



✓ **Le rituel du repas : source d'apprentissages et d'acquisition de l'autonomie**

- Le temps du repas
- La découverte des aliments
- Premier rapport au monde



Repas en collectivité : le point sur le fameux « Goûte au moins ! » / RENAUD GOUD Mathilde

Lesprodelapetiteenfance.fr, 24/09/2020

<https://lesprodelapetiteenfance.fr/vie-professionnelle/organisation-et-pratiques-professionnelles/repas-en-collectivite-le-point-sur-le-fameux-goute-au-moins>

Le repas en collectivité est un moment important qui peut parfois cristalliser les passions, aussi bien de la part de l'enfant que de celle du professionnel. Mais si l'alimentation est un besoin vital, le repas est également pour l'enfant un temps de construction de soi, de plaisir et d'échanges avec l'adulte. Est-il pertinent d'insister pour qu'un enfant goûte à tout ? Comment accueillir son « non » devant certains aliments ? Le point avec Mathilde Renaud-Goud, psychologue clinicienne en multi-accueil et micro-crèches et formatrice à l'Association Pikler-Loczy France.

L'enfant et le choix [Dossier] / RAMEAU Laurence
Métiers de la petite enfance, 08/2020, p. 11-25

Au sommaire :

- "Libre choix" n'est pas "laisser faire"
- "Jeux de mains.. "je" demain
- Quels jeux chez l'assistante maternelle ?
- Penser les séparations et les retrouvailles
- L'itinérance ludique, la libre circulation en crèche au service de l'autonomie
- **Le self, un univers d'autonomie parmi les autres**

Expérimentation autour du repas

Journal des professionnels de l'enfance, 06/2020, p. 14-19

Créer, inventer, innover, ajuster et s'adapter encore et toujours : Tel est ce qui peut faire la richesse du quotidien d'accueil et permettre à tous, petits et grands, de vivre autrement les journées et ce, de manière ajustée aux besoins et capacités des enfants. C'est dans cette lignée qu'un multi-accueil s'est lancé dans une grande expérimentation autour du temps des repas : retour sur l'origine de cette démarche et de ses premiers effets d'observation.

Découvertes gustatives en collectivité [Dossier] / AGESNE BANDEVILLE Armelle
Métiers de la petite enfance, 11/2019, p. 13-26

Au sommaire :

- Se nourrir avec goût
- Nourrir les enfants : de la découverte des saveurs à la responsabilité
- Un projet partenarial d'éveil au goût chez les bébés
- De nouvelles données sur la diversification alimentaire
- Les nouvelles demandes alimentaires des parents
- Un grand chef au service des tout-petits

A table tout le monde / Structure Régionale d'Appui et d'Expertise Nutrition
Agence régionale de santé des Pays de la Loire, Département de la Loire-Atlantique, Caisse d'allocations familiales de Loire-Atlantique, 02/2019, 20 p.

<https://www.sraenutrition.fr/livret/petite-enfance/#page/1>

A l'issue de son étude « PAAM – Parlons alimentation avec nos assistantes maternelles », la Structure Régionale d'Appui et d'Expertise (SRAE) Nutrition, en partenariat avec l'ARS Pays de la Loire, le Département et la CAF de Loire-Atlantique, a élaboré le guide « A table tout le monde ! » qui permet d'aborder par des messages clés l'alimentation, l'environnement des repas et l'activité physique.



La Diversification Menée par l'Enfant (DME) : une petite révolution dans l'alimentation / MARCHAL Laure

Lesprodelapetiteenfance.fr, publié le 31 mai 2018, mis à jour le 22 septembre 2020

<https://lesprodelapetiteenfance.fr/bebes-enfants/nutrition/la-diversification-alimentaire/la-diversification-menee-par-lenfant-dme-une-petite-revolution-dans-lalimentation>

Et si dans la diversification aussi on prenait en compte le rythme et les préférences de l'enfant ? Plutôt que de lui proposer des purées et compotes toutes lisses avec une cuillère, revenons aux choses évidentes. Découvrir des aliments, s'essayer à différentes textures, savourer beaucoup de saveurs. Tout Seul. Et dès 6 mois. C'est ce que propose la DME, diversification menée par l'enfant, que certains parents ont adoptée et certains modes d'accueil (assistantes maternelles comme structures collectives) mettent en application.

A table...les petits ! [DOSSIER]

Furet (le), 09/2018, n° 90, p. 16-53

Au sommaire :

- Introduction : À table... les petits !
- Manger : du partage à l'individualisation
- Un passage normal, en particulier pour les légumes !
- Des agriculteurs au service des enfants
- Quand l'oralité alimentaire est troublée : quelques conseils qui ne mangent pas de pain !
- Des menus sans perturbateurs endocriniens ?
- Un challenge au quotidien !
- Gestion des allergies alimentaires dans les milieux de garde
- Quelle eau pour nos petits ?
- Restauration en crèche : entre normes et convivialité
- Alimentation et développement durable, dans une optique de réduction des déchets
- Être mère, en situation de précarité... et nourrir ses enfants
- Un repas comme à la maison...
- « Ils mangent toujours froid ? » ou les repas dans le préscolaire français et norvégien
- Depuis, Marco prépare des madeleines à la maison...
- Vivre dans le plaisir de manger
- Les 100 langages de l'alimentation à Reggio Emilia
- Un trio gagnant pour l'alimentation de l'enfant : parent, éducatrice, enfant
- Le Goût des mots,
- En plus... livres et revues à dévorer

S'installer pour manger

Métiers de la petite enfance, 07/2017, p. 35

Les repas occupent un temps important dans la vie en collectivité. Ils permettent à l'enfant d'être rassasié, répondant ainsi à ses besoins physiologiques, mais ils sont aussi des moments de découverte et de relation, au cours desquels le tout-petit peut éprouver du plaisir, du bien-être... Ou parfois quelques difficultés. Comment permettre à ces moments d'être privilégiés et calmes, tant pour les enfants que pour les professionnels ?

Autour du repas, entre théorie et pratique / RICHARD Marie-Amélie

Métiers de la petite enfance, 03/2016, p. 26-27

De la découverte des premiers goûts intra-utérins, aux expériences avec la nourriture, jusqu'au plaisir de manger seul et de s'affirmer, le repas constitue pour l'enfant une véritable aventure. Le moment du repas à la crèche est un temps privilégié. L'ambiance, le lieu et l'attitude de la professionnelle y jouent un rôle primordial.

Bien manger à la crèche / PREVEL Linda

EJE journal : le journal des éducateurs de jeunes enfants, 02/2016, p. 16-36

Au sommaire du dossier :

- Le plaisir de manger
- Apprendre à bien manger
- Un chef cuisinier en crèche
- Pour des enfants acteurs de leur repas
- Tous ensemble à table !
- Les parents aux fourneaux !
- Quand manger devient un supplice..
- Gros plan sur la diversification menée par l'enfant

Le repas, un véritable soin relationnel / PEUCH Claire

Métiers de la petite enfance, 01/2015, p. 21-28

Les repas sont des temps forts dans la journée de l'enfant et des professionnels qui l'encadrent. Afin que l'enfant puisse profiter pleinement de ce moment relationnel, l'adulte doit penser son accompagnement en fonction du développement, des capacités et des besoins de l'enfant. Le respect du développement psychomoteur passe par le portage psychique comme physique, y compris lorsque la diversification a débuté. Le repas est un véritable temps relationnel.

✓ **Dans son assiette : du bon et du moins bon**

- Substances toxiques et effets sur la santé
- Les précautions à prendre
- L'alimentation saine et vivante (de la fourche à la fourchette)



La charte nutritionnelle en 7 points-clefs / GUILLOU Sylvie

Lesprodelapetiteenfance.fr, publié le 18 février 2016, mis à jour le 22 juillet 2020

<https://lesprodelapetiteenfance.fr/vie-professionnelle/reglementation/la-charte-nutritionnelle-en-7-points-clefs>

Depuis maintenant près de cinq ans (1er juillet 2013), l'application des recommandations du GEMRCN (*Groupe d'Etude des Marchés Recommandations Collectives Nutritionnelles*) est obligatoire. L'une d'elle prévoyait qu'une charte nutritionnelle (*accessible sur le site www.alimentation.gouv.fr*) devait être établie dans chaque établissement afin d'assurer la qualité des repas servis. Qu'en est-il exactement ? Mode d'emploi en 7 points.

Les crèches approvisionnées en produits bios et locaux grâce à la régie de maraîchage

Gazette des communes, des départements, des régions (la), 13/04/2020, p. 31

Vannes (Morbihan) 53 400 hab.

La première récolte de fruits et légumes a été lancée à l'été 2019 afin de servir 340 repas bios par jour aux tout-petits.

200 collectivités s'engagent contre les perturbateurs endocriniens / VILLE Frederic

Techni.cités, 10/2019, p.38-39

Les perturbateurs endocriniens sont partout et en particulier dans les produits phytosanitaires ou les plastiques. Leur dangerosité, pendant la grossesse et la petite enfance, a amené 200 collectivités à s'engager, notamment à travers la charte du réseau environnement santé.

Maternités et crèches font la chasse aux perturbateurs endocriniens

Gazette sante social (la), 10/2019, p. 32-34

Dans les maternités et les établissements d'accueil de la petite enfance, les perturbateurs endocriniens et autres risques chimiques sont partout. Et ils menacent la santé des enfants comme celle des professionnels. Mais s'en passer nécessite de changer les pratiques et surtout de trouver des substituts. La politique d'achats est cruciale.

<https://lesprodelapetiteenfance.fr/alimentation-alerte-sur-lacrylamide-substance-cancerigene-presente-dans-les-biscuits-ou-les-frites>

Plusieurs associations de consommateurs demandent des mesures restrictives contre l'acrylamide, une molécule cancérigène présente dans de nombreux produits alimentaires transformés.

Découverte en 2002, l'acrylamide est une substance chimique qui se forme naturellement quand un aliment riche en amidon est cuit, rôti à plus de 120°C, ou frit. Tels les pommes de terre, le pain grillé, les biscuits, les céréales, les chips de légumes, les pizzas, le pop corn, ou encore le café, le chocolat...

Or des tests en laboratoire ayant prouvé l'effet cancérigène de l'acrylamide sur l'animal, selon les scientifiques elle augmente également les risques de cancer chez l'homme, quel que soit l'âge.

A table.. les petits ! [Dossier]

Furet (le), 09/2018, p. 16-53

Au sommaire :

- Introduction : À table... les petits !
- Manger : du partage à l'individualisation
- Un passage normal, en particulier pour les légumes !
- *Des agriculteurs au service des enfants*
- Quand l'oralité alimentaire est troublée : quelques conseils qui ne mangent pas de pain !
- ***Des menus sans perturbateurs endocriniens ?***
- Un challenge au quotidien !
- Gestion des allergies alimentaires dans les milieux de garde
- Quelle eau pour nos petits ?
- Restauration en crèche : entre normes et convivialité
- Alimentation et développement durable, dans une optique de réduction des déchets
- Être mère, en situation de précarité... et nourrir ses enfants
- Un repas comme à la maison...
- « Ils mangent toujours froid ? » ou les repas dans le préscolaire français et norvégien
- Depuis, Marco prépare des madeleines à la maison...
- Vivre dans le plaisir de manger
- Les 100 langages de l'alimentation à Reggio Emilia
- Un trio gagnant pour l'alimentation de l'enfant : parent, éducatrice, enfant
- Le Goût des mots,
- En plus... livres et revues à dévorer

Restauration bio : quelle recette ? [Dossier]

Nutrition infos Collectivités, 02/2018, p. 17-23

Au sommaire du dossier :

- Bio : un changement d'état d'esprit
- Croc la vie : repas bio et locaux pour les tchios- A Templemars (59) Croc la vie mitonne 3000 repas par jour pour les 150 crèches du Nord et Pas-de-Calais
- A Nogaro (32), le bonheur est dans l'assiette ! - Cantine scolaire récompensée par le trophée des "victoires des cantines rebelles" en 2017

Restauration en EAJE : quelle réglementation ? / MURCIER Nicolas

EJE journal : le journal des éducateurs de jeunes enfants, 02/2018, p. 54-55

Nombreux sont les enfants qui prennent leur repas au sein de leur établissement d'accueil. Rien de plus naturel, n'est-ce pas ? Sauf que.. cela ne se fait pas de manière si naturelle que cela ! Au contraire, les structures préparant et fournissant des petits plats aux enfants sont soumises à une réglementation stricte. Et lorsque les repas sont amenés par les parents, des règles s'imposent également. Gros plan sur les dispositions réglementaires encadrant la restauration en structure d'accueil collectif.

Les bienfaits de l'alimentation biologique pour les tout-petits / GILBERT Clarisse

Métiers de la petite enfance, 08/2017, p. 30-32

Une alimentation saine, adaptée à l'âge de l'enfant, doit répondre à ses besoins nutritionnels et lui assurer les conditions de développement harmonieux. Elle constitue l'un des principes de la naturopathie. Dans le cadre d'une alimentation diversifiée et de saison, les produits biologiques permettent de faire découvrir le goût naturel des aliments et contribuent à préserver la santé du bébé.

Repas et alimentation des tout-petits / MATA Liliane
Métiers de la petite enfance, 05/2017, p. 13-24

Au sommaire :

- Équilibre alimentaire et développement de l'enfant
- Les allergies alimentaires à la crèche
- Observation d'un temps de repas filmé
- Un potager à la crèche

Etude de l'Alimentation Totale Infantile
ANSES, Mis à jour le 28/11/2018

<https://www.anses.fr/fr/content/etude-de-l%E2%80%99alimentation-totale-infantile>

Evaluation de l'exposition des enfants de moins de 3 ans à certaines substances présentes dans l'alimentation

✓ **Et son assiette alors ?**

- La vaisselle et les ustensiles : gare aux toxiques !
- La problématique du plastique
- Les modes de cuisson et de réchauffage



Perturbateurs endocriniens : comment les éviter dans les lieux d'accueil
/ GUILLOU Sylvie

Lesprodelapetiteenfance.fr, publié le 05 octobre 2018, mis à jour le 03 octobre 2020

<https://lesprodelapetiteenfance.fr/vie-professionnelle/organisation-et-pratiques-professionnelles/perturbateurs-endocriniens-comment-les-eviter-dans-les-lieux-daccueil>

La problématique grandissante de l'exposition aux perturbateurs endocriniens amène aujourd'hui les professionnels de l'accueil du jeune enfant à s'interroger sur leurs pratiques et repenser leur organisation. Comment repérer ces substances chimiques et les bannir des lieux d'accueil pour préserver la santé des enfants comme des adultes ? Sylvie Guillou, docteur en chimie, fait le point.



60 millions de consommateurs alerte sur la vaisselle en bambou pour les enfants / MOLLIARD Nolwenn

Lesprodelapetiteenfance.fr, publié le 03 février 2020, mis à jour le 09 avril 2020

<https://lesprodelapetiteenfance.fr/60-millions-de-consommateurs-alerte-sur-la-vaisselle-en-bambou-pour-les-enfants>

Dans un article publié récemment, [60 millions de consommateurs](#) alerte sur l'utilisation de la vaisselle en bambou pour les enfants. En effet, des composés chimiques qui servent à fabriquer les ustensiles en bambou sont susceptibles de passer dans les aliments et de mettre en danger les enfants.

Limoges (87) : halte au bisphénol, vive la porcelaine ! / MIGNOT Eva
Alternatives économiques, 03/2020, p. 31-32

<https://www.alternatives-economiques.fr/limoges-87-halte-bisphenol-vive-porcelaine/00091975>

Limoges concentre ses efforts pour protéger la santé des tout-petits et part en chasse contre les perturbateurs endocriniens.

Interdiction des plastiques en 2021 : la nouvelle directive est publiée / BOUGHRIET Rachida
Actu environnement, 07/2019, p.9

Les pailles, les couverts et assiettes, les touillettes à café, les tiges pour ballons ou encore les cotons-tiges... Tous ces produits seront bannis de l'UE à compter du 3 juillet 2021. Les plastiques oxo-dégradables, récipients pour aliments et gobelets en polystyrène expansé seront aussi interdits à cette date. La directive fixe aussi aux Etats membres un objectif de collecte de 90 % des bouteilles en plastique d'ici 2029. Les bouteilles commercialisées dans l'UE devront contenir au moins 25 % de plastique recyclé en 2025 et au moins 30 % en 2030.