

sommaire

édito

L'impact sur la santé d'une alimentation adaptée n'est plus à démontrer. La question a été prise à bras-le-corps par les autorités, qui ont multiplié réglementations et messages de bonne pratique.

Malgré des règles précises, des écarts sont régulièrement mis en évidence : le JO publie les résultats des contrôles sanitaires, et la DGCCRF ceux des anomalies d'étiquetage. Les allégations santé font l'objet de nouvelles orientations : l'EFSA les détaille dans une note. L'ANSES, quant à elle, se concentre sur le thème de la nutrition : elle précise ses nouveaux repères et fait un bilan critique des tests menés sur le nouvel étiquetage.

Vous trouverez l'essentiel de ce qu'il faut savoir dans le corps de cette lettre.

La multiplication des contraintes et la complexification du sujet ne vont pas simplifier la vie des consommateurs : comment s'y retrouver sans être un spécialiste ? Là se trouve probablement un des principaux enjeux des années avenir pour les acteurs de la filière : fabricants, distributeurs, nutritionnistes, législateurs, ...

Nous vous souhaitons une bonne lecture de cette lettre, et vous donnons rendez-vous au mois de juin pour le N°40. Nous passerons alors le cap des 10 années d'existence !

Bruno LIGNAN

brunolignan@assisqual.fr

01 60 72 76 54

Innovations et nouvelles tendances dans l'agro-alimentaire

- « C'est qui le patron ? » : le succès du lait équitable
- Kellogg's ouvre un bar à céréales à New York
- Une nouvelle place de marché : Gourming
- Les ventes de produits bios français ont bondi de 20% en 2016

Amélioration de la qualité

- Publication des contrôles sanitaires à partir du 3 avril 2017
- Lutte contre le gaspillage alimentaire: un échec européen pour la Cour des comptes européens
- Kellogg's investit dans le moringa
- L'huile de palme bientôt remplacée par Substipalm ?
- Herta lance un jambon sans nitrites
- Selon la DGCCRF : 22 % d'anomalies dans l'étiquetage des plats préparés
- L'Anses critique l'étiquetage nutritionnel

Alimentation et santé

- 40% des produits locaux et 20% de produits bios obligatoires dans les cantines et restaurants collectifs
- Nestlé va réduire de 40% le sucre dans ses friandises grâce à un « ingrédient naturel »
- De nouvelles recettes de miels
- Au Canada, l'industrie agroalimentaire envisage de se tourner vers le cannabis
- L'Anses lance le groupe de travail « Nanos et alimentation » à partir de mars 2017
- Huiles minérales : l'Europe préconise un plan de surveillance de deux ans
- Anses : nouveaux repères nutritionnels
- L'Efsa met à jour la note d'orientation pour les allégations de santé

Agroalimentaire et Société

- Les 6 grandes tendances alimentaires et boissons par Mintel

Et encore...

- Sécurité des aliments : Révision de la norme ISO 22000
- Décret du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments
- Rapport d'information sur les politiques françaises et européennes en matière d'étiquetage et de gaspillage alimentaire (Sénat)





Innovations et nouvelles tendances dans l'agro-alimentaire

« C'est qui le patron ? » : le succès du lait équitable

Le lait vendu sous la marque «c'est qui le patron?» (CQLP) connaît un fort succès et le seuil des 5 millions de briques vendues depuis son lancement vient d'être franchi. «C'était l'objectif annuel de départ dont nous rêvions tous, les producteurs et la laiterie LSDH. Nous l'avons atteint en un peu moins de 4 mois, ce qui est tout bonnement incroyable», se réjouit Nicolas Chabanne, responsable de l'Association des Gueules cassées, à l'origine de cette initiative.

Dans ce système novateur, le prix d'achat - 99 cents pour une brique d'un litre de lait UHT demi écrémé - a été fixé par le consommateur. Dans certaines grandes surfaces, comme à Carrefour Ecully dans le Rhône, le lait CQLP, représente jusqu'au quart des ventes de lait UHT. Il a connu un taux de recrutement de nouveaux clients de 45 %. Ce sont les progressions de ventes les plus importantes constatées depuis des années pour un nouveau produit et une marque encore inconnus il y a 4 mois.

Fort de ce succès, la marque CQLP va élargir sa gamme de produits : un beurre bio et une crème fraîche sont en préparation. A plus court terme, le jus de pomme équitable et la pizza seront bientôt en rayon. Au total, 20 autres produits verront le jour en 2017, dont des yaourts, œufs, steaks haché, compotes, et farine...

Kellogg's ouvre un bar à céréales à New York

Après les yaourts Chobani ou les glaces Häagen-Dazs, le spécialiste américain des céréales et du snacking américain Kellogg's ouvre aussi une boutique à son nom, le Kellogg's NYC, un café dédié aux céréales en plein cœur de New-York. Le choix de l'emplacement n'est pas anodin : très fréquenté, il doit convaincre les passants que la consommation de céréales peut se faire à toute heure de la journée.

De 8 heures à 23 heures, tous les jours de la semaine, les clients peuvent ainsi venir déguster des bols de céréales aussi simples que ceux que l'on peut se préparer tous les matins dans sa cuisine ou tester des compositions plus sophistiquées créées à la demande de clients.

Comme d'autres grands noms de l'agroalimentaire, Kellogg's veut ainsi s'offrir une vitrine, et se rapprocher de ses consommateurs. Un moyen de rajeunir un peu la marque et de rendre les céréales «à nouveau fun» selon le groupe.

Plus qu'un impact sur ses ventes, l'objectif de ce type d'initiative (qu'il s'agisse de magasins éphémères ou de points de vente pérennes) est surtout de susciter de l'engouement de la part de consommateurs.

Une nouvelle place de marché : Gourming

Gourming.com est une place de marché mettant en relation producteurs français et clients professionnels du monde entier. Lancée par le groupe français Le Duff, elle offre aux TPE et PME françaises l'opportunité de vendre leurs produits à travers le monde et pour beaucoup de démarrer à l'export.

Pour son lancement, Gourming compte 250 producteurs et 5000 références produits. En 2017, l'objectif est de doubler ces chiffres.



Gourming est pensé pour tous ceux, restaurateurs, hôteliers, boulangers, épicerie fines, grossistes et distributeurs spécialisés, qui dans le monde entier sont à la recherche du goût à la française.

Au lancement, Gourming s'adressera à 25 pays européens avec pour objectif en 2018 de se développer en Amérique du Nord et en Asie.

Gourming se veut une place de marché de produits mais aussi de services à l'export avec :

- une plateforme logistique pour le contrôle,
- la mise en conformité,
- la consolidation et l'expédition,
- 3 transporteurs spécialisés assurant la livraison dans 25 pays de produits frais, secs et surgelés,
- 2 cabinets de veille réglementaire pour la production à la demande de contre-étiquettes rédigées dans la langue et conformes à la législation du pays de destination.

Gourming étant pensé pour les professionnels des métiers de bouche, le sourcing des produits est également pensé avec des professionnels : 5 Meilleurs Ouvriers de France ont sélectionné les meilleurs produits des terroirs français pour en faire une source d'inspiration et de réassurance pour les clients de Gourming dans le monde entier.

Les ventes de produits bios français ont bondi de 20% en 2016

Les ventes de produits bios ont atteint 7 milliards d'euros en 2016, selon l'Agence Bio. Le nombre de fermes bio a augmenté de 12%.

Alors qu'un Français sur deux n'en consommait jamais en 2003, ils sont désormais sept sur 10 à en manger au moins une fois par mois. Au quotidien, 15% des Français ont mangé bio en 2016, contre 10% un an avant.

La première raison à cet engouement est la santé. Les amateurs invoquent massivement leur confiance dans les cahiers des charges, les contrôles systématiques, l'absence d'OGM, de produits artificiels et de colorants, ainsi que le bien-être animal. Ils justifient leur préférence par la qualité nutritionnelle des produits, leur goût meilleur et la satisfaction de contribuer à la préservation de l'environnement en privilégiant le bio. Les légumes viennent en tête du Top 5, suivis par les produits laitiers et les œufs, puis l'épicerie et la viande.

Pour l'Agence Bio, les consommateurs sont en train de changer leurs habitudes, et les agriculteurs sont de plus en plus nombreux à répondre à cette demande en croissance régulière. Les conversions se traduisent en hectares. Les surfaces bios ont augmenté de 16% en un an et le nombre de fermes a progressé de 12%. Elles sont plus de 32.300, tirées par les élevages laitiers et les producteurs de viande.

La première région pour le bio est l'Occitanie, devant l'Auvergne et la Nouvelle Aquitaine. Le mouvement de conversion (+9,5%) se retrouve tout naturellement dans les entreprises, chez les importateurs et exportateurs ainsi que dans la distribution. Les ventes ont plus progressé en magasins spécialisés que dans les enseignes mais en importance, les deux circuits sont à peu près ex-æquo.



