

NUTRITION ET PETITE ENFANCE



Un guide pratique
pour aider les professionnel.les à

- ➔ Accompagner l'éveil au goût
- ➔ (Re)découvrir la diversification alimentaire
- ➔ Comprendre les comportements nutritionnels
- ➔ Optimiser l'environnement au moment des repas
- ➔ Prendre en compte l'importance de l'activité physique

Novembre 2021

Sommaire

Les différentes parties de ce guide sont indépendantes, repérables par leur couleur et construites de façon identique :
un **éclairage théorique**,
des **pratiques à privilégier**,
et enfin **des ressources complémentaires**.

Page

5	Les déterminants du comportement alimentaire chez le jeune enfant
11	Les repères nutritionnels
13	● L'alimentation lactée
17	● La diversification alimentaire
29	● La conception de menus
37	● Les régimes particuliers
39	Le cadre et l'environnement du repas
45	Les comportements alimentaires de l'enfant
47	● Le respect des signaux de faim et de satiété
51	● Que faire avec les «J'aime pas ça» ?
57	● L'oralité et son développement
65	● L'alimentation et les émotions
69	La motricité pas à pas
79	Vers une alimentation saine et durable
81	● Des produits sans résidus et de qualité
87	● Cuisiner sans contamination
89	● L'alimentation ultra-transformée
91	Contacts

Pour aller + loin

➔ L'alimentation du jeune enfant : entre équilibre, plaisir et découvertes !

Bibliographie complète et régulièrement actualisée, réalisée par les documentalistes de l'Ireps Nouvelle-Aquitaine. Supports d'intervention, ouvrages, guides, documents d'études et scientifiques, articles de revues et sites spécialisés.

<https://irepsna.org/l'alimentation-du-jeune-enfant-entre-equilibre-plaisir-et-decouvertes-2/>

Les liens internet proposés dans le présent guide ont été mis à jour en novembre 2021.
Le logo PNNS ne s'applique pas aux liens et sites internet mentionnés sur ce support.

Pourquoi ce guide ?

Depuis 2012, l'Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé Nouvelle-Aquitaine accompagne les professionnels de la petite enfance autour de la question de la nutrition à travers deux projets :

Nutri'Crèche
Projet de soutien aux professionnels et aux parents

Nutri'RAM
Projet de soutien aux professionnels et aux parents

Dans le cadre de ces projets, des fiches synthétiques ont ainsi été réalisées. Les professionnels des structures d'accueil de la petite enfance accompagnés plébiscitent l'existence de ces fiches, sur lesquelles ils peuvent s'appuyer pour remobiliser leurs propres connaissances ; ou encore les utiliser comme support d'échanges auprès d'autres professionnels ou de parents.

De ces constats a émergé l'idée pour l'Ireps de produire un document-ressource adapté : le guide ressource Nutrition Petite Enfance. Celui-ci a pour objectif d'alimenter et de pérenniser les dynamiques initiées par les accompagnements et de promouvoir les pratiques et les postures éducatives favorables à l'épanouissement des enfants au moment des repas. De façon plus large, il s'agit aussi de permettre aux professionnels de terrain et aux experts de la petite enfance d'être outillés sur la thématique de la nutrition.

En parallèle, lors de ses actions/formations, CARALIM a fait le constat similaire selon lequel des professionnels de la petite enfance et des parents, étaient en difficultés face à certains comportements alimentaires des enfants.

Au vu de ces observations et projets communs, l'Agence Régionale de Santé Nouvelle-Aquitaine a mis en relation les deux structures afin de travailler conjointement à l'élaboration d'un outil. Une équipe de travail constituée de chargées de projets de l'Ireps et des diététiciennes de l'association CARALIM a réalisé ce document-ressource, avec l'appui d'une chargée de communication de l'Ireps.

Afin de répondre au mieux aux attentes des professionnels destinataires de ce guide, le travail a démarré par la mise en place de deux enquêtes :

► La première a été menée auprès de professionnels experts (des services de Protection Maternelle Infantile des Conseils Départementaux, des Centres hospitaliers, du Réseau Périnatal Nouvelle-Aquitaine, du Réseau Petite Enfance Girondin, du Réseau de Prévention et de Prise en charge de l'Obésité Pédiatrique, de l'Agence ALICSE, de l'Association des Collectifs Enfants-Parents-Professionnels, de l'Association Prof APA, de l'Association Regalade, de l'Association Santé Education et Prévention sur les Territoires, de l'Association la Fée du potager, etc.). L'objectif était de recueillir un maximum d'informations et de ressources à valoriser dans le guide.

► La seconde a été réalisée auprès des professionnels de la petite enfance de la région Nouvelle-Aquitaine via un questionnaire en ligne. Près de 700 professionnels de terrain (Animateurs de Relais d'Assistants Maternelles, Assistants maternelles, Directeurs de structures d'accueil de la petite enfance, Educateurs de jeunes enfants, Auxiliaires de puéricultures, Etc.) ont été sollicités pour 46 répondants. Le but de cette enquête était de recueillir les besoins et les attentes des professionnels en vue de la conception de ce nouveau guide.

Les réponses collectées ont permis au groupe de travail de définir plus finement les thématiques à aborder ainsi que la forme de ce guide. Les professionnels interrogés ont notamment exprimé leur volonté d'avoir un document accessible, clair et synthétique balayant de façon transversale les thématiques liées à l'alimentation du jeune enfant.

Suite à ces enquêtes, un groupe d'expert s'est regroupé afin de définir les thèmes et le format de l'outil. Certains partenaires ont participé de manière active à la rédaction des fiches, en soutien de CARALIM et de l'Ireps.

Ce guide a été réalisé grâce aux fonds attribués par l'ARS Nouvelle-Aquitaine, dans le cadre des campagnes de financements Prévention, Promotion de la santé 2019 et 2020.

Remerciements

- Nous remercions l'ensemble des partenaires "experts" et "de terrain" qui ont contribué à ce projet ;
- Nous remercions en particulier l'Unité alimentation et Activité Physique de la Direction Prévention et Promotion de la Santé de Santé publique France pour sa relecture du guide¹;
- Nous remercions Valérie Merle, Référente Nationale Restauration Collective Ouest /Egalim à la DRAAF Nouvelle-Aquitaine ainsi qu'Astrid Joubert, Coordinatrice Restauration collective chez Interbio Nouvelle-Aquitaine² ;
- Nous remercions Aurélie Costanzo, diététicienne-nutritionniste au CRCM pédiatrique - CHU Pellegrin de Bordeaux³ ;
- Nous remercions également les partenaires qui se sont associés à la réalisation de ce guide : Anne Lafourcade de l'association Alicse⁴, ainsi que David Communal, Laureline Salaun de l'association Prof'APA⁵ ;
- Nous remercions enfin Marion Ellissalde Chargée de mission Référente Nutrition (alimentation et activité physique) au Pôle Prévention et promotion de la santé - Direction de la Santé Publique ARS Nouvelle-Aquitaine pour son appui et son soutien dans la concrétisation de ce guide.

Conception

- Catherine Arriudarre et Louise Guth, **CARALIM**
- Isabelle Demeurie, Pauline Dupouy, Caroline Remodeau, Mélanie Rolland, et Odile Tejero, **Ireps Nouvelle-Aquitaine**

1. Relecture du guide pp. 1 à 24, 39 à 53, 65-67, 72-73

2. Relecture du guide pp. 69 à 73

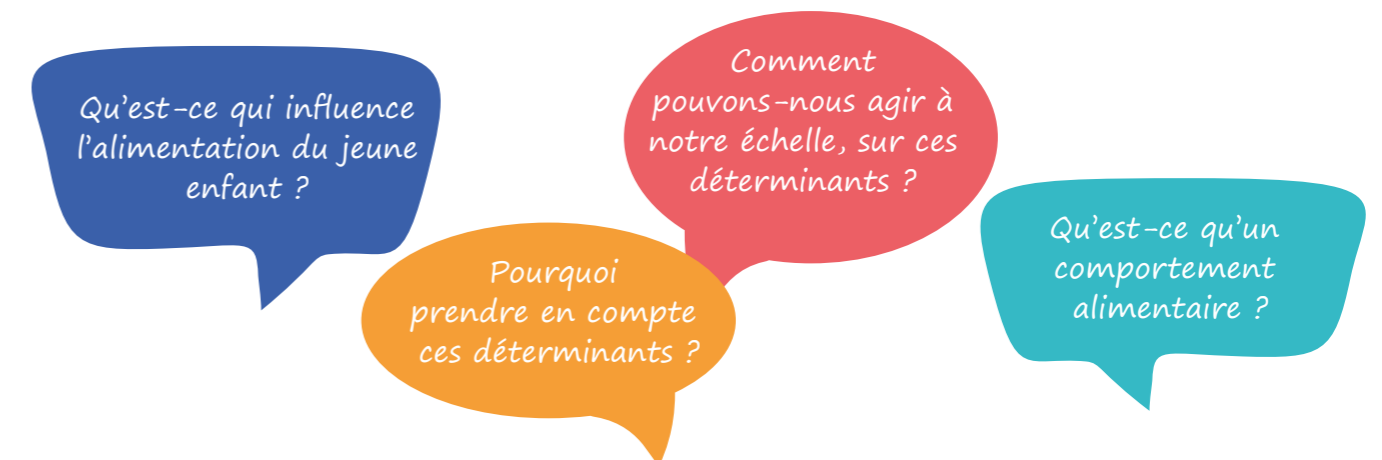
3. Relecture du guide pp. 9 à 33

4. Co-rédaction de la partie « Vers une alimentation saine et durable » pp. 69 à 78

5. Co-rédaction de la partie « La motricité pas à pas » pp. 61 à 67

Les déterminants du comportement alimentaire chez le jeune enfant

Les déterminants du comportement alimentaire chez le jeune enfant



Le comportement alimentaire se définit comme des épisodes de prises alimentaires au cours d'une période donnée (jour, semaine, mois, année...). Bien que propre à chacun, de nombreux éléments entrent en jeu pour l'influencer. **Ces déterminants** sont d'origines multiples : génétiques, sensoriels, psychologiques ou encore environnementaux et n'ont pas le même degré d'influence selon les individus.

Chez le jeune enfant, les facteurs qui ont le plus d'influence sont le plaisir, la confiance en ses capacités, l'influence de ses parents, de ses milieux de vie (crèche, système de garde, etc.), ainsi que l'accès à des équipements et des activités.

Manger est un comportement quotidien essentiel à la survie. En tant que jeune omnivore, l'enfant doit apprendre quoi, quand, comment et combien manger, et dans quel contexte. Au cours de cet apprentissage, l'enfant appréhende successivement les différentes fonctions de l'alimentation.

Le comportement alimentaire est donc déterminé par un ensemble de facteurs plus ou moins influents en fonction des individus (cf. Expertise collective de l'INRA. 2010). Manger est un acte complexe qui ne se limite pas à l'acte de se nourrir, d'absorber des aliments (définition du petit Larousse).

⇒ Manger est **un acte vital** qui permet de se maintenir en bonne santé, de renouveler son énergie. L'association entre aliment et santé s'appuie alors sur des représentations symboliques et des connaissances nutritionnelles.

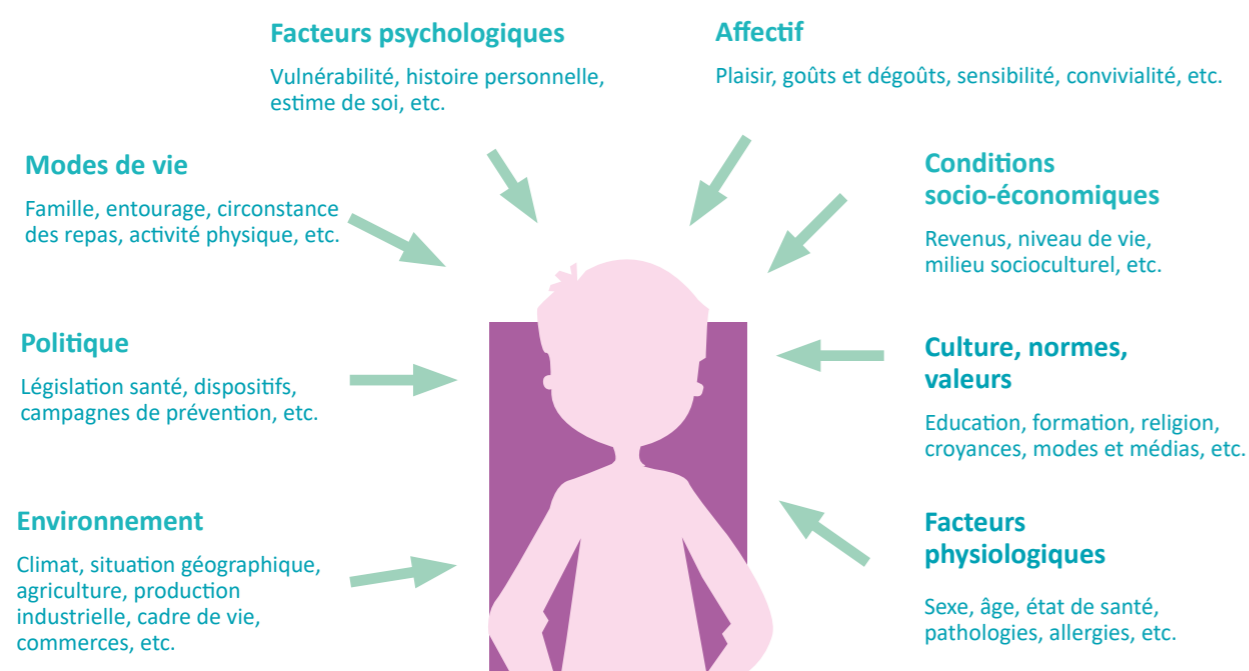
⇒ Manger est aussi **un acte de désir**, désir de vivre, un acte nécessaire pour vivre soutenu par le plaisir. En France, le plaisir est souvent la première finalité consciente de l'alimentation.

⇒ Manger est enfin **un acte social** qui tisse des liens entre les mangeurs, chaque société en réglemente très précisément les modalités (définition du repas, son organisation structurelle, le nombre de repas, les horaires, les modalités de consommation (fourchette, baguette, manger à la main...). Issu de « Manger aujourd'hui, attitudes, normes et pratiques » Jean-Pierre Poulain, Editions Privat. 2002.



« Parmi ces différentes fonctions de l'alimentation, le plaisir joue un rôle particulier, car les choix alimentaires sont non seulement guidés par la recherche, voire la maximisation, du plaisir mais aussi renforcés par le plaisir éprouvé par la consommation alimentaire. Ceci est permis grâce à la sophistication de différentes structures cérébrales regroupées sous le terme de « circuit de la récompense », qui permettent d'associer la consommation d'un aliment à des décharges de dopamine. En résumé, le plaisir est essentiel dans les choix alimentaires. Cette fonction « plaisir » de l'alimentation est particulièrement saillante chez les enfants. Cependant, dans un environnement alimentaire où les aliments riches en énergie sont surabondants, le plaisir peut également constituer une menace pour une alimentation saine, à la fois en termes de choix alimentaires et de quantité consommée. »

Sophie Nicklaus



Les déterminants du comportement alimentaire

La capacité d'un jeune enfant à accepter la diversification alimentaire, la transition entre les purées et les morceaux, la consommation de nouveaux aliments, est donc plus complexe que ce qu'il n'y paraît de prime abord et est surtout multifactorielle.

Au travers de ce guide, nous avons choisi de nous pencher sur plusieurs de ces facteurs influençant le comportement alimentaire de l'enfant. Nous tenterons de les expliquer, de les comprendre en se basant sur des questionnements de professionnels de la petite enfance. Et nous vous proposerons des pistes à explorer pour vous permettre d'accompagner au mieux les enfants dans leurs premières années.

DES PRATIQUES À PRIVILEGIER

Questionnez **votre propre rapport à la nutrition** :

- Qu'est-ce qui est important pour vous en matière d'alimentation ?
- En matière d'activité physique ? Le plaisir corporel, le partage, le dépassement de soi, la transmission, la santé, etc.
- Quels sont les facteurs qui influencent vos comportements ? Votre éducation, votre mode de vie, le budget, l'accès à des équipements sportifs ou à une offre alimentaire, etc.

Questionnez **le rapport à la nutrition des familles** que vous accompagnez :

- Leurs préoccupations sont-elles les mêmes que les vôtres ?
- Quelles contraintes peuvent-elles rencontrer ? ...

L'idée n'est pas de juger les pratiques des uns et des autres, mais de **prendre conscience de vos ressemblances et divergences**, pour faciliter la compréhension mutuelle et le dialogue.

Pour aller + loin

- ➔ Culture et Santé. **L'alimentation c'est aussi...** 2014. <https://www.cultures-sante.be/nos-outils/outils-promotion-sante/item/44-lalimentation.html>
- ➔ P. Etiévant, F. Bellisle, J. Dallongeville, F. Etilé, E. Guichard, M. Padilla, M. Romon-Rousseaux (éditeurs), 2010. **Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ?** Expertise scientifique collective, rapport, INRA (France), 275 p. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02182263/document>
- ➔ **Penser l'Alimentation, Entre imaginaire et rationalité.** J-P Corbeau et J-P Poulain. Ed. Privat. 2008.
- ➔ Sophie Nicklaus. **Déterminants sensoriels et cognitifs des préférences et des choix alimentaires des enfants.** Innovations Agronomiques, INRAE, 2018, 65, pp.41-54. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01899848/document>

Les repères nutritionnels

1. L'alimentation lactée
2. La diversification alimentaire
3. La conception de menus
4. Les régimes particuliers

Les repères nutritionnels

1 L'alimentation lactée

Jusqu'à quel âge peut-on nourrir un tout-petit avec une alimentation lactée exclusive ?

Comment et combien de temps conserver le lait maternel ? Une préparation infantile ?

En quoi l'allaitement maternel peut-il avoir un impact sur l'acceptation des aliments ?

L'allaitement maternel



L'allaitement maternel est l'un des premiers facteurs de protection durable de la santé des enfants. Ainsi, la mise en oeuvre et la poursuite de l'allaitement maternel sont recommandées durant les 6 premiers mois de la vie de l'enfant. Même si ce temps est plus court, l'allaitement reste bénéfique à la santé de l'enfant et de la mère. Si on veut prolonger, on peut donner le sein aussi longtemps qu'on le souhaite. Celui-ci permet de couvrir tous les besoins nutritionnels du tout-petit et présente de nombreux bienfaits pour la santé de l'enfant et de la mère. Sa composition évolue avec le temps (au cours d'une tétée, d'une journée et au fil des semaines), et s'ajuste en permanence aux besoins du nourrisson.

Au-delà de ces bienfaits, il permet en outre l'**auto-régulation des quantités ingérées par l'enfant** lui-même et un moindre contrôle parental vis-à-vis de ces quantités. L'enfant apprend ainsi à **être à l'écoute de ses sensations de faim et de satiété et à avoir confiance en lui**, pour répondre précisément à ses besoins.

L'allaitement maternel influence aussi l'**acceptation des aliments à des âges plus avancés**, puisqu'il participe :

- à l'**éveil au goût** : la saveur du lait peut changer d'une tétée à l'autre, en fonction de l'alimentation de la mère (les molécules aromatiques des aliments pouvant migrer dans le lait maternel). L'enfant commence ainsi déjà à se familiariser avec les aliments consommés par sa mère (c'est également le cas durant la grossesse, avec le passage de ces molécules à travers le liquide amniotique).

- au **développement moteur oral**, et notamment au développement des capacités masticatoires nécessaires ensuite pour s'alimenter de manière "solide".

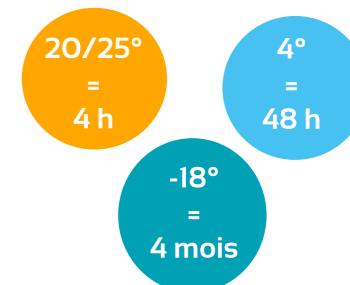
Par ailleurs, la durée de l'allaitement est associée à des habitudes plus saines et à une plus grande variété alimentaire pendant l'enfance.

Afin de soutenir les mamans qui souhaitent poursuivre l'allaitement maternel, il convient de pouvoir l'accueillir dans les lieux d'accueil des jeunes enfants.

Les repères suivants sont issus de l'avis de l'Afssa (2005), reprises par le PNNS.

Conservation du lait

- 4h maximum à température ambiante (20 à 25°C) - (temps entre le début du recueil et la fin de consommation par le bébé)
- 48h maximum au réfrigérateur à une température inférieure ou égale à 4°C ; laisser un thermomètre de réfrigérateur en permanence dans votre réfrigérateur.
- 4 mois au congélateur à une température de -18°C. Le lait décongelé est à consommer dans les 24h et il ne doit jamais être recongelé.



Transport

Le lait doit être transporté dans une glacière ou dans un sac isotherme avec pack réfrigération pour que la chaîne du froid soit respectée.

Réchauffage

→ Faire tiédir le lait au bain-marie dans une casserole, un chauffe-biberon ou sous le robinet d'eau chaude. Bien agiter, puis vérifier la température du lait en versant une goutte sur la surface interne de l'avant-bras.

→ Le micro-onde ne devrait pas être utilisé, il diminue la qualité nutritionnelle du lait et comporte un risque élevé de brûlure.

→ Le lait sorti du réfrigérateur doit être consommé dans l'heure qui suit (si laissé à température ambiante) et dans la demi-heure qui suit lorsqu'il a été réchauffé.

Les préparations infantiles*

Les préparations infantiles regroupent :

→ les préparations pour nourrissons (également appelé "lait 1^{er} âge") : utilisables dès la naissance en remplacement ou en complément du lait maternel (allaitement mixte).

→ les préparations de suite (aussi nommé "lait de 2^{ème} âge") : à partir du moment où l'enfant commence à avoir au moins 1 repas complet par jour sans lait (en général vers 6-7 mois).

→ les "laits de croissance" : à partir de 12 mois ou plus.

Leur composition est régie par des règlements européens et formulée pour couvrir les besoins du nourrisson. Une certaine variabilité existe, pour répondre à des besoins spécifiques : préparations infantiles "anti-régurgitations", "enrichies", "hypoallergéniques", à base d'hydrolysats de lait de vache, à base de protéines de riz ou de soja, etc. **Le choix de ce type de préparations ne devrait pas se faire en première intention, mais sur orientation médicale.**

A noter que les préparations hypoallergéniques sont parfois utilisées dans un objectif de prévention des allergies (enfant « à risque »), mais leur action est controversée. Elles sont proscrites dans le cas d'une allergie suspectée ou avérée aux protéines de lait de vache chez l'enfant, puisqu'elles en contiennent ! On conseillera alors d'utiliser plutôt des préparations à base d'hydrolysats, voire d'acides aminés (prescription médicale).

