



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 1

3.5. Eléments communs des secteurs : biscottes, biscuits, chocolat, confiserie, céréales (Alliance 7)

3.5.1. Présentation et contribution de Alliance 7 aux travaux du groupe

L'Alliance 7 est une Union intersyndicale au service de 9 professions qui recouvre des métiers et des produits différents :

- Chocolaterie (3,3 M €)
- Biscuiterie (2,2 M €)
- Confiserie (1,3 M €)
- Céréales pour le petit-déjeuner (0,8 M €)
- Panification croustillante et moelleuse (0,3 M €)
- Miels (0,1 M €)
- Aliments divers (1,2 M €)
- Alimentation infantile et nutrition clinique (1,1 M €)
- Alimentation diététique et compléments alimentaires (1,1 M €)

L'Alliance 7 représente :

- 300 adhérents, de la petite entreprise au grand groupe ;
- Près de 90% de représentativité ;
- Un secteur-clé de l'économie agroalimentaire : 11 milliards d'euros de chiffre d'affaire ;
- La compétence « métier » de 50 000 salariés
- Une grande diversité de produits découlant de l'emploi de matières premières soit de nature différente, soit de même nature mais utilisées en proportions différentes ;
- Des quantités consommées très différentes selon les produits ;
- Des contributions variables aux apports glucidiques ;
- Des moments de consommation spécifiques et différenciés ;
- Des perceptions consommateurs différentes selon les produits ;
- Des besoins et attentes consommateurs parfois très spécifiques... pour des produits allant du tout plaisir au tout nutrition...

Parmi les différents secteurs de L'Alliance 7, cinq syndicats ont été sollicités pour participer aux travaux du groupe de travail sur les Glucides. Il s'agit des :

- Syndicat National de la Biscotterie et de la Panification Fine
- Syndicat National de la Biscuiterie Française
- Syndicat du Chocolat
- Chambre Syndicale Nationale de la Confiserie
- Syndicat Français des Céréales Prêtes à Consommer ou à Préparer

L'Alliance 7 a ainsi été mandaté par les adhérents de ces 5 secteurs pour contribuer aux réflexions du groupe de travail « glucides » et en particulier pour mettre en évidence les efforts réalisés par les différentes professions et mener une analyse bénéfices-risques par rapport à une démarche de diminution des sucres dans les produits.

Chaque secteur a mené sa propre réflexion pour répondre au mandat. Le présent rapport synthétise les étapes 1 et 2 du mandat du groupe de travail.

- Les données relatives aux compositions nutritionnelles, aux matières premières utilisées, aux données de production et de consommation et les données de contribution aux apports en glucides de chacun de ces secteurs ont été présentées le 24 novembre 2005 au groupe de travail.
- Les données concernant le rôle du sucre dans les produits, les efforts réalisés par les professions et l'analyse bénéfices-risques (marge de manœuvre, limites technologiques, réglementaires, économiques, comportementales, nutritionnelles,... de la réduction en sucre) ont été présentées le 7 avril 2006.

En outre, parallèlement aux travaux de ce groupe de travail, L'Alliance 7 travaille en collaboration avec le CIQUAL sur l'actualisation des tables de composition des produits de l'Alliance 7.

3.5.2. Conclusion des étapes 1 et 2 du mandat

Les 5 secteurs représentés par L'Alliance 7 (Panification, Biscuiterie, Chocolaterie, Confiserie, Céréales pour le petit-déjeuner) ont souhaité participer aux travaux du groupe « Glucides » piloté par le Ministère de l'agriculture. Chaque secteur a mené sa propre analyse bénéfices-risques du fait des caractéristiques très différentes des produits les uns par rapport aux autres.

En effet, ces produits ont en particulier :

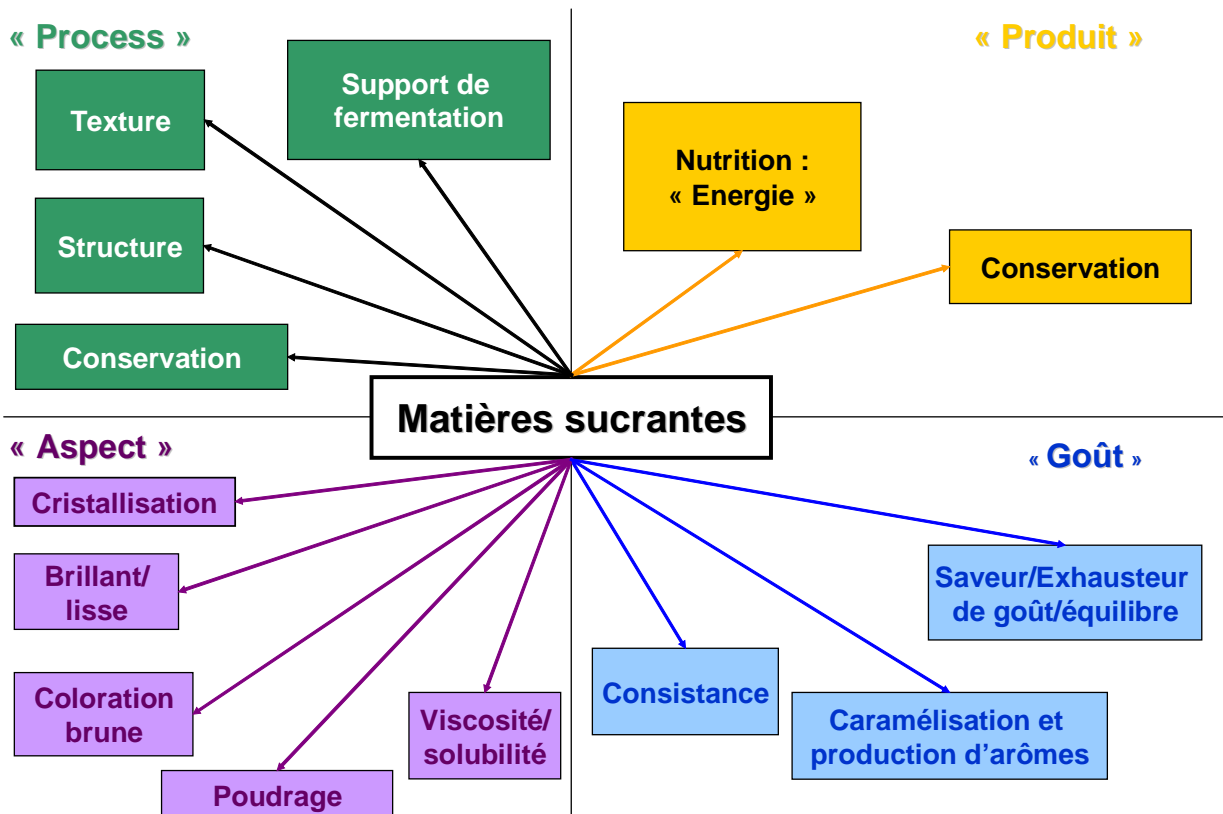
- Des compositions nutritionnelles propres :
 - Panification : glucides (complexes), lipides, protéines, fibres, vitamines et minéraux ;
 - Biscuiterie/Pâtisserie : glucides (simples et complexes), lipides, protéines, fibres, vitamines et minéraux ;
 - Céréales pour le petit-déjeuner : glucides (simples et complexes), fibres, protéines, lipides, vitamines et minéraux ;
 - Chocolaterie : glucides (simples), lipides, fibres, vitamines et minéraux ;
 - Confiserie : glucides (simples).
 - Des moments de consommation privilégiés variés :
 - Panification = petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner ;
 - Biscuits/Pâtisseries = goûter (61%), petit-déjeuner (22%) ;
 - Céréales pour le petit-déjeuner = petit-déjeuner (90 %), goûter (6-9 %) ;
 - Chocolat = goûter (55%) ;
 - Confiseries = l'après-midi.
- Des contributions aux apports en glucides différents (Cf. chapitre 2.4.3.):

Le point commun de ces 5 secteurs est l'utilisation du sucre (saccharose) en quantité plus ou moins importante.

En effet, le sucre est un ingrédient à part entière des produits de L'Alliance 7. Il est utilisé pour ses nombreux rôles fonctionnels :

- Il constitue le support même du produit en confiserie
- Il fournit un substrat aux levures pour la fermentation en panification ⇒ permet le développement de la pâte (texture moelleuse des pains de mie et viennoiseries / texture aérée de la biscotte)
- Il améliore la texture, le croustillant et la friabilité des biscuits et des céréales du petit-déjeuner
- Il accroît l'extensibilité, le collant de la pâte, notamment dans les viennoiseries
- Il favorise la rétention du gaz carbonique (Gélatinisation de l'amidon)
- Il permet l'agrégation des ingrédients pour les céréales du petit-déjeuner
- Il influence les propriétés rhéologiques (texture, dureté, casse, viscosité et limite d'écoulement) du chocolat.
- Il équilibre les ingrédients liquides et solides et permet une régulation de la forme
- Il constitue un agent de support des saveurs
- Il permet la réaction de Maillard à l'origine de la coloration des produits et de la formation des arômes
- C'est un descripteur sensoriel d'une recette donnée
- En chocolaterie, il recouvre le goût amer du cacao
- Il donne une apparence agréable aux produits
- Il permet une bonne conservation des produits finis

LES DIFFERENTES PROPRIETES



D'autres matières sucrantes peuvent également être utilisées dans les produits en complément ou en substitution du saccharose pour leurs propriétés spécifiques. On peut citer notamment :

- Le sirop de glucose qui est régulièrement utilisés pour leurs propriétés fonctionnelles : il module la saveur sucrée, favorise le brunissement, améliore la friabilité, empêche le saccharose de cristalliser dans les sucres cuits, améliore le moelleux du fourrage et amène de la cohésion.
- L'isoglucose (ou sirop de glucose-fructose) est utilisé pour les propriétés fonctionnelles semblables à celles du sirop de glucose avec un pouvoir sucrant proche du saccharose (L'isoglucose, du fait de ses propriétés très intéressantes et sont faible coût est un produit sous quotas pour éviter une concurrence trop importance pour le sucre)
- Le dextrose (ou glucose) qui est utilisé pour ses propriétés hygroscopiques pour les produits moelleux, sa faible saveur sucrée et une sensation de fraîcheur en bouche
- Le sucre inverti qui évite la dessiccation des sirops, des pâtes, des fondants (fourrages)
- Le lactose, le fructose, le miel, le jus de fruits concentré, les préparations de fruits,...

Aux vues de ces nombreuses propriétés, on comprend facilement qu'optimiser la teneur en sucres des produits n'est pas une chose aisée. La diminution du sucre ou des matières sucrantes va avoir de nombreux impacts sur les caractéristiques physiques et organoleptiques des produits.

Le recours à des produits de substitutions est souvent inévitable : additifs, fibres (son, inuline, FOS, polydextrose,...), édulcorants de charge (polyols), édulcorants intenses,... Pourtant comme nous l'avons vu précédemment ces substitutions ne sont pas toujours envisageables pour des raisons de faisabilité technologique, de coût, de pertinence nutritionnelle, d'acceptabilité par les consommateurs, mais également pour des raisons réglementaires (Codes des usages en biscuiterie et confiserie, Décret « cacao-chocolat », interdiction des édulcorants intenses en biscuiterie, en panification et dans les céréales pour le petit-déjeuner).

Néanmoins, pour répondre à la demande croissante des consommateurs, de nombreux efforts ont déjà été réalisés par les différentes professions de L'Alliance 7 pour proposer aux consommateurs des produits moins sucrés, adopter des chartes de déontologie ou mener des réflexions allant dans le sens des objectifs du PNNS.

Pour répondre au mandat de ce groupe de travail, les groupes de travail ont en particulier identifié trois différents leviers au niveau de l'offre alimentaire :

- L'innovation : élargissement de l'offre via l'élaboration de :
 - o Produits moins sucrés,
 - o Produits sans sucres ajoutés.
- Les reformulations : diminution de la teneur en sucres de produits existants via :
 - o Une substitution par certains ingrédients,
 - o Le travail sur certaines textures.
- Les portions, les comportements alimentaires,...

Si l'optimisation des consommations alimentaires doit, certes être menée au travers de la composition nutritionnelle des produits, il est également indispensable de prendre en compte les modes de consommation, l'information, l'éducation, ainsi que tous les éléments pouvant agir sur le comportement alimentaire.

Les actions menées en matière d'éducation nutritionnelle, d'information du consommateur, de communication, doivent donc également être prises en compte dans les pistes d'engagement des professions pouvant entrer dans le cadre de ce mandat.

D'autre part, comme il l'a été exprimé à de nombreuses reprises lors des discussions du groupe de travail, la réflexion doit être menée avec l'ensemble des parties prenantes (IAA, Distribution, associations de consommateurs, scientifiques, DGAL, DGCCRF, DGS,...).

L'analyse bénéfices-risques menée par chacun des secteurs a permis de mettre en évidence les marges de manœuvre en terme d'optimisation des teneurs en sucres des produits :

PAR QUOI SUBSTITUER LES GLUCIDES SIMPLES ?

	Panification	Biscuits	Céréales	Chocolat	Confiserie
↘ Densité (air, eau)					
Farine					
Fibres					
Malto-dextrines					
Sirop de glucose					
Polyols, édulcorants					



De nombreux freins ont d'autre part été identifiés et doivent nécessairement être pris en compte dans la perspective d'une réduction des glucides simples ajoutés :

- Intérêt et impact nutritionnel sur le produit
- Qualités sensorielles et acceptabilité par le consommateur
- Limites technologiques
- Coût plus important de certains ingrédients de substitution

Il est important de rappeler que le goût et le prix des aliments restent clairement les premiers moteurs de l'acte d'achat des consommateurs. Ainsi l'équilibre entre les aspects nutritionnels, la faisabilité industrielle, le coût et les qualités sensorielles des produits est très difficile à trouver et demande :

- Un effort de recherche significatif pour lever les barrières (développement de nouvelles technologies, fort investissement en R&D, aide d'un centre technique extérieur, nombreuses études à mener auprès des consommateurs pour l'acceptabilité des produits,...) ;

- Un effort de développement pour déployer les acquis sur les différentes technologies ;
- Une démarche progressive, qui s'inscrit dans la durée.

Les réflexions menées au sein des groupes de travail des professions de L'Alliance 7, pour répondre aux étapes 1 et 2 du mandat, ont permis de dresser un état des lieux des efforts réalisés au sein de chaque profession, d'effectuer une analyse bénéfices-risques et d'en déterminer les marges de manoeuvre pour l'avenir.

Au terme de ces deux premières étapes, chaque profession doit maintenant mener une évaluation des possibilités et des conditions d'engagements de la profession dans le cadre d'une démarche volontaire et partenariale en matière d'optimisation de la composition nutritionnelle de certains aliments, l'information aux consommateurs et la communication, les modalités d'offre.