



Le Syndicat Français des **Aliments**
de l'Enfance

Conférence de presse
14 Septembre 2001

**Qualité et sécurité des aliments pour bébés
... encore trop de mamans se posent des questions ...**

Avec la participation de :

• **Laurent Jubert**

Président du Syndicat Français des Aliments de l'Enfance

• **Professeur Bertrand Chevallier**

Chef du Service de Pédiatrie – Hôpital Ambroise Paré – Boulogne Billancourt
Président du Conseil Scientifique de l'Observatoire de l'Alimentation Infantile

• **Jean-Marc Heintz**

Président du groupe d'experts sécurité alimentaire
du Syndicat Français des Aliments de l'Enfance

Dossier de Presse

Bureau de presse Chevrel & Jacquillat
Laurence Jacquillat – Pénélope Bruet
45, rue de Courcelles – 75008 Paris
Tél : 01 45 63 19 00 – Fax : 01 45 62 20 58
e-mail : p.bruet@chevrel-jacquillat.com

194, rue de Rivoli – 75001 Paris – Fax : 01 42 61 95 34 E-mail : diététique@alliance7.com

**Qualité et sécurité des aliments pour bébés
... encore trop de mamans se posent des questions ...**

Sommaire

• **Communiqué de presse**

**Qualité et Sécurité, des aliments pour bébés :
les mamans peuvent être rassurées**

• **L'alimentation des 4 mois – 3 ans :**

Une réglementation spécifique pour une sécurité maximale
Laurent Jubert
Président du Syndicat Français des Aliments de l'Enfance

• **Les besoins nutritionnels du bébé**

Les règles de la diversification alimentaire
Professeur Bertrand Chevallier
Chef du service Pédiatrie de l'Hôpital Ambroise Paré
Président du Conseil Scientifique de l'Observatoire de l'Alimentation Infantile

• **Les aliments pour bébés : une qualité sans concession**

Jean-Marc Heintz
Président du groupe d'experts sécurité alimentaire
du Syndicat Français des Aliments de l'Enfance

Bureau de presse Chevrel & Jacquillat

Laurence **Jacquillat** – Pénélope **Bruet**
45, rue de Courcelles – 75008 Paris
Tél : 01 45 63 19 00 – Fax : 01 45 62 20 58
e-mail : p.bruet@chevrel-jacquillat.com

Paris, le 14 septembre 2001

Qualité et sécurité des aliments pour bébés : les mamans peuvent être rassurées

Soucieux de répondre aux interrogations légitimes que peuvent poser les parents concernant les aliments pour bébés, les professionnels de l'alimentation infantile ont interrogé un certain nombre de mamans et de professionnels de santé.

Une étude SOFRES, réalisée par le SFAE (Syndicat Français des Aliments de l'Enfance), regroupant les grandes marques françaises d'aliments pour bébés, montre que si la grande majorité des mamans (77 %) considèrent les aliments pour bébés comme plus sûrs que les aliments courants, elles ont encore des craintes sur les additifs. Rassurées sur l'hygiène (à 95 %), sur les garanties contre la listéria (89 %) et aussi sur la sélection des viandes (79 % des mères interrogées estiment que les morceaux de viandes sont rigoureusement choisis pour éviter la contamination par l'ESB), les mamans s'interrogent sur les conservateurs, les arômes artificiels et les colorants.

UNE REGLEMENTATION TRES STRICTE, MAIS PEU CONNUE

Connaître la réglementation qui s'applique à l'alimentation infantile rassurerait l'ensemble des mamans et des pédiatres qui se posent encore des questions. L'étude SOFRES a en effet montré que si la grande majorité (2/3) des mères connaissent l'existence d'une réglementation spécifique aux aliments de l'enfance, elles connaissent peu les garanties offertes par cette réglementation qui impose aux fabricants des normes extrêmement sévères.

Mise en place en 1976, la réglementation concernant l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge est la seule à garantir une qualité nutritionnelle et un niveau optimal de sécurité adapté aux bébés et supérieure à celui des aliments courants.

Ce cadre réglementaire très strict apporte aux mamans des garanties en terme de composition nutritionnelle, de sécurité et d'étiquetage des aliments infantiles.

