



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

Aliments de l'enfance de la naissance à trois ans

GT LIPIDES

28 novembre 2008



Sommaire



Le Syndicat Français des Aliments
de l'Enfance

I. Présentation des aliments de l'enfance et du secteur

II. Aliments de l'enfance : cadre réglementaire

III. Alimentation de la naissance à trois ans : spécificités

IV. Lipides de la naissance à trois ans : besoins nutritionnels particuliers

V. Lipides dans les aliments de l'enfance : réglementation

VI. Données de consommation

VII. Conclusion

I. Aliments de l'enfance

→ des aliments spécifiques de 0 à 3 ans



- **Les aliments de l'enfance sont les aliments dont la composition et l'élaboration sont spécialement conçues** pour répondre aux besoins nutritionnels particuliers du nourrisson et de l'enfant en bas âge.
- **Ils sont destinés à une catégorie particulière de la population :**
 - ▶ les nourrissons (de la naissance à 12 mois)
 - ▶ et les enfants en bas âge (12 mois à 36 mois).
- **Ils sont soumis à des critères de composition, de qualité et de sécurité** tenant compte, à la fois, des besoins nutritionnels particuliers et de la fragilité particulière de cette population.
- **La texture des aliments pour bébés est, de plus, spécifiquement adaptée aux capacités progressives de mastication et de déglutition des nourrissons.**
- **Seuls les aliments conformes à la réglementation spécifique des aliments de l'enfance peuvent prétendre être destinés aux jeunes enfants de 0 à 3 ans.**

I.1. Aliments de l'enfance

→ les différentes catégories



Les différentes catégories d'aliments infantiles

▪ Les « Laits pour bébés »

- ▶ préparations pour nourrissons (1^{er} âge),
- ▶ préparations de suite (2^{ème} âge),
- ▶ préparations lactées pour jeune enfant (lait de croissance).

▪ Les Céréales infantiles

- ▶ céréales pour bébés (céréales simples) ; céréales lactées (lait infantile/céréales, légumes, fruits) ; biscuits ; biscottes.

▪ Les aliments pour bébés

- ▶ petits pots, assiettes, coupelles, plats pour bébés, (fruits, légumes, potages, légumes-viandes, légumes –poisson...),
- ▶ desserts lactés spécifiques bébés,
- ▶ jus et boissons.

I.2. Les Acteurs → un métier dédié à l'alimentation du jeune enfant de 0 à 3 ans



- Le **Syndicat français des aliments de l'enfance** (SFAE) rassemble les professionnels des aliments infantiles (0-3 ans).
- **Le SFAE a pour mission**, notamment, de mettre en place une politique de qualité et de sécurité qui peut aller au-delà de ce qu'impose la réglementation; de veiller à l'image de ses produits et à la déontologie de la profession ; d'informer, conseiller et assister ses adhérents en matière réglementaire.
- **Les acteurs, membres du SFAE en 2007, sont,**

CANDIA,	MATERNA,	NUTRIBIO,
DANONE BABY NUTRITION,	MILUPA/NUTRICIA,	SODILAC,
LACTALIS NUTRITION/ PICOT,	MEAD-JOHNSON,	VITAGERMINE.
LAITERIE DE MONTAIGU,	NESTLE,	
- **Le SFAE représente SFAE environ 95-97% du marché.**
- **Le SFAE est membre d'IDACE** (association européenne des produits diététiques) **et d'ISDI** (association internationale des produits diététiques).

I.3. Le marché français des aliments de l'enfance de 0 à 3 ans



Marché français (Production + Import – Export)	2007	2006	2005
Valeur (millions €) (chiffre d'affaires HT)	785	744	657
Tonnage (tonnes)	143 100	138 900	133 600

Préparations infantiles (équivalent poudre)	2 007	2 006	2 005
Préparations 1^{er} et 2^{ème} âge	11 500	10 400	8 500
Laits de croissance	7 500	7 600	7 100
Laits spéciaux *	6 400	6 300	5 700
TOTAL (tonnes)	25 400	24 300	21 300

Aliments de diversification	2 007	2 006	2 005
Céréales infantiles	6 700	6 800	7 000
Autres aliments pour enfants	110 900	107 800	105 300
TOTAL (tonnes)	117 600	114 600	112 300

** laits acidifiés, aliments de régime (diarrhées, prématurés, régurgitation, sans lactose...)*

Source : Syndicat Français des Aliments de l'enfance (d'après enquête et Douanes françaises)

II. Aliments de l'enfance

→ un cadre réglementaire très strict



Les aliments de l'enfance sont soumis à trois étages de réglementation qui s'additionnent :

1. **La Réglementation générale des aliments courants**
 - ▶ fixe les règles applicables à l'ensemble de la population

2. **La Réglementation « cadre » diététique**
 - ▶ fixe les règles applicables aux aliments destinés à des groupes spécifiques de population
 - ▶ directive 89/398/CE et décret N°91-827 du 29 .08.91

3. **La Réglementation des aliments de l'enfance**
 - ▶ fixe les règles spécifiques applicables aux aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas-âge
 - ▶ préparations pour nourrissons et préparations de suite
 - directive 2006/141/CE et arrêté du 11 avril 2008 (et arrêté du 1^{er} juillet 76 jusqu'au 31 décembre 2009).
 - ▶ céréales infantiles et aliments pour bébés
 - directive 2006/125/CE et arrêté du 1^{er} juillet 1976

II.1. Aliments de l'enfance

→ un cadre réglementaire très strict



- **La réglementation des aliments de l'enfance,**
 - ▶ existe **en France** depuis plus de trente ans (arrêté du 1^{er} juillet 1976),
 - ▶ est harmonisée **en Europe** depuis presque 20 ans (91/321/CE et 96/5/CE)
 - ▶ est définie **au niveau international** par des Normes Codex (1^{ers} textes en 81)

- **Elle est établie, en Europe, sur la base d'avis et/ou de rapports scientifiques reposant sur des données scientifiques généralement admises :**
 - ▶ Rapports (ou avis) du Comité Scientifique Européen de l'Alimentation Humaine (SCF)
 - le plus récent, en 2003, a permis de réviser les critères de composition des préparations pour nourrissons et de suite,
 - ▶ Rapports (ou avis) de l'Agence européenne de sécurité alimentaire (AESA ou EFSA)
 - l'AESA été saisie, en 2008, sur l'âge de la diversification dans le cadre de la révision programmée de la directive sur les céréales et aliments pour bébés ;

II.2 Aliments de l'enfance

→ un cadre réglementaire très strict



- **Les niveaux d'exigences de la réglementation des aliments de l'enfance** sont destinés à imposer et garantir :
 - ▶ une **composition adaptée** aux besoins nutritionnels spécifiques du petit enfant jusqu'à 3 ans.
 - ▶ une **sécurité** et une **qualité** accrues pour tenir compte de la **fragilité du petit enfant**.
 - ▶ un **étiquetage** permettant un **usage approprié** des aliments de l'enfance.

- **Une exception dans la législation alimentaire** européenne motivée par les spécificités physiologiques des bébés et enfants en bas-âge jusqu'à 3 ans.

II.2.1 Aliments de l'enfance

→ des critères de composition encadrés



- **Les aliments de l'enfance sont, ainsi, soumis à des critères de composition « quantitatifs » et « qualitatifs » en :**
 - Energie,
 - Protéines
 - Glucides,
 - **Lipides,**
 - Vitamines et minéraux.

- **Exemple pour les lipides :**
 - ▶ **sur un plan quantitatif**, des teneurs minimales à respecter et/ou des teneurs maximales à ne pas dépasser sont fixées.

 - ▶ **sur un plan qualitatif**, il est interdit d'utiliser de l'huile de sésame ou d'huile de coton dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite.

