



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata



Fourchette verte

des tout-petits (1 à 4 ans)

Partie spécifique

Table des matières

1	Qu'est-ce que le label Fourchette verte des tout-petits?	2
2	Critères exigés pour le label Fourchette verte des tout-petits	3
3	Portions recommandées	4
4	Elaboration de menus équilibrés	6
	Annexe - Grille de menus Fourchette verte	7

Note liminaire: les recommandations de la Société Suisse de Nutrition SSN sont établies pour une journée complète. Celles de Fourchette verte varient selon la déclinaison du label, visant un repas unique à une journée complète (affiliation). Les deux organisations travaillent de concert à une meilleure alimentation et leurs principes sont concordants.

Crédits photos : Promotion Santé Suisse, Istock



1. Qu'est-ce que le label Fourchette verte des tout-petits?

Il s'agit d'une adaptation du label Fourchette verte pour les établissements servant des enfants de 1 à 4 ans.

Les critères de Fourchette verte des tout-petits (FV-TPP) :

- proposer des menus et des collations variés et équilibrés,
- offrir un environnement sain en respectant la législation concernant l'hygiène et en effectuant le tri des déchets.

Les critères concernant l'espace sans fumée et les boissons sans alcool ne sont pas pris en considération dans le label FV-TPP.

Chaque chef de cuisine ou directeur¹ d'établissement accueillant des enfants de moins de 4 ans peut demander l'attribution du label FV-TPP, en remplissant le formulaire «Demande de labellisation» (voir brochure partie générale, annexe 4) et 4 semaines de menus (voir brochure FV-TPP, page 7).

Fourchette verte – Ama terra

La déclinaison Fourchette verte – Ama terra des tout-petits peut être demandée dans certains cantons. Le profil additionnel d'Ama terra est gage de respect du développement durable en plus des critères nutritionnels. Renseignements auprès de la section cantonale.

Alimentation durant la première année de vie

Le label FV-TPP ne concerne pas le public des nourrissons et des bébés durant la première année de vie. Les conseils en matière d'allaitement et de diversification alimentaire durant cette période sont donnés en général par les pédiatres, les sages-femmes, les diététiciennes ou les consultantes en lactation.

Les diététiciennes diplômées ES/ HES des sections cantonales Fourchette verte sont à disposition pour traiter les questions liées à l'alimentation des enfants et des adolescents dans le cadre de formations des équipes éducatives, du personnel de cuisine, lors de réunions de parents, etc.

Remarques générales

Les fréquences et portions quotidiennes recommandées figurant ci-dessous se basent sur les recommandations de la Société Suisse de Nutrition SSN.

Ces quantités permettent de couvrir une partie des besoins théoriques. Les quantités réellement consommées par les enfants vont dépendre de leur faim, de leur rassasiement et surtout du stade de développement du comportement alimentaire dans lequel ils se trouvent.

La SSN a édité des feuilles d'information concernant l'alimentation des enfants².

Les refus et la néophobie

Plusieurs hypothèses expliquent pourquoi les enfants refusent de goûter certains aliments³:

- la peur de la nouveauté, appelée néophobie. Cette période qui débute dès la diversification est très marquée entre 2 et 10 ans. C'est un stade normal du développement du comportement alimentaire de l'enfant. Elle se traduit par certaines attitudes, telles que: trier les aliments mélangés, examiner les aliments, faire la grimace, tourner et retourner l'aliment avec la fourchette, refuser l'aliment sans le goûter. L'aspect de l'aliment joue un rôle prépondérant dans son acceptation par l'enfant, car ce dernier a plus de difficultés que l'adulte à aller au-delà du jugement visuel,
- le souvenir d'une dégustation désagréable: aliments piquants, acides ou de consistance peu appréciée.

La familiarisation

L'exposition à une alimentation diversifiée permettra à l'enfant de se familiariser avec des aliments qu'il refuse. Les décrire, parler de leur provenance, les déguster, parler des goûts appréciés et moins appréciés, les présenter plusieurs fois sous la même forme sont autant de moyens pour apprivoiser des aliments qui font peur, qui dégoûtent ou qui sont prétexte à exprimer une opposition. On peut par exemple combiner des mets bien acceptés avec des mets peu ou pas encore connus, tout comme présenter les nouveaux mets sous diverses formes.

¹ L'emploi du masculin et du féminin sous-entend l'autre genre et est valable pour tout le document.