* issu des recommandations de l'Anses « Biberon : comment le préparer et le conserver ? », 2016 et du dossier « Bien préparer un biberon » de 2020, du site ameli.fr

La prise de lait maternel au biberon peut influencer l'allaitement.

Pour faciliter l'alternance entre la prise de lait maternel au sein et au biberon, il convient de positionner le biberon de manière horizontale, en veillant à ce que le bébé soit le plus assis possible et la partie longue de la tétine soit toujours remplie de lait. Toutes les 4-5 déglutitions, retirer la tétine pour laisser bébé respirer et éviter un écoulement trop rapide. Il est aussi possible de prévoir une tétine plate, qui imite la forme du mamelon.



La substitution de préparations infantiles par des boissons végétales chez les enfants de moins d'1 an peut entraîner des déficiences, voire des carences nutritionnelles graves et est donc à proscrire.

De la même manière, les compositions nutritionnelles des laits de vache, de chèvre, de brebis ou de juments, (etc.), sont différentes de celle du lait maternel et ne répondent pas non plus aux besoins nutritionnels du nourrisson (teneur en protéines trop élevée et teneur en fer trop faible).

Afin de préserver la capacité d'autorégulation du nourrisson, il convient d'être attentif aux signaux de faim et de rassasiement des enfants et d'adapter les comportements en conséquence.

Plus d'informations dans la partie : « Comportements alimentaires - Le respect des signaux de faim et de satiété »

La reconstitution d'un biberon

Pour reconstituer un biberon, à partir d'une préparation infantile en poudre, il convient d'utiliser de l'eau faiblement minéralisée :

→ eau du robinet (froide) si sa qualité le permet (renseignement en mairie)

→ ou eau en bouteille convenant aux nourrissons (vérifier sur l'étiquette, à conserver au réfrigérateur et à utiliser dans les 24h).

La conservation des préparations infantiles en poudre

→ une fois ouverte, la boîte de poudre se conserve environ 1 mois, bien refermée, dans un endroit frais et sec.

→ une fois reconstitué, le lait infantile est fragile. S'il est à température ambiante, le biberon peut être conservé pendant une heure.

→ Exceptionnellement, vous pouvez préparer un biberon à l'avance et le conserver au réfrigérateur, à 4°C maximum. Pour respecter cette température, placez le biberon dans la partie la plus froide du frigo, et non dans la porte.

Le transport

Si vous devez emporter un biberon pour un déplacement court, transportez l'eau dans le biberon et la poudre dans un autre récipient. Ainsi, il n'y a pas de problème de conservation : vous pouvez reconstituer le lait juste avant la tétée.

Le réchauffage

→ Cette étape n'est pas obligatoire. Le lait reconstitué peut être consommé à température ambiante.

→ Si le biberon est réchauffé, il doit être consommé dans la demi-heure, car les germes s'y développent encore plus vite.

→ Ne pas utiliser le micro-onde en raison du risque important de brûlure.

→ Après avoir fortement agité le biberon pour homogénéiser la température, toujours vérifier que le lait n'est pas trop chaud, en versant quelques gouttes à l'intérieur de votre poignet.

Au-delà de ces délais, il faut jeter le lait. Dans tous les cas, ne conservez jamais un biberon entamé pour la tétée suivante, même au réfrigérateur.



DES PRATIQUES À PRIVILEGIER

Ayez un discours encourageant envers les parents qui ont fait le choix de l'allaitement maternel... Et déculpabilisant envers les parents qui ne peuvent ou ne souhaitent pas allaiter : leur enfant se développera bien en buvant les préparations pour nourrissons !

Libérez de la place dans votre congélateur et votre frigo pour **accueillir le lait maternel** des bébés allaités

Si le parent ne l'a pas fait, demandez-lui de noter **l'heure et le jour de recueil** du lait maternel

Privilégiez l'utilisation de **biberons en verre** (matériau moins sensible à l'usure et à la chaleur, et non identifié comme sujet aux migrations moléculaires dans les aliments, contrairement aux plastiques)

Plus besoin de stériliser les biberons, un **nettoyage** à l'eau chaude et quelques gouttes de liquide vaisselle, à l'aide d'un goupillon suffit. Vous pouvez aussi utiliser le lave-vaisselle (au moins 65°C)

Pour faire **sécher le biberon**, placez-le sur un égouttoir à l'air libre, démonté et tête en bas. N'utilisez pas de torchon, afin d'éviter le dépôt de microbes sur les différents éléments

Renseignez-vous sur la **qualité de l'eau du robinet** auprès de votre mairie

Si vous utilisez l'eau du robinet, et que celui-ci est équipé d'un diffuseur, pensez à **détartre régulièrement le diffuseur** en le plaçant quelques heures dans un verre de vinaigre blanc

Pour aller + loin

➔ La Leche League <https://www.llfrance.org>

➔ Article "Bien préparer un biberon". Améli Santé. Janvier 2020 <https://www.ameli.fr/assure/sante/themes/alimentation-0-3-ans/preparer-biberon>

➔ Le guide de l'allaitement maternel. PNNS. 2018. <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/documents/brochure/le-guide-de-l-allaitement-maternel>

Les repères nutritionnels

2 La diversification alimentaire*

Comment composer un goûter équilibré ?

Quelle quantité de viande dois-je donner aux enfants ?

A quel âge introduire les œufs ?

A quel âge peut-on donner aux enfants du lait de vache ?
Que penser des produits laitiers dits «préparations infantiles»?

Les étapes de la diversification



La diversification alimentaire consiste à introduire des aliments autres que le lait maternel et les préparations infantiles, et notamment des aliments solides. Elle doit être proposée au rythme de l'enfant, en respectant les habitudes culturelles et familiales. C'est aussi durant cette période que l'enfant va construire ses goûts et ses aversions. Il est alors important de lui permettre de découvrir une très large palette de goûts et de saveurs.

D'après l'avis de l'ANSES, afin de réduire le risque éventuel d'obésité, d'infections, de maladie coeliaque et d'allergies alimentaires, il est préférable, pour les enfants nés à terme, de débiter la diversification alimentaire après l'âge de 4 mois (révolus). D'un autre côté, après 6 mois (révolus), le lait maternel et les préparations infantiles ne permettent plus à eux seuls de couvrir les besoins nutritionnels de l'enfant, ni d'apporter les stimulations nécessaires à son développement. Ainsi, il est préférable de commencer la diversification alimentaire entre 4 et 6 mois.

Une fois que la diversification a commencé, l'introduction des allergènes alimentaires majeurs tels que le lait de vache, l'œuf de poule et l'arachide ne doit pas être retardée.

Au début de la diversification alimentaire **le lait maternel ou les préparations pour nourrissons** puis les préparations de suite restent la base de l'alimentation de l'enfant.

➔ Afin de couvrir les **besoins en fer** de l'enfant après la diversification, il est nécessaire de lui proposer des légumes secs, du poisson, des œufs et de la viande ; ainsi que des aliments riches en vitamine C qui permettront de mieux assimiler le fer.

➔ Toutefois, afin d'éviter des **apports en protéines** trop élevés, les quantités de viandes, de poissons et d'œufs doivent être modérées. Le lait ou équivalents laitiers ne devraient pas dépasser 800 ml par jour.

➔ **Le besoin en lipides** des enfants de 0 à 3 ans est supérieur à celui des adultes. Il est en grande partie couvert par le lait maternel ou les préparations infantiles. Au fur à mesure de la mise en place de la diversification alimentaire, les lipides doivent être apportés par l'alimentation solide. Les matières grasses sont à ajouter aux préparations maisons et dans les "petits pots" sans matières grasses ajoutées, afin de contribuer aux apports lipidiques. Il est important de les varier en privilégiant les huiles de colza et de noix, riches en acide alpha-linolénique.

Le poisson doit être proposé 2 fois par semaine, dont 1 poisson gras pour leur richesse en oméga 3 (saumon, sardine, maquereau, hareng, truite fumée, etc.), en variant les espèces de poisson et les lieux d'approvisionnement (sauvage, élevage, lieux de pêche, etc.).

* Les éléments suivants sont issus de l'avis du HCSP de juin 2020 concernant la révision des repères alimentaires pour les enfants de 0-36 mois et 3-17 ans.

L'évaluation d'une bonne adéquation de l'alimentation à l'âge de l'enfant est **la surveillance de la courbe de croissance staturopondérale et de corpulence de l'enfant**. Si l'enfant poursuit une trajectoire de croissance homogène, il n'y a pas lieu de s'inquiéter, qu'il mange trop ou pas assez.

A partir de 4/6 mois

Bébé grandit et s'intéresse à la nourriture qu'on lui propose. Mais son système digestif n'est pas encore complètement mature : il faut lui laisser le temps de s'habituer à de nouveaux aliments. Il est important d'introduire tous les aliments en purées lisses et compotes. Les aliments sont introduits au fur et à mesure, pour que l'enfant se familiarise avec sa texture et son goût. Il est recommandé d'introduire une grande variété d'aliments (en particulier des légumes) afin de favoriser leur acceptation et de participer à la prévention de la néophobie alimentaire (voir p. 51). A partir de 6/8 mois, il est important de proposer progressivement de nouvelles textures à l'enfant : il va ainsi pouvoir développer ses capacités à bien mâcher (voir p. 21).



→ Le **lait** reste l'aliment de base : en plus de nourrir l'enfant il participe à son hydratation. Une quantité minimale de 500 ml/j est préconisée. Les jus de fruits ne sont quant à eux pas recommandés pour les enfants en bas âge, en raison de leur teneur importante en sucre.

→ L'**eau** peut être proposée à volonté en favorisant l'utilisation d'un verre le plus tôt possible.



→ Le midi, les **légumes cuits** peuvent être introduits en purée à la cuillère en complément de la tétée. Les variétés choisies au début de la diversification doivent être bien tolérées par l'estomac des bébés : haricots verts, épinards, courgettes sans pépin ni peau, blancs de poireaux, carottes, etc. Il est possible d'ajouter de la **pomme de terre et des féculents** contenant du gluten y compris chez les enfants à risque d'allergie. Les purées ne doivent pas être salées. L'ajout de carotte ne devrait pas être systématique à toutes les préparations car il uniformise le goût des purées. Les **légumes secs** peuvent être introduits en purée dès 4/6 mois.



→ Il est recommandé l'adjonction de **matière grasse** en privilégiant les huiles de colza, de noix et l'huile d'olive.

→ Au repas de midi, ou en complément du biberon ou de la tétée de l'après-midi, proposer les **fruits cuits en compote**, en utilisant des fruits bien mûrs, sans sucres ajoutés, puis crus en petits morceaux. Le choix des fruits et légumes est influencé par la saison et la possibilité d'approvisionnement local. Les fruits et légumes bio sont à privilégier. Dans le cas contraire, il est recommandé de les éplucher avant d'être cuits et consommés par les enfants.



→ La **viande et le poisson** peuvent être introduits dès le 4^{ème} mois en alternance et par ordre de priorité : volaille, poisson (2 fois par semaine), œuf dur et viande. Ces aliments apportent des protéines, importantes pour le bon développement de l'organisme mais dont il convient de limiter la quantité à 5 g/jour (soit 1 cuillère à café) entre 4 et 6 mois et à 10 g/jour (soit 2 cuillères à café rases) à partir de 6/8 mois et jusqu'à 1 an. Ils doivent être consommés très cuits.



→ L'introduction des **produits laitiers** (yaourt ou fromage blanc nature, petits suisses, fromages) est possible dès le début de la diversification en privilégiant les produits au lait entier sans sucres ajoutés, et les fromages pasteurisés à faible teneur en sel.

→ Introduction également possible des **fruits à coque en poudre** sans sel ajouté et mélangés à d'autres aliments.

Les enfants utilisent leurs sens pour appréhender ces nouveautés : ils observent, sentent, manipulent, jouent, triturent, testent... Peu à peu ils apprennent à tenir leur cuillère et affirment leur autonomie en essayant de manger seul.

Chaque jour les enfants peuvent consommer :

- des fruits et des légumes : cuits en purée, en compote et crus en petits morceaux,
- des produits céréaliers : pommes de terre, céréales 2^{ème} âge, petites pâtes, vermicelles, tapioca, pain...
- de la viande, du poisson, de l'œuf,
- des produits laitiers naturels.

Après 1 an

→ Les enfants ont désormais une alimentation variée, mais leurs besoins ne sont pas encore ceux d'un adulte.

Jusqu'à l'âge de 3 ans, le lait reste présent dans l'alimentation des enfants à hauteur de 500 ml par jour et pas plus de 800 ml par jour. Étant bien adapté aux besoins de l'enfant, le lait de croissance est recommandé, en particulier dans les populations les plus à risque de déficience en fer. Il est également possible d'alterner le lait de croissance et le lait de vache entier UHT. Et une partie du lait peut-être remplacée par d'autres produits laitiers (yaourts, fromages blancs, fromages).

→ Toutes les variétés de fruits et de légumes sont à proposer à chaque repas. Les pommes de terre et autres féculents (pâtes, riz, semoule, pain) dont les produits complets et semi-complets sont à proposer tous les jours. La consommation des légumes secs est recommandée au moins 2 fois par semaine.

→ Un point d'attention toujours sur la quantité de viande, poisson ou les œufs proposée quotidiennement. Entre 1 et 2 ans : 20 g/jour (ou 4 cuillères à café) ; entre 2 et 3 ans : 30 g/jour (ou 6 cuillères à café).

→ La seule boisson indispensable est l'eau pure : l'eau du robinet, l'eau de source ou l'eau minérale (faiblement minéralisée). Si l'enfant refuse de boire c'est probablement qu'il n'a pas soif. Une boisson sucrée ne doit alors pas être proposée en substitut (même pas un jus de fruit).

Les aliments non adaptés aux enfants de 0 à 3 ans

Un certain nombre d'aliments ne sont pas adaptés à l'alimentation des enfants de moins de 3 ans en raison de leur petite taille, de leur teneur en contaminants, de leur composition nutritionnelle ou des risques microbiologiques.

Ainsi, il convient d'éviter la consommation de :

- miel pour les nourrissons de moins d'1 an en raison des risques liés au botulisme¹,
- toutes les viandes crues ou peu cuites ; il convient de cuire à cœur les viandes hachées et les produits à base de viande hachée,
- lait cru et fromages au lait cru,
- œufs crus et produits à base d'œufs crus ou insuffisamment cuits (tels que les mousses au chocolat et les mayonnaises faites maison),
- coquillages crus et poisson cru,
- café, thé, sodas, boissons énergisantes (teneur en caféine),
- produits à base de chocolat (teneur en nickel),
- produits à base de soja (teneur en génistéine).

1. Le botulisme est une affection neurologique grave provoquée par une toxine très puissante produite par la bactérie Clostridium botulinum. L'enfant de moins d'un an est particulièrement sensible à cette infection car son système immunitaire n'est pas tout à fait prêt pour se défendre contre les microbes.

Pour les enfants de moins de trois ans, il est spécifiquement recommandé de limiter la consommation de poissons prédateurs sauvages (lotte ou baudroie, loup ou bar, bonite, anguille, empereur, grenadier, flétan, brochet, dorade, raie, sabre, thon...), et d'éviter, à titre de précaution, celle d'espadon, marlin, siki, requin et lamproie, en raison du risque de contamination accrue pour ces espèces. Les petits poissons sont à privilégier (anchois, sardines, maquereaux).

Les petits aliments de forme cylindrique ou sphérique qui résistent à l'écrasement, tels que les fruits à coque, l'arachide et les grains de raisins ne sont pas à proposer aux enfants avant 3 ans en raison du risque d'étouffement. Les grains de raisin peuvent être épépinés et coupés en deux.

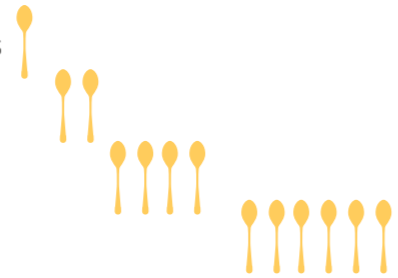
Afin de favoriser des habitudes nutritionnelles favorables à la santé, il convient de limiter la consommation de produits et boissons sucrés (confiseries, tous les types de jus de fruits, gâteaux, crèmes desserts, crème glacée, poudre chocolatée ketchup, pâtes à tartiner,...), de fritures, de produits salés et de charcuteries. L'ajout de sel lors de la préparation et la consommation des aliments ultra-transformés, qui sont souvent gras, sucrés ou salés, est déconseillée. Habituer l'enfant à une alimentation limitée en sel ajouté permet de favoriser des habitudes alimentaires saines à l'âge adulte.

Quantités

→ **Lait** : au minimum 500 ml sans dépasser 800 ml/jour (autres produits laitiers compris) entre 6 mois et 3 ans.

→ **Viande, poisson et oeuf** : afin d'éviter des apports en protéines trop élevés, la quantité devrait être de :

- 5 g/j (1 cuil. à café) entre 4 et 6 mois
- 10g/j (2 cuil. à café) de 6 à 12 mois,
- 20g/j (4 cuil. à café) de 1 à 2 ans,
- 30g/j (6 cuil. à café) de 2 à 3 ans.



Si l'enfant consomme de la viande, du poisson ou des œufs à midi et le soir, il convient de diviser par 2 la quantité apportée par chaque repas.

→ **Matières grasses** : entre 4 mois et 1 an, 1 cuillère à café d'huile ou de temps en temps une noisette de beurre, par jour. De 1 an à 3 ans, 2 cuillères à café d'huile ou de temps en temps 2 noisettes de beurre, par jour.

→ **Fruits, légumes, légumes secs, pommes de terre et produits céréaliers.**

- Fruits et légumes : quelques cuillères café au début de la diversification, puis augmenter progressivement selon l'appétit de l'enfant.
- Légumes secs : entre 4 et 6 mois, 1 cuillère à café puis ensuite quelques cuillères à café.
- Pommes de terre et autres féculents : entre 4 et 6 mois mélangés avec des légumes 1/4 féculents mixés et 3/4 légumes mixées, à partir de 6/8 mois moitié féculents - moitié légumes, de 1 an à 3 ans : 3 à 4 cuillères à soupe par jour.

Afin de maintenir les capacités du nouveau-né et du jeune enfant à réguler lui-même ses apports énergétiques selon ses besoins, il est nécessaire de respecter les signaux de faim et de rassasiement de l'enfant, quel que soit son âge. Ainsi il est recommandé de ne pas forcer un enfant à finir son biberon ou son assiette. A table, il est conseillé de servir d'abord une petite quantité de plat puis de le proposer à nouveau si l'enfant a encore faim. L'adéquation des apports énergétiques peut être vérifiée par la surveillance régulière de la croissance staturo-pondérale de l'enfant.

Textures

Il convient d'introduire des textures non lisses entre 6 et 10 mois en faisant varier les textures des aliments proposés (lisse, granuleux, juteux, spongieux, friable, sec, fibreux, croustillant, craquant, crémeux, pulpeux, etc.) et en adaptant la taille et la dureté des morceaux aux capacités des enfants :

- purées lisses, puis épaisses et granuleuses,
- morceaux qui s'écrasent contre le palais (fruits très mûrs ou légumes bien cuits),
- morceaux qui s'écrasent entre les doigts (petites pâtes, demi-rondelles de banane, fromages mous),
- puis qui se cassent avec les dents (petits dés de jambon, petits morceaux de viandes, légumes crus coupés en bâtonnets, etc.).

En effet, les capacités d'alimentation orale, se développent lorsque l'enfant est stimulé par de nouvelles textures entre 6 et 10 mois. Il ne faut donc pas attendre que l'enfant ait des dents !

Rendez-vous p. 59 pour un tableau détaillé des textures.

Signes indiquant que l'enfant est prêt à consommer des aliments ayant une texture moins lisse que la purée :

- Il sait tenir sa tête et son dos droits dans sa chaise,
- Il avale les purées lisses et épaisses sans aucun problème,
- Il réalise des mouvements de mâchonnement quand il porte quelque chose à sa bouche,
- Il est capable de tenir un aliment dans sa main et de le porter à sa bouche (il cherche à se nourrir seul),
- Il se montre intéressé par le repas (par ex., il essaye de prendre des aliments dans l'assiette de ses proches).

Fait maison ou préparations commercialisées ?

Les aliments pour nourrissons et enfants en bas âges commercialisés sont soumis à de nombreuses réglementations : des teneurs minimales et maximales pour de nombreux nutriments ainsi qu'une limite maximale commune pour la plupart des pesticides et résidus de pesticides.

Les préparations faites maison peuvent offrir l'opportunité d'une plus grande variété de textures et flaveurs tout en correspondant aux habitudes socioculturelles familiales et permettent de contrôler les ingrédients utilisés.

D'une manière générale les produits transformés sont souvent enrichis en matières grasses et graisses saturées, en sucre, sel,...

Quel yaourt choisir ? L'introduction des produits laitiers (yaourts ou fromages blancs nature, petits suisses) se poursuit en privilégiant les produits naturels et sans sucre ajouté. Ils pourront ensuite être agrémentés de compote, morceaux de fruits, etc. Les préparations lactées à partir de laits infantiles sont possibles, mais sont de faibles intérêts nutritionnels et souvent coûteux (lire les étiquettes !).

Le Nutri-score est un logo qui informe sur la qualité nutritionnelle d'un produit en le positionnant sur une échelle à 5 niveaux associant des lettres à des couleurs. De **A** pour les produits les plus favorables à **E** pour les moins favorables sur le plan nutritionnel. Le Nutri-score permet de choisir entre plusieurs produits **d'un même rayon**. Il est calculé en fonction de la quantité de fibres, de protéines, de fruits et de légumes contenus dans les aliments, ainsi que des calories et des quantités d'acides gras saturés, de sucre et de sel.

Rythme et structure des repas

Dès 6/8 mois, les enfants consomment 4 repas par jour : petit déjeuner, déjeuner, goûter et dîner.



Exemples de menus A partir de 6-8 mois

REPAS	STRUCTURE TYPE	EXEMPLE DE MENU D'AUTOMNE	EXEMPLE DE MENU D'HIVER	EXEMPLE DE MENU DE PRINTEMPS	EXEMPLE DE MENU D'ETE
PETIT DÉJEUNER	Apport lacté	<ul style="list-style-type: none"> Lait maternel ou 250 ml lait 2^{ème} âge 	<ul style="list-style-type: none"> Lait maternel ou 250 ml lait 2^{ème} âge 	<ul style="list-style-type: none"> Lait maternel ou 250 ml lait 2^{ème} âge 	<ul style="list-style-type: none"> Lait maternel ou 250 ml lait 2^{ème} âge
DÉJEUNER	Légumes + pomme de terre ou produit céréalier + matière grasse + 1 élément du groupe viande-poisson-œuf + dessert	<ul style="list-style-type: none"> Purée de potiron et semoule + 1 cuillère à café d'huile de colza 10 g de colin mixé Compote de poire 	<ul style="list-style-type: none"> Ecrasé de panais et pois cassés + 1 cuillère à café d'huile de colza 10 g de veau mixé 1 petit suisse Quartiers de pomelo 	<ul style="list-style-type: none"> Purée artichaut et pomme de terre + 1 cuillère à café d'huile de noix 10 g de dinde mixée Compotée de rhubarbe 	<ul style="list-style-type: none"> Purée de fenouil et pomme de terre + 1 noisette de beurre 10 g de sardine fraîche mixée Compote pomme / prune
GÔUTER	Apport lacté + fruit +/- produit céréalier	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt nature au lait entier Compote pomme / orange 	<ul style="list-style-type: none"> Crème à la fécule de maïs vanillée (à base de lait infantile) Morceaux de mangue cuite 	<ul style="list-style-type: none"> Milk-shake au lait infantile et mures/framboises 	<ul style="list-style-type: none"> Gorgonzola (au lait pasteurisé) Compotée d'abricot
DINER	Apport lacté + fruit et/ou légumes	<ul style="list-style-type: none"> Lait maternel ou 250 ml lait 2^{ème} âge +/- Compote de banane 	<ul style="list-style-type: none"> Lait maternel ou 250 ml lait 2^{ème} âge Purée de poireau et de pomme de terre +/- un petit morceau de banane bien mûre 	<ul style="list-style-type: none"> Lait maternel ou 250 ml lait 2^{ème} âge Purée de petit pois 	<ul style="list-style-type: none"> Lait maternel ou 250 ml lait 2^{ème} âge Soupe de blettes

NB : l'ensemble des préparations se fait sans adjonction de sel ou de sucre.

La texture lisse, mixée, hachée, ou en morceaux est à adapter à la maturité et au désir de l'enfant. Il est nécessaire de respecter ses goûts et son appétit.

Le pain fait partie intégrante de chaque repas. Il convient d'adapter sa quantité à la nature des plats proposés.



Exemples de menus Après 1 an

REPAS	STRUCTURE TYPE	EXEMPLE DE MENU D'AUTOMNE	EXEMPLE DE MENU D'HIVER	EXEMPLE DE MENU DE PRINTEMPS	EXEMPLE DE MENU D'ETE
PETIT DÉJEUNER	Apport Lacté + Produit céréalier + fruit	<ul style="list-style-type: none"> Lait maternel ou 250 ml lait de croissance ou lait entier de vache Tartine de pain kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt nature au lait entier Pain perdu Quartiers de clémentine 	<ul style="list-style-type: none"> Lait maternel ou 250 ml lait de croissance ou lait entier de vache Tartine de pain (+/- beurre et confiture) Quelques cerises (dénoyautées) 	<ul style="list-style-type: none"> Porridge d'avoine, à base de lait de croissance Bales (groseille, cassis, myrtille, airelles...)
DÉJEUNER	Légumes + produit céréalier + 1 élément du groupe viande-poisson-œuf + matière grasse + dessert	<ul style="list-style-type: none"> +/- Rondelles de radis Champignons et lentilles corail 20 à 30 g de bœuf effilé 1 cuillère à café d'huile de noix Salade de fruits d'automne : pommes, poires et poudre de noisettes 	<ul style="list-style-type: none"> Croquettes de carotte, brocoli et quinoa 20 à 30 g de maquereau + 1 cuillère à café d'huile de colza Fromage blanc et coulis de goyave « maison » 	<ul style="list-style-type: none"> +/- betterave cuite Tombée d'épinard et petites pâtes + 1 noisette de beurre 1/3 d'œuf Une poignée de fraise 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates cerise (coupées en 2) Pâtes 20 à 30 g de blanc de poulet 1 cuillère à café d'huile d'olive Compote de pêche
GÔUTER	Apport lacté + fruit +/- produit céréalier	<ul style="list-style-type: none"> Crème de tapioca au coing (à base de lait de croissance ou de lait de vache entier) 	<ul style="list-style-type: none"> 20 g de cantal (au lait pasteurisé) kaki 	<ul style="list-style-type: none"> 20 g de gruyère (au lait pasteurisé) Pain Pomme en lamelle 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc Compotée de melon
DINER	Apport lacté + fruit et/ou légumes	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de cresson 1 petit suisse Raisin (grains coupés en 2) 	<ul style="list-style-type: none"> Lait (maternel ou de croissance ou de vache entier) Pain Compote pomme/châtaigne 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts Riz Yaourt nature au lait entier 	<ul style="list-style-type: none"> Lait maternel ou 250 ml de lait de croissance Purée de poivron et de pomme de terre +/- figue fraîche

NB : l'ensemble des préparations se fait sans adjonction de sel ou de sucre.

La texture lisse, mixée, hachée, ou en morceaux est à adapter à la maturité et au désir de l'enfant. Il est nécessaire de respecter ses goûts et son appétit.

Le pain fait partie intégrante de chaque repas. Il convient d'adapter sa quantité à la nature des plats proposés.

Calendrier de saison

inspiré du Calendrier de saison du PNNS

LES LEGUMES

Artichaut, asperge, aubergine, betterave, carotte, céleri, chou-fleur, chou rouge, concombre, courgette, cresson, épinard, fève, lentille, navet, oignon, oseille, petit pois, poireau, pois gourmand, poivron, radis, salade frisée, laitue ou romaine, tomate



Les produits du **PRINTEMPS**



LES FRUITS

Abricot, amande fraîche, banane, cassis, cerise, fraise, fraise des bois, framboise, melon, mûre, pomme, prune, rhubarbe

LES FROMAGES*

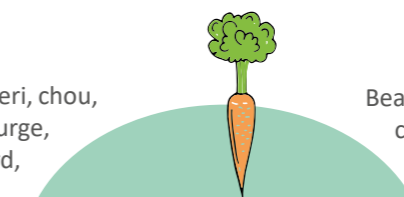
Bleu d'auvergne, bleu de gex, bleu des causses, boulettes d'avesnes, broccio, camembert, cancoillotte, coulommiers, emmental, époisses, féta, fourme d'ambert, gorgonzola, langres, livarot, maroilles, mascarpone, mimolette, mozzarella, munster, neufchâtel, parmigiano reggiano, pont-l'évêque, ricotta, saint-nectaire, tomme de savoie

LES POISSONS ET FRUITS DE MER

Chinchard, coquille Saint-Jacques, églefin, hareng, homard, langoustine, lieu jaune, lieu noir, maquereau, merlan, saint-pierre, sardine, tourteau

LES LEGUMES

Betterave, brocoli, cardon, carotte, céleri, chou, chou de bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, crosne, endive, épinard, mâche, navet, oignon, oseille, panais, pissenlit, poireau, potiron, radis, salsifis, topinambour



Les produits de l'**HIVER**



LES FRUITS

Ananas, avocat, banane, citron, clémentine, fruit de la passion, goyave, grenade, kaki, kiwi, litchi, mandarine, mangue, pamplemousse, papaye, poire, pomelo, pomme, orange, orange sanguine.

LES FROMAGES*

Beaufort, broccio, chèvre frais, comté, crottin de chavignol, époisses, gruyère, laguiole, langres, livarot, maroilles, munster, neufchâtel, pont-l'évêque

LES POISSONS ET FRUITS DE MER

Chinchard, coque, coquille Saint-Jacques, églefin, grondin rouge, hareng, langoustine, lieu jaune, lieu noir, maquereau, merlan, poulpe, sardine, sole, tacaud

LES LEGUMES

Ail, artichaut, aubergine, batavia, betterave rouge, blette, brocoli, carotte, chou de bruxelles, chou-fleur, chou rouge, concombre, cornichon, courge, courgette, cresson, épinard, fenouil, fève, haricot vert, laitue, lentille, maïs, mesclun, navet, oignon, oseille, pâtisson, poireau, poivron, radis, salade, salsifis, tomate



Les produits de l'**ÉTÉ**



LES FRUITS

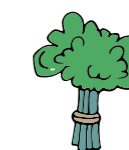
abricot, amande, banane, brugnon, cassis, cerise, figue, fraise, fraise des bois, framboise, groseille, melon, mirabelle, mûre, myrtille, nectarine, pastèque, pêche, poire, pomme, prune, quetsche, raisin, reine-claude

LES FROMAGES*

Abondance, beaufort, bleu d'auvergne, bleu de bresse, bleu des causses, boulette d'avesnes, brillat-savarin, broccio, camembert, cancoillotte, cantal, chabichou, comté, crottin de chavignol, emmental, époisses, féta, fourme d'ambert, gorgonzola, gruyère, laguiole, langres, livarot, maroilles, mascarpone, mimolette, mozzarella, munster, neufchâtel, ossau-iraty, parmigiano reggiano, pont-l'évêque, ricotta, saint-félicien, saint-nectaire, tomme de savoie

LES POISSONS ET LES FRUITS DE MER

Anchois de méditerranée, calmar, colin, églefin, grondin rouge, hareng, homard, langoustine, lieu jaune, lieu noir, maquereau, merlan, moule de bouchot, rouget, rouget-barbet, saint-pierre, sardine, tacaud, tourteau, tourteau breton



Privilégier les produits de saison comporte certains avantages comme des prix souvent plus attractifs, des qualités gustatives meilleures.

LES LEGUMES

Betterave rouge, blette, bolet, brocoli, carotte, céleri, cèpe, chou chinois, chou de bruxelles, chou-fleur, coprin chevelu, courge, cresson, endive, épinard, fenouil, laitue, mâche, maïs, navet, oignon, panais, pied de mouton, pleurote, poireau, potiron, radis, rosée des prés, salade, salsifis, topinambour, trompette de la mort



Les produits de l'**AUTOMNE**



LES FRUITS

Banane, châtaigne, clémentine, coing, figue, kiwi, mandarine, myrtille, noix, olive, orange, pêche de vigne, poire, pomme, prune, quetsche, raisin

LES FROMAGES*












Abondance, brillat-savarin, broccio, cancoillotte, cantal, chaource, comté, emmental, époisses, féta, fourme d'ambert, gruyère, mascarpone, mozzarella, munster, ossau-iraty, parmigiano reggiano, saint-nectaire

LES POISSONS ET LES FRUITS DE MER

Anchois de Méditerranée, bulot, calmar, colin, coquille Saint-Jacques, églefin, grondin rouge, haddock, hareng, langoustine, lieu jaune, lieu noir, maquereau, merlan, moule, palourde, rouget barbet, sardine, tacaud












* Les fromages doivent être au lait pasteurisé.

LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE DE VOTRE ENFANT JUSQU'A 3 ANS

CONSEILS	DE LA NAISSANCE À 4 MOIS	ENTRE 4 ET 6 MOIS
	Donner uniquement du lait	- Débuter la diversification - Proposer tous les groupes d'aliments sous forme mixée lisse - Si allergies dans la famille, consulter le médecin avant de débiter
 Lait maternel Et/ou Préparations infantiles	Lait maternel ou Préparation pour nourrissons ("lait" 1 ^{er} âge)	Lait maternel ou Transition "lait infantile" 1 ^{er} âge au "lait infantile" 2 ^e âge
 Produits laitiers : yaourts, fromage blanc, petits suisses, fromage	- À alterner - Nature, non aromatisés - Ne pas donner de lait cru ni de fromages au lait cru (risques infectieux) sauf emmental ou comté - Les produits 0%, écrémés et demi-écrémés ne conviennent pas aux moins de 3 ans	Exemples : - quelques cuillères à café de yaourt au goûter - de temps en temps faire fondre un peu de fromage râpé dans une purée
 Fruits et Légumes : tous	- Plutôt de saison et produits localement - Bio si possible	- Tous les jours - Quelques cuillères à café, puis augmenter progressivement selon l'appétit de l'enfant - Légumes bien cuits et mixés lisses - Fruits bien cuits et mixés en compotes non sucrées
 Légumes secs : lentilles, haricots secs, pois chiches, etc.	- Bio si possible - À proposer selon la façon dont l'enfant les digère	- De temps en temps - 1 cuillère à café - Bien cuits et mixés en purée lisse
 Pommes de terre et autres féculents : pâtes, riz, semoule, pain, dont produits complets ou semi complets	- Bio si possible - Féculents complets : Proposer selon la façon dont l'enfant les digère	- Le gluten peut être introduit même pour les enfants à risque d'allergie - Toujours mélangés avec des légumes : ¼ féculents mixés et ¾ légumes mixés en purée lisse
 Volaille, autres viandes, poisson et œufs	- Toujours très cuits - Privilégier la volaille - Poisson : 2 fois par semaine dont 1 poisson gras : sardine, maquereau, saumon... - Ne pas donner de coquillages crus ou de préparations à base d'œuf cru	- De temps en temps puis plus régulièrement - 5 g/jour = 1 cuillère à café d'aliments mixés ou d'œuf dur écrasé
 Matières grasses ajoutées : huile (colza, noix, olive), beurre	- À ajouter crues aux préparations maison ou du commerce si elles n'en contiennent pas - Privilégiez les huiles et variez-les	Par jour : 1 cuillère à café d'huile ou de temps en temps 1 noisette de beurre
 Boissons	La seule boisson recommandée est l'eau	- Eau à volonté, au verre - Eviter toutes les boissons sucrées, dont tous les types de jus de fruits, tous les sodas et les sirops
 Charcuterie	En dehors du jambon blanc, la charcuterie (saucisses, pâtés...) ne doit être donnée qu'exceptionnellement	Jambon blanc possible de temps en temps, mixé très lisse : 1 cuillère à café
 Sel et produits salés	À limiter	- Ne pas saler les préparations maison ni les petits pots du commerce - Ne pas donner de produits salés (produits apéritifs...)
 Produits sucrés : chocolat, confiseries, gâteaux, crèmes dessert, glaces, ketchup...	- À limiter - À introduire à l'âge le plus tardif possible	Ne pas donner de miel avant 1 an (risque infectieux)

Votre enfant grandit, retournez l'affichette

LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE DE VOTRE ENFANT JUSQU'A 3 ANS

CONSEILS	À PARTIR DE 6/8 MOIS	DE 1 AN A 3 ANS
	<i>Faire découvrir progressivement toutes les textures : des aliments mixés lisses aux aliments hachés, écrasés, puis aux petits morceaux mous</i>	<i>Donner une alimentation variée et équilibrée proche de celle recommandée pour les adultes, en quantités adaptées à l'âge de l'enfant</i> <i>Continuer à donner du lait</i>
 Lait maternel Et/ou Préparations infantiles	Lait maternel et / ou "Lait infantile" 2 ^e âge : 500ml/j	Lait maternel ou "Lait de croissance" ou alterner "lait de croissance" et lait de vache entier UHT 500ml/j (sans dépasser 800ml par jour de lait + produits laitiers)
 Produits laitiers : yaourts, fromage blanc, petits suisses, fromage	- À alterner - Nature, non aromatisés - Ne pas donner de lait cru ni de fromages au lait cru (risques infectieux) sauf emmental ou comté - Les produits 0%, écrémés et demi-écrémés ne conviennent pas aux moins de 3 ans	- À partir de 8/10 mois, petit morceau de fromages mous - À partir de 10 mois, petit morceau de fromages de plus en plus durs - 150 à 200ml de lait = un yaourt = 20g de fromage - Toutes textures
 Fruits et Légumes : tous	- Plutôt de saison et produits localement - Bio si possible	- À chaque repas et selon l'appétit de l'enfant - Légumes bien cuits - Fruits bien mûrs ou cuits - Crus et cuits, toutes textures, dont morceaux à croquer
 Légumes secs : lentilles, haricots secs, pois chiches, etc.	- Bio si possible - À proposer selon la façon dont l'enfant les digère	- Environ 1 fois par semaine - Quelques cuillères à café - Purée écrasée à la fourchette - Puis progressivement, légumes secs non mixés, bien cuits et fondants - Au moins 2 fois par semaine - Toutes les textures
 Pommes de terre et autres féculents : pâtes, riz, semoule, pain, dont produits complets ou semi complets	- Bio si possible - Féculents complets : Proposer selon la façon dont l'enfant les digère	- Toujours proposés avec des légumes : moitié féculents moitié légumes - Riz, semoule, pâtes de moins en moins fines, pain, pommes de terre en petits morceaux fondants - Tous les jours - Toutes textures - 3 à 4 cuillères à soupe par jour
 Volaille, autres viandes, poisson et œufs	- Toujours très cuits - Privilégier la volaille - Poisson : 2 fois par semaine dont 1 poisson gras : sardine, maquereau, saumon... - Ne pas donner de coquillages crus, ou de préparations à base d'œuf cru	10g/jour = 2 cuillères à café ou ¼ d'œuf dur - Hachés, écrasés, puis progressivement en morceaux - Entre 1 et 2 ans : 20 g/jour = 4 cuillères à café ou 1/3 d'œuf dur - Entre 2 et 3 ans : 30 g/jour = 6 cuillères à café ou 1/2 œuf dur
 Matières grasses ajoutées : huile (colza, noix, olive), beurre	- À ajouter crues aux préparations maison ou du commerce si elles n'en contiennent pas - Privilégiez les huiles et variez-les	Par jour : 1 cuillère à café d'huile ou de temps en temps 1 noisette de beurre - Par jour : 2 cuillères à café d'huile ou de temps en temps 2 noisettes de beurre
 Boissons	La seule boisson recommandée est l'eau	- Eau à volonté, au verre - Eviter toutes les boissons sucrées, dont tous les types de jus de fruits, tous les sodas et les sirops - Ne pas donner de boissons "light", de café, thé, sodas caféinés ni de boissons dites "énergisantes"
 Charcuterie	En dehors du jambon blanc, la charcuterie (saucisses, pâtés...) ne doit être donnée qu'exceptionnellement	Jambon blanc possible de temps en temps, mixé puis en petits morceaux : 2 cuillères à café - Jambon blanc possible de temps en temps : Entre 1 et 2 ans : 4 cuillères à café Entre 2 et 3 ans : 6 cuillères à café
 Sel et produits salés	À limiter	- Ne pas saler les préparations maison ni les petits pots du commerce - Limiter la consommation de produits salés (produits apéritifs...) - Ne pas saler les produits du commerce - Ne pas donner de produits salés (produits apéritifs...)
 Produits sucrés : chocolat, confiseries, gâteaux, crèmes dessert, glaces, ketchup...	- À limiter - À introduire à l'âge le plus tardif possible	Ne pas donner de miel avant 1 an (risque infectieux) Attention, les céréales du petit-déjeuner sont en général sucrées

DES PRATIQUES À PRIVILEGIER

Respectez le rythme de chaque enfant dans la mise en œuvre de la diversification et de l'évolution des textures

Faites confiance aux enfants, ils régulent leur prise alimentaire en quantité sur la journée, et de ce fait évitent de les forcer à finir

Limitez le sel et le sucre

Ajoutez des matières grasses

aux purées « maison » ou aux petits pots du commerce ne contenant pas de matières grasses ajoutées (privilégiez huile de colza, de noix ou d'olive)

Pour aller + loin

➔ Site mangerbouger.fr

<https://www.mangerbouger.fr/Manger-mieux/Manger-mieux-a-tout-age/Enfants>

➔ Pas à pas, votre enfant mange comme un grand. Le petit guide de la diversification alimentaire. Santé publique France. 2021

<https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/documents/brochure/pas-a-pas-votre-enfant-mange-comme-un-grand>

➔ Pas de miel pour les enfants de moins d'un an. Risques de botulisme infantile liés à la consommation de miel chez les nourrissons. Anses. 2019.

<https://www.anses.fr/fr/content/pas-de-miel-pour-les-enfants-de-moins-d%E2%80%99un>

➔ Plaquette des recommandations sur l'alimentation des nourrissons. Anses. 2015.

<https://www.anses.fr/fr/system/files/ANSES-Ft-AlimNourrissons.pdf>

➔ 365 recettes pour bébé. C Zalejski, Ed. Larousse, 2017

➔ Un nouveau logo pour identifier l'alimentation des tout-petits. Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée (SFNS), 2018.

<http://www.alimentationdutoutpetit.fr/>

➔ Le nutriscore

<https://www.mangerbouger.fr/Manger-mieux/Comment-manger-mieux/Comment-comprendre-les-informations-nutritionnelles/Qu-est-ce-que-le-Nutri-Score/>

Les repères nutritionnels

3 La conception de menus en structures collectives*

Qu'est-ce qu'un plan alimentaire ?

Comment réaliser des menus sur plusieurs semaines ?

Comment s'assurer de respecter les recommandations nutritionnelles ?

A quoi est contrainte la restauration collective en établissement d'accueil des jeunes enfants ?

La législation

Au-delà des recommandations sur les principes de la diversification alimentaires, les professionnels exerçant en restauration collective doivent respecter un cadre réglementaire régi par :

➔ L'article L 230.5 de la Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche "Les gestionnaires, publics et privés, [...] des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, [...] sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret, relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison".

➔ Le décret n° 145 du 30 septembre 2012, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en EAJE. Entré en vigueur le 1^{er} juillet 2013, ce décret prévoit les exigences portant sur :

- le respect d'exigences minimales de variété des plats servis,
- la mise à disposition de portions de taille adaptée à l'âge de l'enfant,
- la prise en compte de besoins particuliers propres à l'alimentation infantile.

Celui-ci fait directement référence au respect des recommandations du GEM-RCN.

➔ La loi n° 874 du 11 février 2016, relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Avec pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025.

➔ La loi n° 2018-938 dite « Egalim » du 30 octobre 2018, pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine durable et accessible à tous » Pour en savoir +, rendez-vous p. 69 « Vers une alimentation saine et durable ».

* Les éléments suivants sont issus de la fiche « Recommandations nutritionnelles pour la petite enfance », du GEM-RCN. Juillet 2015.

