

Au menu - Le point sur : Les engagements des industries alimentaires pour optimiser la qualité nutritionnelle des aliments - **Mieux comprendre :** Les améliorations nutritionnelles en pratique - **Quoi de neuf ?** Réduction de sucres et lipides des biscuits et gâteaux - European Union Salt réduction Framework - Conférence corpulence, normes et inégalités sociales - Appel à projets FFAS - Du nouveau pour les allégations nutritionnelles - **Initiatives :** Les 10 ans du Programme Alimentation et Insertion

Le point sur...

Les engagements des industries alimentaires pour optimiser la qualité nutritionnelle des aliments

À l'échelle de la société, la lutte contre le surpoids et l'obésité et plus largement l'éducation nutritionnelle en faveur de bonnes habitudes alimentaires et d'un mode de vie équilibré, sont un enjeu majeur de santé publique.

Le thème occupe donc naturellement une place importante dans les débats politiques. La responsabilité des entreprises de l'alimentaire les conduit également de façon tout à fait légitime à contribuer à cette mission d'intérêt général qu'est l'amélioration de l'alimentation et de l'état nutritionnel des Français.

La prise en compte de la nutrition dans l'élaboration des recettes constitue ainsi aujourd'hui une réalité stratégique incontournable pour la pérennité des entreprises agroalimentaires, petites et grandes.

Ainsi, au travers des efforts continus fournis ces dernières années par les entreprises alimentaires pour modifier les recettes, des résultats significatifs ont été obtenus. En voici quelques illustrations :

• En matière de sucres

- Les **conserves de fruits** avec des teneurs en sucres moins importantes (liquide de couverture moins sucrés) représentaient 22% du total des marques engagées dans la charte collective PNNS en 2010, contre 13% en 2007 (chiffres ADEPALE).
- Dans le secteur des **compotes**, la diminution de la teneur en sucres atteint 31% entre 2001 et 2010 avec une teneur moyenne totale de 15,8 g/100g en 2010 (contre 20,7g/100g en 2001).
- Les fabricants de **nectars**, également signataires d'une charte collective ont diminué de 13,6% entre 2006 et 2011 leur taux de sucres ajoutés (chiffres UNIJUS).
- **Pour les céréales du petit-déjeuner**, l'OQALI¹, a confirmé que des diminutions des teneurs en sucres ont été constatées entre 2008 et 2011. On note par exemple, une diminution de la teneur en sucres de 7% pour les céréales « fourrées ».

• En matière d'acides gras trans

Les industriels de l'agroalimentaire font d'énormes efforts ces dernières années pour **réduire les teneurs en acides gras trans (AGT) d'origine technologique dans leurs produits.**

En février 2009², l'AFSSA a d'ailleurs confirmé que **les apports en AGT totaux de la population française étaient plus faibles qu'en 2005**, passant de 1,3 à 0,7% de l'apport énergétique total. Ces niveaux de consommation sont **en tout état de cause, bien inférieurs au seuil maximal de 2 %** fixé en 2005 par l'AFSSA.

• En matière de sel/sodium

L'ANSES a montré dans l'enquête INCA 2 (2006-2007)³ que **les apports en sel provenant des aliments ont diminué en moyenne, de 5,2% chez les adultes**, depuis l'enquête INCA 1 (1998-1999), **passant ainsi de 8,1 g/j à 7,7 g/j**. Cette baisse se caractérise par une **réduction notable de la proportion de « forts consommateurs » (> 12 g/j)** : 15,8 % des hommes et 2,2% des femmes en 1998-1999, contre 10,5% des hommes et 1,7% des femmes en 2006-2007.

La baisse de consommation est le résultat des diminutions progressives et continues des teneurs en sel dans les aliments industriels avec par exemple une diminution du sel de **23% dans les céréales du petit déjeuner, de 20% dans les soupes de légumes, de 14% dans les plats cuisinés** entre les enquêtes INCA 1 et INCA 2.

Notons que les évolutions très significatives mesurées par les études INCA, portent sur la période 1999 à 2007, soit avant la signature des 31 premières chartes d'engagements PNNS⁴ qui ont été lancées en février 2007. Ceci démontre clairement que les industriels n'ont pas attendu les chartes d'engagements PNNS pour agir sur la composition de leurs produits.

