



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE,
DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Direction générale de l'alimentation
Sous-direction de la qualité de l'alimentation
Bureau de la nutrition et de la valorisation de la qualité des aliments

Résumé du rapport du groupe PNNS
Qualité gustative des aliments et environnement des repas
Restauration scolaire, hospitalière et aide alimentaire

Mars 2011



Le PNNS a confié en avril 2009 à la Direction générale de l'alimentation (DGAL) du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire le pilotage d'un **groupe de travail sur la qualité gustative des aliments** en vue d'explorer les moyens possibles d'action pour améliorer l'acceptabilité des aliments nutritionnellement recommandés. En effet, pour être acceptées et suivies, les recommandations nutritionnelles doivent probablement mieux prendre en compte la qualité gustative de l'aliment dont l'influence sur le comportement du consommateur est difficilement contestable, même si elle est encore mal chiffrée.

Le groupe de travail s'est constitué autour d'un pilote (M. Sébastien REMY, DGAL), de 4 rapporteurs (M. Jean-Pierre CORBEAU, professeur de sociologie à l'IUT de Tours, Mme Sylvie ISSANCHOU, directrice de recherche à l'INRA de Dijon, M. Jean-Pierre POULAIN, professeur de socio-anthropologie à l'université de Toulouse Le Mirail et M. François SAUVAGEOT, professeur à l'AgroSup Dijon et d'environ 150 membres (administrations, producteurs, de représentants des secteurs agroalimentaires, des distributeurs, de la restauration collective, des consommateurs, des instances scientifiques, du monde médical, du milieu associatif, d'experts ad hoc...).

Le groupe de travail s'est intéressé à la question : *les aliments procurent-ils du plaisir à ceux qui les consomment ?* et, en cas de réponse négative, a recherché les voies d'action susceptibles de modifier cette situation.

Les mesures instrumentales (mesures physiques et chimiques) permettent de déterminer le « goût de » l'aliment alors que le « goût pour » l'aliment peut s'estimer par des mesures hédoniques déclaratives par des consommateurs au moyen de tests en laboratoire, de questionnaires de satisfaction et de suivi des restes en restauration collective. Le contexte de mesure, en laboratoire ou à domicile, influence les mesures qui permettent d'établir des cartographies de préférence par produit.

La qualité gustative s'avère donc difficile à qualifier, c'est pour cette raison que le groupe de travail invite à *augmenter la connaissance des liens entre caractéristiques des produits et appréciation pour diverses cibles de consommateurs et à améliorer la valeur prédictive des mesures hédoniques.*

Concilier goût et nutrition est une question également délicate puisque les tests mis en œuvre pour tester l'acceptabilité de la réduction de la teneur dans un ingrédient sont généralement conduits en laboratoire et présentent donc un biais. De plus, une diminution de la note d'appréciation n'entraîne pas forcément une diminution de la quantité consommée or cet indicateur est plus pertinent qu'une note hédonique. Enfin, les différents produits sont présentés les uns à la suite des autres ce qui favorise la comparaison même si cette comparaison n'est pas demandée explicitement par les expérimentateurs. Or une telle comparaison n'a généralement pas lieu dans la vie quotidienne.

Pour plus de renseignements, consulter le rapport du groupe de travail PNNS sur les lipides et celui sur les glucides à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/impliquer-les-professionnels-de-l-9646>

Un groupe de travail sur le sel, dans le cadre du Programme national pour l'alimentation¹ et du PNNS, est actuellement piloté par la DGAL et rendra ses conclusions à l'été 2012.

En outre, l'appréciation sensorielle et l'estimation de la composition nutritionnelle dépendent des représentations de l'alimentation des consommateurs. Des études récentes ont eu pour objet d'examiner le lien fait par les consommateurs entre perception sensorielle, composition nutritionnelle des aliments et représentation nutritionnelle. Elles ont mis en lumière que la composition nutritionnelle perçue est subjective et donc parfois éloignée de la composition nutritionnelle réelle.

Le groupe invite donc à *développer des méthodes permettant de mieux prédire l'acceptabilité des produits par les consommateurs et notamment de mieux prédire l'acceptabilité des aliments à teneur réduite en ingrédients dont la consommation doit être limitée.*

Il existe cependant des **moyens de conserver ou d'améliorer la qualité gustative de l'offre alimentaire** dans le respect des recommandations nutritionnelles. Différents niveaux d'action sont alors possibles :

- Agir sur l'aliment :

Une meilleure sélection à l'achat des produits (intégration du critère organoleptique dans les cahiers des charges des acheteurs publics pour le choix des produits en restauration collective) et l'utilisation de modes de cuisson, comme la cuisson sous-vide, à la vapeur, à basse température permettent de conserver une qualité optimale du produit alimentaire.

¹ Le Programme national pour l'alimentation est téléchargeable à cette adresse : <http://alimentation.gouv.fr/pna>

L'utilisation de la liaison flexible en restauration collective est également intéressante afin de cuire les produits directement sur le site de consommation.

Les résultats de l'enquête de l'association Consommation, Logement et Cadre de Vie (CLCV) de 2009 commanditée par la DGAL mettent en évidence que l'offre alimentaire doit être améliorée en restauration scolaire notamment puisque que 48% des élèves de secondaire déclarent ne pas aimer ce qui leur est proposé.

Le groupe recommande ainsi de préserver la qualité organoleptique des produits aux différentes étapes du processus d'élaboration et de développer des compétences en ingénierie des systèmes de restauration au sein des collectivités.

Afin d'agir sur l'aliment, il apparaît également essentiel de généraliser la prise en compte de l'avis des usagers sur les plats proposés, par exemple lors des commissions restauration dans chaque établissement et d'intégrer l'évaluation de la qualité comme un critère de pilotage du système de restauration.

- Agir sur la présentation de l'aliment :

S'il s'avère important d'améliorer la qualité sensorielle des produits, il est tout aussi nécessaire d'intervenir sur la présentation. En restauration scolaire, le libre-service type « scramble » permet à l'élève de composer lui-même son plateau. Le service à table peut permettre également la consommation de nouveaux produits par mimétisme chez les plus jeunes enfants. La présentation de fruits et légumes sous forme ludique et pratique (fruits pré-découpés, légumes « à la croq' ») permet d'inciter à la consommation.

- Agir sur l'environnement de consommation :

Des enquêtes de satisfaction des consommateurs de la restauration collective mais aussi de l'aide alimentaire permettent de faire évoluer la qualité de l'offre alimentaire mais également l'environnement de consommation du repas.

En restauration scolaire, les termes employés dans les menus (qui influencent la prise alimentaire), la durée du repas, l'aménagement des lieux et une meilleure interaction du personnel enseignant et de cuisine avec l'élève autour de l'aliment sont des pistes d'action envisageables.

En restauration hospitalière, il conviendrait de renforcer la performance des outils d'évaluation de l'offre alimentaire par les patients en incitant les établissements de santé à réaliser des enquêtes de satisfaction de la qualité perçue par les patients de l'alimentation. Il conviendrait également d'améliorer les horaires des repas, l'accueil du patient en favorisant les initiatives du type « service hôtelier » et d'aménager des lieux de convivialité pour la prise alimentaire.

Intégrer au programme d'information des personnels une partie sur l'aide au repas et sur la position adéquate du patient apparaît également nécessaire.

La recommandation consistant au développement de solutions alternatives comme la distribution de denrées consommables après le repas et la mise à disposition d'équipement permettant au patient de conserver au frais des aliments et de les réchauffer) tout en respectant les conditions sanitaires en vigueur semble plus réaliste.

D'une manière générale, il apparaît important de *concevoir le temps consacré aux repas comme un temps de soin à part entière*.

Dans le cadre de l'aide alimentaire, *la mise en place d'ateliers de cuisine et d'ateliers sensoriels* permet de valoriser les produits distribués, d'échanger des recettes, des savoir-faire et de créer des moments de convivialité autour de l'alimentation. Mieux connaître les attentes des bénéficiaires de l'aide alimentaire est essentiel afin de mieux répondre à leurs besoins.

De manière transversale, l'amélioration de l'environnement de consommation du repas passe par la *prise en compte de l'avis des usagers* et par le souci de conserver la convivialité.

- Agir par l'éducation sensorielle :

L'éducation est également susceptible d'intervenir sur la perception sensorielle de l'alimentation puisque l'éducation au goût développe les compétences psychosociales de l'élève (meilleure verbalisation des sensations perçues notamment), participe à diminuer la néophobie alimentaire et amène à une plus grande participation à la cuisine en famille². Il n'y a pas de bonne ou de mauvaise réponse lors d'une séance d'éveil au goût et c'est en ce sens qu'elles permettent un enrichissement personnel de l'élève.

Cette éducation peut être assurée par les enseignants comme dans les « Classes du Goût » qui font partie des actions phares du Programme national pour l'alimentation.

Pour plus de renseignements sur les classes du goût, consulter cette page : <http://alimentation.gouv.fr/le-gout,544>

En **conclusion**, la qualité sensorielle de l'alimentation est la variable d'acceptabilité du produit par le consommateur.

C'est la fameuse formule de Claude Lévi-Strauss : « pour qu'un aliment soit bon à manger il faut d'abord qu'il soit bon à penser ». S'intéresser à la qualité perçue des aliments en restauration collective suppose de prendre en charge les dimensions sociales et culturelles qui contribuent à la construction du goût tant au niveau du choix des aliments, des modes de préparation culinaire que de leur service et présentation.

Manger un mets de qualité mais dans un contexte bruyant, avec peu d'espace et peu de temps n'apportera qu'une satiété physiologique et non émotionnelle au consommateur.

Le groupe de travail invite dès lors à :

- *Mieux connaître les comportements alimentaires et le niveau de satisfaction des usagers de la restauration collective et de l'aide alimentaire afin que les politiques publiques puissent se construire sur des données assurées.*

- *Associer dans les formations aux métiers de l'alimentation la nutrition et le goût.*

² D'après les résultats du programme ANR Edusens conduit entre 2005 et 2008 sur les « effets d'une éducation sensorielle sur les préférences et les comportements alimentaires d'enfants âgés de 8 à 10 ans »