

# LETTRE DU GROUPEMENT

## >> Alimentation-santé Auvergne

R&D, nutriment, ingrédient, nutraceutique, allégation, santé.



## >> Edito

Chers adhérents,

*J'ai la chance, depuis bientôt 2 ans, d'animer une équipe qui s'investit au quotidien pour soutenir l'idée d'un développement économique fort sur le marché de l'alimentation santé en AUVERGNE : elle a raison !*

*Il n'y a pas de hasard, notre région bénéficie aujourd'hui d'une renommée mondiale dans le domaine de la nutrition et cela, nous le devons à l'initiative d'un homme, Maurice ARNAL, qui en 1992 crée le premier CRNH de France donnant ainsi naissance à la filière « NUTRITION PREVENTIVE » en AUVERGNE.*

*Grâce à l'implication de l'ensemble des équipes de recherche locales, nous avons des compétences que beaucoup nous envie ; les signes qui viennent du marché sont très encourageants et c'est à nous de construire l'avenir ensemble de la recherche au produit en passant par la formation.*

*Pour cela il nous faut de l'envie – fédérons nous et construisons.*

*Ce marché est une chance pour nos PME régionales, sachons la saisir.*

*Je compte sur vous tous !*

Philippe LAURENT, Président de NUTRAVITA.

## Manifestation NUTRAVITA

### « Panorama du marché des PAI - produits alimentaires intermédiaires »

**La prochaine conférence thématique NUTRAVITA** aura lieu le mardi 19 juin à 14 heures au Pôle Lardy à Vichy, sur le thème du « Panorama du marché des PAI, produits alimentaires intermédiaires ».

Au programme :

- témoignages d'entreprises ;
- information sur les formations universitaires ;
- actualités sur le groupement.



La réunion sera suivie d'un buffet de produits alimentaires du terroir auvergnat, lieu d'échange convivial entre les participants de la manifestation.

Participation gratuite, sous réserve d'inscription auprès de Sonia LOPEZ, ARDE, tél. 04 73 31 84 84.

## L'Auvergne au salon In-Food

Le Salon In-Food s'est déroulé à Paris les 13 et 14 mars derniers. Il réunissait plus de 100 exposants des secteurs des PAI (Produits Alimentaires Intermédiaires) et environ 3 000 visiteurs.

Le secteur des PAI profite d'une croissance de 9 % en CA (enquête menée par le cabinet ICAAL pour RIA). Cette croissance profite aux spécialistes, en particulier ceux des fruits et légumes, des produits laitiers et de l'épicerie. La demande est portée par la nutrition et l'offre est « sur-mesure » pour les industriels ou restaurateurs clients des PAI.

**L'ARDE Auvergne avait un stand sur le salon où elle a assuré la promotion du secteur de la nutrition santé en Auvergne au travers de NUTRAVITA. Dans ce secteur en forte croissance, il était important de faire valoir les compétences de l'Auvergne, le savoir-faire de ses entreprises.**

*N.B. Nutraceutics D&S, membre de NUTRAVITA, a notamment présenté ses activités de recherche et développement appliquées à l'agroalimentaire et plus particulièrement le substitut de sel K-salt récemment mis au point.*

# Les fibres alimentaires

**La consommation quotidienne de fibres alimentaires est inférieure à 20 g pour un adulte. Cette ingestion est insuffisante au regard des recommandations qui font état d'une quantité souhaitable de 30 g/j [ANC 2001]. Les fibres sont pourtant nécessaires pour la santé des individus. Ces dernières possèdent des effets bénéfiques propres et synergiques avec les autres composants des matrices alimentaires dont elles sont issues (céréales complètes, légumes secs, fruits et légumes...). Aussi, l'augmentation de la consommation de fibres (50 %) constitue-t-elle l'un des 9 objectifs prioritaires du PNNS [DGS, 2001].**

## Définition & effets santé

Selon l'AFSSA (2002), les fibres alimentaires sont des composés non digérés, ni absorbés dans l'intestin grêle. Elles sont définies de la manière suivante :

- des polymères glucidiques d'origine végétale ( $\geq 3$  unités), associés ou non dans la plante, à de la lignine ou à d'autres constituants non glucidiques (polyphénols, cires, saponines, cutine, phytates, phytostérols...);
- ou des polymères glucidiques transformés (physiquement, enzymatiquement ou chimiquement) ou synthétiques ( $\geq 3$  unités).

En outre, les fibres alimentaires doivent présenter au moins l'une des propriétés suivantes :

- augmentation de la production des selles ;
- stimulation de la fermentation colique ;
- diminution de la cholestérolémie à jeun ;
- diminution de la glycémie et/ou de l'insulinémie post-prandiale(s).

Les fibres alimentaires possèderaient de plus un effet protecteur sur les cancers : du côlon, du rectum, du pancréas, voire du sein et des ovaires [PNNS, 2001].

A noter toutefois que cet effet bénéfique à l'égard des cancers, notamment colorectaux, demeure controversé. Les études d'interventions menées sur ce sujet se révèlent souvent peu concluantes [Rock, Recent Results Cancer Research, n°174, 2007].

## Allégations

Rappel : les allégations nutritionnelles et de santé sont désormais couvertes par le règlement CE n°1924, applicable à partir de juillet 2007 [JOCE, 2006], qui harmonise les dispositions des Etats membres.

### Allégations nutritionnelles

Les allégations nutritionnelles autorisées dans ce nouveau texte sont proches de celles actuellement utilisées en France, à savoir :

- « source de fibres » pour une quantité de 3 g/100 g ou de 1,5 g/100 kcal ;
- « riche en fibres » pour une quantité de 6 g/100 g ou de 1,5 g/100 kcal ;
- « enrichi en fibres » pour une augmentation de la teneur d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire.

### Allégations santé

En attendant la publication de la liste positive des allégations de santé autorisées par la Commission Européenne, des allégations « fonctionnelles » françaises peuvent continuer à être utilisées (probablement jusqu'en 2010).

Concernant les fibres alimentaires, les allégations suivantes ont notamment été validées par l'AFSSA (2005) : « bifidogène », « stimule la croissance des bifidobactéries intestinales », « prébiotique » pour l'inuline native de chicorée.

*N.B.* Au niveau européen, d'autres allégations sont autorisées pour certaines fibres ou aliments en contenant, telles que « permet de contrôler la glycémie et de baisser votre taux de cholestérol » pour un aliment à base d'avoine et de son d'avoine fermenté avec des bactéries spécifiques, etc.

## Formulation

Pour augmenter la teneur en fibres des denrées alimentaires transformées, il est nécessaire de sélectionner des matières premières riches en ces composés, telles que céréales complètes, fruits et légumes secs...

Tableau 1. Teneur en fibres (g/100 g)

Céréales (blé)	Fruits	Légumineuses
sons 45	noix de coco sèche 17	lin 40
germes 16	pruneaux secs 16	soja 22
farine T 180 11,5	amandes 15	pois chiche 16
farine T 55 3,5	abricots secs 14	lentille 11

Cependant, l'incorporation d'ingrédients contenant des fibres peut avoir des conséquences significatives sur les caractéristiques des produits finis (telle la substitution de la farine blanche par de la farine bise ou complète).

Des adaptations de formulation et de procédé peuvent ainsi s'avérer nécessaires (telles des étapes d'hydratation préalable pour les farines).

Aussi de nombreux fournisseurs proposent des produits standardisés avec des caractéristiques technologiques et nutritionnelles adaptées en fonction des matrices alimentaires.

Tableau 2. Caractéristiques de quelques ingrédients du commerce

Fournisseur	Produit	Composants	Effet santé	Application
Beghin-Meiji	Actilight	fructo-oligo-saccharides à chaîne courte	prébiotique	laitage, biscuits, compléments...
Bioserae	Ne Opuntia	fibre de cactus	lipophile, paramètres lipidiques	compléments, produits diététiques
CNI	Fibregum	fibre soluble de gomme d'acacia	prébiotique	compléments, aliments de l'effort
Danisco	Fibrex	fibres insolubles de betterave	diminution glycémie et cholestérolémie	céréales, compléments
National Starch	Hi-maize	amidons résistants de maïs	prébiotique	céréales, boissons
Orafti	Bénéo	inuline et oligofructose	prébiotique, absorption de calcium	produits laitiers, céréales, boissons, crèmes glacées
Roquette	Nutriose	fibre soluble de céréales (blé, maïs)	faible index glycémique	céréales, crèmes glacées, boissons
Westhove	Farigel Pea	fibre : fibres de pois		substituts de repas, céréales