

AU MENU

Actualité : rapport OMS charcuterie, viande et cancer

Mieux comprendre : comment sont obtenues les données de consommation

Quoi de neuf : accord pour un nouveau règlement OGM-Novel food - Oqali : nouveaux rapports

ANSES : rapport sur les apports en acides gras

Initiatives des industries alimentaires : rapport de la Commission européenne sur la présence d'acides gras trans dans l'alimentation – consultation citoyenne ANIA - Colloque du CNA, Communication et Alimentation, les conditions de la confiance

Lettre nutrition de l'ANIA



N° 56/DÉCEMBRE 2015

page 1

Le point sur...

Rapport OMS charcuterie, viande et cancer

Le Centre International de Recherche sur le Cancer (CIRC) a rendu public le 26 octobre dernier la synthèse de la monographie sur l'évaluation de la cancérogénicité de la viande rouge et des produits carnés transformés. Il confirme qu'un lien faible mais significatif existe entre surconsommation (au-delà de 50 g/j/pers) de produits à base de viande et survenue de cancer colorectal.

Le risque de survenue d'un cancer colorectal dans la population générale est de 6 % (60 personnes sur 1000), ce risque est susceptible d'atteindre 6,5 % (65 personnes sur 1000) pour les personnes ayant une consommation de viande transformée supérieure à 50 g/j.

Les auteurs de l'évaluation ne recommandent pas pour autant une alimentation végétarienne.

Selon le Dr Kurt STRAIF, chef du programme des Monographies du CIRC: « **pour un individu, le risque de développer un cancer colorectal en raison de sa consommation de viande transformée**

reste faible ». En somme, rien de nouveau. Le CIRC pondère toutefois sa conclusion en rappelant que le cancer est une maladie multifactorielle, sous l'influence de facteurs génétiques et environnementaux (alimentation, sédentarité, tabac, pathologies digestives, obésité...).

Cette étude à l'échelle mondiale ne tient pas compte des quantités réellement consommées en France.

La consommation quotidienne de charcuteries en France est nettement inférieure aux 50g de référence du CIRC. En effet, les Français adultes consomment en moyenne 36,6g de charcuteries par jour (source INCA 2).

Des études ont par ailleurs montré que si les charcuteries sont consommées avec des légumes ou une alimentation riche en fibres, le risque de cancer colorectal est plus faible.

Des précédentes recherches ont également souligné que les gros consommateurs de charcuterie, ont davantage tendance

à fumer, boire de l'alcool et consomment moins de fruits et légumes, ce qui rend difficile de ne considérer dans une étude que la seule consommation de charcuterie.

Les vrais combats contre le cancer sont d'abord et avant tout la lutte contre le tabagisme et l'alcoolisme. À l'échelle mondiale et chaque année 1 million de décès par cancer sont imputables à la consommation de tabac, 600 000 à la consommation d'alcool, et plus de 200 000 à la pollution.

Les produits de charcuterie sont des sources de nutriments intéressants (**protéines, vitamines du groupe B, minéraux...**) et contribuent à l'équilibre et à la diversité alimentaire. C'est pour cela et pour le plaisir qu'ils tiennent une place importante dans les habitudes de consommation des Français.

En **quantité raisonnable**, les produits de charcuterie **ont leur place dans le cadre d'une alimentation équilibrée**. Modération et variété de l'alimentation sont la clé d'une bonne santé.

Mieux comprendre...

Comment sont obtenues les données de consommation ?

Pour connaître ce que l'on consomme, il existe deux types d'approches :

- l'estimation par **les données de ventes ou d'achats d'aliments, par habitant ou par foyer**. C'est une approche « marché », à l'échelle d'un pays ou d'une zone géographique, qui reflète une disponibilité globale plus qu'une consommation effective

- l'évaluation au moyen **d'enquêtes de consommation alimentaire individuelle**, sur des échantillons représentatifs de la population. Les

méthodes de recueil des consommations sont variables (carnet de consommation, histoire alimentaire, interrogatoire de rappel de 24 heures, questionnaire de fréquence, pesée à l'assiette) et les quantités d'aliments relevées sont croisées avec des tables de composition nutritionnelle. Plus précises que les données de ventes, ces études ont des biais connus (oublis, sous-déclarations, précision des tables de composition nutritionnelle, etc.).