DES FABRICANTS CONSCIENTS DE LEUR RESPONSABILITE

Les professionnels des aliments de l'enfance ont mis en place des standards de qualité et de sécurité élevés parfois même très au-dessus des exigences de la réglementation.

La formulation des produits est effectuée en collaboration étroite avec des experts de la nutrition infantile et avec les pédiatres. Les formules sont étudiées selon les besoins et le métabolisme des enfants : équilibre des nutriments, valeur énergétique, texture adaptée pour une digestibilité maximale.

Il existe des seuils nutritionnels minimaux à atteindre (protéines, acides gras essentiels, acides aminés essentiels, fer, calcium ...) et des valeurs à ne pas dépasser (sucre, sodium, graisse). Ceci permet aux mères de pouvoir plus facilement respecter les doses nutritionnelles nécessaires à l'enfant.

Classés par âge, les aliments infantiles permettent **une diversification alimentaire progressive par l'introduction des aliments adéquats au bon moment.**

Pour assurer un niveau maximum de sécurité, **un triple verrou de sécurité est mis en place chez les fabricants :**

- **un choix très sélectif des matières premières** (qu'il s'agisse de l'approvisionnement de fruits, de légumes ou de viandes animales),
- **une surveillance rigoureuse des procédés de fabrication** (plusieurs niveaux de contrôles et d'analyse),
- **un contrôle des produits finis** à la fois au niveau microbiologique, physio-chimique et nutritionnel, impose notamment l'absence de colorants, d'édulcorants et des restrictions draconiennes concernant les taux de pesticide et de nitrate.

De plus, les fabricants d'aliments infantiles réunis au sein du SFAE (Syndicat Français des Aliments de l'Enfance) ne se contentent pas de suivre la réglementation, ils la devancent. C'est ainsi que les grandes marques d'aliments pour bébés ont appliqué un embargo sur les viandes d'origine britannique six ans avant " la crise de la vache folle". Ces mesures anticipatoires répondent au principe de précaution et à la veille scientifique que s'imposent en permanence les industriels conscients des enjeux énormes que représentent la sécurité et la qualité dans leur métier.

Veille et expertise scientifique sont les bases du "**Programme Sécurité Alimentaire**" élaboré par les industriels spécialistes des aliments infantiles. Ce programme s'applique également à mettre en place une politique d'information et de contacts aussi bien avec les parents, les médias ou les professionnels de santé. Une action concrète de visite médicale auprès des pédiatres a été entreprise par les adhérents du SFAE pour améliorer les échanges entre praticiens et fabricants. Les pédiatres sont en effet en première ligne pour répondre aux interrogations des mamans sur l'alimentation de leurs enfants.

L'alimentation des 4 mois – 3 ans : Une réglementation spécifique pour une sécurité maximale

Laurent Jubert

Président du Syndicat Français des Aliments de l'Enfance

Alors que l'alimentation est au centre de grands débats d'actualité et éveille certaines craintes chez les consommateurs, les parents et les prescripteurs sont en droit de se poser des questions sur la composition des aliments infantiles.

Pour en savoir plus, le Syndicat Français des Aliments de l'Enfance (SFAE) regroupant les principales marques françaises d'aliments pour bébés, a interrogé 300 mamans et 200 pédiatres.

DEUX TIERS DES MAMANS CONNAISSENT L'EXISTENCE D'UNE RÉGLEMENTATION

Réalisée en mars 2001 par la Sofres, l'enquête montre **que 72% des mères interrogées connaissent l'existence de la réglementation concernant les aliments pour bébés et jeunes enfants** (moins de 3 ans). Une grande majorité d'entre elles (77%) estiment que les produits proposés par les grandes marques d'aliments infantiles sont plus sûrs que les produits courants (non spécifiques).

L'hygiène est au-dessus de tout soupçon, puisque 98 % des mamans considèrent que les exigences en matière d'hygiène sont bien assurées. Il en est de même pour les garanties en matière de protection contre la listeria (avec 85 %). L'enquête Sofres montre également que les mamans sont plutôt rassurées quant aux risques de l'ESB et 79 % pensent que les aliments pour bébés contiennent exclusivement des morceaux de viande rigoureusement choisis (muscles pour le bœuf et filet pour le poisson).

On remarque cependant, que le chiffre de mamans rassurées diminue un peu en ce qui concerne les conservateurs et les additifs type arômes artificiels. En effet, 45 % pensent que les aliments pour bébés contiennent des conservateurs et 42% des arômes artificiels.

DES PEDIATRES CONFIANTS, AVIDES D'INFORMATION

Les aliments infantiles spécifiques bénéficient d'une bonne image auprès des pédiatres qui accordent une note moyenne de confiance de 7,7.

Ils considèrent que **ces aliments sont plus sûrs que les aliments courants** (pour 63 % d'entre eux) **et parfois même que les produits frais** (pour 40 %). Les principales raisons de la prescription sont la praticité et la facilité d'utilisation. 49 % des pédiatres prescrivent même les aliments pour bébés pour des raisons de sécurité alimentaire. Pourtant, beaucoup de pédiatres ignorent l'existence de la réglementation des aliments infantiles.

UNE REGLEMENTATION SPECIFIQUE POUR DES ALIMENTS SPECIFIQUES

La réglementation des aliments infantiles (de 4 mois à 3 ans) **existe en France depuis 1976**. Elle pose le principe d'un niveau de sécurité maximum et va bien au-delà de la réglementation des aliments courants.

De nombreuses instances sont impliquées dans l'élaboration et l'application des textes de loi : **l'OMS et la FAO** (Fédération Alimentation Organisation) au niveau mondial, **la Commission des Communautés Européennes** au niveau de l'Europe et **trois ministères** au niveau français (les ministères de l'agriculture, de la consommation et de la santé).

Cette réglementation répond à un **double objectif** :

- **Garantir une alimentation adaptée aux besoins nutritionnels des bébés et des jeunes enfants.**
- **Répondre à des exigences accrues en matière de sécurité.**

Cela implique pour les fabricants de mettre au point des aliments comportant :

- β Des apports nécessaires, suffisants et maîtrisés en vitamines, minéraux et protéines,
- β Des apports strictement limités en sel, sucre et en matières grasses, tout en garantissant un apport en acides essentiels (lipides indispensables),
- β Des critères microbiologiques particuliers, garantie de l'hygiène des petits pots.
- β Des limites très strictes pour les teneurs en résidus de pesticides (en plus des normes de l'alimentation courante),
- β L'absence de colorants, de conservateurs, et d'édulcorants dans tous les aliments de l'enfance et des restrictions draconiennes pour les autres additifs et arômes.

Pour répondre à ces normes de sécurité et de qualité, les fabricants d'aliments pour bébé mettent en place **un contrôle des produits de la production des matières premières, jusqu'au produit fini.**

DES PROFESSIONNELS QUI VEILLENT

Conscients de leur responsabilité face à une population particulièrement sensible, les industriels des aliments infantiles ont décidé dès les années 80 de regrouper leurs compétences pour **mettre en place le « programme de sécurité alimentaire »**. Ce programme s'articule autour de trois principaux axes.

- **La mise en place d'une veille scientifique** : l'objectif est de détecter et de réagir rapidement aux nouvelles informations scientifiques susceptibles d'influencer la qualité et la sécurité des aliments pour bébé et jeune enfant.
- **Une politique d'information et de contact** auprès des médecins afin de centraliser et diffuser une information objective et validée.
- **La mise en place d'actions concrètes**, dont on a pu voir l'efficacité lors de la crise de l'ESB.

ESB, DES MESURES DRACONIENNES DÈS 1990

En tant que spécialistes, les industriels de l'alimentation infantile ont su très tôt repérer les risques éventuels que représentent certaines viandes.

C'est ainsi que dès 1990, l'ensemble des adhérents du SFAE ont **mis en place des règles internes de sécurité** (6 ans avant la réglementation officielle) **sur l'approvisionnement de viande de bœuf**.

Ces règles sont très claires et doivent rassurer toutes les mamans qui se poseraient encore des questions :

- Les recettes au bœuf ne contiennent que du muscle, partie reconnue comme non contaminante par les experts.
- Interdiction de s'approvisionner en viande de bœuf d'origine britannique.
- Pas d'abats dans les petits pots et les assiettes pour bébé (il n'y a jamais eu de cervelle de bœuf dans leur composition).
- Mise en place d'un système de traçabilité jusqu'à l'élevage, avec application d'exigences très strictes en matière d'alimentation animale.