Dans son récent avis sur l'évolution des teneurs en sel⁵, l'ANSES a également mis en évidence des diminutions entre 2003 et 2011 des apports en sel dans les groupes suivants :

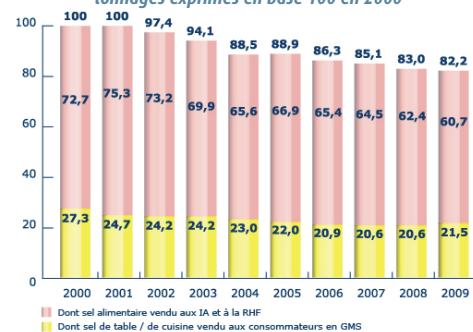
- **Pain et biscottes** (46 références) : de 1,71 à 1,51 g/100g **soit -11,7%**
- **Céréales du petit-déjeuner** (25 références) : de 1,26 à 0,98 g/100g **soit -22,2%**
- **Fromages** (49 références) : de 1,42 à 1,31 g/100g **soit -7,7%**
- **Pizzas, quiches et pâtisseries salées** (20 références) : de 1,41 à 1,08 g/100g **soit -23,4%**
- **Soupes** (38 références) : de 1,12 à 0,76 g/100g **soit -32%**
- **Plats composés** (59 références) : de 1,05 à 0,85 g/100g **soit -19%**

La diminution des apports liés à l'ensemble des aliments étudiés entre 2003 et 2011 est ainsi estimée à 13,6% (1,54 à 1,33 g/j) des apports en sel.

Pour le sel, les diminutions sont concrètes : entre 2000 et 2009 les ventes de sel alimentaire en France ont diminué de 18% en moyenne, qu'il s'agisse de sel en petits conditionnements pour les consommateurs, ou celui destiné à l'industrie alimentaire :

- 21 % pour le sel de table et de cuisine ;
- 16,5 % pour le sel vendu aux industries alimentaires et à la restauration hors foyer.

Évolution des ventes totales de sel alimentaire en France (importations comprises)
tonnages exprimés en base 100 en 2000



Source : Comité des Salines de France

¹ Synthèse de l'évolution du secteur des céréales pour le petit-déjeuner - http://www.oqali.fr/oqali/content/download/3005/30109/version/2/file/Oqali+2012_synthese_evolution_cereales.pdf

² Avis de l'AFSSA sur les acides gras trans (Février 2009) : www.afssa.fr/Documents/NUT2007sa0220.pdf

³ Lafay L. et al. Evolution et origine des apports en sel : résultats de l'étude INCA 2. In : Programme national nutrition santé. La situation nutritionnelle en France en 2007. <http://www.afssa.fr/Documents/PASER-Co-INCA2sel.pdf>

⁴ Pour en savoir plus : <http://www.sante-sports.gouv.fr/dossiers/sante/nutrition-programme-national-nutrition-sante-pnns/nutrition-programme-national-nutrition-sante-pnns-sommaire.html>

⁵ Avis de l'ANSES du 15 octobre 2012 relatif au suivi des teneurs en sel des principaux vecteurs entre 2003 et 2011 et simulation des impacts sur les apports en sel de la population française : <http://www.anses.fr/Documents/NUT2012sa0052.pdf>

Lorsque cela est possible et pertinent, les travaux de recherche et développement portent prioritairement sur :

- la réduction des teneurs en **sucre, lipides, acides gras saturés, acides gras trans et sel/sodium,**
- l'augmentation des **glucides complexes, fibres, acides gras insaturés (dont oméga 3) et de vitamines et minéraux.**

L'optimisation nutritionnelle des aliments n'est pas une chose aisée. Elle nécessite de mettre en regard, produits par produits, les marges de manœuvres

existantes et les contraintes rencontrées.

En effet, dans une industrie comme à domicile la modification qualitative ou quantitative des ingrédients mis en œuvre dans une recette a un très fort impact sur les caractéristiques globales du produit fini (aspect, goût, texture...). Or, les consommateurs sont très soucieux de retrouver toutes les caractéristiques du produit qu'ils aiment.

Il convient donc pour l'industriel de voir, produit par produit, jusqu'où il peut aller dans la modification d'une recette, en fonction de ses contraintes

technologiques, organoleptiques, réglementaires (réglementation fixant la composition de certains produits, codes d'usages...), ou même sanitaires (le sel par exemple a un rôle majeur dans la stabilité microbiologiques des aliments).

Cet important travail d'identification des marges de manœuvre et des contraintes a été réalisé par l'ensemble des secteurs professionnels dans le cadre des groupes de travail PNNS pilotés par la DGAL (Glucides en 2006, Lipides en 2008, Goût en 2010, Sel en 2012).

Quoi de neuf ?

L'acceptabilité de la réduction de sucres et lipides des Biscuits et Gâteaux varie d'une recette à l'autre et n'est pas forcément influencée par une allégation nutritionnelle

La thèse dite « goût nutrition » réalisée par Coralie Biguzzi en collaboration avec l'INRA et l'OQALI montre que l'appréciation de biscuits et gâteaux réduits en lipides ou sucres varie d'une catégorie de produits à l'autre. De plus, la communication de la réduction ne semble pas être un bon argument pour augmenter l'appréciation du produit par le consommateur.

Thèse cofinancée par la Région Bourgogne, les Fabricants de Biscuits et Gâteaux et les sociétés Abbaye, Brossard-Jacquet, Bouvard, Kraft LU et United Biscuits.

European Union Salt Reduction Framework

La DG SANCO a publié en décembre 2012 une synthèse des activités 2008 - 2012 des Etats membres sur le « E.U. Salt Reduction Framework » visant à réduire la teneur en sodium/sel dans les aliments.

Principales conclusions :

- la réduction des teneurs en sel ne peut se faire que progressivement du fait de limites technologiques et microbiologiques,
- les consommations excessives de sel tendraient à se réduire,
- la plupart des Etats membres a mis en place des

dispositifs volontaires de chartes d'engagement nutrition.

En parallèle, la DG SANCO avait lancé en 2011 le « E.U. Framework for National Initiatives on Selected Nutrients » visant notamment à réduire la densité énergétique des aliments.

Synthèse : http://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/docs/salt_report1_en.pdf

Conférence du Fonds Français Alimentation et Santé « Corpulence, normes et inégalités sociales »

Si l'obésité constitue aujourd'hui un enjeu majeur de santé publique, la corpulence des individus est un caractère physique très particulier, mêlant étroitement des questions de santé, mais aussi d'apparence. Or la perception que chacun d'entre nous a de sa corpulence varie fortement entre les groupes sociaux et entre hommes et femmes, ce qui a des conséquences directes sur les pratiques, notamment alimentaires, et sur les inégalités sociales.

Retrouvez la conférence de Thibaut de Saint Pol (INSEE) sur www.alimentation-sante.org/

11 projets retenus dans le cadre de l'appel à projets 2012 du Fonds français pour l'alimentation et la santé

Sur les 34 projets soumis, **11 ont été sélectionnés**. Certains contribueront à mieux appréhender les déterminants des comportements alimentaires ainsi que leurs impacts sur la santé. D'autres à mettre en place et à évaluer des interventions innovantes dans le but d'améliorer ces comportements. L'ensemble de ces projets, d'une durée de 9 mois à 3 ans, est financé par le Fonds pour un budget total de **près d'1 million d'euros**.

www.alimentation-sante.org

Du nouveau pour les allégations nutritionnelles

Le règlement européen 1047/2012 modifiant le règlement 1924/2006 en ce qui concerne la liste des allégations nutritionnelles autorisées a été publié le 9 novembre au Journal Officiel de l'Union Européenne. Ce texte ajoute la nouvelle allégation nutritionnelle « **sans sel/sodium ajouté** » à la liste des allégations nutritionnelles déjà autorisées et **modifie les conditions d'utilisation** pour les allégations « **réduit en graisses saturées** » et « **réduit en sucres** » en fixant des exigences supplémentaires sur la teneur totale en acides gras saturés et en acides *trans* pour la première et sur la valeur énergétique pour la seconde. Ce règlement est entré en vigueur le **29 novembre 2012**.

Initiatives

Pour ses 10 ans, le Programme Alimentation et Insertion amplifie son action et trouve un nouvel écho sur la toile !

Issu d'un partenariat entre acteurs privés et pouvoirs publics¹, le Programme Alimentation et Insertion (PAI) agit pour aider à améliorer l'équilibre alimentaire des personnes en situation de précarité ou d'exclusion et pour créer du lien social.

A l'occasion des 10 ans du PAI, son traditionnel calendrier, s'enrichit de 7 initiatives de terrain

autour de conseils nutritionnels imaginées par des associations caritatives avec leurs usagers. « Troc casseroles et petit matériel de cuisine », « Le Barbecue solidaire », « Repas de famille chez les papas célibataires » sont autant d'idées, fondées sur le partage et la convivialité, à mettre en place par les associations, pour leurs bénéficiaires.

Nouveauté 2013 : le PAI investit la blogosphère. Le Chef Damien Duquesne (fondateur du site 750 grammes) et le Chef étoilé Gérard Cagna, ont donné

un cours de cuisine interactif avec les associations caritatives.

http://www.750g.com/cuisine_live_solidaire.htm

¹ Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, Ministère des Affaires sociales et de la Santé, Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA), Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL), Fondation Nestlé France, Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH)