



MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation  
Sous-direction de la qualité de l'alimentation

## Rapport du groupe PNNS sur les lipides

**Synthèse**



**Septembre 2009**

## Sigles

ADEPALE	Association des entreprises de produits alimentaires élaborés
AESA	Autorité européenne de sécurité des aliments
AET	Apport énergétique total
AFSSA	Agence française de sécurité sanitaire des aliments
AG	Acide gras
AGE	Acide gras essentiel
AGMI	Acide gras monoinsaturé
AGPI	Acide gras polyinsaturé
AGS	Acide gras saturé
AGT	Acide gras <i>trans</i>
ANC	Apports nutritionnels conseillés
ATLA	Association de la transformation laitière française
CCAF	Etude des comportements et consommations alimentaires en France
CGAD	Confédération générale de l'alimentation en détail
CIQUAL	Centre d'information sur la qualité des aliments
CITPPM	Confédération des industries de traitement des produits des pêches maritimes
CIV	Centre d'information des viandes
CNIEL	Centre national interprofessionnel de l'économie laitière
CTPCA	Centre technique pour la conservation des produits agricoles
FCD	Fédération des entreprises du commerce et de la distribution
FIA	Fédération des industries avicoles
FICT	Fédération française des industriels charcutiers, traiteurs et transformateurs de viandes
FNCG	Fédération nationale des industries de corps gras
FNTPT	Fédération nationale des transformateurs de pommes de terre
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
DGS	Direction générale de la santé
FIAC	Fédération des industries d'aliments conservés
IAA	Industrie agro-alimentaire
IFN	Institut français pour la nutrition
INCA	Enquête individuelle et nationale sur les consommations alimentaires
INRA	Institut national de la recherche agronomique
ITERG	Institut des corps gras
MAAP	Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche
MG	Matière grasse
MGL	Matière grasse laitière
MGV	Matière grasse végétale
OQALI	Observatoire de la qualité de l'alimentation
PNNS	Programme national nutrition santé
PTF	Produit traiteur frais
SCF	Scientific committee on food
SCEES	Service central des enquêtes et études statistiques du MAAP
SFAE	Syndicat français des aliments de l'enfance
SFIG	Syndicat des fabricants industriels de glaces, sorbets et crèmes glacées
SIAD	Syndicat des industries alimentaires diverses
SNARR	Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide
SNRC	Syndicat national de la restauration rapide
SYNAFAP	Syndicat des fabricants de produits traiteurs frais
SYNPA	Syndicat national des producteurs d'additifs et d'ingrédients de la chaîne alimentaire

# Sommaire

<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>3</b>
1. Contexte ayant guidé à la mise en place du groupe .....	3
2. Objectifs du groupe .....	4
3. Organismes représentés dans le groupe de travail.....	5
<b>1ERE PARTIE : CARACTERISTIQUES DE L'OFFRE ET DES CONSOMMATIONS EN TERMES DE LIPIDES – ANALYSE GENERALE DES CONTRAINTES ET LEVIERS POSSIBLES – .....</b>	<b>6</b>
1. Présentation générale sur les lipides : rôles physiologiques et lien santé.....	6
2. Apports en lipides dans la population française en 2007 .....	6
3. Evolutions des consommations apparentes de lipides.....	7
4. Contexte technologique des matières grasses alimentaires .....	7
5. Aspects sensoriels : relations entre texture, structure et perception du gras .....	8
6. Utilisations possibles d'ingrédients alimentaires pour répondre aux objectifs nutritionnels lipidiques.....	8
7. Exemple d'une démarche filière originale : l'initiative Bleu-Blanc-Cœur (alimentation animale) .....	9
8. Acides gras trans : solutions technologiques à leur réduction dans les corps gras d'origine végétale.....	10
9. Acides gras trans : élaboration d'une nouvelle table de composition des aliments et nouvelles estimations d'apports dans la population française .....	10
<b>2EME PARTIE : ANALYSE SECTEUR PAR SECTEUR .....</b>	<b>12</b>
1. Secteur des céréales du petit-déjeuner .....	12
2. Secteur du chocolat .....	13
3. Secteur des apéritifs à croquer et chips .....	13
4. Secteur de la panification croustillante et moelleuse .....	14
5. Secteur des biscuits et gâteaux .....	14
6. Secteur des produits de la mer transformés.....	15
7. Secteur des produits traiteurs frais .....	16
8. Secteur des plats cuisinés appertisés .....	16
9. Secteur des produits surgelés .....	16
10. Secteur des huiles végétales de consommation directe .....	17
11. Secteur des margarines et matières grasses tartinables .....	17
12. Secteur des frites et garnitures surgelées.....	18
13. Secteur des produits laitiers .....	18
14. Secteur des viandes de boucherie.....	19
15. Secteur des viandes de volaille .....	20
16. Secteur des charcuteries .....	20
17. Secteur des glaces alimentaires.....	21
18. Secteur des aliments de l'enfance .....	22
19. Restauration rapide .....	22
20. Restauration collective concédée .....	23
21. Grande distribution .....	23
<b>3EME PARTIE : EVALUATION GENERALE DE L'INTERET ET DE L'IMPACT DES ACTIONS ENVISAGEES.....</b>	<b>25</b>
1. Simulations de l'impact des évolutions de composition des aliments sur les apports lipidiques .....	25
2. Etude d'impact économique.....	26
<b>CONCLUSIONS .....</b>	<b>27</b>
1. Etat des lieux des caractéristiques de l'offre alimentaire en matière de lipides, des contraintes et des leviers d'actions possibles .....	27
2. Etat des lieux des actions déjà menées et des perspectives .....	28
3. Bilan sur la conduite des travaux du groupe .....	33

### **1. Contexte ayant guidé à la mise en place du groupe**

En septembre 2005, la Direction générale de l'alimentation du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche a mis en place un **groupe de travail sur les glucides et les fibres** (« groupe glucides »), réunissant l'ensemble des acteurs concernés par cette thématique (administrations, professionnels, consommateurs, scientifiques...). Ce groupe de travail, inscrit dans le cadre du PNNS, avait pour objectif de faire un état des lieux des caractéristiques de l'offre en matières de glucides et de fibres, et d'identifier les actions et mesures envisageables à mettre en œuvre par l'ensemble des acteurs afin d'aller dans le sens des objectifs du PNNS. Ces travaux visaient à aboutir à des engagements volontaires de la part des membres pour prendre en compte les objectifs nutritionnels dans la mise sur le marché d'aliments vecteurs de glucides.

Ce groupe a ainsi produit un rapport<sup>1</sup> en mars 2007 où figure l'ensemble des données et échanges qui ont eu lieu dans cette enceinte, et qui fait état de pistes d'engagements possibles ou envisageables de la part des différents secteurs alimentaires concernés. Ces travaux ont ainsi pu servir de base et de référence dans l'élaboration de chartes d'engagements tant collectives qu'individuelles proposées par les opérateurs dans le cadre du dispositif inscrit dans le second PNNS et opérationnel depuis juin 2007.

A l'issue de la rédaction de ce rapport sur les glucides et les fibres, l'ensemble des participants ont souhaité prolonger et capitaliser la dynamique de dialogue et de collaboration qui s'était installée, ceci autour d'une nouvelle thématique de travail. Il a été ainsi choisi de porter les travaux désormais sur la problématique des lipides. Cette segmentation (glucides, lipides...) ne reflète certes pas de façon totalement satisfaisante la complexité des problématiques nutritionnelles et alimentaires, mais permet de traiter chaque thématique en profondeur et reste pragmatique pour la conduite des travaux.

La mise en place d'un tel groupe de travail sur les lipides correspondait par ailleurs à une action inscrite explicitement dès septembre 2006 dans le Programme National Nutrition Santé 2006-2010 (PNNS2).

Ainsi, la mise en place de ces groupes de travail, glucides et lipides, s'intègre de façon cohérente dans le dispositif partenarial et incitatif inscrit dans le PNNS2 et dans le plan d'action du MAAP pour une offre alimentaire sûre, diversifiée et issue de modes de production durables. Ce dispositif repose sur trois piliers essentiels :

- **mobiliser et accompagner les acteurs autour des enjeux nutritionnels** : tel est le rôle de ces groupes de travail,
- **offrir aux opérateurs économiques la possibilité de formuler des engagements volontaires de progrès nutritionnel**, à travers des chartes examinées et validées par des experts,
- **suivre l'évolution de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire**, par la mise en place de l'Observatoire de la qualité de l'alimentation<sup>2</sup>, afin d'être en mesure d'objectiver de façon globale les progrès effectivement accomplis.

<sup>1</sup> disponible sur le site du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche ([www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)), rubrique alimentation / alimentation équilibrée / impliquer les professionnels de l'agro-alimentaire

<sup>2</sup> mis en place en 2008 par les ministères chargés de l'agriculture, de la santé et de la consommation et mis en œuvre par l'INRA et par l'AFSSA (cf. [www.oqali.fr](http://www.oqali.fr))

## **2. Objectifs du groupe**

Tout comme le groupe « glucides », la mise en place du groupe de travail « lipides » avait pour objectif de réunir l'ensemble des acteurs (administrations, producteurs, secteurs agro-alimentaires, distributeurs, restauration collective, représentants des consommateurs, instances scientifiques, experts *ad hoc* ...), afin de discuter des possibilités d'amélioration de l'offre alimentaire en matière de lipides.

Il s'agissait ainsi de **discuter des améliorations et optimisations allant dans le sens des objectifs nutritionnels en matière de lipides**, à savoir :

- Des objectifs du PNNS en matière de lipides
  - **Diminuer les apports en lipides totaux dans la population française**
  - **Diminuer les apports en acides gras saturés**
- D'autres objectifs s'appuyant sur les recommandations émises par des instances scientifiques, et en premier lieu par l'AFSSA, non contradictoires avec les objectifs, principes et repères du PNNS, notamment :
  - **Rééquilibrer les apports en acides gras oméga 6 et oméga 3 en augmentant les apports en acides gras oméga 3<sup>1</sup>**
  - **Réduire les apports en acides gras *trans*<sup>2</sup>**

Le groupe avait vocation à identifier les mesures à mettre en œuvre pour aller dans le sens de ces objectifs partagés. Le groupe n'avait pas mandat pour rediscuter de ces objectifs (même si des éléments de nature scientifique ont pu au cours des travaux être portés à la connaissance du groupe afin de mettre ces recommandations en perspective), une telle discussion relèverait d'autres instances.

**Ces mesures pouvaient porter sur différents champs :**

- **possibilités de modifications de teneurs en composés lipidiques des produits, au regard des contraintes technologiques, organoleptiques, économiques et réglementaires qui s'imposent aux professionnels,**
- **actions concernant les modalités de vente (taille des portions, organisation des lieux de vente...),**
- **actions sur l'information nutritionnelle délivrée au consommateur (étiquetage nutritionnel, information au consommateur...),**
- **actions sur le marketing et la publicité.**

Le groupe a souhaité élargir ses réflexions à l'ensemble des types de produits mis à disposition du consommateur, qu'il s'agisse de produits à marque nationale ou à marque de distributeur, de produits mis sur le marché dans le commerce ou servis en restauration, de produits transformés ou de produits bruts...

Le groupe s'est attaché à analyser l'intérêt nutritionnel global des propositions émises, en tenant notamment compte des efforts et progrès déjà réalisés par les différents acteurs et en anticipant tant que faire se peut l'impact envisageable des actions envisagées sur les consommations alimentaires et sur les comportements des consommateurs.

**Les travaux de ce groupe, comme ceux du « groupe glucides », ont vocation plus généralement à servir de base partagée afin de mobiliser les opérateurs vers l'élaboration d'engagements et d'éclairer les autorités publiques, par exemple lors de l'examen et la validation des chartes PNNS2, ou à l'occasion de l'élaboration de campagnes d'information et d'éducation du consommateur.**

---

<sup>1</sup> recommandation de l'AFSSA dans le rapport « Acides gras de la famille Oméga3 et système cardio-vasculaire : intérêt nutritionnel et allégations » (juillet 2003)

<sup>2</sup> recommandation de l'AFSSA dans le rapport « Risques et bénéfices pour la santé des acides gras *trans* apportés par les aliments - recommandations » (avril 2005).

### **3. Organismes représentés dans le groupe de travail**

Le groupe de travail, ouvert à tout acteur impliqué sur la thématique des lipides dans les aliments, était constitué :

- de représentants des **administrations** :
  - pour le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche : la Direction générale de l'alimentation (DGAL), la Direction générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires (DGPAAT) et le Service de la statistique et de la prospective du Secrétariat général,
  - pour le Ministère de la santé et des sports : la Direction générale de la santé (DGS),
  - pour le Ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi : la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF),
- de représentants des **industries agroalimentaires**, à travers l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA), accompagnée des différents secteurs agroalimentaires concernés,
- de représentants de **fabricants d'ingrédients alimentaires**, à travers le Syndicat national des producteurs d'additifs et d'ingrédients de la chaîne alimentaire (SYNPA),
- de représentants de **filières**, à travers notamment le Centre d'information sur les viandes (CIV) et l'association Bleu-Blanc-Cœur,
- de représentants des **enseignes de la distribution**, à travers la Fédération du commerce et de la distribution (FCD),
- de représentants de la **restauration rapide** et de la **restauration collective**, à travers le Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide (SNARR) et le Syndicat national de la restauration collective (SNRC),
- de représentants des **consommateurs**, à travers l'association Consommation, logement et cadre de vie (CLCV) ainsi que l'association UFC-Quechoisir,
- de représentants de l'**Agence française de sécurité sanitaire des aliments** (Afssa),
- de représentants de l'**Institut national de prévention et d'éducation pour la santé** (INPES),
- de représentants des **organismes de recherche** : Institut national de la recherche agronomique (INRA), Institut national de la santé et de la recherche médicale (INSERM),
- du **Président du comité de pilotage du PNNS** et d'**autres partenaires du PNNS** (Mutualité française...),
- d'**experts** sur des problématiques particulières (technologie alimentaire, aspects sensoriels).

## **1ère partie :**

### **Caractéristiques de l'offre et des consommations en termes de lipides – analyse générale des contraintes et leviers possibles –**

Cette partie a pour objectif de présenter, sur un certain nombre de problématiques transversales, les données les plus récentes, afin d'éclairer les discussions ultérieures :

- rappels sur les rôles physiologiques des lipides,
- consommations et apports dans la population selon les différents composés lipidiques,
- fonctions technologiques des lipides,
- propriétés organoleptiques des lipides,
- problématique particulière des acides gras *trans*.

### **1. Présentation générale sur les lipides : rôles physiologiques et lien santé**

Tout d'abord, un cadrage général sur les aspects scientifiques des lipides (rôles physiologiques, liens santé et recommandations nutritionnelles) a été réalisé par l'AFSSA, afin de démarrer les travaux du groupe sur une base commune et partagée.

Les lipides sont impliqués dans de nombreuses pathologies, mais revêtent par ailleurs, pour certains, un caractère essentiel car tous ne peuvent être synthétisés par l'organisme. Au-delà de leur importance en matière de fourniture d'énergie, les acides gras jouent de multiples rôles biologiques, en tant que lipides de structure des membranes et précurseurs de molécules de signalisation, notamment.

L'implication des lipides dans l'étiologie de pathologies et leurs rôles biologiques sont des domaines en perpétuelle évolution en termes de connaissances. Leur diversité et la complexité de leur métabolisme nécessitent de les considérer de la façon la plus complète. Par ailleurs, indépendamment de leur origine animale ou végétale, la diversité structurale et fonctionnelle des différents types d'acides gras mais également celle au sein d'une même famille d'acides gras doivent être prises en compte.

Au final, il convient d'adopter une approche quantitative : c'est l'excès d'apport en acides gras par rapport aux besoins qui est susceptible de présenter un risque pour la santé, ceci étant valable pour la somme des acides gras totaux, comme pour chaque acide gras pris isolément.

### **2. Apports en lipides dans la population française en 2007**

Avant même la publication des résultats de l'Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 2006-2007 (étude INCA 2) en juillet 2009, l'AFSSA a réalisé spécifiquement pour le groupe une évaluation des apports (et une hiérarchisation des aliments contributeurs) en lipides et en principaux acides gras (AGS, AGMI, AGPI) de la population de 3 à 79 ans vivant en France métropolitaine continentale en 2006-2007, sur la base des données de consommation INCA2 et des données de composition du CIQUAL.

Cette étude montre que les apports lipidiques sont en moyenne de 75 g/j chez les enfants de 3 à 17 ans et de 89 g/j chez les adultes de 18 à 79 ans. Leur contribution à l'apport calorique varie entre 37% et 40% selon les classes d'âge et le sexe et demeure supérieure à la recommandation de 35 %.

Les apports en acides gras monoinsaturés sont de 26 g/j en moyenne chez les enfants et de 32 g/j chez les adultes, et représentent entre 38% et 40% des acides gras totaux, selon les classes d'âge et le sexe.

Les apports en acides gras polyinsaturés sont de 10 g/j en moyenne chez les enfants et de 13 g/j chez les adultes, et représentent entre 14% et 18% des acides gras totaux, selon les classes d'âge et le sexe.

Les apports en acides gras saturés sont de 26 g/j en moyenne chez les enfants et de 32 g/j chez les adultes, et représentent entre 43% et 48% des acides gras totaux, selon les classes d'âge et le sexe.

La répartition observée dans l'étude entre les différents acides gras : environ 45% d'AGS, 39% d'AGMI et 16% d'AGPI (pour les adultes) reste assez éloignée de celle préconisée dans les ANC à savoir 25% / 60% / 15%, avec des apports en AGS nettement plus élevés et des apports en AGMI inférieurs aux ANC.

Les groupes d'aliments vecteurs des apports lipidiques et en acides gras sont globalement similaires chez les enfants et les adultes mais dans des proportions différentes : les corps gras (beurres, huiles, margarines, assaisonnements) et les fromages contribuant davantage aux apports des adultes alors que les pâtisseries, biscuits et viennoiseries contribuent davantage à ceux des enfants.

Des travaux supplémentaires d'estimation des apports pourront être effectués concernant notamment les forts consommateurs de lipides et les apports d'autres type d'acides gras, comme les oméga 3 et oméga 6, d'ici le début 2010 lorsque l'actualisation des profils d'acides gras des aliments aura été faite au CIQUAL.

### **3. Evolutions des consommations apparentes de lipides**

Le chapitre précédent a permis de fournir une photographie fine et détaillée des consommations alimentaires individuelles et des apports lipidiques dans la population française en 2006-2007. Il est cependant indispensable d'avoir aussi une vision dynamique.

Pour ce faire, l'utilisation des bilans annuels d'approvisionnement permet de disposer d'éléments généraux d'évolution sur les consommations apparentes, notamment de matières grasses. Les consommations apparentes sont des outils relativement grossiers au regard notamment des études sur les consommations individuelles, mais ont l'intérêt de pouvoir refléter des tendances d'évolution sur des pas de temps longs. La méthodologie des bilans permet également de faire la part, dans la consommation, entre la production nationale et les importations.

Le trait marquant de l'évolution de la consommation de matières grasses durant ces dix dernières années, tel qu'il ressort des bilans d'approvisionnement, est la baisse de la consommation apparente de matières grasses animales, laitières ou issues de la viande, et la hausse de la consommation apparente de matières grasses végétales. Ces évolutions de consommations apparentes en matière grasse agrègent à la fois les évolutions de consommation des produits et les évolutions de composition de ces produits. Elles incluent par ailleurs la consommation directe de ces matières grasses par le consommateur et les utilisations qui en sont faites par les industries agro-alimentaires.

La baisse de la consommation de matières grasses laitières est de l'ordre de 1 kg/tête/an. Celle des graisses utilisées en l'état ou contenues dans les viandes ont connu une diminution supérieure. La hausse de la consommation des matières grasses d'origine végétale est de l'ordre de 1 kg/tête/an.

Ces grandes tendances recourent les résultats des enquêtes lourdes réalisées auprès des consommateurs, telles les comparaisons entre INCA1 (1999) et INCA2 (2006-2007) sur les consommations individuelles de viandes et de produits laitiers présentées par l'AFSSA.

Ces produits mis à la consommation en France proviennent très majoritairement de matières premières agricoles produites sur le territoire national. Les importations de viande représentent toutefois près de 30 % de la consommation. De même, les huiles de palme, de soja, d'arachide et en partie de tournesol sont également d'origine importée.

### **4. Contexte technologique des matières grasses alimentaires**

Un éclairage général a été donné par l'ITERG sur les fonctions technologiques des matières grasses utilisées dans les aliments et sur les procédés utilisés dans la production de ces matières grasses afin d'obtenir cette fonctionnalité recherchée.



Les matières grasses ont de nombreuses fonctions technologiques (fonctions texturantes, fonctions thermiques ou cuisatrices, fonctions de présentation) positives et nécessaires à la qualité de nos aliments, fonctions que les industriels agro-alimentaires vont valoriser en essayant parallèlement de limiter les effets indésirables inhérents à la présence de lipides. Ces effets sont surtout le résultat de la sensibilité à l'oxydation et au chauffage des acides gras poly-insaturés, phénomène complexe inévitable, évolutif et irréversible et spontané dès lors que l'aliment est en présence d'air.

Le choix des matières grasses alimentaires dans les formulations industrielles ou culinaires est le résultat d'un compromis optimisé entre texture, comportement technologique, résistance à la chaleur et stabilité à l'oxydation d'une part, et intérêt nutritionnel, goût, flaveur et texture du produit fini d'autre part.

Le cas des phases grasses utilisées en biscuiterie, pâtisserie, viennoiserie est un bon exemple de développement de phases grasses sans acides gras *trans*, réduites en acides gras saturés mais répondant aux contraintes de fabrication (résistance mécanique et thermique) et aux exigences de texture, de stabilité et de goût du produit fini. Sont ainsi privilégiées les huiles riches en acides gras mono-insaturés, les mélanges d'huiles totalement hydrogénées à haut point de fusion avec des huiles fluides, les graisses fractionnées (oléine de palme) et/ou inter-estérifiées ainsi que l'ajout d'additifs texturants.

## **5. Aspects sensoriels : relations entre texture, structure et perception du gras**

Le groupe a auditionné des enseignants-chercheurs de l'AGROPARISTECH qui ont pu expliquer la sensation de gras en bouche et ce que l'on sait de son origine dans la matrice alimentaire. Il a été présenté en particulier comment la structure des produits alimentaires peut être déterminante, et comment la prise en compte de ces principes donne au formulateur des pistes pour ajuster les propriétés de gras et de crémeux des aliments.

Les études les plus récentes tiennent davantage compte des différents aspects liés à la sensation de gras et intègrent plus systématiquement les différents mécanismes impliqués (flaveur, viscosité, propriétés de contact, température) dans les protocoles expérimentaux. On constate cependant que ces études restent encore parcellaires et que de nombreux aspects restent encore mal connus. La compréhension de la perception de systèmes alimentaires réels se heurte en particulier à la complexité des mécanismes de déstructuration de l'aliment en bouche, dont on sait encore peu de choses.

Il existe néanmoins pour le formulateur des possibilités d'action en vue par exemple, d'abaisser la teneur en matières grasses d'un produit tout en maintenant (voire en améliorant) le crémeux et l'onctuosité. Pour cela, chercher à maîtriser la texture via le procédé et les ingrédients est envisageable, soit en augmentant la viscosité de la phase continue (ex : emploi d'amidons modifiés et autres épaississants et gélifiants), soit en introduisant des éléments dispersés et en agissant sur les propriétés de contact des produits alimentaires (cellulose microcristalline, fibres, inuline, protéines microparticulées, émulsifiants, analogues de matières grasses...).

Il est cependant essentiel de noter que les approches qui ont le plus de chance de succès sont celles qui mettent en œuvre des stratégies multifactorielles intégrant les différents aspects de la texture, sans oublier le rôle de la flaveur. A ce titre, on peut s'attendre à ce que les industriels les plus importants et ayant les plus forts potentiels de recherche soient les mieux placés pour répondre à ce type de défi.

## **6. Utilisations possibles d'ingrédients alimentaires pour répondre aux objectifs nutritionnels lipidiques**

En lien avec les deux chapitres précédents, le SYNPA a expliqué au groupe comment l'utilisation d'ingrédients alimentaires (additifs alimentaires, enzymes alimentaires, auxiliaires technologiques, ingrédients fonctionnels, nouveaux ingrédients) peuvent répondre aux objectifs nutritionnels en matière de lipides.

La diversité des ingrédients alimentaires leur permet en effet de répondre à plusieurs objectifs du PNNS en matière de lipides. Dans le cadre de l'exercice d'optimisation de la composition des aliments en lipides, le recours à ces ingrédients permet de travailler sur :

- des teneurs en lipides moindres tout en offrant au consommateur une texture agréable. L'utilisation d'ingrédients alimentaires qui possèdent des propriétés technologiques permet d'apporter de la texture aux aliments dont la teneur en lipides a été réduite. Parmi cette palette d'ingrédients, utilisés en faible quantité, le choix de l'ingrédient approprié résulte alors de la rencontre entre deux savoir-faire : celui du producteur d'ingrédient et celui du fabricant de l'aliment, de l'appréciation des qualités organoleptiques par le consommateur et du cadre réglementaire
- la bonne conservation des aliments en protégeant de l'oxydation les acides gras insaturés
- la réduction des acides gras *trans* dans la fabrication des huiles alimentaires
- l'augmentation des teneurs en acides gras oméga 3

Le recours à ces ingrédients peut aussi permettre de répondre à d'autres objectifs nutritionnels, comme l'augmentation de la consommation de fibres.

Les ingrédients alimentaires répondent aux exigences de sécurité rappelées dans les principes généraux de la législation alimentaire européenne (Règlement n°178/2002/CE). De plus, certains, comme les épaississants, les gélifiants, les émulsifiants, les stabilisants, les enzymes et les nouveaux ingrédients, respectent un cadre réglementaire spécifique très rigoureux : ils sont soumis à une évaluation scientifique préalable à leur autorisation d'utilisation dans l'alimentaire. L'enjeu en ce qui concerne les ingrédients alimentaires est de favoriser l'innovation tout en garantissant la sécurité du consommateur. Ces préoccupations sont au cœur des discussions relatives à la révision en cours de la réglementation européenne.

## **7. Exemple d'une démarche filière originale : l'initiative Bleu-Blanc-Cœur (alimentation animale)**

Le groupe de travail a souhaité approfondir et analyser l'impact que l'alimentation animale pouvait avoir sur la qualité nutritionnelle, en particulier lipidique, des produits issus de ces animaux. Pour ce faire a été examiné et discuté le cas concret et original de la démarche filière Bleu-Blanc-Coeur, démarche partant de l'amont agricole (en l'occurrence essentiellement introduction de sources végétales riches en Oméga 3 telles que les graines de lin, la luzerne, le lupin (...) dans l'alimentation animale) jusqu'à l'aval (amélioration du profil lipidique des produits issus de ces animaux et notamment augmentation des teneurs en oméga 3) et même jusqu'au consommateur (bénéfice santé).

La démarche Bleu-Blanc-Cœur permet de :

- doubler ou tripler la teneur en acides gras Oméga 3 des produits animaux de base (viandes, œufs, produits laitiers...)
- rééquilibrer le ratio Oméga 6 / Oméga 3 à une valeur inférieure à 5
- diminuer significativement la teneur en acide palmitique (principal acide gras saturé) des produits laitiers Bleu-Blanc-Coeur (-20%) par rapport à des produits laitiers conventionnels (lait classique d'hiver).
- diminuer le ratio C16:0 / n-3 de moitié pour l'ensemble des produits Bleu-Blanc-Cœur par rapport au produit équivalent dit standard (n'ayant pas consommé de sources végétales tracées et riches en Oméga 3).
- couvrir par l'apport de lipides issus d'animaux terrestres la totalité des besoins en acides gras à longues chaînes Oméga 3 (EPA, DHA) en utilisant les capacités de désaturation – élongation de l'organisme des animaux terrestres et en réduisant ainsi l'impact négatif d'une surexploitation des réserves marines.

La consommation de produits Bleu-Blanc-Cœur contribue ainsi à diminuer la quantité de graisses saturées ingérées mais aussi d'acides gras Oméga 6. Il permet également d'améliorer la qualité de la prise alimentaire quotidienne d'origine lipidique (meilleur équilibre entre acide linoléique / acide alpha-linolénique, Oméga 3 / AGS...).

La reconnaissance d'une telle approche par le PNNS a été concrétisée par la signature en 2008 d'une charte d'engagement PNNS2.

## **8. Acides gras trans : solutions technologiques à leur réduction dans les corps gras d'origine végétale**

Le groupe de travail a souhaité préciser et approfondir les possibilités de réduction des acides gras trans dans les matières grasses d'origine végétale, problématique déjà évoquée dans le chapitre relatif au contexte technologique des matières grasses alimentaires.

L'ITERG a ainsi rappelé que des solutions technologiques et des formulations alternatives ont déjà été développées et mises en œuvre depuis plusieurs années. Ces solutions ont été encouragées dès 1995 par les codes de bonne pratique de fabrication élaborés par les fédérations professionnelles pour la formulation des margarines et matières grasses à tartiner et pour le raffinage des huiles végétales polyinsaturées. De même, dès 1998, le syndicat de la biscuiterie a recommandé à ses adhérents de travailler sur les matières grasses utilisées pour obtenir des teneurs en AGT inférieures à 5% des lipides totaux, ce qui correspond à environ 1g d'AGT pour 100g de biscuit.

Le groupe a par ailleurs noté qu'une révision de la réglementation en matière d'étiquetage serait souhaitable afin de modifier l'obligation actuelle d'indiquer « [matière grasse / graisse /huile] hydrogénée » dans la liste des ingrédients des produits utilisateurs de ces corps gras. Une différenciation entre l'hydrogénation partielle et l'hydrogénation totale permettrait de donner une indication plus intéressante pour le consommateur dans la mesure où l'hydrogénation totale ne conduit pas à la formation d'AGT, contrairement à l'hydrogénation partielle.

## **9. Acides gras trans : élaboration d'une nouvelle table de composition des aliments et nouvelles estimations d'apports dans la population française**

Dans son rapport de 2005 sur les acides gras *trans*, l'AFSSA avait réalisé une estimation des apports en AGT dans la population sur la base d'une table de composition élaborée courant 2004 et des données de consommation de l'enquête INCA1 datant de 1998/99. Partant du constat partagé que les données, notamment sur les teneurs en AGT des produits, pouvaient apparaître comme relativement parcellaires et parfois anciennes, en tout état de cause ne reflétant pas fidèlement l'état actuel de l'offre alimentaire et les efforts réalisés par les professionnels au cours des dernières années, il a été collectivement décidé dans le cadre du groupe de favoriser l'élaboration par l'AFSSA d'une nouvelle table de composition.

Il a été décidé de constituer un sous-groupe *ad hoc*, réunissant notamment l'AFSSA et les acteurs professionnels susceptibles de disposer des données de composition actuelles en AGT (secteurs concernés, professionnels, associations de consommateurs...), afin de favoriser et de coordonner le transfert au CIQUAL de ces données.

La collecte des données a permis sous certaines hypothèses et extrapolations explicitées de constituer une nouvelle table de composition en AGT des aliments. Ces données, croisées avec les données récentes de consommation (étude INCA2 de 2006-2007), conduisent à de nouvelles estimations des apports dans la population française en 2008.

Les apports en AGT en valeur brute sont plus élevés en moyenne chez les adultes (2,3 g/j) que chez les enfants (1,9 g/j). Mais les apports moyens relativement à l'AET sont identiques chez les adultes et chez les enfants autour de 1%. Les apports en AGT sont plus élevés chez les hommes que chez les femmes et chez les garçons que chez les filles. Peu de différences sont observées avec l'âge chez les adultes.

Les groupes d'aliments vecteurs d'AGT « naturels » (viandes et produits laitiers) contribuent majoritairement à l'apport total en AGT et couvrent une part plus importante que les AGT d'origine « technologique » (pâtisseries, gâteaux, viennoiseries, pizzas-quiches...).

Les estimations d'apports en AGT obtenues en 2008 sont bien plus faibles que celles obtenues en 2005 (d'environ un quart chez les adultes et un tiers chez les enfants). Mais cette évolution est difficile à commenter pour de nombreuses raisons et ne reflète pas nécessairement une baisse des teneurs des aliments en AGT de cette ampleur. Plusieurs éléments doivent être considérés :

- les données de consommation utilisées ne sont pas les mêmes : INCA1 en 2005 et INCA2 en 2008 ; or des évolutions de consommation se sont produites entre les 2 études ; ainsi, chez les adultes, la consommation de produits laitiers a diminué, celle des viandes également...
- le recueil des matières grasses ajoutées a été amélioré entre les deux enquêtes : recueil plus précis et correction des matières grasses ajoutées à la cuisson ou au service grâce à la prise en compte des réponses à des questions d'habitude.
- les données de composition ne sont pas les mêmes : une nouvelle table de composition élaborée grâce aux données fournies par les professionnels du secteur a été ici utilisée.

Par rapport à la recommandation de l'Afssa de 2005 et compte tenu des éléments dont on dispose à ce jour, les apports moyens et au 95<sup>ème</sup> percentile en AGT par les aliments estimés en 2008 se situent en dessous du seuil fixé de 2% de l'apport énergétique total (seuil au delà duquel le risque de maladies cardio-vasculaires augmente) et ce quels que soient l'âge et le sexe, aussi bien chez les enfants que chez les adultes.

Cependant, il convient de mieux connaître et prendre en compte dans l'avenir les teneurs en AG *trans* des produits de type premier prix qui sont insuffisamment connues actuellement. Un tel travail pourrait le cas échéant être mené par l'Observatoire de la qualité des aliments (OQALI), dont l'une des missions est précisément de pouvoir objectiver les caractéristiques nutritionnelles des produits en fonction de leurs segments de marché.

Au vu de ces résultats, l'Afssa a souhaité rendre un avis à la lumière de ces éléments. La conclusion de cet avis est la suivante (avis du 20 février 2009) :

« **En conclusion**, l'Afssa considère que :

- les apports moyens et au 95<sup>ème</sup> percentile en AG *trans* totaux estimés dans la population française (1-1,5 % de l'apport énergétique total (AET)) sont inférieurs au seuil de 2 % de l'AET fixé en 2005, et ce quels que soient l'âge et le sexe, aussi bien chez les enfants que chez les adultes. ;
- même si les méthodologies de simulation sont différentes, ces niveaux d'apport estimés peuvent être considérés comme plus faibles que ceux présentés en 2005 ;
- il est nécessaire de poursuivre l'amélioration de la table de composition des aliments en AG *trans* en considérant de manière plus exhaustive la contribution des types d'aliments, notamment 1<sup>er</sup> prix, discount, restauration collective, produits artisanaux, etc. qui sont insuffisamment connus actuellement, et ce afin de mieux maîtriser la variabilité des teneurs en AG *trans* des aliments et par conséquent les niveaux d'apport ;
- la prise en compte des AG *trans* totaux doit aujourd'hui intégrer l'identification de leur origine, naturelle ou technologique ;
- concernant les AG *trans* d'origine naturelle, leurs niveaux de consommation dans la population française (0,5-0,9 % de l'AET) restent inférieurs à ceux identifiés comme ne présentant pas de risque au niveau cardiovasculaire, à savoir 1,5 % de l'AET ;
- la présence dans les aliments d'AG *trans* d'origine technologique ne présente qu'un intérêt techno-fonctionnel ; ainsi, l'Afssa encourage l'effort de réduction de l'utilisation de ces AG *trans*, tant en alimentation humaine qu'animale, afin de réduire le risque d'exposition. Des alternatives à l'utilisation des AG *trans* pour leurs propriétés techno-fonctionnelles doivent être envisagées. »

## 2ème partie : analyse secteur par secteur

Cette partie a pour objectif d'approfondir et d'affiner secteur par secteur les données présentées dans la partie précédente et d'identifier des pistes d'actions en vue d'améliorer la composition lipidique des produits et les modalités d'offre (taille des portions, information du consommateur sur le produit...).

Les données figurant dans cette partie sont celles transmises par les professionnels. Celles-ci portent sur :

- les caractéristiques de ces secteurs,
- les caractéristiques, en particulier lipidiques, des produits correspondants et les contraintes (technologiques, organoleptiques, réglementaires...) liées à la reformulation,
- les caractéristiques des consommations associées à ces produits,
- les initiatives et efforts déjà mis en œuvre par les opérateurs au cours des dernières années.

Sur cette base, le groupe s'est attaché à discuter pour chaque secteur des marges de progrès réalisables et des pistes d'actions (notamment des possibles engagements des opérateurs), en vue d'améliorer la composition lipidique des produits et les modalités d'offre (taille des portions, information du consommateur sur le produit...).

### **1. Secteur des céréales du petit-déjeuner**

Les céréales pour le petit déjeuner sont fabriquées à partir de grains de céréales variées (blé, maïs, avoine, etc.) auxquels peuvent être ajoutés d'autres ingrédients tels que des fruits, du sucre, du chocolat, du miel, etc. Elles offrent ainsi une très large palette de produits aux consommateurs enfants et adultes.

Les céréales pour le petit déjeuner sont très largement consommées au petit déjeuner, quasi-exclusivement pendant les repas et majoritairement à domicile dans l'ensemble de la population. Ce ne sont pas des aliments « grignotés ».

Alors qu'elles constituent la deuxième source de glucides et glucides complexes, les céréales pour le petit déjeuner contribuent très faiblement aux apports en lipides (environ 1% chez les consommateurs). Les céréales pour le petit déjeuner ont généralement une faible teneur en lipides (de 1 à 8%), à l'exception de certains types de produits du fait des différents ingrédients mis en œuvre (graines, chocolat, fourrage,...) et de certains aspects technologiques (agglomération).

Depuis plusieurs années, de nombreuses actions sont réalisées par le secteur pour améliorer la composition nutritionnelle des produits (teneur optimisée et minime en acides gras *trans*, développement de gamme ligne et travail sur la quantité de matières grasses). De plus les fabricants se sont engagés à respecter la Charte de déontologie du Syndicat français des céréales prêtes à consommer ou à préparer, charte qui porte notamment sur l'information et la communication au consommateur (affichage systématique d'un étiquetage nutritionnel complet, autodiscipline dans la communication).

Des réflexions sont actuellement en cours au sein du syndicat afin d'identifier de nouvelles pistes d'engagements possibles pour le futur (plus larges que la problématique lipides). Ces réflexions seront nourries par les premiers résultats de l'OQALI<sup>1</sup>.

De manière générale, le syndicat encourage les démarches des entreprises pour continuer à travailler sur les produits pour lesquels les optimisations de la teneur en lipides sont possibles (rénovation) et pour continuer à développer des produits ayant de faibles teneurs en matières grasses (innovation).

---

<sup>1</sup> Disponibles sur [www.oqali.fr](http://www.oqali.fr)

## **2. Secteur du chocolat**

La fabrication du chocolat en France est réglementée par le décret n°76-692 du 13 juillet 1976, modifié par le décret n°2003-702 du 29 juillet 2003, dit décret « Cacao-Chocolat » (transcription de la directive européenne n°2000/36/CE). Tous les produits de cacao et de chocolat doivent donc se conformer à cette réglementation. Cependant, certains produits au chocolat, comme certaines confiseries et barres chocolatées ainsi que la pâte à tartiner, ne sont pas soumis à cette réglementation.

L'ingrédient essentiel du chocolat est le cacao. Selon les recettes, on y ajoute ensuite du beurre de cacao (principale matière grasse utilisée dans la fabrication des produits de chocolat), du sucre, du lait, des noisettes, etc.

La consommation de chocolat en France est de 10g/j chez les enfants et 3,8g/j chez les adultes. Chez les enfants, le chocolat est principalement consommé au petit déjeuner et au goûter (76,5% des occasions de consommation). Le total des moments de repas (petit déjeuner, déjeuner, goûter et dîner) représentent 85,6% des occasions de consommation. Chez les adultes, la consommation de chocolat est plus répartie dans la journée : petit déjeuner, déjeuner, goûter et dîner représentent 66,8% des occasions de consommation.

Le chocolat contribue faiblement aux apports quotidiens en lipides dans l'ensemble de la population. L'enquête de consommation CREDOC – CCAF 2004 montre qu'il contribue respectivement à hauteur de 3,8% et 1,2% aux apports quotidiens en lipides chez les enfants et les adultes.

L'optimisation nutritionnelle des produits de chocolat est limitée par plusieurs contraintes :

- Ces produits étant réglementés, il existe des contraintes réglementaires de composition qui limitent les marges de manœuvre d'optimisation ;
- Les produits de chocolat sont des aliments plaisir par excellence. Leurs caractéristiques organoleptiques sont donc primordiales pour leur acceptabilité auprès des consommateurs ;
- Certains produits comme les barres et les confiseries de chocolat se heurtent par exemple à des contraintes technologiques liées à la reformulation des fourrages ;

Néanmoins, de nombreux efforts ont déjà été faits, en particulier sur les AGT. D'autres pistes d'optimisation sont exploitées. Certaines entreprises ont, par exemple, diminué la taille des portions, ce qui permet notamment de promouvoir une consommation raisonnable de chocolat. Enfin, le Syndicat du Chocolat s'est engagé sur les aspects information et communication (communication responsable en particulier en matière de publicité destinée aux enfants, disponibilité de l'information sur la composition nutritionnelle).

En termes de perspectives, le Syndicat du chocolat souhaite participer à l'OQALI en 2009 et est en cours de réflexion sur la possibilité de déposer une charte d'engagement collective (notamment sur la taille des portions, l'information nutritionnelle et la teneur en AGT).

## **3. Secteur des apéritifs à croquer et chips**

Les apéritifs à croquer représentent plus de 250 variétés de produits réparties en 4 catégories différentes : les crackers, bretzels et gaufrettes ; les tuiles, soufflés et tortillas ; les graines (cacahuètes, pistaches, noix de cajou...) (produits du SIAD) et les chips (produits de la FNTPT).

La plupart des actes de consommation d'apéritifs à croquer se font chez soi et en présence d'autres personnes. Leur consommation est raisonnable, même chez les grands consommateurs (13g/j).

Les apéritifs à croquer contribuent faiblement aux apports quotidiens en lipides chez les enfants (0,9% des apports quotidiens) et chez les adultes (moins de 0,7% des apports quotidiens).

Les compositions nutritionnelles des apéritifs à croquer varient selon le type de produits. Ainsi, les graines salées (cacahuète, pistache, amande, noix, ...) contiennent plus de lipides que les biscuits salés, tuiles et

soufflés, car se sont des fruits à coque qui contiennent des lipides naturellement. La composition en lipides varie aussi au sein de chaque type de produits.

Le secteur des Apéritifs à croquer est un secteur très dynamique qui travaille depuis plusieurs années sur les optimisations nutritionnelles possibles des produits (optimisation des lipides, optimisation de la teneur en sel, développement de portions individuelles). La profession doit cependant prendre en compte certaines contraintes comme notamment les attentes particulières des consommateurs pour ce genre d'aliment, ainsi que des contraintes technologiques.

La profession pratique de manière volontaire une information nutritionnelle :

- Un étiquetage nutritionnel sur la grande majorité des produits,
- et de plus en plus fréquemment via une information complémentaire (étiquetage à la portion, indication des RNJ).

Des réflexions ont été menées au niveau de la division apéritifs à croquer du SIAD afin d'identifier des pistes d'engagements possibles pour le futur (en ce qui concerne le sodium, les lipides, les acides gras saturés, l'étiquetage nutritionnel). Toutefois à date la représentativité requise (2/3 du CA) pour déposer une charte collective n'est pas atteinte. Le SIAD souhaite par ailleurs participer à l'OQALI en 2009.

#### **4. Secteur de la panification croustillante et moelleuse**

Les produits de panification industriels regroupent les biscottes et produits voisins croustillants, les pains de mie préemballés et les viennoiseries et brioches préemballées. Les pains représentent la majorité des produits consommés.

Les produits de panification sont des aliments céréaliers. D'après l'enquête CREDOC - CCAF 2004, leur contribution aux apports en lipides (6,5% chez les enfants, 5,1% chez les adultes) est faible par rapport à celle en glucides complexes. Ils constituent en effet le 1<sup>er</sup> vecteur en glucides totaux, glucides complexes et fibres dans l'ensemble de la population.

Les pains et croustillants sont de faibles contributeurs aux apports en lipides totaux ( $\leq 2\%$ ). Ils ont généralement une assez faible teneur en lipides, nécessaires technologiquement.

Les viennoiseries ont une contribution aux apports en lipides un peu plus élevée (4% chez les enfants) mais toujours inférieure à celle en glucides complexes. Leur consommation est associée à la dimension plaisir. Leurs teneurs en lipides sont plus élevées car ce sont des produits prêts à consommer.

Diverses actions d'optimisations ont été réalisées par les entreprises du Syndicat de la Panification Croustillante et Moelleuse pour améliorer la qualité nutritionnelle des produits, comme notamment le développement de produits avec des teneurs en lipides réduites, un travail sur la qualité des lipides (AGT, AGS, oméga 3, AGPI), ou une optimisation nutritionnelle sur d'autres aspects tels que les céréales, fibres, etc. L'étiquetage nutritionnel est aussi très souvent présent sur les emballages pour informer le consommateur.

De manière générale, les démarches des entreprises pour continuer à travailler sur l'optimisation de la teneur et de la qualité des lipides lorsque cela est possible sont encouragées par le syndicat. Le syndicat souhaite par ailleurs participer à l'OQALI en 2009.

#### **5. Secteur des biscuits et gâteaux**

Le marché des biscuits et gâteaux est un marché stable depuis plusieurs années et qui fait intervenir un grand nombre d'industriels, de grands groupes aux PME régionales. Il existe une très grande diversité de biscuits et gâteaux, des biscuits aux recettes traditionnelles fixées par un code d'usages aux recettes plus récentes qui peuvent être soit gourmandes soit plus nutritionnelles.

Les biscuits et gâteaux sont des aliments céréaliers, plus ou moins riches en céréales selon les recettes. Les matières grasses sont le troisième ingrédient (12%) loin derrière la farine (45%) et le sucre (24%). Selon les biscuits et gâteaux, les teneurs en lipides varient de 0 à 30%.

La consommation des biscuits et gâteaux est modérée en France avec 25g/j chez les enfants consommateurs et 22,6g/j chez les adultes consommateurs. Elle se fait le plus souvent accompagnée et principalement au sein des repas. Le goûter et le petit déjeuner représentent, par exemple, 82% des occasions de consommation de biscuits et gâteaux chez les enfants.

Les biscuits et gâteaux sont des contributeurs modérés aux apports quotidiens en lipides. Ils se placent au 9<sup>ème</sup> rang des aliments contributeurs chez les enfants (4,7% des apports quotidiens) et au 11<sup>ème</sup> rang chez les adultes (2,1% des apports quotidiens). Les quantités de lipides apportées sont équivalentes en moyenne à ce que peuvent apporter d'autres aliments céréaliers tels que réellement consommés au goûter (exemple : pain beurré).

La profession utilise une grande variété de matières grasses allant du beurre pour les recettes traditionnelles, aux matières grasses végétales et margarines pour les nouvelles recettes. Elle effectue depuis dix ans un effort continu sur les AGT qui portent aujourd'hui ses fruits...

Elle réalise également aujourd'hui des efforts d'innovation portant tant sur la quantité de lipides que sur la qualité de ceux-ci, dans le but d'incorporer dans les biscuits et gâteaux des huiles végétales avec un profil lipidique en faveur des acides gras insaturés voire polyinsaturés.

Mais les caractéristiques de chaque recette (souvent traditionnelle) et type de biscuits et gâteaux sont liées technologiquement et directement aux teneurs en matières grasses. Les progrès portent donc plus sur l'innovation de nouveaux produits. Le consommateur a d'ores et déjà la possibilité de choisir dans la large palette des biscuits et gâteaux existants.

La profession s'est dotée d'outils professionnels (code d'usages, charte de déontologie, démarche de repères de consommation). Le Syndicat des Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France a déposé une proposition de charte d'engagements nutritionnels en octobre 2008. Il participe également à l'OQALI depuis 2007<sup>1</sup>.

## **6. Secteur des produits de la mer transformés**

Concernant les produits de la mer transformés, les produits traités et les surgelés progressent en volume (respectivement +29% et 7% de 2002 à 2006). En revanche les achats de conserves sont en baisse, avec -3% en volume et -9% en valeur en cinq ans.

Les poissons gras contiennent naturellement des lipides intéressants, et les produits transformés issus de ces poissons conservent leurs avantages nutritionnels, notamment au niveau de l'apport en AGPI et en oméga 3. Il serait donc intéressant de mettre en valeur ces propriétés nutritionnelles, d'autant plus que la consommation de produits de la mer est encouragée par le PNNS.

La variabilité de composition inhérente à la matière première et à la saison de pêche rend difficile tout étiquetage nutritionnel. Une communication collective pour la promotion de la consommation de poisson pourrait en revanche être envisagée.

Les perspectives d'engagements sur la composition nutritionnelle sont limitées car :

- d'une part il n'y aurait aucun intérêt à baisser la matière grasse des produits. C'est précisément de là que vient leur intérêt nutritionnel, particulièrement pour les AGPI et les acides gras oméga 3.
- d'autre part un éventuel engagement sur l'alimentation animale pour optimiser le profil lipidique s'avère compliqué car l'amont de la transformation des produits n'est pas entièrement maîtrisé, sauf pour le cas des filières intégrées.

---

<sup>1</sup> les résultats de l'étude 2008 pour ce secteur sont disponibles sur [www.oqali.fr](http://www.oqali.fr)



Les produits de la mer transformés présentent donc un grand intérêt nutritionnel, et les pistes d'amélioration (alimentation animale notamment) apparaissent longues mais seront cependant poursuivies.

## **7. Secteur des produits traiteurs frais**

Le marché des produits traiteurs frais est un secteur en évolution constante de façon à répondre aux attentes des consommateurs. Sur les 5 dernières années, les ventes de produits ont progressé de 23% en tonnage et 24% en valeur, et respectivement +3% et +6% pour l'année 2007.

Les produits traiteurs frais présentent une grande diversité de recettes et donc de composition nutritionnelle, que ce soit inter ou intra familles de produits traiteurs frais. Ceci permet un large choix pour le consommateur, qui a donc la possibilité de composer une alimentation variée et équilibrée intégrant des produits traiteurs frais.

Du fait de cette forte diversité, et du fort taux de renouvellement des produits, un suivi détaillé des caractéristiques nutritionnelles des produits n'est pas aisé. Une enquête a été menée par le Synafap pour le groupe lipides auprès de ses adhérents, mais a présenté certaines limites.

De plus, il n'existe pas de données spécifiques pour les produits traiteurs dans les enquêtes de consommation disponibles (INCA, CCAF). Les produits traiteurs sont ainsi trop souvent assimilés à la catégorie « plats composés », alors que celle-ci comprend aussi les plats surgelés, faits maison, appertisés, etc. De plus, tous les produits traiteurs frais ne sont pas des plats composés, qui ne représentent que 21% des volumes du marché des PTF.

Afin d'améliorer la connaissance du secteur, le Synafap réfléchit à une possible participation aux travaux de l'OQALI.

La plupart des entreprises ont déjà effectué individuellement un travail sur l'optimisation nutritionnelle de leurs produits. Ces efforts se poursuivent au niveau des entreprises, avec l'appui technique du syndicat en tant que de besoin.

## **8. Secteur des plats cuisinés appertisés**

Les plats cuisinés appertisés font partie de la tradition culinaire française. Ils doivent respecter leur fonction de culinarité et plaisir. La diversité des plats cuisinés appertisés a pour conséquence une certaine diversité de leur composition nutritionnelle.

Tout comme les produits traiteurs frais, il n'existe pas de données spécifiques pour les plats cuisinés appertisés dans les enquêtes de consommation disponibles (INCA, CCAF).

Des efforts sont déjà entrepris pour améliorer la composition nutritionnelle des produits. Des réflexions sont en cours sur la faisabilité d'une charte collective d'engagements PNNS, non finalisée à l'heure actuelle.

La plupart des entreprises ont déjà effectué individuellement un travail sur l'optimisation nutritionnelle de leurs produits. Des réflexions sont en cours sur un projet de charte d'engagements collective, non finalisée à ce jour.

## **9. Secteur des produits surgelés**

Tout comme le secteur des produits traiteurs frais et le secteur des plats cuisinés appertisés, le secteur des surgelés se caractérise pas une très grande diversité des produits et des recettes et dont le seul point commun est une technologie de conservation, en l'occurrence la surgélation. Du fait de cette diversité et en l'absence, à

date, d'une base de données de composition nutritionnelle consolidée par le Syndicat des surgelés, il n'a pas été possible pour le syndicat de dresser un état des lieux pour le groupe dans les délais impartis par le calendrier du groupe de travail. Le syndicat travaille à la mise en place d'une base de données de composition nutritionnelle et réfléchit néanmoins à une possible participation aux travaux de l'OQALI afin de pouvoir effectuer cet état des lieux.

Des données ont cependant pu être fournies spécifiquement pour les frites et garnitures surgelées par la Fédération nationale des transformateurs de pomme de terre (cf. paragraphe « Secteur des frites et garnitures surgelées »).

## **10. Secteur des huiles végétales de consommation directe**

D'après les données de l'enquête INCA 2, la consommation moyenne d'huile chez l'adulte est de 10,6 g/jour, ce qui en fait le 1er contributeur aux apports en lipides avec 11,5% environ. Comme pour l'ensemble des matières grasses, la consommation d'huile végétale diminue depuis plus de 20 ans en France, avec un recul régulier d'environ 2% par an.

Le marché des huiles s'est fortement modifié au cours des vingt dernières années : diminution de la consommation de deux huiles jusqu'alors très fortement consommées (l'huile de tournesol et l'huile d'arachide), et d'autre part forte augmentation des volumes d'autres huiles jusque là peu ou pas consommées (l'huile d'olive, les huiles combinées et l'huile de colza).

Les huiles végétales sont des produits apparemment simples, composés de 100% de lipides, mais :

- Leurs caractéristiques nutritionnelles varient fortement en fonction de la matière première utilisée. Plus l'huile est fluide, plus elle est riche en acides gras polyinsaturés.
- Ce sont des vecteurs importants de micronutriments (vecteurs naturels de vitamine E, vecteurs possibles pour tout autre constituant liposoluble tel que la vitamine D, le DHA, etc.)
- Elles ont des usages multiples, et permettent de donner du goût à des plats, promouvant ainsi la consommation de certains aliments, comme les légumes.

Au cours de ces dernières années, leur statut a évolué : d'un aliment-ingrédient de base, ce sont devenus des aliments-ingrédients permettant de combiner goût, praticité (huiles multi-usages) et nutrition.

Enfin, ce sont des produits dont la composition est fixée en amont et en aval, et qu'il est donc très difficile de faire évoluer, bien que des optimisations puissent leur être apportées, notamment en termes de :

- Poursuite des efforts de sélection variétale,
- Poursuite de la recherche d'optimisation des procédés industriels pour améliorer la composition en micronutriments des huiles raffinées,
- Poursuite de l'amélioration de la composition nutritionnelle des huiles combinées, en fonction des évolutions scientifiques, technologiques ou réglementaires (exemple du rapport oméga6/oméga3),
- Poursuite de la recherche sur l'utilisation d'huiles végétales jusqu'à présent peu utilisées.

Une réflexion est actuellement menée au sein des Huileries de France sur la possibilité d'élaborer une charte collective d'engagements en ce sens.