UNE MENTION PARTICULIERE POUR LES ALIMENTS INFANTILES SPECIFIQUES.

Les contraintes réglementaires et d'auto disciplines applicables à l'alimentation infantile s'ajoutent à la législation alimentaire générale et place ainsi les aliments pour bébé à un niveau de sécurité maximal.

Pour que les parents et les prescripteurs puissent identifier facilement ces aliments spécifiques et les différencier de produits courants (non assujettis à la réglementation

et pourtant proposés par les fabricants comme aliments pour bébés), le BVP (Bureau de Vérification de la Publicité) et le SFAE ont proposé une « recommandation » particulière pour les aliments infantiles spécifiques des nourrissons et enfants en bas âge (moins de 3 ans) : « **Produit destiné à une alimentation des enfants de moins de 3 ans** ». Cette mention apparaît en clair sur l'étiquette et permet de reconnaître les aliments spécifiques pour bébé garantissant les apports nutritionnels et les exigences de sécurité maximales.

LE SFAE ET LES PEDIATRES, POUR UNE INFORMATION OBJECTIVE.

Conscient de l'importance d'informer les pédiatres sur les normes de qualité des aliments pour bébé, le SFAE a décidé de rencontrer les pédiatres et a mis en place des **visites médicales dédiées**. Cette démarche originale correspond tout à fait à l'attente des prescripteurs qui apprécient l'objectivité de l'information donnée.

Ces derniers sont surpris par l'existence de la réglementation et apprennent de nombreux éléments concernant la production, la sélection et le contrôle des produits. Les pédiatres peuvent ainsi répondre aux mamans qui les interrogent et rassurer celles qui ont encore des doutes.

La démarche entreprise par le SFAE avec les pédiatres s'inscrit dans le cadre d'un partenariat à long terme afin d'enrichir l'information globale sur l'alimentation des bébés et des jeunes enfants.

XXX

Les besoins nutritionnels spécifiques du bébé

Les règles de la diversification alimentaire

Professeur Bertrand Chevallier

Chef du service de Pédiatrie – Hôpital Ambroise Paré

Président du Conseil Scientifique de l'Observatoire de l'Alimentation Infantile

De la naissance à trois ans, le bébé a des besoins nutritionnels quantitativement et qualitativement bien spécifiques qui nécessitent une alimentation adaptée. Des recommandations précises en matière de nutrition infantile permettent aujourd'hui aux parents d'être bien informés.

Pour les aider, les industriels de l'alimentation infantile mettent à leur disposition des aliments pour bébés équilibrés (petits pots, assiettes, ...) qui répondent parfaitement aux normes nutritionnelles requises. Ces produits sont par ailleurs très sûrs.

DES BESOINS ENERGETIQUES IMPORTANTS LIES A LA CROISSANCE

Les différentes composantes de la dépense énergétique et donc les besoins sont liés :

- Au métabolisme de base
- A l'activité musculaire qui augmente surtout à partir de l'âge de 5/6 mois
- A la thermorégulation
- A la synthèse de nouveaux tissus

On estime ces besoins à 100kcal/kg de poids.

La croissance utilise une bonne partie des apports énergétiques au cours des premières semaines de vie et une fraction plus modeste secondairement.

En effet, schématiquement le nourrisson gagne 6 kgs et 25 cm pendant la première année et autant durant les trois années suivantes. Le gain pondéral quotidien est de 30g/jour les trois premiers mois, 20g les 3 mois suivants, 12,5g/jour le 2^{ème} semestre, 6g/jour ultérieurement. La composition corporelle change également. L'eau totale diminue d'une valeur comprise entre 75 à 80% du poids corporel du nouveau né à terme à une valeur de 65% à 6 mois. Inversement, la masse maigre et plus encore la masse grasse augmente. Le coût de cette croissance est lié au dépense d'énergie et à la synthèse tissulaire.

DES BESOINS NUTRITIONNELS SPECIFIQUES

- en protéines

Les protéines sont la seule source d'azote de l'organisme. Il n'y a pas de protéines de réserve. En cas de carence, les acides aminés nécessaires à la synthèse protéique seront issus du catabolisme des protéines fonctionnelles, en premier lieu celles des muscles.

Les apports recommandés doivent couvrir les besoins azotés résultant du renouvellement protéique et de la croissance de l'organisme. Les besoins sont estimés entre 1,5 et 1,8g/kg/jour. Les protéines consommées par les nourrissons français sont à plus de 70% des protéines d'origine animale.

- en lipides et acides gras

Les lipides ont un rôle qualitatif et quantitatif essentiel dans la croissance et le développement des nourrissons. Après la période d'allaitement exclusif (au-delà de 4 mois), les lipides doivent représenter à peu près 35% de l'apport énergétique global. Les triglycérides à chaîne moyenne sont utiles pour faciliter l'absorption intestinale des graisses.

- en glucides

Les besoins en glucides représentent 50 à 55% de l'apport énergétique total. Le lactose est le sucre essentiel. Le lactose présent dans le lait de mère dépasse les capacités d'absorption de l'intestin, fournissant ainsi des substrats de fermentation au côlon. 7g/100 ml de lait est la concentration de glucides préconisée, par équivalence au lait de mère.

ATTENTION AUX CARENCES !

- en calcium et en phosphore

Calcium et phosphore doivent être présents en quantité suffisante dans l'alimentation des bébés pour permettre au squelette de bien se développer. Les apports conseillés sont estimés entre 400 et 600 mg/jour. La quantité de phosphore est liée à celle du calcium et un rapport calcium/phosphore de 1,2 à 2 est conseillé pour assurer l'équilibre nécessaire à leur minéralisation osseuse.

- en fer

70 % des enfants de 10 mois ont des apports insuffisants. Près d'un enfant sur deux n'a pas de réserve en fer à l'âge de 10 mois et 17% sont anémiques. L'apport moyen en fer ne dépasse pas 6 à 8 mg/jour alors que les besoins sont estimés entre 8 et 10 mg/jour. La carence en fer est responsable d'anémie, ralentit le développement psychomoteur et perturbe le comportement de l'enfant. Les troubles sont réversibles sous traitement mais la correction à long terme peut être incomplète chez les enfants initialement les plus anémiques.

QU'EST-CE QUE LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE ?

La diversification alimentaire se définit par l'introduction d'aliments non lactés dans le régime des nourrissons. Il s'agit d'un acte banal mais qui ne doit pas être banalisée car il a des conséquences nutritionnelles, immunologiques et psychologiques importantes.

Sur le plan nutritionnel, elle marque le passage d'un régime où les lipides représentent plus de 50% de l'apport calorique total à un régime où les glucides deviennent le nutriment prédominant.

Sur le plan immunologique, elle entraîne l'ingestion de nouvelles et nombreuses protéines qui sont autant d'antigènes potentiels.

Enfin sur le plan psychologique, elle est, aux yeux des parents, l'image d'une évidente maturation de leur enfant.

DES BENEFICES EVIDENTS

La diversification est une étape indispensable permettant le passage progressif vers une alimentation de type adulte. L'introduction d'aliments solides ou semi-liquides reconnaît **un certain nombre d'avantages** :

- l'introduction de sucres complexes, contenus notamment dans les farines, dans certaines légumineuses, permet la diminution du volume de liquides qu'ingèrent les nourrissons car ils ont un faible pouvoir osmotique.
- une diminution de la fréquence et de l'intensité des régurgitations chez des nourrissons ayant un reflux gastrique œsophagien est notée en raison de l'alimentation naturellement épaissie
- l'introduction de nouvelles habitudes, de nouveaux goûts, de textures nouvelles : certains nourrissons le réclament tôt et certaines mères y voient une source d'échanges plus étroits et de contacts avec leur bébé

QUELQUES RISQUES

Les risques sont essentiellement le fait d'une diversification mal conduite. Ils sont dominés par l'apparition de carences nutritionnelles liées à la croissance rapide du jeune nourrisson et aux besoins spécifiques qu'elle entraîne (carence en fer, en calcium, en acides gras), la possibilité d'excès d'apports de certains nutriments (protéines, sodium) et la survenue de manifestations allergiques, en particulier chez les sujets à risques.

L'introduction trop précoce de légumes peut diminuer la ration énergétique quotidienne en raison de leur faible concentration calorique et contribuer à l'installation de troubles digestifs (coliques, agitation, gaz) si leur teneur en fibres est trop importante.

LES REGLES DE LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE

- 1. une alimentation lactée exclusive (lait de mère ou lait diététique) est parfaitement adaptée aux besoins du nourrisson pendant les 4 premiers mois.** Il convient d'y associer une supplémentation quotidienne en vitamine D. L'introduction de farines n'est pas justifiée sur le plan nutritionnel, même si elle peut contribuer au passage plus facile d'une alimentation liquide à une alimentation plus solide : une farine sans gluten sera préférée avant l'âge de six mois.
- 2. La diversification alimentaire doit être progressive, les aliments nouveaux étant introduits successivement en petites quantités puis augmentés régulièrement.** Le refus d'un aliment par l'enfant n'est pas un échec, mais l'expression d'un « attendez, je ne suis pas encore prêt ». Il est habituel de proposer le schéma suivant : introduction des fruits et des légumes vers le 4ème mois, puis les protéines animales non lactées à 6 mois révolus, en commençant par le jaune d'œuf, le poisson maigre, le jambon puis la viande.
- 3. Il est recommandé de maintenir pendant la période de diversification un apport d'au moins 500 ml de lait par jour,** sous forme de préparations de suite (anciennement lait 2ème âge) jusqu'à l'âge de 1 an puis des laits dits de croissance. 500 ml de lait de suite (ou de lait croissance) couvrent à eux seuls 60% des besoins quotidiens journaliers en fer, et 30 à 40% des besoins en acides gras essentiels.
- 4. Les graisses alimentaires ne sont pas néfastes à cet âge de la vie.** L'apport en graisses alimentaires ne doit pas être spécialement restreint pendant les deux premières années de la vie, même s'il est habituel d'observer un excès pondéral vers 9-12 mois. Cet excès correspond d'ailleurs au pic d'adiposité de l'ensemble des nourrissons et diminuera dans les deux années qui suivent sous l'effet de l'activité physique de l'enfant. La réputation de nocivité de l'ingestion excessive des graisses chez l'adulte a conduit implicitement les familles à réduire l'utilisation des graisses dans leur alimentation quotidienne. Ceci n'a aucun fondement démontré chez le nourrisson.
- 5. S'il s'agit d'un nourrisson à risque d'atopie (parents ou fratrie allergique), une diversification plus tardive est souhaitable** et quelques règles simples peuvent être proposées aux familles
 - Poursuite du lait maternel (si possible) ou du lait HA (hypoallergénique), au moins jusqu'à 6 mois révolus
 - Introduction de fruits et de légumes vers 5-6 mois en n'essayant de n'introduire qu'un aliment nouveau à la fois (si possible à 15 jours d'intervalle), en évitant les fruits exotiques (kiwis, papaye, goyave, mangue) et en privilégiant les fruits cuits, puis les fruits crus ;
 - Introduction de protéines animales non lactées (œuf, viande, poisson), au delà de la première année

APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLÉS POUR LES NOURISSONS
(Comité de Nutrition de la Société Française de Pédiatrie)

		1-3 mois	3-6 mois	6-9 mois	9-12 mois	1-3 ans	
Selon le poids corporel (kg/ j)	Eau	ml	150	150	125	100-110	100
	Energie	kcal	110	100	95	100	100
	Protéines	g	2	1,8	1,5	1,4	1,2
Apports moyens (/ j)							
	Energie	kcal	450	600	700	850	1300
	Protéines	g	-	-	-	-	16
		0-6 mois	6-12 mois		> 1 an		
Minéraux							
	Calcium	mg	400	600	800		
	Phosphore	mg	300	500	800		
	Magnésium	mg	40	60	80		
	Fer	mg	8-10	8-10	10		
	Zinc	mg	5	5	10		
	Iode	µg	40-50	40-50	70-120		
	Cuivre	mg	0,4-0,7	0,4-0,7	0,7-2		
	Fluor ¹	mg	0,25	0,25	0,5-1		
	Sélénium	µg	10-15	10-15	20-30		
Vitamines							
	A ²	ER	375-400	375-400	400-700		
	D ³	µg	25	25	10		
		UI	1000	1000	400		
	E ⁴	<i>a</i> -ET	3-4	3-4	6-7		
	K	µg	5-10	5-10	15-30		
	C	mg	30-35	30-35	40-45		
	B 1	mg	0,3-0,4	0,3-0,4	0,7-1		
	B 2	mg	0,4-0,5	0,4-0,5	0,8-1,2		
	Niacine ⁵	mg	5-6	5-6	9-13		
	B 6	mg	0,3-0,6	0,3-0,6	1-1,7		
	Folates	µg	25-35	25-35	50-100		
	B 12	µg	0,3-0,5	0,3-0,5	0,7-1,4		
	B 5	mg	2-3	2-3	3-5		
		µg	10-15	10-15	20-30		
Biotine							

1 : Si la concentration de fluor dans l'eau de boisson est inférieure à 0,3 mg/ l

2 : 1 Equivalent Rétinol= 1 µg Rétinol= 3,33 UI Vitamine A= 6 µg β carotène

3 : 1 UI= 0,025 µg Vitamine D ;

4 : 1 Equivalent *a* -locophérol= 1mg d-*a* locophérol= 1,49UI= 1 mg acélate-dl-*a*-tocophérol

XXX

Les aliments pour bébés : une qualité sans concession

Jean-Marc Heintz

Président du groupe d'experts sécurité alimentaire
du Syndicat Français des Aliments de l'Enfance (SFAE)

Les professionnels de l'alimentation infantile ont mis en place des standards de qualité et de sécurité qui vont bien au-delà des exigences de la réglementation en vigueur, pourtant déjà contraignante. En effet, pour répondre aux besoins des bébés et des jeunes enfants et satisfaire les parents, les fabricants se doivent d'anticiper les éventuels risques sanitaires en tenant compte des avancées scientifiques en matière de nutrition infantile.

UNE NOTION DE QUALITE TRES LARGE

La qualité nutritionnelle des aliments infantiles doit permettre à partir de 4/6 mois de diversifier l'alimentation du bébé de façon optimale. La formulation des aliments pour bébés proposée par les grandes marques françaises est élaborée en collaboration avec des experts de la nutrition infantile et des pédiatres. Ces produits évoluent et s'adaptent donc aux nouvelles recommandations bien avant que la réglementation ne l'impose.

Ces recommandations portent sur la valeur énergétique, l'équilibre des nutriments (protides, lipides, glucides) ou la texture des produits. Des seuils minimaux sont également recommandés pour les acides gras essentiels, le fer, certaines vitamines ... de manière à limiter les risques de carences. À l'inverse, des seuils maximaux sont définis de manière à éviter les excès de sucre, de sel, de certaines graisses ...

Il est bien difficile à une maman d'arriver à réaliser elle-même une préparation aussi soigneusement équilibrée ; c'est ce qu'a révélé une étude récente, qui souligne entre autres une tendance du "fait-maison" à être trop riche en protéines.

Codifiés par âge, les aliments infantiles permettent aux parents de se repérer plus facilement en fonction des étapes de la diversification alimentaire : fruits et légumes dans un premier temps vers 4 mois, puis les protéines animales non lactées à 6 mois révolus.

La qualité organoleptique, c'est-à-dire le goût, les couleurs et la texture des aliments pour enfant, fait également partie de la qualité apportée par les fabricants d'aliments infantiles. Et ceci dans un cadre réglementé qui exclut l'emploi de conservateurs, colorants, ou arômes artificiels.

Il est bien sûr indispensable que l'enfant trouve l'aliment à son goût pour qu'il l'avale. Proposer de nouvelles recettes, associer de nouveaux aliments participe à l'éveil de bébé et à son équilibre alimentaire.

Mais il faut aussi savoir que le goût de bébé n'est pas le goût d'un adulte, et certains aliments que nous trouvons trop fades ne le sont que parce que nous autres adultes, nous avons des goûts salés et sucrés plus développés.

Apprendre à passer en quelques mois du stade de la succion au stade de la mastication, ça n'est pas facile ! C'est pourquoi les aliments infantiles font progressivement découvrir à bébé les textures lisses, puis moulinées, les petits morceaux fondants puis les gros morceaux tendres.

La qualité de service et d'innovation complète la démarche qualité des fabricants d'aliments de l'enfance.

Le service, c'est d'abord l'information. L'information apportée par les diététiciennes des services Consommateurs des fabricants, mais aussi celle apportée par des étiquettes simples à déchiffrer, stipulant clairement la composition des produits, la présence ou non de substances allergisantes (œuf, gluten ...), le mode et les précautions d'emploi ...

L'innovation, c'est la recherche de nouvelles recettes, mais aussi de nouveaux emballages, à la fois plus pratiques et plus sûrs. Avec les céréales lactées et potages en briques, les coupelles de fruits, les jus de fruits, les assiettes que l'on peut réchauffer au micro-ondes, on est bien loin de l'image classique du petit pot !

Cette volonté d'innovation existe depuis longtemps comme l'illustre le "pop", bruit caractéristique que fait le petit pot en s'ouvrant. Le "pop" reste la mesure de sécurité la plus efficace pour assurer la qualité du produit jusqu'au bébé. Adopté à l'unanimité par l'ensemble des fabricants de petits pots adhérents du SFAE, le "pop" est l'exemple même d'un travail de concertation.

LA SECURITE A TOUTES LES ETAPES DE LA FABRICATION

Un bébé est plus vulnérable qu'un adulte : son alimentation doit donc être au-dessus de tout soupçon. C'est dans l'optique du "zéro défaut" que les fabricants d'aliments infantiles ont donc mis en place des filières d'approvisionnement et des procédés de fabrication très sécurisés.

La sécurité, c'est allier prévention et contrôle.

- **Prévention par le choix des fournisseurs et des matières premières** : les fournisseurs de matières premières sont sélectionnés sur la base de leur compétence et de leur fiabilité; ils sont tenus de respecter une traçabilité rigoureuse ainsi qu'un cahier des charges exigeant : sélection de terrains souvent dédiés à ce type de productions infantiles, choix des variétés de fruits, légumes et céréales, limitation sévère des traitements agricoles (pesticides et engrais), ou exigences très strictes concernant l'alimentation des animaux ... À titre d'illustration, la profession a décidé de limiter volontairement la teneur maximale en nitrates des aliments infantiles (< 250 mg/kg) : ainsi, les épinards contenus dans un petit pot respectent une limite 10 fois plus stricte que la limite réglementaire pour les légumes du marché.

- **Prévention par la conception hygiénique des locaux de production**, le choix de procédés de fabrication assurant la sécurité microbiologique des produits, ainsi que par les règles strictes appliquées par les personnels de production.

- **Prévention enfin par l'existence d'une traçabilité amont** (produit ‡ matières premières) et aval (produit ‡ distributeur) pour chaque lot de produit fabriqué.

L'intérêt de cette démarche de prévention apparaît clairement face au risque ESB; ainsi, c'est dès 1990 que les adhérents du SFAE ont décidé volontairement de ne pas utiliser de viandes bovines d'origine britannique, ni d'abats de quelque espèce animale que ce soit ...

A cette prévention s'ajoutent de multiples contrôles.

- **Contrôle des pratiques agricoles par audit sur place**, contrôle analytique des matières premières avant même leur utilisation en production : propreté, texture, goût, microbiologie, contaminants (pesticides, nitrates, antibiotiques, mycotoxines, minéraux toxiques ...).

- **Contrôles tout au long du procédé de fabrication**, sur le respect des paramètres de traitement thermique, sur la composition et les critères physico-chimiques du produit, sur l'hygiène de production, avec en particulier le contrôle du risque "verre", dès lors que l'on parle de petit pot : une fois rempli, chaque petit pot passe sous un détecteur avant de quitter la ligne de fabrication ; à la vigilance des hommes s'ajoute donc celle des machines.

- **Contrôle des produits finis** enfin, sur leur valeur nutritionnelle et un monitoring plus large des contaminants potentiels.

La multiplicité des moyens mis en place permet donc de garantir un contrôle des produits supérieur à celui des aliments fabriqués à la maison. Lorsque les mamans ne souhaitent pas ou n'ont pas le temps de préparer elles-même un petit plat pour leur bébé, les produits infantiles proposés par les adhérents du Syndicat Français des Aliments de l'Enfance leur offrent donc une alternative pratique et sûre.

XXX