



Cultures dédiées, nombreux contrôles qualité, recettes de chefs cuisiniers ...

Les ingrédients indispensables à la fabrication d'aliments sur mesure pour le jeune enfant jusqu'à 3 ans

« NOUS AVONS UN BEAU METIER ET NOUS EN SOMMES FIERS »

L'ensemble des fabricants des aliments de l'enfance se disent souvent investis d'une mission, une mission à haute responsabilité. **Ils doivent, en toute sécurité, accompagner chaque année des milliers d'enfants dans la découverte de nouvelles saveurs et de nouveaux aliments et goûts jusqu'à 3 ans.**

Les fabricants sont fiers de cette responsabilité et fiers de leur savoir-faire.

UN SAVOIR-FAIRE CULINAIRE

Les fabricants des aliments de l'enfance proposent des recettes variées et équilibrées, choisies en fonction de l'âge des bébés.

Les chefs cuisiniers adaptent les recettes des adultes pour que les jeunes enfants prennent, avec plaisir, les bonnes habitudes alimentaires dès le plus jeune âge.

Les chefs cuisiniers de l'alimentation infantile ont leurs astuces pour faire apprécier aux jeunes enfants des plats peu salés, peu sucrés, peu gras ou pour leur faire aimer les légumes. **Ils utilisent,** selon l'âge du bébé, **certaines épices ou herbes aromatiques** telles que le persil, le thym, la cannelle, le cumin, le curcuma, le clou de girofle, l'origan, le poivre, le safran... Ces épices et herbes aromatiques font découvrir de nouvelles saveurs à l'enfant.

Pour faire partager au jeune enfant le plaisir d'un plat apprécié de ses parents (ratatouille, hachis parmentier,...), le chef se base sur la recette « adulte » et **l'adapte afin de prendre en considération les contraintes nutritionnelles et réglementaires établies en alimentation infantile.** Même si certains ingrédients ont été remplacés par d'autres (exemple du colin pour suggérer le goût des fruits de mer dans une paëlla), **l'enfant commence petit à petit à découvrir de nouvelles saveurs et son goût grandit,** se développe petit à petit.

LES BESOINS NUTRITIONNELS DU JEUNE ENFANT PARFAITEMENT COUVERTS ...

Le plaisir n'est pas tout. Le petit enfant a besoin d'une alimentation « sur mesure » jusqu'à 3 ans : **une alimentation spécifique et adaptée** à ses besoins qui réponde à ses spécificités physiologiques et lui permette une croissance et un développement harmonieux.

Les aliments pour bébés **couvrent les besoins nutritionnels du petit enfant jusqu'à 3 ans** en lui apportant **la juste dose en glucides, protéines, lipides, vitamines et minéraux :**

dans le petit pot ou dans le petit plat, le jeune enfant trouvera la valeur nutritionnelle exacte requise pour son âge.

Les petits pots, petits plats, soupes et desserts pour bébés permettent aux parents de respecter plus facilement les **quantités nutritionnelles nécessaires à leur enfant : les portions sont conçues pour répondre à ses besoins selon son âge jusqu'à 3 ans**, avec les variétés 4, 6, 8, 10, 12, 15 et 18 mois.

Les aliments infantiles sont élaborés en collaboration avec des experts de la nutrition infantile et des pédiatres. Les fabricants de la nutrition infantile ont acquis leur expérience pas à pas et ce depuis des années, certains depuis un siècle.

... ET UN NIVEAU DE SECURITE ET DE QUALITÉ SANS CONCESSION !

L'alimentation spécifique est encadrée par une réglementation européenne très stricte et beaucoup plus sévère que pour les aliments courants.

Les matières premières par exemple sont rigoureusement sélectionnées et les fournisseurs doivent suivre un cahier des charges très strict. Les fruits et légumes, par exemple, doivent présenter quasiment zéro trace de pesticides ou de nitrate et aucune trace d'OGM. **L'alimentation infantile fait, en quelque sorte, mieux que le bio !**

Les fabricants d'aliments pour bébés réunis au sein du Syndicat Français des Aliments de l'Enfance n'hésitent pas aller plus loin que la réglementation : tous ont instauré des mesures préventives en matière d'allergie. Les variétés « 4 mois », par exemple, s'avèrent exemptes des principaux allergènes et quel que soit l'âge, l'arachide et la moutarde sont exclues des recettes.

Les fabricants s'interdisent depuis longtemps d'utiliser :

- conservateur,
- colorant,
- édulcorant,
- arôme artificiel.

Enfin rappelons que du champ jusqu'au stockage en passant par la réception des matières premières, **166 contrôles sont effectués sur chaque lot** de produit fini pour la fabrication d'un petit pot/petit plat ! Ces **contrôles sont permanents et effectués à toutes les étapes de fabrication**. 100 sont effectués sur les matières premières, 50 en cours de production, 10 sur les produits finis.

Ils garantissent le haut niveau de sécurité et de qualité des préparations pour les jeunes enfants qui en font une alternative de choix pour les parents.

SYNDICAT FRANÇAIS DES ALIMENTS DE L'ENFANCE
194, rue de Rivoli - 75001 Paris - Fax : 01 42 61 95 34
www.alimentsenfance.com



Contacts presse : Laurence Jacquillat & Corinne Schiele
16 rue de l'Arcade - 75008 Paris - Tél. 01 45 03 89 96 - c.schiele@ljcom.net

Matières premières rigoureusement sélectionnées et cultures dédiées sont les garanties de sécurité et de qualité des aliments pour bébés

Interview de Chantal Berchoux, Responsable qualité de l'usine de Brive
Interview de M. Ferrier, Producteur limousin de pommes Golden

Où fait-on son marché lorsqu'on est fabricant d'aliments pour bébés ?

Pas question, évidemment, d'aller s'approvisionner dans le circuit traditionnel. Les fabricants d'aliments pour enfants de moins de 3 ans ont leurs propres fournisseurs qu'ils sélectionnent très rigoureusement. Car, pour bien commencer sa vie, le petit enfant doit disposer de matières premières d'excellente qualité.

Comment les fabricants d'aliments pour bébés sélectionnent-ils leurs fournisseurs ?

Le choix se fait en plusieurs étapes :

Imaginons qu'un fabricant d'aliments pour bébé ait besoin de pommes. Il sélectionne des terroirs de qualité, comme l'aire de production AOC du Limousin pour la Golden par exemple.

Ses services techniques vont d'abord rencontrer plusieurs producteurs pour évaluer leur motivation, leur éthique : sont-ils prêts à produire le plus traditionnellement et le plus naturellement possible ?

Ses agronomes vont ensuite étudier l'environnement des exploitations : les champs ne doivent pas être à proximité immédiate d'une route ni d'une ville, pour être suffisamment loin de tout agent polluant ; ils ne doivent pas non plus être entourés de cultures nécessitant l'utilisation massive de pesticides pour ne pas polluer les récoltes dédiées aux aliments de l'enfance.

Puis les agronomes font des analyses du sol pour vérifier qu'il n'y a pas de présence de métaux lourds. Ils étudient également la provenance de l'eau d'arrosage pour contrôler sa qualité et vérifier si elle répond parfaitement aux exigences souhaitées.

Enfin, lorsque les structures d'un producteur correspondent aux exigences du fabricant, le futur fournisseur signe un cahier des charges qui l'engage à respecter toutes les conditions imposées pour faire de la culture exclusivement dédiée à l'alimentation infantile.

Quelles sont les grandes lignes du cahier des charges signé par un fournisseur de fruits et légumes, par exemple ?

Le fournisseur doit certifier que ses matières premières n'auront ni pesticide, ni nitrate ni trace d'OGM.

En effet, la réglementation européenne impose aux aliments infantiles des normes phytosanitaires très sévères : les résidus de pesticides doivent être quasiment inexistantes (inférieure à 10 PPB soit 10 mg/tonne), la teneur en nitrate doit être très faible (inférieure à 200 g/tonne.)

Les normes imposées aux aliments infantiles sont plus strictes que celles imposées pour le label BIO. Ces normes concernent le produit fini alors que le label BIO se réfère à un mode de production biologique (sans exigence de résultats sur le produit fini).

Dans ce même cahier des charges, le fabricant d'aliments pour bébés impose des variétés de produits (les plus résistantes, celles qui nécessitent le moins de traitements) avec des caractéristiques de goût, de texture, de couleur, d'odeur et d'aspect. Une pomme, par exemple, ne doit être ni trop fade ni trop acide et suffisamment sucrée, parce que l'on ne

rajoute pas de sucre à la recette, sauf dans le cas de fruits acides (et ce en très faible quantité). Le cahier des charges stipule aussi que les fruits doivent être cueillis à la main pour être bien conservés puisque les conservateurs sont interdits.

Et qu'en est-il pour les fournisseurs de viande ?

Les fabricants d'aliments pour bébés exigent des morceaux très maigres sans gras, sans os, ni tendon etc. Pas d'abat, ni de cervelle. Pas de bœuf britannique. Nous nous sommes interdit l'utilisation de farines animales bien avant leur interdiction réglementaire en 1996.

Comment peut-on être certain que les fournisseurs respectent tous ces engagements ?

Nous effectuons des contrôles à toutes les étapes. Il y a jusqu'à 166 contrôles sur chaque lot de produits finis, dont 100 sont effectués sur les matières premières avant toute utilisation dans la recette, 50 en cours de production et enfin 10 sur les produits finis).

Reprenons le cas des pommes. Deux ou trois semaines avant la cueillette, les services techniques prélèvent un échantillon dans le verger pour l'analyser. La cueillette ne commence seulement lorsque les analyses ont prouvé qu'il n'y a ni nitrate, ni trace d'OGM.

Enfin, des contrôles (physico-chimiques, microbiologiques, bactériologiques...) sont effectués avant l'utilisation des matières premières sur un échantillonnage prélevé dans le camion de livraison.

Il faut donc une vraie motivation pour être fournisseur chez un fabricant d'aliments pour bébés !

Oui mais c'est une très belle carte de visite parce que tout le monde sait que les fabricants d'aliments pour bébés sont extrêmement exigeants.

Comment sont livrées vos matières premières ?

Nos plus gros tonnages – pommes de terre, carottes, pommes, poires et coings sont livrés frais et utilisés en 24 heures.

Les fruits délicats comme l'abricot ou la pêche sont livrés en pulpe qui est extraite sur le lieu de production au plus proche du verger afin de ne pas perdre les qualités de l'aliment brut en question.

Les fruits et légumes très fragiles, comme les courgettes ou les épinards, sont surgelés sur place dès qu'ils sont cueillis à maturité.

Viandes et volailles sont surgelées afin d'éviter les problèmes bactériologiques.

Toutes ces mesures ont pour objectif : la sécurité des bébés.

Les aliments pour bébés apportent la juste quantité en nutriments pour le développement harmonieux du jeune enfant

Interview de Brigitte Lelièvre, Responsable réglementation-nutrition pour le Syndicat Français des Aliments de l'Enfance.

En quoi la fabrication de l'alimentation pour bébés diffère-t-elle de celle des adultes ?

Le bébé n'est pas un homme en miniature. De la naissance à 3 ans, il quadruple son poids de naissance et il double sa taille. Ses besoins nutritionnels sont, quantitativement et qualitativement, bien spécifiques et nécessitent une alimentation « sur mesure » jusqu'à 3 ans. **Cette alimentation spécifique, conçue par les professionnels de la nutrition infantile, est encadrée par une réglementation européenne très stricte**, en vigueur en France depuis 1976 qui prévoit un niveau de sécurité supérieur aux aliments courants. Cette réglementation concerne les matières premières mais également la composition nutritionnelle des produits.

Que dit cette réglementation sur la composition nutritionnelle de l'alimentation pour bébé ?

Les teneurs en lipides, protéines, sel, minéraux, vitamines sont encadrées par des normes très strictes.

Prenons le sel. La teneur maximale en sodium, fixée par la réglementation, doit être inférieure à 200 mg pour 100 g. Par comparaison, une pincée de sel, ajoutée dans une assiette apporte environ 400 mg de sodium. Une enquête de la SOFRES pour le SFAE a montré qu'après 2 ans, les enfants consomment deux fois trop de sel.

Dès 1976, les fabricants d'aliments pour bébés, en concertation avec les pédiatres, ont réduit la quantité de sodium. Aujourd'hui, certains fabricants vont plus loin que la loi et fixent cette teneur à moins de 100 mg pour les aliments de bébés de 4 mois.

Ainsi, une soupe pour bébé dans l'alimentation infantile est à peu près 5 fois moins salée qu'une soupe pour grand ! Cela peut sembler très fade aux parents, mais les jeunes enfants de moins de 3 ans n'ont ni le même goût ni les mêmes besoins en sodium que les adultes.

Et qu'en est-il du sucre ?

La réglementation qui encadre les aliments pour bébés est très précise et stricte sur les teneurs en glucides. Elle fixe des teneurs maximales à ne pas dépasser : 20 g pour 100 g dans les préparations ne contenant que des fruits.

Les purées de fruit « spéciales bébé » ne contiennent souvent aucun sucre ajouté ; celles qui sont à base de fruits acides, comme l'abricot, peuvent en contenir 1 à 5 % maximum. Le jeune enfant découvre ainsi le vrai goût des fruits et ne prend pas l'habitude de manger trop sucré.

À titre de comparaison, la teneur en sucre ajouté d'une compote de consommation courante est trois fois supérieure à celle d'un petit pot.

Les aliments pour bébés couvrent donc les besoins nutritionnels du petit enfant en lui apportant la juste quantité en tous les nutriments dont il a besoin.

Cela veut dire quoi, concrètement, « apporter la juste quantité » ?

C'est faire en sorte que le jeune enfant trouve, dans le petit pot ou le petit plat, la valeur nutritionnelle qui correspond exactement à son âge.

Justement dosés en sel et en sucre, les aliments pour bébés le sont aussi en lipides et en protéines, en vitamines et en minéraux.

Des études ont montré que dans nos sociétés, les enfants de moins d'1 an consomment trop peu de lipides et trop de protéines (3 à 4 fois plus que les apports recommandés). Or les matières grasses d'origines végétales ou animales jouent un rôle capital dans la croissance et le développement des bébés. Ceux-ci ont des besoins en lipides plus importants qu'un adulte : les lipides doivent apporter 35 % de l'apport énergétique total d'un repas.

En revanche, il faut réduire la consommation des protéines. Les besoins en protéines (contenues dans les viandes et poissons, fromages, œufs, laitages et lait) sont de 10-12 g par jour à 1 an et vers 3 ans, la quantité recommandée est de 30 g par jour. Or les enquêtes de consommation montrent que les petits de 3 ans consomment souvent les mêmes proportions que leurs parents.

Soigneusement élaborée par des nutritionnistes, l'alimentation infantile assure une diversité des apports lipidiques et une quantité en protéines adaptée à l'âge de chaque enfant.

Les jeunes enfants qui ont des allergies alimentaires peuvent-ils consommer des aliments infantiles spécifiques ?

Les fabricants d'aliments pour bébés ont instauré des mesures préventives volontaires en matière d'allergie.

Toutes les variétés destinées aux « 4 mois » sont exemptes des allergènes potentiels suivants : arachide, œuf, viande, poisson, kiwi, noix, noisette, amandes, lupin, gluten.

Un étiquetage nutritionnel clair et précis permet aux parents d'identifier facilement les ingrédients susceptibles de poser problème : lait et dérivés, soja et dérivés, petits pois, banane, gluten, épices, céleri, etc.

Quel que soit l'âge, l'arachide et la moutarde sont exclues des recettes des aliments pour enfants.

Les fabricants effectuent des vérifications tout au long de la chaîne de fabrication et d'approvisionnement pour éviter la présence fortuite de ces ingrédients allergènes.

Comment être certain que le petit pot ou le petit plat aura conservé toutes ses qualités nutritionnelles ?

Les modes de cuisson utilisées ont pour objectif de préserver au mieux les qualités nutritionnelles des aliments infantiles. Une cuisson et une stérilisation de quelques minutes détruisent moins de vitamines qu'une cuisson maison de 30 mn en eau bouillante.

Le point de vue d'un chef cuisinier de fabricant d'aliments infantiles

L'art d'accommoder les plats des tout petits

Interview de Thierry FICHET

Thierry Fichet a été le plus jeune chef étoilé de France ! Puis il a quitté la restauration des grands pour se consacrer à celle des tout petits. Depuis 1998, Thierry Fichet est chef cuisinier chez un fabricant d'aliments infantiles. Il a conscience d'être investi d'une mission délicate et passionnante : celle d'éveiller des milliers de jeunes enfants âgés de moins de 3 ans au goût et ceci dans un cadre sécuritaire et réglementaire draconien. Un exercice difficile qui relève du grand art.

Un chef étoilé pour les petits, c'est du luxe !

Pas du tout. Cela montre l'importance que l'on accorde à l'éveil du goût et à l'apprentissage des saveurs chez le jeune enfant.

Vous sentez-vous investi d'une mission ?

Tout à fait. Et d'une mission à haute responsabilité ! Des études montrent en effet que le goût se met en place entre la naissance et 3 ans. Nous devons donc éduquer le jeune enfant au goût, susciter de la curiosité en proposant de nouvelles saveurs, de nouvelles consistances ! Nous devons, chaque année, inculquer de bonnes habitudes alimentaires à des milliers de jeunes enfants en les faisant manger peu salé et peu sucré.

Être chef cuisinier pour bébé, est-ce très différent d'être chef pour adulte ?

Le chef cuisinier des moins de 3 ans doit éveiller la curiosité gustative des petits tout en respectant une multitude de contraintes sécuritaires et nutritionnelles qui n'existent pas pour les adultes. Et ce n'est pas toujours évident ! Nous devons très peu saler, très peu sucrer ; or nous n'avons droit ni aux édulcorants ni aux arômes artificiels. Nous devons évincer tous les produits allergisants et respecter des équilibres nutritionnels.

Comment faites vous, par exemple, pour donner du goût à un plat que vous ne pouvez pas, ou très peu, saler ?

C'est un exercice des plus difficiles de notre métier ! Un savant mélange d'arômes, tels que persil, thym, cumin, curcuma, clou de girofle,... compense partiellement le manque de sel.

Comment choisissez-vous vos recettes ?

Je choisis des recettes simples ou traditionnelles que j'adapte pour les petits. Je fais en sorte de proposer des recettes très variées pour donner le choix aux mamans qui n'ont pas toujours le temps ou les matières premières, comme les légumes, pour préparer des plats qui sortent un peu de l'ordinaire.

Ces recettes sont choisies en fonction de l'âge de consommation. Plus nous montons en âge, plus les morceaux sont gros et plus les saveurs sont marquées.

Prenons un classique comme le bœuf carotte des 10-12 mois. Fidèle aux recommandations nutritionnelles, je mets entre 16 et 20 g de bœuf. Évidemment cela fait peu, et les mères se demandent souvent où se cache la viande ! Mais c'est exactement la quantité de protéines dont un petit enfant de cet âge a besoin. Avec les carottes et les pommes de terre, j'ai les

glucides. J'ajoute de la matière grasse comme de l'huile mixte colza tournesol car elle est riche en acides gras essentiels. J'obtiens alors un petit pot parfaitement équilibré en termes de répartition énergétique : 15 % de protéines, 25 % de lipides, et 55 à 60 % de glucides.

Un outil informatique, qui comprend environ 25 paramètres (âge de l'enfant, taux de sel, protéines, lipides, glucides, vitamines, minéraux,...) m'aide à respecter les équilibres nutritionnels requis.

Pouvez-vous créer des recettes plus « originales » ?

Bien sûr ! Pas question de tomber dans la facilité et de se limiter aux « jambon purées ». Nous devons familiariser le jeune enfant à des saveurs comme l'acidité ou l'amertume, l'habituer aux condiments, aux aromates...

Les jeunes enfants veulent souvent faire « comme les grands ». c'est pourquoi nous proposons des petits plats de paëlla, de tajine ou de blanquette. A priori ce n'est pas évident de faire une paella sans moules ni crevettes (ce sont des produits allergisants) sans chorizo, (trop gras et piquant) et sans pouvoir recréer son goût (les arômes artificiels sont interdits). J'élabore donc ma recette avec du poulet et beaucoup de condiments : du safran, de l'ail, du thym, du laurier, de l'huile d'olive, des extraits d'épices. Évidemment, ma paella n'aura pas exactement le même goût ni la même texture que celle des adultes. Mais l'essentiel est qu'elle permette à l'enfant de découvrir de nouvelles saveurs.

Comment arrivez-vous à faire aimer les légumes aux petits enfants ?

On dit souvent, il est vrai, que les enfants n'aiment pas les légumes ! Il suffit juste de les habituer tous jeunes et en douceur. On utilise par exemple du poivron mélangé à de la carotte pour le rendre moins fort. Dans les poireaux et les brocolis, j'ajoute de la crème fraîche.

Finalement, être chef pour l'alimentation infantile, c'est un vrai casse tête !

Disons que c'est tout un art. Un art difficile. Mais on y arrive, ce qui prouve qu'on peut marier nutrition et éveil des goûts !