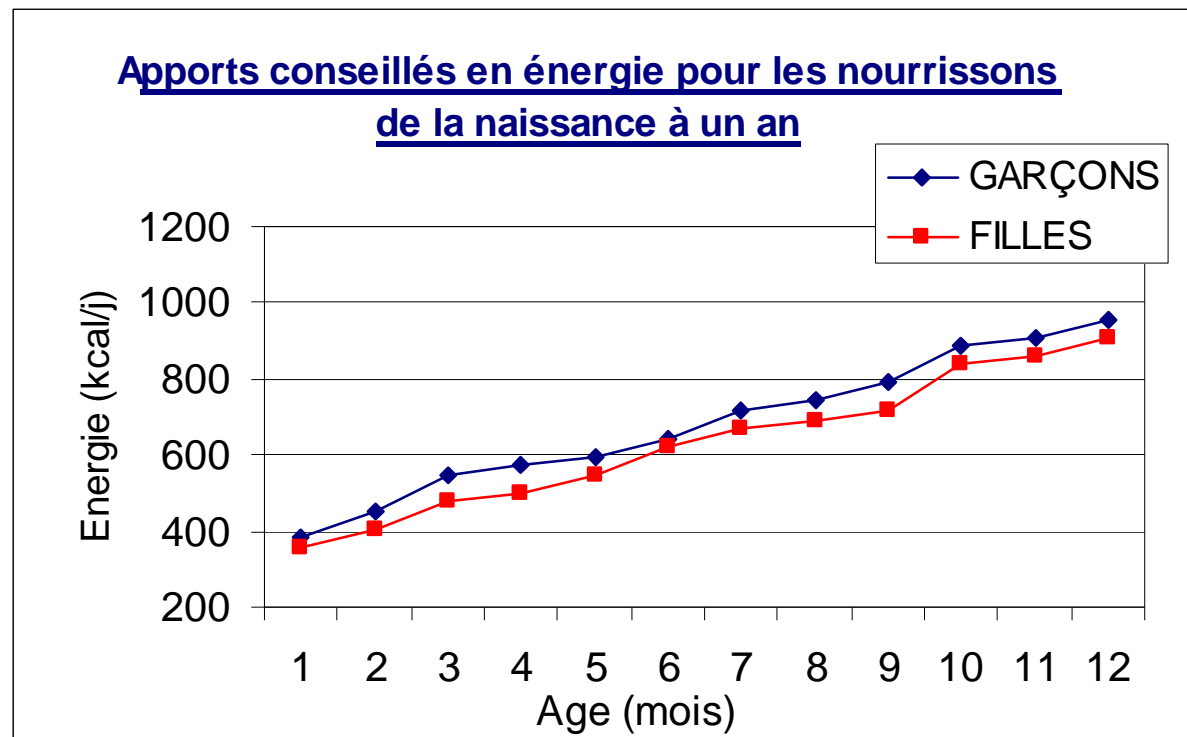
II.2.2 Aliments de l'enfance

→ des critères de composition permettant de prendre en compte les besoins énergétiques qui évoluent avec l'âge



- **Les critères de composition sont fixés pour 100 kcal de produit** prêt à l'emploi ou tel que reconstitué selon les instructions du fabricant.
- **En effet, les besoins en énergie varient selon l'âge du bébé.**

1) NOURRISSONS ÂGÉS DE 0 À 12 MOIS (ANC 2001)

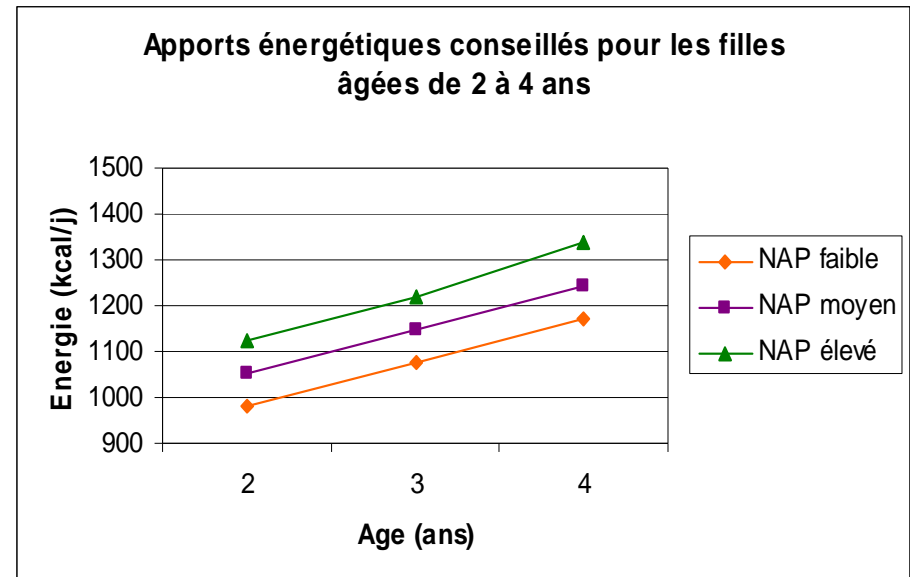
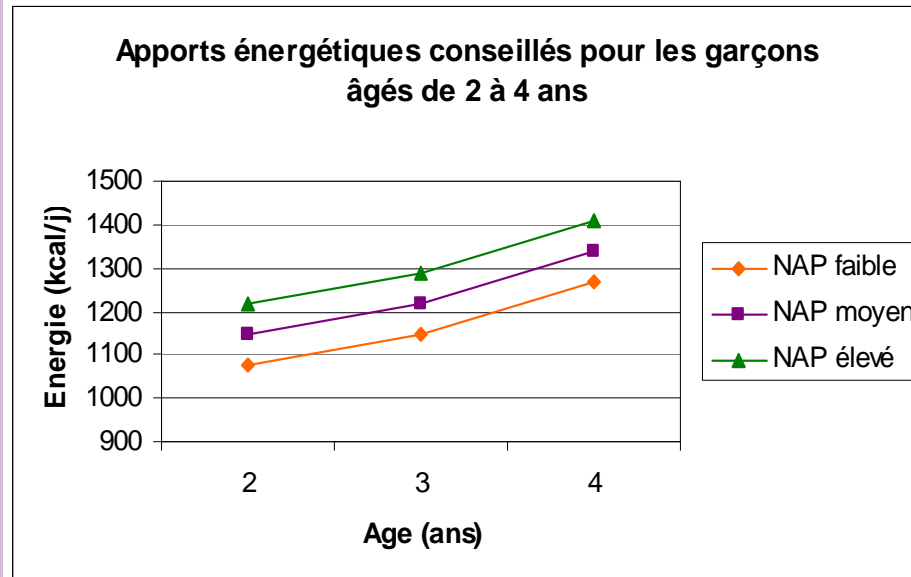


II.2.2 Aliments de l'enfance

→ des critères de composition permettant de prendre en compte les besoins énergétiques qui évoluent avec l'âge



2) Enfants âgés de 2 à 4 ans (ANC 2001)



ANC 2001 : Trois niveaux d'activité physique (NAP) ont été définis : moyen, faible (moyenne moins un écart-type) et élevé (moyenne plus un écart-type). Les intensités correspondant à ces 3 niveaux varient selon l'âge des enfants. En effet, les enfants âgés de 2 à 5 ans ont une activité générale plus faible que celle des enfants âgés de 6 à 9 ou 10 ans, en raison de modifications importantes du comportement.

II.2.3 Aliments de l'enfance

→ des critères de qualité et sécurité encadrés



Pour garantir un haut niveau de protection aux nourrissons et aux enfants en bas-âge, au regard de leur immaturité physiologique et fragilité particulières :

- **Les aliments de l'enfance sont, de plus, soumis à des règles de qualité et de sécurité telles que, par exemple :**
 - ▶ un emploi interdit de :
 - ✓ conservateur,
 - ✓ colorant,
 - ✓ édulcorant,
 - ✓ arômes artificiel ;
 - ▶ une teneur en pesticides proche de 0 (<1µg/100g par pesticide)
 - ▶ une teneur très faible et maîtrisée en nitrates (<20 mg/100g).
- **Un niveau de sécurité > aliments courants**

III. Alimentation de la naissance à trois ans → des besoins nutritionnels particuliers



Des spécificités physiologiques

Fonctions digestives immatures

Fragilité accrue



Des besoins nutritionnels particuliers



**De la naissance à 3 ans,
le nourrisson connaît une croissance rapide
*il quadruple son poids de naissance
il double sa taille***

Le bébé connaît son développement le plus rapide pendant sa première année : à 5 mois, il double son poids de naissance. A 1 an, il a triplé son poids de naissance, a grandi de 25 cm et son périmètre crânien a augmenté de plus de 9 cm.

III. Alimentation de la naissance à trois ans

→ 3 périodes clés



- **De la naissance à l'âge de 4-6 mois**
 - ▶ **période lactée exclusive**
 - **lait maternel** = l'idéal
 - **préparations pour nourrissons** : pour les mères qui ne peuvent pas ou qui ne souhaitent pas allaiter.
- **De 4/6 mois à 1 an**
 - ▶ **la diversification alimentaire progressive**
 - idéalement à partir de l'âge de 6 mois révolus, en tout cas jamais avant 4 mois.
 - **lait maternel, préparation de suite** afin de couvrir les besoins nutritionnels spécifiques du nourrisson, en particulier en acides gras essentiels, fer, zinc et certaines vitamines qui ne peuvent être couverts par le lait de vache et les aliments non lactés.
- **De 1 an à 3 ans**
 - ▶ **l'acquisition de bonnes habitudes alimentaires**
 - **lait maternel, lait de croissance** afin de continuer à couvrir les besoins en minéraux, vitamines et en acides gras essentiels du jeune enfant.
 - ▶ **mais une période à risque par un passage trop rapide à l'alimentation des plus grands.**

IV. Lipides de la naissance à trois ans → des besoins particuliers



Les lipides sont chez le nourrisson et le jeune enfant jusqu'à 3 ans :

- une source essentielle d'énergie
 - ▶ 45 à 50% de l'énergie est apportée sous forme de lipides par le lait humain ou les préparations lactées pour nourrissons,
- une source majeure d'acides gras essentiels (AGE)
 - ▶ nécessaires au développement cérébral et à la maturation des fonctions neurosensorielles.

Nourrisson et l'enfant en bas-âge : des besoins particuliers

- les apports du lait maternel restent le modèle de référence
- nécessité d'apports lipidiques plus élevés chez le nourrisson (moins d'un an) et l'enfant en bas âge (1-3 ans) que chez le grand enfant
 - ▶ développement, croissance, maturation du système nerveux, besoins énergétiques élevés
- il n'y a pas lieu de restreindre les apports lipidiques à cet âge
- ce n'est qu'à partir de 3 ans que les besoins lipidiques évoluent progressivement
 - ▶ avec des besoins en graisses saturés à 8-12% de la ration énergétique, en lipides totaux à 35% de celle-ci et en cholestérol à 300 mg par 24h.

Sources : ANC 2001, SCF

V. Lipides dans les aliments de l'enfance → des teneurs réglementées



■ **Lipides totaux**

- ▶ une teneur encadrée pour tous les aliments infantiles.

■ **Des critères sont fixés pour les préparations pour nourrissons et préparations de suite pour les lipides suivants :**

▶ **Acides gras polyinsaturés (AGPI) :**

Famille des « Oméga 6 »	Famille des « Oméga 3 »
- Acide linoléique (C18:2 n-6) *	Acide alpha-linolénique (C18:3 n-3)
- AGPI longue chaîne n-6 <u>dont ARA</u>	AGPI longue chaîne n-3 <u>dont EPA et DHA</u>
+ Rapport Acide linoléique / Acide alpha-linolénique	
<i>(ARA) : acide arachidonique (C20:4 n-6) ; (EPA) : acide eicosapentaénoïque (20:5 n – 3) ; (DHA) : acide docosahexaénoïque (22:6 n – 3)</i>	

- ▶ **Acides gras monoinsaturés (AGMI) :** Acide érucique
- ▶ **AG saturés *** : Acide laurique et Acide myristique
- ▶ **AG trans**

* Ces critères sont également fixés pour les céréales infantiles protéinées

V.1 LIPIDES TOTAUX (1/2)



LIPIDES TOTAUX *	PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS	PRÉPARATIONS DE SUITE
	Minimum = 4,4 g/100 kcal Maximum = 6,5 g/100 kcal	Minimum = 4,0 g/100 kcal Maximum = 6,0 g/100 kcal
	CÉRÉALES INFANTILES	ALIMENTS POUR BÉBÉS
	Céréales simples, biscottes et biscuits max = 3,3 g/100 kcal Céréales à complément protéinique : max = 4,5 g/100 kcal	(1) max = 6 g/100 kcal (2) max = 4,5 g/100 kcal
(1) (2) teneurs selon type de produit - légende page suivante		

* directives 2006/141/CE et 2006/125/CE

V.1 LIPIDES TOTAUX (2/2)



- **Pour les ALIMENTS POUR BÉBÉS :**

→ **une teneur réglementée selon le type de recette**

(1) Teneur maximum en lipides = 6 g/100 kcal

- ▶ Si la viande ou le fromage sont les seuls ingrédients mentionnés dans la dénomination du produit ou s'ils sont mentionnés en premier lieu dans la dénomination.

(2) Teneur maximum en lipides = 4,5 g/100 kcal

- ▶ Pour les autres produits

SCF – 1991 : « dans les aliments de diversification, la contribution des lipides ne devrait pas dépasser 4.5 g/100 kcal. Mais pour les préparations de viande, il est nécessaire de prévoir des seuils supérieurs (6.0 g/100 kcal) du fait de la teneur en lipides de la viande (ex. bœuf : 7 g/100 kcal). »

V.2. Acides gras polyinsaturés (AGPI) → Acide linoléique (C18:2 n-6)



**Acide
linoléique ***
(C18:2 n-6)

PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS PRÉPARATIONS DE SUITE

Minimum = 300 mg/100 kcal
Maximum = 1200 mg/100 kcal
(sous forme de glycérides = linoléates)

CÉRÉALES INFANTILES

**Céréales à complément protéinique à teneur en lipides
entre 3,3 et 4,5 g/100 kcal :**

Minimum = 300 mg/100 kcal
Maximum = 1200 mg/100 kcal

** directives 2006/141/CE et 2006/125/CE*

V.2. Acides gras polyinsaturés (AGPI)

→ Acide linoléique (C18:2 n-6)



▪ SCF 2003 (Préparations pour nourrissons et de suite)

- ▶ **La teneur minimum en acide linoléique** est bien au-dessus de ce qui est nécessaire pour éviter les déficiences (environ 1% de l'énergie)
- ▶ **La teneur maximum en acide linoléique** prend en compte le fait que des apports trop élevés d'acide linoléique pourraient avoir des effets adverses sur plusieurs fonctions telles que le métabolisme des lipoprotéines, les fonctions immunitaires ...

▪ ANC 2001

- ▶ **Le régime pauvre en acide linoléique** entraîne une diminution du gain de poids journalier, une kératinisation de la peau qui prend un aspect sec et squameux, des lésions eczémateuses et une perte des cheveux. Ces symptômes sont corrigés par un apport d'acide linoléique (18:2 n-6) ou d'acide arachidonique (20:4 n-6).

V.2. Acides gras polyinsaturés (AGPI)

→ Acide alpha-linolénique (C18:3 n-3)

→ Rapport acide linoléique/A. α -linoléinique



Directive 2006/141/CE	PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS PRÉPARATIONS DE SUITE
Acide alpha-linolénique (C18:3 n-3)	Minimum = 50 mg/100 kcal
RAPPORT Acide linoléique/A. α -linoléinique	Minimum = 5 Maximum = 15

ANC 2001 : les enfants sont, comme tous les mammifères, incapables de synthétiser les AG précurseurs des séries n-6 et n-3. Ils sont dépendants d'un apport extérieur alimentaire. Les AG essentiels sont nécessaires au développement cérébral et à la maturation des fonctions neurosensorielles.

ESPGHAN 2005 : le ratio [5,15] est recommandé pour assurer un équilibre adéquat entre l'acide linoléique et l'acide alpha-linolénique et de leurs dérivés métaboliques (LC-PUFA et éicosanoïdes).

V.3 Acides gras polyinsaturés longue chaîne

→ AGPI longue chaîne (n-6) dont ARA

→ AGPI longue chaîne (n-3) dont EPA et DHA



Directive 2006/141/CE	PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS PRÉPARATIONS DE SUITE	
LCP ou AGPI longue chaîne n-6 (C20 et C22)	Maximum = 2% de la teneur totale en MG	
	ARA	Maximum = 1% de la teneur totale en MG
AGPI longue chaîne n-3 (C20 et C22)	Maximum = 1% de la teneur totale en MG	
	EPA & DHA	teneur EPA ≤ teneur DHA
	DHA & LCP n-6	teneur DHA ≤ teneur LCP n-6
<p>(ARA) : acide arachidonique (C20:4 n-6) (EPA) : acide eicosapentaénoïque (20:5 n – 3) (DHA) : acide docosahexaénoïque (22:6 n – 3)</p>		

V.3 Acides gras polyinsaturés longue chaîne

→ AGPI longue chaîne (n-6) dont ARA

→ AGPI longue chaîne (n-3) dont EPA et DHA



▪ ANC 2001

▶ **Spécificité nutritionnelle de l'enfant par rapport à l'adulte :**

- organisme en croissance et immaturité physiologique
- traduction de cette croissance par un dépôt et une mise en réserve des éléments constitutifs tissulaires dont les AGPI.