Le GEM-RCN

Le Groupe d'étude des marchés en restauration collective et nutrition a été mis en place afin de répondre à des objectifs nutritionnels en restauration collective :

→ Objectifs généraux

- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents
- Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
- Augmenter les apports de fer
- Augmenter les apports calciques
- Veiller à ne pas consommer trop de sel
- Veiller à la qualité nutritionnelle des calories apportées

→ Objectifs spécifiques aux nourrissons et jeunes enfants

- Contrôler les apports de protéines
- Couvrir les besoins en fer

Publiées en 2007 et actualisées en 2013, puis 2015, les recommandations du GEM-RCN pour la petite enfance présentent notamment une fréquence de présentation des plats et des repères de taille de portions selon l'âge.

Afin de faciliter l'élaboration de menus en cohérence avec les recommandations du GEM-RCN, les EAJE sont invités à construire des plans alimentaires sur 4 semaines.

Astuces pour réaliser un plan alimentaire

Le plan alimentaire est un outil d'aide à la conception des menus permettant de respecter l'équilibre alimentaire au repas et à la semaine ; les fréquences recommandées par le GEM-RCN.

→ Les repas se composent selon l'âge de l'enfant :

- pour les « bébés » (8-9 à 12 mois) : d'un plat protidique, d'un accompagnement avec des matières grasses crues, d'un produit laitier et d'un dessert (fruits de préférence cuits),
- pour les « moyens » (12 à 15-18 mois) : d'une entrée (uniquement de légumes si capacités masticatoires), d'un plat protidique, d'un accompagnement avec des matières grasses crues, d'un produit laitier (fromage ou laitage) et d'un dessert,
- pour les « grands » (15-18 mois à 3 ans) : d'une entrée (légumes crus ou cuits, pommes de terre ou céréales ou légumes secs avec des matières grasses crues ou une entrée protidique), d'un plat protidique, d'un accompagnement avec des matières grasses crues, d'un produit laitier (fromage ou laitage) et d'un dessert.

→ Le vocabulaire du plan alimentaire

- **Entrée** : légume cru (crudité) / légume cuit (cuidité) / féculent / charcuterie ...
- **Plat protidique** : bœuf / veau / mouton-agneau / porc / volaille / abats / poisson / œufs
- **Accompagnement** : légume cuit / féculent
- **Produit laitier** : fromage > 150 mg Ca / fromage > 100 mg Ca / laitage / lait
- **Dessert** : fruit cru / fruit cuit / pâtisseries

→ Elaboration du plan alimentaire

A partir du plan alimentaire, on établit les menus.

Un même plan alimentaire permet ensuite d'élaborer des menus différents. Il se fait sur **20 repas** et suit la logique suivante.

D'abord positionner :

1. les plats protidiqes,
2. les accompagnements,
3. les entrées,
4. les desserts,
5. les produits laitiers.

Placer prioritairement les **aliments à fréquence minimale**, puis les aliments sans repère de fréquence. Une fois le plan alimentaire terminé, vérifiez les fréquences, surtout les maximales (il peut ne pas y en avoir).

→ Prévoir les quantités

NB : Les grammages présentés dans les tableaux ci-après doivent être lus comme des quantités nettes moyennes à l'assiette. Le bon sens doit guider les quantités effectivement servies en tenant compte des goûts et habitudes locales.

C'est au moment du service qu'il convient d'adapter à chaque enfant la ration servie, en respectant son stade dans la diversification, son rythme dans l'évolution des textures et ses besoins nutritionnels.

- Les quantités de viandes, poissons, oeufs et produits laitiers ne doivent pas être servies au-delà du grammage recommandé.
- Les légumes, les fruits et les pommes de terre, produit céréalier ou légumes secs cuits peuvent être servis au-delà du grammage en fonction de l'appétit de l'enfant.

Tableaux pages suivantes :

- Grammages pour le déjeuner
- Grammages pour le goûter
- Le tableau des fréquences pour les enfants de 8 mois à 3 ans sur 20 déjeuners



Grammages pour le déjeuner

		Produits prêts à consommer, en gramme (+ ou - 10%) sauf exceptions signalées	Bébés 8/9 mois à 12 mois	Moyens 12 mois à 15/18 mois	Grands 15/18 mois à 3 ans	Points d'attention
Pain				10	20	
Crudités	Carottes et autres racines, tomates, concombres				40	Possibilité de proposer des entrées de crudités ou de cuités aux «moyens» en fonction de leur capacité masticatoire à hauteur de 30 g pour les crudités et les cuités et 50 g pour le melon et la pastèque.
	Salade, endives, radis				20	
	Choux, champignons crus, avocat, fenouil				30	
	Melon, pastèque				80	
	Pamplemousse				1/4	
	Salade composée à base de crudités				40	
	Potage base légumes				1/8 l	
Cuités	Autres légumes				30	
	Salades composées à base de pdt, riz, semoule, pâtes, légumes secs,...				30	
Autres entrées	Entrées protidiqes (œuf dur, maquereau, sardine, thon au naturel, jambon blanc)				15	15 g correspond à la quantité nette de la composante protidique. Le grammage total de l'entrée peut atteindre 30g.
	Viandes, poisson, omelette	10-20	20		30	1 cuillère à soupe rase de préparation mixée = 10 g. Quand une entrée protidique est proposée (15 g), il est possible de réduire le grammage du plat protidique.
Plats protidiqes	Œuf dur	1/4	1/4		1/2	
	Hachis parmentier, brandade de poisson, lasagne, paëlla, moussaka,...				30 (denrée protidique) + garniture selon le grammage «garniture»	Recettes dont la composition devra être adaptée au public des jeunes enfants. Quel que soit le plat composé, il devra avoir un rapport protéines/lipides ≥ 1 et comporter au moins 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf.
Plats composés <small>(fabriqués sur place ou produits spécifiquement pour des établissements d'accueil ou de soins de la petite enfance)</small>	Préparations pâtisseries (crêpes garnies, quiches, tartes salées, pizza,...)				60 + 90 de garniture de légumes	
	Légumes cuits				120	Entre 8 et 15-18 mois, les légumes seront systématiquement associés à des pommes de terre ou des produits céréaliers à part égale pour un total de 200 g (purée). Au-delà de 15-18 mois, les légumes et les pommes de terre ou les produits céréaliers ou légumes secs pourront être servis seuls ou associés pour un total de 120 g (morceaux) ou 150 g (purée). Ces grammages tiennent compte de l'augmentation du nombre de composantes du repas suivant l'âge.
Riz –pâtes – pommes de terre				120		
Purée de pomme terre, fraîche ou reconstituée				150		
Frites				120		
Légumes secs				120		
Purée de légumes (légumes et pomme de terre) pour les enfants mangeant mixé	200	200		150		


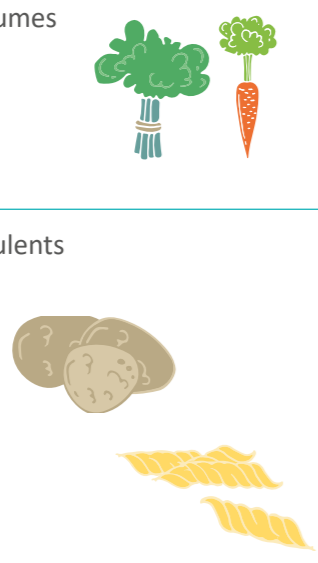
Grammages pour le déjeuner (suite)

		Produits prêts à consommer, en gramme (+ ou - 10%) sauf exceptions signalées	Bébés 8/9 mois à 12 mois	Moyens 12 mois à 15/18 mois	Grands 15/18 mois à 3 ans	Points d'attention
Matière grasse ajoutée dans le repas			5	5-10	10	1 cuillère à café d'huile = 5 g.
Produits laitiers	Fromages			16-20	16-20	
	Fromage blanc			90 à 100	90 à 100	
	Yaourt			100-125	100-125	
	Petits suisses ou fromage frais type suisse			50-60	50-60	
	Lait infantile (en ml)	100-125	100-125	100-125	100-125	Tout ou partie de la ration de lait infantile pourra être consommée liquide ou incorporée dans la purée.
Desserts	Fruits crus ou cuits	80 à 100	80 à 100	80 à 100	80 à 100	
	Fruits secs			15	15	Ils contribuent à la variété des desserts. Ils seront toujours servis réhydratés, éventuellement coupés en morceaux et servis en salade ou compote.
	Autres desserts (desserts lactés, mousses, pâtisseries, glaces,...)			Cf. annexe 2.1 de la recommandation Nutrition		

Grammages pour le goûter

		Produits prêts à consommer, en gramme (+ ou - 10%) sauf exceptions signalées	Bébés 8/9 mois à 12 mois	Moyens 12 à 15/18 mois	Grands 15/18 mois à 3 ans	Points d'attention
Produits laitiers	Lait infantile ou équivalent (en ml)		200 à 250	200 à 250	200 à 250	Cette quantité de lait peut être partagée et donnée sous deux formes (exemple : 125 de bouillie et 125 de lait de boisson)
	Yaourt et autres laits fermentés			100 à 125	100 à 125	Privilégier les laitages nature avec ajout éventuel de 5 g de sucres maxium par portion.
	Fromage blanc			90 à 100	90 à 100	
	Petit suisse ou fromage frais type suisse			50 à 60	50 à 60	
	Fromage			16 à 20	16 à 20	
Lait entier				150		
Produits céréaliers	Pain/céréales «type petit-déjeuner»			10 à 20	30 à 40	Privilégier les céréales «simples», peu sucrées type pétales de maïs, riz soufflé
	Céréales infantiles		10 à 20	10 à 20	30	Pour les bouillies, possibilité d'utiliser d'autres farines (crème de riz, fécule de pomme de terre ou de maïs) pour lesquelles les grammages seront adaptés
	Pâtisserie sèche			15	20 à 30	Tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante
	Pâtisserie type quatre-quarts			20 à 30	30 à 40	
Fruits	Fruit cru ou cuit	80 à 100	80 à 100	80 à 100	80 à 100	A partir de 12 mois, les fruits peuvent être servis pressés.
	Fruits secs			15	15	Ils contribuent à la variété des desserts. Ils seront toujours servis réhydratés, éventuellement coupés en morceaux et servis en salade ou compote.
	Beurre			5	5	
Confiture, chocolat			10	15		

Le tableau des fréquences pour les enfants de 8 mois à 3 ans sur 20 déjeuners

	Dénomination	Exemple de plats	Bébés	Moyens	Grands
PLATS PROTIDIQUES soumis à fréquence 	Viande de bœuf, veau, agneau non hachée	100% muscle	4 mini	4 mini	4 mini
	Poissons	Filet 100 % poisson	4 mini	4 mini	4 mini
	Viande hachée (+ 10% MG)	Certains steaks hachés à 15 ou 20% de MG Boulettes de viande	0	0	2 maxi
	Préparations pâtisseries*, avec un apport protéines/lipides ≥ 1 et contenant au moins 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf (soit 21g pour les grands)	Crêpes garnies, quiches, tartes salées, pizza, feuilletés, friands, croque-monsieur, quenelle,	0	0	2 maxi
Plats protidiques non soumis à fréquence	Viandes sans sauce dont volailles, porc, lapin et œufs				
ACCOMPAGNEMENT 	Légumes	Tous les légumes cuits servis seuls Recettes associant féculents/légumes avec plus de 50% de légumes cuits	20	20	10
	Féculents	<ul style="list-style-type: none"> Tubercules : pomme de terre, patate douce Riz et céréales de blé (pâtes, semoule) Légumes secs (flageolets, haricots blancs, haricots rouges, lentilles, pois chiches, pois cassés, etc.) Recettes associant féculents/légumes avec plus de 50% de féculents 	20	20	10

Le tableau des fréquences pour les enfants de 8 mois à 3 ans sur 20 déjeuners (suite)

	Dénomination	Exemple de plats	Bébés	Moyens	Grands
ENTRÉES 	Crudités avec au moins 50% de légume ou fruit	Tous les légumes crus (tomates, concombre, carottes râpées) et les fruits (pomelos)	0	Possible selon capacité masticatoire	8 mini
	Entrée + 15% lipides	Des charcuteries : rillettes, pâté, terrines, coppa, salami, saucissons, rosette Certaines préparations chaudes : feuilletés, friands, quiche, tarte aux légumes, croissant au jambon, flamenkuche,, croquemonsieur, soufflé au fromage Des entrées froides : guacamole, céleri rémoulade, macédoine avec mayo, piémontaise, salades composées à base de charcuterie et de fromages, beignets (accras, nems)	0	0	1 maxi
DESSERTS 	Fruits cuits ou crus sans sucre ajouté	100% fruit	20	19 mini	19 mini
	Desserts lactés	Entremets, crèmes desserts, flans, mousses...	0	1 maxi	1 maxi
	Dessert à + 15% lipides	Pâtisseries	0	1 maxi	1 maxi
PRODUITS LAITIERS 	Fromages >150 mg calcium/portion	<ul style="list-style-type: none"> Pâtes pressées cuites : beaufort, comté, emmental, parmesan,... Pâtes pressées non cuites : reblochon, saint nectaire, cheddar, gouda, edam, mimolette, saint Paulin, morbier, tome de Savoie, cantal, raclette, Pâtes persillées : bleu des causses, roquefort, fourme d'Ambert, gorgonzola... Pâtes molles : vacherin, pont l'évêque, camembert à 40% MG 	0	8 mini	8 mini
	Fromages entre 100 et 150 mg calcium/portion	Camembert, brie, fromage de brebis, bleu, Vache qui rit®, Babybel®, Samos	0	8 mini	8 mini
	Laitages (à + 100mg de calcium et <5g de lipides)	Yaourts, fromages blancs	0	2 mini	2 mini
	Autres aliments soumis à fréquence maxi	Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides (servi en plat protidique ou garniture)	Aliments panés, frits, rissolés : beignets, cordons bleus, aliments panés, frites, pommes de terre rissolées, pommes dauphines, pommes duchesse	0	0

Pour aller + loin

- ➔ **Interbio Nouvelle-Aquitaine**, rubrique « restauration collective »
www.interbionouvelleaquitaine.com/fr/manger-bio-en-restauration-collective
- ➔ **Fiche relative au GEM-RCN : Recommandations nutritionnelles pour la petite enfance**
https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/fiche-nutrition-petite-enfance.pdf
- ➔ **Alimentation et petite enfance 0-3 ans. Livret d'aide à l'élaboration des repas pour les professionnels de la petite enfance.** E. Castain, S. Chabaudie. E. Chamoulaud et al. Ville de Bordeaux. 2014.
www.bib-bop.org/base_bib/bib_detail.php?ref=15628

Les repères nutritionnels

4 Les régimes particuliers

Intolérances, allergies : quelles différences ?

Comment limiter les allergies au moment de la diversification alimentaire ?

Les régimes végétariens ou végétaliens, sont-ils adaptés aux enfants ?

Comment proposer des repas végétariens qui répondent aux besoins des enfants ?

Allergies et intolérances alimentaires

L'allergie est une réaction excessive du système immunitaire contre une substance étrangère, considérée à tort comme « ennemie ». On appelle cette substance un allergène.

L'intolérance alimentaire ne fait pas appel au système immunitaire : elle est due à un dysfonctionnement de l'organisme qui n'est pas capable de digérer un aliment en particulier.

Un bon exemple est l'intolérance au lactose (sucre du lait). Les individus intolérants ne possèdent pas suffisamment de lactase, une enzyme digérant le lactose, pour le dégrader. Cette mauvaise digestion peut se traduire par des troubles intestinaux lorsqu'ils consomment du lait.

➔ Limiter les risques d'allergies

Une fois que la diversification a débuté, il est recommandé d'introduire sans tarder les allergènes alimentaires majeurs tels que les produits laitiers, l'œuf et l'arachide, que l'enfant soit à risque d'allergie (du fait de son histoire familiale) ou non. Il n'y a pas de nécessité de retarder l'introduction de quelque groupe alimentaire que ce soit.

Que dire des régimes vegans, végétariens... ?

Pour des raisons éthiques, culturelles, religieuses, des familles font le choix d'exclure de leur alimentation certains produits. Certains régimes ne sont pas en cohérence avec les besoins nutritionnels du jeune enfant et peuvent entraîner des carences. Il convient alors d'y apporter une attention particulière.

LE VÉGÉTARISME est l'éviction de son alimentation de la chair animale. Il existe différents niveaux de végétarisme : ovo-végétarisme (maintien d'une consommation d'œufs), ovo-lacto végétarisme (maintien d'une consommation d'œufs et de produits laitiers), pesco-végétarisme (maintien d'une consommation de produits de la mer), etc.

LE VÉGÉTALISME est l'éviction de son alimentation de tout aliment d'origine animale. Cela comprend aussi bien le lait, le fromage, que les œufs ou encore le miel.

LE VÉGANISME va au-delà du sujet de l'alimentation. C'est un mode de vie excluant l'utilisation de tout produit issu de l'exploitation animale (cuir, laine, soie, cire d'abeille, certains produits cosmétiques testés, etc.).

Ces différents types de régimes sont globalement déconseillés avant 3 ans. Si le régime végétarien, excluant uniquement la viande et le poisson, peut être envisagé chez l'enfant, à condition d'être parfaitement équilibré (apports de protéines et de fer par d'autres types d'aliments), et accompagné par un professionnel qualifié, les régimes plus stricts sont à proscrire, car inadaptés aux besoins de l'enfant. Le risque de carence est donc important et peut avoir des répercussions graves sur le développement et la santé de l'enfant.

De même, les régimes sans lactose, sans gluten sont aussi de plus en plus fréquents dans les familles et ne devraient être envisagés, pour le jeune enfant, que sur les conseils d'un médecin nutritionniste ou d'un diététicien-nutritionniste.

Rappelons que les boissons végétales ne doivent en aucun cas se substituer au lait maternel ou aux préparations infantiles.

DES PRATIQUES À PRIVILEGIER



Bébé peut commencer à découvrir toutes les familles d'aliments entre 4 et 6 mois, y compris ceux qui peuvent provoquer une allergie.

En cas de suspicion d'allergie ou s'il y a des allergies dans la famille (parents ou fratrie), il convient de conseiller aux parents de consulter un médecin ou la PMI. Si besoin, des analyses seront prescrites, puis éventuellement une éviction temporaire des allergènes identifiés.

En cas d'allergie avérée à la protéine de lait de vache (APLV), seuls l'allaitement maternel, les « hydrolysats » ou les préparations à base d'acides aminés (vendus exclusivement en pharmacie) sont adaptés – les laits dits « hypoallergéniques » (HA) ne doivent pas être donnés – ils ont un rôle préventif uniquement (qui est par ailleurs controversé).

Pour aller + loin

➔ **Certains régimes alimentaires peuvent être à risques pour les enfants.**

Les pros de la petite enfance. Mise à jour août 2019

<https://lesprosdela petiteenfance.fr/bebes-enfants/nutrition/certains-regimes-alimentaires-peuvent-etre-risques-pour-les-enfants>

APLV : l'Allergie aux Protéines du Lait de vache.

Alain Bocquet et Christophe Dupont, Mpedia. Mise à jour décembre 2021.

<https://www.mpedia.fr/art-aplv-allergie-proteines-lait-vache/>

Le cadre et l'environnement du repas

Le cadre et l'environnement du repas



De nombreux facteurs entrent en jeu lors du temps de repas des tout-petits. Certains sont facilitants et d'autres au contraire viendront le perturber, de manière ponctuelle ou récurrente. Il est donc important de se questionner sur ces facteurs, sur le cadre du repas et son environnement, ainsi que sur le comportement et les postures éducatives des adultes durant ce moment de partage.

La construction d'un climat de confiance mutuelle est un facteur favorable au déroulement des repas. Ainsi, le jeune enfant pourra être enclin à accepter plus facilement les aliments proposés par l'adulte. De même, la confiance de l'adulte envers l'enfant, en ses capacités à goûter, à découvrir de nouveaux aliments, de nouvelles textures et à gérer son appétit est primordiale. Les tout-petits savent réguler leur faim et leur satiété : forcer un enfant à terminer son assiette serait contre-productif et pourrait déréguler les sensations de l'enfant.

Pour que ce climat de confiance puisse s'instaurer, il nécessite de **l'écoute, de la bienveillance et de l'encadrement** : de l'écoute et de la bienveillance envers les besoins des enfants, leurs capacités, leurs émotions ; de la patience pour leur transmettre et leur apprendre les principes de fonctionnement des repas, les accompagner à s'intégrer et vivre dans un groupe composé de pairs et d'adultes, à manger seuls, utiliser des couverts,... Pour qu'un enfant puisse évoluer dans ce climat de confiance et sécuritaire pendant le repas, il a également besoin d'un cadre. **Ce cadre est un repère rassurant pour les tout-petits et est nécessaire à leur développement**, dans la mesure où il est expliqué par les adultes et compris par les jeunes enfants.

Il est important d'encourager et de féliciter les enfants pour leur comportement mais la nourriture, en particulier les aliments sucrés, ne doit pas être utilisée comme une récompense. Cela pourrait les amener à penser que certains aliments ont plus de valeur que d'autres. A l'inverse, l'alimentation ne devrait pas non plus être perçue comme une punition ou quelque chose de désagréable (ex : priver de dessert un enfant qui ne souhaite pas terminer son plat).

L'adulte a lui-même son propre rapport à l'alimentation en fonction de son histoire, de son éducation, de sa culture, etc. Cela peut jouer favorablement dans l'accompagnement des enfants au moment du repas ou au contraire venir freiner son déroulement. Par exemple, un adulte qui n'apprécie pas certains aliments sera moins enclin à adopter une posture favorisant l'accompagnement des enfants à la découverte gustative de ces mêmes aliments. Ou à l'inverse certains adultes peuvent resservir les enfants au-delà de leurs besoins.

Par ailleurs pour favoriser le temps du repas, il est essentiel de tenir compte de **l'environnement physique et matériel** dans lequel se trouvent les jeunes enfants. Les discussions entre adultes au-dessus des enfants, les écrans, le bruit ou autres distractions peuvent influencer négativement le repas, tout comme le matériel (couvert, chaises, assiettes, plateaux...) inadapté à l'âge et aux capacités des enfants.

Enfin, gardez à l'esprit que la posture de l'adulte et le cadre influencent grandement le déroulement des repas, les enfants n'étant pas les seuls responsables.

Chaque enfant est différent, a sa propre personnalité, son vécu et comme les adultes est soumis à ses humeurs, à ses émotions et à son environnement. Les capacités des tout-petits à rester assis à table, à manger dans le calme et dans de bonnes conditions dépendent de leur âge, de leur implication dans la vie à table, de l'attention qui leur est portée et de tous les autres facteurs que nous venons de citer : l'ambiance du repas est multifactorielle. Il n'existe donc pas une réponse universelle mais bien une multitude de réponses et des ajustements à réaliser pour chacun.