Amélioration de la qualité

Publication des contrôles sanitaires à partir du 3 avril 2017

A compter du 3 avril 2017, les résultats des contrôles sanitaires réalisés depuis le 1er mars 2017 seront disponibles sur le site www.alim-confiance.gouv.fr, comme indiqué dans le décret n° 2016-1750 publié au Journal Officiel.

Le site Alim'agri du gouvernement explique que « la publication des résultats des contrôles sanitaires dans le secteur alimentaire (restaurants, cantines, abattoirs, etc.) est une attente légitime des citoyens qui participe à l'amélioration de la confiance du consommateur ».

Prévue par la loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, du 13 octobre 2014, cette mesure s'inscrit dans une évolution vers une plus grande transparence de l'action de l'État.

Les données seront présentées sur une carte interactive de la France permettant de rechercher l'établissement par son nom ou son adresse.

Pour les abattoirs, il s'agira d'un niveau de maîtrise sanitaire de l'établissement, puisque le résultat du contrôle concerne également le respect des normes en matière de protection des animaux.

Le niveau d'hygiène des établissements de production et de transformation sera également accessible par saisie du numéro d'agrément (estampille sanitaire).

En Europe : 8 pays (Royaume-Uni, Pays-Bas, Belgique, Irlande, Danemark, Finlande, Lituanie, Norvège) ont d'ores et déjà mis en transparence les résultats de leurs contrôles et 2 projettent de le faire (Allemagne, Suède).

Lutte contre le gaspillage alimentaire: un échec européen pour la Cour des comptes européenne

Dans un rapport publié en janvier, la Cour des comptes européenne (CCE) incrimine la Commission, qui a échoué à lutter contre le gaspillage alimentaire. Elle préconise de privilégier la prévention et le don au plus vite.

Ce rapport consacré à la responsabilité de l'Union européenne (UE) dans la lutte contre le gaspillage alimentaire reproche, entre autres :

En septembre 2011, Bruxelles visait une division par deux du gaspillage alimentaire en 2020 et promettait de publier, d'ici 2013, une communication incluant les moyens de lutter contre ce gâchis tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

En ce qui concerne le paquet Economie circulaire, la première mouture tablait sur une réduction de 30% des déchets alimentaires en 2025. Dans la nouvelle version proposée en décembre dernier, Bruxelles l'a réduite aux commerces de détail et aux consommateurs.

En France, la loi Garot oblige les grands distributeurs à signer une convention de don avec une association caritative. « Mais le texte ne précise pas la part d'aliments concernée. Si le don porte sur seulement 1% des produits alimentaires, la loi est respectée », observe la CCE.

Absence de définition commune du gaspillage alimentaire : chaque Etat membre utilise la sienne, qui peut contredire celle de la FAO ;

aucun mode de traitement n'est par ailleurs privilégié, contrairement aux déchets en général (hiérarchie créée par la directive-cadre de 2008) ;



aucune année de référence n'a été définie pour évaluer les progrès réalisés.

Les premiers rapports que les Etats doivent publier sur l'évolution du gaspillage ne seront pas publiés avant le 30 juin 2023.

« L'UE a le pouvoir d'influer réellement sur le volume de denrées gaspillées, en s'appuyant sur la politique agricole commune (PAC), à trois stades de la chaîne alimentaire (production, transformation et distribution) par les paiements directs, les mesures de marché et les mesures en faveur du développement rural », notent les auditeurs.

Des mesures sont à prendre d'urgence pour supprimer les excédents de production. Aujourd'hui, les produits les plus gaspillés (céréales, légumes et racines) font encore l'objet de nombreux soutiens.

Chaque année, les Européens gaspillent 100 millions de tonnes de nourriture, selon Bruxelles. Un chiffre qui, au rythme actuel, pourrait bondir de 26% en 5 ans.

Kellogg's investit dans le moringa

Exceptionnellement riche en vitamines A, C et B, minéraux, bons acides gras et acides aminés le Moringa oleifera, aussi appelé arbre de vie ou arbre aux miracles, est utilisé pour ses feuilles, gousses et huiles qui sont sources de fer, de calcium, de vitamines A et d'autres nutriments.

Le fonds de capital-risque de Kellogg's, Eighteen94 Capital, a investi 4 millions d'euros dans Kuli Kuli, un fabricant de produits à base de moringa. Cette société américaine commercialise des barres, des poudres et des boissons à base de ce « super-aliment ».

La particularité de Kuli Kuli est d'acheter le moringa à des coopératives de femmes en Afrique de l'Ouest, en Amérique du Sud et dans les Caraïbes.

Eighteen94 Capital a été mis en place pour repérer et soutenir les entreprises et les start-up positionnées sur les innovations de demain et les nouveaux ingrédients ou emballages.

Cet attrait pour le moringa est à mettre en relation avec les chiffres de Canadean, spécialiste des études de marchés, selon qui 63 % des consommateurs pensent que les extraits végétaux ont un effet positif sur leur santé

L'huile de palme bientôt remplacée par Substipalm ?

Dans le cadre de l'appel à projet Easynov 2013 destiné notamment à soutenir l'innovation dans les industries agro-alimentaires, la Région Occitanie / Pyrénées- Méditerranée a retenu le projet «Substipalm».

Ce projet, porté par les entreprises Nataïs (leader européen sur le marché du popcorn) et Poult, en partenariat avec le laboratoire des Interactions Moléculaires et Réactivité Chimique et Photochimique, avait pour objectif de trouver une alternative à l'huile de palme dans les procédés de fabrication du pop-corn et des biscuits.

Les recherches portées par le consortium ont obtenu des résultats particulièrement prometteurs pour un produit à base d'huile de tournesol. Une demande d'agrément est en cours auprès de l'ANSES.

Cette solution de substitution pourra bientôt être commercialisée par les entreprises. Nataïs a engagé une phase de pré-industrialisation pour valider les process et devra ensuite adapter ses installations industrielles.

« Nous pensons être prêts pour le début de l'année 2018 » a confié Michael Ehmann.



« La possibilité d'utiliser de l'huile de tournesol ouvre la perspective d'une production locale et d'une intégration de la filière régionale. Cette démarche est en harmonie avec l'éthique de Nataïs, très attachée à la valorisation des ressources locales », a déclaré Michael Ehmman, président de la société

Herta lance un jambon sans nitrites

Herta a lancé des jambons sans sels nitrités ni nitrites végétaux dans sa gamme « Le Bon Paris ». Ils sont fabriqués dans l'usine d'Illkirch (Bas-Rhin) et présentent les mêmes qualités gustatives que les références classiques.

L'industriel utilise un bouillon de légumes avec des « arômes naturels » pour assurer la conservation de ses charcuteries « Le Bon Paris ». La marque de Nestlé précise que c'est l'utilisation de végétaux spécifiques, combinée à un procédé particulier et une sélection des viandes, qui permet ce résultat. Selon l'industriel, ces jambons présentent les mêmes qualités gustatives que Le Bon Paris.

5 références sont d'abord commercialisées chez Carrefour avant d'être distribuées par d'autres grandes enseignes : A l'étouffée (2 tranches, 4 tranches, 6 tranches), Fumé 4 tranches, Torchon 4 tranches.

Fleury Michon et Rostain ont aussi lancé des jambons sans sels nitrités.

Selon la DGCCRF : 22 % d'anomalies dans l'étiquetage des plats préparés

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) vient de rendre publics les résultats de son enquête sur l'étiquetage des plats préparés et note des anomalies dans 22 % des établissements contrôlés.

L'enquête a porté plus spécifiquement sur les plats préparés comportant une portion de denrées d'origine animale valorisée dans la présentation du produit. Au total, 117 établissements ont été contrôlés.

Les prélèvements ont permis de mener une analyse approfondie visant à s'assurer de la conformité de la composition des produits par rapport à celle annoncée sur l'étiquetage qui a permis d'identifier 18 produits présentant une non-conformité. Trois d'entre-elles concernaient la présence d'espèces animales non annoncées sur l'étiquetage (contamination croisée ou substitution d'un produit par un autre).

Si les grandes entreprises sont globalement bien informées de leurs obligations en termes d'étiquetage, certaines entreprises plus petites ont une moins grande maîtrise de la réglementation dans ce domaine.

Parmi les anomalies constatées, les enquêteurs ont relevé des non-conformités au niveau de :

- La représentation graphique : des emballages qui donnent l'impression que l'ingrédient est présent en très grande quantité alors que la part belle est faite aux sauces et à la garniture.
- La dénomination : tous les termes ne sont pas traduits en français ou ce sont des dénominations approximatives (« saumon » pour « saumon du Pacifique » par exemple). Des cas d'utilisation abusive d'Indication géographique protégée (IGP) ont également été relevés.
- La liste des ingrédients : certains professionnels ne respectent pas l'ordre pondéral décroissant, d'autres n'indiquent pas le pourcentage de l'ingrédient valorisé dans la dénomination de vente.
- L'origine : l'utilisation de nombreux logos ou drapeaux tricolores entretient la confusion avec les logos reconnus mettant en valeur des viandes bovines et porcines françaises. De même, certaines indications de lieux sont erronées.