## **11. Secteur des margarines et matières grasses tartinables**

Les matières grasses tartinables (désignées usuellement sous le terme « margarines ») sont des émulsions d'eau dans de la matière grasse, dont la teneur en matières grasses doit être comprise entre 10 et moins de 90%. D'après l'enquête INCA 2, la consommation moyenne chez l'adulte est de 4,5 g/jour, avec une variabilité selon l'âge et selon le sexe.

Les margarines, en fonction de leur usage et de leur objectif nutritionnel, présentent une grande variété de compositions, cependant la plus grande partie des produits a aujourd'hui une teneur en matières grasses inférieure ou égale à 60%. Les efforts d'amélioration nutritionnelle des produits engagés par les professionnels du secteur depuis les années 1990 ont progressivement permis une réduction de la teneur en matière grasse, en acides gras saturés et *trans* et une augmentation des taux d'acides gras insaturés plus particulièrement oméga 3. Ces améliorations reconnues ont permis le développement des « margarines santé » (enrichies en oméga 3, en stérols,...) par rapport aux « margarines classiques ».

Tout en restant de faibles contributeurs à l'apport lipidique total (2,9% de l'apport quotidien chez l'adulte), les margarines participent aujourd'hui directement au ré-équilibre des apports en oméga 6/oméga 3. Ce développement a été accompagné par la mise en place d'un étiquetage nutritionnel complet faisant le détail des différents acides gras.

Pour les engagements futurs, les professionnels veulent tendre vers une amélioration de l'information nutritionnelle apportée au consommateur et en fonction des nouvelles données scientifiques ou recommandations nationales, optimiser le profil lipidique des margarines dans la limite des contraintes technologiques.

Dès lors, les pistes d'actions sont les suivantes :

- allègement en matière grasse pour les produits destinés à un usage à cru (tartine)
- optimisation des apports en oméga 3 et oméga 6
- réduction de la teneur en acides gras saturés, dans les limites de la faisabilité technologique
- soutien à la recherche

Une réflexion est actuellement menée au sein de la Chambre Syndicale de la Margarine sur la possibilité d'élaborer une charte d'engagements collective.

## **12. Secteur des frites et garnitures surgelées**

L'industrie de la pomme de terre surgelée, bien qu'étant un faible contributeur de la consommation de lipides en France (l'ensemble des produits de pomme de terre contribuant aux apports en lipides à hauteur de 2,8% pour les enfants et 2,1% pour les adultes d'après l'étude INCA2), a mis en place un certain nombre d'actions (choix des huiles utilisées, recommandations aux consommateurs, optimisation des process, développement de nouvelles gammes de produits) à la fois dans le sens d'une réduction de cette consommation mais aussi d'une amélioration de la qualité nutritionnelle des lipides consommés.

Elle prévoit à terme de rédiger une charte d'engagement PNNS 2 allant dans ce sens, avec comme pistes d'engagement à ce stade :

- poursuite de la réduction des teneurs en AGS des produits en utilisant des huiles de pré-friture moins riches en AGS,
- développement de gammes de produits pré-frits à teneur réduite en lipides,
- développement de gammes de produits non-pré-frits.

## **13. Secteur des produits laitiers**

La consommation de produits laitiers se fait essentiellement (à 90%) pendant les repas et à domicile. Depuis les années 2000, la consommation de produits laitiers est cependant en baisse quels que soient le sexe et l'âge. Le nombre de grands consommateurs de produits laitiers (ceux consommant plus de 430 g/j tous produits laitiers confondus) a fortement diminué entre 2004 et 2007 (-23%) selon CCAF. Toutes les données disponibles (consommation apparente ; achat des ménages ; enquêtes de consommation individuelles etc.) montrent les mêmes tendances à la baisse.

La gamme des produits laitiers est très large avec des teneurs en matière grasse très variables d'un produit à l'autre et à l'intérieur de la même famille de produits. Les portions habituellement consommées varient par ailleurs de manière importante d'une famille de produits à l'autre (10g de beurre ; 30g de fromage affiné ; 125g de yaourt ; 250 ml de lait etc.), impactant sur les apports en matière grasse, alors variables.

Selon l'étude INCA2, les produits laitiers (lait, fromage, ultra-frais laitiers, hors entremets et crèmes desserts...) apporteraient chez les adultes environ 14% des lipides (23,4% avec le beurre) et 21,7% des AG saturés (37,3% avec le beurre). Chez l'enfant ils apporteraient 13,8% des lipides (21,9% avec le beurre) et 20% des saturés (32,9% avec le beurre).

Dans la situation actuelle caractérisée par ses technologies et les réglementations qui lui sont appliquées, par l'incertitude quant aux profils nutritionnels à venir mais aussi par baisse de la consommation de MG laitière et surtout existence sur le marché (depuis de nombreuses années déjà) d'une très large gamme de MG dans toutes les familles de produits, l'industrie laitière poursuivra donc ses efforts pour améliorer la qualité organoleptique des produits allégés en MG, afin de continuer d'offrir au consommateur une gamme très étendue de produits, où tous les choix sont possibles en termes de MG, et cela au sein de chaque famille

Dans la catégorie des desserts lactés frais, il existe une multitude de recettes et chaque recette est propre à chaque fabricant. On assiste par ailleurs pour cette catégorie à une nette progression de l'offre des marques de distributeurs, dont les recettes ne sont plus aujourd'hui calées sur celles des marques nationales comme c'était le cas dans le passé. Ces différents éléments limitent donc fortement les perspectives de reformulation, en particulier dans le cadre d'une approche collective.

Les desserts lactés frais constituent une catégorie dont les caractéristiques organoleptiques des recettes sont très importantes. Les critères d'achat du consommateur reposent en effet essentiellement sur ces caractéristiques. La mise en œuvre de reformulations affectant les qualités organoleptiques des produits présente par conséquent un risque, en particulier de dé-consommation assortie d'une substitution non souhaitable des desserts lactés frais par des desserts de fin de repas nutritionnellement moins intéressants.

## **14. Secteur des viandes de boucherie**

La consommation moyenne de viande de boucherie en France (viandes de bœuf, de porc, de veau, d'agneau et viande chevaline) est de 46 g/j/ adulte ou 54 g/j si l'on comptabilise la viande des plats préparés. Au sein des viandes de boucherie, la consommation de bœuf reste majoritaire mais elle ne représente que 25 g/j/adulte ou 30g/j/adulte avec la viande de bœuf contenue dans les plats préparés (l'équivalent de deux steaks environ par semaine).

On assiste à une diminution globale des consommations de viande de boucherie qui pourrait s'expliquer, en partie et sur le long terme, par le recul général des consommations de produits « bruts » au profit de produits alimentaires plus transformés.

6<sup>ème</sup> contributeurs aux apports en lipides (contribution pour 8 % des apports quotidien), les viandes de boucherie contribuent davantage aux apports nutritionnels en protéines, fer, vitamines B12, B3 et zinc dont elles représentent l'un des premiers vecteurs.

2/3 des viandes environ contiennent moins de 7 % de lipides. Mais elles se caractérisent par une grande diversité de teneurs selon les morceaux (des plus maigres à moins de 3 % aux plus gras à 20 %) et par une importante variabilité naturelle liée aux facteurs d'élevage, aux races, à l'âge et aux différences individuelles entre les animaux.

Depuis plusieurs années, le secteur des viandes de boucherie a mis en place des actions en relation avec la question du gras et des lipides : carcasses plus maigres et amélioration des découpes ; mobilisation contre le déplaçonnement du taux de MG des steaks hachés ; programmes d'analyses nutritionnelles et d'information collective. Il poursuivra ces démarches à l'avenir.

Aujourd'hui, compte tenu des marges de manœuvre limitées pour modifier les produits, de la variabilité naturelle de leur composition en lipides et de l'influence importante des modes de préparation et de consommation, ce secteur s'engage en premier lieu à accroître l'information du consommateur sur les teneurs en lipides des morceaux et leur composition en acides gras de façon à mieux orienter, à terme, le choix des morceaux en fonction des fréquences de consommation de viande.

Ce développement de l'information ne peut pas en revanche faire l'objet de façon réaliste d'hypothèses chiffrées en matière d'impact sur les consommations en raison de la difficulté à associer directement information et modification des comportements et à faire évoluer sur le court terme les comportements alimentaires.

L'alimentation animale peut constituer un domaine intéressant d'investigation. Certaines initiatives soutenues d'ailleurs par le PNNS ont ainsi fourni des résultats significatifs en la matière (démarche Bleu-Blanc-Cœur). L'intérêt de la généralisation de ces pratiques reste cependant à étudier plus globalement et en fonction des espèces, au regard notamment des niveaux de consommation et des contraintes de production.

## **15. Secteur des viandes de volaille**

Une fois débarrassée de sa peau, la volaille est de faible teneur en matières grasses. Même les volailles les plus grasses telles que l'oie (19 g de lipides pour 100 g), le canard (10%), le chapon ou la poularde (18%) restent moins caloriques que la plupart des autres viandes. Mais surtout, la vraie valeur ajoutée de la volaille réside dans le fait que ses lipides sont pauvres en acides gras saturés. Les lipides de la volaille sont en effet constitué de 25% d'acides gras saturés, de 55% d'acides gras mono insaturés et de 20% d'acides gras poly insaturés.

L'institut technique de l'aviculture (ITAVI) conduit avec l'INRA une thèse en génomique sur la recherche des gènes à l'origine de l'engraissement excessif des volailles. L'objectif est par la suite d'éliminer les reproducteurs qui présentent ces gènes de façon à aboutir à des produits commerciaux moins gras. Ce projet prometteur est bien avancé.

Les industriels de la filière avicole sont sensibles à cette problématique notamment dans le cadre de production de produits élaborés à base de viandes de volailles. Des démarches individuelles existent dans certaines entreprises. A l'avenir, un questionnaire pourrait être réalisé par la Fédération des Industries Avicoles (FIA) pour connaître plus spécifiquement ces démarches individuelles et réfléchir aux possibilités de généralisation de ces démarches.

## **16. Secteur des charcuteries**

Les charcuteries ou « chairs cuites » proviennent de la transformation des viandes, du porc en particulier. En France, les charcuteries sont définies dans le Code des Usages de la Charcuterie qui codifie tous les usages de toute la profession (artisans comme industriels) en 16 grandes familles classées selon leur technologie de fabrication. Ce document des bonnes pratiques de fabrication contribue à préserver le patrimoine gastronomique, assurer la protection du consommateur et garantir la loyauté des transactions.

Parmi les 400 produits, les familles de produits les plus consommés sont par ordre décroissant les jambons cuits, les saucisses, les pâtés, les lardons et les saucissons secs. En France, selon les résultats de l'enquête INCA 2 (2007), la consommation moyenne de charcuterie par adulte aurait baissé et se situerait à 35 g/jour et 24,9g/jour pour les enfants (moins de 17 ans).

Les produits de charcuteries encore majoritairement issus du porc ont des teneurs variant de 5 à 40g /100g de produit. Ces lipides sont composés pour 61% d'acides gras insaturés (dont 49% mono-insaturés et 12% polyinsaturés) et 39% saturés.

Chez les adultes comme chez les enfants, les charcuteries sont les 4<sup>ème</sup> contributeurs en lipides totaux (7,7% des apports quotidiens chez les adultes) et en AGS (7,3% des apports quotidiens chez les adultes), mais les 2<sup>ème</sup> contributeurs en acides gras mono insaturés (9,6% des apports quotidiens chez les adultes).

Depuis plus de 30 ans le taux de gras du porc a baissé de 30%. De 1993 à 2007, les produits qui ont le plus baissé leur teneur en matières grasses sont les produits les plus gras : saucissons secs, chorizo, rillettes, pâtés, saucisses. La sélection génétique a permis depuis de nombreuses années de produire des porcs moins gras. Cette évolution connaît une limite et les progrès à attendre de la génétique porteront davantage sur la modification de la nature des acides gras par l'alimentation animale (cf. démarche Bleu-Blanc-Coeur).

La Fédération des industriels charcutiers, traiteurs et transformateurs de viande a pris la décision de réaliser une charte collective d'engagements volontaires de progrès nutritionnel. Le projet actuel de charte porte sur les produits les plus consommés : jambon cuit supérieur, saucisses cuites (type Francfort, Strasbourg), les pâtés et mousses, les saucissons secs pur porc et supérieurs. L'objectif est de faire disparaître du marché les 15% de produits les plus gras de ces catégories en fixant des taux maximums, qui seraient introduits dans le Code des usages de la charcuterie, afin de s'imposer à tous les fabrications. Pour les rillettes, le projet actuel de charte porte sur des produits nouveaux (poulet, dinde,...) qui ont des taux de matières grasses très inférieurs à la moyenne des rillettes de porc.

Ces projet d'engagements collectifs sont une base mais certaines entreprises individuellement peuvent s'engager dans des démarches complémentaires : mise au point de produits à teneur lipidique réduite (ex saucisson extra maigre...), charcuteries issues de filière porc spécifique « bleu, blanc cœur, charcuteries » ou à base d'autres matières premières (ex : rillettes, terrines....).

La FICT participe enfin aux travaux de l'OQALI afin de dresser un état de lieux précis des caractéristiques nutritionnelles du secteur et de pouvoir suivre les évolutions telles que prévues dans la charte collective d'engagements.

## **17. Secteur des glaces alimentaires**

Les glaces alimentaires sont définies dans un code des pratiques loyales, commun aux fabricants industriels représentés par le Syndicat National des Fabricants des Industriels de Glaces (SFIG) et aux artisans glaciers de la Confédération Nationale des Glaciers de France (CNGF).

La fabrication des glaces impliquent des contraintes technologiques fortes et notamment la présence indispensable de matières grasses (sauf exception pour les sorbets et les glaces à l'eau), essentielles pour le caractère crémeux et la stabilité des glaces.

Les glaces restent un aliment « plaisir » et occasionnel. La consommation, très saisonnière, est stable depuis plus de 6 ans avec 5,75 litres par personne et par an. Cette famille recouvre une grande diversité de produits correspondant à une vraie diversité de composition nutritionnelle. Les sorbets et autres glaces à l'eau contiennent des quantités négligeables de lipides tandis que les produits les plus gourmands se situent autour de 10,9 g/100 ml. Les glaces sont très faibles contributeurs aux apports lipidiques des français (1% des apports lipidiques moyens / jour chez les adultes, 1,5% chez les enfants).

