

Les lipides

enjeux sensoriels et nutritionnels

Mardi 9 novembre 2010



ALIMENTATION
AGRICULTURE
ENVIRONNEMENT





Comment concilier goût et nutrition ?

Bilan des travaux des groupes de travail PNNS
sur les lipides et sur le goût

Sébastien REMY

DGAL/SA/SDQA/BNVQA

ALIMENTATION
AGRICULTURE
ENVIRONNEMENT



Éléments de contexte :

- Le PNNS prévoit la signature de **chartes d'engagements nutritionnel** afin de réduire la teneur en lipides des denrées alimentaires.
- Le Programme national pour l'alimentation prévoit la signature d'**accords collectifs** par filière qui tiennent compte de la qualité nutritionnelle, la qualité organoleptique de l'alimentation et la durabilité.



Dans le cadre du PNNS 2 :

- GT sur les lipides (2008 – 2009)
 - possibilités d'amélioration de l'offre alimentaire en matière de lipides

Rapport des travaux du groupe et synthèse disponibles sur alimentation.gouv.fr

- GT sur la qualité gustative des aliments et l'environnement des repas en restauration scolaire, hospitalière et dans le cadre de l'aide alimentaire (2009 – 2010)

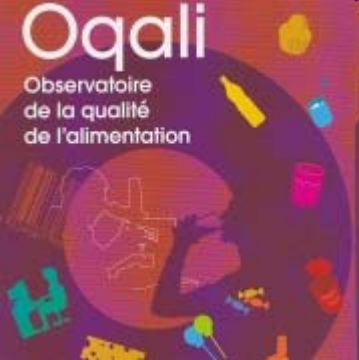
➤ possibilités d'améliorer l'appréciation de l'offre alimentaire en tenant compte de l'environnement de consommation

Rapport des travaux du groupe et synthèse disponibles dès décembre sur alimentation.gouv.fr

Le GT lipides a permis d'inciter les industriels à reformuler leurs produits => chartes d'engagements d'amélioration de la qualité nutritionnelle

A ce jour, 19 chartes ont été signées depuis fin 2007, la plupart concernant les lipides :

- réduction globale des teneurs en matières grasses (Herta, Ptit Louis, Davigel, Maggi)
- réduction des teneurs en acides gras saturés (St Hubert, Casino, Findus, Mac Cain, Fleury Michon)
- augmentation des teneurs en oméga 3 (Unilever France, Marie, Bleu Blanc Cœur, Lesieur)



Création en février 2008 de l'Oqali (Observatoire de la qualité de l'alimentation), mis en place par les ministères chargés de l'Alimentation, de la Santé et de la Consommation.

Missions de l'Oqali : centraliser et traiter les données nutritionnelles, économiques et socio-économiques de l'alimentation afin d'assurer un suivi de l'offre des produits transformés

Après 2 années de fonctionnement => photographie de de la qualité nutritionnelle de 10 secteurs de produits en France (céréales de petit-déjeuner, biscuits, compotes, etc.)



ALIMENTATION
AGRICULTURE
ENVIRONNEMENT





Hypothèse de consommation envisagée par l'Oqali (si fidélité totale des consommateurs aux produits chartés) :

- baisse de 7,8 % des apports en sel
- baisse de 4,2 % des apports en sucres



Mais la diminution pour les lipides n'est que de 2,5 % sous cette hypothèse maximaliste et les apports moyens journaliers totaux en AGS ne diminuent pas significativement en fonction des différents scénarii testés.



Afin de mieux prendre en compte, l'ensemble des dimensions de l'alimentation, l'Oqali sera prochainement intégré dans l'Observatoire de l'alimentation prévu dans le Programme national pour l'alimentation.

Ce grand observatoire permettra de centraliser les données sur la consommation alimentaire, les données nutritionnelles, organoleptiques, sanitaires, économiques et socio-économiques liées à l'alimentation.