▶ **Le cerveau, la moelle épinière, les nerfs périphériques, les organes sensoriels sont particulièrement riches en AGPI-LC n-3.**

- La phase de développement et de maturation de ces tissus neurosensoriels se produit surtout pendant le troisième trimestre de la grossesse ; se poursuit quelques semaines après la naissance et va correspondre à une incorporation importante de ces acides gras au niveau des membranes cellulaires.

▶ **Il se dépose en moyenne dans le cerveau 4-5 mg d'acide docosahexaénoïque (DHA) par semaine pendant la première année de vie.**

▪ SCF 2003 : DHA - un bénéfice potentiel sur l'acuité visuelle

▪ ESPGHAN 2008 : la consommation de DHA pendant la période de diversification pourrait influencer la capacité visuelle à court terme.

V.4 Acides gras monoinsaturés (AGMI) et acides gras saturés (AGS)



PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS PRÉPARATIONS DE SUITE			CÉRÉALES INFANTILES Céréales à complément protéinique à teneur en lipides entre 3,3 et 4,5 g/100 kcal
Acides gras monoinsaturés*	Acide érucique	Max = 1% des MG	
Acides gras saturés*	Acide laurique	Max = 20% des MG isolément ou ensemble	Max = 15% des MG
	Acide myristique		Max = 15% des MG

* directives 2006/141/CE et 2006/125/CE

V.5 Acides gras trans



Directive 2006/141/CE	PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS PRÉPARATIONS DE SUITE
Acides gras trans	Teneur en isomères trans d'acides gras : Max = 3% de la teneur totale en matières grasses
NORME CODEX STAN 72 révisée 2007 : "La limite maximale autorisée de 3% d'acides gras trans est destinée à permettre l'utilisation de la matière grasse du lait dans les préparations pour nourrissons". "Les huiles et les graisses commercialement hydrogénées ne doivent pas être utilisées dans les préparations pour nourrissons".	
NORME CODEX STAN 074-1981, RÉV. 1 – 2006	CÉRÉALES INFANTILES
Acides gras trans	L'utilisation de lipides partiellement hydrogénés est interdite pour ces produits.

VI. Données de consommation

→ Etude SFAE/ Tns Sofrès/ Fantino 2005



■ Des données de consommation issues de l'étude SFAE/ TNS Sofrès/ Fantino 2005

- Une étude reconduite tous les 8 ans depuis 1981 selon la même méthodologie (1981, 1989, 1997, 2005) en janvier/mars, de manière à permettre un suivi des évolutions. Une étude unique en France.
- Menée sur un échantillon représentatif d'enfants « non allaités » et « non en crèche ou garde collective » au moment de l'enquête.
- Un recrutement selon la méthode des quotas réalisé par la TNS SOFRES de manière à constituer des classes d'âges de 60 enfants en moyenne.
- **2005** : 713 enfants répartis en 11 classes d'âge avec une classe d'âge supplémentaire par rapport aux éditions précédentes (celle des 30-36 mois).
- **Un Volet « comportement »** réalisée à domicile par la TNS SOFRES sur la base de 2 questionnaires en face à face.
- **Un Volet « consommation »** : un relevé alimentaire détaillé sur 3 jours consécutifs avec l'établissement d'un bilan des apports nutritionnels pour chaque enfant qui permettent de cerner, au sein de chaque classe d'âge :
 - ▶ Les **apports moyens en Energie, P, G, L, vitamines et minéraux**
 - ▶ La **contribution des différentes catégories d'aliments** aux apports nutritionnels

VI. Données de consommation

→ Etude SFAE/ Tns Sofrès/ Fantino 2005



Un recul de 25 ans

- **Enquête de 1981 :**
649 enfants âgés de 0 à 24 mois
- **Enquête de 1989 :**
499 enfants âgés de 0 à 18 mois
- **Enquête de 1997 :**
660 enfants âgés de de 0 à 30 mois
- **Enquête de 2005 :**
713 enfants âgés de de 0 à 36 mois

Réalisée selon une même méthodologie :

- ➔ **TNS Sofrès** pour la méthodologie d'enquête
- ➔ **Université de Dijon** pour les volets nutritionnels (M. le Professeur Fantino en 2005)
- ➔ **Le SFAE** pour les données sur les aliments infantiles et le financement
- ➔ **L'AFSSA** pour les données de composition sur les aliments courants et un partage des données recueillies.

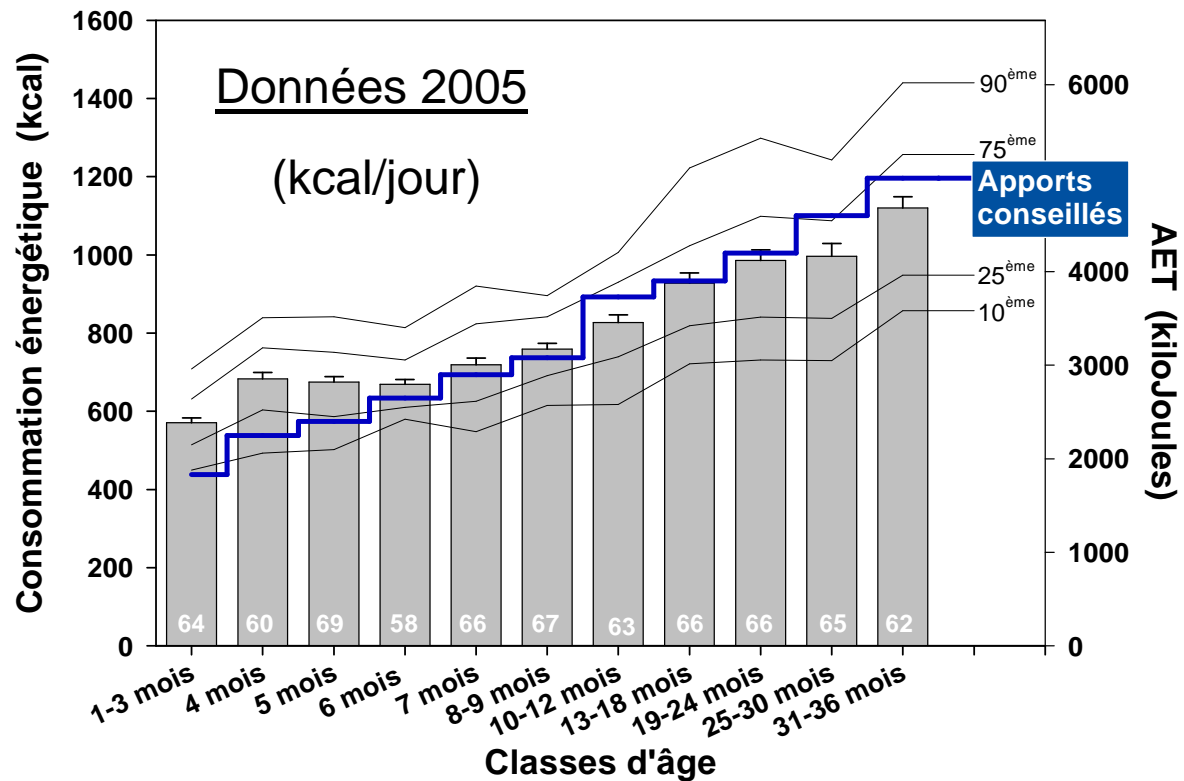
VI.1 Données de consommation

→ Apports énergétiques totaux (AET) : 2005



En 2005, à partir de 6 mois : les AET sont proches des recommandations.
mais à partir de 25-30 mois, les AET sont inférieurs aux recommandations.

Apports énergétiques journaliers



Analyse :

Entre 6 mois et 10-12 mois, les aliments de l'enfance contribuent majoritairement aux AET.

- 6 mois : 85% des AET
- 10-12 mois : 60% des AET

A partir de 13-18 mois, les aliments courants contribuent majoritairement aux AET.

