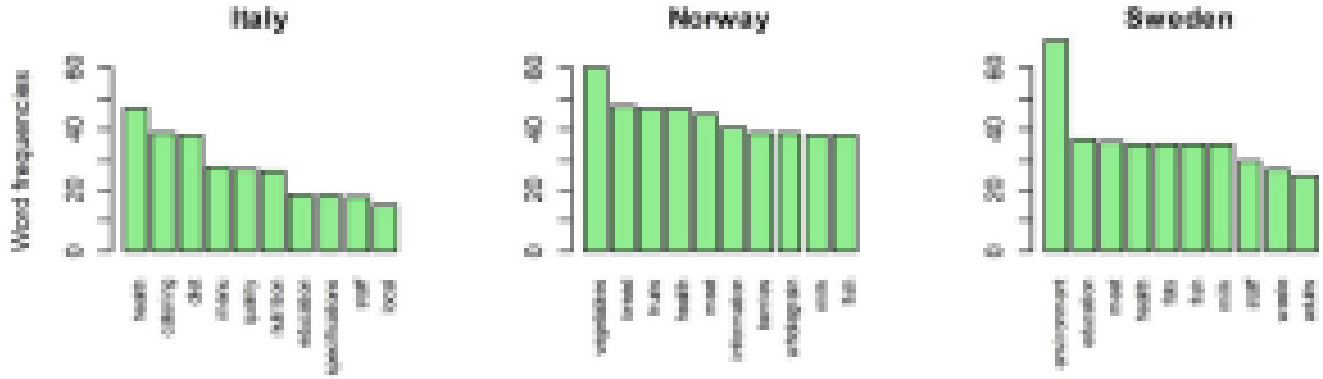
Recommandations nationales en matière d’alimentation dans les établissements de la petite enfance en Italie, Norvège et Suède

26 novembre 2025

Une étude, publiée en octobre 2025 dans l’*European Early Childhood Education Research Journal,* compare les directives nationales émises par les agences et administrations sanitaires concernant l’alimentation et les repas dans les institutions d’accueil de la petite enfance (2-5 ans) en Italie, Norvège et Suède. Les objectifs des trois pays sont similaires : promouvoir des habitudes alimentaires saines et développer la capacité des enfants à faire les bons choix alimentaires. Pour autant, des facteurs culturels et géographiques influencent les éléments sur lesquels sont basées les recommandations nutritionnelles.

Les trois pays accueillent chacun plus de 85 % des enfants de cinq ans dans les institutions de petite enfance. En Italie, les repas sont constitués de plusieurs plats, le plus souvent préparés par des sociétés externes, et basés sur le régime méditerranéen (huile d’olive, peu de viande rouge, de pommes de terre et d’œufs). En Norvège, il s’agit principalement de sandwiches avec du pain aux céréales complètes et une garniture, accompagné d’un plat chaud une à deux fois par semaine, souvent préparé par l’équipe pédagogique elle-même en raison de l’absence d’équipe de cuisine qualifiée, mais la structure peut demander aux parents d’apporter le repas. Les recommandations préconisent la distribution d’un verre de lait et la limitation des aliments ultra-transformés. En Suède, les institutions ont des équipes de cuisine dédiées qui s’occupent de la préparation des repas, en collaboration avec l’équipe pédagogique, pour promouvoir l’éducation à l’alimentation. Le pays recommande de limiter les trop grosses portions de riz (présence d’arsenic) et le poisson venant d’eaux polluées. Ces différences reflètent à la fois les ressources alimentaires présentes dans les pays et les visions culturelles de la santé, ce que les auteurs explorent par un travail d’analyse textuelle (figure).

Mots les plus fréquemment utilisés dans les directives nationales pour l’alimentation, dans les institutions de petite enfance



Source : *European Early Childhood Education Research Journal*

Lecture : les mots clés des directives italiennes font davantage référence à la logistique car elles sont adressées principalement aux sociétés de restauration. Ceux des directives norvégiennes évoquent majoritairement des aliments, pour donner des informations nutritionnelles aux équipes pédagogiques. Ceux des directives suédoises sont plus argumentatifs et incluent une dimension systémique et environnementale plus forte. Le terme « local » est davantage utilisé en Italie car les circuits de proximité sont favorisés, alors que les pays nordiques ont plus souvent recours à des contrats d'approvisionnement en circuits longs : l'impact environnemental de la production dans les pays froids est parfois plus important que l'impact lié à l'importation de denrées.

Les divergences concernent aussi le ratio encadrants/enfants : en Norvège, on compte trois à six enfants pour un adulte et environ cinq en Suède, contre huit à vingt-six enfants en Italie. Les auteurs montrent que, pour cette raison, l'approche pédagogique est plus développée dans les pays du Nord : la participation de l'enfant est essentielle pour apprendre à choisir des denrées saines, mais elle nécessite des ressources humaines.

Diane Bigot, Centre d'études et de prospective

Source : *European Early Childhood Education Research Journal*