Le règlement européen Information du consommateur (1169/2011) rend obligatoire depuis le 13 décembre 2016, l'étiquetage de la déclaration nutritionnelle sur les packagings.



L'Anses critique l'étiquetage nutritionnel

Expérimenté depuis l'automne sur 1 300 produits dans le cadre de la loi Santé, l'étiquetage nutritionnel est jugé peu pertinent par l'Anses (agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation). Dans un rapport publié le 14 février, celle-ci estime que les quatre systèmes d'étiquetage nutritionnel (SIN) testés pour améliorer l'information des consommateurs, n'ont pas démontré leur «pertinence nutritionnelle dans une perspective de santé publique».

Il s'agit des logos, couleurs, graphiques, etc. proposant une information nutritionnelle synthétique sur la face avant des emballages, en complément de la déclaration obligatoire figurant depuis décembre 2016 en face arrière de tous les produits pré-emballés.

Toutes les variables jugées importantes par l'Anses, côté nutrition (apports en nutriments ou en autres substances, l'énergie, le régime alimentaire pris dans sa globalité...), ne seraient pas prises en compte par les SIN, et répondraient de façon imprécise aux besoins spécifiques des différents groupes de population.

Sur le comportement de l'acheteur, les résultats seraient contrastés, tant sur des variables quantitatives (fréquences d'achat) que qualitatives (compréhension de l'information et qualité nutritionnelle de l'achat).

La réglementation prévoyait le déploiement, cette année, d'un seul système d'étiquetage nutritionnel. Compte tenu des enjeux attendus de la mise en œuvre d'un SIN, l'Anses insiste sur la nécessité de disposer d'un suivi et d'une évaluation régulière des impacts du système d'étiquetage qui sera retenu.

Avis intégral de l'Anses : <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2016SA0017.pdf>

Alimentation et santé

40% de produits locaux et 20% de produits bios obligatoires dans les cantines et restaurants collectifs

Les repas des cantines scolaires et des restaurants collectifs devront maintenant contenir 40 % de produits locaux et de saison, dont 20 % d'aliments bio. Cet amendement sur le «manger local» et le «manger bio», a été adopté à l'unanimité par l'Assemblée nationale.

Ce nouvel amendement concerne les cantines scolaires, mais aussi les restaurants d'entreprises, et les services de restauration des maisons de retraite.

L'obligation sera effective à partir de 2020. Ce texte fait parti de la loi égalité et citoyenneté, et entrera en vigueur après la publication d'un décret en Conseil d'Etat.

Nestlé va réduire de 40% le sucre dans ses friandises grâce à un « ingrédient naturel »

Le géant suisse de l'agroalimentaire Nestlé vient d'annoncer, que ses confiseries contiendront moins de sucres grâce à un changement dans le process de fabrication de ses produits et promet 40% de sucre en moins.

«Nos scientifiques ont découvert une manière complètement nouvelle d'utiliser un ingrédient naturel traditionnel» a annoncé le groupe.



Les scientifiques de l'entreprise assurent que le goût restera inchangé (toujours aussi sucré), car la technique repose sur l'usage de cet «ingrédient naturel» pour modifier la structure du sucre, afin d'en mettre moins dans le chocolat, mais avec une sensation gustative similaire.

Le procédé devra d'abord être breveté et ne sera utilisé sur les chaînes de production qu'à partir de 2018.

L'entreprise n'a pas communiqué précisément la liste des produits qui seront concernés et n'a laissé filtrer aucune information sur la nature précise de cet ingrédient ayant le pouvoir de réduire de presque moitié le niveau de sucre dans les friandises.

De nouvelles recettes de miels

Le miel est l'une des solutions sucrantes les plus appréciées des consommateurs pour sa naturalité. Il en existe une grande variété en termes d'origine géographique et florale.

Le miel est un incontournable des recettes sucrées, mais se retrouve aussi combiné à des saveurs inédites :

- Pour relancer la consommation à d'autres occasions qu'au petit-déjeuner, Famille Perronneau (Apidis) propose des aides culinaires à base de miel et d'épices sous le signe de l'exotisme,
- 7 recettes ont été imaginées par le chef étoilé Emmanuel Hebrard : traversée nordique, balade en méditerranée, découverte créole...
- Miel et Miels (Naturalim France Miel) mélange, miel et thé matcha. Il est possible de le diluer pour réaliser des boissons détox.
- En Grèce, Melinda propose des miels avec des noix et Arodama commercialise une tapenade miel-olive.

De nouveaux usages apparaissent :

- Miels Villeneuve (Culture Miel) présente du miel en billes, parfait pour sucrer facilement les tisanes et autres boissons chaudes.
- Sur le même principe de billes, François Doucet Confiseur a lancé des perles au miel de lavande de Provence. Il s'agit d'un gélifié avec 30 % de miel, à la texture fondante.
- A l'étranger, les Turcs de Balparmak ont imaginé un miel associant propolis, gingembre, cannelle, poivre noir... dans un emballage « snap and squeeze », déjà utilisé dans le domaine de la nutraceutique.

Les consommateurs considèrent le miel comme un produit naturel et bon pour la santé :

- Mieltonia (Miel Crétet) a imaginé des produits pour sportifs à base de différents miels et d'extraits naturels en format monodose. Il s'agit d'un substitut de gel à consommer pendant l'effort.
- Les Italiens de Rigoni di Asiago ont lancé un miel à l'extrait d'échinacea, réputé pour booster les défenses immunitaires.
- Les Néo-zélandais de Just Water ont pour leur part créé une eau au miel de manuka, renommé pour ses propriétés antibactériennes...

Au Canada, l'industrie agroalimentaire envisage de se tourner vers le cannabis

Alors que le gouvernement fédéral planche sur un projet de loi visant à légaliser la marijuana « récréative », qui devrait être déposé au printemps, selon les différents journaux du pays, l'industrie agroalimentaire (transformateurs et distributeurs) serait en train de travailler sur de nouveaux produits contenant comme ingrédient le cannabis.



L'étude publiée par la firme Deloitte au mois d'octobre dernier annonce de son côté que le marché du cannabis récréatif pourrait générer au total plus de 22 milliards de dollars au Canada.

Les ventes de cannabis non transformé pourraient ainsi représenter entre 4,9 milliards et 8,7 milliards de dollars par an et le marché des produits dérivés environ 14 milliards de dollars de revenu additionnel.

Pour l'heure, selon l'étude de Deloitte, seulement 40 % de la population adulte est favorable à la légalisation, 36 % s'y oppose, et un quart est encore indécis

L'Anses lance le groupe de travail « Nanos et alimentation » à partir de mars 2017

Le groupe de travail dénommé «Nanos et Alimentation » sera mandaté pour renforcer les connaissances scientifiques relatives aux effets potentiels sur la santé des nanomatériaux issus d'adjonction volontaire présents dans les denrées alimentaires.

Le groupe rapportera régulièrement aux Comités d'Experts Spécialisés « Evaluation des risques chimiques dans les aliments » (CES ERCA) et « Agents Physiques » (CES AP) de l'avancement de ses travaux. Les conclusions de ces instances donneront lieu à un avis de l'Anses.

« Nanos et Alimentation » aura pour objectifs d'aborder l'ensemble des points suivants :

- Réaliser une étude détaillée des filières agroalimentaires : description des acteurs et des quantités de nanomatériaux manipulées, identification des nanomatériaux utilisés, identification des usages et des produits finis et de leurs avantages attendus, mise en évidence des mesures de gestion des risques existantes.
- Mener une analyse des controverses relatives aux nanomatériaux dans l'alimentation.
- Prioriser les substances et/ou produits finis d'intérêts en fonction de critères pertinents déterminés au cours de l'expertise.
- Réaliser une revue des données disponibles (caractérisations physico-chimique, effets toxicologiques et données d'exposition).
- Etudier la faisabilité d'une évaluation des risques sanitaires pour certains produits.

Le groupe de travail sera composé d'une quinzaine d'experts ayant des compétences transversales et une vision prospective des enjeux de santé publique dans le domaine des (nano) matériaux utilisés dans les procédés alimentaires : toxicologie, chimie des matériaux, méthodes analytiques, procédés utilisés dans l'industrie agroalimentaire, réglementations associées aux domaines couverts par le GT, sociologie, sciences politiques, économie....

En savoir plus : https://www.anses.fr/fr/system/files/2017_01_GT_Nanos_et_alimentation_Role_et_missions.pdf

Huiles minérales : l'Europe préconise un plan de surveillance de deux ans

La Commission Européenne a fait paraître le 16 janvier dernier sa recommandation (UE) 2017/84 concernant la surveillance des hydrocarbures d'huiles minérales dans les denrées alimentaires et dans les matériaux et articles destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Elle y reconnaît que les hydrocarbures d'huiles minérales aromatiques ou saturés (MOAH et MOSH) peuvent s'avérer dangereux pour la santé de l'homme mais se donne deux ans d'analyses sur les produits préemballés et les emballages dans les pays membres avant de prendre position et de légiférer sur cette question.

Les États membres devront, avec la participation active des exploitants du secteur alimentaire ainsi que des producteurs, transformateurs et distributeurs de matériaux en contact avec des denrées alimentaires et d'autres parties intéressées, surveiller la présence de MOH dans les denrées alimentaires au cours des années 2017 et 2018.

« Les États membres, les exploitants du secteur alimentaire, les producteurs, transformateurs et distributeurs de matériaux en contact avec les denrées alimentaires et autres parties intéressées devront



fournir à l'EFSA les données issues de la surveillance exprimées sur la base de la masse totale pour le 1er octobre 2017, puis pour le 1er octobre 2018.

Les derniers résultats devraient être communiqués pour le 28 février 2019.

Les données relatives à la détection des MOH en 2016, s'il en existe et si elles n'ont pas déjà été communiquées, devraient être transmises selon les mêmes modalités dans les meilleurs délais. »

Recommandation complète de la Commission Européenne : CELEX_32017H0084_FR_TXT

Anses : nouveaux repères nutritionnels

L'Agence nationale de sécurité de l'alimentation affine ses messages sanitaires et si elle préconisait de manger «5 fruits et légumes par jour» il y a dix ans, cette recommandation ne change pas, mais l'Anses donne de nouvelles consignes :

- La consommation de charcuterie (saucisson, rillettes, jambon sec...) ne doit pas dépasser 25 g par jour.
- La consommation de viande ne doit pas dépasser 500 g par semaine et ne concerne pas la volaille.
- La consommation de légumineuses (lentilles, fèves, pois chiches, pois cassés...) doit être renforcée. Elle peut, notamment, compenser la baisse de consommation de viande, car les légumineuses apportent, elles aussi, des protéines intéressantes.
- Les produits céréaliers doivent être choisis complets car ils ont une meilleure qualité nutritionnelle. Ils limitent aussi le risque de diabète de type 2, de maladies cardiovasculaires, de cancers.
- La consommation de boissons sucrées ne doit pas dépasser un verre par jour, car elle est associée au risque de développer un diabète de type 2, une maladie cardiovasculaire, un surpoids.
- La consommation de sucre naturellement présent dans les aliments ou ajouté, doit se limiter à 100 g par jour.

Des recommandations concernant les enfants, les femmes enceintes et les personnes âgées seront données ultérieurement

L'Efsa met à jour la note d'orientation pour les allégations de santé

L'Efsa a mis à jour la note d'orientation pour les demandes d'allégations de santé (règlement CE 1924/2006), ce qui n'avait pas été fait depuis 2011. Elle introduit un nouveau format normalisé pour structurer le dossier. Outre les informations administratives et techniques, il doit inclure :

- des données sur la caractérisation de l'aliment ou du composant alimentaire,
- des informations permettant de caractériser l'effet allégué,
- des données – publiées ou non – qui permettent d'établir le bien-fondé de l'allégation de santé.

La façon de présenter ces informations est aussi plus structurée : un ordre fixe est défini pour le type de données et la conception des études applicables à des demandes spécifiques.

Le document identifie également les questions-clés à aborder pour établir le bien-fondé d'une allégation de santé.

Agroalimentaire et Société

Les 6 grandes tendances alimentaires et boissons par Mintel

Selon l'agence Mintel, l'année à venir sera une année d'extrêmes, avec une augmentation de produits conçus pour aider les gens à se relaxer et plus d'inattendus également. Les tendances sont fondées sur les demandes des consommateurs pour des aliments et boissons sains, pratiques et fiables :



Confiance en la tradition

Les consommateurs recherchent le réconfort de formulations, saveurs et formats d'antan remis au goût du jour, la sécurité des produits qui sont reconnaissables plutôt que révolutionnaires. La confiance dans le familier accentue l'opportunité pour les fabricants d'utiliser le passé comme source d'inspiration fiable, comprenant les céréales, ainsi que les recettes, pratiques et traditions d'antan.

