

Des petits plats pour les grands

L'alimentation de l'enfant dès 18 mois





Illustrations :

F. Thiry

« Pour ma maman, accueillante d'enfants agréée ONE, passionnée et dévouée.

Merci maman ! »

Photos : Global Pictures, Y. Fonck

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION

Introduction 3

CHAPITRE 1

À LA DÉCOUVERTE DES GROUPES ALIMENTAIRES

Que signifie une alimentation variée et équilibrée..... 6

Quels aliments trouve-t-on dans les différents groupes ?..... 8

Le groupe des féculents 8

Le groupe des légumes et des fruits 9

Le groupe des produits laitiers..... 10

Le groupe des viandes 11

Le groupe des matières grasses 12

L'eau 13

Les vitamines 14

Les aliments à limiter 14

CHAPITRE 2

DES REPAS « SYMPAS » !

Le déjeuner 16

Le dîner..... 18

Le goûter 20

Le souper 22

Manger, c'est plus que se nourrir 24

Des repas agréables et gais, d'accord mais ce n'est pas si simple ! 26

CHAPITRE 3

ET SI ON JOUAIT MAINTENANT ...

Pyramide alimentaire 28

Le labyrinthe 30

Fausse vérités et vrais erreurs 31

Testez la variété de l'alimentation de votre enfant 31

CONCLUSION

10 points prioritaires 32

INTRODUCTION



C'est dans la petite enfance que l'enfant acquiert, en imitant ses parents et en partageant leurs repas, les bases de sa façon de se nourrir.

Se nourrir est un acte naturel, physiologique et psychosocial, individuel et collectif à la fois.

Cette brochure traite du choix des aliments à présenter à l'enfant et l'importance de les varier.

Elle évoque aussi d'autres thématiques telles que l'ambiance du repas et l'appétit de l'enfant.

Pour faciliter cette variété, il est intéressant de repérer les différents groupes d'aliments, de savoir ce qu'ils apportent et de pouvoir les associer dans les 4 repas de la journée.

Bonne découverte !

CHAPITRE 1



À LA DÉCOUVERTE DES GROUPES ALIMENTAIRES



QUE SIGNIFIE UNE ALIMENTATION VARIÉE ET ÉQUILBRÉE ?



L'équilibre alimentaire ne s'obtient pas en un seul repas, ni en un seul jour.

Il se construit au fil des jours en fonction de l'appétit de l'enfant et de la variété des aliments qui lui sont présentés.

LES ALIMENTS SONT CLASSÉS
EN 5 GROUPES ALIMENTAIRES DIFFÉRENTS
ADDITIONNÉS D'EAU :

- > les féculents
- > les fruits et légumes
- > les produits laitiers
- > les viandes
- > les matières grasses

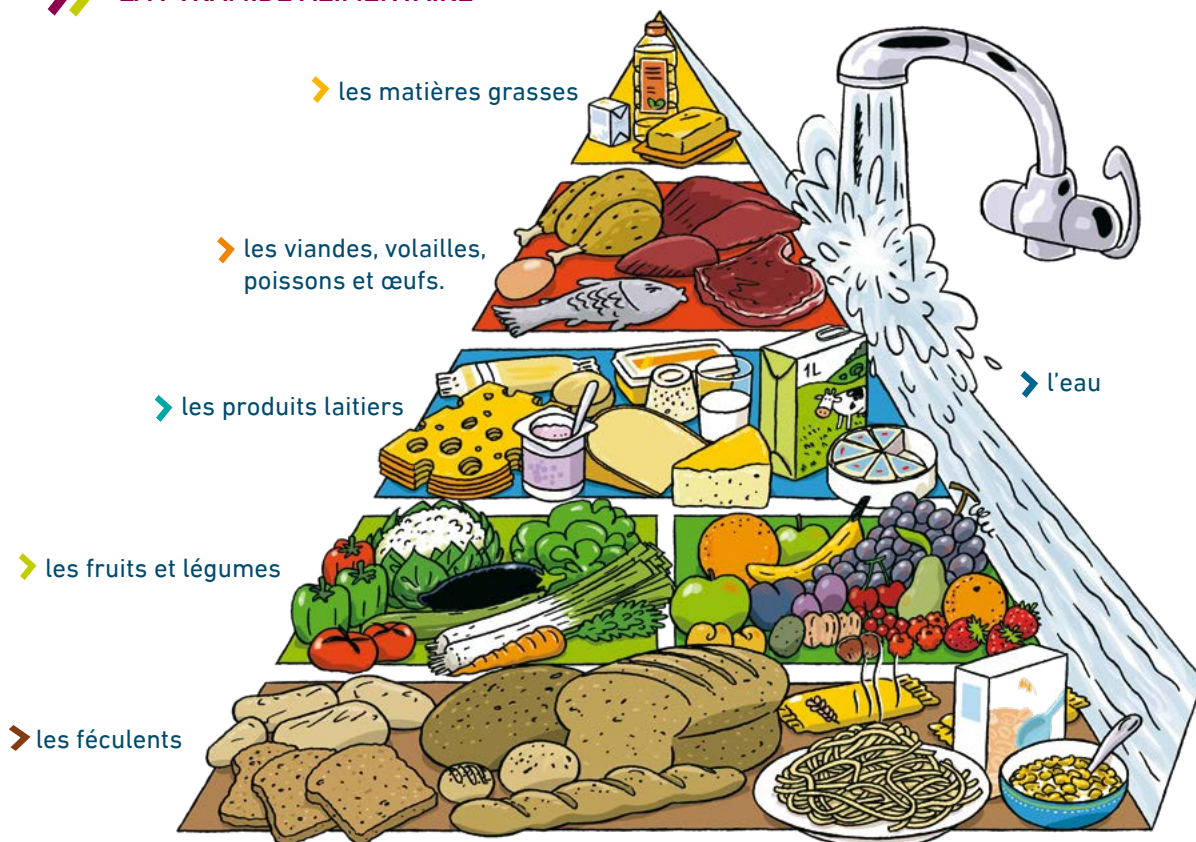
Chaque groupe d'aliments apporte les éléments différents dont nous avons besoin.

C'est pourquoi, chaque groupe d'aliments est nécessaire dans notre alimentation.

À l'intérieur de chacun des groupes se trouvent des aliments qui se valent sur le plan de la santé mais la composition de ces aliments n'est pas identique. Il est donc recommandé de varier leur consommation au quotidien.

La pyramide alimentaire représentée, illustre en quelque sorte la "hiérarchie" des groupes alimentaires.

➤➤ LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE



A la base de cette pyramide, nous trouvons le groupe d'aliments qui devrait occuper la plus grande place dans l'alimentation quotidienne.

Ce sont ces aliments que nous devons manger le plus souvent et en plus grande quantité.

Plus nous remontons vers la pointe de la pyramide, plus l'espace attribué au groupe alimentaire diminue.

Cela veut dire que dans la vie de tous les jours, nous en avons besoin en plus petites quantités et moins souvent !

Les quantités d'aliments dépendent de l'appétit et sont variables d'un enfant à l'autre.

QUELS ALIMENTS TROUVE-T-ON DANS LES DIFFÉRENTS GROUPES ?



On y trouve :

- > *les céréales :*
le seigle, l'orge,
le froment (ou le blé),
l'avoine,
le riz,...
- > *les aliments préparés
avec ces denrées :*
le pain, les pâtes,
les semoules,...
- > *les légumes secs :*
les haricots, les fèves,
les lentilles, les pois chiches,...
- > *les pommes de terre*

LE GROUPE DES FÉCULENTS



Ce groupe alimentaire procure l'énergie nécessaire à notre activité.

Il est faux de penser que ces aliments sont responsables des excès de poids.

Ils permettent de satisfaire la faim.

*Mangeons des féculents à chaque repas,
4 FOIS PAR JOUR !*

LE GROUPE DES FRUITS ET LÉGUMES



Les fruits et les légumes protègent notre corps et nous maintiennent en bonne santé.
Ils ont un rôle important dans la prévention de certaines maladies (cancer du colon,...).
Ils stimulent le fonctionnement de l'intestin.

Mangeons des légumes et des fruits à chaque repas si possible, et au moins 3 FOIS PAR JOUR !



On y trouve :

> les légumes et les fruits.
Ils peuvent être consommés
cuits ou crus,
seuls ou mélangés,
en potage, en compote,...

Les légumes et fruits frais,
congelés ou en boîtes
métalliques ont tous
une bonne valeur nutritionnelle.

LE GROUPE DES PRODUITS LAITIERS ET LE LAIT MATERNEL



On y trouve :

- > le lait de croissance,
- > le lait entier,
ou demi-écrémé,
- > les yaourts,
- > les fromages
(blanc, à pâte molle ou dure,
à tartiner).
- > Le lait maternel



Les produits laitiers sont nécessaires à la construction du corps, des os en particulier. Ils apportent la plus grande part des protéines dont l'enfant a besoin ainsi que du calcium. Le lait maternel est recommandé jusqu'à l'âge de 2 ans, voire plus (OMS).

En absence d'allaitement maternel, un lait de croissance sans sucre ajouté et sans arôme est recommandé. Il est enrichi en fer, en vitamines et en graisses essentielles, c'est pourquoi il est conseillé de 18 mois à 3 ans. A partir de 4 ans, remplacer le lait entier par du lait demi-écrémé permet de diminuer la quantité totale de graisses dans l'alimentation.

À défaut de lait de croissance, il est recommandé de donner du lait entier.

Certains enfants semblent ne plus apprécier le lait. Le lait pourra être remplacé par du fromage et du yaourt.

Le lait cru n'a pas été stérilisé par la chaleur et peut contenir des microbes dangereux. Les produits laitiers à base de lait cru ne peuvent donc pas être utilisés pour l'alimentation des enfants jusqu'à 3 ans inclus

**Mangeons des produits laitiers
2 À 3 FOIS PAR JOUR !**

LE GROUPE DES VIANDES, VOLAILLES, POISSONS ET OEUFS



Ces aliments servent aussi à la construction du corps. Ils apportent le fer dont l'enfant a besoin.

Les viandes ne sont nécessaires qu'en petites quantités. En fonction de l'âge, 20 à 60 grammes suffisent pour répondre aux besoins de l'enfant de 18 mois à 6 ans.

Il est préférable de toujours bien les cuire parce qu'elles risquent d'être contaminées par des microbes.

Certaines viandes contiennent beaucoup de graisses non visibles (saucisses, boulettes, poissons panés...). Il faut limiter leur consommation. D'autre part, il est important de varier et d'alterner au cours de la semaine la viande, la volaille, le poisson, les oeufs. Certains poissons, comme la truite et la sardine, apportent des graisses spécifiques intéressantes pour la santé.

UNE SEULE FOIS PAR JOUR ET PAS TOUS LES JOURS !

Mangeons du poisson

UNE À DEUX FOIS PAR SEMAINE !



On y trouve :

- > *Un blanc de poulet*
- > *Des filets de maquereau*
- > *Un œuf dur*
- > *Une escalope de veau*
- > ...

LE GROUPE DES MATIÈRES GRASSES



On y trouve :

*> le beurre, les margarines,
le beurre demi-écrémé,
les margarines, les huiles,
les graisses de friture,
la crème fraîche.
les fruits à coques*



Les graisses vont permettre au corps de mettre de l'énergie en réserve. Elles apportent aussi des substances particulières dont l'organisme a besoin en très petites quantités.

Notre alimentation est en général trop riche en matières grasses visibles et en graisses "cachées" dans certains aliments (viandes, produits laitiers, ...). Cela peut entraîner un risque d'excès de poids dès l'enfance et de maladies cardio-vasculaires à l'âge adulte.

Il est recommandé de varier les choix de matières grasses et d'utiliser régulièrement des huiles car leur composition est mieux équilibrée.

L'huile d'olive, l'huile d'arachide et les margarines conviennent pour toutes les cuissons.

Le beurre et les autres huiles ne supportent pas les cuissons à température élevée.

*Dès l'âge de 4 ans
il est nécessaire de DIMINUER LA PART DE GRAISSES
dans toute l'alimentation !*

L'EAU



Boire est vital, l'eau du robinet ou en bouteille est la meilleure boisson pour étancher la soif.

Le lait est considéré lui, comme un aliment sous forme liquide.
Thé, café, boissons énergisantes... contiennent de la caféine.
Ces boissons ne sont pas adaptées aux enfants.

De l'eau TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE !



LES VITAMINES



➤ OÙ SE CACHENT LES VITAMINES ?

Elles sont nombreuses et se trouvent dans tous les aliments.
"Manger de tout" permet d'en avoir suffisamment.
Seule la vitamine D est nécessaire en supplément, surtout l'hiver.



LES ALIMENTS À LIMITER



➤ LES CHIPS ET LES CHARCUTERIES

Les chips, snacks et la plupart des charcuteries apportent beaucoup de graisses "cachées" et de sel.
En manger régulièrement est un risque pour la santé.

➤ LES FRIANDISES, BISCUITS, JUS ET AUTRES BOISSONS SUCRÉES

Ils n'apportent pas d'éléments nécessaires à la santé de l'enfant.
Pris avant les repas, ils peuvent couper l'appétit.
Ces aliments augmentent le risque de caries, le risque d'excès de poids et l'attirance pour le goût sucré.

**SACHONS LIMITER CES ALIMENTS SUPERFLUS ET RÉSERVONS-LES À CERTAINES OCCASIONS,
NE CRÉONS PAS D'HABITUDES ! PRIVILÉGIONS LES PRÉPARATIONS FAITES MAISON
(GAUFRES, CAKES, CRÊPES, BISCUITS...)**

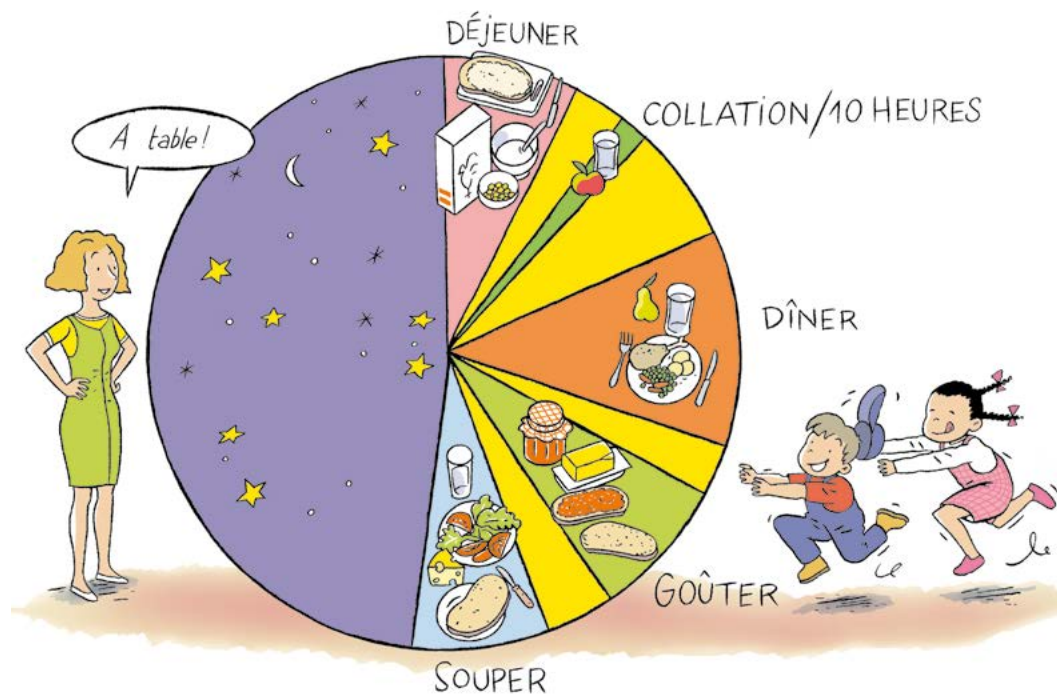
VARIONS LES ALIMENTS, C'EST IMPORTANT POUR LA SANTÉ
ET LE PLAISIR GUSTATIF.

CHAPITRE 2



DES REPAS « SYMPAS »

Avec quatre repas je fais le tour de la journée !



LE DÉJEUNER



LE DÉJEUNER

Pour faire le plein d'énergie !



Le déjeuner est indispensable avant les activités physiques et intellectuelles de la journée.

Une partie importante de l'énergie alimentaire quotidienne doit être apportée en cours de matinée.

L'idéal est de le consommer entièrement à la maison.

Si le déjeuner est complet, boire de l'eau suffit en attendant le dîner.



Un déjeuner complet comprend : un produit laitier, un féculent, de la matière grasse, un fruit ou un légume et de l'eau.



LE DÎNER



LE DÎNER

Pour faire la pause à la maison
ou avec les copains à l'école



Le dîner peut être chaud
ou froid, cela n'a pas
beaucoup d'importance.

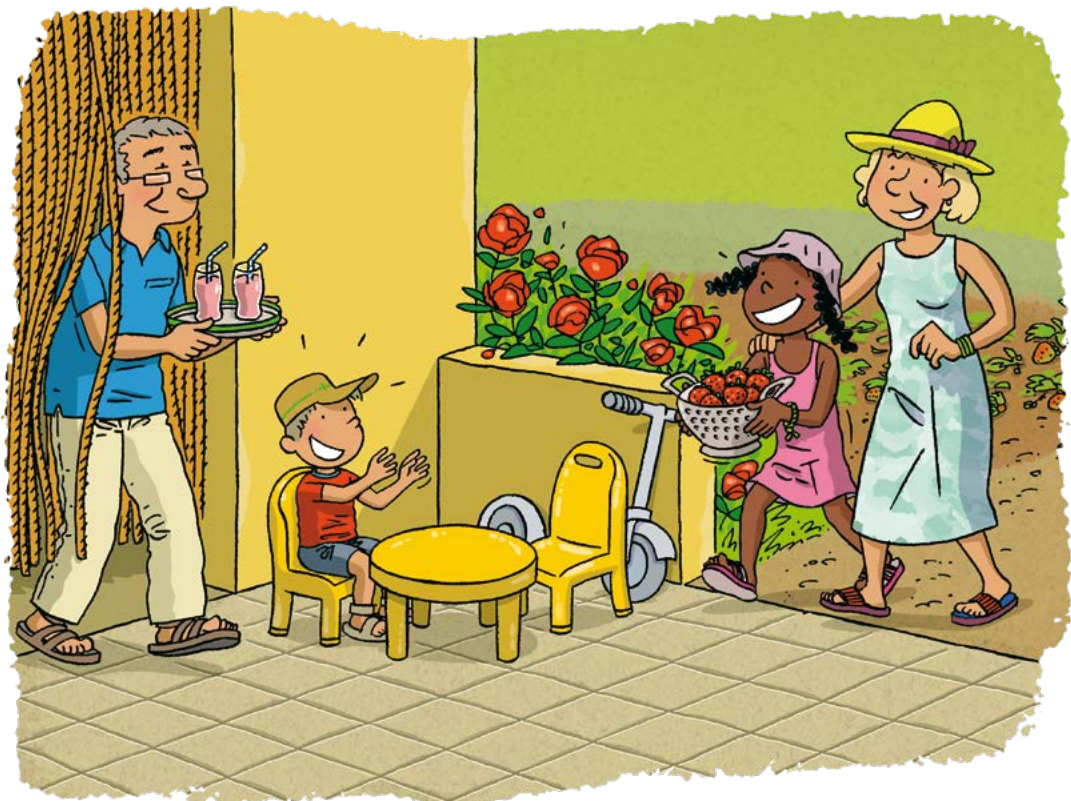
*Pour les conseils et astuces
sur la boîte à tartines,
consultez notre brochure*



Un dîner complet comprend :
un féculent, des légumes,
un peu de viande ou
équivalent, de la matière
grasse et de l'eau.



LE GÔTÉR



LE GOÛTER

Un vrai repas



Le goûter est un repas à part entière.

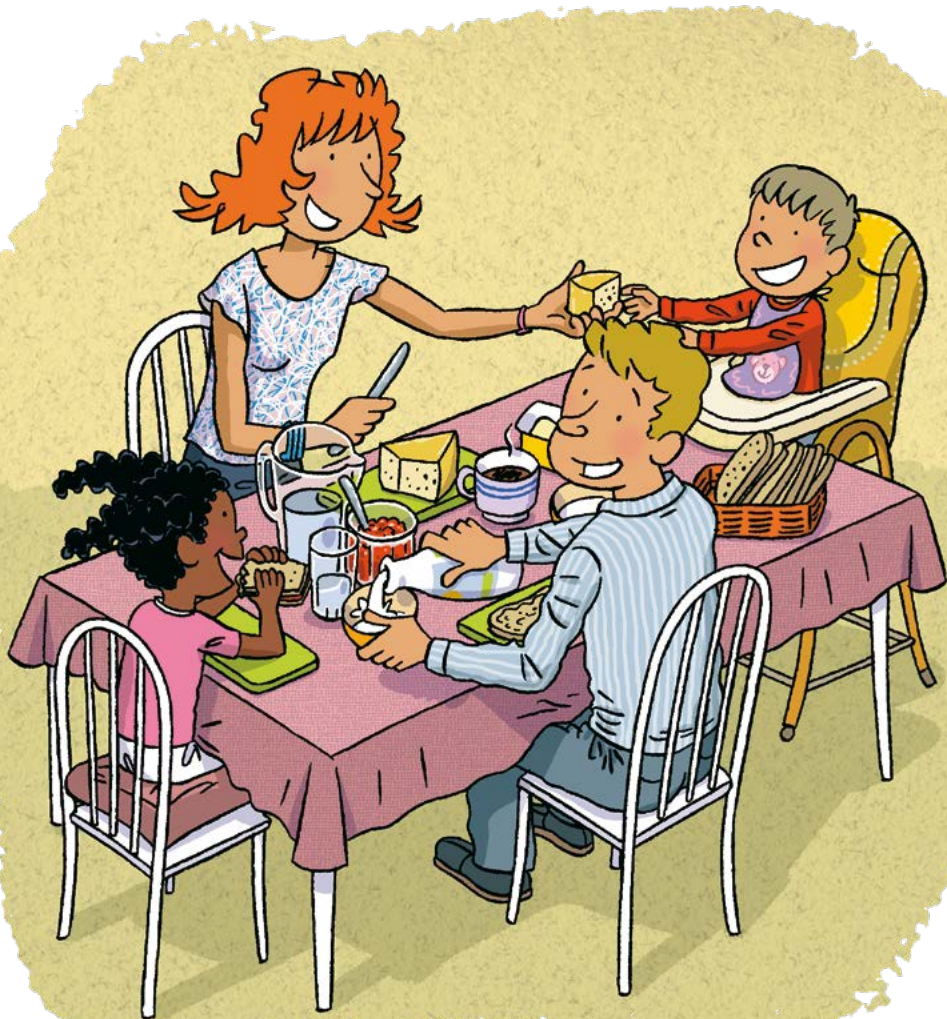
Le temps entre le dîner et le souper est trop long pour l'enfant.

Son énergie doit être renouvelée.

Un goûter complet comprend: un féculent tel que la «traditionnelle» mais succulente tartine, un fruit ou un légume, un produit laitier, de la matière grasse et de l'eau.



LE SOUPER



LE SOUPER

Pour se retrouver en famille



Comme pour les autres repas, le souper est lié aux habitudes de la famille. Froid ou chaud, cela n'a pas beaucoup d'importance !

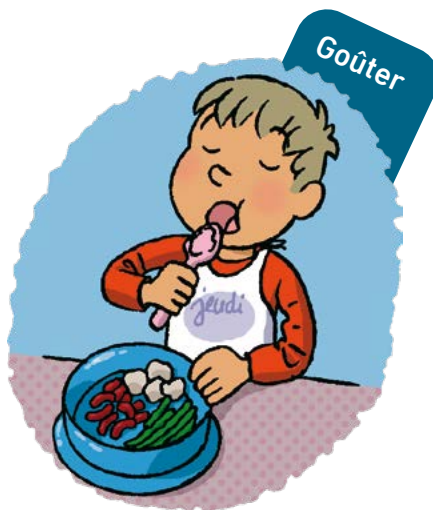
Ce repas ressemble au dîner ou le complète.



Un souper comprend un féculent, des légumes, de la viande si l'enfant n'en a pas reçue au dîner et de la matière grasse. En dessert, un fruit ou un produit laitier peuvent être proposés si l'enfant n'en a pas reçu au dîner.



MANGER, C'EST PLUS QUE SE NOURRIR ... C'EST AUSSI ...



Se détendre



Apprendre



Se parler



Découvrir



Partager



DES REPAS AGRÉABLES ET GAIS, D'ACCORD... MAIS CE N'EST PAS SI SIMPLE !



➤ LES GOÛTS ET LES COULEURS, ÇA NE SE DISCUTE PAS,... MAIS ÇA PEUT S'APPRENDRE !

Le goût change, évolue.

C'est en variant qu'on découvre et c'est en goûtant souvent qu'on finit par aimer.

Il faut faire preuve d'imagination et de patience !



➤ L'APPÉTIT VIENT EN MANGEANT !

Un enfant de 2 ans mange parfois moins qu'un enfant plus jeune.

Il grandit et grossit moins vite.

Son appétit dépend de beaucoup de facteurs:

la vitesse de croissance, les activités,
l'état de santé, l'humeur, ...

L'enfant est le seul à savoir s'il a très faim,
un peu ou pas faim du tout, ...



➤ DES MORCEAUX ADAPTÉS À L'ÂGE ET À L'ENFANT

En dessous de 3 ans, l'enfant ne sait pas encore bien mastiquer les morceaux durs ou fibreux.

À 18 mois, l'enfant mange des morceaux tendres séparés dans l'assiette.

Par ailleurs, il est souhaitable d'apprendre à l'enfant à boire le lait dans un verre / tasse plutôt qu'au biberon. Cela évitera qu'il ne consomme de trop gros volumes de lait.

Attention au risque d'étouffement, notamment avec les petits aliments ronds et durs (fruits à coques, raisins secs, bonbons...) qui ne peuvent être donnés tels quels avant 3 ans. Les petits fruits : olives, tomates cerises, raisins... peuvent être proposés mais coupés.

➤ UN MOMENT CONVIVAL EN FAMILLE

L'envie de manger est influencée par l'ambiance créée autour du repas.

Certaines attitudes peuvent favoriser cette ambiance :

- faire participer l'enfant à la préparation du repas, de la table ;
- le laisser se servir, lui faire confiance ;
- une fois servi, parler d'autre chose ;
- prendre le temps de se raconter la journée ;
- s'il goûte de tout sans finir son assiette ... pas de soucis.

CHAPITRE 3



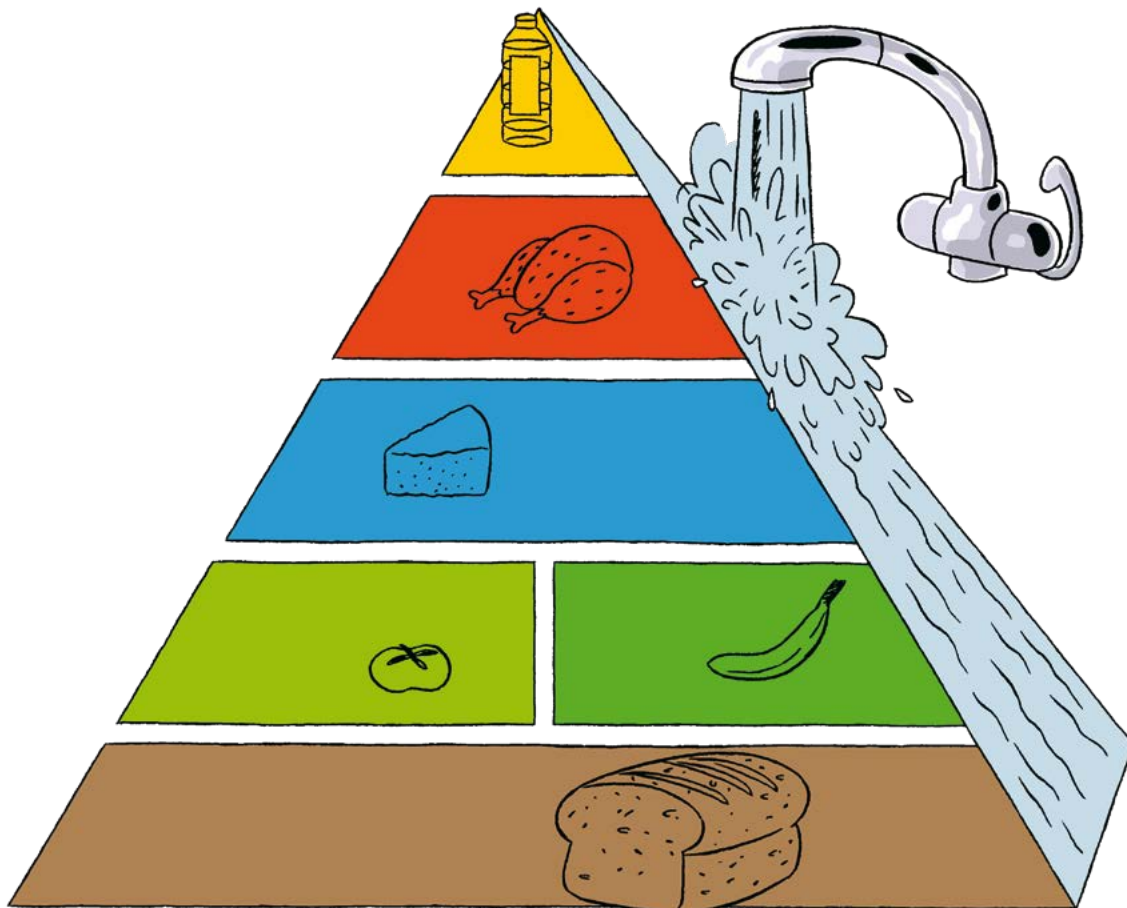
ET SI ON JOUAIT MAINTENANT ...



1 / VOICI LA PYRAMIDE DES FAMILLES DES ALIMENTS



➤ CHAQUE FAMILLE A SA COULEUR ET SON ÉTAGE



2/ LE LABYRINTHE



- Papy et mamy ont déjà préparé la grande casserole à soupe. Rejoins-les !
Pour les aider, prends tous les légumes en chemin.
Mais seulement les légumes !



3/ FAUSSES VÉRITÉS ET VRAIES ERREURS



- 1 La viande rouge est plus “riche en fer” que la viande blanche ou la volaille.
- 2 Le poisson gras (comme la sardine ou le hareng) est moins gras que les préparations de viandes.
- 3 Les épinards et le persil contiennent beaucoup de fer et aident à prévenir l’anémie.
- 4 Nous avons raison de dire à l’enfant *“mange au moins ta viande”*.
- 5 La pomme de terre peut remplacer la tartine.

Vrai



Faux



➤ RÉPONSES / FAUSSES VÉRITÉS ET VRAIES ERREURS

- 1 Faux** Les éléments nécessaires à la croissance sont équivalents.
- 2 Vrai** Les poissons contiennent des graisses indispensables que l'on ne trouve pas dans la majorité des préparations de viandes (saucisses, hachés préparés...) mais ils en contiennent moins que la plupart des viandes.
- 3 Faux** Le fer des légumes est mal assimilé par notre corps.
Pour couvrir les besoins en fer, il faudrait manger plusieurs kilos d'épinards ou de persil tous les jours.
L'apport en fer vient surtout des laits de croissance et de la viande.
- 4 Faux** La famille des viandes n'est nécessaire qu'en petites quantités :
20 à 60 gr (et pas tous les jours) suffisent à couvrir les besoins jusqu'à environ 6 ans.
- 5 Vrai** La pomme de terre peut remplacer la tartine; elle apporte de l'amidon.
Toutes les deux font partie du groupe des féculents.

4/ TESTEZ LA VARIÉTÉ DE L'ALIMENTATION DE VOTRE ENFANT



Votre enfant a 2 ans, il mange tout seul, il mange comme le reste de la famille.

C'est un bon moment pour évaluer son alimentation et voir si elle est assez variée.

Pour remplir cette grille, notez ce qu'il a mangé hier.

Pour chacun des 4 repas, mettez une croix en face de l'aliment que vous avez présenté à votre enfant.

➤ Exemples :

S'il a mangé des fish sticks, des pâtes et un potage :

- faites une croix dans "poisson" et dans "matière grasse" pour les fish sticks ;
- une croix dans "féculents" pour les pâtes;
- une croix dans "fruits et légumes" pour le potage.

GROUPES D'ALIMENTS	DÉJEUNER	DÎNER	GOÛTER	SOUPER
FÉCULENTS				
FRUITS ET LÉGUMES				
PRODUITS LAITIERS				
VIANDES, VOLAILLES, POISSONS ET ŒUFS				
MATIÈRES GRASSES				
EAU				

- **Trouvez vous-même quels aliments devraient être présentés plus souvent. Cherchez quel repas pourrait être plus varié !**

Si vous avez besoin d'un conseil, pourquoi ne pas en parler avec votre médecin ou le Partenaire Enfants-Parents de la consultation ONE ?

Ensemble, vous pourriez trouver des idées ou des informations susceptibles de vous aider.

CONCLUSION : 10 POINTS PRIORITAIRES



- 1 Offrir chaque jour 4 repas
- 2 Présenter des féculents à chaque repas
- 3 Donner des fruits et/ou des légumes au moins 3 fois par jour
- 4 Donner du lait adapté à l'âge ou un produit laitier 2 à 3 fois par jour
- 5 Préparer du poisson 1 à 2 fois par semaine
- 6 Varier les matières grasses
- 7 Donner le goût de l'eau
- 8 Faire du repas un moment de plaisir et de détente
- 9 Respecter l'autonomie et l'appétit de l'enfant
- 10 Éduquer le goût et faire apprécier une alimentation variée



BON APPÉTIT !





OFFICE DE LA NAISSANCE
ET DE L'ENFANCE

SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX

