



Tout, vous saurez tout





sur les petits pots

Beaucoup de parents leur font confiance. A tort ou à raison? famili a mené l'enquête. Nous avons passé une journée dans une usine et interrogé pour vous des grands noms de l'alimentation infantile. Le couvert est mis... A table!

Par Dominique Henry





Itinéraire **d'un petit pot bio**

Aussi bon que le fait maison, les petits pots bio ? Pour tout savoir sur ce qu'ils contiennent et la façon dont ils sont préparés, nous avons décidé d'aller voir sur place. Direction le Limousin, où Babybio nous a ouvert ses portes.

C'est une usine qui fleure bon la campagne, une « petite usine au milieu de la prairie ». Nous sommes à Mérinchal, hameau blotti au pied du plateau des Millevaches, à la lisière de la Creuse et du Puy-de-Dôme. C'est là que Babybio fabrique sa gamme de petits pots bio : pas moins de 33 recettes salées ou sucrées qui s'invitent au menu de nos enfants dès qu'ils sont en âge d'avaler autre chose que du lait. Mais comment sont-ils fabriqués ? Quel chemin suivent-ils avant d'arriver sur nos tables ? C'est ce que nous allons découvrir.

Poussons la porte...

Notre guide s'appelle Sébastien Chazette. Chez Babybio, ce jeune papa est le responsable de la production. Sur ses pas, nous allons pousser la porte qui sépare le monde familial des bureaux de celui, autrement plus mystérieux, de l'unité de production. Première surprise : ici, tout est blanc du sol au plafond. L'ambiance évoque davantage l'hôpital que l'usine. Nous pénétrons dans la salle de change, où nous allons sacrifier au rituel quotidien de la

« désinfection ». Avant d'entrer dans les zones où les matières premières sont à nu, il faut se laver soigneusement les mains, enfiler une blouse blanche, quitter ses chaussures de ville pour des chaussons immaculés et coiffer une charlotte bleue. Pour les adeptes du poil au menton, un masque à barbe vient compléter la tenue !

Bienvenue au pays des Schtroumpfs

Un passage sur le tapis moussant... et nous entrons dans un monde peuplé de blouses blanches et de bonnets bleus. Chacun s'active, concentré sur sa tâche. Première étape : déballer et nettoyer les pots en verre qui arrivent en quantités énormes sur des palettes. Au bruit de la chaîne de production – qui nous accompagnera durant toute la visite – s'ajoute ici le cliquetis assourdissant du verre. On comprend pourquoi les employés portent des bouchons d'oreilles ! Chaque pot est vérifié manuellement. « L'ennemi, c'est le petit morceau de verre, explique Sébastien Chazette. Si on en trouve un, on arrête tout, on nettoie intégralement et on redémarre la ligne ! » Une fois la

vérification faite, les pots s'engagent sur le tapis roulant. Une première buse injecte de l'eau pour les laver, une seconde, de l'air pour les sécher.

C'est quoi, cette cocotte géante ?

En cuisine, maintenant ! Ici, on appelle ça la salle de préparation. Sur le planning, aujourd'hui, figurent pas moins de sept préparations. Entre les différentes recettes (légumes-pâtes, carotte-potimarron-riz, crème pomme-biscuit, légumes-jambon...), la totalité du matériel (cuves, machines, cuiseur) est lavée et les ouvriers changent de tenue. Pour l'heure, c'est une demi-tonne de brocolis qui s'avance et qui bascule dans le cuiseur. Cette énorme cuve à double paroi permet de cuire les aliments comme au bain-marie. On entre le programme de la recette dans l'ordinateur : c'est parti. Plutôt que d'introduire de l'eau dans la préparation, on y injecte de la vapeur. « Sans vapeur, les purées de légumes seraient dures comme du béton », souligne Sébastien Chazette. Les légumes sont ensuite transformés en purée et passent dans la salle de conditionnement... par un tuyau qui traverse le mur. Lui aussi est lavé et rincé entre deux préparations.

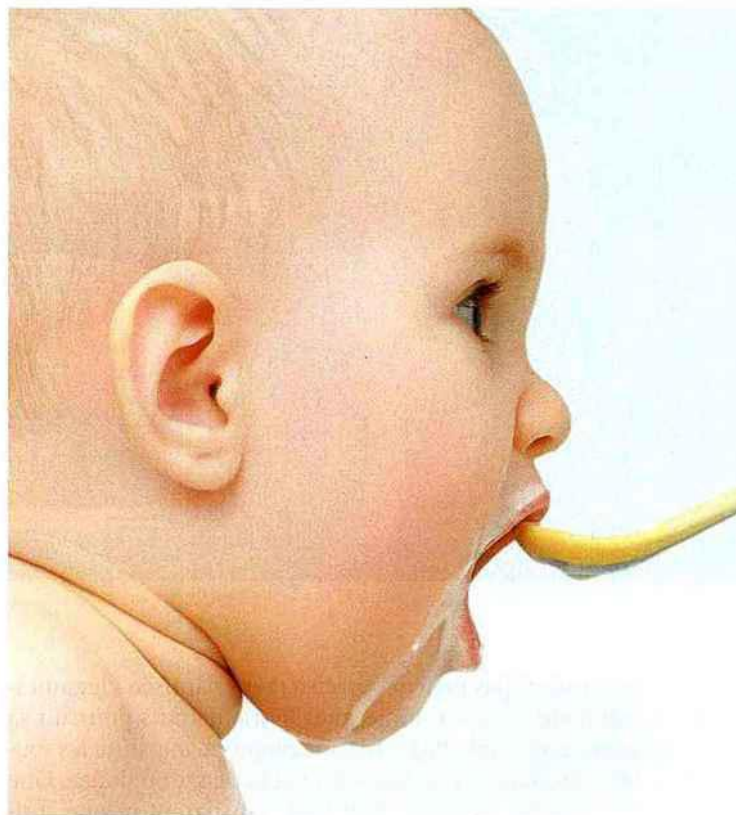
Contrôles, s'il vous plaît !

Avec toutes les précautions qui ont été prises, il est quasiment impossible qu'un corps étranger se soit introduit dans les aliments. Mais on va quand même vérifier. Aimant (pour repérer une éventuelle particule de métal), filtre..., aucun élément indésirable ne passera ! Un détecteur contrôle que les pots de verre qui s'avancent sur le tapis roulant sont bien en place. Un pot un peu bancal, et c'est toute la chaîne qui est désorganisée. Tour à tour, les petits pots s'avancent sous la doseuse qui les remplit de purée encore chaude. Reste à les fermer. Direction un drôle de caisson translucide dans lequel s'entassent des milliers de capsules en vrac. Celles qui sont bien positionnées pour passer dans l'encapsuleuse grimpent le long d'un rail, les autres retombent et recommencent leur course jusqu'à ce qu'elles se présentent dans le bon sens. A l'encapsuleuse de jouer. Pschitt, une petite injection de vapeur sur le dessus de la purée pour créer une barrière de protection. Pschitt, une autre sur la capsule pour en ramollir le joint et faciliter la création du filet de serrage. La capsule est en place ! Mais, avant de poursuivre leur course, les petits pots doivent passer au détecteur de corps étrangers pour vérifier encore une fois qu'aucun débris indésirable ne s'y est glissé.

Haute technologie

« Ce que vous voyez là, c'est un système à double faisceau, explique notre guide, un brin fiérot. On croise les faisceaux pour obtenir une image en trois dimensions. Ce qu'on cherche, c'est un petit fragment de verre dans un pot en verre. Sans 3D, ce serait impossible à repérer. » Rien

à signaler ? Les pots peuvent passer au datage : sur leur couvercle, on inscrit la date de fabrication, la date optimale de consommation, le numéro du lot, etc. Pour ça, on utilise une encre thermostatique. Elle passe du noir au bleu sous l'effet de la chaleur. Ainsi, les ouvriers n'auront ensuite qu'un simple coup d'œil à donner pour vérifier que chaque petit pot est bien passé en stérilisation. Direction la salle d'autoclavage. On fait répéter trois fois à notre guide. Autoclavage... Quèsaco ? Sébastien Chazette se dirige vers une énorme citerne. L'autoclave, c'est ça. Ni plus ni moins qu'un stérilisateur géant. La stérilisation se fait par ruissellement d'eau. « Les pots montent à très haute température, précise-t-il. Lorsqu'ils sortent, ils sont à près de 35 °C. Il va falloir leur laisser quelques heures pour refroidir et perdre leur humidité. » Encore une série



de contrôles sur la stérilisation, sur le « pop » d'ouverture, sur la force de serrage de la capsule (les mamans doivent ouvrir le pot facilement, mais pas trop) et on passe à la dernière étape : l'emballage.

Li-bé-rez les petits pots !

En rangs serrés, nos petits pots partent maintenant se faire étiqueter. Un détecteur de code vérifie que le lot d'étiquettes est le bon et que la compote de pommes ne



se retrouve pas malencontreusement baptisée « légumes-cabillaud », par exemple, puis la file de pots poursuit sa route vers l'emballage. Là, une première machine les soulève par paires et les range en packs de six ou douze. Une seconde les recouvre d'un film transparent et une troisième appose l'étiquette qui va permettre d'identifier le lot de fabrication. Cette fois, nos brocolis cuits du matin sont prêts à quitter l'usine. Partir ? Ah non, pas si vite ! Pas sans un dernier contrôle ! Ce qu'on veut savoir, pour finir, c'est comment les petits pots « vieillissent ». On en sélectionne donc un dans chaque lot. Direction le laboratoire, où on va s'assurer de leur stabilité microbiologique et vérifier qu'ils offrent une qualité gustative maximale. C'est tout bon ? Feu vert ! Chez Babybio, on appelle ça « la libération » des petits pots...

Quel goût ça a ?

« Tout dépend des recettes, mais les petits pots bio se rapprochent du fait maison, assure Christelle Planes, responsable marketing et communication chez Babybio. Les légumes seuls perdent un petit peu de goût – sans doute à cause de la stérilisation – mais, dès que la recette est plus élaborée (légumes-viande ou légumes-poisson), le goût est comparable à ce qu'on cuisine chez soi. Parfois, on fait même mieux, notamment pour les desserts lorsqu'on a des fruits exceptionnels ! » Allez, on teste. Verdict : le canard fermier a un vrai bon goût de volaille et la crème pomme-biscuit est à se lécher les babines. Pour un peu, on trouverait les petits pots vraiment... petits !

Les industriels **sur** **le grill** Des mamans posent leurs questions

On est bien contents de les trouver quand on n'a pas le temps de cuisiner, mais ça ne nous empêche pas de nous interroger. Ces questions, pourquoi ne pas les poser aux fabricants? C'est ce que nous avons fait!



écouté leurs doutes et leurs craintes... et les avons transmis aux fabricants de produits infantiles. A eux la parole!

Equilibre nutritionnel

Avec un petit pot, mon enfant a-t-il tout ce dont il a besoin? Pas trop de sucres? Ni de sel? Ni de matières grasses? Et les vitamines?

Ce qu'il faut savoir Tous les fabricants de produits infantiles sont soumis à la même réglementation. Très stricte, elle encadre la composition nutritionnelle des petits pots et petits plats en termes de glucides, lipides, protéines, vitamines et minéraux. Autrement dit, avec un pot de bœuf-carottes pour le déjeuner, par exemple, vous êtes sûre de donner à votre bébé les nutriments dont il a besoin: ni trop ni trop peu.

Par ailleurs, toujours en conformité avec la réglementation, ils ne contiennent ni colorant, ni conservateur, ni arôme artificiel. Et il y a 12,5 fois moins de nitrates dans les petits pots pour bébé que ce qui est toléré dans les plats pour adultes! Enfin, la teneur en vitamines est garantie, même s'il s'agit en partie de vitamines de synthèse.

➔ **Babybio** Pour sa santé future, il est important de ne pas habituer un bébé au goût du sucre et du sel. Ça a toujours été la position de Babybio. Nous n'en ajoutons donc pas dans nos produits. En revanche, un bébé a besoin de matières grasses. C'est pourquoi, dans certains petits pots, nous apportons des huiles végétales bio (colza, olive).

Marie a quatre enfants, dont un bébé de 8 mois allergique aux protéines de lait. Les petits pots, elle hésite à en donner. Est-il bien certain qu'ils ne contiennent aucune trace d'allergènes? Camille, elle, se méfie des assiettes bébé. On y ajoute des additifs chimiques, ce n'est pas très sain, croit-elle savoir. Ces deux mamans ne sont pas les seules à se poser des questions. Selon une étude TNS Sofres réalisée en 2011 pour Blédina, une mère sur deux (53 %) n'a pas confiance dans l'alimentation infantile. Et les récents scandales alimentaires n'ont fait que renforcer les craintes... Les plus méfiants? Les parents de bébés. Conscients de l'importance des premiers mois pour la santé future de leur enfant, ils sont très attentifs à ce qu'ils mettent dans leur assiette. Nous avons

➔ **Nestlé** Nous avons choisi d'aller encore plus loin que la réglementation infantile en signant avec les pouvoirs publics la première charte d'engagements pour le progrès nutritionnel dans le cadre du Programme national nutrition santé. Ainsi, il n'y a pas du tout de sel dans nos petits pots avant 8 mois. Il est ensuite introduit de façon progressive. Nous portons une attention particulière à la qualité des matières grasses en choisissant un mélange d'huiles végétales qui apportent des acides gras essentiels. Et, pour donner de bonnes habitudes alimentaires, nous avons pris un engagement sur l'éveil au goût: le goût principal (fruit ou légume) doit pouvoir être reconnu sans problème dans les premiers petits pots pour bébé. Cela passe par une stricte sélection des fruits utilisés et par un mode de cuisson qui préserve la saveur des ingrédients.

➔ **Blédina** La réglementation n'indique pas les quantités d'acides gras essentiels ni la quantité minimale de légumes. Nous avons donc fixé nos propres exigences. Tous nos produits légumes ou légumes-viande contiennent des acides gras essentiels et, pour les légumes, nous avons déterminé des teneurs minimales selon les âges. En ce qui concerne le sucre, nos purées de fruits sont 100 % fruits, sans sucres ajoutés. Quand du sucre est ajouté dans certains de nos produits (desserts lactés, biscuits...), c'est toujours dans les plus faibles quantités possible de façon qu'à la fin de la journée l'enfant n'ait pas consommé trop de sucre. On le fait en toute conscience, parce que le sucre apporte du plaisir et que, se nourrir, c'est aussi une question de plaisir. Enfin, concernant les matières grasses, contrairement

aux idées reçues, il faut veiller à ce que l'alimentation des jeunes enfants en contienne suffisamment. Le problème des petits pots n'est pas qu'ils en contiennent trop..., c'est qu'ils n'en contiennent pas assez! Pour des raisons technologiques, on n'arrive pas à en incorporer suffisamment ou alors le mélange provoque un dépôt en surface qui inquiète les parents. Du coup, on leur recommande d'ajouter un filet d'huile à la préparation! C'est une spécificité Blédina: chaque fois que c'est nécessaire, on indique sur l'emballage la quantité à ajouter.

➔ **Picard** Nous nous sommes basés sur les recommandations des pédiatres pour que dans une assiette déjeuner ou dîner il y ait la quantité nécessaire de légumes, de féculents et de protéines en fonction de l'âge de l'enfant. Dans chaque assiette, nous mettons aussi un peu de matières grasses. Parfois ce sera une noisette de beurre, parfois de la crème ou un peu d'huile d'olive. Nous varions afin que l'enfant ait un peu de tout. Quant au sel, nous n'en ajoutons pas du tout.

No bisphénol dans son bol!

Les contenants en plastique, c'est pratique, mais depuis qu'on a découvert que beaucoup contenaient du bisphénol A (BPA) – une substance qui, avalée sur le long terme, a des effets endocriniens – on se méfie. Pas de panique: si, en 2008, 90 % des biberons vendus en France en contenaient, il est maintenant interdit dans tous les contenants alimentaires destinés aux 0-3 ans. Le 1^{er} janvier 2015, l'interdiction sera – en principe – étendue à tous les autres contenants.

L'huile de palme entre-t-elle dans votre mélange d'huiles végétales?

Ce qu'il faut savoir Il n'y a pas lieu de diaboliser l'huile de palme. Consommée en quantités raisonnables, elle n'est pas dangereuse pour la santé. Elle présente même un réel intérêt nutritionnel dans les laits infantiles. Elle contient en effet de l'acide palmitique, un acide gras saturé naturel présent dans le lait maternel. Or, les acides gras saturés sont essentiels pour le développement du système nerveux de l'enfant.

➔ **Babybio** Pour nos petits pots et petits plats, nous

avons uniquement recours à de l'huile de colza et de tournesol.

➔ **Nestlé** Nous utilisons l'huile de palme dans trois produits contenant du biscuit. En effet, elle est solide à température ambiante, stable à la cuisson et résistante au rancissement.

➔ **Blédina** Dans certaines céréales infantiles et certains biscuits, nous utilisons de l'huile de palme. Elle permet de limiter le phénomène d'oxydation, donc de rancissement. Nous sommes toutefois engagés dans une démarche d'élimination progressive de l'huile de palme dans les produits pour lesquels elle ne constitue pas un bénéfice nutritionnel. Ainsi, tous nos produits céréaliers sont actuellement à l'étude.

[Pour connaître toute la vérité sur l'huile de palme, rendez-vous dans famili n° 226 (décembre 2013/janvier 2014).]

Sécurité des aliments

Comment être sûr qu'on ne trouve pas du cheval à la place du bœuf dans les petits pots et petits plats? Et qu'on n'a pas utilisé des bas morceaux?

➔ **Babybio** Pour la fabrication des menus Babybio, nous utilisons uniquement des viandes d'origine française issues de filières contrôlées. C'est ainsi que depuis toujours, nous mentionnons systématiquement l'origine de nos viandes: bœuf et veau d'Aquitaine, jambon des Pays de Loire, canard et poulet fermier de France... Par ailleurs, nous imposons à



nos fournisseurs une liste détaillée des morceaux à livrer, ce qui nous permet de faire une sélection.

➔ **Nestlé** Le strict respect de la réglementation et toute l'attention portée à la qualité des ingrédients nous permettent de garantir aux parents qu'il n'y a pas de viande de cheval dans nos petits pots. Les tests ADN le confirment.

➔ **Blédina** Depuis plusieurs années, nous avons choisi de travailler avec un seul fournisseur, choisi en France. Pourquoi? Parce que le système vétérinaire français marche très bien! Nous avons mis en place un cahier des charges de qualité, avec des exigences de traçabilité supérieures à celles de la viande ordinaire. On peut déterminer l'origine du troupeau en moins de deux heures. Nous avons aussi choisi une filière spécifique dite viande bovine française. Dans ces conditions, la fraude peut difficilement exister et la viande de cheval ne peut pas se retrouver dans les petits pots.

➔ **Picard** Nous n'utilisons que de la viande bovine française et nous faisons systématiquement des tests ADN. Les bas morceaux n'entrent pas dans la composition de nos produits. Si nous utilisons des morceaux gras, le taux de protéines réglementaire ne serait pas atteint!

Le bio de l'hyper est-il le même que celui des magasins bio?

Il n'existe qu'une seule réglementation. Que vous achetiez vos petits pots en hypermarché ou dans une boutique spécialisée, les produits sont élaborés selon les mêmes contraintes et répondent aux mêmes exigences. Tous ces produits affichent le logo bio européen et sont certifiés par un organisme indépendant.

Une étude de 2012 avait révélé que les petits pots contenaient des antibiotiques destinés aux animaux. Qu'en est-il de vos produits?

➔ **Blédina** L'objectif de cette étude était de développer une méthode extrêmement sensible de mesure et pas de passer les petits pots au crible. Les résultats ont été repris, gonflés et sont arrivés sur la place publique. Oui, parce que les animaux sont soignés avec des antibiotiques, les petits pots peuvent en contenir dans des quantités extrêmement faibles. Dans cette étude, les quantités étaient tellement faibles que pour atteindre 1 g d'antibiotiques (la dose donnée à un enfant de 2 ans pour soigner une otite) il aurait fallu que le bébé consomme 160 000 petits pots! A cette échelle, il n'y a pas matière à s'alarmer.

➔ **Babybio** La réglementation biologique à laquelle Babybio est soumis interdit tout traitement préventif des animaux par antibiotiques. Si d'aventure un animal malade avait besoin d'être soigné de cette manière, la réglementation impose de doubler le temps d'attente (avant la collecte du lait, par exemple). En outre, notre plan de contrôle inclut une analyse antibiotique sur tous les lots de viandes et de poissons.

➔ **Nestlé** Nous utilisons une viande rigoureusement sélectionnée qui répond à l'exigence de sécurité alimentaire, et de haute valeur nutritionnelle.

➔ **Picard** Chez nous, c'est zéro antibiotique. Des tests sont réalisés avant la « libération des morceaux ». Ils ne partent donc pas de chez le fournisseur s'ils ne sont pas conformes à la réglementation.



d'allergène est signalée de façon claire sur nos emballages, ce qui permet aux parents de les repérer.

➔ **Blédina** La réglementation fixe une liste de 14 allergènes majeurs. Leur présence volontaire dans les petits pots doit être spécifiée sur l'étiquette (ils devront bientôt figurer en gras dans la liste des ingrédients). Mais il peut aussi y avoir des contaminations fortuites, et ce point n'est pas spécifiquement réglementé. Chez Blédina, nous faisons le maximum pour éviter que ces contaminations fortuites (dites aussi « contaminations croisées ») arrivent. Quand nous préparons plusieurs recettes, nous compartimentons les salles de façon à éviter que la poudre de lait, très volatile, ne s'échappe et ne vienne « contaminer » une recette sans lait. Et si nous achetons du riz, par exemple, nous choisissons un fournisseur qui ne travaille pas avec des céréales contenant du gluten. Mais il arrive parfois qu'un fournisseur ne puisse pas

maîtriser la contamination croisée. Dans ce cas, on le signale en bout de liste des ingrédients: « peut contenir des traces de... ».

➔ **Picard** Les allergènes présents dans nos produits sont mis en avant en gras sur l'emballage. Lorsque nous ne sommes pas sûrs qu'un allergène soit maîtrisé, nous précisons: « Le produit est élaboré dans un atelier pouvant contenir des traces de... »

Allergènes

Peut-on être certain de l'absence d'allergènes ? Comment mentionnez-vous leur présence ?

Ce qu'il faut savoir Les recommandations en termes de diversification ont beaucoup changé. Il y a quelques années, on préconisait de retarder à 9-12 mois l'introduction des allergènes pour les enfants à risque. Aujourd'hui, on conseille de les introduire sans attendre dès l'âge de la diversification (entre 4 et 6 mois). Le plus important, pour qu'ils soient bien tolérés, c'est de les incorporer en petites quantités.

➔ **Babybio** Tout aliment en soi peut malheureusement devenir allergène pour quelqu'un. Chez Babybio, nous faisons en sorte d'écartier les allergènes les plus connus (gluten, lait, œuf). Ainsi, nos petits pots, céréales, boudoirs... sont fabriqués sans gluten et sans ingrédients à base de lait ni protéines de lait. Nous évitons aussi les fruits et légumes susceptibles d'être mal tolérés par les tout-petits (kiwi, céleri).

➔ **Nestlé** La question des allergènes est strictement prise en compte par la réglementation infantile. Toute présence

Congélation

Quel est l'intérêt de la congélation par rapport à la stérilisation ?

➔ **Picard** Avec la congélation, on préserve le goût et les textures. Et, comme on ne stérilise pas, qu'on ne pasteurise pas, on conserve une bonne partie des vitamines. Nos purées de légumes ont une teneur en vitamines supérieure à celle des petits pots. La congélation permet aussi de garder aux aliments des couleurs plus vives. Au final, avec les produits congelés, on se rapproche de ce que la maman aurait pu faire elle-même avec son Babycook. Sauf que comme on congèle très vite – beaucoup plus vite qu'à la maison – il ne se forme pas de cristaux. On obtient des purées très lisses.

[A lire: les petits pots et le bio, sur famili.fr/alimentation du bébé.]

Merci à tous nos interlocuteurs. Pour Babybio, Christelle Planes, responsable marketing et communication. Pour Nestlé, Ludovic Aujogue, directeur de marque diversification infantile. Pour Blédina, Nada Galesnes, responsable sécurité aliments, et Agnès Marduel, nutritionniste, chargée de l'alimentation diversifiée. Pour Picard, Delphine Courtier, directrice marketing, achats, et recherche et développement, Géraldine Detriché, responsable marketing gamme Baby food, et Magalie Lucet, responsable qualité.