Il existe aussi du potentiel pour les innovations qui utilisent le familier comme base pour quelque chose de nouveau, mais reconnaissable, comme le café préparé à froid.

Le pouvoir des plantes

La préférence pour les régimes alimentaires naturels, simples et souples devrait entraîner une nouvelle expansion des formulations végétariennes, végétaliennes et autres formulations axées sur les plantes. En 2017, l'industrie alimentaire et celle des boissons devraient accueillir plus de produits qui mettent l'accent sur les plantes comme ingrédients clés.

Plus de produits emballés et de recettes de cuisine maison exploiteront les fruits, légumes, noix, graines, céréales, extraits de plantes et autres plantes comme un moyen de s'aligner sur les priorités de santé et bien-être omniprésentes des consommateurs. La technologie jouera un rôle clé.

Non au gaspillage

De plus en plus de détaillants, restaurants et organisations abordent le problème grandissant du gaspillage alimentaire dans le monde, ce qui transforme les perceptions des consommateurs. En 2017, plus de produits utiliseront des ingrédients qui auraient normalement été gaspillés, tels que les snacks aux fruits faits de fruits « laid » et la mayonnaise faite à partir du liquide des pois chiches, et les déchets alimentaires seront réutilisés, comme par exemple en source d'énergie.

Le temps presse

Le temps est une ressource de plus en plus précieuse et nos modes de vie multitâches suscitent un besoin de solutions-raccourcis qui restent néanmoins fraîches, nutritives et personnalisables. En 2017, le temps passé – ou économisé – sur un produit alimentaire sera un argument de vente.

Service de nuit

Le rythme de plus en plus effréné de la vie moderne crée un marché pour les produits à consommer le soir qui aident les consommateurs de tous âges à se calmer avant de se coucher, à mieux dormir et à restaurer le corps pendant leur repos.

Les produits peuvent exploiter au mieux la réputation de la catégorie des thés et utiliser la camomille, lavande et autres herbes dans les formulations pour aider à atteindre un niveau de sérénité avant le coucher, pendant que le chocolat pourrait être positionné comme un moyen de décompresser après une journée stressante.

Il y a du potentiel pour des innovations centrées sur la soirée, formulées pour la relaxation, la satiété et, en s'inspirant de l'industrie de la beauté, des aliments et boissons qui offrent des avantages fonctionnels pendant que le consommateur dort.

Rétablir l'équilibre

Une alimentation et des boissons saines ne sont pas « du luxe ». L'inégalité n'est pas qu'une question politique ou philanthropique c'est aussi un sujet qui parlera davantage à l'industrie alimentaire et des boissons. Beaucoup de consommateurs à faibles revenus veulent améliorer leur régime alimentaire, mais l'accès et le coût à l'alimentation saine est souvent difficile.



Réglementation

Sécurité des aliments : Révision de la norme ISO 22000

La nouvelle norme internationale ISO 22000 devrait voir le jour fin 2017, afin d'établir les nouvelles exigences en matière de management de la sécurité des aliments, pour tous les acteurs de la filière agroalimentaire. Fin 2013, plus de 26000 entreprises étaient certifiées ISO 22000 dans le monde dont plus de 500 en France (la certification ISO 22000 garantit aux acteurs de la filière agroalimentaire que l'entreprise maîtrise efficacement les dangers liés à la sécurité des aliments).

Depuis 2005, la version de l'ISO 22000 n'avait pas changé dans le secteur agroalimentaire où les pratiques en matière de sécurité des aliments ont fortement évolué. 73 pays sont impliqués dans la révision de cette norme, dont la France.

Les premiers axes porteront sur les grandes attentes des professionnels et industriels français (des producteurs agricoles aux fabricants de produits alimentaires, en passant par les opérateurs et sous-traitants), qui demandent une simplification de la norme et des approches combinées, la clarification de certains concepts-clés tels que les programmes prérequis opérationnels, l'approche fondée sur les risques, les retraits et rappels de produits, une mise à jour des termes et définitions et la suppression d'un contenu trop prescriptif...

Enfin, il s'agira d'aligner la structure de la norme sur celle des autres normes de système de management (ISO 9001, ISO 14001...). La certification ISO permettra ainsi à une entreprise d'attester, grâce à un organisme de contrôle, du respect des exigences de la norme.

Décret du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments - Télécharger

Rapport d'information sur les politiques françaises et européennes en matière d'étiquetage et de gaspillage alimentaire (Sénat) - Télécharger