Les professionnels ont déjà réalisées un certain nombre d'actions comme la diminution de la taille des portions et l'information transparente des consommateurs. Le code français a été révisé en mars 2008 en ouvrant la porte à des optimisations de composition nutritionnelle avec l'abandon du pourcentage minimum de matières grasses pour la catégorie « glaces » (autrefois fixé à 5%) ainsi que la diminution, de 8% à 5%, de la teneur minimale en matières grasses pour la catégorie «crèmes glacées ».

Un segment allégé, développé par les industriels dans les années 2000, n'a jamais trouvé son public. Au pic de ses ventes, il a représenté moins de 2% en volume du marché des glaces. A ce jour, les glaces allégées n'existent plus. Néanmoins, compte tenu des avancées technologiques et des ouvertures réglementaires, les entreprises ont pu faire évoluer les produits cœur de marché vers des valeurs plus faibles en matières grasses.

## **18. Secteur des aliments de l'enfance**

Les aliments de l'enfance sont les aliments dont la composition et l'élaboration sont spécialement conçues pour répondre aux besoins nutritionnels particuliers du nourrisson et de l'enfant en bas âge. Ils sont soumis à des critères de composition, de qualité et de sécurité tenant compte, à la fois, des besoins nutritionnels particuliers et de la fragilité particulière de cette population. La texture des aliments pour bébés est, de plus, spécifiquement adaptée aux capacités progressives de mastication et de déglutition des nourrissons.

Selon les avis du SCF et les ANC 2001, les nourrissons et enfants en bas âge ont des besoins nutritionnels spécifiques et notamment en matière de lipides. Les lipides demeurent, jusqu'à 3 ans, une source essentielle d'énergie et d'acides gras essentiels nécessaires à la croissance, au développement cérébral et à la maturation des fonctions neurosensorielles. Pour ces raisons, les nourrissons et enfants en bas âge doivent avoir des apports lipidiques plus élevés que les adultes. C'est la teneur en lipides du lait humain qui représente le modèle de référence. La contribution des lipides aux AET doit ainsi représenter 45 à 50% des AET jusqu'à 3 ans. Ce n'est qu'à partir de 3 ans que ces besoins évoluent pour atteindre 35% des AET. Toute limitation des apports en lipides (au niveau de 30% tel qu'il est recommandé pour les adultes) n'est donc pas appropriée pour le jeune enfant car sa croissance en dépend.

Or, les données de consommation de l'enquête SFAE/TNS Sofrès/Fantino 2005 montrent des apports insuffisants en lipides et acides gras essentiels avec le passage trop rapide à l'alimentation adulte à partir de 1 an ; une contribution des lipides aux AET de 35% trop tôt, bien avant 3 ans ; une meilleure couverture des besoins en lipides chez les enfants de l'enquête consommateurs d'aliments infantiles. La problématique lipides 0-3 ans ne vise par conséquent pas à réduire les apports en lipides et acides gras essentiels des nourrissons et enfants en bas-âge mais à les augmenter.

Dans cet objectif, plusieurs pistes peuvent être envisagées pour améliorer l'apport en lipides chez les nourrissons et enfants en bas âge :

- Poursuivre les efforts de promotion de l'allaitement maternel qui est l'aliment idéal du nourrisson et celles des préparations infantiles lorsque les mères ne peuvent pas ou ne veulent pas allaiter.
- Une réflexion sur la pertinence d'augmenter les teneurs en lipides et acides gras essentiels des aliments infantiles (autres que les laits) lors de la révision de la réglementation des céréales infantiles et des aliments pour bébés (au niveau européen), pour tenir compte de l'évolution des données scientifiques depuis 1996.
- Poursuivre les efforts de promotion/diffusion auprès des mères des messages du guide PNNS 0-3 ans pour favoriser l'allaitement maternel et un passage moins précoce au lait de vache et à l'alimentation des plus grands avant trois ans.
- Favoriser la consommation, en relais de l'allaitement maternel ou des laits 2ème âge, du lait de croissance jusqu'à 3 ans, et ce en quantité suffisante (500ml/j), afin de couvrir les besoins en vitamines, minéraux et acides gras essentiels du jeune enfant (en retardant encore davantage le passage trop précoce au lait de vache).
- Valoriser lors de la diversification alimentaire et jusqu'à trois ans, la consommation des aliments spécifiques bébés (petits pots, assiettes ; coupelles...) en alternative des denrées alimentaires courantes destinées aux plus grands. Les aliments spécifiques bébés sont en effet, en dehors de l'allaitement maternel qui est l'aliment idéal du nourrisson, les seuls aliments à avoir une composition adaptée aux besoins nutritionnels des nourrissons et enfants en bas âge de moins de 3 ans.

## **19. Restauration rapide**

Le secteur de la restauration rapide en France compte plus de 30 000 entreprises qui œuvrent dans des secteurs aussi variés que le hamburger, la pizza livrée à domicile, les sandwicheries, les « corner coffees », les saladeries et bien d'autres concepts encore. La taille et la diversité de ces entreprises, de celles ne comprenant qu'un ou deux salariés à celles employant plusieurs milliers de personnes, font de ce secteur un secteur extrêmement complexe, aux organisations très différentes les unes des autres. De nombreuses enseignes mènent déjà des actions significatives dans le domaine de la nutrition, mais une approche qui serait la même pour tous et qui serait menée au niveau du syndicat professionnel est illusoire.

Le groupe de travail a dès lors souhaité aborder ce secteur à travers des cas concrets d'initiatives mises en œuvre par certains restaurateurs.

McDonald's a ainsi pu présenter son initiative d'amélioration du profil nutritionnel de ses produits frits (en recourant à une nouvelle huile, particulièrement riche en acide oléique, dont l'avantage est de réduire le taux d'acides gras *trans* de 10% à moins de 2% et de maintenir le taux d'acides gras saturés à 10%) et de diminution des matières grasses dans les sauces pour deux sandwiches (amenant ainsi une réduction globale des apports en matières grasses de ces sandwiches de 11% et 22%).

De même, Quick a pu présenter sa démarche sur l'amélioration du profil des huiles utilisées (qui a permis de diviser par 3 en moyenne la quantité d'AGS dans les produits frits) et sa démarche de réduction des teneurs en MG de ses burgers (qui a permis en 2007, pour 41 % des burgers, de diminuer le taux de MG de leur sauce de 40 % en moyenne).

## **20. Restauration collective concédée**

En 2007, le SNRC a mis à contribution l'ensemble de ses adhérents pour la réalisation d'une charte de progrès nutritionnel en accord avec le Programme National Nutrition Santé. Cette charte, aujourd'hui finalisée, se définit en 6 axes de progrès se déclinant en 11 engagements nutritionnels.

En matière de lipides, le SNRC s'est engagé à ne référencer que des huiles d'assaisonnement et de cuisson d'origine végétale pour l'élaboration de ses menus. Il en va de même pour l'ensemble des margarines utilisées dans les restaurants des adhérents du SNRC. En plus de cela, le SNRC s'est imposé un taux maximal d'acide gras *trans* dans le référencement de ces 2 catégories de produit.

De plus, dans le cadre de la sensibilisation et la formation de ces collaborateurs, de l'information et l'éducation de ses clients et convives, le SNRC s'est engagé à promouvoir les différents repères de consommation du PNNS. D'une part, la notion de limitation de matière grasse ajoutée sera intégrée dans les formations nutrition qui seront ouvertes aux collaborateurs du SNRC. D'autre part, chaque restaurant recevra au minimum une fois par an des outils favorisant l'information ou l'éducation des convives et notamment véhiculera l'importance de réduire les matières grasses ajoutées.

Des actions parallèles ou complémentaires sont menées de façon collective au niveau européen, ou de façon individuelle par les sociétés de restauration collectives, en fonction de ses possibilités et des attentes de ses clients.

## **21. Grande distribution**

En 2007 sur le marché français, les Marques De Distributeur (MDD) représentaient 34 % de part de marché avec une variabilité assez importante dans les différentes familles de produits : par exemple de 48 % pour les surgelés à 19 % pour les produits liquides (boissons). On note également une variabilité par enseigne allant de 24 à 33 %.

80 % des MDD sont fabriquées par des PME beaucoup plus présentes sur les produits frais que sur les produits d'épicerie. L'évolution des recettes de ces produits MDD suit le marché. Une mise en œuvre est révisée en moyenne une fois par an.

Diverses actions en matière de nutrition sont menées par la FCD vis-à-vis de ses adhérents : rencontres scientifiques, élaboration d'un outil de formation, mise en place d'un Comité Nutrition, élaboration d'un guide aidant les adhérents à élaborer une charte d'engagement de progrès nutritionnel PNNS, participation à l'OQALI...



Par ailleurs, les enseignes mènent de nombreuses actions individuelles, tant en termes de sensibilisation et d'information (en interne et auprès du consommateur) que d'action sur les produits MDD (étiquetage nutritionnel, actions sur les recettes...). Ainsi, pour une enseigne cette diminution en jouant sur les recettes a pu représenter 200t de matière grasse retirée sur 2 ans.

En plus des actions sur les recettes, les enseignes ont aussi développé :

- des gammes allégées en matières grasses marketées transversalement ou non,
- pour certaines enseignes, des gammes spécifiques, en plus des allégées, pour lesquelles les seuils maximum en lipides sont définis, en fonction des familles de produits, par un cahier des charges,
- dans la mesure du possible, une demande de non incorporation d'huile hydrogénée ou partiellement hydrogénée,
- de nouvelles références d'huiles (colza, 4 grains, pépins de raisins) au sein des marques de distributeurs,
- le référencement de nouveaux produits plus équilibrés en rapport avec les oméga 3/oméga 6 (margarine, huile...),
- ...

A ce jour, les discounters ont enclenché le process d'amélioration des recettes dans le cadre des recommandations du PNNS. Les enseignes rattachées à des groupes déjà engagés dans ce type démarche rattraperont très vite leur retard en bénéficiant du retour d'expérience.

Deux enseignes (dont une est adhérente de la FCD) ont chacune signé en 2008 et 2009 une charte d'engagements PNNS, avec des engagements chiffrés et daté notamment sur la réduction et/ou l'amélioration qualitative des matières grasses dans les produits MDD existants et sur l'intégration de la problématique lipidique dans la formulation des nouveaux produits.

A ce jour, il n'y a pas de souhait de signature d'une charte collective pour la profession afin de laisser la créativité s'installer au sein des enseignes. En revanche une prise de conscience s'est opérée sur la démarche de signature de charte de progrès nutritionnel individuelle. Les enseignes adhérentes à la FCD ont été sollicité afin d'envisager d'entrer dans ce type de démarche.

## **3ème partie : évaluation générale de l'intérêt et de l'impact des actions envisagées**

### **1. Simulations de l'impact des évolutions de composition des aliments sur les apports lipidiques**

Le groupe de travail a souhaité étudier l'impact des modifications de composition des aliments envisagées secteur par secteur sur les apports nutritionnels des consommateurs, sur la base d'une simulation réalisée par l'AFSSA. Il s'agit d'une simulation prospective entre 2006-07 et 2012 de l'impact sur les apports nutritionnels (en particulier sur les apports lipidiques) des modifications de teneurs en lipides dans certains aliments. Les scénarios proposés par les différents secteurs alimentaires concernés peuvent correspondre à des engagements de leur part ou à des hypothèses réalistes d'évolution.

Il faut bien préciser qu'il s'agit là de simulations et nullement de prévisions. Il s'agit d'un exercice théorique pour mesurer l'impact que pourraient avoir à l'horizon de 5 ans des modifications de teneurs toutes choses égales par ailleurs. Ce type de simulations est complexe ; elles sont partielles et limitées aux données dont on dispose aujourd'hui. Elles n'intègrent pas en particulier les changements éventuels de choix de consommation et sont réalisées en supposant que les consommateurs ne modifient pas leurs choix alimentaires.

Chez les adultes, les réductions de teneur en lipides pour les secteurs alimentaires le proposant conduisent, toutes choses étant égales par ailleurs, à une baisse des apports lipidiques moyens de 0,1 à 0,2 g/j selon l'hypothèse basse ou haute. Chez les forts consommateurs, la baisse n'est pas plus importante. Concernant les acides gras saturés, la baisse serait de l'ordre de 0,1 g/j en moyenne ainsi qu'aux percentiles élevés.

Chez les enfants, les réductions de teneur en lipides pour les secteurs alimentaires le proposant conduisent à une baisse des apports lipidiques moyens de 0,1 à 0,2 g/j. Chez les forts consommateurs, la baisse pourrait aller jusqu'à 0,4g. Concernant les acides gras saturés, la baisse serait de 0,1 g/j à 0,2 g/j en moyenne ainsi qu'au percentile élevé.

Ce type de travail de simulation suscite de nombreuses questions et doit prendre en considération certaines limites ou contraintes telles que :

- Impact nutritionnel dans sa globalité : l'exercice effectué ne correspond bien entendu pas à une étude d'impact nutritionnel globale : seuls les apports en lipides et en AGS sont simulés sous l'hypothèse qu'il n'y aura pas d'autres modifications que celles-ci entre 2007 et 2012 ; les apports d'autres nutriments ne sont pas simulés.
- Variabilité des données de composition et manque de certaines données : Les données de composition du Ciquil utilisées pour les calculs des apports lipidiques à T<sub>0</sub> (2007) ne tiennent pas compte de toute la variabilité des teneurs et sont des données agrégées et moyennées. Selon les secteurs alimentaires, les données concernant les segments de distribution de hard-discount ou premier prix ne sont pas toujours bien représentées dans les données agrégées. Les collaborations futures de certains secteurs alimentaires avec l'OQALI devraient permettre d'améliorer ces aspects, en particulier pour le suivi des évolutions de composition des produits selon le segment de marché.

Pour toutes ces raisons, l'exercice de simulation est délicat et est à considérer avec prudence. Néanmoins, on est en mesure de conclure que les évolutions envisagées sur les teneurs de certains produits peuvent avoir un impact sur les apports, mais que cet impact restera très faible si cette évolution reste limitée à ces produits et si elle ne s'accompagne pas par ailleurs d'une évolution des consommations.

## **2. Etude d'impact économique**

Le mandat du groupe avait prévu qu'il serait envisagé de mener une étude sur l'impact économique potentiel des options envisagées (évolution des compositions des produits, évolution des consommations...) sur les filières, sur le modèle de l'étude d'impact économique qui avait été menée dans le cadre du groupe de travail glucides.

Les réflexions ont montré que le traitement de cette question s'avère beaucoup plus complexe sur la thématique lipides que sur la problématique glucides.

Pour les lipides, comme l'ont montré les travaux du groupe, il n'est pas aisé de transposer directement et simplement les objectifs nutritionnels. Un arbitrage est parfois à trouver entre les objectifs nutritionnels (par exemple augmentation des oméga3 vs réduction des lipides totaux). Une fois l'objectif nutritionnel fixé (par exemple réduction de x% des AGS), le choix des matières grasses utilisées par l'industriel se fera en fonction des contraintes technologiques, économiques et organoleptiques liées à chaque produit, et dès lors le choix pourra être très différent d'un produit à l'autre et d'un opérateur à l'autre.

A moins de se contenter des travaux déjà effectués sur des produits denses en énergie cités ci-dessus et l'impact d'une modification de prix et non de formule, l'étude et la modélisation du lien entre objectif nutritionnel et évolutions d'utilisation de tel ou tel type de matière grasse, est donc un vrai domaine de recherche en soi.

Dès lors, le groupe est convenu de ne pas attendre la réalisation de tels travaux pour produire le présent rapport, mais propose qu'on puisse lancer un programme de recherche sur la question. Les travaux en cours et ceux qui seraient lancés rapidement pourraient alors figurer le moment venu dans un *addendum* au présent rapport

## Conclusions

### 1. Etat des lieux des caractéristiques de l'offre alimentaire en matière de lipides, des contraintes et des leviers d'actions possibles

L'ensemble des échanges au sein du groupe de travail ont permis de dresser un état des lieux extrêmement détaillé par catégorie de produits des caractéristiques de l'offre, des données de consommation et des marges de progrès réalisables en matières de lipides.

De cet état des lieux, on retiendra les conclusions suivantes :

- Les apports en lipides (en lipides totaux, en AGS, en AGMI et en AGPI) restent relativement stables dans la population française, et un décalage subsiste entre ces apports et les recommandations nutritionnelles. **En matière d'acides gras *trans*, les nouvelles estimations montrent que les apports en AGT totaux sont inférieurs, y compris chez les gros consommateurs, au seuil maximal fixé par l'Afssa.**
- Les principaux aliments contributeurs varient selon le composé (lipides totaux, AGS, AGMI, AGPI, AGT) et l'âge du consommateur.
- **Il apparaît une baisse de la consommation directe d'huile et de matières grasses tartinables de table, accompagnée d'une baisse de la consommation apparente de matière grasse laitière et de graisse d'origine animale : cela semble suggérer une augmentation des apports en lipides via les matières grasses d'origine végétale incorporées dans les aliments élaborés.**
- En matière de caractéristiques des produits, de nombreuses données très complètes existent pour certains secteurs, tandis que d'autres sont moins bien renseignés, bien que l'étiquetage nutritionnel soit en train de se développer. On notera en particulier un **manque de données sur les segments « premiers prix » et hard discount ainsi que sur l'artisanat et la restauration hors-foyer**. Ce point est particulièrement crucial dans l'estimation des apports en AG *trans*.
- Des leviers d'actions peuvent exister pour améliorer le profil lipidique des produits dans le sens des objectifs nutritionnels :
  - parmi ces leviers figurent l'**optimisation de la formulation des produits** (optimisation du choix des matières grasses utilisées dans la fabrication des produits, utilisation d'ingrédients alimentaires en substitution...);
  - des leviers existent aussi pour les **produits bruts ou peu transformés** (notamment en jouant sur l'alimentation animale pour les produits d'origine animale);
  - de **nombreuses actions ont pu être entreprises de façon volontaire ces dernières années** par les opérateurs afin de mettre en œuvre ces leviers en vue de répondre aux objectifs nutritionnels et aux attentes des consommateurs;
  - ces leviers sont soumis à de **fortes contraintes** d'ordre technologique, organoleptique, réglementaire voire économique;
  - dès lors, les leviers sont généralement très **spécifiques à chaque secteur, voire à chaque type de produit**;
  - la recherche de ces leviers est éminemment complexe. Il n'est en effet pas aisé de transposer directement et simplement des objectifs nutritionnels (réduction des lipides totaux, réduction des AGS, réduction des AGT, augmentation des oméga3) en évolution des pratiques. Tout d'abord, un arbitrage est parfois à trouver entre les objectifs nutritionnels (par exemple augmentation des oméga3 vs réduction des lipides totaux). Ensuite, une fois l'objectif nutritionnel fixé, le choix des pratiques (par exemple le choix des matières grasses utilisées par l'industriel pour répondre à cet objectif nutritionnel) se fera en fonction des contraintes technologiques, économiques et organoleptiques liées à chaque produit. **Des travaux de recherche conséquents sont en général nécessaires de la part des opérateurs**;

- ces leviers sont parfois mis en œuvre par les opérateurs sans communication auprès du consommateur, afin de ne pas modifier l'impact potentiel de sa perception de l'aliment (cas par exemple de produits « gourmands »).
- D'autres leviers d'actions plus transversaux (travail sur la taille des portions, communication et information du consommateur, recommandations de consommation...) peuvent être mis en œuvre, de façon individuelle ou collective par les opérateurs.
- En matière d'acides gras *trans* spécifiquement, des solutions technologiques existent pour réduire la formation de ces composés lors de la production des huiles et des matières grasses d'origine végétale. **Les progrès réalisés par les opérateurs ces dernières années ont permis de réduire les teneurs en AGT d'origine technologique des produits contributeurs.**

## 2. Etat des lieux des actions déjà menées et des perspectives

L'ensemble des discussions et analyses exposées aux parties 1 et 2 du rapport ont permis de dresser la liste suivante à la fois des actions déjà menées et des perspectives d'actions à mener par chacun des acteurs concernés.

En ce qui concerne l'action des secteurs sur les produits, face à l'impossibilité de lister la multitude et la diversité des actions menées individuellement par les opérateurs, et dans la mesure où le groupe de travail avait pour mandat de favoriser l'émergence d'engagements collectifs (la priorité des Pouvoirs publics dans le cadre du dispositif partenarial du PNNS2 étant donnée aux engagements collectifs afin de favoriser le progrès profitant au plus grand nombre), il a été choisi de ne faire apparaître ici que les actions menées au niveau collectif.

### Améliorer les connaissances

Acteur concerné	Actions déjà menées	Perspectives
<b>Afssa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– table de composition CIQUAL</li> <li>– nouvelle table de composition sur les AGT</li> <li>– estimations des apports en lipides totaux, AGS, AGMI, AGPI et AGT au sein de la population française (adultes et enfants) avec les données INCA2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– détailler les AGPI (notamment oméga 3 et oméga 6) dans la table CIQUAL (travail en cours)</li> <li>– poursuivre l'analyse des apports lipidiques au sein de la population française (en étudiant notamment les caractéristiques des forts consommateurs et en évaluant les apports d'autres type d'acides gras, comme les oméga 3 et oméga 6)</li> </ul>
<b>OQALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– suivi en 2008 du secteur des biscuits, céréales du petit-déjeuner et produits laitiers frais</li> <li>– suivi en 2009 des charcuteries</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– étendre les secteurs suivis (plats composés, pizzas/quiches, sandwiches, pâtisseries, produits de panification, fromages...)</li> <li>– caractériser les teneurs en AGT en fonction des segments de marché</li> <li>– élargir le champ du suivi aux produits artisanaux et à la restauration hors-foyer</li> </ul>
<b>Equipes de recherche</b> (organismes de recherche, centres techniques...)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– nombreux travaux sur la perception de la sensation de gras</li> <li>– nombreux travaux de recherche de matières grasses alternatives nutritionnellement optimisées qui répondent aux contraintes technologiques et organoleptiques du produit final</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– améliorer la compréhension de la perception de la sensation de gras, en portant notamment l'attention sur l'étude des mécanismes de déstructuration de l'aliment en bouche</li> <li>– poursuivre les recherches de phases grasses alternatives nutritionnellement</li> <li>– étudier et modéliser la transposition d'objectifs nutritionnels dans le domaine des lipides en évolution de l'utilisation de tel ou tel type de matières grasses par les IAA</li> </ul>

## Agir sur les produits et les modalités d'offre

Secteur concerné	Actions collectives déjà réalisées	Perspectives proposées par le secteur (engagements déjà pris ou proposés, pistes de réflexion...)
<b>Céréales pour le petit déjeuner</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charte de déontologie de la profession avec notamment étiquetage nutritionnel de type II</li> <li>- participation à l'OQALI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- réflexions en cours sur une charte d'engagement collective (non restreinte aux lipides)</li> <li>- encouragement des démarches d'entreprises sur l'optimisation de la teneur en lipides lorsque cela est possible</li> </ul>
<b>Chocolat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- engagements de la profession sur la communication et l'information nutritionnelle, notamment : <ul style="list-style-type: none"> <li>• pas de publicité durant les créneaux horaires spécifiquement destinés aux enfants</li> <li>• étiquetage nutritionnel a minima de type I et si possible par portion</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- participation à l'OQALI à partir de 2009</li> <li>- réflexions en cours sur une charte d'engagement collective (notamment sur la taille des portions, l'information nutritionnelle, la teneur en AGT)</li> </ul>
<b>Apéritifs à croquer et chips</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- accord européen de la profession pour des portions de référence de 25 et 30g sur les emballages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- participation à l'OQALI à partir de 2009</li> <li>- réflexions menées au niveau de la division apéritifs à croquer du SIAD afin d'identifier des pistes d'engagements possibles pour le futur (en ce qui concerne le sodium, les lipides, les acides gras saturés, l'étiquetage nutritionnel), toutefois à date la représentativité requise (2/3 du chiffre d'affaire) pour déposer une charte collective n'est pas atteinte.</li> </ul>
<b>Panification croustillante et moelleuse</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- participation à l'OQALI à partir de 2009</li> <li>- encouragement des démarches d'entreprises sur l'optimisation de la teneur en lipides lorsque cela est possible</li> </ul>
<b>Biscuits et gâteaux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- recommandation professionnelle de 1998 de réduction des AGT</li> <li>- charte de déontologie</li> <li>- élaboration de repères de consommation</li> <li>- participation à l'OQALI</li> </ul>	<p>Proposition de charte collective d'engagements déjà déposée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pérenniser et étendre les progrès réalisés par la profession sur la réduction des teneurs en AGT</li> <li>- appliquer les règles déontologiques à toutes les communications et ne pas faire de publicité sur les créneaux horaires spécifiquement destinés aux enfants</li> <li>- généraliser la démarche « repères de consommation » sur les paquets</li> <li>- généraliser l'étiquetage nutritionnel sur les paquets</li> </ul> <p>Autre piste discutée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- intégrer dans l'innovation (nouveaux produits) les critères lipidiques qualitatifs</li> </ul>
<b>Produits de la mer transformés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- étude en 2008 avec le CEVPM sur la qualité nutritionnelle du poisson surgelé et du poisson en conserve</li> <li>- étude en 2002 avec le CEVPM sur l'influence des traitements de conservation et de transformation alimentaires sur les acides gras du poisson en</li> <li>- programme NUTRAQUA d'analyses nutritionnelles en 2006-2007 qui a abouti à la publication de la 1ère table de composition nutritionnelle des produits aquatiques</li> </ul>	<p>Pistes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- agir sur l'alimentation animale notamment des saumons d'élevage (si adhésion de l'ensemble de la filière et approche européenne)</li> <li>- communication collective pour la promotion de la consommation de poisson</li> </ul>
<b>Produits traiteurs frais</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- état des lieux nutritionnel des produits traiteurs frais (2008)</li> </ul>	Réflexions en cours sur une participation à l'OQALI
<b>Plats cuisinés apertisés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- état des lieux nutritionnel des plats cuisinés apertisés</li> </ul>	Réflexions sur un projet de charte d'engagements collective non finalisée à ce jour
<b>Produits surgelés</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- création d'une base de données de composition nutritionnelle sur les principales familles de produits</li> <li>- réflexions sur une participation à l'OQALI</li> </ul>

Secteur concerné	Actions collectives déjà réalisées	Perspectives proposées par le secteur (engagements déjà pris ou proposés, pistes de réflexion...)
<b>Huiles végétales de consommation directe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– initiative européenne sur l'étiquetage nutritionnel, avec énergie en face avant</li> </ul>	<p>Réflexions en cours sur une charte collective avec comme pistes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– poursuivre les efforts de sélection variétale</li> <li>– poursuivre la recherche d'optimisation des procédés industriels pour améliorer la composition en micronutriments des huiles raffinées</li> <li>– poursuivre l'amélioration de la composition nutritionnelle des huiles combinées, en fonction des évolutions scientifiques, technologiques ou réglementaires (par exemple sur le rapport oméga6/oméga3)</li> <li>– poursuivre la recherche sur l'utilisation d'huiles végétales jusqu'à présent peu utilisées</li> </ul>
<b>Margarines et matières grasses tartinables</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– code de pratiques européen des margariniers sur les teneurs en acides gras <i>trans</i> en 1995</li> <li>– accord européen de la profession pour fixer la portion recommandée au consommateur à 10g</li> </ul>	<p>Pistes d'engagements</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– alléger en matière grasse les produits destinés à un usage à cru (tartine)</li> <li>– réduire la teneur en acides gras saturés, dans les limites de la faisabilité technologique</li> <li>– optimiser les apports en oméga 3/oméga 6</li> <li>– soutenir la recherche</li> </ul>
<b>Frites et garnitures surgelés</b>		<p>Réflexions en cours sur une charte collective avec comme pistes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– poursuivre la réduction des teneurs en AGS des produits en utilisant des huiles de pré-friture moins riches en AGS</li> <li>– développer des gammes de produits pré-frits à teneur réduite en lipides</li> <li>– développer des gammes de produits non-pré-frits</li> </ul>
<b>Produits laitiers</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– discussions exploratoires entre le secteur des produits laitiers frais et l'OQALI</li> <li>– appui à la révision en 2007 du décret fromage (indication de la MG sur poids total au lieu de sur extrait sec) et campagnes d'information des consommateurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– améliorer la qualité organoleptique des produits allégés en matière grasse</li> <li>– poursuivre la réflexion sur les pistes d'engagements nutritionnels génériques et spécifiques par secteur (laits de consommation, ultra-frais et fromages)</li> <li>– définir les conditions d'une collaboration avec OQALI pour les 3 secteurs évoqués ci-dessus</li> <li>– poursuivre les campagnes auprès des professionnels de santé et du grand public pour sensibiliser à la consommation de 3 produits laitiers par jour, tel que recommandé par le PNNS</li> <li>– promouvoir l'étiquetage nutritionnel volontaire auprès des entreprises</li> <li>– accompagner la filière laitière dans les études concernant l'impact de l'alimentation animale sur la composition nutritionnelle des produits laitiers</li> </ul>
<b>Viandes de boucherie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– campagne menée à partir de 1994 sur l'engraissement des carcasses de bovins pour encourager les éleveurs à ne pas produire des carcasses trop grasses</li> <li>– nouvelles pratiques de découpe (porc, bœuf, agneau) permettant d'obtenir des morceaux moins gras</li> <li>– programme pluriannuel d'analyses du profil complet en acide gras des viandes pour alimenter le CIQUAL</li> <li>– information nutritionnelle collective auprès du consommateur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– poursuivre l'information du consommateur et notamment :</li> <li>– mieux informer le consommateur sur les teneurs en lipides des différents morceaux</li> <li>– mieux conseiller le consommateur vis-à-vis du gras périphérique des morceaux</li> <li>– diffuser des recettes et conseils culinaires mieux adaptés aux teneurs lipidiques des morceaux</li> <li>– agir sur l'alimentation animale (cf. initiative Bleu-Blanc-Cœur). Mais l'intérêt de la généralisation de nouvelles pratiques restent à étudier plus globalement en fonction des espèces au regard notamment des niveaux de consommation et des contraintes de production</li> </ul>
<b>Viandes de volaille</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– projet de recherche en génomique sur l'engraissement excessif des volailles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– mener une enquête auprès des entreprises afin de mieux connaître les démarches individuelles de réduction des lipides dans les produits élaborés à base de volaille et de réfléchir aux possibilités de généralisation de ces démarches</li> </ul>

Secteur concerné	Actions collectives déjà réalisées	Perspectives proposées par le secteur (engagements déjà pris ou proposés, pistes de réflexion...)
<b>Charcuteries</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- participation à l'OQALI</li> </ul>	<p>Proposition de charte collective d'engagements déjà déposée, avec notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fixer une teneur en gras maximale jambon cuit supérieur, saucisses cuites (type francfort, Strasbourg), les pâtés et mousses, les saucissons secs pur porc et supérieurs, afin de diminuer la teneur en gras dans les produits les plus gras dans chacune des catégories en 3 ans (cela représente en moyenne 17% du volume des produits concernés)</li> <li>- mettre sur le marché des nouveaux produits de rillettes à teneur réduite en matières grasses : rillettes à base de volaille (poulet, dinde) ayant un taux de lipides inférieur à celui des rillettes traditionnelles (30% au lieu de 40%). L'objectif est qu'en trois ans ces produits représentent 15% du marché total des rillettes.</li> <li>- augmenter la proportion de produits portant un étiquetage nutritionnel (objectif : 70% en 2010 contre 40% en 2007)</li> <li>- promouvoir l'étiquetage nutritionnel de type 2 (objectif : 25% en 2010 contre 2% en 2007) et l'étiquetage à la portion (objectif : 33 % en 2010 contre 0% en 2007)</li> </ul>
<b>Glaces alimentaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- accord européen sur les portions de référence pour les produits individuels ou à « portionner »</li> <li>- modification du Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires afin d'abandonner le pourcentage minimum de matières grasses pour la catégorie « glaces », et afin de diminuer, de 8% à 5%, la teneur minimale en matières grasses pour la catégorie « crèmes glacées »</li> <li>- engagement à supprimer la publicité à destination des enfants (&lt; 12 ans) pour tous les produits à l'exception de ceux répondant à des critères nutritionnels spécifiques basés sur des preuves scientifiques ou des recommandations nutritionnelles nationales ou internationales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- poursuivre la diminution des portions</li> <li>- poursuivre l'amélioration des matières grasses utilisées</li> <li>- créer des produits avec un profil nutritionnel et lipidique allant dans le sens des recommandations du PNNS</li> </ul>
<b>Aliments de l'enfance</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- communications collectives pour favoriser la consommation du lait de croissance jusqu'à 3 ans</li> <li>- travail syndical en cours sur la révision des critères en lipides des céréales infantiles et aliments pour bébés (autres que le lait)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- poursuivre les efforts de promotion de l'allaitement maternel qui est l'aliment idéal du nourrisson et qui doit être favorisé</li> <li>- poursuivre les efforts de promotion/diffusion auprès des mères des messages du guide PNNS 0-3 ans pour favoriser l'allaitement maternel et un passage moins précoce au lait de vache et à l'alimentation des plus grands jusqu'à trois ans</li> <li>- favoriser la consommation du lait de croissance jusqu'à 3 ans, et ce en quantité suffisante (500mL/j)</li> <li>- valoriser la consommation des aliments spécifiques bébés en alternative des denrées alimentaires courantes destinées aux plus grands jusqu'à trois ans</li> </ul>
<b>Restauration rapide</b>	<p>Pas d'approche commune possible sur la nutrition au niveau syndicat (du fait d'une grande hétérogénéité des adhérents) mais des actions individuelles existantes autour de la réduction des acides gras <i>trans</i> et de la reformulation produits</p>	<p>Pas d'approche commune possible sur la nutrition au niveau syndicat (du fait d'une grande hétérogénéité des adhérents) mais des actions individuelles qui se poursuivent</p>
<b>Restauration collective concédée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charte de la Fédération européenne de la restauration collective concédée dans le cadre de la plate forme européenne d'action pour une alimentation équilibrée, l'activité physique et la santé</li> </ul>	<p>Proposition de charte collective d'engagements déjà déposée, avec notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- référencement d'huiles d'assaisonnement et de cuisson et de margarines uniquement 100% d'origine végétale</li> <li>- fixation d'un taux maximal d'acide gras trans dans le référencement des huiles d'assaisonnement et de cuisson d'origine végétale et des margarines</li> <li>- intégration de la notion de limitation de matière grasse ajoutée dans les formations nutrition ouvertes aux collaborateurs du SNRC</li> <li>- chaque restaurant recevra au minimum une fois par an des outils favorisant l'information ou l'éducation des convives et notamment véhiculera l'importance de réduire les matières grasses ajoutées</li> </ul>



Secteur concerné	Actions collectives déjà réalisées	Perspectives proposées par le secteur (engagements déjà pris ou proposés, pistes de réflexion...)
<b>Grande distribution</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>actions générales sur la nutrition</li> <li>– rencontres scientifiques</li> <li>– outil de formation destiné à donner des repères de nutrition aux personnels en magasins/centrales</li> <li>– Comité Nutrition et veille spécifique</li> <li>– guide aidant les enseignes adhérentes à élaborer une charte d'engagement PNNS</li> <li>– participation à l'OQALI</li> <li>– sensibilisation des enseignes pour l'élaboration de chartes d'engagements individuelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– poursuivre la mobilisation des enseignes pour l'élaboration de chartes d'engagements individuelles</li> <li>– poursuivre les efforts d'information des consommateurs via l'étiquetage des produits</li> </ul>

### Faire évoluer ou compléter les recommandations nutritionnelles

Acteur concerné	Actions déjà menées	Perspectives
<b>Afssa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– élaboration des ANC</li> <li>– rapport sur les oméga3</li> <li>– rapport sur les AGT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– réviser les ANC pour tenir compte de l'évolution des connaissances, notamment sur les AGS (<i>en cours</i>)</li> <li>– réviser les recommandations sur les AGT pour intégrer la distinction d'origine (cf. avis du 20 février 2009 de l'Afssa en annexe du rapport)</li> <li>– faire un bilan actualisé des connaissances sur les rôles et liens santé des AGS (en cours dans le cadre de la révision des ANC sur les lipides)</li> </ul>
<b>Pouvoirs publics (relayés par les prescripteurs d'opinion : INPES, associations de consommateurs...)</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– intégrer comme le recommande l'Afssa la distinction de l'origine des AGT dans les recommandations</li> <li>– rédiger avec l'aide de l'ensemble des acteurs un guide des bonnes pratiques de friture (qualité nutritionnelle des huiles, filtration, renouvellement...) destiné au consommateur</li> </ul>

### Faire évoluer la réglementation

Acteur concerné	Actions déjà menées	Perspectives
<b>Pouvoirs publics</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– décret du 28 février 2008 sur les huiles qui abroge la limitation de l'utilisation à l'assaisonnement des huiles contenant plus de 2% d'acide alpha-linolénique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– modifier la réglementation étiquetage pour différencier les MG totalement hydrogénées de celles partiellement hydrogénées, ce qui permettrait de donner une indication plus fiable au consommateur sur la présence ou non dans le produit d'AGT issus de cette hydrogénation (<i>point déjà défendu par la France dans le cadre des discussions communautaires sur la révision de la réglementation en matière d'étiquetage et d'information du consommateur</i>)</li> <li>– définir des tolérances pour l'étiquetage nutritionnel permettant de tenir compte de la variabilité des produits bruts et peu transformés (produits de la mer, viande...)</li> <li>– réfléchir à l'opportunité d'augmenter les teneurs en lipides et acides gras essentiels des aliments infantiles lors de la révision de la réglementation des céréales infantiles et des aliments pour bébés (au niveau européen), pour tenir compte de l'évolution des connaissances depuis 1996.</li> <li>– réfléchir à l'opportunité de créer une nouvelle classe fonctionnelle dans la réglementation relative aux additifs pour l'alimentation animale, afin de permettre l'enrichissement de l'alimentation animale en nutriments (oméga3 notamment) dans l'objectif d'améliorer le profil lipidique des produits d'origine animale</li> </ul>

### **3. Bilan sur la conduite des travaux du groupe**

La forte mobilisation de l'ensemble des partenaires, dans une approche positive et constructive, tout au long des travaux de ce groupe, est à souligner.

A ce titre, l'AFSSA, a réalisé de nombreux travaux spécifiquement pour le groupe (évaluation des apports en lipides, composition d'une nouvelle table de composition en AGT, nouvelles estimations des apports en AGT, simulations sur la base des hypothèses chiffrées transmises par les secteurs...), travaux qui pour la plupart ont été réalisés sur la base des résultats de l'enquête INCA2 avant même la publication de ces résultats.

De même, l'ensemble des représentants des secteurs alimentaires ayant participé au groupe ont pu réaliser un état des lieux, dans des délais souvent très contraints, de leur propre secteur, souvent spécifiquement pour le groupe.

Il est apparu à ce titre une forte diversité entre les différents secteurs dans l'état de leurs analyses et de leurs réflexions visant à faire évoluer collectivement leur secteur dans le sens des objectifs nutritionnels. Certains ont pu présenter une réflexion très aboutie, débouchant parfois sur des propositions concrètes de chartes collectives d'engagements volontaires, tandis que d'autres restent encore à un stade plus amont des réflexions. Dans ce cadre, il est à noter que les secteurs ayant déjà participé aux travaux du groupe glucides ont pu de manière utile faire partager leur expérience auprès des autres secteurs. En tout état de cause, la conduite des travaux de ce groupe a permis à l'ensemble des acteurs concernés de s'approprier pleinement les enjeux et objectifs nutritionnels et d'avancer ensemble dans la réflexion et l'action.

Dès lors, il convient de continuer à capitaliser cette dynamique créée avec le groupe glucides, prolongée et amplifiée avec le groupe lipides. Les échanges doivent tout d'abord se pérenniser, afin de continuer à accompagner l'ensemble des secteurs dans les perspectives d'actions qui ont été dressées dans ce rapport. Des points d'étape réunissant l'ensemble du groupe devront donc être programmés à échéances régulières.

Par ailleurs, il convient de réfléchir à l'opportunité de mettre en place d'autres groupes de travail en place, sur de nouvelles thématiques. A ce stade, il n'apparaît pas prioritaire de mettre en place un groupe axé sur un autre type de nutriment. Il semble au contraire désormais nécessaire d'initier des réflexions transversales intégrant l'ensemble de l'offre alimentaire. Ainsi, un groupe de travail PNNS sur la qualité gustative des aliments a été mis en place par la DGAL en mars 2009. De même, il pourrait être envisagé de porter les réflexions sur les notions de gros consommateurs.

Au-delà de cette dynamique de sensibilisation et de mobilisation des acteurs, les travaux du groupe lipides ont permis la publication d'un rapport très riche en données, dont le présent document est la synthèse. Ce rapport a vocation à devenir un document de référence sur les caractéristiques de l'offre alimentaire en matière de lipides et les leviers d'action possible en vue du progrès nutritionnel. L'OQALI permettra de fournir, au fur et à mesure de l'avancée de ses travaux, un suivi dans le temps plus fin et complet de ces caractéristiques, secteur par secteur.

Ce rapport pourra servir à l'ensemble des acteurs concernés (aux opérateurs souhaitant s'inscrire dans une démarche de progrès, aux experts du comité des chartes chargés d'évaluer la significativité des engagements proposés, mais aussi aux pouvoirs publics dans l'élaboration des politiques publiques, aux chercheurs, aux prescripteurs d'opinion...).