DES PRATIQUES À PRIVILEGIER

Le climat du repas

- Privilégiez une ambiance agréable et conviviale : décoration, couleurs de la salle, luminosité, agencement du mobilier, ...
- Faites des petits groupes : 4 à 6 enfants maximum par table
- Favorisez les échanges avec et entre les enfants
- Eloignez les écrans

Le mobilier et les couverts

- Proposez aux enfants une installation adaptée à leur développement, et qui leur soit confortable : aux bras, en transat, à table
- Installez les enfants sur des tables et des chaises adaptées à leur taille. Ils doivent pouvoir poser leurs pieds sur le sol ou un autre support
- Proposez des couverts faciles à prendre en main et adaptés à l'âge des enfants
- Pensez également au confort des adultes par l'utilisation d'un mobilier adapté et réfléchi en fonction des usages

L'organisation du service

- Faites participer les enfants au service
- Organisez le déroulement du repas de façon à réduire les temps d'attente entre les plats
- Self, plateaux repas, repas servis à table... réfléchissez en équipe à ce qui convient le mieux en fonction aussi des possibilités matérielles et de l'espace à disposition

Le respect du rythme de l'enfant

- Adaptez les horaires en fonction des besoins des enfants
- Adaptez également le temps de repas: ni trop court, ni trop long... 30 à 40 min semble une bonne moyenne
- Accompagnez les enfants à reconnaître leurs sensations de faim et de satiété

DES PRATIQUES À PRIVILEGIER

L'instauration de repères (rituels)

- Parlez du menu et des aliments proposés, en amont du repas : leur montrer les denrées avant transformation, s'appuyer sur un imagier des aliments ou un jeu de dinette, etc.
- Proposez un temps calme avant le repas, autour d'un livre ou d'un chant par exemple.
- Permettez aux enfants de développer leur autonomie : se laver les mains avant et après le repas, aller chercher sa serviette, mettre le couvert, s'installer à table...
- Proposez un temps de "décharge" après le repas

La disponibilité de l'adulte

- Organisez le service afin que les adultes soient complètement présents auprès des enfants: échanges visuels, discours bienveillant et valorisant contribueront au bon déroulement du repas
- Parlez de choses agréables et évitez les remarques sur les quantités mangées ou pas par les enfants
- Asseyez vous à hauteur des enfants

- **Pensez aussi à proposer des activités d'éveil au goût**

Pour aller + loin

➔ **A table tout le monde ! Alimentation et activité physique des enfants de 0-3 ans.**

ARS Pays-de-la-Loire, Conseil départemental 44, CAF 44, Structure régionale d'appui et d'expertise en nutrition des Pays-de-la-Loire, 2019.

https://assmat.loire-atlantique.fr/upload/docs/binary/octet-stream/2019-07/livret_a_table_tout_le_monde_2019.pdf

➔ **Faire manger les enfants dans de bonnes conditions à la crèche.**

Sylvie Guillou, Les Pros de la Petite Enfance, article 2016, mis à jour 2019.

<https://lesprosdela petiteenfance.fr/vie-professionnelle/cuisine-et-repas/faire-manger-les-enfants-dans-de-bonnes-conditions-la-creche>

Les comportements alimentaires

1. Le respect des signaux de faim et de satiété
2. Que faire avec les «J'aime pas ça» ?
3. L'oralité et son développement
4. L'alimentation et les émotions

Les comportements alimentaires

1 Le respect des signaux de faim et de satiété

Nohan, 16 mois, ne termine jamais son plat principal mais mange son dessert

Célia, 2 ans, réclame à manger 30 minutes après le repas

En pratique, les adultes (parents et professionnels) sont majoritairement préoccupés par les enjeux nutritionnels de l'alimentation de l'enfant, pour assurer sa croissance et son développement. Les stratégies éducatives favorisant le respect des signaux de faim et de satiété ne sont pas suffisamment prises en compte dans l'établissement d'une relation saine à la nourriture.

La faim et la satiété sont des sensations innées. Les enfants y sont donc très sensibles. Respecter les sensations de faim et de satiété des enfants demeure un facteur clé dans l'établissement d'**une relation saine avec la nourriture**.

La faim exprime un besoin physique de nourriture. Naturellement, l'enfant mange les quantités d'aliments dont il a besoin. Il mange au repas quand il a faim et cesse de manger quand il n'a plus faim. Les besoins de deux enfants sont différents et les besoins d'un même enfant varient d'une journée à l'autre. La faim varie selon la croissance, le niveau d'activité physique, la quantité d'aliments mangés précédemment, etc.

La faim diffère de l'appétit qui est une envie de manger un aliment en particulier plus qu'un réel besoin physique. L'appétit varie selon les préférences alimentaires, les expériences gustatives, l'état de santé, le sommeil, la compagnie et l'ambiance au repas, le stress, etc. À l'inverse, **la satiété est l'absence de faim**.

Puisque la faim varie... les portions aussi !

Il n'est donc pas possible de deviner la quantité d'aliments dont un enfant a besoin !

Il se peut que les adultes craignent que l'enfant mange trop ou pas assez, « oublie » la capacité de l'enfant à respecter ses signaux de faim et de satiété. Dans ces situations, il est essentiel de prendre du recul : il y a sûrement une raison qui explique que l'enfant ait plus faim ou moins faim.

Dans tous les cas, seul l'enfant est en position de connaître ses besoins du moment. Il est important de le laisser décider de la quantité qu'il mange. La responsabilité des adultes, est de lui offrir des aliments nourrissants et sécuritaires selon un horaire régulier, de manger avec lui et d'essayer que l'ambiance soit agréable. Il s'agit d'un travail d'équipe entre l'adulte et l'enfant.

Aider les enfant à reconnaître leur signaux de faim et de satiété, est un précieux cadeau pour la vie.

Prendre conscience de la faim et de la satiété

L'appétit d'un enfant varie d'une journée à l'autre. Les adultes s'inquiètent lorsqu'un enfant mange moins que d'habitude, mais il est inutile de faire pression pour qu'il mange davantage : il vaut mieux respecter ses signaux de faim et de satiété.

Un enfant démontre qu'il a faim lorsqu'il :

- Pleure
- Fait des mouvements excités des bras et des jambes
- Ouvre la bouche quand un biberon/une cuillère approche
- Mordille sa main
- Montre du doigt des aliments, cherche à les prendre
- Dit qu'il a faim
- A une sensation de brûlure à l'intérieur du ventre
- A de la difficulté à se concentrer
- Est particulièrement irritable
- Et lorsque son ventre gargouille

Un enfant démontre qu'il a suffisamment mangé lorsqu'il :

- S'endort sur le biberon
- Ralenti la vitesse d'ingurgitation (voire la stoppe)
- Tourne la tête, ferme la bouche quand la cuillère s'approche
- Repousse le biberon ou la cuillère avec la langue
- Dit qu'il n'a plus faim
- Dit que son ventre est plein
- Démontre moins d'intérêt pour sa nourriture, joue avec, se laisse distraire
- Veut se lever, aller jouer, faire autre chose

DES
PRATIQUES
À PRIVILEGIER

Laissez l'enfant manger à sa faim

Demandez à l'enfant s'il a une petite, une moyenne ou une grosse faim

Vous pouvez le laisser vous guider lorsque vous le servez ou vous pouvez même le laisser se servir lui-même. Il prendra ainsi conscience qu'il a le contrôle sur la quantité d'aliments qu'il mange, car c'est son corps qui le lui dicte.

N'insistez pas pour qu'il mange ou qu'il finisse son assiette, et ne le restreignez pas non plus. Une telle pratique entraîne bien souvent une consommation alimentaire au-delà des besoins réels de l'enfant et elle peut se traduire par une moins grande capacité à reconnaître ses signaux de satiété. Plus particulièrement, la restriction semble augmenter l'attrait et l'appréciation des aliments « interdits », alors qu'il y aurait diminution des préférences alimentaires lorsque l'enfant est « forcé » à consommer des aliments qu'il refuse.

Évitez d'utiliser les aliments en guise de récompense, de punition, de consolation ou de moyen de négociation. De telles pratiques encouragent la surconsommation et mettent certains aliments sur un piédestal.

Évitez de féliciter l'enfant qui a tout mangé (ou mangé ses légumes par exemple). Cela renforce l'idée de devoir fournir un effort pour manger et peut l'inciter à tout manger systématiquement pour vous faire plaisir ou par habitude, sans être à l'écoute de ses sensations de faim et de satiété.

Évitez de faire des commentaires négatifs ou des reproches sur ce que l'enfant a ou n'a pas mangé.

Faites-lui confiance ! Évitez de dire à l'enfant que vous êtes fier de lui s'il mange une quantité X d'aliments, car il risquerait d'en manger pour vous faire plaisir et non en respectant sa faim. Dans le domaine de la faim et de la satiété, l'adulte est un modèle et un guide avant tout, mais c'est l'enfant qui pilote !

Offrez la possibilité à l'enfant de manger une portion de dessert ou une collation, peu importe ce qu'il a mangé précédemment

Il importe de souligner que les desserts et les collations n'ont pas de statut particulier puisqu'ils sont partie intégrante de l'alimentation quotidienne. Comme Nohan, certains enfants peuvent choisir de laisser des aliments dans leur assiette pour « se garder une petite place pour le dessert ».

Ce comportement reflète tout à fait le principe que l'enfant est à l'écoute de ses signaux de faim et de satiété.

Célia et l'écoute des sensations de faim et de rassasiement

Si l'enfant mange très rapidement, demande à se resservir systématiquement, se plaint de maux de ventre après le repas ou réclame à manger 30 min après le repas, vous avez peut-être raison de croire qu'il est déconnecté de ses signaux...

→ Dans ce cas, l'approche est tout de même de **laisser l'enfant décider des quantités qu'il mange**. Le restreindre, si vous trouvez qu'il mange trop, pourrait accentuer sa difficulté à écouter les signaux que son corps lui envoie et nuire à sa relation avec les aliments. Demandez-lui comment il sait qu'il a faim ou qu'il n'a plus faim. Est-ce que son ventre fait des gargouillis? Est-ce qu'il lui arrive d'avoir mal au ventre après avoir mangé? Expliquez-lui que son ventre lui parle et qu'il est le seul à pouvoir l'écouter. Exprimez comment vous vous sentez avant, pendant et après le repas pour lui offrir des points de repère.

→ **Créez un contexte favorable à l'écoute des signaux**. Évitez les sources de distraction lors des repas, qui détournent l'attention que l'enfant peut porter à ses signaux de faim et de satiété.

→ **Rassurez l'enfant**. Pour respecter ses signaux de faim et de satiété, l'enfant a besoin de se sentir compris et rassuré. Instaurez des repères sécurisants (même endroit, même personne) et posez des rituels (lavage des mains avant/après le repas ; le repas moment de calme avant de passer à table, moment annonciateur du repas imminent). C'est rassurant pour un enfant de savoir quand sera la prochaine occasion de manger.

→ **Aidez l'enfant à exprimer ses émotions**. Un enfant peut avoir des difficultés à écouter ses signaux en raison d'une préoccupation qui le rend anxieux, inconfortable, en colère ou triste. Instaurez des rituels destinés à faire sortir les « trop plein » d'émotions avant le passage à table (danser, courir, chanter très fort tous ensemble, etc.)

Pour aller + loin

⇒ **Utiliser des stratégies éducatives favorables au développement de saines habitudes alimentaires, d'une image corporelle positive et d'une relation saine avec la nourriture.**

Cadre de référence pour les services de garde éducatifs à l'enfance du Québec (p 35-37)

https://www.mfa.gouv.qc.ca/fr/publication/Documents/guide_gazelle_potiron.pdf

⇒ Capsule vidéo **Les aliments, un outil de négociation**.

Équilibre. <https://equilibre.ca/product/les-aliments-un-outil-de-negociation>

⇒ Capsule vidéo **Est-ce normal que l'appétit d'un enfant varie d'une journée à l'autre ?**

Équilibre. <https://equilibre.ca/product/est-ce-normal-que-lappetit-dun-enfant-varie-dune-journee-a-lautre>

⇒ **Pour une image corporelle positive, agissons de la même façon avec les filles et les garçons !**

Trousse d'intervention

<https://equilibre.ca/product/trousse-doutils-gestionnaire-petite-enfance/>

Les comportements alimentaires

2 Que faire avec les « J'aime pas ça » ?

Hugo, 16 mois, mange uniquement avec ses doigts. Il refuse d'utiliser les couverts

La première réaction de Lilou, 2 ans, est de dire « j'aime pas, j'en veux pas »

Vers 18 mois-2 ans, l'enfant peut manifester un refus des aliments plus ou moins prononcé selon sa sensibilité gustative, sa personnalité, ses expériences passées.

Difficiles ? Non, néophobes !

Environ les 3/4 des enfants de 2 à 10 ans traversent une période de néophobie alimentaire. Son déclenchement coïncide souvent avec la phase du « non » durant la petite enfance, mais elle survient parfois plus tard. La recherche d'autonomie (capacité de choisir et de se nourrir seul) et la recherche de sécurité en période de changement (nouvel environnement, nouveau milieu scolaire, apprentissages multiples, etc.) expliqueraient aussi en partie ce phénomène. Les enfants ont besoin de se créer des repères et de stabiliser leur univers. C'est donc une phase normale du développement de l'enfant !

La néophobie alimentaire c'est quoi ?

Une fois que la découverte de tous les aliments est faite, après la diversification alimentaire, une nouvelle phase peut apparaître : c'est la néophobie alimentaire. Il s'agit d'un sentiment de peur face à de nouveaux aliments.

Mais : « Qu'est-ce qu'un aliment nouveau pour un enfant ? » En effet, un bébé qui a souvent mangé de la carotte en purée, la reconnaît-elle quand elle est râpée ? Considère-t-il la carotte râpée comme un nouvel aliment ? Les aliments nouveaux ne sont pas forcément ceux auxquels on pense, nous, en tant qu'adultes.

Plusieurs niveaux dans l'intensité de la néophobie alimentaire

- **Degré 0** : certains enfants ne connaissent pas ce stade
- **La néophobie flexible** : il s'agit plutôt d'une réticence à manger. L'enfant hésite à goûter l'aliment, il le triture beaucoup. Il a beaucoup de comportements exploratoires face à son assiette. Certains enfants vont tout de même porter à la bouche une infime partie de l'aliment, sans vraiment le manger.
- **La néophobie rigide** : il s'agit du rejet total de tout aliment nouveau.
- **L'hyper sélectivité alimentaire**, qui relève cette fois de la pathologie. Dans ce cas, l'enfant mange extrêmement peu d'aliments.

Quelles sont les causes de la néophobie ?

On n'a pas encore toutes les réponses pour expliquer ce comportement qui peut être radical chez certains enfants. De nombreuses études en pédiatrie sont toujours d'actualité sur ce sujet. Les causes peuvent être diverses :

→ La peur d'avoir une mauvaise expérience en goûtant un aliment nouveau

Tout aliment inconnu est potentiellement dangereux aux yeux de l'enfant. Les moindres détails peuvent être déclencheurs : même un brin de persil posé sur une purée de pommes de terre précédemment très appréciée peut déclencher cette néophobie.

→ L'âge de l'affirmation de soi

Entre deux et trois ans, c'est l'âge du « non ». L'enfant s'affirme et cherche à montrer qu'il peut choisir et décider tout seul. Les refus alimentaires participent à cette affirmation de soi, surtout par rapport aux parents. L'enfant acceptera de manger des épinards à la cantine ou chez ses grands-parents, mais pas chez ses parents ! Le degré d'intensité de néophobie alimentaire est étroitement lié à la phase d'individuation de l'enfant. A 18/24 mois, l'enfant affirme son caractère. L'alimentation serait donc un domaine supplémentaire dans lequel il peut s'affirmer.

→ La recherche de sécurité

Paradoxalement, l'enfant a en même temps peur des risques. Les aliments nouveaux sont inconnus et peuvent donc constituer une prise de risque que l'enfant juge dangereuse : il s'agit d'un réflexe primaire de la peur de l'empoisonnement que l'enfant développe à un degré plus ou moins poussé.

→ Une hypersensibilité à certaines odeurs, saveurs ou textures

Nous ne sommes pas tous égaux en matière de sensorialité. Si certains ne sont pas dérangés par des changements de texture, ou des odeurs et goûts prononcés, d'autres peuvent y être particulièrement sensibles.

A savoir. La néophobie n'est pas un phénomène rare : environ 50 % à 70% des enfants la connaissent. Elle n'existe pas uniquement chez l'humain. Elle a aussi été observée chez les animaux. En devenant autonome, l'enfant développerait un mécanisme de défense permettant à l'organisme de se prémunir d'éventuels empoisonnements. C'est la raison pour laquelle la néophobie alimentaire apparaîtrait plus précisément autour de 18/24 mois : l'âge où l'enfant est en mesure d'explorer activement son environnement (ouvrir les placards, attraper tout ce qu'il veut...).

Le développement du goût

Les enfants apprennent aussi à connaître et à apprécier les aliments en les regardant, les sentant, les touchant et même en les écoutant ! Les goûts ne se discutent peut-être pas... mais ils se développent !

→ **Des préférences innées.** Dès la naissance, et même dans le ventre de leur mère, les enfants ont une attirance pour la saveur sucrée. C'est la nature qui le veut ainsi, car le lait maternel est sucré. De même, ils rejettent naturellement l'amertume. Question de survie de la race là aussi, puisque dans la nature, plusieurs substances toxiques sont amères. Ce refus face au goût amer fait en sorte que les enfants ont du mal à accepter certains légumes et autres aliments.

→ **L'influence des gènes.** La génétique explique aussi en partie les préférences. Les plus sensibles au goût, nommés les hypergueusiques, sont également les plus difficiles sur le plan gustatif puisqu'ils perçoivent les saveurs avec plus d'intensité (notamment l'amertume). À l'opposé, les hypogueusiques, qui perçoivent moins le goût des aliments, auront tendance à accepter plus facilement différents mets.

→ **Des préférences qui se développent.** Très tôt, les enfants entrent en contact avec les différentes saveurs, d'abord dans le ventre de la mère par le biais du liquide amniotique puis via le lait maternel. Certaines études stipulent que les enfants allaités au sein acceptent plus facilement des aliments variés lorsqu'ils commencent à manger, que ceux nourris aux préparations commerciales pour nourrissons. Le fait qu'ils soient exposés à une plus grande variété de saveurs avec le lait maternel y serait pour quelque chose.

DES
PRATIQUES
À PRIVILEGIER

La néophobie alimentaire s'atténue au fil du temps. Voici ce qui peut vous aider

La familiarisation

- Soyez patient, il faut présenter plusieurs fois un aliment aux enfants et ce même s'il n'a pas été bien reçu la première fois. Le processus peut parfois s'avérer très long et demander parfois jusqu'à 10 expositions.
- Ne saturez toutefois pas l'enfant des plats ou aliments qu'il n'apprécie pas. Il est préférable de présenter les mets rejetés environ une fois par mois.
- Utilisez des menus cycliques afin de familiariser les enfants aux aliments en les présentant régulièrement, selon les mêmes méthodes culinaires.

Même présentation

- Présentez les aliments moins appréciés sous la même forme, cela permet à l'enfant de se familiariser avec ces nouveaux mets et d'avoir ainsi des points de repère stables.
- Il ne reconnaît pas un légume dans son assiette et refuse de le manger ? Ajoutez par exemple du gruyère ou un aliment qu'il apprécie et qu'il connaît.

Se servir de l'imitation

- Montrez l'exemple en mangeant le nouveau mets avec enthousiasme. L'enfant accepte en général plus facilement de goûter de nouveaux aliments en présence d'adultes ou d'amis qui les apprécient. Cela contribue à le rassurer.
- Un enfant refuse un aliment ? Faites-le goûter aux autres ! S'il voit ses camarades le mettre en bouche, il peut alors être incité à en faire autant.
- Dédramatisez ! Souvent les parents ou les professionnels sont anxieux dès qu'un enfant n'a pas mangé. Il est important de jouer la réassurance, en dédramatisant la situation. Plus les adultes seront détendus lors des repas, plus ils seront enclins à lâcher prise. L'enfant voit qu'il y a moins d'enjeux sur son assiette, il recommence à manger.



Le repas et l'éveil au goût, c'est...

- Ne pas hésiter à **donner des aliments qui ont du goût** (si autorisés par rapport à l'âge).
- Mettre en place **des plateaux compartimentés** participerait à l'éveil au goût par le biais du plaisir de choisir seul ce qui sera mangé en premier. L'enfant peut aussi se sentir rassuré, car il a une visibilité sur l'ensemble de son repas. Pour l'enfant, l'assiette compartimentée est parfois associée au self, c'est à dire à la possibilité de constituer seul son plateau repas, en autonomie. Par ailleurs, les adultes sont bien plus disponibles pour les enfants car ils n'ont plus à se lever pour assurer le service des plats suivants.
- Miser sur **la présentation des plats ou de l'assiette**. Ne pas mélanger les aliments : laisser l'enfant mélanger seul ou l'autoriser à manger par étapes : d'abord la viande, après les féculents puis légumes par exemple.
- Installer **des rituels avant le repas** : les histoires/lectures sur le repas et les aliments, éphéméride du menu, etc.
- **Laisser l'enfant commencer le repas par l'aliment qu'il souhaite** et reposer l'aliment refusé un peu plus tard dans le repas.

- **Ne pas stigmatiser l'enfant qui ne veut pas manger**. Lui proposer de rester quand même à table pour partager le moment avec les autres même s'il ne veut pas manger (sauf si malade, etc.). Il demandera peut être à manger en voyant les autres y prendre du plaisir. L'enfant a besoin de savoir qu'il a la possibilité d'exprimer ce qu'il ressent, d'être entendu et compris, et de savoir qu'il ne sera pas jugé (en réponse au besoin d'estime et au besoin de sécurité).

- **Etre attentif à l'attitude en tant qu'adulte accompagnant** le moment du repas. L'impact est important dans l'apprentissage du goût de l'enfant, et sur la construction des goûts et des dégoûts. L'adulte doit être congruent et attentif à sa communication non verbale.



