



HAL
open science

”PATATE”, un projet pour mieux adapter l’alimentation infantile

Carole Tournier

► **To cite this version:**

Carole Tournier. ”PATATE”, un projet pour mieux adapter l’alimentation infantile. 2016. hal-02801887

HAL Id: hal-02801887

<https://hal.inrae.fr/hal-02801887v1>

Submitted on 5 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L’archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d’enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



PORTAIL ACTUS

[Portail actus](#) > [Entreprises, Monde agricole](#) > [Nos partenariats, nos projets](#) > [Toutes les actualités](#) > PATATE

« PATATE », un projet pour mieux adapter l'alimentation infantile

Un projet prometteur et innovant financé par l'institut Carnot Qualiment® « Physiologie orale et Acceptabilité de la Texture de l'Aliment chez le jeune enfant : PATATE »



[In English](#)

Par [Odile Whitechurch](#)

PUBLIÉ LE 28/09/2016

MIS À JOUR LE 29/11/2016

MOTS-CLÉS : [ALIMENTATION](#) - [DIVERSIFICATION](#) - [ENFANT](#) - [INSTITUT CARNOT](#) - [QUALIMENT](#)

Le projet PATATE (Physiologie orale et Acceptabilité de la Texture de l'Aliment chez le jeune Enfant) a été sélectionné en 2015 dans l'appel à projet de ressourcement* de l'institut Carnot Qualiment® pour son originalité, sa transdisciplinarité et son potentiel de valorisation des résultats auprès des entreprises.

PATATE réunit des chercheurs spécialistes de la physiologie orale, du comportement alimentaire du jeune enfant et de la formulation d'aliments autour de la question de la diversification alimentaire chez le jeune enfant.

Quelle est la démarche scientifique adoptée ?

Le projet est réparti en deux études selon le stade de diversification alimentaire des jeunes enfants. Pour répondre aux besoins spécifiques de ces études, des aliments modèles à base de légumes ont été élaborés à l'UMR GENIAL grâce aux équipements pilotes de la halle technologique. La conception des produits a été dictée par la composition et les propriétés sensorielles de texture. Une première gamme de purées présentant des compositions différentes en matière grasse, mais de consistance identique, a été développée par des traitements mécaniques et thermiques maîtrisés. Une deuxième gamme de produits a été élaborée en faisant varier les textures à partir d'une même matière première (de la purée aux morceaux de taille et de consistance variables).

La première étude, conduite avec des bébés au tout début de la diversification alimentaire, vise à comprendre dans quelle mesure les pratiques d'alimentation lactée (lait maternel ou préparation pour nourrisson) peuvent orienter l'acceptabilité de la matière grasse proposée dans la première gamme de purées. La salive des enfants est collectée afin de quantifier certains composés en lien avec l'acceptabilité du gras et la digestion lipidique.

La seconde étude, ciblant des enfants de 8 à 15 mois, s'intéresse à l'acceptabilité des premiers morceaux. Elle vise à comprendre dans quelle mesure la texture des aliments proposés aux enfants influence le développement de leurs capacités masticatoires et leur acceptabilité pour des produits de différentes textures. Ces produits sont proposés avec des conseils ayant pour but de sensibiliser les mamans à l'introduction des textures.

Les deux études se déroulent à Dijon, à l'UMR CSGA. Les nourrissons et leur(s) parent(s) prennent part à des repas dans des salles d'observation spécifiquement adaptées à l'étude des nourrissons. Les aliments sont proposés aux bébés et l'acceptabilité est étudiée par les spécialistes du comportement alimentaire. En parallèle, les chercheurs en physiologie orale évaluent les compétences orales (mastication et salivation). De plus, des informations sur l'enfant et son environnement sont collectées par questionnaires auprès des parents.

Où en est l'étude ?

Le projet a démarré en 2015, les données de la première étude sont en cours de traitement. La seconde étude vient de démarrer. A la fin du projet en 2018, près de 80 mamans et leurs enfants auront participé aux études.

Les débouchés du projet

Les entreprises agroalimentaires du secteur infantile montrent un grand intérêt à ce projet. Il devrait permettre de proposer des stratégies de formulation pour développer des aliments spécifiquement adaptés aux très jeunes enfants. Il permettra également d'optimiser la communication auprès des parents et les aider à choisir les aliments pour leurs

enfants. Les méthodes innovantes de caractérisation de la physiologie orale et du comportement alimentaire du jeune enfant développées dans le cadre de ce projet pourront, à termes, être mises à profit dans le cadre de collaborations futures avec des industriels.

Contact(s)

Contact(s) scientifique(s) :

- Carole Tournier Unité mixte de recherche Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation CSGA 1324 (Inra, CNRS, Université de Bourgogne Franche-Comté)-17 rue Sully BP 86510-21065 Dijon Cedex

Département(s) associé(s) : Caractérisation et élaboration des produits issus de l'agriculture, Alimentation humaine

Centre(s) associé(s) : Dijon Bourgogne Franche-Comté

EN SAVOIR PLUS SUR LE PROJET <PATATE>

Les études ont été mises en place sur la base des quatre constats suivants :

1. Les compétences orales nécessaires à la prise alimentaire (mastication, salivation) évoluent fortement pendant les deux premières années de la vie notamment en lien avec le type d'alimentation reçue.
2. Les fruits/légumes sont les principaux aliments consommés en début de diversification et leur acceptabilité dépend en partie de leur texture et potentiellement de leur densité énergétique.
3. Les expériences alimentaires réalisées par le jeune enfant pendant la période de diversification semblent moduler le développement de sa physiologie orale et de son acceptabilité des aliments solides.
4. Le choix des aliments proposés à l'enfant est réalisé par les parents (mamans essentiellement).

Liste des partenaires :

- Unité mixte de recherche Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation CSGA 1324 (Inra, CNRS, Université de Bourgogne Franche-Comté), Dijon
- Unité mixte de recherche Ingénierie Procédés Aliments GENIAL 1145 (Inra, AgroParisTech), 1 Avenue des Olympiades, 91744 MASSY Cedex.

Durée et dates du projet : 4 ans, 2015-2018

Financeurs et labellisation: Institut Carnot Qualiment®

***ABONDEMENT ET RESSOURCEMENT**

Tout institut Carnot reçoit un abondement financier de l'Etat (Agence Nationale de la Recherche), calculé en fonction du volume des contrats signés entre les entités du périmètre de l'institut Carnot et les partenaires industriels. Cet abondement permet principalement de financer des projets et actions visant à développer le ressourcement scientifique et technologique des instituts Carnot. Bien souvent, ces actions s'organisent autour d'appels à projet lancés par l'institut Carnot dans le but de conserver et/ou développer son avance scientifique sur une thématique ou un sujet donné par rapport à l'état de l'art industriel.

Siège : 147 rue de l'Université 75338 Paris Cedex 07 - tél. : +33(0)1 42 75 90 00 | copyright © INRA