



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

Fourchette verte

Senior@home

Partie spécifique

Table des matières

1	Qu'est-ce que Fourchette verte Senior@home?	2
2	Critères du label Fourchette verte Senior@home	3
3	Portions recommandées	4
4	Préparation de menus équilibrés	6
	Annexe - Grille de menus Fourchette verte	7

Remarque: les portions recommandées par la Société Suisse de Nutrition (SSN) portent sur une journée complète. Selon la déclinaison, celles de Fourchette verte portent sur un ou plusieurs repas. Les principes de ces deux organisations, qui s'engagent pour une meilleure alimentation, coïncident.

Photos: Promotion Santé Suisse, Istock



1. Qu'est-ce que Fourchette verte Senior@home?

Fourchette verte Senior@home est une catégorie du label Fourchette verte destinée aux établissements, qui, grâce à un service de livraison, fournissent des repas aux personnes âgées de plus de 65 ans vivant chez elles.

Dans le cadre de Fourchette verte Senior@home, des repas de midi variés et équilibrés sont proposés, parfois accompagnés de collations et/ou de goûters. Une alimentation saine peut aider les personnes âgées à demeurer indépendantes et à rester à la maison plus longtemps.¹

Si un service de repas à domicile est labellisé Fourchette verte, cela signifie qu'il est possible d'y commander des menus équilibrés. Tous les chefs de cuisine ou directeurs² d'un établissement qui prépare des repas pour des personnes âgées vivant chez elles peuvent faire une demande de labellisation Fourchette verte Senior@home en remplissant le formulaire «Demande de labellisation» (www.fourchette-verte.ch > Espace restaurateurs > Demande de label) et en fournissant quatre semaines de menu (cf. p. 7).

Dénutrition

Au fil des années, notre besoin d'énergie diminue, mais pas notre besoin de vitamines, de minéraux et de protéines. Toute une série de facteurs (manque d'appétit, baisse de la perception du goût et de la soif, problèmes pour mâcher, facteurs psychologiques) peuvent engendrer de la dénutrition chez les personnes âgées, ce qui affaiblit davantage les personnes concernées et a des répercussions négatives sur leur santé, y compris chez celles qui sont en surpoids.

Un menu équilibré, tels que ceux que proposent les prestataires de repas, peut contribuer sensiblement à l'alimentation quotidienne de telles personnes.

Souvent, on ne remarque pas que les personnes vivant chez elles souffrent de dénutrition. Les personnes qui les côtoient, par exemple les livreurs, peuvent toutefois faire une différence en soulevant le problème. La brochure «Dénutrition?!» (www.sge-ssn.ch/denuitrition) s'adresse aux personnes potentiellement atteintes de dénutrition et fournit des informations utiles à ce sujet.

Les diététicien(ne)s diplômé(e)s ES/HES des sections cantonales de Fourchette verte peuvent, après discussion préalable, se mettre à votre disposition pour aborder les sujets liés à l'alimentation dans le cadre de formations dispensées au personnel de cuisine ou aux employés.

¹ Weber, D.; Abel, B.; Ackermann, G.; Biedermann, A.; Bürgi, F.; Kessler, C.; Schneider, J.; Steinmann, R. M.; Widmer Howald, F. (2016). Santé et qualité de vie des personnes âgées. Bases pour les programmes d'action cantonaux. Promotion Santé Suisse, Rapport 5, Berne et Lausanne (in française).

² L'emploi du masculin ou du féminin pour les personnes vaut également pour celles de l'autre sexe. Ce principe s'applique à l'ensemble du document.

2. Critères du label Fourchette verte Senior@home

Le menu proposé au prix standard doit respecter les critères Fourchette verte sans qu'un supplément soit nécessaire, p. ex. de la salade, ce qui augmenterait le prix du menu.

Repas de midi

Aliments	Fréquence	Critères
Aliments riches en protéines	1 portion/jour	<ul style="list-style-type: none">○ Par semaine: Viande et volaille: 2-3 fois. Plats végétariens (œufs, fromage, tofu, seitan, etc.): 3-4 fois. Poisson: 0-1 fois par semaine ou 1-4 fois par mois, selon la priorité choisie: aspect de durabilité ou nutritionnel.○ Lorsque 2 menus FV sont proposés par jour, le deuxième doit être végétarien.○ Min. 4 sources différentes de protéines doivent être proposées chaque semaine, mais pas la même deux jours de suite.○ Les légumineuses peuvent faire office de féculents, ou, combinées avec un féculent, d'aliment riche en protéines.○ Il est possible de combiner des aliments végétariens riches en protéines (p. ex. mélange fromage/œuf, boulettes à base de céréales avec un mélange tofu/œuf).○ Varier les types (animaux) et les morceaux de viande. Des abats peuvent être servis 0 à 1 fois par mois.
Légumes et fruits	1 portion/jour	<ul style="list-style-type: none">○ Légumes/fruits cuits variés (p.ex. cuits à la vapeur, au four ou sous forme de soupe).○ Minimum 2 fois par semaine: légumes et fruits crus (p.ex. sous forme de crudités, de salade, de jus frais ou de smoothie) .○ Jusqu'à 2 fois par semaine, une partie des légumes et fruits peuvent être complétés (pas remplacés) par 2 dl de jus de légumes/fruits pur (jus frais) ou par un smoothie sans sucre ajouté → 2 dl de jus frais + min. 50 g de légumes crus ou cuits sous forme de salade/crudités ou dans le plat.
Féculents	1 portion/jour	<ul style="list-style-type: none">○ Sur 7 repas de midi consécutifs, 4 féculents différents sont proposés.○ Sur 14 repas de midi consécutifs (2 semaines), au moins un féculent riche en fibres est proposé, si possible.³○ Le même féculent n'est pas proposé deux jours de suite.○ Les féculents proposés plus d'une fois par semaine doivent être préparés différemment (les pommes de terre, par exemple, peuvent être sautées un jour et préparées en purée un autre jour).

³ Dans l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires, les aliments avec une teneur élevée en fibres alimentaires sont définis comme des aliments contenant au moins 6 g de fibres par 100 g d'aliment (SR 817.022.16, état au 1.07.2020).



Aliments	Fréquence	Critères
Produits laitiers	Si uniquement un plat principal est proposé: min. 2 portions/semaine	<ul style="list-style-type: none">Les produits laitiers peuvent être intégrés dans la recette (p. ex. sauce béchamel (éventuellement complétée avec du séré), mets recouverts de fromage ou gratins au fromage).Lorsque du fromage est proposé comme unique source de protéines du repas, la quantité indiquée en page 5 peut être doublée.Le beurre et autres matières grasses à tartiner à base de lait (p. ex. beurre trois quarts gras ou beurre mi-gras) et la crème ne sont pas considérés comme des produits laitiers.
Huiles/graissses	1 portion/jour	
Mets gras ⁴	0-1 fois par jour	

Les critères suivants, spécifiques au label Fourchette verte Senior@home, complètent les critères généraux du label Fourchette verte (cf. partie générale, chapitre 2):

- Le logo Fourchette verte figure sur les menus Fourchette verte (sur le plan de menu et/ou le formulaire de commande).
- Une portion (20 à 30 g) de noix et/ou de graines doit être intégrée au menu au moins une fois par semaine. Ces aliments peuvent par exemple être ajoutés tels quels aux légumes ou aux féculents ou moulus et ajoutés à une sauce ou comme panure.
- Si une soupe est proposée, elle doit contenir une demi-portion de légumes et/ou de féculents et/ou de protéines.
- Si un dessert est proposé, celui-ci comprend un produit laitier et, si possible, un fruit cru ou cuit.
- Si un goûter et/ou une collation est proposé/e, il/elle doit consister, le plus souvent possible, en un fruit cru ou cuit ou un produit laitier.
- Si le menu contient de l'alcool, il est obligatoire de le signaler sur le plan de menu.
- Utiliser du sel iodé et fluoré, saler avec parcimonie et privilégier les herbes et les épices.
- Les menus doivent être décrits explicitement afin que le client sache ce qu'ils contiennent. Des formulations telles que «soupe du jour» ou «dessert» ne sont pas suffisantes.



⁴ cf. partie générale, annexe 2: liste des mets gras

3. Portions recommandées

Les quantités suivantes sont recommandées pour la préparation de menus Fourchette verte Senior@home.

Elles correspondent aux quantités de mets crus.

Repas de midi

Aliments	Portions recommandées
Viandes, volaille, poisson, crustacés	100-120 g
ou oeufs	2-3
ou tofu, Quorn, seitan	100-120 g
ou légumineuses	60-100 g
ou fromage (pâte dure / pâte molle / frais au max 6% MG)	30 g / 60 g / 150-200 g
Lait	2 dl de lait
ou yogourt, séré, dessert lacté	150-200 g
ou fromage pâte dure / pâte molle / frais au max 6% MG)	30 g / 60 g / 150-200 g
Fruits et légume	Min. 150 g (p. ex. 100 g de légumes cuits + 50 g de légumes/fruits crus)
Pâtes, riz, céréales	45-75 g
ou pommes de terre	180-300 g
ou pain, pain croustillants, farine, pâte à pizza	75-125 g
Graisses et huiles selon les recommandations	10-15 g

Les aliments suivants peuvent faire office de sources de protéines dans les plats végétariens: le fromage, le séré, les œufs, le tofu, les produits Quorn et les légumineuses (lentilles, pois chiches, etc.).

Recommandation:

Le poisson ne doit pas provenir de réserves surexploitées. Privilégier le poisson issu de poissonneries durables (label bio pour les poissons d'élevage, labels FOS* ou MSC pour les poissons sauvages ou poissons provenant des lacs de la région). Eviter les espèces menacées. Le WWF et Greenpeace proposent des recommandations aux adresses suivantes: www.wwf.ch/fr/nos-objectifs/poissons-et-fruits-de-mer et www.greenpeace.fr/poissons-guide-de-consommation-responsable/. Dans l'idéal, les poissons gras tels que le saumon, les sardines, le hareng et les anchois doivent être proposés deux fois par mois.



4. Elaboration de menus équilibrés

Comment procéder?

- Se fonder sur le schéma ci-dessous, le tableau des critères et les portions recommandées (cf. chapitres 2 et 3) pour préparer des menus du jour équilibrés.
- Varier les aliments et les modes de préparation au sein des catégories alimentaires et privilégier les produits régionaux et de saison.
- Le plaisir est l'un des ingrédients indispensables à une alimentation équilibrée. La disposition, les couleurs, la texture, le goût et l'odeur des aliments sont donc aussi des éléments importants, permettant aux consommateurs d'apprécier et de savourer les plats.

Exemple de schéma de repas équilibrés

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
semaine 1	viande de bœuf	fromage	poisson/fruits de mer	œufs	viande de porc	légumineuses + produit laitier	viande de lapin, d'agneau ou de cheval
	légumes/crudités	légumes/crudités	légumes/crudités	légumes/crudités	légumes/crudités	légumes/crudités	légumes/crudités
				noix/graines			
	féculent	féculent	féculent	féculent	féculent	féculent	féculent
	eau	eau	eau	eau	eau	eau	eau
semaine 2	viande de veau	légumineuses + produit laitier	volaille	produit Quorn	viande de boeuf	fromage	œufs
	légumes/crudités	légumes/crudités	légumes/crudités	légumes/crudités	légumes/crudités	légumes/crudités	légumes/crudités
	noix/graines						
	féculent	féculent	féculent	féculent	féculent	féculent	féculent
	eau	eau	eau	eau	eau	eau	eau





Grille de menus Fourchette verte (à copier 4 fois)

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
semaine 1 / 3							
semaine 2 / 4							



Fourchette verte Suisse Avec le soutien de



Kanton Basel-Stadt

Kanton Basle
Canton de Bâle

EBERRAIN

ETAT DE FRIBOURG
STAAT FRIEBURG
www.fr.ch



JURA CH
REPUBLIQUE ET CANTON DE JURA

ne.ch
NORD-EST DE LA SUISSE ROMANDE

KANTON LUZERN

KANTON SOLOTHURN

Kanton St.Gallen

Thurgau

ti
Repubblica e Cantone
Ticino

CANTON DU VALAIS
KANTON VALAIS

Val de
Vaud

Kanton Zug

gesundheit | förderung | urt

PLANTZEN
NIEDERLÖNDEN

LOTERIE
ROMANDE



Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera