

Le petit pot....



.....Une alternative aux petits plats des mamans

Journée de Nutrition infantile Gosnay

Laurence BUSSIERE

ETAT DES LIEUX DU MARCHE

Une réelle demande de la maman:

Le marché français de la diététique infantile diversifiée c 'est

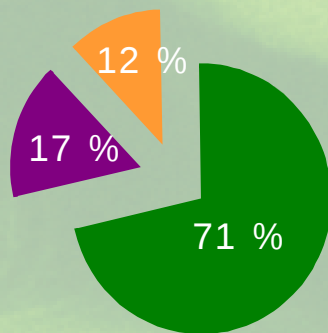
418 millions de produits vendus par an!

soit plus d '1 million de produit vendus par jour!

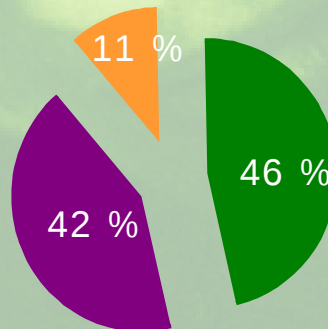
En mai 2002 Blédina a vendu 12 766 700 petit pots
soit la distance Steenvoorde-Nice en petits pots!...

ETAT DES LIEUX DU MARCHE

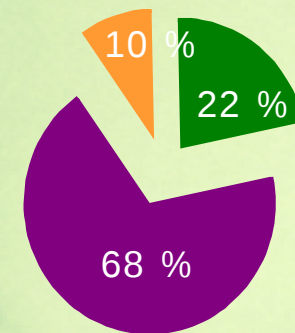
4 - 5 mois



8 - 9 mois



13 - 15 mois



Fait maison

Diététique adulte

Diététique Infantile

Source: carnet de conso 1999, 4-15 mois

UNE LEGITIMITE ACCRUE

Evolution positive en 4 ans.

Aujourd'hui la diététique infantile

=

acteur reconnu, partenaire des mamans.

Les mères reconnaissent à la diététique infantile
une expertise nutritionnelle.

L'IMPORTANCE DE LA DIVERSIFICATION

Le petit de l'homme
n'est pas un petit homme



Une croissance importante entre 0 et 3 ans.

- | a besoin de 100kcal/kg (vs 30-35kcal/kg pour l'adulte)
- | quintuple son poids
- | double sa taille
- | son cerveau grossit de 2g/jour



L'IMPORTANCE DE LA DIVERSIFICATION

	4 MOIS	6 MOIS	9 MOIS
Besoins énergétiques (kcal)	530	630	750
Apport de lait	700 ml	500 ml	500 ml
Apport énergétique de lait (kcal)	490	350	350

L'INTERET DES ALIMENTS SPECIFIQUES DE DIETETIQUE INFANTILE

Pour une diversification simple et progressive

Ø Les garanties nutritionnelles

Ø Les garanties de qualité/sécurité

LES GARANTIES NUTRITIONNELLES

La composition nutritionnelle :

- Contraintes réglementaires
- Recommandations nutritionnelles (CNP, AFSSA)
- Des études scientifique

Ø Points essentiels

- Equilibre alimentaire
- Apport énergétique adapté
- Apport de nutriments essentiels (à densité Nutritionnelle)
- Culinarité

L 'exemple du sel:



FAIT-MAISON

100g de purée de
carottes + 1 pincée de sel
=
290mg de sodium

NON - SPECIFIQUE

100g de carottes en
conserves
=
310mg de sodium

BLEDINA

100g d 'un petit pot de
carottes
=
90mg de sodium

La pincée de sel ne se maîtrise pas

Le goût (et les besoins) de la maman est différent de celui du bébé.

L 'exemple du sucre:



FAIT-MAISON

La compote maison
contient du sucre
ajouté.

Quantité incontrôlable.
Pour 100g de compote
si 3 morceaux de sucre
= 18g/100g

NON - SPECIFIQUE

Une coupelle de
compote industrielle
contient du sucre
ajouté.

Teneur en glucides =
19.1g/100g.

BLEDINA

Une coupelle de
compote Blédina ne
contient pas de sucre
ajouté.

Teneur en glucides =
13g/100g.

Le petit pot est il vraiment trop sucré?

L 'exemple des protéines:



FAIT-MAISON

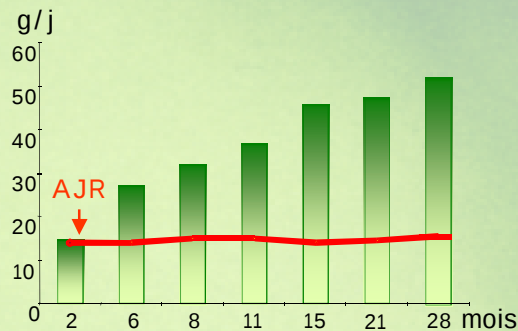
200g de hachis
Parmentier maison
contiennent 26.4g de
protéines

NON - SPECIFIQUE

200g de hachis
Parmentier industriel
contiennent 16.2g de
protéines

BLEDINA

200g de hachis
Parmentier Blédina
contiennent 6.2g de
protéines



Les apports protéiques sont 3 fois supérieurs aux ANC.
A 1 an l 'apport de viande recommandé est de 20 à 25g
par jour, la consommation réelle est de 50 à 100g!

L 'exemple des AGE:



FAIT - MAISON

200g de hachis Parmentier
maison avec 6 grammes de
beurre dans la purée
=
0.099g d 'AGE

BLEDINA

200g de hachis
Parmentier Blédina
=
0.904g d 'AGE

L 'apport d 'AGE est garanti dans tous les pots salés.
A la maison le beurre > huiles végétales
Apports insuffisants fréquemment observés.

L 'exemple du fer:



NON
SPECIFIQUE

Un petit suisse non
spécifique

=

0.1mg de fer



BLEDINA

Un petit suisse Blédina
au lait infantile

=

0.6 mg de fer

Les produits laitiers au lait infantile contribuent à couvrir les besoins en fer
en complément du biberon de lait.

90% des enfants de + 3ans ont des apports et fer < ANC.

Carences fréquemment observées

L 'exemple des Vitamines:



FAIT - MAISON

100g haricots verts
mixés à la maison

=

0.06mg de B1
0.06mg de B6
0mg de B8
0.07mg de B5
0.2mg de E

NON - SPECIFIQUE

100g haricots verts
en conserve

=

0.02mg de B1
0.05mg de B6
0mg de B8
0.06mg de B5
0.16mg de E

BLEDINA

100g de haricots
verts Blédina

=

0.06mg de B1
0.1mg de B6
0.015mg de B8
0.2mg de B5
0.5mg de E

Le petit pot contient 55% de vitamines en plus que « le fait maison ».
Le haricot vert perd 50% de ces vitamines entre la cueillette et la
préparation culinaire!

Sur une journée pour un bébé de 9 mois:

Petit déjeuner

230ml de lait infantile

Déjeuner

200g de Hachis Parmentier +1/2 compote

Goûter

1/2 compote et 230 ml de lait infantile

Dîner

250g de purée de carottes + 1 laitages 125g

Sur une journée pour un bébé de 9 mois:

	FAIT-MAISON	NON-SPECIFIQUE	BLEDINA
Protéines (19-28g)	41.6 g	31.2g	20.5g
Glucides (94-104g) dont Sucre	85.5 dont mini 28% de sucre	90.5 dont mini 21% de sucre	98 dont max 17% de sucre
Lipides (25-29g) dont AGE (2-5g)	31 dont 2.88g	31 dont 2.88g	25.5 dont 4.9g
Sodium (<0.92g)	1.2g (+35%)	1.3g (+40%)	0.6g (-40%)
Fer (7 mg)	5.9mg	5.9mg	7.3mg

Sur les fruits et légumes maison aucune garantie d'apport.

Vitamines

Teneur en vitamines environ 2 fois plus faible dans « le fait maison » ou le non spécifique.

LA REPARTITION ENERGETIQUE:

	FAIT-MAISON	NON-SPECIFIQUE	BLEDINA
Apport énergétique sur une journée	789 Kcal	767 Kcal	724 Kcal
Protéines	21 %	16 %	11 %
Glucides	43 %	47 %	57 %
Lipides	36 %	37 %	32 %

Du point de vue culinaire:

┆ Les recettes Blédina sont élaborées par un vrai chef cuisinier

┆ Variétés des saveurs néanmoins adaptées aux besoins de bébé



LES GARANTIES QUALITE/SECURITE

Pour 8 personnes sur 10 avoir une alimentation saine = entretenir sa santé.

Les parents pensent que le petit pot est :

- Pour 22 % pas plus sûr que les aliments courants
- Pour 45 % qu'il peut contenir des conservateurs
- Pour 27 % qu'il peut contenir des OGM

POURTANT L'ALIMENTATION INFANTILE
EST SOUMISE A UNE REGLEMENTATION
TRES STRICTE

L 'exigence réglementaire:

- Ingrédients validés comme convenant aux nourrissons
- Composition nutritionnelle définie
- Limite de sécurité fixées pour les vitamines et les minéraux
- Contrôle des matières premières
- Normes de sécurité microbiologiques pour tous les produits
- Contrôle des produits finis lot par lot
- Absence d 'antibiotique
- Norme limitant les pesticides sur le produit fini
- Interdiction d 'édulcorants
- Interdiction de colorants et conservateurs
- Contraintes d 'emballage pour éviter tout altération du produit
- Etiquetage obligatoire

L 'exigence de la traçabilité

I Modes de production: 100% fruits et légumes issus de l 'agriculture raisonnée



I Tracabilité des matières premières:



origine connues pour toute MP animale (élevage, abattoir) ou végétales (champ, verger)

analyses des MP avant utilisation: carottes déchargées que si analyses nitrates négatives

I Suivi de fabrication des produits: quarantaines des produits après fabrication pour contrôle

I Maîtrise des principaux risques alimentaires: ESB, OGM, Allergènes, résidus phytosanitaires.



I La maîtrise des résidus phytosanitaires:

Respect du seuil maximum de 10ppb

I Contrôle des matières premières

I Traçabilité des techniques de culture

I Absences de résidus, métaux lourds, contaminants
détectables dans nos produits reconstitués alors que l'
EPSGHAN recommande une teneur en nitrates <25mg/100g, une
purée de carottes maison peut contenir jusqu'à **90mg/100G !!!**



Et la carotte n'est pas le seul exemple....

La compote de pommes et les pesticides:



	Petit pot	Compote industrielle	Pomme maison
Phosalone (insecticide)	< 10 ppb	36 % des échantillons jusqu'à 60 ppb	60 % des échantillons jusqu'à 390 ppb*
Propargite (acaricide)	< 10 ppb	67 % des échantillons jusqu'à 96 ppb	83 % des échantillons jusqu'à 300 ppb*
BMC (fongicide)	< 10 ppb	91 % des échantillons jusqu'à 235 ppb	91 % des échantillons jusqu'à 395 ppb

*30 % de résidus en moins si le fruit est épluché

CONCLUSION

Les petits pots

Des qualités :

- Nutritionnelles
- Sécuritaires/Qualité

Mais 1 défaut : peu connu par les pédiatres

Ø DEVELOPPER LE PARTENARIAT INDUSTRIEL/PEDIATRES

Un étiquetage complet et clair:

Avec ou sans
gluten

Age de consommation

Liste exhaustive des ingrédients

Ingrédient composé détaillé

Trace de

Service info-consommateurs



Composition nutritionnelle et % de couverture des besoins



LES GARANTIES QUALITE/SECURITE

Sensibilité accrue du nourrisson aux "toxiques"
pesticides, contaminants, résidus ...)

La sécurité alimentaire c'est :

- Un problème de société
- Une exigence réglementaire
- Une politique interne forte