En France, depuis une quinzaine d'années, le CREDOC et l'ANSES mènent à fréquence variable des enquêtes nationales de consommation alimentaire, offrant ainsi une photographie détaillée de l'évolution

de nos consommations.

L'ANSES a lancé en 2014 la troisième enquête INCA (enquête individuelle nationale de consommation alimentaire), auprès de 4000 participants de 0 à 79 ans, assurant le recueil sur 3 jours de consommation alimentaire répartis sur 3 semaines.

Entre octobre 2015 et juillet 2016, le CREDOC réalisera le terrain de l'enquête Comportement et consommation alimentaire des Français (CCAF 2016), au moyen de carnets alimentaires (relevé sur 7 jours) et d'outils en ligne, auprès de 1500 ménages, 2500 adultes et 1500 enfants.

Source : www.credoc.fr, www.anses.fr

Quoi de neuf ?

Accord pour un nouveau règlement Novel Food

Le 16 novembre dernier, le Parlement européen et le Conseil sont parvenus à un accord politique sur la révision du règlement relatif aux nouveaux aliments.

Dans sa nouvelle version, ce règlement permet aux entreprises de **commercialiser plus facilement des aliments nouveaux et innovants** sur le marché de l'UE, tout en garantissant un niveau de sécurité élevé pour les consommateurs.

Il doit aussi permettre aux consommateurs européens de bénéficier d'un choix plus large de denrées alimentaires et aux entreprises agro-alimentaires d'évoluer dans un **environnement plus favorable** afin de tirer parti de l'innovation.

Le nouveau règlement crée un système d'autorisation centralisé, permettant de **simplifier et d'accélérer la procédure d'autorisation**.

À titre d'exemple, des dispositions spéciales sont désormais prévues pour les denrées alimentaires qui n'ont jamais été commercialisées dans l'UE et dont il est historiquement démontré que leur consommation est sûre.

[téléchargez l'accord Novel Food](#)

L'OQALI publiée de nouveaux rapports (allergènes & caractérisation de l'offre)

L'Oqali a mis en ligne, cet été, deux nouvelles études transversales. Un rapport sur les allergènes qui a pour objectif de réaliser un état des lieux descriptif des taux de présence dans les listes d'ingrédients et un étiquetage de précaution des 14 catégories d'allergènes réglementaires. La fréquence de présence des allégations portant sur l'absence d'un allergène à déclaration obligatoire a également été étudiée. Le deuxième rapport est basé sur la caractérisation de l'offre alimentaire, par secteur et segment de marché. Ce document a pour objectif de synthétiser l'ensemble des informations recueillies afin d'obtenir une vision globale de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire sur le marché français.

Quatre nouveaux rapports sectoriels ont également été mis en ligne en novembre 2015 :

- Plats cuisinés surgelés - Première caractérisation du secteur (données 2012)
- Jus et nectars - Évolution du secteur entre 2009 et 2013
- Boissons rafraîchissantes sans alcool - Évolution du secteur entre 2010 et 2013
- Produits de panification croustillante et moelleuse - Evolution du secteur entre 2009 et 2012

ANSES « Apports en acides gras de la population vivant en France. Comparaison aux apports nutritionnels conseillés définis en 2010 »

Peu de données détaillées existent sur les apports en acides gras. Cet avis de l'Anses fournit un état des lieux de la situation en France chez les enfants et les adultes à partir des données de l'étude INCA2. Ces apports sont comparés aux apports nutritionnels conseillés (ANC).

L'apport quotidien moyen en lipides totaux des Français se situe dans la fourchette des recommandations. En revanche l'Anses note que certains acides gras pouvant être athérogènes en cas d'excès (laurique, myristique, palmitique) sont consommés en quantités trop importantes alors que d'autres (oléique, linoléique, α -linoléique, EPA et DHA) sont insuffisamment consommés.

Pour atténuer ces déséquilibres, l'Anses préconise notamment de favoriser la consommation d'aliments identifiés comme les meilleurs contributeurs aux apports en acides gras à privilégier : huile d'olive (pour l'acide oléique), huiles de colza et de noix (pour l'acide α -linoléique), et poissons (pour l'EPA et le DHA).

https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2014sa0117Ra.pdf2009_et_2013

Initiatives des industries alimentaires

Rapport de la Commission Européenne sur la présence d'acides gras trans (TFA) dans l'alimentation

Ce rapport a été publié le 3 décembre. Il suggère comme la plus efficace mesure en termes de santé publique, de protection du consommateur et de marché unique, une limite légale des acides gras trans « industriels » de 2g/100g de matière grasse dont la mise en application nécessite de nouvelles investigations. D'autres pistes ont été étudiées, un étiquetage obligatoire, ou une approche volontaire de reformulation. La Commission va lancer une consultation publique et une étude d'impact avant de prendre la décision politique. Consultez le [rapport](#) et la fiche de [synthèse](#)

Ce rapport fait suite à d'autres initiatives et pressions. Aux USA la FDA a annoncé l'interdiction des huiles partiellement hydrogénées en juin, l'OMS demande une approche plus stricte et réglementaire et ce sujet est également à l'agenda d'une réunion des représentants des 28 États membres à Luxembourg. Ces positions ont entraîné une pression des ONG pour la publication du rapport : BEUC et plusieurs multinationales ont envoyé une [lettre à la Commission](#) démontrant leur soutien à l'établissement d'une limite pour les TFA d'origine industrielle FoodDrinkEurope, tout en rappelant les efforts de reformulation des industriels Européens

et le rapport 2014 de l'EFSA montrant que la consommation de TFAs dans la plupart des pays européens était inférieure à la recommandation OMS de 1% de l'énergie (ne présentant donc pas un risque de santé publique), soutient la recommandation d'un maximum de 2% TFA industriels pour 100g de matière grasse dans les produits alimentaires. En cas de limite réglementaire, FoodDrinkEurope demande la suppression de l'étiquetage obligatoire actuel quant à l'hydrogénation des huiles (réglementation 1169/2011) et rappelle qu'une interdiction totale des TFAs industriels serait irréaliste car toutes les huiles raffinées peuvent renfermer une infime mais inévitable teneur en TFAs, de même que certains additifs ou arômes.

Grande consultation citoyenne sur l'alimentation

Durant 4 mois, du **3 novembre 2015 au 3 mars 2016**, l'ANIA offre l'opportunité à chaque consommateur citoyen de donner son avis et d'exprimer ses attentes concernant son alimentation sur la plate-forme www.vouschangez-nousaussi.fr. Cette grande consultation citoyenne servira de socle pour la construction d'un nouveau Pacte Alimentaire associant citoyens et entreprises. Il reposera sur des choix pragmatiques pour l'ensemble de la filière, porteurs de sens et de valeur pour tous.

« Parce que notre ambition collective est de redonner de la valeur à l'alimentation, cette consultation citoyenne est nécessaire pour comprendre ce qui a vraiment de la valeur pour les Français », témoigne Jean-Philippe GIRARD, président de l'ANIA.

Colloque du CNA « Communication et Alimentation, les conditions de la confiance »

Fin 2014, le Conseil national de l'alimentation a adopté un avis intitulé « [Communication et alimentation : les conditions de la confiance](#) ». Cet avis propose des pistes concrètes et invite chaque acteur à retrouver une communication positive et équilibrée sur l'alimentation en France. L'enjeu collectif est de sortir de la crise de confiance des consommateurs. Afin de porter les messages de cet avis et de les partager avec tous les acteurs, le CNA a organisé un colloque le 10 décembre 2015 à Paris. Ce colloque a réuni plus d'une centaine de professionnels de l'alimentaire et des médias. Les débats ont notamment porté sur la tendance à foodbashing et ont rappelé chacun à ses responsabilités. Amaury Bessard, directeur de communication de l'ANIA est intervenu lors de la table ronde.