

Utiliser l'Enchaînement Alimentaire pour traiter la sélectivité des enfants autistes

Conseils et astuces pour la mise en place d'activités culinaires dans un établissement scolaire d'enseignement spécialisé



*Document réalisé par ANTONA Elisa
Étudiante en 3^{ème} année de bachelier
Section diététique
Dans le cadre d'un Travail de Fin d'Étude*

*HEPH Condorcet de Tournai
2020-2021*

Sommaire



1) Introduction	p. 4
<i>Qu'est-ce que la sélectivité alimentaire ?</i>	p. 4
<i>La méthode de l'enchaînement alimentaire</i>	p. 4
2) <i>Mettre en place une activité d'enchaînement alimentaire</i>	p. 6
a) <i>L'enquête préalable</i>	p. 6
b) <i>Le matériel</i>	p. 8
c) <i>L'organisation</i>	p. 10
d) <i>L'élaboration d'une chaîne</i>	p. 10
e) <i>Conseils et astuces supplémentaires</i>	p. 13
3) <i>Exemples de chaînes en détail</i>	p. 16
a) <i>Chaîne de la carotte</i>	p. 16
b) <i>Chaîne du kiwi</i>	p. 16
4) <i>D'autres idées pour combattre la sélectivité alimentaire</i>	p. 18
<i>Activité n°1 : Peinture et pinceaux comestibles</i>	p. 18
<i>Activité n°2 : Formes et constructions</i>	p. 19



1) Introduction

Qu'est-ce que la sélectivité alimentaire?

Ce terme définit chez une personne la volonté d'écartier plusieurs aliments ou catégories d'aliments de son régime alimentaire normal. Les causes de ce comportement sont diverses, et les contraintes quotidiennes qu'il implique peuvent avoir des conséquences importantes sur la vie sociale de l'individu.

Dans sa forme sévère, la sélectivité alimentaire peut suggérer un **Trouble du Comportement Alimentaire Restrictif ou Évitant** (ou **Avoidant Restrictive Food Intake Disorder** tel que cité dans le **DSMS-V**). L'impact de ce trouble sur la santé n'est pas négligeable et peut mener à un état de dénutrition, en raison d'apports alimentaires inadéquats ou insuffisants.

Entre autres, la raison d'une sélectivité alimentaire sévère peut être liée à des troubles sensoriels d'origine neurologique, affectant la sensibilité aux goûts et aux textures des aliments. Ce type de trouble est très répandu parmi les populations autistes.

Différentes approches peuvent être menées pour amoindrir ce trouble, tel que la mise en place d'activités éducatives et ludiques pour aborder les difficultés physiques et sociales en lien avec l'alimentation. Veiller à la qualité de l'environnement lors des temps de table ainsi qu'à celle de l'interaction entre l'enfant et la personne administrant les repas sont également des pistes à explorer.

La méthode de l'Enchaînement Alimentaire

Traduit de l'anglais "Food-Chaining", l'Enchaînement Alimentaire est un concept développé par une équipe de logopèdes, médecins et diététiciens dont l'ouvrage "Food-Chaining" (FRAKER C., 2007) fut produit de leur travail commun. Créée à l'origine pour une utilisation domestique, l'application de cette méthode dans le milieu scolaire a également permis d'obtenir des résultats intéressants et prometteurs. Sa pratique nécessite toutefois d'être adaptée en fonction des goûts et particularités de chaque élève.

La méthode de l'Enchaînement Alimentaire consiste à partir d'un aliment "malsain" pour arriver un à un à un aliment "sain", en modifiant les particularités de ce premier, tel que sa texture, son goût, sa température ou son apparence pour se rapprocher de ceux du second. Cela peut nécessiter plusieurs étapes, qui constitueront la "chaîne" pouvant être très courte ou très longue.

Les aliments "malsains" utilisés dans cette méthode sont des plats ou friandises familières et appréciées des enfants. Ils sont souvent trop riches en graisses, en sel ou en sucre. Ces éléments permettent néanmoins de débiter les activités d'Enchaînement Alimentaire pour arriver ensuite aux aliments "sains", tel que des légumes et fruits frais ou légèrement cuits, lesquels sont bien souvent moins tolérés par les enfants manifestant de la sélectivité alimentaire.