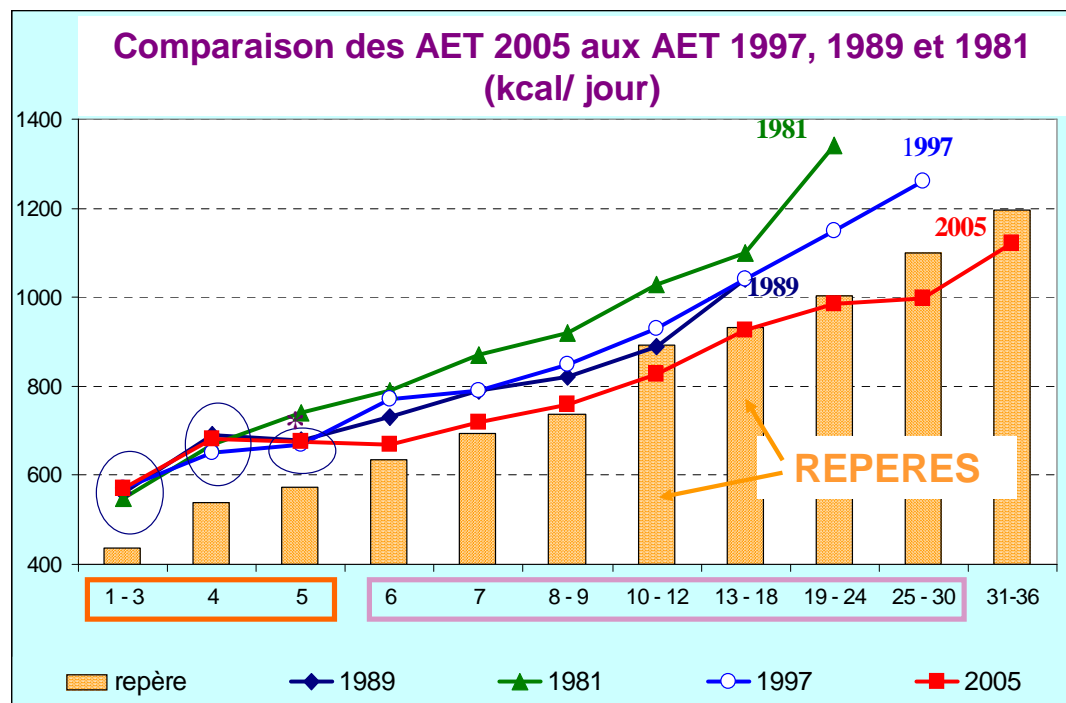
- 13-18 mois : 64% des AET
- **25-30 mois** : 90% des AET.

Source : © « Etude TNS-SOFRES 2005 / Université DE BOURGOGNE - Pr M. FANTINO POUR LE SYNDICAT FRANÇAIS DES ALIMENTS DE L'ENFANCE - Volet « Consommation » (mars 2005) ».

VI.1 Données de consommation

→ Apports énergétiques (AET) : évolution

En 2005, on observe une baisse significative des AET, à partir de 6 mois, par rapport à ceux relevés en 1997, 1989 et 1981 et qui rejoignent les apports recommandés.



Analyse : cette amélioration est liée à l'évolution des produits et à un meilleur comportement alimentaire observé depuis 97. Les aliments de l'enfance sont utilisés plus tardivement avec une plus grande contribution aux AET, par rapport à 1997.

2005 : une plus forte consommation,

- des **préparations de suite** de 6 mois (56% des AET versus 39% en 97) à 10-12 mois (20% des AET vs 8% en 97)
- du **lait de croissance** de 10-12 mois à 13-18 mois (17% des AET vs 1% en 97)
- des **aliments pour bébé** jusqu'à 10-12 mois (60% des AET vs 36% en 97).

Source : © « Etude TNS-SOFRES 2005 / Université DE BOURGOGNE - Pr M. FANTINO POUR LE SYNDICAT FRANÇAIS DES ALIMENTS DE L'ENFANCE - Volet « Consommation » (mars 2005) ».

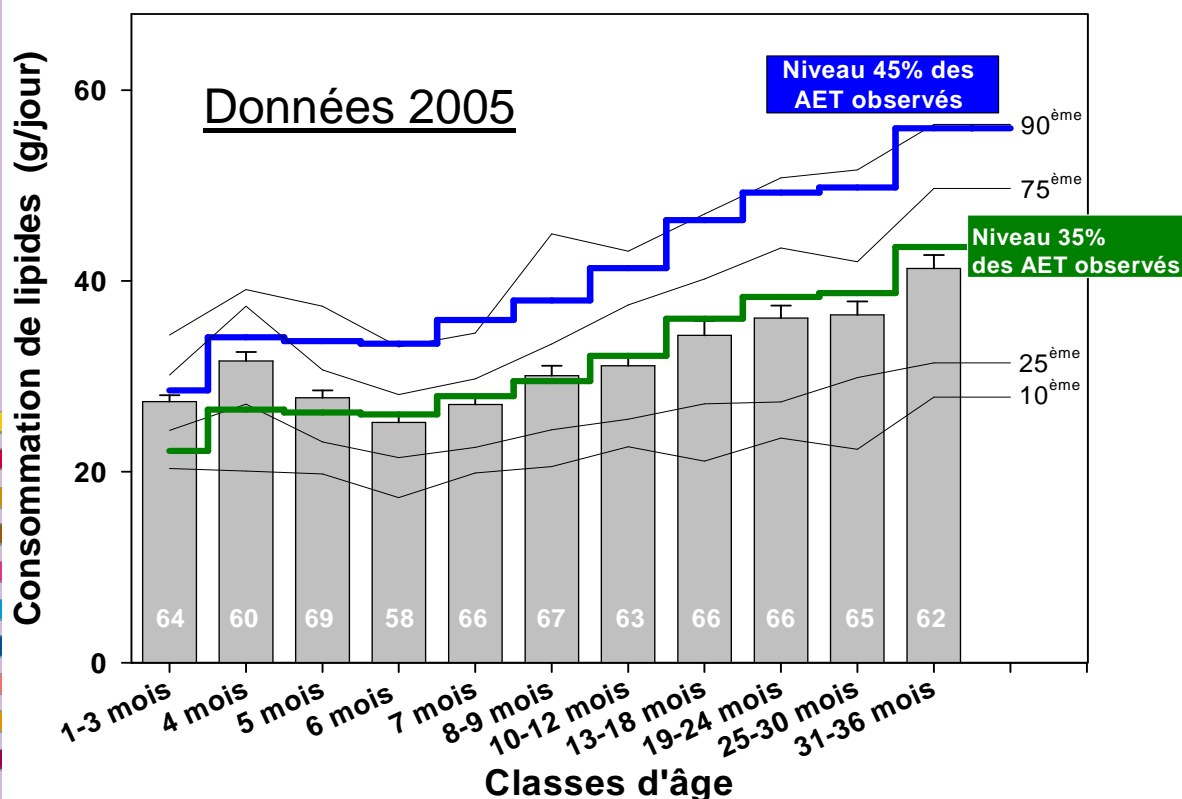
VI.2 Données de consommation

→ Apports en lipides (g/jour)

La consommation de lipides n'est pas suffisante :

- dès 5 mois, les lipides contribuent à moins de 45% des AET.
- à partir de 13-18 mois, ils sont inférieurs à 35% de l'AET.

Apports lipidiques



ANC 2001 - Lipides

Jusqu'à 3 ans :

→ 45-50% de l'AET

A partir de 3 ans :

→ 35% de l'AET

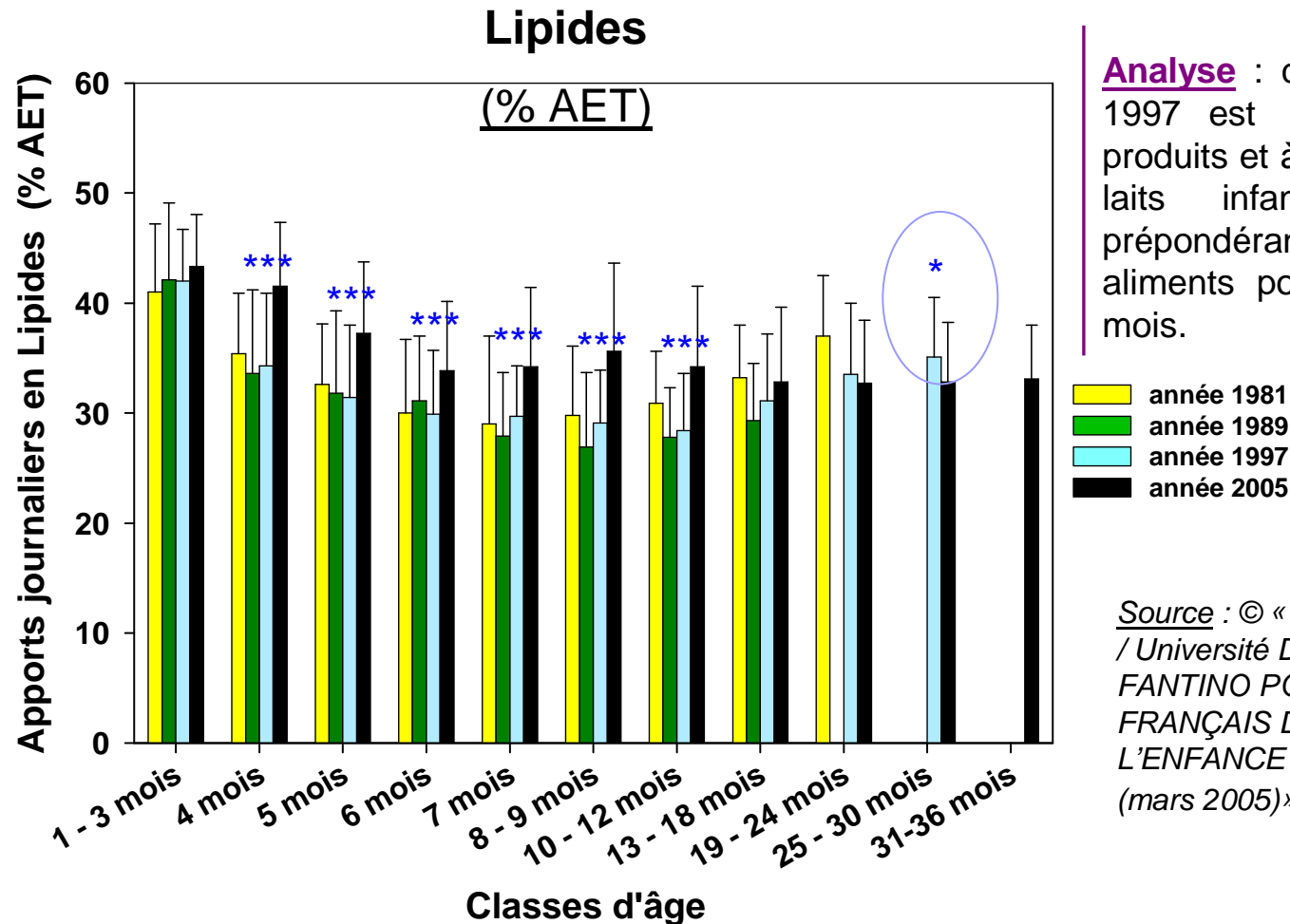
Source : © « Etude TNS-SOFRES 2005 / Université DE BOURGOGNE - Pr M. FANTINO POUR LE SYNDICAT FRANÇAIS DES ALIMENTS DE L'ENFANCE - Volet « Consommation » (mars 2005) ».

VI.2 Données de consommation

→ Evolution des apports en lipides (% AET)



En 2005, jusqu'à 10-12 mois, des apports en lipides supérieurs à ceux de 1997, 1989 et 1981. A partir de 25-30 mois, une baisse de la contribution des lipides aux AET est observée par rapport à 97.



Analyse : cette amélioration depuis 1997 est liée, à l'évolution des produits et à un usage plus tardif des laits infantiles avec le rôle prépondérant du lait de suite et des aliments pour bébés jusqu'à 10-12 mois.

■ année 1981
■ année 1989
■ année 1997
■ année 2005

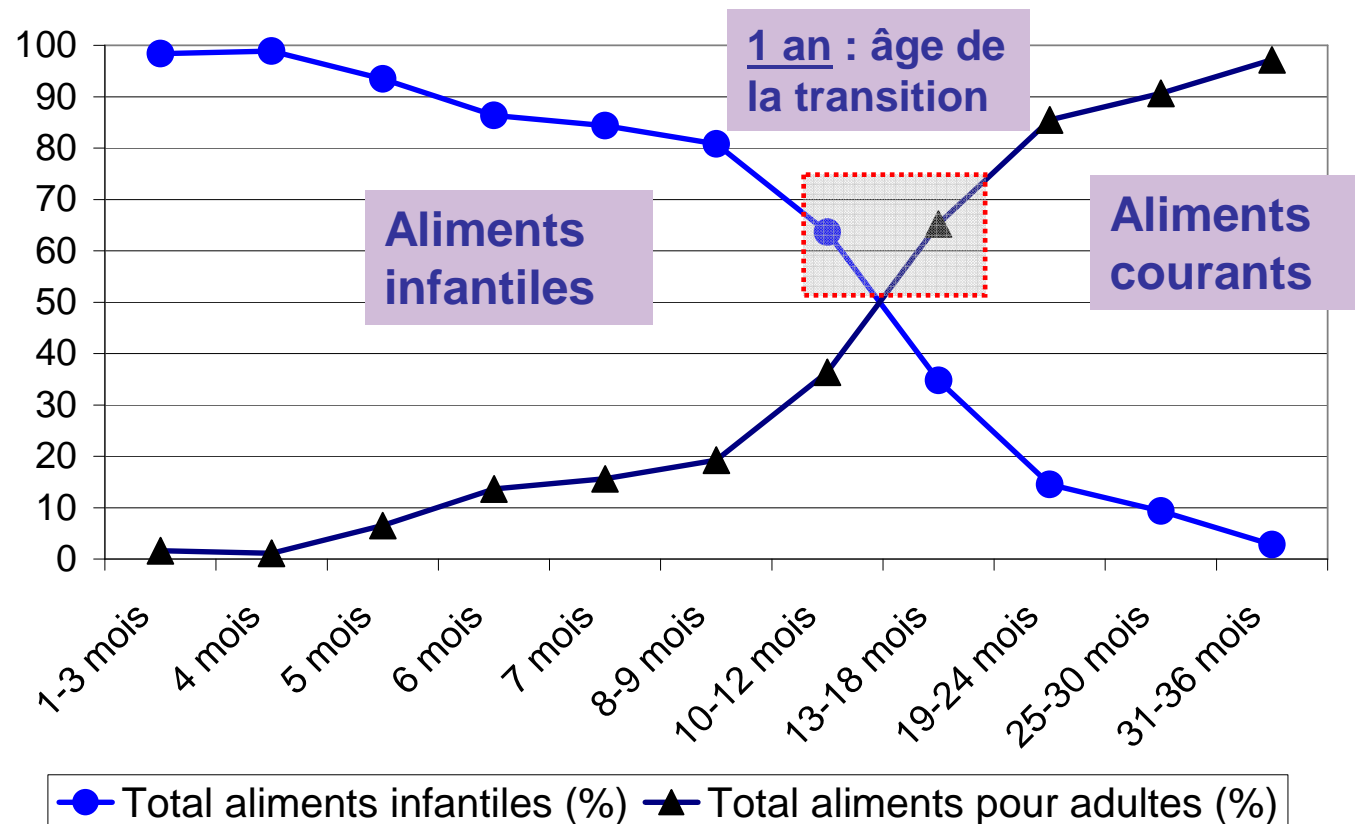
Source : © « Etude TNS-SOFRES 2005 / Université DE BOURGOGNE - Pr M. FANTINO POUR LE SYNDICAT FRANÇAIS DES ALIMENTS DE L'ENFANCE - Volet «Consommation» (mars 2005) ».

VI.3 Données de consommation

→ Lipides : Contribution des catégories d'aliments



Contribution aux apports en lipides totaux (2005)



Jusqu'à 10-12

mois : les aliments infantiles contribuent majoritairement aux apports en lipides.

A partir de 13-

18 mois, la contribution des aliments courants devient majoritaire.

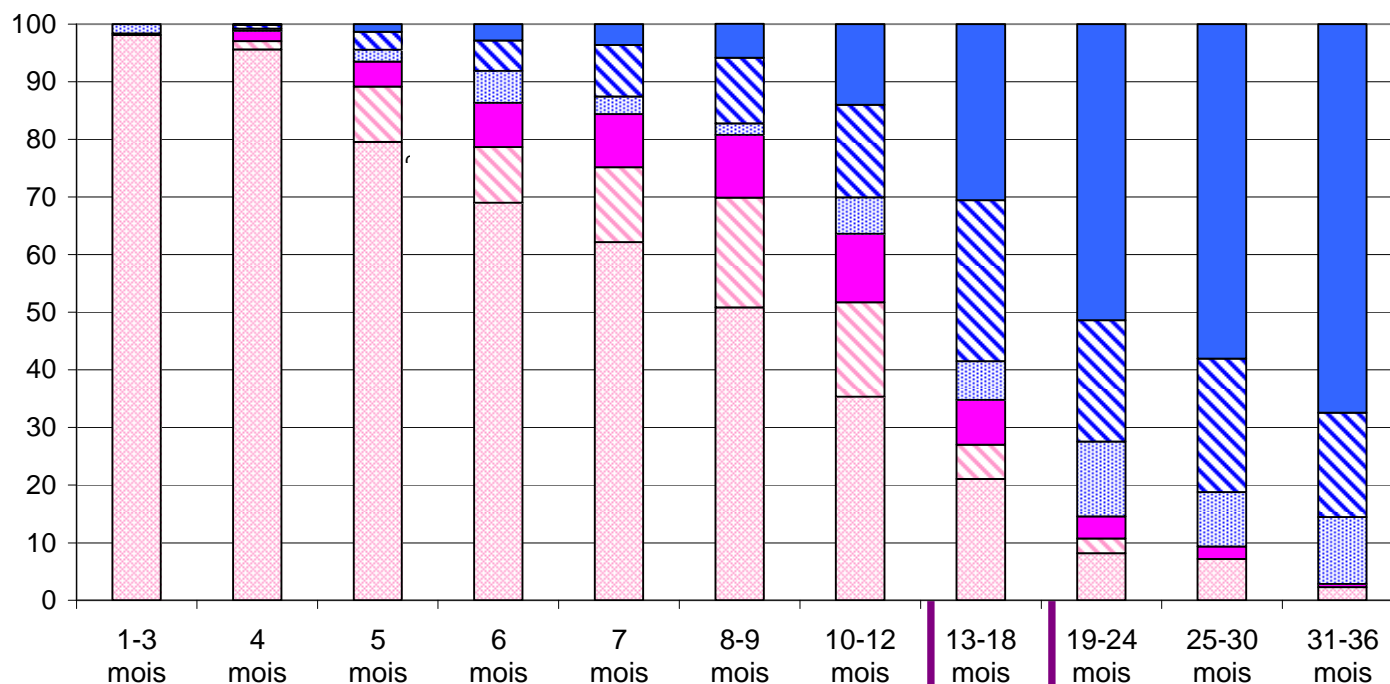
Source : © « Etude TNS-SOFRES 2005 / Université DE BOURGOGNE - Pr M. FANTINO POUR LE SYNDICAT FRANÇAIS DES ALIMENTS DE L'ENFANCE - Volet «Consommation» (mars 2005) ».

VI.3 Données de consommation

→ Lipides : Contribution des catégories d'aliments



Apport en Lipides totaux : contribution des différentes catégories aliments (%)



■ Aliments de diversification non lactés
■ Desserts lactés infantiles
■ Laites infantiles

■ Aliments courants non lactés
■ Laitages courants et fromages
■ Lait courant

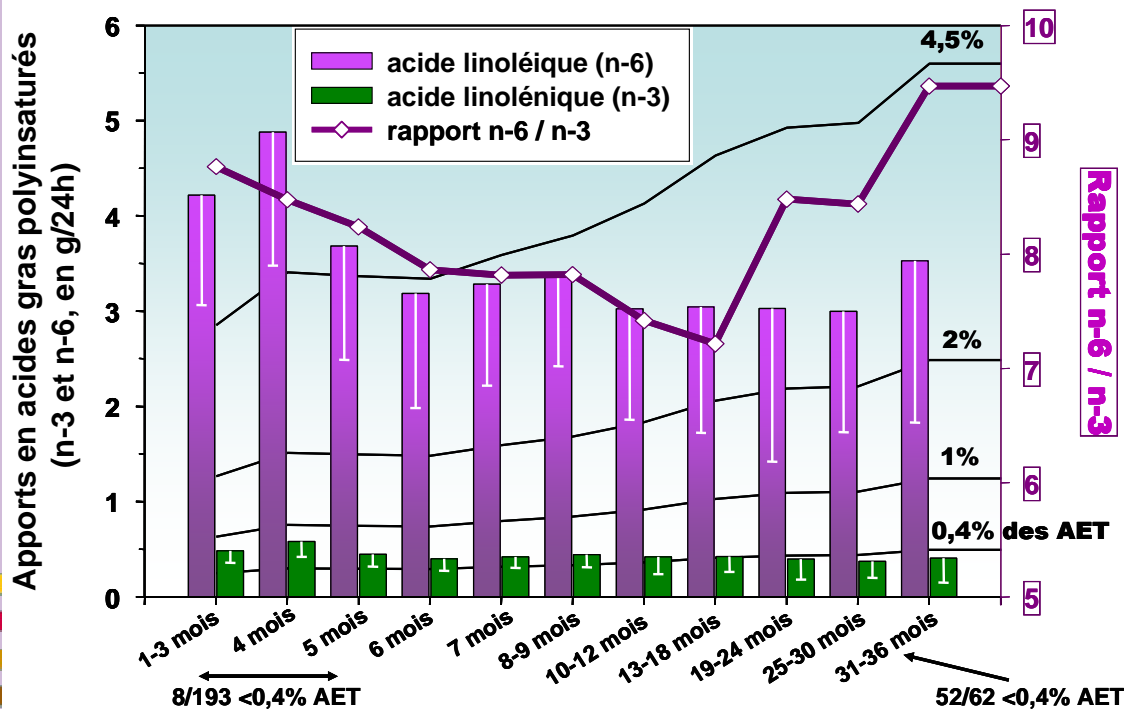
VI.4 Données de consommation

→ Acide linoléique (C18:2 n-6)

→ Acide alpha-linolénique (C18:3 n-3)



Le Syndicat Français des Aliments
de l'Enfance



Source : © « Etude TNS-SOFRES 2005 / Université DE BOURGOGNE - Pr M. FANTINO POUR LE SYNDICAT FRANÇAIS DES ALIMENTS DE L'ENFANCE - Volet « Consommation » (mars 2005) ».

Acide linoléique

Des apports satisfaisants :

- **Jusqu'à 8-9 mois**, ils sont supérieurs ou proches de 4,5% des AET
- **A partir de 10-12 mois**, ils sont supérieurs à 2% des AET.

Acide alpha-linolénique

- **Jusqu'à 10-12 mois**, des apports compris entre 1% et 0,4% des AET
- **A partir de 18 mois**, des apports qui deviennent inférieurs à 0,4% des AET.

Un rapport acide linoléique / acide alpha-linolénique satisfaisant (compris entre 5 et 10) malgré des apports faibles en acide alpha-linolénique à partir de 13-18 mois.

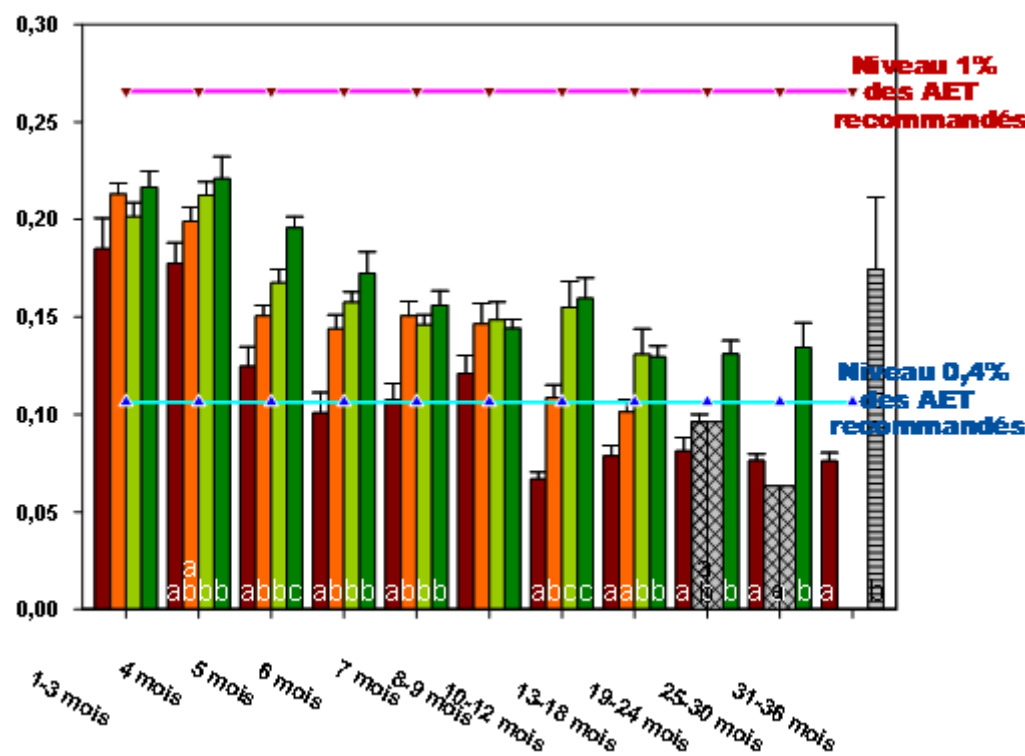
VI.4 Données de consommation

→ Contribution des préparations infantiles dans les apports en acide alpha-linolénique



