



BABY FOOD :

L'alimentation infantile, réglementations et besoins

Atelier " légumes plein champ pour le marché du frais"

Journée Nouveaux débouchés - Biowallonie
4 mai 2021



Un métier qui se développe en Belgique

- Développement du secteur “babyfood” **made in Belgium** ces dernières années.
- Approvisionnement historique Belgique > marques étrangères
- Et l’approvisionnement Belgique > Belgique ?
- **Partenariats locaux sur le long terme ; synergies**

du bon, du bio et de la qualité



Réglementation

- Enfants = public vulnérable = **protection** à travers **différentes lois**
- **Aliments pour enfants**
 - ◆ seuils exigeants pour : résidus de **pesticides**, **contaminants** et **nitrates**.
 - ◆ Garantie de résultat et non de moyens
- **BIO** : assure de multiples garanties
 - ◆ interdiction des **OGM** / **pesticides** / épaississants / colorants ...
 - ◆ **mode de production** et de transformation respectueux de **l'environnement**, du **bien-être animal** et de la **biodiversité**
 - ◆ **qualité nutritionnelle** supérieure



Différences de seuils

PESTICIDES : limite max résidus :

- **BABYFOOD**: **0,01 mg/kg** (tous les pesticides. Certains interdits)
- **BIO**: **1,5 x** la limite technique de détection des pesticides interdits en bio (inférieur au seuil pour l'agriculture conventionnelle)

NITRATES : limite max

- **BABYFOOD**: **200 mg/kg**
- **ADULTES** : **2500 mg/kg**



Contaminants

- Les teneurs maximales sont fixées pour les ingrédients bruts des denrées alimentaires.
- **Les aliments pour bébés** sont une **exception à cette règle**: les teneurs maximales sont définies pour les produits composés finaux.

(R(CE) 1881/2006) (<https://www.health.belgium.be/fr/alimentation/securite-alimentaire/contaminants-chimiques/normes-pour-les-contaminants>)

Teneurs maximales pour certains CONTAMINANTS dans les denrées alimentaires

ALIMENT ou PRODUIT	METAUX LOURDS			MYCOTOXINES
	NITRATES (mg/kg)	PLOMB (mg/kg)	CADMIUM (mg/kg)	PATULINE (µg/kg)
PREPARATIONS POUR BEBES	200	0,020	0,040	10
Produits à base de MORCEAUX DE POMME, tels que la COMPOTE de POMMES et la purée de pommes (hors aliments pour bébés)				25
EPINARD FRAIS				
<i>Récolte du 1er octobre au 31 mars</i>	3 000			
<i>Récolte du 1er avril au 30 septembre</i>	2 500			
ÉPINARDS CONSERVÉS, SURGELÉS ou CONGELÉS	2000			
LAIT		0,020		
LEGUMES		0,10	0,050	
FRUITS, à l'exclusion des baies et des petits fruits		0,10		
BAIES ET PETITS FRUITS		0,20		
LEGUMES-RACINES et légumes-TUBERCULES (à l'exclusion du céleri-rave, des panais, des salsifis et raifort), légumes-TIGES (à l'exclusion du céleri)			0,10	
LEGUMES-FEUILLES, fines herbes, choux feuilles, CELERI, CELERI-RAVE, PANAIS, SALSIFIS, RAIFORT et CHAMPIGNONS suivants: champignon de Paris, pleurote, shiitake			0,20	
RÈGLEMENT (CE) No 1881/2006				
RÈGLEMENT (UE) 488/2014				



Garanties et contrôles

Pour garantir le résultat, nous devons assurer le non-dépassement des seuils :

- par des analyses
- par des discussions avec les producteurs
- par un monitoring long-terme : synergies



NITRATES : facteurs d'accumulation

1. culture sous faible ensoleillement : serre en hiver dans les pays à faible ensoleillement; serre sous plastique jauni;
2. trop d'apports en azote par rapport aux besoins réels;
3. temps de stockage écoulé entre la récolte et la consommation, surtout si le stockage est fait dans de mauvaises conditions;
4. saison: il y a plus de nitrates dans les légumes en hiver qu'en été;
5. récolte avant maturité : courgettes, pommes de terre, carottes, ...

(Mémento d'agriculture biologique : guide pratique à usage professionnel, Gabriel Guet, 1999, p53)



NITRATES : éléments de bonnes pratiques

1. Identifier les besoins de la culture en nitrate
2. Lister l'ensemble des fournitures en azote : minéralisation de l'humus, effet du précédent, enfouissement des restes de culture, le profil azoté avant l'implantation de la culture ou de la fertilisation, effet d'un engrais vert, fertilisation organique déjà apportée.
3. La différence permet d'identifier le complément à apporter si c'est nécessaire.



les légumes légumineuses (petits pois, haricots) : pas ou très peu de fertilisation



les épinard : le défi sera d'avoir des feuilles bien vertes, sans avoir trop de nitrate dans les feuilles. Profil azoté réalisé à 40 cm (60 à 90 cm pour les autres légumes)