enjeux ?**

Quels sont les liens qui unissent la vie de l'équipe à la thématique de l'alimentation ? L'alimentation est un des piliers de nos vies individuelles et collectives, personnelles et professionnelles. Nos manières de vivre notre alimentation disent donc quelque chose des personnes que nous sommes, des professionnels que nous sommes, des équipes que nous sommes.

### Un mois, un mot – **E comme égalité**

Si les questions d'égalité femmes-hommes sont au cœur des débats nationaux et représentent des enjeux sociétaux importants, elles traversent notre champ d'activité tant au niveau de l'encadrement que du public accueilli. Où en sommes-nous en 2021 ?

### Sur le terrain – **De la fourche à la fourchette**

La Maison de Courcelles (<https://maisondecourcelles.fr>) promeut depuis plus de 30 ans des espaces où chacun est accueilli et reconnu, et des actions éducatives et de loisirs permettant à chacun de devenir acteur de sa propre vie. Ces valeurs se retrouvent aussi dans son projet alimentaire qui ne cesse d'évoluer... et qui surtout ne s'arrête pas à l'assiette.

### Anim'test – **Êtes-vous gourmand.e ?**

12 questions pour vous tester, commentées par Pascal Mullard.

### Bon à savoir – **Appliquer les principes d'hygiène alimentaire en ACM avec les enfants**

Un esprit positif décidé à chercher à tout prix un « bon côté » à la crise sanitaire qui immobilise le monde entier depuis plus d'un an le trouverait du côté de l'hygiène alimentaire. En effet, les habitudes prises par l'ensemble de la population de se laver fréquemment les mains, de ne plus porter les mains à son visage et de mettre un masque vont dans un sens éducatif de bonnes pratiques à mettre en œuvre en cuisine, en particulier lorsqu'on le fait avec et pour des enfants.

Fiches techniques :

Nature – Fabriquer des abris pour les abeilles

Cinéma – Ferda la fourmi, de Hermina Tyrlova

Jouer – Les enquêtes d'Agathe et Chris à travers le temps : jour 8 – le XIXe : le Far west

Jouer – Les enquêtes d'Agathe et Chris à travers le temps : jour 8 – le cadavre exquis

**Et toutes nos rubriques d'actualité :**

**Anim'Actualités**

**Des livres et vous**

**Le meilleur du web**

**Musique et chansons**

**Sur les écrans**

**Le tableau de bord du responsable**