Le Syndicat Français des Aliments
de l'Enfance

Les apports en acide alpha-linolénique sont d'autant plus importants que les enfants consomment plus de laits infantiles.
Après l'âge de 18 mois, seuls les enfants bénéficiant encore d'un apport significatif de laits infantiles (lait de croissance) ont des apports atteignant ou dépassant la recommandation de 0,4% des AET.

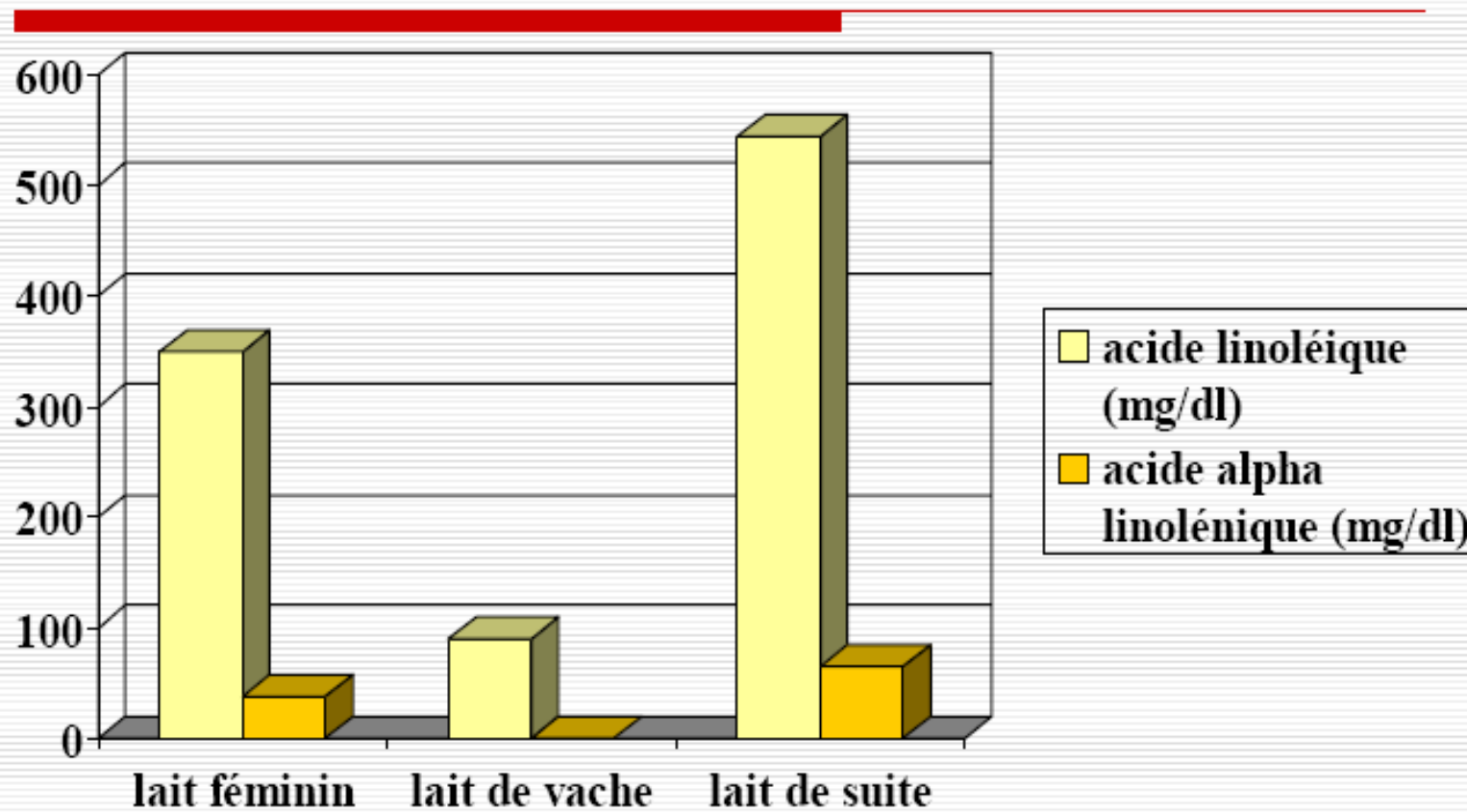


- < 25^{ème} percentile ou comso. de lait inf. nulle
- 25 <> 50^{ème} percentile
- 50 <> 75^{ème} percentile
- > 75^{ème} percentile
- 0 < conso lait < 75^{ème} perc.
- Reste de l'effectif

Source : Tri complémentaire des données 2005 en fonction des quantités de lait consommées (4 sous-groupes constitués par classe d'âge) (Rapport n° 2 de M. Fantino):

VI.4 Données de consommation → composition en acides gras essentiels des différents laits

Acides gras essentiels



VII. Conclusion : Lipides chez les 0-3 ans , une problématique à part



- **Les nourrissons et enfants en bas âge ont des besoins nutritionnels spécifiques et notamment en matière de lipides :**
 - ▶ Les lipides représentent jusqu'à 3 ans, une source essentielle d'énergie et d'acides gras essentiels nécessaires à la croissance, au développement cérébral et à la maturation des fonctions neurosensorielles.
 - ▶ Une nécessité d'apports lipidiques plus élevés que pour les adultes. La contribution des lipides aux AET devrait représenter 45 à 50% de l'AET jusqu'à 3 ans. Ce n'est qu'à partir de 3 ans, que ces besoins évoluent pour atteindre 35% des AET.
 - ▶ Toute limitation des apports en lipides (au niveau de 30% tel qu'il est recommandé pour les adultes) n'est pas appropriée pour le jeune enfant. Sa croissance en dépend.

- **Or, les données de consommation « SFAE/ TNS Sofrès/ Fantino 2005 » montrent :**
 - ▶ des apports insuffisants en lipides/AGE avec le passage trop rapide à l'alimentation adulte entre 1 et 3 ans.
 - ▶ une contribution des lipides aux AET de 35% bien avant 3 ans.
 - ▶ une meilleure couverture des besoins en lipides chez les enfants consommateurs d'aliments infantiles.

VII. Conclusion : Lipides chez les 0-3 ans , une problématique à part



■ **La Problématique Lipides 0- 3 ans**

- ▶ ne vise pas à réduire les apports en lipides et acides gras essentiels des nourrissons et enfants en bas-âge mais à les augmenter.

■ **Pistes d'amélioration possibles**

- ▶ Réflexion sur la pertinence d'augmenter les teneurs en lipides et des acides gras essentiels des aliments infantiles lors de la révision de la réglementation des céréales infantiles et des aliments pour bébés qui aura lieu, sous peu, au niveau européen pour tenir compte de l'évolution des données scientifiques depuis 1996.
- ▶ Poursuivre les efforts de promotion/diffusion, auprès des mères, des messages PNNS 0-3 ans pour favoriser un passage moins précoce à l'alimentation des plus grands.
- ▶ Favoriser la consommation du lait de croissance jusqu'à 3 ans afin de continuer à couvrir les besoins en minéraux, vitamines et en acides gras essentiels du jeune enfant (en retardant encore davantage le passage trop précoce au lait de vache).
- ▶ Valorisation de la consommation des aliments spécifiques bébés en alternative des denrées alimentaires courantes destinées aux plus grands.