Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'ALIMENTATION,
DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

DIRECTION GENERALE DE L'ALIMENTATION (DGAL)

Bureau de la Nutrition et de la Valorisation de la Qualité des Aliments (BNVQA)

Mandat du groupe de travail PNNS sur la qualité gustative des produits

Comment intervenir sur la qualité hédonique des aliments pour favoriser une alimentation diversifiée et équilibrée ?

Le PNNS a inscrit dans sa feuille de route en janvier 2008 de nouveaux chantiers. L'un de ces chantiers porte sur la qualité gustative (qualité gustative qui englobe ici toutes les propriétés organoleptiques accessibles à un consommateur, et non uniquement les propriétés qui relèvent de la gustation) et sa prise en considération dans les différentes actions du PNNS, notamment dans la communication auprès des consommateurs. Les recommandations nutritionnelles doivent mieux prendre en compte cette attente du consommateur, à laquelle est étroitement lié son comportement, afin que celles-ci soient mieux reçues et mieux suivies. Le goût est une composante essentielle de la qualité d'un aliment ; il doit être présent dans les actions visant à l'amélioration nutritionnelle de l'offre alimentaire.

Le groupe doit chercher les moyens de valoriser le goût en tenant compte de la typologie des consommateurs, de leur environnement propre (choix libre, orienté ou imposé de leur alimentation), de l'appétence des produits proposés sur le marché et des recommandations nutritionnelles formulées par le PNNS en fonction des populations ciblées (par exemple enfants/adultes, personnes dénutries/obèses).

- **Objectifs du groupe de travail**

Deux objectifs principaux ont été identifiés :

1. Etat des lieux des propriétés organoleptiques des produits alimentaires

Certains produits alimentaires comme les fruits et légumes, ou encore les féculents, ne sont pas assez consommés, certains consommateurs mettant en avant un déficit gustatif. Par ailleurs, les consommateurs sont sensibles à la teneur en sel, en sucre et en « matières grasses », ainsi qu'à la teneur en fibres. La faible palatabilité des aliments peut constituer un frein à une « bonne réception » et au « bon suivi » des recommandations nutritionnelles.

Pour ce premier objectif, les pistes de réflexion pourraient être les suivantes :

- Comment qualifier la qualité gustative des aliments ?

Pour répondre à cette question (notamment en restauration scolaire, restauration hospitalière et dans le cadre de l'aide alimentaire), trois types de données seront à considérer :

  - des données obtenues à partir de techniques classiques d'évaluation sensorielle (par exemple, celles qui ont été obtenues en France par les Centres Techniques)

- des données provenant d'études déclaratives
- des données provenant d'études observationnelles (par exemple étude des déchets en fin de repas)

Une fois ces données regroupées, une analyse critique pourrait alors être envisagée, notamment pour identifier les facteurs de la variabilité sensorielle.

- Existe-t-il des critères sensoriels clés dans l'acceptabilité des produits : apparence, texture, arôme, saveur (par exemple équilibre sucré/acide pour les fruits, absence d'amertume) ?

- Dans l'optique d'un suivi de la qualité sensorielle des produits, existe-t-il des indicateurs objectifs (mesures physiques ou chimiques) pouvant rendre compte du niveau d'intensité des critères sensoriels préalablement identifiés comme des critères clés de l'acceptabilité ?

- Dans quelle mesure peut-on conseiller de réduire le gras et/ou le sel et/ou le sucre dans les produits sans que cela ne soit néfaste à leur acceptabilité et donc à leur consommation ?

→ Les conclusions de cette problématique pourraient alimenter l'OQALI (Observatoire de la Qualité de l'Alimentation) dans sa réflexion visant à élargir à terme son champ d'étude à la qualité sensorielle des produits transformés.

2. Interventions permettant de conserver ou d'améliorer la qualité gustative des aliments dans le respect des recommandations nutritionnelles

Pour ce deuxième objectif, quatre points devraient tout particulièrement retenir l'attention :

- Existe-t-il des modes de production et/ou des procédés technologiques (y compris la formulation) davantage respectueux du goût et conduisant à des produits susceptibles de pouvoir supporter une diminution de la teneur en composés dont la consommation devrait être limitée? Comment insérer ces modes de production et ces procédés dans les chartes d'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits ?

- Est-il possible d'agir au niveau de la préparation des produits pour masquer le déficit sensoriel, voire même pour le supprimer ? Quels conseils « culinaires » peut-on donner pour tenter de redonner du goût à des produits perçus comme « manquant de goût », ou pour ne pas dénaturer les qualités intrinsèques de ces produits ?

- Dans quelle mesure l'intervention au niveau de l'environnement du repas influe sur sa palatabilité ?

- Comment l'éducation est-elle susceptible d'intervenir dans la perception des qualités gustatives des aliments ?

Pour ces quatre points, des études coûts/avantages seront nécessaires.

► Les résultats obtenus aux parties 1 et 2 seront présentés et discutés devant le comité de pilotage du PNNS.
Il conviendra dans un second temps de travailler sur les actions à mettre en place afin de mettre en avant le plaisir sensoriel tout en suivant les repères nutritionnels correspondant aux objectifs du PNNS.

Il s'agira de définir les politiques publiques à adopter en fonction de la cible (communications, actions) ainsi que les programmes de recherche nécessaires.

- **Calendrier :**

Une étudiante de l'AgroParisTech a accepté d'effectuer son stage de fin d'études (6 mois) dans le cadre de la problématique de ce groupe de travail à partir de mars 2009.

Mandat validé par le PNNS le 10 avril 2009

Travail du groupe :

- 1 réunion plénière commune environ tous les 4 mois, pendant 18 mois
- 1 réunion de travail par mois pour chacun des sous-groupes (en dehors des plénières)

Document final : à remettre fin octobre 2010

Personnes en charge du pilotage des sous groupes et de la validation scientifique des réflexions conduites :

- ✓ Madame Sylvie ISSANCHOU (Sous-groupe Objectif 1)
- ✓ Monsieur François SAUVAGEOT (Sous-groupe Objectif 2)
- ✓ Messieurs Jean-Pierre POULAIN et Jean-Pierre CORBEAU (Sous-groupes Objectifs 1 & 2)

Contact : Sébastien REMY, sebastien.remy@agriculture.gouv.fr

Secrétariat : Marie-Jacqueline ROMIGNAC, marie-jacqueline.romignac@agriculture.gouv.fr