



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

Affiliation

Fourchette verte

junior (dès 4 ans)

Partie spécifique

Table des matières

1	Qu'est-ce que l'affiliation Fourchette verte junior?	2
2	Critères exigés pour l'affiliation Fourchette verte junior	3
3	Portions recommandées	4
4	Élaboration de menus équilibrés	6
	Annexe - Grille de menus Fourchette verte	7

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

Crédits photos: Promotion Santé Suisse, Istock



1. Qu'est-ce que l'affiliation Fourchette verte junior?

Il s'agit d'une adaptation du label Fourchette verte pour les établissements accueillant toute la journée des enfants et adolescents de 4 à 20 ans. C'est pourquoi l'équilibre alimentaire est considéré sur la journée puis sur la semaine et non pas sur un seul repas.

Les critères de l'affiliation Fourchette verte junior (Aff. FV-junior):

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

Les critères concernant l'espace sans fumée et les boissons sans alcool ne sont pas pris en considération dans l'affiliation Fourchette verte junior, sauf pour la tranche d'âge de 16 à 20 ans. Pour celle-ci, il n'est pas recommandé de vendre des boissons alcoolisées. Si des boissons avec alcool étaient tout de même vendues, au moins trois boissons sans alcool (telles que jus de fruits, eau minérale, boisson lactée) sont proposées à un prix inférieur à la boisson alcoolisée la moins chère. Cette promotion de boissons sans alcool est mise en évidence sur la carte ou sur une pancarte.

Chaque chef de cuisine ou directeur¹ d'établissement accueillant des enfants et adolescents de 4 à 20 ans toute la journée peut demander l'attribution de l'affiliation Fourchette verte junior, en remplissant le formulaire «Demande de labellisation» (voir brochure partie générale, annexe 4) et 4 semaines de menus (voir brochure Aff. FV-junior, page 7).

Remarques générales

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

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

La SSN a édité des feuilles d'information concernant l'alimentation des enfants et des adolescents².

Les refus et la néophobie

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

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

La familiarisation

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

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

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

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

feuille d'info pour l'alimentation des adolescents sous le lien <http://www.sge-ssn.ch/fr/toi-et-moi/boire-et-manger/aux-differents-ages/adolescence/>

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

2. Critères exigés pour l'affiliation Fourchette verte junior

Fréquences quotidiennes du petit déjeuner au repas du soir

Viande, poisson, oeufs, tofu, Quorn, légumineuses, fromage ⁴	1 (ou 2x0,5)
Légumes et fruits	5, dont au moins 2 sous forme crue
Féculents ⁴	au moins 3
Produits laitiers ⁴	3
Mets sucrés ⁴	0-3, dont au maximum 1 dessert sucré
Mets gras et préparations grasses ⁴	0-1

Complément spécifique de l'affiliation Fourchette verte junior aux critères généraux du label Fourchette verte (voir chapitre 2 de la brochure partie générale):

- la boisson de table est l'eau, éventuellement accompagnée d'une rondelle de citron, voire des tisanes maison non sucrées,
- les boissons sucrées ainsi que les boissons light ne remplacent ni ne complètent aucune autre boisson. C'est pourquoi elles ne seront proposées qu'en cas exceptionnel, comme une fête ou un anniversaire,
- les jus de légumes ou de fruits (100% pur jus) peuvent remplacer 1 portion de fruits ou légumes crus, au maximum 1 fois par jour, par exemple le matin ou au goûter,
- pour atteindre les quantités de légumes recommandées, lorsque de la salade verte est servie, il est nécessaire de lui associer des légumes cuits ou d'autres crudités,
- les fruits secs peuvent de temps en temps être offerts à la place des fruits, mais au maximum 1 fois par jour,
- une portion (20 g) de fruits à coque non salés comme les noix, les noisettes, les amandes ou de graines telles que les graines de tournesol, les graines de courge, les graines de lin est recommandée chaque jour, excepté en cas d'allergie alimentaire. Elle est recommandée sous forme moulue en cas de risque d'étouffement,
- le dessert est le plus souvent un fruit cru ou cuit ou un produit laitier,
- les salières et autres condiments (Aromat, ketchup, Maggi, etc.) ne sont pas à disposition sur les tables,
- le vin ou tout autre alcool ne doit pas être ajouté dans les mets lors de leur élaboration. Si de l'alcool venait néanmoins à être utilisé, il doit être cuit au moins 45 minutes à plus de 80 degrés. Ce critère n'est pas pris en considération pour la tranche d'âge de 16 à 20 ans,
- sur les 14 repas de la semaine, maximum 3 repas proposent de la viande/volaïlle,
- les menus à base de poisson sont proposés 1 à 4 fois par mois, selon la priorité choisie: aspect de durabilité ou nutritionnel,
- lorsque du fromage est proposé comme unique source de protéines du repas, la quantité indiquée en page 4 peut être doublée,
- la fréquence maximale pour la charcuterie est de 2 fois par mois,
- sur 14 repas de midi et du soir au moins 5 féculents différents sont proposés, dont si possible au moins 1 avec une teneur élevée en fibres alimentaires.⁵

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

⁵ Un aliment avec teneur élevée en fibres alimentaires est défini dans l'Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires comme un aliment contenant au moins 6 g de fibres par 100 g d'aliment (SR 817.022.16, état le 1.07.2020).





3. Portions recommandées

Les recommandations pour l'équilibre quantitatif des menus affiliation Fourchette verte junior diffèrent en fonction des tranches d'âge.

Les portions recommandées correspondent aux quantités prêtes en poids cru.

Les aliments du petit déjeuner et ceux de la matinée peuvent naturellement s'intervertir, l'essentiel étant qu'ils soient tous consommés, du lever de l'enfant au milieu de la matinée, en fonction de son rythme.

Petit déjeuner

Aliments et/ou boissons	4 à 6 ans	7 à 12 ans	13 à 15 ans	16 à 20 ans
Lait ou yogourt, séré, fromage frais max. 6% MG ou fromage (pâte dure / pâte molle)	1 dl 100 g 15 g / 30 g	2 dl 150-200 g 30 g / 60 g	2 dl 150-200 g 30 g / 60 g	2 dl 150-200 g 30 g / 60 g
Féculeux: pain, pain croustillant, biscottes, flocons de céréales	40-50 g	45-100 g	70-120 g	75-125 g
Selon les besoins individuels, la faim de l'enfant et l'activité physique pratiquée, ces quantités peuvent fortement varier.				
Beurre	5 g	5-10 g	10 g	10 g
Pâtes à tartiner sucrées, miel, confitures, gelées aux fruits et poudres chocolatées	20 g	20 g	20 g	20 g

Repas de midi et du soir

Aliments et/ou boissons	4 à 6 ans	7 à 12 ans	13 à 15 ans	16 à 20 ans
Viande, volaille, poisson, crustacés ou œufs ou tofu, Quorn, seitan ou légumineuses ou fromage (pâte dure / pâte molle / frais)	50 g 1 œuf 50 g 40 g 15 g / 30 g / 100 g	75-90 g 2 œufs 75-90 g 50-65 g 30 g /60 g /150-200 g	100 g 2-3 œufs 100 g 65 g 30 g /60 g /150-200 g	120 g 2-3 œufs 120 g 100 g 30 g / 60 g /150-200 g
Légumes crus (salades) et/ou légumes cuits	70 g	70-80 g	100 g	120 g
Pâtes, riz, céréales ou pommes de terre et/ou pain	40 g 180 g 1-2 tranches	45-60 g 220-270 g 1-2 tranches	70 g 270 g 1-2 tranches	75 g 300 g 1-2 tranches
Selon les besoins individuels, la faim de l'enfant et l'activité physique pratiquée, ces quantités peuvent fortement varier.				
Fruits crus ou cuits ou desserts lactés	100 g 100 g	110-120 g 150-200 g	120 g 150-200 g	120 g 150-200 g
Huiles selon recommandations	10 g	10 g	10-15 g	10-15 g

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

Les recommandations suivantes peuvent être faites:

Boisson - Eau en priorité	8 dl par jour	9-10 dl par jour	1-1,5 litre par jour	1-2 litres par jour

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

Collations

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

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

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

Collation de la matinée

Aliments et/ou boissons	4 à 6 ans	7 à 12 ans	13 à 15 ans	16 à 20 ans
Fruits ou légumes	100 g	110-120 g	120 g	120 g
ou jus de légumes/fruits (100% pur jus)	1-1,5 dl	1,5-2 dl	1,5-2 dl	2 dl

Goûter

Le goûter permet un apport d'énergie entre le repas de midi et celui du soir, soit une période qui peut durer de 7 à 8 heures. Selon l'âge et l'activité physique de l'enfant, il se compose de 1 ou 2 aliments et de 1 boisson.

Aliments et/ou boissons	4 à 6 ans	7 à 12 ans	13 à 15 ans	16 à 20 ans
Lait	1 dl	2 dl	2 dl	2 dl
ou yogourt, séré	100 g	150-200 g	150-200 g	150-200 g
ou dessert lacté, fromage frais max. 6%MG	100 g	150-200 g	150-200 g	150-200 g
ou fromage (pâte dure / pâte molle)	15 g / 30 g	30 g / 60 g	30 g / 60 g	30 g / 60 g
Fruits ou légumes	100 g	110-120 g	120 g	120 g
Féculents sans sucre ajouté: pain, pain croustillant, pop-corn nature, petit pain au lait, etc.				
Féculents sucrés: pain d'épices, petit pain au sucre, céréales, certains biscuits (barquettes aux fruits, pèlerines, meringues, etc.)	40-50 g	45-100 g	70-120 g	75-125 g
Féculents gras et sucrés: biscuits, cake, madeleine, tarte, etc.				

Selon les besoins individuels, la faim de l'enfant et l'activité physique pratiquée, ces quantités peuvent fortement varier.

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

Des idées créatives pour des collations et goûters ainsi que des conseils en 10 langues sont disponibles sous le lien suivant:

<http://www.sge-ssn.ch/fr/ecole-et-formation/alimentation/dix-heures-et-gouters/>





4. Elaboration de menus équilibrés

Comment procéder?

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

Exemple de schéma de repas et collations équilibrés

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Petit déjeuner et collation de la matinée				Produits laitiers Féculents Beurre Confiture/miel Poudre chocolatée eau/tisane			
	Fruits ou légumes crus ou jus de fruits/légumes (100% pur jus)						
Repas de midi	Tofu/Quorn/ seitan* Légumes crus et/ou cuits Féculents Fruits crus Eau	Légumineuses* Légumes crus et/ou cuits Féculents complets Fruits crus Eau	Poisson Légumes crus et/ou cuits Féculents Compote de fruits Eau	Œufs* Légumes crus et/ou cuits Féculents Produits laitiers Eau	Volaille Légumes crus et/ou cuits Féculents Dessert Eau	Fromage Légumes crus et/ou cuits Féculents Fruits cuits non sucrés Eau	Viande de bœuf Légumes crus et/ou cuits Féculents Fruits crus Eau
Collation de l'après-midi	Produits laitiers Eau	Produits laitiers Féculents Eau	Produits laitiers Eau	Produits laitiers Fruits crus Eau	Produits laitiers Fruits cuits non sucrés Eau	Féculents Fruits crus Eau	Produits laitiers Féculents Eau
Repas du soir	Œufs* Légumes crus et/ou cuits Féculents Produits laitiers Eau	Légumineuses* Fromage/ produits laitiers Légumes crus et/ou cuits Féculents Fruits cuits non sucrés Eau	Fromage/ produits laitiers Légumes crus et/ou cuits Féculents Eau	Légumineuses* Légumes crus et/ou cuits Féculents complets Eau	Fromage/ produits laitiers Légumes crus et/ou cuits Féculents Fruits crus Eau	Viande de porc Légumes crus et/ou cuits Féculents Produits laitiers Eau	Fromage/ produits laitiers Légumes crus et/ou cuits Féculents Eau

*La portion quotidienne d'aliment source de protéines peut être répartie sur les repas de midi et du soir, en demi-portions, comme c'est le cas lundi, mardi et jeudi dans cet exemple.





Grille de menus Fourchette verte (à copier 4 fois)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Repas du soir							
Goûter							
Repas de midi							
Collation de la matinée							
Petit déjeuner							



Fourchette verte Suisse Avec le soutien de



Kanton Basel-Stadt



EBENRAIN



JURA CH

ne.ch



Kanton Solothurn

Kanton St. Gallen

Thurgau

ti
Repubblica e Cantone
Ticino



Val de
Vaud

Kanton Zug

gesundheit
förderungs
gurt



Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera