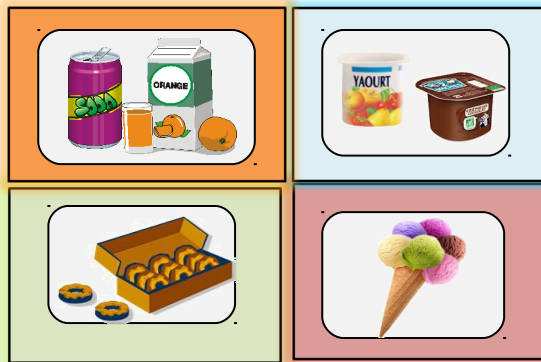


CRALIM 11 juillet 2014

10
ans
de succès et
d'innovation

QUALINUT'PROD

ETUDE DES TENEURS EN SUCRES DES DENREES ALIMENTAIRES FABRIQUEES EN MARTINIQUE



Région Martinique



Oqali



PLAN

- ✓ Contexte et objectifs de l'étude
- ✓ Déroulement de l'étude
- ✓ Résultats : Produits laitiers frais
- ✓ Conclusions et Perspectives



Contexte et objectifs

Contexte

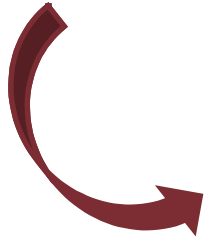
Etude conduite dans le cadre de l'**appel à projet du Plan Régional pour l'Alimentation (PRALIM) - 2012** .

Un contexte réglementaire:

- **Décret n° 212-80 du 23 janvier 2012** relatif aux accords collectifs: incite les opérateurs des départements d'outre-mer à s'engager sur « la réduction des teneurs des produits en glucides et lipides visant à les rapprocher de celles de produits similaires distribués en métropole. »
- **Loi n° 2013-453 du 3 juin 2013** visant à garantir la qualité de l'offre alimentaire en outre-mer (*Art. L. 3232-5 et Art. L. 3232-6*) :
Alignement de la teneur en sucres ajoutés des denrées alimentaires de consommation courante distribuées en outre-mer sur celles des denrées similaires ou assimilables distribuées en France hexagonale

Objectif

Etudier la composition en sucres (teneurs et profils des sucres) de gammes de denrées alimentaires produites en Martinique comparativement à leur référent similaire ou assimilable fabriqué dans l'hexagone.



- Etablir les écarts de teneurs en sucres entre produits fabriqués en Martinique et produits similaires ou assimilables fabriqués dans l'hexagone,
- Engager des axes de progrès au niveau des productions locales.

⇒ **Budget de l'étude: : 53 190,00 €**

Financement: PARM - ETAT (appel à projet PRALIM) – REGION – AMPI

⇒ **Partenariat: PARM – AMPI – INOVAGRO**

Convention: PARM –OQALI (Observatoire de la Qualité des Aliments)

Déroulement de l'étude

Etendue de l'étude

Etude **QUALINUT'PROD** conduite sur 4 familles de produits largement consommées en Martinique :

4 Famille de produits	Nombre de produits /famille
Boissons rafraichissantes sans alcool: nectars de fruits, boissons aux fruits, sodas, eau aromatisée, boissons au thé	14 produits 972 vs 13 produits hexagone Total : 27 produits
Produits laitiers frais: Yaourts brassés pulpe de fruits, yaourts aux fruits, yaourts aromatisés, lait fermentés au bifidus, crèmes dessert	10 produits 972 vs 9 produits hexagone Total : 19 produits
Pâtisseries industrielles Madeleines, gâteaux (4/4, marbré, pruneaux), cake aux fruits, gâteaux traditionnels (macarons, gâteaux secs, gâteaux coco)	9 produits 972 vs 6 produits hexagone Total : 15 produits
Glaces et crèmes glacées: Berlingots, bâtonnets, cornets, glaces et sorbets	9 produits 972 vs 9 produits hexagone Total : 18 produits
Produits de 9 entreprises étudiés dans le cadre de l'étude	

Méthodologie

Sélection des produits en concertation avec les industriels
Produits représentatifs en termes de consommation



Prélèvements de produits en GMS
Par le PARM en Martinique – Par laboratoire prestataire: hexagone



Analyse des produits
Profils des sucres, teneur totale en sucres, glucides, matières grasses, protéines



Exploitation résultats: établissement des écarts de teneurs en sucres
Produits Martinique VS Hexagone - produits Martinique VS Données OQALI



Test sensoriel hédonique (non réalisé)
Evaluation du seuil d'acceptabilité d'une réduction en sucres par les consommateurs

Résultats

Produits laitiers frais






PRODUITS LAITIERS

10 références 972 appariés avec 9 références Hexagone



COMPARAISON DES TENEURS EN SUCRES TOTAUX (g/100g)

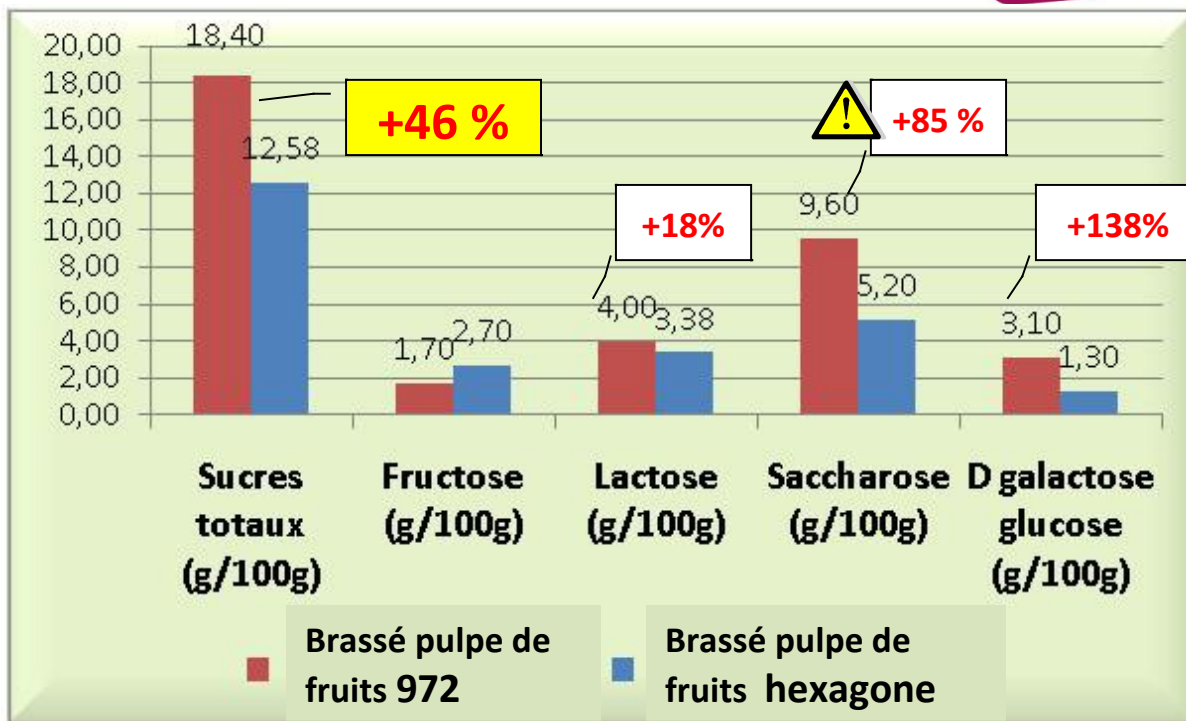
	HEXAGONE	97-2	OQALI (moy)	Ecart 972 Hexagone	Ecart 972 OQALI	
Yaourts brassés pulpe de fruits	13,24	16,17	13,3	22%	22%	Prod. A : 0 % Prod. B : +46%
Yaourt aux fruits	13,06	14,92	13,3	14%	12%	Prod. A : +17 % Prod. B : +31%
Yaourt aromatisé	12,17	15,05	12,5	24%	21%	
Lait fermenté au bifidus Nature	4,44	6,12	ND	38%	-	
Lait fermenté au bifidus Vanille	13,80	13,35	ND	-3%	-	Prod. A : +20% Prod. B : -5% 
Crème dessert	15,40	16,27	16,9	6%	-4%	

⇒ Quatre familles de produits présentent des teneurs en sucres plus élevées :

- Yaourts brassés pulpe de fruits (+22%)
- Yaourt aux fruits (+14%)
- Yaourts aromatisés (+24%)
- Lait fermenté bifidus nature (écart dû aux sucres du lait)



Profil de sucres (g/100 g)



Ecart de teneur en sucres totaux dû à:

- quantité de **saccharose** ajoutée
- sucres du lait (**lactose, galactose**)



Quel niveau de réduction cible à envisager ?

▪ Produits sous licence → la teneur en sucres ajoutés ne peut être supérieure à celle d'une denrée similaire de la même marque distribuée dans l'hexagone.

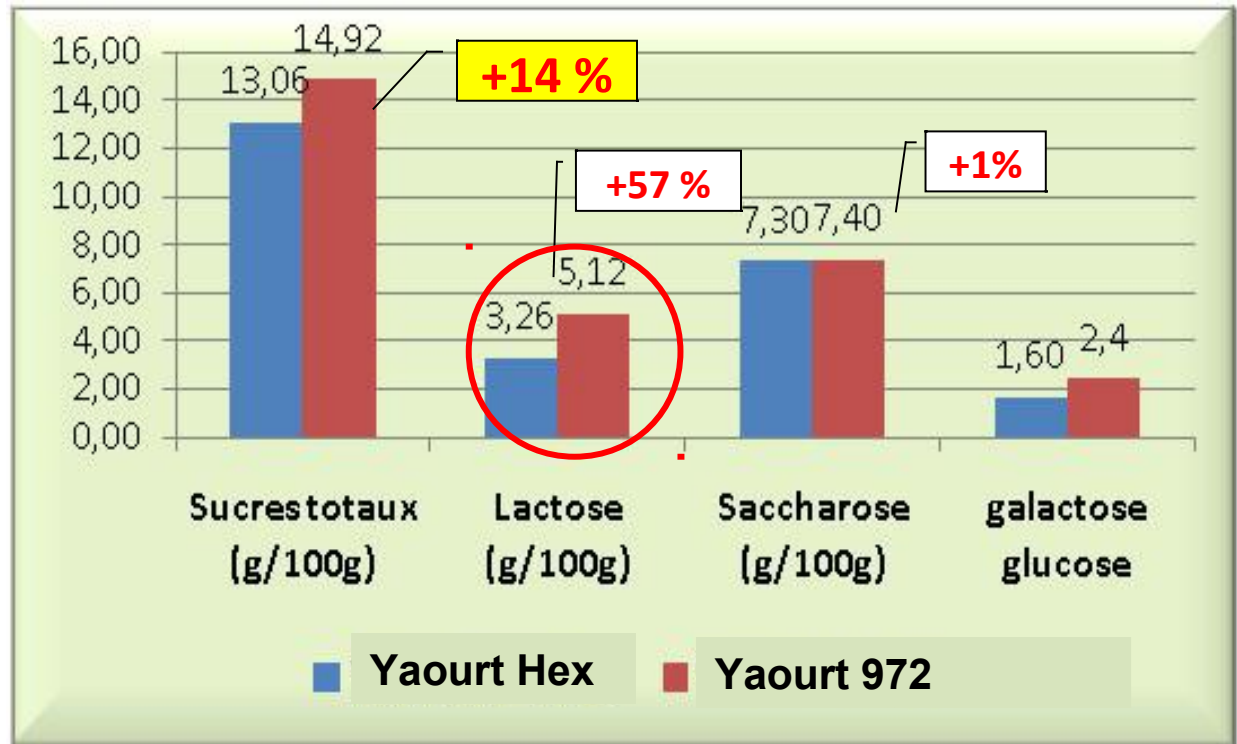


Sucres totaux (g/100 g)

97-2	hexagone	Réduction cible
18,40	12,58	-32%



Profil de sucres (g/100 g)



Ecart de teneur en sucres dû aux sucres du lait: lactose et galactose

La loi vise la réduction de teneur en sucres ajoutés (saccharose)

⇒ Pas de réduction de la teneur en sucres ajoutés

Conclusion et perspectives

CONCLUSION

SYNTHESE GLOBALE ETUDE :

comparaison teneur en sucres produits 972 vs produits hexagone

Famille de produits	Nbre références	Nombre de référence présentant un écart du taux de sucres et nécessitant une réduction	Démarche de réduction réalisée ou engagée (2013)
BOISSONS	14	5 soit 36% (2 nectars – 2 sodas – 1 eau aromatisée)	2 (nectars)
PRODUITS LAITIERS	10	3 soit 30% (1 yaourt brassé aux fruits – 2 yaourts aromatisés)	2 (1 yaourt brassé – 1 yaourt aromatisé) licence
GLACES	10	8 soit 80% (1 cornet – 1 petit pot-4 glaces- 2 sorbets)	2 (2 produits sous licence)

Gâteaux et biscuits: teneurs en sucres totaux inférieures ou équivalentes aux produits de l'hexagone

Ecart de sucres dû à :

- ✓ des différences de formulation (nature et quantité des ingrédients sucrés)
- ✓ un usage plus important de substituts de saccharose (sirop de glucose, sirop de glucose/fructose, sirop de sucre inverti) dans les produits de l'hexagone réduisant la fraction de saccharose mise en œuvre : cas des glaces

EN PERSPECTIVE

Pour finaliser l'étude , mobilisation de l'analyse sensorielle afin d'accompagner les démarches de réduction.

Mise en œuvre de tests consommateurs : évaluation du niveau d'acceptabilité des réductions en sucres dans les produits pour lesquels la réduction visée est importante

➡ 4 entreprises souhaitent bénéficier de ces tests pour accompagner leur démarche de réduction.

DES DEMARCHES DE REDUCTION EN COURS

Des démarches de réduction des teneurs en sucres des produits sont déjà engagées par les industriels et sont en poursuite sur l'année 2014.

⇒ Enquête conduite auprès des 9 entreprises qui ont pris part à l'étude Qualinut'Prod :
18 références ont subi une réduction de leur teneur en sucres entre 2013 et 2014
D'autres démarches sont en cours.

⇒ Des produits analysés dans le cadre de l'étude PARM 2011 sont concernés

▪ **Orangina** : Ecart de teneur en sucres totaux de 15% en 2011

(alignement Réduction de la teneur en sucres de 15% en Mars 2012
sur Orangina hexagone)

▪ **Fanta orange**: Ecart de teneur en sucres totaux de 45% en 2011

Réduction de la teneur en sucres de 28 % en Février 2014

CRALIM 11 juillet 2014

QUALINUT'PROD

ETUDE DES TENEURS EN SUCRES DES DENREES ALIMENTAIRES FABRIQUEES EN MARTINIQUE

Merci de votre attention



Région Martinique



ENTREPRISES



Oqali