

La gamme LA MANDORLE

Depuis plus de 20 ans, LA MANDORLE fabrique des boissons végétales et préparations pour petits déjeuners sans lait ni gluten. En partenariat avec un pôle de développement reconnu et grâce au soutien du Ministère de la Recherche, elle a pu mettre en place un **procédé Breveté** permettant d'élaborer des boissons instantanées innovantes et riches en nutriments qui reste aujourd'hui inégalé.

Naturelle, sans ajout, la gamme LA MANDORLE appartient à la réglementation des aliments courants et ne constituent pas des préparations infantiles dans le sens de la réglementation. Elles peuvent être données aux jeunes enfants dans le cadre de la diversification en remplacement de l'alimentation.

Les préparations en poudre à base d'Amande et à la Châtaigne sont les plus indiquées pour commencer à partir de 6 mois; l'Amande étant particulièrement riche en protéines, calcium et magnésium.



Recommandations générales

- > Pas de sucre et de sel avant 1 an. Evitez miel ou chocolat avant 1 an.
- > Proposez régulièrement de l'eau à votre enfant entre les repas (peu minéralisée, en bouteille)
- > Bien lire la composition des aliments que vous donnez à votre enfant (étiquette).
- > Attention aux additifs, colorants ou conservateurs.
- > Préférez les ingrédients naturels, de saison et biologiques et les plats «maison».
- > Evitez les fritures et plats trop gras.
- > Evitez de forcer votre enfant à manger si celui-ci n'a pas faim et respectez son appétit.
- > Evitez les grignotages entre les repas mais veillez à ce que les repas valent son appétit.
- > Intégrez des superaliments en faible dose, régulièrement ou en cure : spiruline, probiotiques, lithothamne...ainsi que des tisanes : mauve, rose, camomille, fleur d'oranger...



«Mon Bébé au Naturel»

Laboratoire LA MANDORLE

23 Avenue Reille, 75014 PARIS

Tel : 01 43 13 14 54 - Fax : 01 43 13 14 53

www.bebemandorle.com - lamandorle@lamandorle.com



Bébé de 6 à 12 mois



LA DÉCOUVERTE DE L'AUTRE & LA 2^{ÈME} ÉTAPE DE LA DIVERSIFICATION

L'allaitement maternel

Durant les premiers mois de la vie, le lait maternel est l'aliment idéal pour votre bébé. L'OMS recommande minimum 6 mois d'allaitement, mais il est conseillé de le prolonger à 7 voire 9 mois, en cas de risque ou prévalence allergique.

Grâce à sa composition unique, le lait maternel répond spécifiquement aux besoins nutritionnels, immunitaires et hormonaux du bébé par de subtiles interactions entre la maman et son bébé.

Le choix de l'allaitement doit toujours être fait en priorité aussi bien pour l'enfant que pour la maman.

Toutefois, si l'allaitement est insuffisant ou impossible, des préparations infantiles peuvent être proposées dans le cadre d'un sevrage partiel ou total, et adaptées sur les conseils d'un professionnel de la santé avisé.

Les alternatives

Conformément au règlement CE 2006/141 et à l'Arrêté du 11 avril 2008, seules les préparations infantiles à base de protéines laitières, d'isolat de soja ou d'hydrolysat de protéines sont autorisées.



Décrié par l'AFSSA depuis 2005, le soja est remis actuellement en question et déconseillé en sevrage. De même, selon l'AFSSA, le lait de vache serait la 3^{ème} cause d'allergies chez l'enfant avec une prévalence de 9%. En France, plus de 80 000 enfants sont concernés mais leur nombre serait fortement croissant et sous-estimé. Les symptômes se manifestent lors des sevrages, parfois dès les 1^{ers} biberons.

Dans le cadre des sevrages, les préparations de suite (ou 2^{ème} âge) à base d'hydrolysats partiels de protéines végétales semblent offrir une nouvelle alternative de bonne tolérance, surtout en cas d'antécédent ou de risque allergique, en particulier ceux à base de protéine de riz dont le profil protéique est très proche du lait maternel.

La gamme Bébé MANDORLE

Sensible à la nutrition des plus jeunes, LA MANDORLE lance une nouvelle gamme certifiée bio pour les 0 à 3 ans : Bio-végétale, sans lait, sans soja ni gluten et sans huile de palme. Conçue en collaboration avec des professionnels de la nutrition infantile, elle vous permet de choisir des alternatives répondant aux besoins de tout-petits et d'accompagner au quotidien l'alimentation de votre bébé. Une gamme de préparations infantiles totalement innovante à base d'hydrolysat de protéines de riz et issue d'un procédé de micro-encapsulation à froid.



Spécialement développée en Bio à l'initiative de LA MANDORLE, cette protéine de riz présente un profil protéique proche du lait maternel. Pour un meilleur respect des nutriments, le procédé de fabrication est un traitement exclusif à froid en température ménagée instantanées.



La 2^{ème} étape de la diversification

Après la 1^{ère} étape de la diversification, commencée à partir de 4-5 mois ou 6-7 mois chez l'enfant allergique, on peut commencer la 2^{ème} étape de la diversification vers 7-9 mois. Cette 2^{ème} étape se caractérise par l'introduction très progressive de nouveaux aliments avec des nouvelles textures, comme les céréales à gluten, les viandes, poissons et œufs, par exemple.

A cette étape d'introduction, le jeune enfant est particulièrement concerné par les problèmes du gluten, du fait qu'ils constituent après le lait le deuxième aliment allergisant introduit lors des sevrages.

Sans Gluten





L'intolérance au gluten ou Maladie Coeliaque toucherait près de 1% de la population en France comme partout dans le monde mais reste encore mal diagnostiquée et sous-estimée. Il s'agit d'une maladie auto-immune en réaction au gluten de certaines céréales. Chez le nourrisson, les symptômes peuvent apparaître peu après les sevrages, dès l'introduction des premières farines contenant ces céréales à gluten.

Les introductions alimentaires sont intimement liées à la maturation de l'appareil digestif et au développement psychomoteur de l'enfant. Il est donc important de respecter l'évolution du bébé et de rester à l'écoute de ses besoins car chaque enfant est unique avec ses propres rythmes.

Un suivi régulier avec votre thérapeute permettra, entre autre, d'adapter cette deuxième étape de diversification et de contrôler son développement.

Les étapes de développement de 6-12 mois

	6-9 mois	9-11 mois	12 mois
Poids moyen kg	8	9,2	Poids de naissance x 3
Taille moyenne cm	70		75
Gain de poids g/mois	450	300	300
Nombre et volumes des apports lactés	750 ml/jr 3-4		
Dents		2 incisives supérieures	1 ^{ères} molaires de lait
Progrès Psychomoteur	Distinction entre les personnes proches et inconnues. 1 ^{ères} peurs ou réactions d'angoisses envers des visages étrangers et séparation difficiles	S'assoit seul. Cherche à se déplacer pour explorer et devenir toujours plus autonome.	Début des 1 ^{ers} pas. Tient sur ses jambes, dit quelques mots. Pointe du doigt ce qu'il veut et est curieux de tout et de tous. Affirme son autonomie.
Language	Dit les syllabes, imite des sons	Combine de syllabes «dadababa» «papa-mama» puis «papa-maman»	Début du langage. Dit des mots, des phrases (2 mots significatifs)
Affectif	Imite des actes simples, Répond à son prénom. Comprend le «non»	Apprend à tendre un jouet. Fait «au revoir», «bravo»	Emboîte les objets, envoie la balle. Comprend des phrases simples.
Digestif	Maturation progressive du système digestif, rénal et immunitaire		
	Réflexe de mastication		

	Début de la diversification		Découverte de la variété		Découverte de nouvelles textures			
	6 mois		7 mois	8 mois	9 mois	10 mois	11 mois	12 mois
LÉGUMES DE SAISON ET BIO 	Cuits : potiron, courgette, carotte, pomme de terre, patate douce, navet,...		Cuits : haricot vert, épinard, petit pois, fenouil, endive, laitue, bettes,...		Cuits : poivron, asperge, aubergine, poireau, oignon, brocoli, chou-fleur, artichaut, céleri rave,...			
	Mode de consommation : • en bouillon de légumes • en purée							
FRUITS DE SAISON ET BIO 	Cuits : fruits doux et non acides (pomme, banane, pêche, poire, coing, pruneau, ...)		Cuits : orange, clémentine, abricot, ... Crus : pomme douce crue bien mûre, banane très mûre écrasée		Cuits : rhubarbe, ... Crus : fruits doux bien mûrs			
	Mode de consommation : • en compote (mixés avec leur jus de cuisson), en jus (dilués avec de l'eau), trempés et mixés pour les pruneaux							
CÉRÉALES ET LÉGUMES SECS 	Céréales sans gluten : 1 ^{ère} céréale Bébé MANDORLE		Céréales avec gluten : blé, orge, avoine, seigle, épeautre, kamut Céréales sans gluten : quinoa, tapioca, millet, sarrasin, (maïs) Légumes secs : Lentilles corail, pois cassés.		Pain très sec (croûte), biscotte		Pain frais	
	Mixés, en purée		Farine instantanée, semoule fine et bien cuite, pâtes mixées, légumes secs ou purée		Semoule moyenne bien cuite, petites pâtes bien cuites (vermicelles, coquillettes), toutes céréales bien cuites			
PRODUITS LAITIERS ET BOISSONS VÉGÉTALES 	Selon tolérance, préférez les laitages à base de brebis ou de chèvre, yaourt ou fromage blanc, ou les alternatives végétales (LA MANDORLE) en poudre.							
	Fromage affiné à pâte dure				Fromage tendre et peu salé			
VIANDES POISSONS ŒUFS	Viandes maigres : préférez les viandes blanches maigres de type volaille (poulet, dinde) Mode de consommation : Cuisson des viandes : à la vapeur sans matière grasse (pas de viande saignante pour bébé) Préparation : Mixez très finement (2 à 4 cuillères à café/j) et mélangez-les aux légumes. A consommer le midi de préférence. Eviter le soir.							
MATIÈRES GRASSES	Introduire progressivement les huiles végétales de 1 ^{ère} pression à froid biologiques dans les purées de légumes (olive, colza, carthame, amande, ...) ainsi que des huiles plus précieuses* (Onagre, Bourrache, Cameline...) dans les compotes ou biberons à raison de 1 gouttes / mois d'âge à répartir sur la journée. Ajouter une pointe de couteau de Purée d'amande blanche dans les céréales. Beurre cru selon tolérance.							
PRODUITS SUCRÉS								Biscuits secs pauvres en sucre
CONSISTANCE	Texture lisse, bouillie épaisse		Texture mixée		Morceaux fondants, texture plus granuleuse, hâchée			
EXEMPLES DE COMPOSITION DE MENUS	Matin		Apport «lacté» (lait maternel ou biberon) : 240-250 ml de lait maternel ou de préparation de suite (+/- huile précieuse*)					
	Midi		Légume (purée + 1 c. à café d'huile ou 1 noisette de beurre) + viande (10-20 g) + dessert (compote)					
	16 h		Apport «lacté» 240-250 ml +/- céréales + fruits compote (ou banane écrasée)					
	Soir		Apport «lacté» 240-250 ml + fruits compote (ou légumes purée + 1 c. à café d'huile)					