² feuille d'information pour l'alimentation des enfants sous le lien <http://www.sge-ssn.ch/fr/toi-et-moi/boire-et-manger/aux-differentes-ages/enfance/>

³ Jaquet Muriel, Laimbacher Josef, L'alimentation de l'enfant en âge préscolaire, Berne: Ed. SSN 2010 (2e édition actualisée)

2. Critères exigés pour le label Fourchette verte des tout-petits

Fréquences quotidiennes

	petit déjeuner repas de midi 2 collations	petit déjeuner repas de midi 1 collation	repas de midi 1 collation	repas de midi 2 collations
Viande, poisson, oeufs, tofu, Quorn, légumineuses, fromage ⁴	1	1	1	1
Légumes et fruits	Minimum 3, dont au moins 1 cru si possible au repas de midi	Minimum 2, dont au moins 1 cru, si possible au repas de midi	Minimum 2, dont au moins 1 cru, si possible au repas de midi	Minimum 2, dont au moins 1 cru, si possible au repas de midi
Féculents ⁴	Minimum 2, dont 1 au petit déjeuner et 1 au repas de midi	Minimum 2, dont 1 au petit déjeuner et 1 au repas de midi	Minimum 1 au repas de midi	Minimum 1 au repas de midi
Produits laitiers ⁴	2 à 3	2 à 3	1 à 2	1 à 2
Mets sucrés ⁴	0 à 2	0 à 2	0 à 1	0 à 1
Mets gras et préparations grasses ⁴	0 à 1 par jour et maximum 3 par semaine	0 à 1 par jour et maximum 3 par semaine	0 à 1 par jour et maximum 3 par semaine	0 à 1 par jour et maximum 3 par semaine

Complément spécifique du label Fourchette verte des tout-petits aux critères généraux du label Fourchette verte (voir chapitre 2 de la brochure partie générale):

- la boisson de table est l'eau, éventuellement accompagnée d'une rondelle de citron, voire des tisanes maison non sucrées,
- les boissons sucrées ainsi que les boissons light ne remplacent ni ne complètent aucune autre boisson. C'est pourquoi elles ne seront proposées qu'en cas exceptionnel, comme une fête ou un anniversaire,
- les jus de fruits ou de légumes (100% pur jus) peuvent remplacer les fruits ou les légumes, mais au maximum 1 fois par jour,
- pour atteindre les quantités de légumes recommandées, lorsque de la salade verte est servie, il est nécessaire de lui associer des légumes cuits ou d'autres crudités,
- les fruits secs peuvent de temps en temps être offerts à la place des fruits, mais au maximum 1 fois par jour,
- le dessert est le plus souvent un fruit cru ou cuit ou un produit laitier,
- les salières et autres condiments (Aromat, ketchup, Maggi, etc.) ne sont pas à disposition sur les tables,
- le vin ou tout autre alcool ne doit pas être ajouté dans les mets lors de leur élaboration. Si de l'alcool venait néanmoins à être utilisé, il doit être cuit au moins 45 minutes à plus de 80 degrés,
- les menus à base de poisson sont proposés 1 à 4 fois par mois, selon la priorité choisie: aspect de durabilité ou nutritionnel,
- sur 5 repas de midi consécutifs, 4 féculents différents sont proposés, dont si possible au moins 1 avec une teneur élevée en fibres alimentaires. ⁵

⁴ Exemples dans la brochure partie générale, annexes 1 à 3

⁵ Un aliment avec teneur élevée en fibres alimentaires est défini dans l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires comme un aliment contenant au moins 6 g de fibres par 100 g d'aliments (SR 817.022.16, état le 7.6.2017).





3. Portions recommandées

Les recommandations pour l'équilibre quantitatif des menus FV-TTP diffèrent en fonction des tranches d'âge.

Les portions recommandées correspondent aux quantités prêtes à la consommation (poids cuit).

Petit déjeuner

Aliments	1 an	2 à 4 ans
Lait	1 dl	1 dl
ou yogourt, séré	100 g	100 g
ou fromage	15 à 30 g	15 à 30 g
Féculents: pain, pain croustillant, biscotte, flocons de céréales	30 à 50 g	30 à 50 g
	Selon les besoins individuels, la faim de l'enfant et l'activité physique pratiquée, ces quantités peuvent fortement varier.	
Beurre	5 g	5 g
Pâtes à tartiner sucrées, miel, confitures, gelées aux fruits et poudres chocolatées	0 à 10 g	10 à 15 g
Fruit cru ou jus (100% pur jus)	70 g / 1dl	100 g / 1dl

Repas de midi

Aliments	1 an	2 à 4 ans
Viande, volaille, poisson, crustacés	Max. 20 g	Max. 30 g
ou œufs	1/2 œuf	1/2 œuf
ou tofu, Quorn	40 g	50 g
ou légumineuses	40 g	60 g
ou fromage	15 à 30 g	15 à 30 g
Légumes crus (salades) et/ou légumes cuits	50 g	80 g
Jus de fruits ou de légumes (100% pur jus)	1 dl	1 dl
Pâtes, riz, céréales	Min. 80 g	Min. 100 g
ou pommes de terre	120 g	140 g
et/ou pain	1/2 tranche	1 tranche
	Selon les besoins individuels, la faim de l'enfant et l'activité physique pratiquée, ces quantités peuvent fortement varier.	
Fruits crus ou cuits ou desserts lactés	50 g 100 g	100 g 100 g
(en fonction de la collation de l'après-midi)		
Huiles selon recommandations	5 g	10 g

Il est important que les enfants, quel que soit leur âge, boivent régulièrement.

Les recommandations suivantes peuvent être faites.