Le principe de l'Enchaînement Alimentaire repose sur la variation des différentes caractéristiques d'un aliment ou d'une recette ;

Exemples :



Ci-dessus, une chaîne débute avec des pâtes à la sauce tomate. Puis, la quantité de pâtes est diminuée tandis que la quantité de sauce est augmentée. Une carotte est également ajoutée dans la recette de la sauce tomate. La sauce est ensuite remplacée par de la soupe, servie avec des pâtes de plus petite taille. Finalement, la chaîne s'achève avec une soupe aux carottes et à la tomates.



Ci-dessus, une chaîne débute avec une boulette de pois chiches et de légumes finement mixés. Ensuite une boulette d'apparence similaire, mais cette fois majoritairement composée de morceaux de brocolis grossiers, est proposée. Enfin, des petites portions de brocolis cuits à l'eau sont présentés.

D'autres exemples de chaînes se trouvent en page 16.

2) Mettre en place une activité d'enchaînement alimentaire

a) L'enquête préalable

Avant d'entamer toute activité pratique, il est essentiel de récolter les renseignements suivants chez chaque élève, notamment par l'intermédiaire de questionnaires à l'attention des parents :

- Présence ou non de troubles moteurs oraux affectant la capacité à s'alimenter (difficultés pour mâcher ou avaler) ;*
- Présence d'antécédents médicaux ou de troubles digestifs pouvant expliquer le comportement alimentaire ou interférer avec l'activité ;*
- Présence d'allergies ou d'intolérances alimentaires.*

En cas de contre-indication, il sera nécessaire de consulter l'avis d'une logopède ou d'écarter tout aliments pouvant poser problème lors des activités.

Les préférences alimentaires des enfants doivent également être recueillies afin de déterminer les aliments qui sont le plus et le moins appréciés par l'ensemble de la classe. Ces informations permettront de choisir les aliments "malsains" et "sains" et d'établir une chaîne d'après ceux-ci.

Voici un exemple de questionnaire permettant de cibler les goûts :

Questionnaire de préférences alimentaires de l'enfant

Merci de cocher les aliments que votre enfant accepte de manger .

Textures préférées :

- Croustillant
- Moelleux
- Textures mixtes

Goûts préférés :

- Salé
- Sucré
- Épicé
- Fade

Températures préférées :

- Chaud
- Tiède
- Froid
- Glacé

Produits de boulangerie :

- Toast, biscottes
- Chips
- Biscuits
- Petits gâteaux, cakes
- Donuts
- Tartes aux fruits
- Pain
- Couques au beurre
- Céréales de petit-déj.
- Crêpes
- Autre :

Produits laitiers :

- Fromage à tartiner
- Fromage en tranches
- Fromage à pâte molle
- Fromage à pâte dure
- Lait
- Yaourt
- Crème glacée
- Milkshake/ Smoothie
- Autre :

Condiments :

- Ketchup
- Mayonnaise
- Moutarde
- Beurre
- Sauce Bolognaise
- Sauce au Pesto
- Miel
- Chocolat à tartiner
- Confiture
- Autre :

Légumes :

- Brocoli
- Carottes
- Champignons
- Chicon
- Chou-fleur
- Choux de Bruxelles
- Courgette
- Épinards
- Patates douces
- Petits pois
- Potiron
- Tomate
- Autre :

Fruits :

- Banane
- Poire
- Pomme
- Clémentine
- Fraise
- Kiwi
- Raisin
- Melon
- Fruits séchés
- Autre :

Plats :

- Spaghettis
- Boulettes de viande
- Lasagnes
- Pizza
- Frites
- Omelette
- Purée
- Riz
- Quiche
- Soupe
- Bouillon aux légumes
- Autre :

Top 3 des aliments favoris (cités ou non précédemment):

1)..... ; 2)..... ; 3).....

Top 3 des aliments détestés (cités ou non précédemment):

1)..... ; 2)..... ; 3).....

b) Le matériel

Le matériel de cuisine nécessaire à la réalisation de l'activité est varié en fonction des recettes constituant la chaîne établie. Les ustensiles classiques, dont les établissements scolaires sont en général équipés, suffiront largement.

Puisque les aliments et préparations culinaires devront être présentés en portions très réduites(*), il est conseillé d'utiliser des bols, assiettes ou récipients de petites tailles. Veillez à ce que ceux-ci ne soient pas trop facilement renversables. Les moules en silicone (Types « cupcakes ») accueillent très bien les petites portions d'aliments, ils sont solides et également aisément manipulables.



(*) Pour cette activité, des portions alimentaires individuelles de +/- 30g sont recommandées.

*Pour les enfants
présentant des troubles
moteurs ou ayant
tendance à se salir
lorsqu'ils mangent, un
grand moule en silicone
présentant plusieurs
cavités peut leur offrir
plus de stabilité :*



c) L'organisation

Les activités peuvent être organisées en fonction des horaires de l'établissement et du nombre d'éléments que contient la "chaîne" établie.

Par exemple, une ou deux "chaines" peuvent être étalées sur toute l'année scolaire, à raison d'une activité par mois pour atteindre un à deux aliments "sains". Il est également envisageable d'associer cette activité à d'autres déjà instaurées dans l'établissement (Préparation de soupe hebdomadaire, préparations de biscuits de St Nicolas,...).

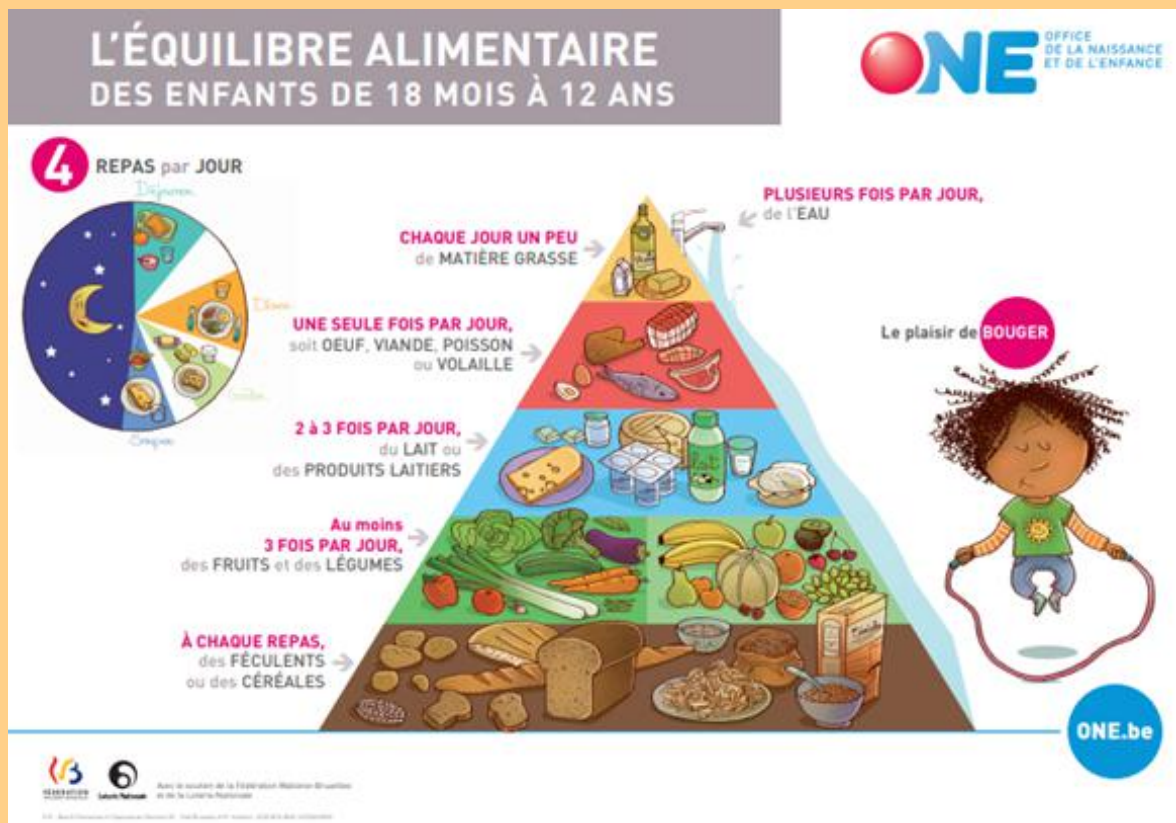
Il est conseillé de pratiquer l'activité juste avant le repas de midi. En effet, les enfants auront suffisamment d'appétit pour porter de l'intérêt aux préparations, et seront souvent plus conciliants qu'avant la collation du matin. En début de matinée, les enfants peuvent manquer de patience et refuser les préparations qui leurs sont proposées, tout en réclamant leur collations de 10h, sans doute à la suite d'un petit-déjeuner trop peu rassasiant.

Par ailleurs, il est préférable d'éviter de présenter les collations habituelles en même temps que les préparations culinaires car ces dernières pourraient alors être volontairement ignorées par les enfants.

Enfin, il faut avant tout prévoir le temps nécessaire à la confection des préparations culinaires, qui peuvent être réalisées la veille ou le jour même de l'activité, avec ou sans la participation des élèves. Pour gagner du temps, il peut être utile de congeler certains aliments en veillant toutefois à respecter les mesures d'hygiène nécessaires.

d) L'élaboration d'une chaîne

Tout d'abord, le choix des aliments "sains" et "malsains" pourra être fait en fonction des réponses aux questionnaires de préférences alimentaires remplis par les parents. Les repères d'objectifs alimentaires journaliers des enfants, illustrés ici par la pyramide alimentaire de l'ONE, peuvent être utiles pour visualiser les catégories d'aliments y faisant défaut.



Enfin, il est toujours conseillé de privilégier les fruits et légumes de saisons issus de productions locales et biologiques, bien que cela ne soit pas indispensable dans le cadre de cette activité.

Les viandes, volailles et poissons peuvent également être inclus dans les chaînes, cependant leur exclusion permet de diminuer les coûts des activités et minimiser les risques sanitaires liés aux nombreuses manipulations.

Une préparation communément appréciée par la population générale ne le sera pas forcément par des enfants présentant de l'autisme et de la sélectivité alimentaire. L'essentiel est de débiter la chaîne par une préparation se rapprochant le plus de ce qui est connu et familier des enfants ciblés par l'activité (Les questionnaires complétés par les parents sont d'une grande aide pour faire ce choix).

Il est préférable de se baser d'avantage sur des plats typiques (Frites, pâtes,..) ou bien d'y ajouter les caractéristiques fortement appréciées par ces enfants (Fromage fondu, fritures,..) pour s'en éloigner progressivement. Les préparations pouvant être adaptées en fonction des capacités de l'organisateur dans ce domaine, il n'est pas indispensable de posséder de hautes compétences en cuisine.

En revanche, les préparations industrielles (Marque de biscuits spécifique par ex.) sont difficiles à reproduire tant dans l'aspect que par le goût qui, exempté d'additifs, ne sera pas reconnu par les enfants. Ces derniers seront d'avantage susceptibles de refuser cette version "maison". Présenter des recettes inspirées de plats et desserts classiques augmente sensiblement les chances de succès. Présenter au moins une fois ces recettes dans leurs versions riches et originales permet également de "briser la glace" et mettre les enfants en confiance ; il est donc contre-productif de vouloir à tout prix inclure des fruits et des légumes dans les préparations dès le début de la "chaîne".

Les formes et décorations fantaisies (Pâtes en forme d'animaux, cœurs et autres garnitures en sucre,...) ont peu d'impact chez les enfants autistes, puisqu'elles ne constituent pas un élément familier et ne leur permettent pas d'identifier d'avantage la préparation présentée.

Par contre, accompagner certaines préparations de sauce Ketchup est un moyen simple mais efficace d'augmenter fortement l'intérêt des enfants. Attention cependant à ne pas en donner plus que nécessaire ; Imbiber légèrement une partie de la préparation est bien suffisant (En préservant certaines préparations dans le cas où un enfant n'apprécierait pas le condiment proposé). Le miel et la sauce au yaourt sont également des alternatives populaires. Évitez toutefois de mettre à disposition des pots remplis de sauce, qui risquerait d'être renversée ou "bue".

Une très faible quantité de préparation, d'environ 30g ou 3 'bouchées', est une portion individuelle optimale pour un enfant. Celle-ci est moins intimidante qu'une grande assiette bien remplie, et est donc plus susceptible d'être goûtée par les élèves. L'exposition à l'aliment doit avant tout être répétée, et bien qu'en faible quantité, un contact même visuel permet à l'enfant d'explorer ses sensations progressivement et à son propre rythme.

e) Conseils & astuces supplémentaires

Face à un enfant turbulent et peu réceptif, il est essentiel de rester compréhensif et de ne pas se laisser déstabiliser ;

Maintenir une attitude ouverte et bienveillante, ne pas manifester de colère ou du mécontentement

Être attentif aux réactions de l'enfant. Des gestes incontrôlés, rires nerveux, gémissements ou cris, ... sont des signes d'anxiété et de détresse

Attitude ouverte & positive

L'activité ne doit pas être une source de stress pour les enfants qui risquent rapidement d'associer une mauvaise expérience à la prise de repas. Notamment en raison de leur profil atypique, la coopérativité des enfants peut varier fortement selon les jours. Il faut respecter cela et ne pas les pousser à participer lorsqu'ils ne sont pas d'humeur favorable, au risque d'engendrer de l'anxiété et provoquer une association négative ayant des répercussions sur le reste des activités. Il est important de ne pas reproduire certaines injonctions habituelles lors des temps de tables, telle que forcer à finir l'assiette, gronder ou porter trop d'attention sur l'enfant qui refuse de goûter. L'activité doit être un moment d'exploration libre, l'enfant ne doit pas pressentir un risque d'être obligé de tout manger s'il décidait finalement de goûter.

Accorder à l'enfant le droit de progresser à son rythme et savoir apprécier les réussites, mêmes modestes

Trouver le moyen de communiquer avec l'enfant (gestes, toucher la main, parler de ce qu'il aime,..)

Renforcer les comportements positifs en félicitant l'élève et en lui permettant d'exprimer son humeur et ses émotions à sa façon

S'asseoir sur une chaise permet de se mettre au même niveau que les élèves et favorise l'interaction

Ne pas entraver l'espace personnel de l'enfant, sous peine de le mettre mal à l'aise

.....

Les petits progrès... sont le début d'un grand changement

Il peut être nécessaire à un enfant de goûter une dizaine de fois un aliment avant de l'apprécier. Si cet enfant souffre de sélectivité alimentaire sévère, il sera peut-être nécessaire pour lui de voir plusieurs fois cet aliment avant même de se décider à le goûter. Il est avant tout important de ne pas se décourager et de saluer chaque progrès aussi infime qu'il puisse paraître. Chaque cas est unique et mérite donc une attention spécifique.

Ainsi, il peut être utile de présenter plusieurs fois une même recette afin de permettre aux élèves de s'y accoutumer d'avantage. Une "chaîne" ne doit pas non plus être toujours linéaire. Il peut être nécessaire, lorsque les enfants ne se montrent pas convaincu ou peu coopératifs, de présenter à nouveau des préparations plus transformées où l'aliment "sain" est plus dissimulé (Par exemple, passer de morceaux de bananes glacées, à un gâteau au chocolat et à la banane).

Il faut pouvoir laisser le temps aux enfants de sortir de leur zone de confort. Ceci peut être favorisé en instaurant un climat de confiance ainsi que par la mise en place d'un environnement adéquat. Il faut également envisager toute une série d'objectifs dégressifs et plus facilement atteignables, en cas de fortes difficultés : Goûter si l'enfant ne veut pas manger, lécher s'il ne veut pas goûter, poser l'aliment sur les lèvres, sur la joue, sentir, prendre en main, toucher du bout du doigt, accepter d'être touché sur la main ou le bras avec l'aliment, toucher avec sa cuillère,... tout cela peut bien évidemment prendre la forme d'un jeu ou d'une activité à part entière. L'adulte présent peut aussi montrer l'exemple également en goûtant ou en initiant le jeu.

Mais encore ?

Une récompense peut être proposée comme motivation. Le but n'est pas de faire du chantage (qui de toute façon ne fonctionne pas puisque le problème vient vraisemblablement d'un trouble alimentaire et non d'un caprice), mais de déplacer le sujet de l'interaction avec l'enfant. L'objectif devient commun (faire gagner la récompense à l'enfant plutôt que manger pour faire plaisir à l'adulte) et non-alimentaire, ce qui permet de soulever la pression liée à l'ingestion de nourriture et l'anxiété générée par celle-ci. Par exemple, coller des stickers colorés sur le T-shirt des enfants qui acceptent de goûter les préparations. Cela peut être particulièrement utile si les enfants ciblés sont ceux présentant des troubles de la sélectivité sévères, avec lesquels d'autres approches ne se sont pas montrées efficaces. Les enfants ne sont cependant pas tous réceptifs (certains ne supportent pas d'avoir un objet collés sur leurs vêtements, d'autres n'y portent pas d'intérêt), c'est pourquoi il est important de toujours prendre en compte l'individualité de chaque cas et d'y apporter des solutions personnalisées lorsque cela est possible.

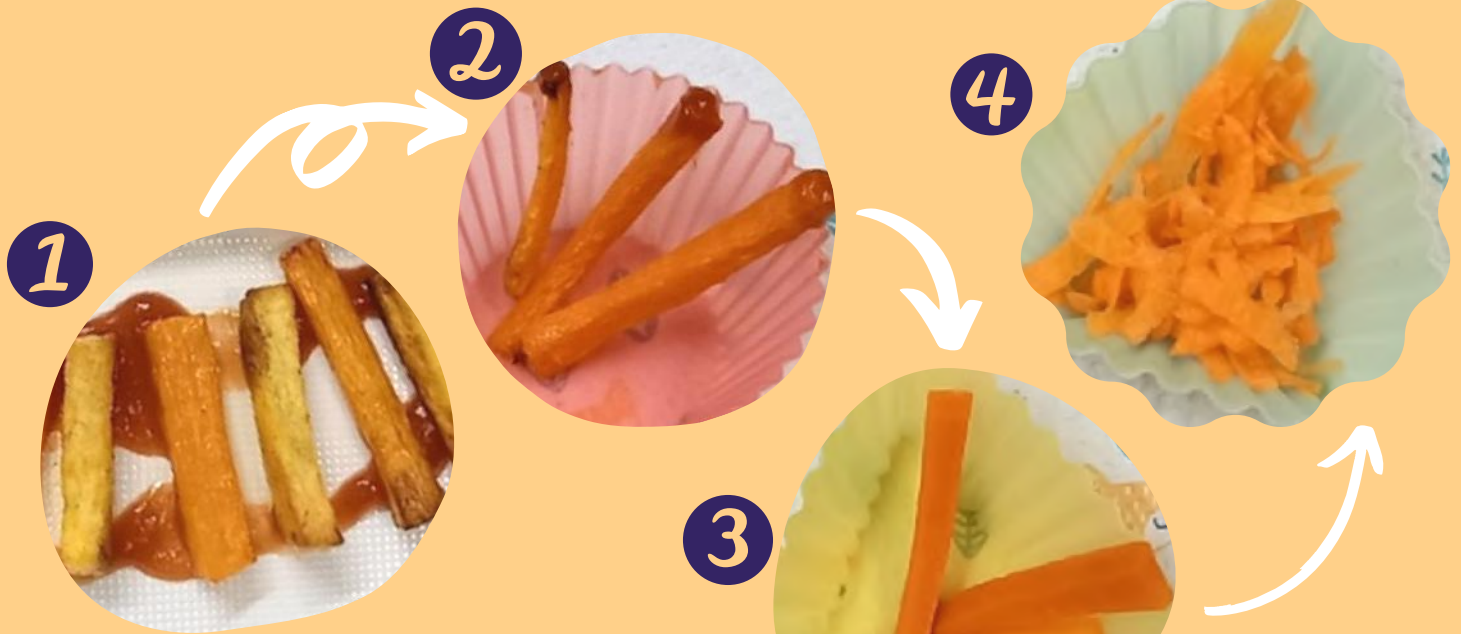
Pour les enfants hyper sensibles aux textures, proposez parfois des couverts mais essayez au maximum de les faire manger avec les doigts pour les habituer au contact avec les textures et en augmenter l'exposition. Dans ce même but, encouragez à débarrasser les restes de nourritures et vider les plats avec les doigts (Chez certains enfants, mettre fin à l'activité peut-être une motivation suffisante pour toucher les aliments). Veillez à mettre systématiquement un mouchoir ou un linge humide à disposition de l'enfant pour qu'il puisse se nettoyer les mains après un contact avec la nourriture.

Un dernier mot

Les enfants manifestant de la sélectivité alimentaire ont tendance à se méfier des aliments "étrangers" et des environnements "extérieurs". Cela signifie qu'ils évitent de goûter de la nourriture qu'ils ne reconnaissent pas, et qui ne vient pas de leur domicile. Les enfants sélectifs considèrent leur "mallette" (ou "boîte à tartine") et les emballages de leurs gouters comme un point de repère de ce qui est "familier" ou "connu". Il pourrait donc être intéressant d'encourager les parents à ne plus servir les collations dans leur emballage industriel mais plutôt débarrassées de celui-ci, afin que l'enfant apprenne à se fier à ses cinq sens plutôt qu'à ses habitudes pour reconnaître ce qu'il aime.

3) Exemples de chaînes en détail

a) Chaîne de la carotte



(1) Des frites classiques et de la sauce ketchup, très appréciées, sont présentées en même temps que des frites de carottes afin de familiariser les enfants à cette variante de la recette ;

(2) Les frites de carottes sont de nouveau présentées aux enfants ;

(3) Les carottes sont présentées sous forme de bâtonnet cuits à la vapeur, dont la texture est fondante ;

(4) Enfin, des carottes fraîchement râpées sont servies aux enfants.

b) Chaîne du kiwi

Recette de "Glace" aux fruits

Ingrédients pour 6 "glaces" :

- 125 g de yaourt ou de fromage blanc
- 100 g de fruits surgelés (Banane, framboise et kiwi)
- 2 C.àS. de sucre de canne

Mélanger tous les ingrédients, mixer et servir directement.

Pour une texture plus compacte, mettre 20 à 30min au congélateur. Consommer rapidement et ne pas conserver au-delà de 24h.

(1) La Chaîne débute par une "glace" aux fruits. Elle contient du yaourt, de la banane et des framboises. Cette préparation plait aux enfants appréciant les crèmes glacées aux fruits rouges ;

(2) Ensuite, la "glace" est de nouveau présentée mais contient cette fois du kiwi (mixé). Les enfants sont exposés à un faible goût de kiwi ;

(3) Il n'y a plus de framboises. La "glace" n'est plus de couleur rose et le goût du kiwi est plus prononcé ;

(4) Cette fois, seul des morceaux de kiwi frais sont servis avec du yaourt. Les enfants sont exposés au goût et à la texture du fruit ;

(5) Des morceaux de kiwi frais sont finalement présentés aux enfants.

Recette de frites de pommes de terre au four :

Ingrédients pour 6 portions :
- 200g de pommes de terre (PDT)
- 1 C.àS. d'huile d'olive
- Une pincée de sel et de paprika

Préchauffer le four à 230°C.
Couper les PDT en fins bâtonnets et les laisser tremper 10 minutes dans un grand bol d'eau chaude.
Égoutter.

Ensuite, mettre dans un bol et mélanger avec l'huile et les épices.

Déposer les PDT sur une grille recouverte de papier sulfurisé, et placer celle-ci dans le bas du four.

Cuire jusqu'à ce que les frites soient dorées (environ 20 minutes), les retourner à l'aide d'une spatule et laisser cuire 10 minutes de plus. Servir chaud.

Recette de frites de carottes au four:

Ingrédients pour 6 portions :
- 200g de carottes
- 1 C.àS. d'huile d'olive
- Une pincée de sel et de paprika

Préchauffer le four à 200°C.
Couper les carottes en fins bâtonnets.
Ensuite, les mettre dans un bol et mélanger avec l'huile et les épices.

Déposer les carottes sur une grille recouverte de papier sulfurisé, et placer celle-ci dans le bas du four.

Cuire jusqu'à ce que les frites soient dorées (environ 20 minutes). Servir chaud.

Recette de bâtonnets de carottes vapeur :

Ingrédients pour 6 portions :
- 200g de carottes

Couper les carottes en fins bâtonnets et les cuire à la vapeur pendant 10 minutes.



4) D'autres idées pour combattre la sélectivité alimentaire

Les enfants hyper-sensibles requièrent parfois plus d'efforts que les autres pour surmonter leurs aversions alimentaires. Solliciter l'exploration sensorielle sous forme de jeux, en y incluant des aliments, permet aux enfants de s'habituer aux odeurs et textures de ceux-ci sans ressentir le stress engendré par les moments de repas.

Voici donc des propositions d'activités ayant pour but d'exposer les enfants aux textures et aux caractéristiques sensorielles des aliments, autrement que dans l'assiette.

Activité n°1 : peinture et pinceaux comestibles

La réalisation de jus ou coulis de fruits et légumes permet d'obtenir une grande variété de liquides colorés, utilisables comme une peinture (comestible) sur du papier à dessin. Des morceaux de fruits et légumes peuvent également être utilisés comme outils (également comestibles) pour tamponner et peindre.

Matériel

- Une grande feuille de papier à dessin, avec ou sans dessin à colorier;
- Des morceaux de fruits ou légumes prédécoupés (Rectangles ou carrés de pomme, poire, carotte, pomme de terre, ...) ;
- Des récipients contenant différentes peintures alimentaires(*) ;
- De quoi ne pas se salir (tablier, nappe, ...)



(*)Réaliser différentes peintures comestibles (liste non-exhaustive) :

BLEU-VIOLET = Mixer du chou-rouge et récupérer le jus filtré

VERT = Mixer des épinard et récupérer le jus filtré

ROUGE-ROSE = Mixer de la betterave et récupérer le jus filtré

JAUNE = Mélanger de l'eau et du curcuma

Activité n°2 : Formes et constructions

Découper des formes dans des fruits et légumes à l'aide d'emporte-pièces, au préalable ou avec l'aide des élèves. Les morceaux peuvent être disposés sur une feuille de papier pour créer un portrait, ou être empilés pour construire une tour ou une maisonnette.

Il est possible d'associer cette activité à des activités d'apprentissage. Par exemple, reconnaître les formes et les placer sur une feuille d'après les noms et les dessins qui y figurent.

Matériel

- Une grande feuille de papier à dessin, avec ou sans indications;
- Des tranches de fruits ou légumes (ananas, pomme, aubergine, pomme de terre, ...) ;
- Des emporte-pièces en forme de coeur, triangles, fleurs, ... ;
- De quoi ne pas se salir (tablier, nappe, ...)



Cette brochure s'adresse à tout professionnel de l'éducation exerçant dans l'enseignement fondamental spécialisé, et désirant améliorer le comportement alimentaire de ses élèves ;

Vous trouverez ici des idées et des conseils pour organiser des activités visant à élargir le régime alimentaire d'enfants, présentant à la fois un trouble du spectre autistique et de la sélectivité alimentaire, en y réintroduisant tout type d'aliments d'après La méthode de l'Enchaînement Alimentaire.

• Pour en apprendre plus sur le Food-Chaining :

"Food chaining: The proven 6-step plan to stop picky eating, solve feeding problems, and expand your child's diet."

Auteurs : Fraker, C., Fishbein, M., Cox, S.& Walbert, L. . (2007). New York: Marlowe.

• Pour de plus amples informations sur la prise de repas en milieu d'accueil (Conseils, mesures d'hygiène, ...) :

Fiche "Manger, c'est plus que manger !" de l'ONE (2018), disponible via le lien ; <https://www.one.bel/public/brochures/brochuredetail/brochure/manger-cest-plus-que-manger-fiches/>