Il sera également chargé de développer des outils d'aide à la décision des industriels souhaitant souscrire des accords collectifs.

Le rapport du GT Goût sera rendu public au début du mois de décembre.

Les recommandations permettront de mieux prendre en compte la qualité organoleptique des denrées alimentaires et d'aider ainsi les industriels souhaitant souscrire un accord collectif.

Afin d'améliorer ou de conserver la qualité organoleptique de l'offre alimentaire, le GT invite également à intégrer les données de consommation à l'observatoire de l'alimentation.

► Le GT s'est également interrogé sur « Qualité sensorielle et qualité nutritionnelle d'un produit sont-elles compatibles ? »

1) L'appréciation sensorielle et l'estimation de la composition nutritionnelle dépendent des représentations de l'alimentation des consommateurs (cf. étude menée sous la direction de Pascal Schlich en 2009 sur le secteur des biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation)

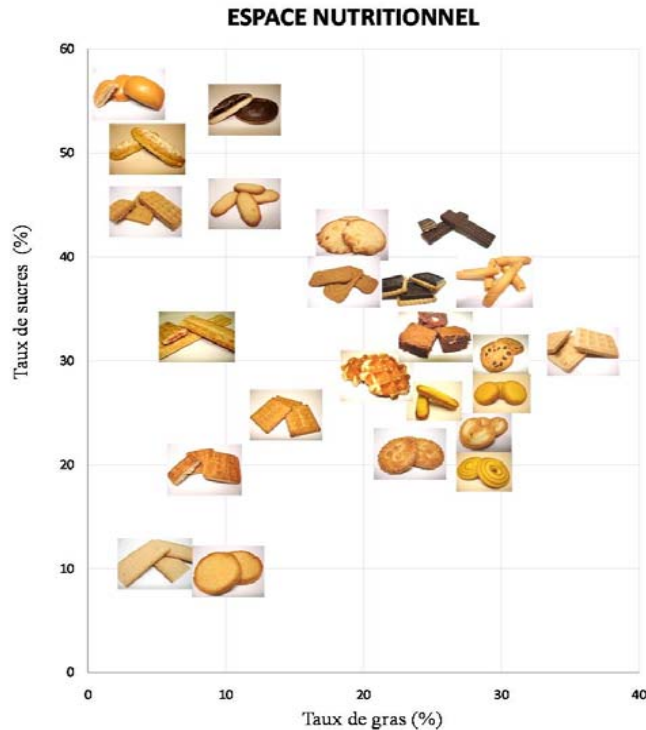


Figure 1 : Espace nutritionnel « réel » représentant le taux de sucres en fonction du taux de gras présents dans les biscuits

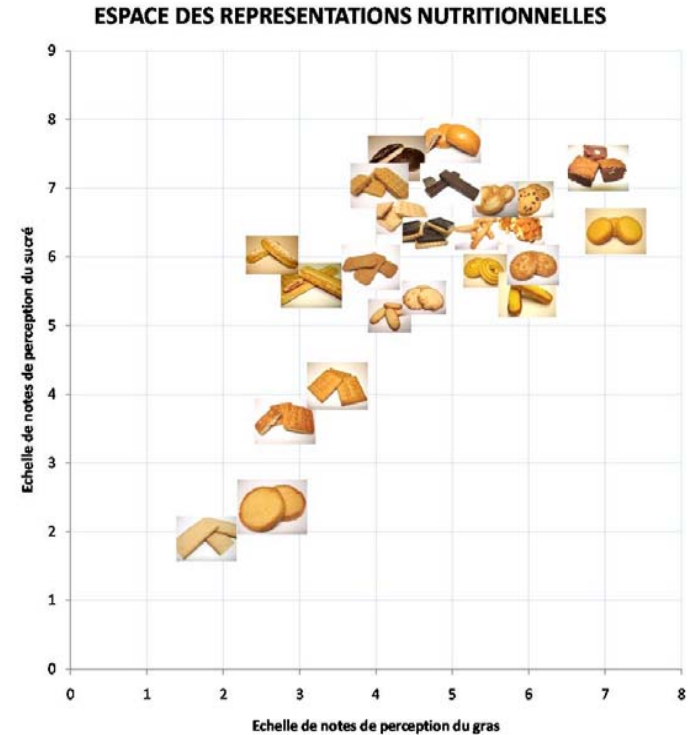


Figure 2 : Espace des représentations nutritionnelles en gras/sucré (avant dégustation des produits)

2) La mise au point d'aliments à teneur réduite en matières grasses dépend de :

- la stabilité aux traitements technologiques : traitements thermiques (friture ; stérilisation ; ...) ou mécaniques (mélanges, pompages, ...), modifications de pH, présence de sel, ...
- les propriétés mécaniques et perception en bouche de la texture
- la flaveur (arôme perçu, libération en bouche, intensité, durée et caractère hédonique de la perception)
- la durée de vie : stabilité physique : rassissement (produits céréaliers de cuisson), synérèse (produits laitiers); stabilité chimique : oxydabilité et hydrolyse (rancissement oxydatif et lipolytique), réactions entre constituants lors des traitements thermiques ; stabilité microbiologique : effets sur l'activité de l'eau

- 3) Les tests mis en œuvre pour tester l'acceptabilité de la réduction de la teneur dans un ingrédient sont généralement conduits en laboratoire et présentent plusieurs limites :
- les quantités consommées lors des tests sont faibles. De ce fait, la quantité idéale d'un ingrédient est plus forte que celle obtenue après consommation d'une portion normale
 - une diminution de la note d'appréciation n'entraîne pas forcément une diminution de la quantité consommée or cet indicateur est plus pertinent qu'une note hédonique.
 - les différents produits sont présentés les uns à la suite des autres ce qui favorise la comparaison même si cette comparaison n'est pas demandée explicitement par les expérimentateurs. Or une telle comparaison n'a généralement pas lieu dans la vie quotidienne.

Le GT invite donc à développer des outils de recherche afin de tester l'acceptabilité des aliments à teneur réduite en ingrédients dont la consommation doit être limitée.

Et le plaisir ?

Qualité sensorielle ou organoleptique =

composante qualitative

+

composante quantitative

+

composante hédonique

= Goût de l'aliment

(ensemble des messages sensoriels intégrés par le cerveau; Bellisle, 2006)

= Goût pour l'aliment

(somme des apprentissages et des représentations culturels sur l'aliment; Porcherot, Issanchou, 1998 – Köster, Mojet, 2007 – Birch, 1980...)

Nos 5 sens interviennent lors de la prise alimentaire, il est donc nécessaire d'agir sur l'aliment mais surtout sur l'environnement de consommation de cet aliment.

On ne mange pas seulement pour se nourrir, pour ingérer des calories et des nutriments mais aussi pour se réunir et se faire plaisir.

L'enjeu actuel pour le secteur agro-alimentaire est de comprendre les attentes des consommateurs et d'évaluer au mieux le degré d'acceptabilité d'un produit.

Le premier critère de rachat d'un produit étant le goût (cf. baromètre alimentation MAAP)

Conclusion :

Le futur observatoire de l'alimentation fournira aux secteurs professionnels des outils d'aide à la décision utiles à la mise en œuvre des accords collectifs.

Concilier goût, plaisir, convivialité et nutrition est possible si des actions sont menées de concert sur l'aliment (réduction des lipides) et sur l'environnement de consommation.

Il est important d'informer et d'éclairer les consommateurs sur leur consommation de lipides tout en prenant en compte leurs propres représentations de l'alimentation.

Le célèbre adage « dis moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es » reste d'actualité.

Je vous remercie de votre attention

Des questions ?



© Min.Agri.Fr

ALIMENTATION
AGRICULTURE
ENVIRONNEMENT

INRA