Boisson - Eau en priorité	6 dl par jour	7 dl par jour
---------------------------	---------------	---------------

- lors de l'élaboration de menus végétariens, varier les sources de protéines: fromage, œufs, tofu, Quorn, légumineuses (lentilles, pois chiches, etc). Certains de ces aliments peuvent être servis en plat ou en dessert,
- pour une deuxième assiette ou pour servir une portion plus généreuse lors du repas de midi, privilégier les légumes ou les fruits et les féculents,
- encourager l'enfant à goûter de chaque plat, même en petite quantité, afin de favoriser le développement de son goût.

Collations

Des collations de bonne qualité, le plus souvent composées de fruits, de produits laitiers et/ou de féculents, sont servies entre les repas, permettant d'équilibrer les menus.

Un enfant qui a suffisamment mangé aux repas principaux n'a pas toujours besoin d'une collation.

Les pauses rythment une matinée, un après-midi, elles ont également un rôle social. Elles ne doivent pas être nécessairement synonymes de repas ou collation. Durant ces moments, des activités en mouvement peuvent être proposées.

Collation de la matinée

Aliments et/ou boisson	1 an	2 à 4 ans
Fruits ou légumes ou jus de fruits ou de légumes	70 g 1 dl	100 g 1 dl
Féculents sans sucre ajouté, sans graisse ajoutée: pain, biscotte, pain croustillant, pop corn nature, petit pain au lait, galettes de céréales, etc.		En petite quantité et en complément du petit déjeuner selon l'âge, l'appétit et l'activité de l'enfant. Certains enfants n'en ont pas besoin.
Produits laitiers nature: lait, fromage blanc frais, yogourt nature avec ou sans fruits, séré nature, etc.		

Goûter

Le goûter a davantage sa raison d'être. Il permet un apport d'énergie entre le repas de midi et celui du soir, soit une période qui peut durer de 7 à 8 heures.

Selon l'âge et l'activité physique de l'enfant, il se compose de 1 ou 2 aliments et de 1 boisson.

Aliments	1 an	2 à 4 ans
Lait ou yogourt ou dessert lacté ou fromage	1 dl 100 g 100 g 15 à 30 g	
Féculents sans sucre ajouté: pain, pain croustillant, pop-corn nature, petit pain au lait, etc.	20 à 30 g	
Féculents sucrés: pain d'épices, petit pain au sucre, céréales, certains biscuits (barquettes aux fruits, pâlerines, meringues, etc.)		
Féculents gras et sucrés: biscuits, cake, madeleine, tarte, etc.		Selon les besoins individuels, la faim de l'enfant et l'activité physique pratiquée, ces quantités peuvent fortement varier.
Fruits ou légumes, crus ou cuits ou jus de fruits ou de légumes (100% pur jus)	70 g 1 dl	100 g 1 dl

Un produit sucré peut être intégré au goûter, pour autant que la fréquence maximum des produits sucrés soit respectée sur la journée.

Des idées créatives pour des collations et goûters ainsi que des conseils en 10 langues sont disponibles sous le lien suivant: <http://www.sge-ssn.ch/fr/cole-et-formation/alimentation/dix-heures-et-gouters/>





4. Elaboration de menus équilibrés

Comment procéder?

- utiliser le schéma des repas et des collations (ci-après) ainsi que les tableaux des fréquences recommandées et des portions quotidiennes (voir chapitres 2 et 3),
- varier le choix des aliments par catégorie ainsi que les modes de cuisson, en privilégiant les produits de saison,
- considérer que le plaisir de manger est une composante indispensable d'une alimentation équilibrée. C'est pourquoi la présentation des mets, les couleurs, textures, odeurs et saveurs des aliments de même que la décoration des plats ont toute leur importance pour que le repas soit apprécié par l'enfant, qui prend ainsi plaisir à manger.

Exemple de schéma de repas et collations équilibrés

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner et collation de la matinée			Produits laitiers Féculents Beurre Confiture / miel Poudre chocolatée Eau / tisane Fruits ou légumes crus ou jus de fruits ou de légumes		
Repas de midi	Fromage Crudités Féculents Fruits cuits Eau	Viande de bœuf Légumes cuits Féculents Fruits crus Eau	Poisson Crudités Féculents Produits laitiers Eau	Œufs Légumes cuits Crudités Féculents Dessert Eau	Volaille Crudités Féculents Fruits cuits Eau
Goûter	Produits laitiers Féculents Eau	Fruits cuits Produits laitiers Eau	Fruits cuits Féculents Eau	Produits laitiers Féculents Eau	Fruits crus Produits laitiers Eau





Grille de menus Fourchette verte (à copier 4 fois)

Lundi	Collation petit déjeuner	Repas de midi	Gouter
Mardi			
Mercredi			
Jeudi			
Vendredi			



Fourchette verte Suisse

Avec le soutien de



Kanton Basel-Stadt

Kanton Bern
Canton de Berne

EUBENRAIN

ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG
www.frl.ch

REPUBLIQUE
ET CANTON DE GENEVE

JURA CH

ne.ch

KANTON solothurn

Kanton St.Gallen

Thurgau

ti
République et Canton de Ticino

CANTON DU VALS
KANTON WALLIS

vaud

Kanton Zug

gesundheitsförderung

LOTERIE
ROMANDE



Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera