



## *Cher animateur, Cher Cuistot,*

Tous les ans, des milliers d'enfants et de jeunes passent entre nos mains pour les plaines, séjours ou camps. Nous avons tous le souci d'une **prise en charge de qualité** pour offrir à chaque enfant et à chaque jeune un temps unique, formateur et (ré)créatif.

Le respect des règles d'hygiène est un des aspects de cette qualité !

Depuis ces dernières années, l'accent est mis sur **l'hygiène alimentaire** dans nos structures et nos Centres de Vacances. Mais le respect de ces règles d'hygiène n'a de sens que si elles s'inscrivent dans une démarche pédagogique qui nous est chère.

Cuisiner avec nos enfants et nos jeunes, c'est : les éduquer au goût, développer leurs sens, dans tous les sens, respecter l'environnement et leur donner envie de refaire ce qu'ils ont expérimenté avec nous à la maison.

Cette démarche pédagogique, toi, en tant qu'animateur ou cuistot, tu l'as entreprise depuis de nombreuses années avec ambition, créativité et détermination.

### *Un outil ...*

À travers « Un cuistot plus que parfait », RÉSONANCE - plateforme d'Associations et Organisations de Jeunesse - souhaite soutenir cette démarche pédagogique en accompagnant chaque acteur de terrain, quelle que soit sa fonction, dans la mise en place de ses pratiques éducatives.

Elle s'adresse à toi, tout spécialement, cuistot sans peur et sans reproche, chef de ta cuisine, de ce qui y entre et de ce qui en sort !

Sur base de l'expérience de nos différents terrains, nous avons élaboré **une charte de 10 règles de bonnes conduites, facilement applicables**, quelle que soit ta réalité de terrain. Cette charte est déclinée sous la forme d'une affiche. **Facile d'utilisation, elle peut s'accrocher presque partout où tu es, et te permettre de jongler avec des gestes faciles pour préserver les normes d'hygiène dans ton intendance.**

Mais ce n'est pas tout : en complément de l'affiche, tu trouveras aussi :

- un **mémo « Faut-il tout jeter ? »** pour éviter le gaspillage alimentaire et les intoxications ;
- des **autocollants à apposer où tu veux** et, pourquoi pas, dans les endroits stratégiques de ton lieu de vie ? C'est une bonne manière de se rappeler les 10 conseils présents sur l'affiche, de les avoir toujours sous les yeux, même quand l'affiche n'est pas à portée de vue. N'hésite pas à demander au propriétaire des lieux pour les laisser ou alors, pense à les enlever à la fin de ton séjour ! Sache que ces autocollants n'utilisent aucune colle, tu peux donc les utiliser et les réutiliser de manière durable !



Aucune règle ne peut prétendre être plus importante qu'une autre, c'est l'observation de l'ensemble qui peut vous garantir une animation où cuisiner est, et reste, un plaisir, sans risque de crampe au ventre.

*... qui va plus loin !*

Un certain nombre de règles reprises ici feront écho à ce que tu fais déjà, d'autres demanderont, sans doute, une adaptation dans tes pratiques, mais quoi qu'il en soit, rien d'insurmontable !

Nos plaines, nos camps et nos séjours privilégient et développent, au quotidien, la démarche du « faire avec » nos enfants et nos jeunes.

Manger et cuisiner font partie des plaisirs de la vie, et cela s'apprend. Retrousser ses manches, mettre la main à la pâte, toucher, goûter, mélanger, malaxer... autant de gestes essentiels à poser pour (se) découvrir, apprendre et refaire chez soi.

*« Un cuisinier plus que parfait » souhaite être un outil qui facilite cette démarche de découverte tout en respectant les règles de base à l'intérieur desquelles peut se déployer ta créativité, en tant qu'animateur, avec ton groupe d'enfants ou de jeunes.*

Enfin, rappelons que l'attention à **l'hygiène alimentaire est une responsabilité partagée**. En tant qu'animateur, bien sûr, tu as la tienne. Mais les parents ont également la leur dans les choix qu'ils font, par exemple, dans la garniture des tartines de leur(s) enfant(s). Si tu as à être garant de ce qui se fait dans ta structure, tu n'es néanmoins pas responsable d'un sandwich au filet américain, venant de la maison, qui aurait mal tourné ! ;-) Par contre, il peut être utile de préciser aux parents que ton organisation ne dispose pas de frigo pour l'entreposer.

Tu l'auras compris, derrière cet outil pédagogique aux allures simples, se cache **une démarche de formation, d'éducation et de prévention**. En effet, en tant qu'Organisations et Associations de Jeunesse reconnues par la Fédération Wallonie-Bruxelles, nous voulons former des CRACS : Citoyens Responsables, Actifs, Critiques et Solidaires. L'affiche « Un cuisinier plus que parfait » participe donc à cette mission d'éducation.

Nous croyons que les changements durables passent par des actions simples, mais soutenues sur le long terme, par l'ensemble des personnes qui entourent nos jeunes !

*Alors, à tes pétrins et à tes assiettes !*



Cet outil a été réalisé par RÉSONANCE et le groupe de travail - composé de/d' : Arc-en-Ciel, Ocarina, les Guides, Kaleo, le Patro et Les Scouts -, avec l'aide de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA).

Dernière mise à jour : mars 2020