L'éveil au goût par des activités dédiées et des jeux

- Un atelier cuisine (et pas uniquement pâtisserie)
- Un atelier jardinage
- Une sortie au marché, chez les commerçants
- Une boîte à toucher (faire deviner l'aliment caché dans la boîte par l'évocation des ressentis)
- Des jeux d'imitation : marchande, restaurant, dinette,
- Un loto des odeurs et des images d'aliments si l'enfant ne parle pas
- Les lectures en lien avec l'alimentation, comptines
- Montrer les aliments sous leur « vraie » forme
- Jouer aux devinettes avec les plus grands : « Quel aliment y a-t-il dans la soupe ? » « Qu'est-ce qui est rond, rouge et avec des pépins ? »
- Jouer à « l'aliment secret » avec les plus grands : les enfants posent des questions pour tenter de deviner l'aliment choisi par l'adulte, qui ne répond que par oui ou non
- Faire participer les enfants au repas : courses, préparations, pose du couvert, débarrasser (mettre des mots derrière tout ça pour les plus petits).



Pour aller + loin

- ➔ **Voir le site** : Nos petits mangeurs www.nospetitsmangeurs.org
- ➔ **Capsule vidéo «Faut-il interdire le dessert ?»**. Equilibre. <https://equilibre.ca/product/faut-il-interdire-le-dessert/>

Les comportements alimentaires

3 L'oralité et son développement

Illan, mange peu de quantités, presque pas de protéines, se fait vomir parfois

Antoine, 18 mois, recrache les morceaux

Matteo, 22 mois, mange en faible quantité les aliments salés, touche et goûte à peine

Pour certains enfants, manger est loin d'être simple et le repas tourne au cauchemar pour l'enfant et sa famille. Manger est une activité complexe qui nécessite la mise en place de nombreuses habiletés qui se développent en majorité pendant les deux premières années de vie de l'enfant.

De la vie intra-utérine aux premiers mois de la vie de l'enfant, se développe l'oralité primaire qui sera ensuite relayée par l'oralité secondaire grâce au développement du cerveau.

L'oralité, qu'est-ce que c'est ?

Ce concept englobe l'ensemble des fonctions et des investissements de la sphère oro-linguo-faciale ; il inclut l'oralité alimentaire, verbale et le plaisir oral. Il implique le corporel et le sensoriel.

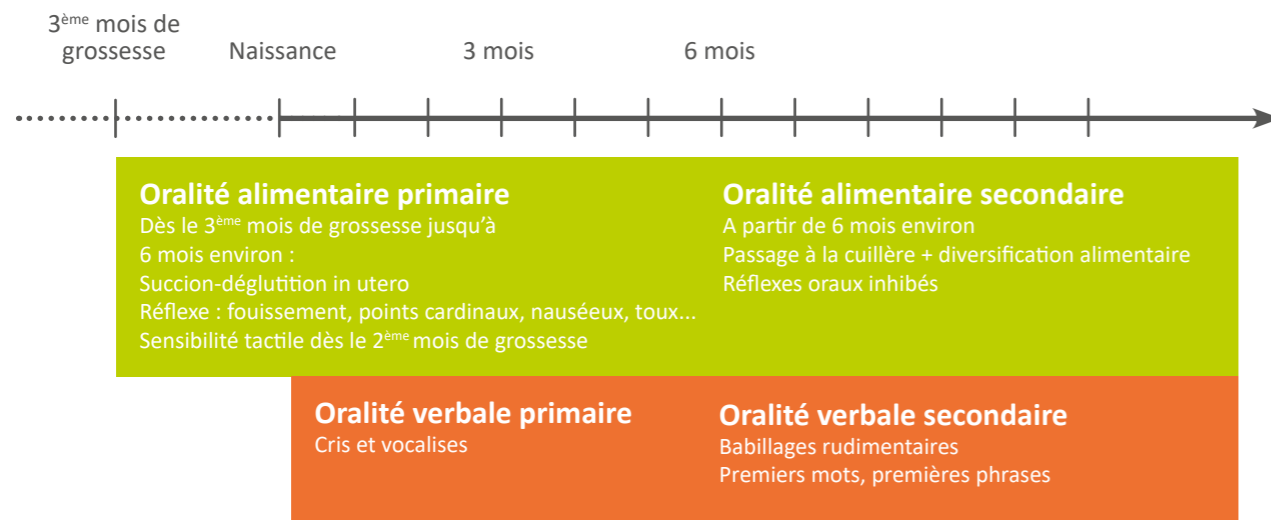
L'oralité se met en place très tôt : dès la vie foetale, le fœtus s'entraîne à sucer ses doigts et à déglutir le liquide amniotique. Ce couple « succion-déglutition » doit être mature à la naissance pour que l'enfant puisse s'alimenter de façon autonome. Dès la naissance, le repas s'accorde autour d'un échange affectif et sensoriel intense entre le parent et son enfant.

L'oralité est verbale et alimentaire. L'oralité alimentaire recouvre l'acte de manger. Manger c'est satisfaire une sensation de faim, un plaisir oral et un éveil sensoriel : regarder, sentir, toucher, goûter. Le moment du repas est un moment d'échanges relationnels et affectifs importants avec un cadre (rythmes, préparation, mise du couvert, installation à table).

L'ensemble des fonctions dévolues à la bouche

- La respiration
- L'alimentation
- Le langage
- La communication, mais aussi
- Les explorations sensorielles : regarder, sentir, toucher, goûter
- Le plaisir oral
- Le premier lien d'attachement : échange relationnel et affectif

Les grandes étapes du développement de l'oralité alimentaire



Le stade oral est celui où l'enfant découvre, goûte le monde par la bouche (zone érogène par excellence). C'est le stade sur lequel les autres stades du développement vont trouver un étayage.

Les grandes étapes du développement de l'oralité alimentaire

→ **Allaitement au sein/biberon** : à la naissance le bébé peut être allaité au sein ou au biberon.

Pour bien manger, il doit avoir une succion efficace qui se traduit par :

- les lèvres du bébé qui ensèrent le mamelon du sein ou la tétine du biberon de façon hermétique,
- la langue qui réalise des mouvements de va-et-vient, créant un vide d'air dans la cavité buccale,
- les joues qui se contractent, la mâchoire qui bouge de haut en bas,
- la langue qui presse le mamelon ou la tétine et qui fait jaillir le lait.

Le bébé doit ensuite coordonner cette succion avec la déglutition et la respiration.

→ **Diversification et passage à la cuillère** : c'est une étape importante qui nécessite la mise en place de nouvelles stratégies orales.

→ **Passage aux morceaux** : Il est important de proposer progressivement de nouvelles textures à l'enfant.

- À partir de 6/8 mois, l'enfant commence à mâcher : il est possible de lui proposer, tous les aliments hachés ou écrasés grossièrement à la fourchette (purée granuleuse).
- À partir de 8 mois : proposer des aliments en morceaux très mous qui s'écrasent entre la langue et le palais ou entre les doigts (ex. banane)
- A partir de 10 mois des aliments en morceaux à croquer, à mâcher avec les dents (aliments cuits, fruits crus, crudités en petits morceaux...)

Lors des étapes masticatrices, l'aliment est pris par les lèvres puis incisé par les dents. Les mouvements de la langue (avancée, recul, rotation) permettent ensuite de transporter l'aliment de l'avant vers l'arrière de la bouche et vers les molaires. L'aliment est divisé en plusieurs morceaux grâce à de grands mouvements de mâchoires. Les mouvements linguaux permettent de récupérer les petits morceaux qui restent et de les rassembler sur le dos de la langue pour en former un bol alimentaire homogène prêt à être dégluti.

Évolution des textures des aliments en fonction de l'âge de l'enfant



Âge ¹	Vers 5 à 7 mois	8 à 9 mois	10 à 12 mois	Vers 13 à 18 mois
Présentation	Purée lisse Texture homogène, de consistance plus ou moins épaisse	Purée écrasée Texture grumeleuse fine	Petits morceaux d'aliments tendres écrasés Texture grumeleuse épaisse Aliments séparés dans l'assiette	Petits morceaux d'aliments tendres Repas composé de légumes cuits, féculents divers et de viande tendre coupée en morceaux
Main ou cuillère ?	Cuillère ²	Cuillère	Cuillère Mains	Cuillère Mains
Ustensile de cuisine	Mixeur	Moulin à légumes Râpe	Presse-purée Fourchette	Fourchette Couteau
Exemples d'aliments		Légume très cuit, mélangé avec une pomme de terre (utiliser un moulin à purée plutôt que le mixeur).	Morceaux de légumes et de fruits tendres (blanchis à la vapeur, fruits bien mûrs) ³ Croûte de pain à mâchouiller	Morceaux de fruits murs/crudités riches en eau (concombre, tomate,...) Cuidités (haricots verts, bouquet de choux divers,...) Tartine beurrée

1. Les âges sont indicatifs et doivent être adaptés en fonction du développement de l'enfant.
2. Si l'enfant veut découvrir les aliments avec les doigts, laissez-le faire.
3. Attention : ne donnez pas d'aliments petits, durs et ronds (type cacahuète) à un enfant de moins de 5 ans, il risquerait de s'étouffer. Couper toujours les aliments mous et ronds ou ovales en deux (tomates cerises) et enlever les pépins des raisins avant de les donner.

La diversification menée par l'enfant (DME)*

Qu'est-ce que c'est ?

Cette approche est une méthode émergente de diversification alimentaire fondée sur le fait que dès l'âge de 6 mois, un bébé dispose des capacités orales, motrices et musculaires pour s'alimenter seul.

Le principe est de faire découvrir les aliments à l'enfant, de manière ludique et autonome, sans passer par la phase «purée», en vue d'éviter des blocages alimentaires. Pas avant 6 mois, quand l'enfant commence à tenir assis avec appui, calé dans sa chaise haute ou une chaise évolutive. L'idée est d'introduire une alimentation solide plus précocement que d'habitude. En complément du lait, l'enfant devra alors se saisir du ou des morceaux par lui-même (de la taille de son poing fermé), à son rythme (pastèque, poire, fromage, asperge, artichaut, aubergine, brocoli, haricot, potiron, bœuf haché, poisson, etc.). Les aliments doivent être proposés bien cuits ou bien mûrs, ni trop mous, ni trop durs, afin que l'enfant soit en capacité de les prendre dans sa main et de les écraser ensuite avec ses gencives (en attendant la venue des dents).

Risque de fausse route ?

L'enfant ne doit jamais être laissé seul lors du repas. Mordre dans un morceau de pastèque mure ou de chou-fleur se fera sous le regard de l'adulte.

En structure d'accueil, pour la mise en place d'une DME, il est important de prendre en compte les facteurs suivants qui constitueront selon le contexte des leviers ou des freins :

- salissure du sol et du mobilier de l'enfant par les aliments écrasés,
- risque de gaspillage alimentaire,
- temps consacré pour l'accompagnement individuel de l'enfant et sa sécurité,
- inquiétude des professionnels par rapport à cette approche,
- risque de fausse route et d'étouffement, surtout lorsque les règles précitées ne sont pas respectées.

Si une structure souhaite mettre en place la DME, cela doit se faire de manière concertée avec les parents et les professionnels qui accompagnent les enfants sur le temps du repas.

* La littérature n'étant pas très étoffée à ce jour, il ne s'agit pas de nous positionner en faveur ou à l'encontre de la DME, mais simplement de présenter une pratique de plus en plus souvent rencontrée dans le milieu familial.

Les difficultés alimentaires de l'enfant

Des difficultés peuvent apparaître lors de l'alimentation orale :

- des difficultés fonctionnelles : difficultés de déglutition, de mastication, de mobilisation du bol alimentaire...
- des difficultés sensorielles : il est possible que l'enfant ait un vécu particulier autour de la bouche (soins désagréables, douleurs) qui peuvent entraîner des troubles de l'oralité avec :
 - une sensibilité excessive de la bouche, du visage, des mains ou parfois de tout le corps
 - des difficultés d'alimentation (l'enfant ne prend pas de plaisir, pleure lors des repas, il évite certaines textures alimentaires, présente des nausées, refuse de manger)

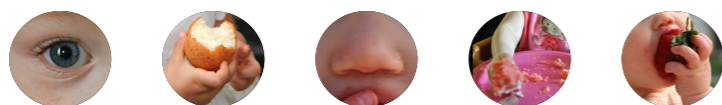
Dans ce cas, n'hésitez pas à solliciter des professionnels (médecin, orthophoniste, psychomotricien, kinésithérapeute, diététicien, puéricultrice, psychologue...)

Accompagner un développement harmonieux de l'oralité alimentaire implique un accompagnement de l'enfant dans sa globalité : aider l'enfant à être bien dans son corps, à investir ses sens avec bonheur pour être bien dans sa bouche.

DES
PRATIQUES
À PRIVILEGIER

Le chemin jusqu'à la bouche

REGARDER • TOUCHER • SENTIR • INTERAGIR • GOÛTER



Pistes pour les tout-petits

- Veillez à bien installer l'enfant afin qu'il soit contenu (cocon, positionnement en enroulement)
- Aidez ainsi aux coordinations oeil-main et main-bouche
- Proposez des sollicitations corporelles : massages du corps, massages circulaires du visage (sur le menton et les joues, petits massages sur les gencives, l'intérieur des joues, petites pressions sur les lèvres, vibrations sur les joues...)
- Aidez à l'exploration orale des objets : hochets de dentition, des jouets (de textures diverses) à mettre en bouche

Pour les plus grands, proposez des ateliers

- « Touche à tout... » : proposez à l'enfant de manipuler des objets de textures diverses tels que des balles à picots, des plumes, des brosses, des peluches, des livres tactiles, des boîtes remplies de matières différentes (tissus, cartons...). Proposez des ateliers « patouille » où l'enfant pourra toucher et jouer avec de la pâte à modeler, de la peinture à doigts, différentes textures alimentaires (semoule/riz/blé/pâtes crus, sucre, farine, grains de café), transvaser, mélanger avec un ustensile ou les doigts
- « Apprivoiser ma bouche » : voir les jeux page suivante

Des jeux pour découvrir les aliments avec la bouche

- « Jeux mains bouche » : déposer des paillettes de sucre ou de chocolat sur la main et l'enfant doit aller les chercher avec le bout de sa langue
- « Jeux du rouge à lèvres » : déposer un aliment sur les lèvres
- « Jeux de lécher » : lécher du chocolat, de la confiture, du sucre présent sur le contour des lèvres. Déposer un peu de sucre sur la langue, et balayer le palais avec la langue pour sentir le sucre qui « gratte »
- « Jeux de cacher sans les mains » : déposer un aliment sur la langue et fermer la bouche dessus

Les jeux de souffle

- le vent (imiter la brise/le mistral/la tempête...)
- les jeux de bulles
- les instruments de musique (trompette, flûte...),
- souffler dans une paille : faire des bulles dans un fond d'eau, déplacer un cotillon sur un dessin, déplacer des gouttes d'eau sur un dessin plastifié.

Les bruitages

le bruit du baiser • le poisson qui fait des bulles • les bruits de la vie quotidienne (voiture, train, pluie, cloche, fantôme...) • le cheval qui galope (claquer la langue) • le bouchon qui saute...

Ces idées d'activités peuvent être réalisées à l'aide d'images : jeu de loto (associer l'image piochée à l'image identique), jeu de Memory, jeu des devinettes. Elles peuvent également être réalisées avec des peluches, des Playmobil®, des livres d'images... le livre des bruits®.



Les comptines pour investir la bouche

- La petite bête qui monte
- Le tour de la maison

Vous pouvez accompagner les comptines de marionnettes. Toutes les activités qui permettent d'investir le visage et la bouche de manière agréable et ludique.

Les cris des animaux

Amusez-vous à imiter ensemble le cri des différents animaux : le cheval • le coq • le cochon la vache • le chat • la grenouille le serpent...



JOUONS !

Les grimaces

Face à un miroir, ou en face à face :

- le hamster/crapaud • tirer la langue
- la vache qui rumine
- le crocodile



Les émotions

Jouez sur les expressions du visage : joyeux • triste • en colère effrayé • étonné • boudeur...



Pour aller + loin

Pour mieux comprendre l'oralité : Boîte à idées pour oralité malmenée.

http://pontt.net/wp-content/uploads/2014/02/boite-a-idee_oralite.pdf

Pour en savoir + sur la DME : Premier bébé Mode d'emploi. Editions Hachette Famille 2017, Dr Arnault Pfersdorff

Les comportements alimentaires

4 Alimentation et émotions

Auguste, 20 mois, refuse de se mettre à table

Victor, 15 mois, veut manger tout seul. Quand il n'y arrive pas, il s'énerve et en met partout.

Manger est une situation sociale, en particulier pour les jeunes enfants qui ne sont pas capables de s'alimenter seuls, ni de faire des choix alimentaires appropriés par eux-mêmes; ainsi tous leurs repas pendant au moins plusieurs années se déroulent dans un contexte social, où au moins une personne responsable de le nourrir est présente.

Chez tous les mammifères, le comportement alimentaire et les émotions sont étroitement liés. Les émotions jouent un rôle clé dans la régulation du comportement alimentaire afin de choisir le repas le plus approprié. Dans une perspective de survie, les réactions émotionnelles suscitées par les aliments permettent de choisir très rapidement la nourriture nécessaire et de déterminer celle qui est bonne pour l'organisme et qui sera bien supportée. Mais, ce qui est primordial, c'est que dès la naissance, l'ingestion de nourriture soit associée à une relation positive grâce à l'expérience de la sécurité dans l'acte de téter. Chez les humains, cette condition relationnelle entre l'aliment et les émotions, conditionnée elle-même par la prise en soin adaptée et sécurisante d'un adulte envers le bébé, se poursuit tout au long de la vie.

Les émotions induites par l'alimentation

La première expérience du tout-petit avec la nourriture se fait lors de la 1^{ère} tétée ou du 1^{er} biberon, peu de temps après sa naissance. Il va éprouver la sensation de soulagement de ses sensations de faim et d'apaisement, et donc de bien-être en étant repu. Cela donne également lieu aux toutes premières émotions permettant de tisser un lien étroit entre l'aliment qu'il reçoit de la mère (dans le cas de l'allaitement) ou du père (ou d'un tiers bienveillant) ainsi que le lien affectif et physique (regard, portage, contact peau à peau...) qui se construit entre eux. Ainsi, le goût et l'affect se développent ensemble, dès les premiers repas du bébé.

Manger, c'est avant tout se faire plaisir !

Le plaisir est au cœur de l'alimentation, c'est une composante essentielle et indispensable à chaque prise alimentaire. Il peut revêtir différentes formes : le plaisir de calmer des sensations de faim ressenties qui peuvent parfois être désagréables, le plaisir d'apprécier des sensations gustatives plaisantes, de découvrir des arômes et des textures, de partager un bon repas dans la convivialité...

Le plaisir peut également se manifester au travers de souvenirs de plats de son enfance (ex : le plat ou le gâteau traditionnel de sa Mamie...) ou bien de moments agréables ou réconfortants (ex : fêtes de famille, repas en tête à tête...) au cours de sa vie personnelle. A contrario, un aliment peut provoquer du dégoût, d'un point de vue sensoriel (visuel, odeur, texture, goût...), mais également cognitif ou bien éthique (choix personnel de ne pas consommer certains aliments). Le plaisir et le dégoût gustatif sont à l'origine de sensations perçues par nos sens, c'est à dire des messages sensoriels qui sont ensuite interprétés, donnant lieu à une émotion que l'on ressent.

L'influence de l'état émotionnel sur l'acte de manger

Certains états émotionnels peuvent influencer la façon de manger comme l'anxiété, la tristesse, la colère, l'épuisement, l'angoisse, l'ennui... Sous l'effet d'une émotion, chaque personne va réagir différemment.

Certains ne pourront rien manger avec une sensation d'estomac noué. Pour calmer leur émotion, d'autres personnes vont essayer de faire passer cette émotion en « l'enfouissant sous des aliments ».

Ces envies de manger émotionnelles peuvent pousser très soudainement à consommer des aliments rassurants, réconfortants, rappelant l'enfance, ou bien vers des aliments à haute densité calorique (gras et/ou sucrés) qui procurent également des sensations intenses.

Un certain nombre d'études ont montré que la nourriture agit sur l'affect par deux voies complémentaires : d'une part les aliments qui ont bon goût déclenchent des réactions émotionnelles provoquant la libération de substances naturellement produites par notre organisme (ex : dopamine, endorphine) ce qui procure du plaisir ; d'autre part, les sucres et les graisses agissent sur des systèmes régulateurs de l'organisme, modifiant ainsi l'état émotionnel et atténuant le stress.

Sans oublier que chaque individu a son propre rapport à la nourriture, qui tient en grande partie au lien entre la nourriture et l'affect créé dans l'enfance. Selon H. Bruch (psychanalyste et psychiatre américaine spécialisée dans les troubles des conduites alimentaires), plus une mère donne à manger à son enfant lorsqu'il pleure sans avoir faim, plus l'enfant aura tendance ultérieurement à compenser des émotions négatives par la nourriture. La question est alors de pouvoir réguler les émotions, sans avoir recours à la nourriture.



DES PRATIQUES À PRIVILEGIER

Le besoin de sécurité

→ Expliquez les règles du repas, verbalisez autant que possible le déroulement du repas en expliquant à l'enfant comment cela va se passer. Il se sentira en sécurité et évoluera en toute confiance. Il sera ainsi plus enclin à faire des expériences.

Le besoin d'attention et de reconnaissance

→ Prenez toujours les sentiments de l'enfant au sérieux et expliquez-lui que vous comprenez qu'il puisse être triste, en colère ou joyeux dans certaines situations. Il se sentira compris et réconforté. Il acceptera ainsi plus facilement son émotion et aura moins tendance à l'exprimer de manière inadaptée.

La prise en compte de l'état émotionnel de l'enfant

- Instaurez des repères sécurisants (même endroit, même personne) et posez des rituels avant et après le repas (lavage des mains, mise en place d'un moment calme juste avant de passer à table, moment annonciateur du repas imminent, etc.)
- Instaurez des rituels destinés à faire sortir le trop plein d'émotions avant le passage à table (danser, courir, chanter très fort tous ensemble, etc.)
- Instaurez aussi des rituels pour ramener le groupe au calme avant le repas (se regrouper toujours au même endroit, chanter, lire une histoire courte, etc.)

Les disputes entre enfants

- Procédez à une installation à table en tenant compte des tempéraments des enfants et de leur degré d'autonomie
- Donnez des petites responsabilités aux enfants : par exemple chacun son rôle/ sa tâche dans le dressage de la table

L'installation à table, la disposition à table

- Permettez à l'enfant de conserver la même place à table chaque jour
- Misez sur une installation à table adaptée et confortable : mobilier et espace adaptés dans la mesure du possible

Pour aller + loin

➔ **Manger à la crèche, pour une organisation attentive à l'enfant et à ses besoins**, Gutknecht Dorothée; Höhn Kariane, éditions LEP Loisirs et Pédagogie, Le Mont sur Lausanne, 2019

La motricité pas à pas

La motricité pas à pas

Est-il possible que mon enfant de 4 ans apprenne à nager correctement ?

