



## Allaitement maternel et semaine du goût

**Jeudi 12 octobre 2017**

### **La maternité de la Conception invite les tout petits à la table des grands !**

*A l'occasion de la semaine du goût et de la semaine mondiale de l'allaitement maternel, les équipes de la maternité de l'Hôpital de La Conception se mobilisent pour proposer aux mamans et aux nouveau-nés de découvrir de nouveaux arômes avec l'aide de grands chefs. Des formations à l'accompagnement de l'allaitement maternel seront également proposées au personnel du 9 au 20 octobre.*

**Le jeudi 12 octobre, Delphine Roux et Georgiana Viou, chefs au grand cœur proposeront à partir de 14h aux futures et aux jeunes mamans des séances de dégustation pour sensibiliser les mamans à l'éveil gustatif et olfactif de leur bébé grâce à l'allaitement maternel.**

De plus, les organisateurs souhaitent ajouter à cet acte hautement symbolique qu'est l'alimentation une place à l'inter-culturalité qui est une force à Marseille, c'est –à-dire parler de la rencontre des mondes, de l'enrichissement réciproque des cultures tout en préservant l'identité culturelle de chacun.

L'art des grands chefs est d'éveiller, d'égayer les papilles des mamans et du coup, de leur bébé. Parler d'allaitement avec des grands chefs permet aussi de sortir du discours médical.

Des formations seront proposées au personnel du 9 au 20 octobre, autour de la mise en route de l'allaitement en cas de séparation mère-enfant, et autour de l'accompagnement des mamans.

### **Enfin une grande conférence grand public sur l'allaitement est organisée le 12 octobre à 18h**

Amphithéâtre **Jean Pastor**, Faculté de pharmacie, 27 boulevard Jean Moulin (entrée libre)

- 18h00 : Introduction : « ***l'allaitement maternel, un objectif de santé publique*** », Dr Clotilde des Robert, Service de Médecine Néonatale, Hôpital de la Conception
- 18h15 : conférence « ***La communication par les odeurs autour de l'allaitement*** » par Benoist Schaal, directeur de recherche au CNRS, Centre des Sciences du Goût, Université de Bourgogne.

### ***L'allaitement maternel transmet le goût des bonnes choses***

Créer un événement autour de l'allaitement pendant la semaine du goût rappelle que se nourrir est un acte symbolique avec un fort ancrage social. Dans de nombreuses traditions, on fête la naissance en partageant le repas avec la maman. Le bébé en profite aussi ! Le bébé est invité à la table familiale, à la table des amis à travers l'allaitement maternel.



Le lait maternel est l'aliment naturel du nouveau-né et du nourrisson. Il lui assure une croissance harmonieuse et un développement optimal. Il a de nombreux bénéfices tant sur la santé de l'enfant que sur la santé maternelle.

L'allaitement maternel nous concerne tous, c'est un enjeu de Santé Publique puisqu'il diminue la mortalité infantile et prévient certaines maladies chroniques de l'adulte telles que le diabète, l'obésité, l'hypertension artérielle ainsi que le cancer du sein et de l'ovaire chez la mère. Ces bienfaits sont en partie liés à la relation privilégiée entre la mère et l'enfant et à la composition unique du lait maternel.

Le lait maternel est un liquide biologique complexe qui comprend des **milliers de constituants** et dont la composition est spécifique et adaptée aux besoins du tout petit. Il contient des macronutriments (protéines, lipides et glucides), des micronutriments (minéraux et vitamines) et de très nombreux facteurs biologiquement actifs. Ensemble, ils assurent la nutrition du nouveau-né mais et apportent une protection anti-infectieuse, anti-inflammatoire, anti-oxydante, immuno-modulatrice. Ces constituants permettent une implantation et un développement optimal de la microflore intestinale du nouveau-né, essentielle pour sa santé à court et long terme.

Le lait maternel, premier aliment du nouveau-né, initie très tôt le nouveau-né au goût et aux arômes. Tous les arômes passent dans le lait maternel. Des chercheurs français ont montré que l'allaitement maternel facilite l'étape de la diversification et prépare le nourrisson à une alimentation saine et variée (Equipe du Centre des sciences du Goût de l'Université de Bourgogne, Sophie Nicklaus, Benoist Schaal). C'est une étape essentielle de l'apprentissage de bonnes habitudes alimentaires.

**S'intéresser aux arômes et à l'éveil des papilles, c'est finalement promouvoir la Santé de la mère et de son enfant.**