



**Aliments
de l'enfance**
0-3 ans



CONFÉRENCE DE PRESSE

Mercredi 22 juin 2016

Contact presse : Marion Pouchain
Tél. 01 45 03 50 32 - m.pouchain@ljcom.net



INTRODUCTION

Entre idées reçues sur l'alimentation de bébé, méfiance vis-à-vis des modes de production industrielle et sentiment de culpabilité à l'idée de ne pas bien faire, nombre de jeunes parents recherchent une information fiable pour faire les bons choix. Inquiétés par des communications médiatiques sur la présence de contaminants dans l'alimentation générale et soucieux de garantir à leur tout-petit une sécurité des aliments optimale, ils s'interrogent sur la pertinence de lui proposer des aliments industriels. Pour les aider à y voir plus clair et les rassurer, le Secteur Français des Aliments de l'Enfance souhaite rappeler que les aliments de l'enfance sont soumis à une exigence réglementaire qui garantit une sécurité sur le plan toxicologique et une qualité nutritionnelle respectant les spécificités physiologiques du petit enfant et favorisant sa bonne croissance.

I – ALIMENTS INFANTILES : DU CHAMP À L'ASSIETTE, LA RÉGLEMENTATION GARANTIT UN HAUT NIVEAU DE SÉCURITÉ

Magali Bocquet, Secrétaire Générale du SFAE



UN CADRE RÉGLEMENTAIRE AU NIVEAU EUROPÉEN POUR L'ALIMENTATION DES ENFANTS DE 0-3 ANS, UNE POPULATION FRAGILE.

Pour tenir compte de la grande fragilité du petit enfant, la réglementation des aliments infantiles exige un niveau de sécurité supérieur à celui qui est appliqué aux aliments courants. Ainsi, les aliments de l'enfance doivent être exempts de conservateurs, de colorants, d'édulcorants, et présenter une teneur en pesticides et nitrates trop faible pour constituer un danger pour la santé de l'enfant.



En vigueur en France depuis 1976, cette réglementation très stricte, qui fait figure d'exception dans la législation alimentaire européenne, reste pourtant largement méconnue du grand public quand elle n'est pas simplement mal comprise. Les récentes données du Baromètre Nutrition infantile 2016 sont à cet égard très éclairantes : si 91% des mères d'enfants âgés de 0 à 6 mois savent ou présument que les aliments de l'enfance font l'objet d'une réglementation spécifique, elles sont cependant 49% à avoir des doutes ou des inquiétudes quant à leur composition, le risque de présence de pesticides arrivant en tête des préoccupations pour 65% des sondées.

« Pour assurer la sécurité des aliments » explique Magali Bocquet, Secrétaire Générale du SFAE, « il existe en Europe une réglementation s'appliquant à l'ensemble des produits destinés à la consommation. À cette première strate de contrôles rigoureux, s'ajoute encore, pour les aliments de l'enfance, une réglementation spécifique particulièrement stricte imposant des seuils de tolérance maximale aux nitrates et aux pesticides respectivement 10 fois et jusqu'à 500 fois plus faibles que pour l'alimentation courante et surtout proche de zéro. Si les moyens à mettre en œuvre sont laissés à l'appréciation des industriels, l'exigence se porte sur le résultat : le produit fini ne sera commercialisé qu'à la condition de répondre en tous points à l'ensemble des exigences. »





QU'ON SE LE DISE...

La réglementation impose que tout ingrédient entrant dans la composition d'un aliment de l'enfance soit mentionné sur l'étiquette. Tout ce qui ne figure pas sur l'étiquette n'entre pas dans la composition du produit.

LES GARANTIES DE SÉCURITÉ APPORTÉES PAR LA RÉGLEMENTATION DES ALIMENTS INFANTILES SUR LE PLAN TOXICOLOGIQUE :

- 5 fois moins d'additifs autorisés que pour l'alimentation courante, toujours mentionnés sur l'étiquette du produit et sûrs pour l'enfant.
- Des limites autorisées pour la présence de nitrates et de pesticides respectivement 10 fois et jusqu'à 500 fois plus strictes que pour l'alimentation ordinaire pour une présence proche de zéro.



II- PRÉPARATION, CUISSON, CHAÎNE DE PRODUCTION : DES CONTRÔLES À TOUTES LES ÉTAPES



PAS MOINS DE 165 CONTRÔLES ET UNE TRAÇABILITÉ ASSURÉE

Des contrôles sont effectués à toutes les étapes, dès le champ, à la réception des matières premières puis au cours de la fabrication et du stockage comme l'explique Magali Bocquet :

« Pour la fabrication d'un petit pot ou d'un petit plat, 165 contrôles sont effectués : 100 contrôles sur les matières premières alimentaires, 5 contrôles sur les matériaux d'emballage ou au contact du produit, 50 contrôles en cours de production et 10 contrôles sur le produit fini. Une évaluation qui permet d'éliminer tout risque de commercialiser un produit présentant des irrégularités microbiologiques et de s'assurer du respect des limites de présence de contaminant nuisible à la santé de l'enfant. »

III – ALIMENTS SPÉCIFIQUES : INTÉRÊT NUTRITIONNEL ET SANTÉ POUR BÉBÉ DÈS LES DÉBUTS DE LA DIVERSIFICATION

NITRATES ET PESTICIDES : QUEL DANGER POUR LA SANTÉ PRÉSENTE ET À VENIR DE L'ENFANT DE MOINS DE 3 ANS ?

Il est capital pour la santé du bébé et du jeune enfant de moins de 3 ans que son alimentation respecte sa fragilité physiologique et favorise une croissance harmonieuse via un apport équilibré et contrôlés en nutriments, minéraux et vitamines. « *L'organisme du bébé et de l'enfant de moins de trois ans est en maturation, il présente une fragilité physiologique toute particulière* » insiste Catherine Bourron-Normand.

Il est nécessaire de prendre des précautions, notamment en ce qui concerne sa possible exposition à des contaminants tels que les nitrates, qui peuvent provoquer des méthémoglobinémies (insuffisance d'oxygène dans le sang), ou les pesticides qui augmentent les risques de présentation de cancers pédiatriques et peuvent induire une altération des fonctions cognitives de l'enfant ou provoquer des troubles du comportement.

LES ALIMENTS DE L'ENFANCE : LE CHOIX DE LA SÉCURITÉ

Les produits de l'alimentation courante qu'ils soient issus ou non de l'agriculture ou des modes de production biologiques, sont susceptibles de contenir des contaminants dangereux pour la santé de l'enfant de moins de 3 ans, avec en particulier des taux de nitrates et de pesticides bien supérieurs à ceux qui peuvent être supportés par son organisme en maturation.

Il est donc difficile, même en soignant l'origine de ses matières premières, de proposer à son jeune enfant une préparation « fait-maison » irréprochable sur le plan de la contamination. Face à ce problème, les aliments de l'enfance apportent une solution fiable à 100% comme l'explique Catherine Bourron-Normand :

« Aux parents qui me disent faire de la sécurité une priorité pour l'alimentation de leur enfant de moins de 3 ans et qui me demandent conseil quant au meilleur choix à faire, je recommande d'utiliser les aliments de l'enfance. Ils permettent en effet de leur apporter une alimentation absolument sûre, rigoureusement contrôlée, avec une teneur en nitrates et pesticides qui respecte la fragilité de son organisme.

Il ne faut bien sûr pas décourager le « fait-maison » qui est source de plaisir pour les parents et l'enfant, mais il faut avoir en tête que la réglementation qui s'applique aux produits de l'alimentation courante n'apporte pas les mêmes garanties de sécurité pour bébé. Sur les premières diversifications de fruits et légumes en particulier, je recommande d'utiliser compotes et purées de légumes : pour la sécurité bien sûr, mais aussi parce que les quantités sont bonnes et que la texture bien mixée est idéale ; il n'y aucune culpabilité à avoir, bien au contraire !

Si l'on n'aime pas cuisiner, qu'on n'a pas le temps, il faut s'autoriser à avoir un recours totalement décomplexé à ces produits qui apportent le nécessaire à l'enfant dans des conditions de sécurité optimale.»



LES ALIMENTS DE L'ENFANCE : UNE COMPOSITION NUTRITIONNELLE PARFAITEMENT ADAPTÉE

Au-delà de la sécurité des aliments, les aliments de l'enfance permettent aussi d'apporter au bébé et à l'enfant de moins de 3 ans une alimentation ajustée à ses capacités et besoins physiologiques très spécifiques, comme le rappelle Magali Bocquet :

« à titre d'exemple, la quantité de sodium présente dans un produit destiné à un enfant de moins de 3 ans doit être inférieure à 200 mg pour 100 g. Ce qui se traduit ainsi : une portion de 200 g d'hachis parmentier formulé pour un bébé contiendra 3 fois moins de sodium qu'un hachis parmentier formulé pour un adulte*. Quant aux besoins lipidiques, ils sont 3 à 5 fois plus élevés chez l'enfant de moins de 3 ans que chez l'adulte et l'on constate qu'à partir de 12 mois, plus de 80 % des enfants ont des apports lipidiques inférieurs aux apports moyens recommandés. Enfin, du côté des protéines, la grande majorité des enfants de moins de 3 ans a une consommation moyenne de protéines 4 fois supérieure aux recommandations... Les aliments de l'enfance sont conformes aux recommandations nutritionnelles et permettent d'apporter à l'enfant la quantité de nutriments, minéraux et vitamines nécessaires à une croissance harmonieuse. »



*Source table CIQUAL



QU'ON SE LE DISE !

Pour Catherine Bourron-Normand, il est important d'insister sur l'intérêt du lait de croissance qui souffre régulièrement de campagnes de dénigrement :

« Le lait de croissance a souvent mauvaise presse jusque dans les cabinets des pédiatres qui l'assimilent à un produit tout à fait dispensable. C'est faire peu de cas de ses atouts majeurs : il permet de couvrir tous les besoins en fer de l'enfant de 10 mois à 3 ans, une partie des besoins en vitamine D, les besoins en calcium, apporte la juste dose en protéines et des lipides riches en acides gras essentiels. Même si le lait de vache entier est parfois recommandé, le lait de croissance apporte plus de fer et d'acides gras essentiels et moins de protéines et de sodium que celui-ci. »

