



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Direction Générale de l'Alimentation
Sous-Direction de la réglementation, de la recherche et de la coordination des contrôles

Rapport du groupe de travail PNNS sur les glucides

Étapes 1 et 2 du mandat

Mars 2007

PARTIE 2

3.16. Aliments du secteur artisanal et du commerce de détail indépendant (CGAD)

3.16.1. Les métiers représentés par la CGAD et quelques chiffres du secteur

La Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) fédère 16 organisations professionnelles des secteurs de l'artisanat et du commerce de détail indépendant alimentaires.

Cela représente environ 300 000 entreprises de petite taille et plus d'un million de salariés et 40 000 apprentis. La part de marchés (produits alimentaires, hors secteur de l'hôtellerie-restauration) est d'environ 25%.

Les métiers de l'artisanat alimentaire : 100 000 entreprises

- Boucher
- Boucher chevalin
- Boulangier
- Charcutier
- Chocolatier-confiseur
- Glacier
- Pâtissier
- Poissonnier
- Tripier

Les métiers du commerce de détail : 200 000 entreprises

Hôtellerie-restauration dont bars, brasseries, restauration traditionnelle, certaines chaînes de restaurants (hors restauration rapide) : 160 000 entreprises

- Les détaillants en produits laitiers
- Les épiciers
- Les marchands de fruits et légumes
- Les marchés

3.16.2. Métiers de bouche et problématique des glucides

Beaucoup de métiers représentés au sein de la CGAD utilisent des sucres simples pour réaliser leurs fabrications, qu'elles soient sucrées ou salées.

Sur la problématique de l'enrichissement en glucides complexes des aliments, les boulangers sont les plus concernés et des travaux sont en cours avec les meuniers.

D'une manière générale, il est utile de rappeler que le secteur des métiers de bouche représente une multitude de petites entreprises disséminées sur tout le territoire français et ayant des fabrications très diverses.

Aucune de ces entreprises ne disposent de département de recherche et développement, afin de développer de nouveaux produits répondant à des demandes nutritionnelles particulières. Par conséquent, des compétences extérieures doivent être mobilisées et des financements trouvés. Les pôles d'innovation technologique et les centres techniques peuvent apporter un appui technique aux entreprises.

Les recettes étant très variées, il n'existe pas toujours de recueil avec toutes les recettes (et la nature et les quantités des ingrédients mis en œuvre) existantes ainsi que des tables de composition nutritionnelle correspondant.

La CGAD et ses organisations professionnelles ont amorcé assez récemment une réflexion sur la nutrition dans les métiers de bouche. Ces démarches globales s'inscrivent dans une recherche d'amélioration de la qualité nutritionnelle de certains aliments (cuisson à la vapeur, sauce « plus légère »

en matière grasse, charcuteries moins riches en sel, etc.) ou encore dans une proposition de menus plus équilibrés (traiteur, démarche du Ticket restaurant, etc.).

La problématique « glucides » est peu traitée dans les métiers de bouche de façon aussi directe que les industriels qui communiquent énormément sur ce sujet actuellement. Certaines diminutions de la quantité de sucres simples ajoutés ont eu lieu au fil des années dans quelques pâtisseries artisanales sans communication particulière.

Par ailleurs, outre les problématiques citées précédemment, il ne faut pas oublier que le sucre joue un rôle technologique non négligeable dans bon nombre de recettes.

Enfin, certains produits sont des produits plaisir consommés à des moments particuliers et il convient de replacer tous les aliments dans le cadre d'une alimentation équilibrée où chaque aliment a sa place. Par conséquent, il n'est pas forcément prioritaire de diminuer la quantité de sucre, si cela est possible, dans ce type de produits.

La CGAD tient également à rappeler qu'avant toute chose les consommateurs doivent être éduqués à l'équilibre nutritionnel et les professionnels des métiers de bouche peuvent participer à cette information en mettant à disposition de leurs clients des brochures du PNNS, de centres techniques... Par contre, ces entreprises ne s'arrêteront pas de vendre certains produits qui se vendent bien sous prétexte qu'ils n'ont pas un bon profil nutritionnel. Il ne faut pas oublier que le professionnel vend ce que le consommateur veut acheter.

Cependant consciente des enjeux de santé publique consécutifs à une mauvaise alimentation des Français, la CGAD et ses branches professionnelles travaillent sur le sujet et commencent à réfléchir à comment diminuer la quantité de sucres simples ajoutés dans les aliments.

Quelques pistes sont explorées mais ce ne sont actuellement que de premières réflexions et non des engagements clairement définis :

- Diminution de la quantité de sucres si possible techniquement et si bonne acceptation des clients
- Diminution de la taille des portions
- Proposer d'autres desserts (fruits, ...) que des pâtisseries dans les menus du midi mais sans transformer les entreprises en marchands de fruits et légumes
- Etc...

3.16.3. La CGAD et l'information nutritionnelle

La CGAD finalise un guide d'information des consommateurs à destination des professionnels. Ce guide donne des informations aux entreprises pour mieux informer les consommateurs lors de l'achat de produits non préemballés.

Un chapitre de ce guide est consacré à l'information nutritionnelle où plusieurs pistes sont explorées : communiquer sur la composition nutritionnelle des produits, utiliser des allégations nutritionnelles, engager une démarche nutritionnelle (donner des informations sur l'équilibre alimentaire, fabriquer des produits alliant goût et qualité nutritionnelle particulière, ...).