Mon enfant ne veut pas bouger, comment lui donner envie ?

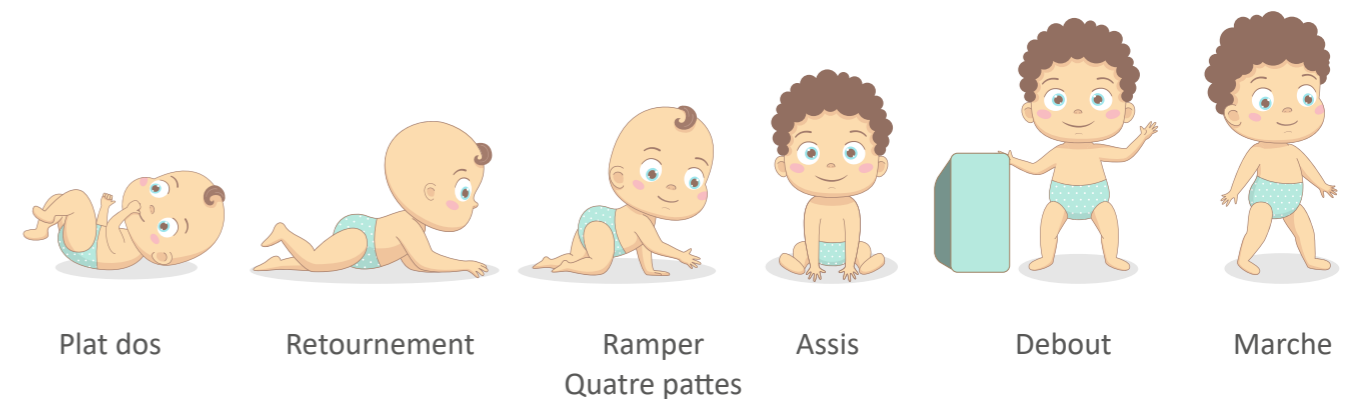
Mon enfant de 5 ans n'aime pas faire du sport, mais dans la famille nous sommes tous très sportifs, que faire ?

Ma fille de 16 mois, ne marche toujours pas

L'activité physique, ou jeu actif pour l'enfant, est une nécessité dès le plus jeune âge. Stimulé par son entourage, l'enfant incité à se mettre en mouvement va progressivement se construire physiquement et développer sa condition physique. La pratique régulière d'activités spontanées et accompagnées va contribuer au bien-être de l'enfant et à sa santé mentale, tout en favorisant le lien social avec son entourage, et limiter les comportements sédentaires.

Le développement de la motricité de l'enfant

Le développement moteur de l'enfant doit se faire progressivement et de façon harmonieuse. Il ne faut surtout rien précipiter. En effet, l'acquisition de la marche est un processus long qui se met en place en fonction du développement musculosquelettique*, propre à chaque enfant. Ainsi, l'enfant doit apprendre à se déplacer en rampant, puis à quatre pattes pour finir par se verticaliser. Chaque enfant évolue à son rythme et la marche peut ainsi apparaître entre 12 à 18 mois. Il faut absolument éviter de comparer deux enfants entre eux. Le pédiatre, lors des visites régulières avec l'enfant, pourra indiquer s'il y a une attention plus particulière à adopter.



Acquisitions motrices de mobilité... à la marche

*Le système musculosquelettique, aussi appelé système locomoteur, est l'ensemble des organes qui interviennent dans le soutien et le mouvement. Cela comprend le squelette, les muscles et les articulations (dont les courbures de la colonne vertébrale).

Les habiletés motrices vont pouvoir être développées lors de situations où l'enfant pourra **naturellement** se mouvoir par lui-même. Il ne s'agit pas ici de trop stimuler l'enfant mais de lui proposer des temps d'éveil où il sera libre de bouger. Ainsi, dès le plus jeune âge, il sera permis de placer l'enfant à plat ventre sous surveillance afin de lui permettre par exemple de stimuler son tonus musculaire, d'engendrer de la curiosité sur les possibilités que lui offre son environnement, d'éveiller ses sens. C'est ainsi qu'il va essentiellement développer sa motricité et progressivement sa marche.

Exemple de pratiques à favoriser :

- Dès qu'il le pourra, permettez à l'enfant de pousser sa poussette pour faciliter l'acquisition de la marche
- Permettez-lui de pousser des objets de son environnement (chaise, caisse à jouets, ...) en étant debout

Comportements à éviter :

- Evitez d'utiliser un trotteur
- Evitez le transat de manière prolongée sans interaction physique avec son entourage et plus particulièrement face à un écran
- Evitez d'utiliser la poussette systématiquement et en continu dès que l'enfant sait marcher seul



A bicyclette !

L'apprentissage du vélo va favoriser le développement moteur par le travail de coordination et de dissociation des différents segments corporels, l'équilibration, le contrôle postural, le renforcement musculaire des membres inférieurs tout en sollicitant le plan affectif (gestion des émotions, lien parent-enfant, etc.) et l'estime de soi (sentiment de compétence, confiance en soi). Cependant, avant de réussir à pédaler sans petites roulettes (entre 3 à 8 ans) ; cette activité physique nécessite un apprentissage progressif bien avant. Nous invitons donc les parents à proposer la découverte du tricycle ou du vélo avec de petites roulettes pour l'apprentissage de la propulsion, puis d'une draisienne pour la découverte de l'équilibre. Des balades familiales en vélo sont un bon moyen pour donner envie à l'enfant.



Aujourd'hui, une dynamique nationale incite à la pratique régulière du vélo dès le plus jeune âge. Les enfants peuvent ainsi bénéficier du programme national « Savoir rouler à vélo » qui est proposé pour les enfants dès 6 ans au niveau scolaire.

Comme un poisson dans l'eau !

Comme le précise le plan national « Aisance aquatique », tous les enfants doivent être en mesure d'apprendre à nager. Cependant, même si une sensibilisation dès le plus jeune âge à la pratique en milieu aquatique est à favoriser, l'apprentissage de la nage ne pourra se faire qu'en adéquation avec la maturité du système neuromusculaire de l'enfant.

Ainsi, après la découverte du milieu aquatique et ses problématiques (phobie, équilibre, propulsion), c'est à 6 ans que l'enfant devrait pouvoir développer une nage coordonnée. Chez les tout-petits, il s'agit de les familiariser avec cet élément et de développer le plaisir du mouvement dans l'eau, à travers :

- les premiers bains
- une activité "bébés nageurs"
- divers jeux aquatiques (en immersion, mais aussi en dehors de l'eau : transvasements, éclaboussures, "pêche" d'objets qui flottent ou qui coulent, utilisation d'éponge, passoire, entonnoir...)



Parce que votre enfant grandit, ses activités se diversifient !

- de 12 mois



+ de 12 mois



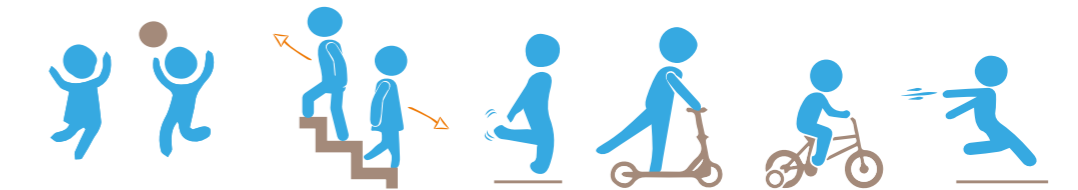
+ de 18 mois



+ de 24 mois



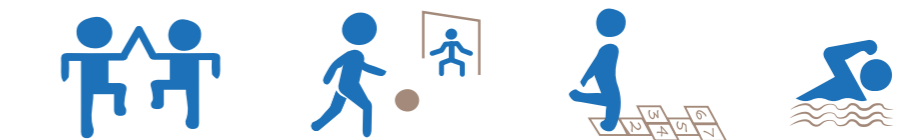
3 ans et +



4 ans et +



5-6 ans



Le jeu

Le plaisir que l'enfant va découvrir au travers des jeux actifs conditionnera son appétence à la pratique physique future. Plusieurs paramètres vont l'influencer plus ou moins positivement.

Facteurs extérieurs

Contexte

En famille, à l'école, etc.

Dynamique sociale

avec parents, fratrie, amis, d'autres enfants, etc.

Environnement

maison, parc, plage, forêt, piscine, chemin de randonnée, etc.



Facteurs internes

Stimulation des 5 sens

Les odeurs, les différents bruits, le toucher à la fois avec les mains et doigt mais également avec les pieds et toutes les parties du corps.

Psychologiques

autosatisfaction, estime de soi, etc.

Le jeu comme source de motivation vers l'adoption d'un comportement actif

La pratique physique parent-enfant : favoriser les activités en famille

Les enfants peuvent être de formidables partenaires pour les pratiques physiques et sportives (baby-yoga, jogging poussette, gym en piscine, balade en vélo avec remorque ...). Afin de faciliter leur adhésion, nous conseillons de construire les séances sous forme de jeu et de faire varier les situations afin de provoquer des moments de partage, de complicité et de plaisir. Les adultes prendront ainsi du temps pour eux, tout en accordant une attention privilégiée aux enfants.

Les enfants adoptent plus facilement les comportements auxquels ils sont exposés et plus particulièrement ceux de leurs aînés, parents, grands-parents, amis, nounou, voisins, etc.). Ainsi, la mise en place de jeux actifs et de routines en activité physique sera plus aisée au quotidien et avec une meilleure adhésion.

On parle de jeu actif lorsque l'enfant utilise tout son corps et est libre de se mouvoir dans l'espace. Il se déroule de préférence en extérieur (pleine nature, parc, jardin,...), mais aussi dans une grande salle. Courir, ramper, sauter, grimper, lancer, soulever, pousser... que de manières de bouger en s'amusant !

→ Chez les plus petits, rien de tel qu'un tapis au milieu de la pièce ou un drap posé sur l'herbe (et pas trop encombré par des jouets), pour offrir à bébé un espace de motricité. Installé confortablement sur le dos, il peut ainsi se mouvoir librement, agiter ses membres et répéter à loisir les nouvelles actions dont il se découvre capable.

→ Dès qu'ils marchent, les enfants ont besoin de mettre tout leur corps en action et de se dépenser : pour cela les sorties quotidiennes offrent une formidable opportunité ! Toboggans, autres pentes, filets d'escalade, parcours avec blocs de mousse, tunnels en tissu, cerceaux, plots et autres accessoires, sont des supports de grande motricité, qu'ils soient proposés en accès libre ou de manière plus encadrée (à condition que chaque enfant n'attende pas trop longtemps son tour !).*

Moins de temps passif

Au-delà des jeux actifs, il s'agit aussi de pouvoir limiter les activités sédentaires chez le tout-petit : pas plus d'une heure sans bouger (en dehors des temps de sommeil) !

L'essentiel, sur le plan corporel et moteur, est d'offrir aux enfants des occasions de dépense énergétique en lien avec leur âge et leur développement, que ce soit au travers du jeu, du sport ou d'une tâche de la vie quotidienne.

- Activité d'éveil musical : incitez-les à bouger leur corps au rythme de la musique !
- Vous préparez le repas : à l'aide d'un marchepied ou d'une tour d'observation, faites participer les enfants
- Besoin de prendre l'air : proposez aux enfants de faire le tour du pâté de maison, d'aller au parc ou encore de cueillir des fleurs dans le jardin (fonctionne aussi avec les fraises ou les aromates !)
- Vous devez passer un coup de balais : donnez-leur un balais miniature, ils seront heureux de contribuer !
- Besoin de vous poser : proposez une activité créative, la lecture d'un conte ou encore du jeu libre, plutôt que des écrans.

Une image de soi positive !

Favoriser l'activité physique de l'enfant, c'est aussi lui permettre de mieux connaître et appréhender son corps. Au cours de son développement le tout-petit prend peu à peu conscience de lui, de ses aptitudes, ses limites, etc. Les professionnels de la petite enfance contribuent au développement de la connaissance et l'estime de soi.

- Nommer les différentes parties du corps, réaliser des jeux de toucher, se regarder dans le miroir, stimuler les 5 sens, reproduire les postures faites par l'enfant, ... tant d'activités qui permettent à l'enfant de découvrir son corps.
- Avoir conscience de soi, c'est également connaître ses goûts, ses qualités... poser des mots sur les compétences de l'enfant, remarquer ses efforts, valoriser ses réalisations, ses choix, etc., c'est permettre au tout-petit de mieux se connaître et développer une image de soi positive.
- Avoir une bonne estime de soi, passe aussi par l'acceptation et l'amour de son corps : veillez à diversifier les représentations corporelles (ethnie, corpulence, sexe) dans les supports utilisés (livres, figurines, etc.), écartez le matériel avec des modèles de beauté irréalistes et stéréotypés, et évitez de féliciter l'enfant sur son apparence (valoriser plutôt ce qu'il ou elle est : une personne unique, pleine d'idées, de qualités et de capacité)... vous encouragerez ainsi l'ouverture et le respect face à la diversité.
- Quel que soit leur sexe, les enfants partagent les mêmes besoins (se dépenser, avoir confiance en ses capacités, progresser)... pensez à proposer les mêmes activités aux filles et aux garçons (notamment les jeux actifs) et permettez-leur de relever des défis à leur portée.



* Inspiré de l'article "Jeu actif : à privilégier dès la petite enfance", Fabienne-Agnès Levine, Les pros de la petite enfance, 2018



DES PRATIQUES À PRIVILEGIER

En 2019, l'OMS propose les premières recommandations internationales pour les enfants de moins de 5 ans. Une approche sur 24 heures, suivant le modèle canadien, associant les temps de pratiques physiques, de comportements sédentaires et de sommeil est alors proposée :

Pour le nourrisson (enfants âgés de moins d'1 an)

- Favorisez plusieurs fois par jour la mobilité de l'enfant incluant au moins 30 minutes en position ventrale en phase d'éveil sous surveillance.
- Limitez les périodes où l'enfant sera retenu (poussette, transat, chaise haute, ...) à maximum 1 heure par période
- Limitez les écrans : ils ne sont pas recommandés. Cela concerne autant l'exposition directe (écran à destination de l'enfant) que l'exposition indirecte (utilisation d'un écran dans la même pièce par une autre personne (TV, tablette, ordinateur, téléphone, ...))
- Laissez dormir 14 à 17 heures (0-3 mois) et 12 à 16 heures (4-11 mois) par jour

ACTIVITÉ PHYSIQUE

Au moins
30 minutes

TEMPS D'ÉCRAN SÉDENTAIRE

0 minute

SOMMEIL DE BONNE QUALITÉ

14-17 heures (0-3 mois)
12-16 heures (4-11 mois)

Pour les enfants de 1 à 2 ans

- Favorisez au moins 180 minutes d'activité physique quotidienne sous forme de jeux = Jeux actifs
- Limitez les périodes où l'enfant reste immobilisé (poussette, transat, chaise haute, ...) à des périodes de maximum 1 heure
- Les écrans (TV, smartphones, tablette, ...) ne sont pas recommandés avant 3 ans et ne doivent pas dépasser 1 heure par jour à partir de 2 ans
- Permettez aux enfants de dormir 11 à 14 heures par jour

ACTIVITÉ PHYSIQUE

Au moins
180 minutes

TEMPS D'ÉCRAN SÉDENTAIRE

0 minutes (1 an)
Pas plus de 60 min (2 ans)

SOMMEIL DE BONNE QUALITÉ

11-14 heures

Pour les enfants de 3 à 4 ans

- Favorisez au moins 180 minutes d'activité physique quotidienne incluant au moins 60 minutes d'intensité modérée à vigoureuse
- Limitez les périodes où l'enfant reste immobilisé (poussette, chaise, ...) à des périodes de maximum 1 heure
- Limitez les écrans (TV, smartphone, tablette, ordinateur, etc.) : pas plus d'1 heure par jour

ACTIVITÉ PHYSIQUE

Au moins 180 min
dont au moins 60 min
d'activité modérée à vigoureuse

TEMPS D'ÉCRAN SÉDENTAIRE

Pas plus
de 60 minutes

SOMMEIL DE BONNE QUALITÉ

10-13 heures

Pour aller + loin

- **Jouer aux exercices. Jeux et exercices pour parents et enfants. Kino Quebec. 2014.**
http://www.education.gouv.qc.ca/fileadmin/site_web/documents/loisir-sport/Jeux_Exercices_Depliant_VF.pdf
- **Jouer aux exercices. Jeux et exercices pour grands-parents et petits-enfants. Kino Quebec. 2013.**
http://www.education.gouv.qc.ca/fileadmin/site_web/documents/loisir-sport/ExerciceFRp.pdf
- Pour des idées d'activités autour de la motricité et de la connaissance de son corps :
site Naitre et grandir 0 à 12 mois : https://naitreetgrandir.com/fr/etape/0_12_mois/jeux/
site Naitre et grandir 1 à 3 ans : https://naitreetgrandir.com/fr/etape/1_3_ans/jeux/
- **Pour une image corporelle positive, agissons de la même façon avec les filles et les garçons ! Trousse d'intervention.** Equilibre. <https://equilibre.ca/product/trousse-doutils-gestionnaire-petite-enfance/>
- **Site mangerbouger.fr, rubrique Bouger plus**
<https://www.mangerbouger.fr/Bouger-plus/Bougez-plus-a-tout-age/Enfants/De-6-mois-a-5-ans>
- **Livre gratuit pour les enfants "Tu peux !" d'Elise Gravel**
<http://elisegravel.com/blog/tu-peux-un-livre-gratuit-pour-enfants>
- **Une sélection de plus de 400 livres qui font la promotion de modèles et de comportements égalitaires chez les 0-12ans**
<https://kaleidoscope.quebec>

Vers une alimentation saine et durable

1. Des produits sans résidus et de qualité
2. Cuisiner sans contamination
3. Alimentation ultra-transformée

Vers une alimentation saine et durable

1 Des produits sans résidus et de qualité

Comment limiter la surexposition aux contaminations alimentaires issues des milieux (air, eau, sol) impactant notre alimentation ?

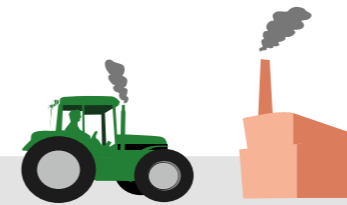
L'agriculture biologique est-elle à privilégier ?

Quels sont les labels de qualité fiables ?

Pourquoi des contaminants peuvent-ils se retrouver dans les aliments ?

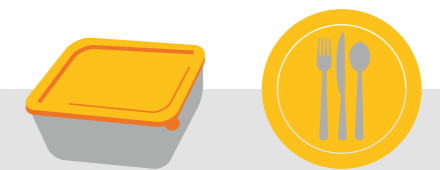
Notre alimentation résulte souvent d'une chaîne complexe d'actions, incluant des productions végétales et animales, des procédés de transformation, de conservation et de distribution.

Plusieurs types de substances utilisées ou générées dans ces processus peuvent ainsi se retrouver dans les aliments :



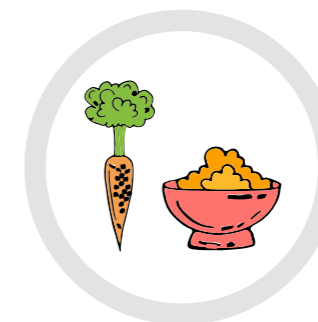
Des substances présentes dans les environnements pollués (métaux lourds et autres polluants organiques persistants) :

- ➔ des milieux (eau, air, sol) historiquement contaminés (ex. présence dans l'eau des rivières polluant les poissons que nous mangeons)
- ➔ des pratiques culturales et des modèles agricoles de production (pesticides)



Des substances issues de la migration :

- ➔ des emballages alimentaires
- ➔ des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires (ustensiles de cuisine et vaisselle)



Des toxines naturelles :

- ➔ produites au champ et/ou au cours du stockage
- ➔ présentes dans des résidus terreux des légumes mal lavés par exemple



Des substances dites « néoformées » qui se forment lors de la transformation industrielle et/ou la cuisson des aliments

Comment les doses de contaminants sont-elles contrôlées ?

Les *Etudes de l'Alimentation Totale* (EAT) sont des enquêtes nationales qui visent à estimer l'exposition des populations à des contaminants chimiques présents dans les aliments. Elles reposent sur l'analyse d'un grand nombre de substances dans des échantillons alimentaires représentatifs de la consommation de la population.

Au regard de l'alimentation et de la vulnérabilité particulière des nourrissons et des enfants en bas-âge, l'Anses a conduit, en 2016, une étude de l'alimentation totale infantile (EATi) pour estimer l'exposition alimentaire des enfants de moins de trois ans. En couvrant 97% du régime alimentaire des tout-petits, cette enquête a permis d'analyser 670 substances dans les aliments et d'estimer le risque pour 400 d'entre elles.

Les résultats de l'EAT infantile confirment le bon niveau de maîtrise des risques sanitaires associés à la présence potentielle de contaminants chimiques dans les aliments.

En effet, pour 90% des substances évaluées, le risque peut être écarté.

Les pesticides, de quoi parlons-nous ?

Les pesticides dit « produits phytosanitaires » sont utilisés pour la protection des végétaux contre les maladies, les ravageurs, ou encore les « mauvaises herbes ». Ils sont composés de plusieurs ingrédients : les substances actives et adjuvants. Les substances actives sont généralement d'origine pétrochimique ou naturelle. Les impacts des produits phytosanitaires sur l'environnement et sur la santé sont mis en avant dans de nombreuses études.

Quels impacts sur la santé ?

Même si les connaissances de ces impacts doivent être approfondies par des études complémentaires, les pathologies suspectées en lien avec l'exposition aux pesticides sont nombreuses et de mieux en mieux connues depuis quelques années. En effet, chacun des composants (matière active et adjuvants) des pesticides peut avoir son effet et ces effets peuvent même interagir entre eux (effet cocktail). Une des particularités qui a rendu et rend toujours difficile l'identification de ces pathologies est le déclenchement tardif, c'est-à-dire la déclaration de la maladie des années après une exposition de plusieurs mois ou plusieurs années, même à des doses modérées. Tout comme les médicaments, les pesticides agissent sur des organismes vivants. C'est-à-dire que le mécanisme d'action qui vise le nuisible (insecte, champignon...) peut également viser notre corps et ses fonctions vitales : le système hormonal, le système nerveux, la reproduction...

L'effet cocktail

Les contaminants chimiques présents dans notre alimentation sont très nombreux et de nature très variée. Il est possible de décrire la toxicité de chacun d'entre eux mais, une fois combinés, ces contaminants peuvent avoir une toxicité amplifiée, supérieure à une simple addition de leurs effets nocifs respectifs. C'est ce qu'on appelle l'effet cocktail.

Si l'alimentation est une porte d'entrée conséquente pour certaines substances, il est important de rappeler qu'il existe d'autres voies d'exposition potentielles (respiratoires, cutanées ...) et que les sources d'exposition peuvent être multiples (exemples : mobilier, jeux et loisirs créatifs, produits d'entretien, qualité de l'air intérieur ...). Le guide *Recocrèche* et le projet Nesting portés par l'association WECF France cités dans la partie « pour aller plus loin » proposent des solutions pour limiter l'exposition des jeunes enfants à certaines substances présentes dans leur environnement intérieur.

La loi EGALIM

Une ressource pour promouvoir une alimentation saine et durable dans les Etablissement d'Accueil des Jeunes Enfants (< 6 ans) :

→ Atteindre au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques (échéance : 1^{er} janvier 2022). Il s'agit des produits :

- ▶ issus de l'agriculture biologique et d'exploitation en conversion bio (à hauteur de 20 % minimum)
- ▶ bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes (Label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »
- ▶ issus de la pêche bénéficiant de l'écolabel Pêche durable;
- ▶ issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 (jusqu'au 1^{er} janvier 2027 uniquement)
- ▶ bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique »
- ▶ issus du commerce équitable et issus de projets alimentaires territoriaux (PAT) (bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%)
- ▶ acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs

→ Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique (échéance : 1^{er} janvier 2020)

→ Interdiction des contenants alimentaires en plastique (échéance : 1^{er} janvier 2025 ou 1^{er} janvier 2028 si commune < 2 000 habitants)

→ Diagnostic et démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire (échéance : le 22 octobre 2020)

→ Pour les établissements réalisant plus de 200 couverts/jour UNIQUEMENT (échéance : 30 octobre 2018) : Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines. Il s'agit d'inclure dans les repas des alternatives à base de protéines végétales. Les alternatives protéiques qui peuvent être utilisées sont les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...) associées à des céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs, et les produits laitiers. Ces établissements ne sont pas concernés par les recommandations suivantes :

- ▶ Expérimentation d'un menu végétarien par semaine
- ▶ Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique

Les labels

Ils aident le consommateur à se repérer en matière d'origine et de qualité des denrées.



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine contrôlée (AOC)



Appellation d'origine protégée (AOP)



Indication géographique protégée (IGP)



Spécialité traditionnelle garantie (STG)



Label Rouge



Issu d'une exploitation à haute valeur environnementale



Pêche durable



Régions ultrapériphériques (RUP)

La mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » Il n'existe pas de logo officiel.

DES PRATIQUES À PRIVILEGIER

- **Appuyez-vous sur les nouveaux repères du Programme National Nutrition Santé 4** : ces derniers intègrent les dimensions relatives à la présence des contaminants alimentaires et à la protection de l'environnement, et recommandent d'aller vers une consommation d'aliments de saison, d'aliments produits localement et d'aliments bio.
- **Lavez et épluchez les fruits et légumes non bio** : un lavage/ rinçage soigneux des légumes et fruits non bio permet de retirer une petite quantité des pesticides de surface, hélas un grand nombre de produits chimiques utilisés sont dit systémiques et se retrouve au cœur du végétal où on ne peut pas le retirer par le rinçage.
- **L'épluchage systématique n'est pas nécessaire si les produits sont certifiés bio** : il ne faut pas oublier qu'une grande majorité des nutriments associés aux effets bénéfiques pour la santé des fruits et légumes se trouvent dans leur peau (vitamines, minéraux et fibres).
- **Privilégiez la variété des aliments et la diversité des pratiques de consommations**. Ces principes contribuent aussi bien à l'équilibre nutritionnel qu'à une limitation de l'exposition aux aliments les plus contaminés.
- **Approvisionnez-vous en produits bio, locaux et de saison**, pour s'assurer de la qualité des produits servis (s'aider des labels).
- **Cuisez principalement des produits bruts** pour proposer des aliments dont l'origine et la composition sont facilement identifiables.

Situation particulière : la consommation des poissons

Afin de permettre une couverture optimale des besoins en nutriments tout en limitant le risque de surexposition aux contaminants chimiques, l'Anses recommande « *la consommation de deux portions de poissons par semaine dont 1 poisson gras* ».

Pour les enfants de moins de trois ans, il est spécifiquement recommandé de limiter la consommation de poissons prédateurs sauvages (lotte ou baudroie, loup ou bar, bonite, anguille, empereur, grenadier, flétan, brochet, dorade, raie, sabre, thon...) et d'éviter, à titre de précaution, celle d'espadon, marlin, siki, requin et lamproie, en raison du risque de contamination accrue pour ces espèces. Les petits poissons sont à privilégier (anchois, sardines, maquereaux).

Situation particulière : la consommation de petits pots pour bébé

Dans le cadre d'une alimentation variée et diversifiée, et dans un souci de praticité, les petits pots et plats pour bébé peuvent être utiles pour les parents dont les activités professionnelles ne laissent pas de temps pour préparer des plats variés, ou simplement pour ceux qui n'aiment pas cuisiner. La qualité des petits pots est soumise à une réglementation stricte leur garantissant une composition nutritionnelle optimale et une teneur réduite en pesticides et en nitrates. Ils sont néanmoins des aliments ultra transformés contenant certains additifs et conditionnés dans des emballages pouvant laisser migrer des molécules suspectes. Les petits pots conditionnés en verre et certifiés bio réduisent ce risque.

Pour aller + loin

- Le site **1000 premiers jours** : <https://www.1000-premiers-jours.fr/fr>
- **Vers une alimentation durable en restauration collective** https://bibliothèque.ademe.fr/consommer-autrement/4679-vers-une-alimentation-plus-durable-en-restauration-collective-9791029715808.html#/44-type_de_produit-format_electronique
- Chaîne YouTube **Ecolocrèche** : <https://www.youtube.com/channel/UCT6KWnKoWXTqAWRZnF2myAQ/videos>
- **Le Collectif les pieds dans le plat** propose des formations pour accompagner la restauration collective à introduire des aliments bio et locaux : <https://www.collectifespiedsdansleplat.org>
- **Les contaminants chimiques de l'alimentation** <https://www.anses.fr/fr/content/les-contaminants-chimiques-de-l%E2%80%99alimentation>
- **L'effet cocktail** <https://www.inserm.fr/actualites-et-evenements/actualites/contaminants-alimentaires-quel-est-risque-toxique-reel>
- **Guide ECOCERT en cuisine** : <http://labelbiocantine.com/passez-a-laction/guide-de-la-transition-ecologique>
- **Outils pratiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire** <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>
- **Projet Nesting** : <https://wecf-france.org/sante-environnement/decouvrir-le-projet-nesting>
- Pour connaître les fruits et légumes « non bio » qui présentent le moins d'échantillons contenant des résidus de pesticides : **Fiche pratique "Attention aux pesticides" p.6 - WECF** https://wecf-france.org/wp-content/uploads/2018/11/wecf_fiches-web_contenants-aliments.pdf

Les ressources régionales

- **Le label Territoire Bio Engagé** : <https://www.territoirebioengage.fr>
- **Guide pratique de la restauration collective** <https://drive.google.com/file/d/1R155YHkZkethQKP6VzvSfdTkHn0ubX8a/view>
- La plateforme gouvernementale **Ma cantine** pour vous repérer dans les mesures réglementaires, vous aider à les mettre en place et communiquer sur vos actions : <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil>
- **INTERBIO Nouvelle-Aquitaine** accompagne l'ensemble des acteurs de la Restauration Collective et des filières afin de développer des projets alimentaires de qualité et permettre au plus grand nombre d'accéder à une alimentation saine et durable : <https://interbionouvelleaquitaine.com/manger-bio-en-restauration-collective/introduire-des-produits-en-restauration-collective/nos-dispositifs-daccompagnement/>
- **Portail régional de la restauration collective Bio, locale et de qualité en Nouvelle-Aquitaine** Outil ressource pour les établissements : guides pratiques, fiches réglementaires, liste de fournisseurs, actualités, etc. <https://www.restaurationcollectivena.fr/rechercher-un-fournisseur>
- **Guide de recommandations pour l'accueil d'enfants dans un environnement sain - Recocrèche** 14 fiches pratiques de bons gestes à adopter pour réduire au quotidien l'exposition aux substances polluantes dans l'environnement intérieur des structures d'accueil petite enfance https://www.nouvelle-aquitaine.ars.sante.fr/system/files/2021-07/Guide_Recocreche_Petite_Enfance_02_01_2017.pdf
- **Guide de recommandations pour l'accueil d'enfants dans un environnement sain – Bâtir et Rénover - Recocrèche** https://www.nouvelle-aquitaine.ars.sante.fr/system/files/2021-07/Guide_Recocreche_Petite_Enfance_Batir_Renover_31_05_2021_V2.pdf

Vers une alimentation saine et durable

2 Cuisiner sans contamination

Quelles sont les précautions à prendre avec les contenants en plastique ?

Quel est l'impact du mode cuisson ?

Quels sont les matériaux à privilégier ?

Au-delà de 120 degrés, la cuisson, en plus de détruire des nutriments, entraîne des réactions chimiques et la formation de substances pouvant être nocives : en effet la cuisson haute température génère une réaction chimique (dite de Maillard) qui donne la teinte brune aux aliments grillés, caramélisés, toastés, ou fris. Cette réaction conduit aussi à la création de substances (comme les HAP - Hydrocarbure Aromatiques Polycycliques) qui peuvent poser un problème de sécurité alimentaire.

Par ailleurs, pour la santé des enfants il est nécessaire de s'intéresser au contenu de leur assiette, mais aussi au contenant : en effet certains matériaux utilisés en cuisine sont plus susceptibles que d'autres de migrer dans nos aliments. Ce sujet a d'ailleurs été mis au grand jour dès 2011, date de l'interdiction de l'usage de plastique contenant du BPA (BisPhénol A) dans les biberons.

Les matières plastiques ne sont jamais vraiment inertes

La chaleur, l'acidité, les contacts avec des substances grasses peuvent favoriser la migration de molécules hors du plastique. La réglementation européenne prévoit des limites de migration spécifiques et des restrictions d'usage pour ces matériaux s'ils sont destinés au contact alimentaire.



DES PRATIQUES À PRIVILEGIER

Privilégiez la cuisson vapeur, à l'eau

et réduisez la consommation d'aliments grillés, rôtis ou frits

Privilégiez la vaisselle en verre, en inox ou céramique

(de grade contact alimentaire) qui sont des matériaux simples, non identifiés comme sujet aux migrations moléculaires dans les aliments.

Faites un inventaire de votre vaisselle et renouvelez en priorité tous les éléments en plastique ou en mélaminé qui présentent des signes d'usure. En effet, si le matériau est détérioré ses composantes auront davantage tendance à migrer dans les aliments. Pensez notamment aux cuillères en plastique qui ont été mâchouillées par les enfants. Pensez également aux verres anciens et petits biberons achetés avant 2011 s'ils sont en plastique transparent et dur, ils sont susceptibles de contenir encore du BPA.

Cuisez si possible avec des aliments bruts qui évitent parfois les emballages alimentaires jetables (barquettes, film étirable...).

N'utilisez les contenants en plastique que pour l'usage pour lequel ils sont prévus

Tenez compte des recommandations des fabricants :

« Ne pas mettre en contact des aliments gras, T° d'utilisation comprises entre -10°C et + 80°C... », notamment pour le film étirable, les barquettes, la vaisselle et les ustensiles.

Si vous utilisez des petits plats transformés en barquettes plastiques :

transvasez-les avant de les réchauffer

et utilisez exclusivement les contenants verre ou céramique pour les réchauffer, en particulier si vous utilisez un four à micro-ondes

Pour aller + loin

➔ Pour les achats, 3AR (Achats publics responsables en Nouvelle-Aquitaine)

<http://achatsresponsables-aquitaine.fr/>

➔ Fiches pratiques "Quand je cuisine", "Quand je cuis" et "Attention aux modes de cuisson" p. 5, 7 et 8 - WECF

https://wecf-france.org/wp-content/uploads/2018/11/wecf_fiches-web_contenants-aliments.pdf

Vers une alimentation saine et durable

Quels sont les achats à privilégier concernant les préparations pour enfants issues du commerce ?

3 Alimentation ultra-transformée

Qu'est-ce qu'un aliment ultra-transformé ?

Un aliment ultra-transformé est un aliment artificiel fabriqué à partir d'ingrédients et avec de nombreux additifs, ou tellement raffiné qu'on ne peut plus reconnaître l'aliment d'origine.

Un additif alimentaire est une substance qui n'est pas habituellement consommée comme un aliment ou utilisée comme un ingrédient dans l'alimentation. Il n'a souvent aucune propriété nutritionnelle.

Ces composés sont ajoutés aux denrées dans un but technologique au stade de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, du transport ou de l'entreposage des denrées et se retrouvent donc dans la composition du produit fini.

Plus concrètement, il s'agit : des colorants, des acidifiants, des gélifiants, des conservateurs, des exhausteurs de goût, des antioxydants, des stabilisants... L'utilisation des additifs est réglementée dans l'Union Européenne. Les industriels doivent noter leur présence sur l'étiquette, suivie soit de leur nom chimique, soit de leur code européen « E » suivi de 3 chiffres. Les additifs peuvent être nécessaires à la bonne conservation d'une denrée alimentaire, mais ils peuvent aussi être utilisés à des fins purement esthétiques ou pour améliorer la mauvaise qualité visuelle ou gustative d'un produit. A ce jour, on compte plus de 300 additifs autorisés en alimentation. Pourtant, tous ne se valent pas. La réglementation impose bien entendu une restriction sur les quantités d'additifs incorporées, via une DJA, Dose Journalière Admissible. Mais les additifs étant présents dans quasiment tous les aliments transformés, la DJA pourrait donc dans certains cas être dépassée. Il ne faut pas non plus oublier l'effet cocktail, c'est-à-dire les réactions liées à l'ingestion de plusieurs additifs qui se retrouvent en même temps dans l'organisme, dont les impacts sont encore plus mal maîtrisés.

Et en bio ? Si un produit conventionnel peut contenir des dizaines d'additifs différents, un produit certifié bio en contient rarement plus de cinq. Sur plus de 300 additifs alimentaires autorisés en conventionnel, le bio n'en autorise qu'une cinquantaine.

DES
PRATIQUES
À PRIVILEGIER

Privilégiez les aliments pas, peu ou normalement transformés

en choisissant des aliments avec une liste courte d'ingrédients et/ou des aliments dont nous pouvons facilement reconnaître la forme d'origine.

Parmi les aliments pas, peu ou normalement transformés,
diversifiez l'alimentation, en privilégiant
les aliments locaux, de saison et bio et cuisinés « maison ».

Pour aller + loin

➔ L'application Scan up

Elle combine différents indices permettant d'évaluer la qualité d'un produit

<https://scanup.fr/score-transparence-alimentaire>

➔ Le Score SIGA

Pour évaluer le niveau de transformation des aliments

<https://siga.care/indice-siga>

➔ Alimentation Saine et durable pour des enfants de 0 à 6 ans – Recommandations aux parents et assistantes maternelles - Association A.N.I.S étoilé

https://www.anisetoile.org/IMG/pdf/livret_Petite_enfance_AH_web-3.pdf

➔ Fiche pratique "Bien manger pour sa santé" - WECF

https://wecf-france.org/wp-content/uploads/2021/01/WECF_FICHE-ALIMENTAIRE_09.pdf

➔ Fiche pratique "Attention aux additifs" p. 2 - WECF

https://wecf-france.org/wp-content/uploads/2018/11/wecf_fiches-web_contenants-aliments.pdf

Nous sommes disponibles pour vous accompagner dans vos projets, n'hésitez pas à nous contacter.



CARALIM

Catherine Arriudarre

Tél. 06 83 44 63 96

Louise Guth

Tél. 06 99 48 59 64

➔ Courriel : caralim.asso@gmail.com

➔ Site : www.caralim.com



Ireps Nouvelle-Aquitaine

➔ Site : www.IrepsNouvelleAquitaine.org

Antenne Deux-Sèvres (79)
Niort
Tél. 05 49 28 30 25
antenne79@irepsna.org

Antenne Vienne (86)
Poitiers
Tél. 05 49 41 37 49
antenne86@irepsna.org

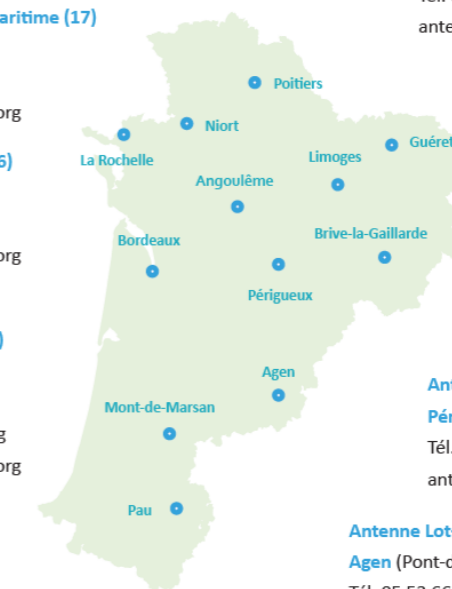
Antenne Haute-Vienne (87)
Limoges
Tél. 05 55 37 19 57
antenne87@irepsna.org

Antenne Charente-Maritime (17)
La Rochelle
Tél. 05 46 42 24 44
antenne17@irepsna.org

Antenne Charente (16)
Angoulême
Tél. 05 45 25 30 36
antenne16@irepsna.org

SIÈGE RÉGIONAL
Antenne Gironde (33)
Bordeaux
Tél. 05 56 33 34 10
direction@irepsna.org
antenne33@irepsna.org

Antenne Landes (40)
Mont-de-Marsan
Tél. 05 58 06 29 67
antenne40@irepsna.org



Antenne Creuse (23)
Guéret
Tél. 05 55 52 36 82
antenne23@irepsna.org

Antenne Corrèze (19)
Brive-la-Gaillarde
Tél. 05 55 17 15 50
antenne19@irepsna.org

Antenne Dordogne (24)
Périgueux
Tél. 05 53 07 68 57
antenne24@irepsna.org

Antenne Lot-et-Garonne (47)
Agen (Pont-du-Casse)
Tél. 05 53 66 58 59
antenne47@irepsna.org

Antenne Pyrénées-Atlantiques (64)
Pau
Tél. 05 59 62 41 01
antenne64@irepsna.org

Un guide réalisé en partenariat



Vers la santé pour tous

L'Ireps Nouvelle-Aquitaine est une association Loi 1901 assurant une **mission de service public dans le cadre de la politique de santé publique** définie du niveau national au niveau local.

Elle offre un appui aux acteurs sociaux, médicaux, sanitaires et éducatifs en matière d'éducation et de promotion de la santé à travers des formations, des échanges de pratiques, des conseils méthodologiques et les centres de ressources documentaires présents dans chaque département de la région. Elle développe également des actions sur toutes thématiques de santé, dont la nutrition, en direction de publics variés : jeunes, personnes âgées, personnes en situation de précarité, salariés en entreprise... L'Ireps contribue à l'orientation des stratégies de santé publique en Nouvelle-Aquitaine.

Organisée en réseau d'antennes départementales, elle privilégie une approche positive et globale de la santé, met l'accent sur le respect de la personne et considère comme prioritaire la diminution des inégalités en matière de santé et d'insertion sociale. Elle agit à la fois auprès de la population, pour permettre aux personnes de faire leurs propres choix en matière de santé, mais aussi auprès des décideurs pour créer des environnements favorables à la santé et au bien-être.



Le **Centre Aquitain de Rééducation ALIMENTAIRE (Caralim)** est une association Loi 1901, à but non lucratif, créée en décembre 2015. Ses interventions s'appuient principalement sur les sciences sociales (sociologie et anthropologie de l'alimentation, psychologie du développement, philosophie de la santé) et la promotion de la santé ; et sa pédagogie par l'expérience mobilisant le corps et les sens, contribue à l'autonomie du comportement alimentaire.

CARALIM déploie des actions en alimentation saine et durable sur les territoires de Nouvelle-Aquitaine, animées par un réseau d'acteurs de proximité et anime des ateliers grand public pour contribuer à un apaisement de la relation à soi-même et à la nourriture.



Anne LAFOURCADE est ingénieure chimiste ESCOM et spécialiste des produits de grande consommation et des labellisations environnementales : emballages, peintures, cosmétiques, alimentation, détergents, jouets, matériaux plastiques... Anne est également diplômée de l'IFSEN depuis juillet 2017.

Après un parcours de chercheur en R&D dans l'industrie (l'Oréal) et une expérience de direction dans un organisme de certification (Ecocert), elle a créé à Bordeaux en 2015 l'agence de conseil alicse pour contribuer à diminuer l'exposition des populations aux substances chimiques les plus préoccupantes.

alicse accompagne les associations environnementales dans des projets innovants soutenus par le programme « santé environnement et petite enfance » de l'ARS Nouvelle Aquitaine. Dans ce cadre Anne est le co-auteur du guide « RecoCrèches -Recommandations pour l'accueil d'enfants dans un environnement sain » et du guide RecoCrèches « Bâti-Réno ».



L'**association Prof'APA** est une association loi 1901, fondée à Bordeaux en 2005. Elle contribue au développement de l'Activité Physique à des fins de santé, au bénéfice des personnes de tous âges avec des besoins spécifiques, et travaille en collaboration avec toute structure poursuivant les mêmes objectifs.

David Communal est coordinateur en activité physique adaptée (APA) au sein de l'association Prof'APA, et maître de conférences associé à la Faculté des sciences du sport et du mouvement humain de Toulouse depuis 2008. Il a participé de 2012 à 2018, en qualité d'expert en activité physique, au comité d'attribution du Logo PNNS (Plan national nutrition santé).

Laureline Salaun est coordinatrice en activité physique adaptée (APA) au sein de l'association Prof'APA et du Réseau de prévention et de la prise en charge de l'obésité pédiatrique d'Aquitaine (RéPPOP). Elle a obtenu une thèse en Sciences et technique des activités physiques et sportives, dans le domaine des activités physiques adaptées, en 2011.

Avec le soutien de

