

LETTRE DU GROUPEMENT

>> Alimentation-santé Auvergne

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



>> Edito

Avec 8,5 milliards d'euro par an, la consommation hors domicile est en forte progression depuis les 40 dernières années. En France le budget moyen consacré à ce type de consommation est de l'ordre de 1300 € TTC par an et par habitant, soit l'équivalent de plus de 3 repas par semaine et par habitant. Si le prix reste le premier critère – 65 % des repas pris hors domicile le sont à moins de 10 € – les professionnels du secteur doivent s'adapter aux nouvelles tendances et apporter à la fois le goût, la variété mais aussi la santé. Avec les recommandations des pouvoirs publics (PNNS, GEMRCN) la qualité nutritionnelle des repas servis devient une préoccupation de plus en plus importante de ce secteur et les industriels agroalimentaires fournisseurs de la restauration hors domicile doivent intégrer cette composante dans leurs offres produits. La restauration n'est plus un circuit de « dégagement » mais un marché en soit avec ses exigences mais aussi ses opportunités.

C'est pourquoi, le groupement Nutravita a choisi dans cette lettre de mettre l'accent sur ce thème et de montrer, en donnant la parole à un adhérent, comment l'innovation peut apporter des réponses aux demandes de ces marchés.

Zoom >> membre Nutravita

Les effeuillés de viande bovine

Depuis vingt ans, l'entreprise auvergnate CONVIVIAL S.A. a assis sa notoriété grâce à un produit unique dans l'univers carné : les effeuillés de viande bovine. Ces produits, conciliant plaisir et nutrition, sont issus d'une technologie originale. Ils sont particulièrement adaptés à la restauration hors domicile : restauration commerciale, home-service et collectivité. Aujourd'hui cette activité représente près de 600 tonnes par an. Deux versions sont proposées : le « Parfait de Charolais » (viande de bœuf Charolais) et le « Tendreval » (viande bovine française).

Saveur & tendreté

Les effeuillés bénéficient d'un bon accueil du consommateur et sont de plus en plus reconnus pour leur tendreté. Le secret de leur texture réside dans leur mode de préparation :



les morceaux de viande sont sélectionnés puis découpés en très fines feuilles, qui sont ensuite

assemblées naturellement par simple pression. Grâce à ce procédé breveté et exclusif, la saveur demeure intacte et la chair présente un fondant régulier.

Qualité nutritionnelle

La confection des effeuillés préserve la structure myofibrillaire tout en éliminant le gras intermusculaire. Ainsi, les bienfaits nutritionnels de la viande sont conservés pour un taux de matière grasse inférieur à 6 %. La composition nutritionnelle des effeuillés cadre ainsi précisément avec les recommandations [GEMRCN, 2007].

- ✓ Protéines/lipides > 3
- ✓ Acides aminés indispensables
- ✓ Fer : 18 % AJR pour 100g

Composition nutritionnelle moyenne pour 100 g (Parfait Charolais)

Valeur énergétique	562 kJ 134 kcal	7 % RNJ*
Protéines	20 g	40 % RNJ*
Lipides	6 g	9 % RNJ*
Glucides	0 g	0 % RNJ*
Fer	2,5 g	18 % AJR**

* RNJ : Repères Nutritionnels Journaliers

** AJR : Apports Journaliers Recommandés



CONVIVIAL S.A. - Z.I. Vichy-Rhue - 03300 Creuzier le Vieux - www.convivial.fr

La nutrition au menu de La restauration

La restauration hors domicile est le premier budget des ménages affecté en période de crise. Cependant, les analystes sont confiants pour les années à venir et tablent sur un accroissement de 40 à 70 % en volume : de par un taux de retour à domicile en semaine qui s'effondre ainsi qu'une rupture du savoir faire culinaire.

Quatre tendances clés se dégagent : « moins cher », « moins structuré » (jusqu'à 1 seule composante), « moins de repas » (au profit du grignotage) et « moins de quantité » dans une optique de recherche d'équilibre [source Sirha 2009 - Gira Sic Conseil]. La préoccupation nutritionnelle gagne ainsi du terrain et nul doute qu'elle deviendra prochainement incontournable pour le secteur.

Petit tour d'horizon de la prise en compte de cette thématique en restauration.

Restauration commerciale

Les enseignes de fast-food ont fait l'objet de vives critiques sur le plan de la qualité nutritionnelle. Et elles ont réagi ! D'un point de vue communication tout d'abord : avec un effort de transparence en indiquant la composition nutritionnelle de l'ensemble de leur gamme et en proposant un système d'étiquetage visuel permettant de bien appréhender l'impact d'un aliment et du menu consommé. L'offre ensuite : développement de la gamme de salades, préconisation de menus équilibrés, amélioration du profil nutritionnel des huiles de cuisson, frites non salées...

Les autres intervenants de la restauration commerciale apparaissent plus timorés ; hormis quelques enseignes essentiellement parisiennes, positionnant leur offre sur l'équilibre alimentaire.

Quelques restaurants chaînés indiquent par des pictogrammes les plats les moins énergétiques ou proposent des légumes à volonté...

Les restaurants traditionnels indépendants sont encore, pour la majorité, éloignés de cette problématique.

⇒ A noter toutefois des opérations originales telles que le programme « Maigrir à Vichy ». Labellisés par le centre nutritionnel des thermes, 8 restaurants proposent aux curistes des formules conciliant plaisir et basses calories.

Restauration collective

En restauration hospitalière la qualité nutritionnelle des repas est un critère essentiel. Il est nécessaire d'assurer des apports adéquats à des personnes fragilisées, captives, aux besoins parfois spécifiques (diabète, pathologies intestinales, etc.).

De même, en restauration scolaire, l'équilibre des menus devient une priorité. Ainsi, après le prix, la composition nutritionnelle apparaît comme le 2ème critère d'achat cité par les gestionnaires [Afssa, 2007].

Afin d'assurer une valeur nutritionnelle satisfaisante pour les repas pris en restauration collective, des recommandations nutritionnelles à destination de l'ensemble des établissements ont été récemment publiées [GEMRCN, 2007].

Fréquences de présentation des plats recommandées au cours de 20 repas successifs

Exemples pour les enfants scolarisés

Catégorie d'aliments	Fréquence recommandée
Entrées > 15 % lipides	4 maxi
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides	4 maxi
Plats protidiques avec P/L* ≤ 1	2 maxi
Poissons avec P/L ≥ 2	4 mini
Viandes non hachées	4 mini
Préparations contenant moins de 70 % de viandes	4 maxi
Fromages ≥ 150 mg calcium/portion	8 mini
Fromages ≥ 100 et < 150 mg calcium/portion	4 mini
Produits laitiers ≥ 100 mg calcium et < 5g de lipides par portion	6 mini
Desserts > 15 % de lipides et > 20g de sucres par portion	3 maxi
Desserts < 15 % de lipides et > 20g de sucres	4 maxi
Desserts de fruits crus	8 mini

* rapport massique des protéines sur les lipides totaux

Sur la base de ces recommandations, un projet de décret prévoit l'adoption, par arrêté, de règles applicables aux repas servis aux élèves dans le cadre de la restauration scolaire en matière :

- de composition journalière des repas ;
- de fréquence de présentation des plats au cours de repas successifs ;
- de taille des portions d'aliments servis.

Le texte impose également la fourniture de fiches techniques concernant les produits destinés à la restauration scolaire permettant de satisfaire aux règles précitées et la conservation de documents justificatifs attestant de la composition

des repas et du respect des fréquences de présentation des plats pour une durée de six mois. Cf. avis de l'Afssa sur le projet de décret [Afssa, 2009].

⇒ Une conséquence directe de l'application de ce texte serait la modification des volumes d'achat pour certains aliments : fromages et plats protidiques notamment (cf. tableau).

Références

Afssa. (2007) Évaluation de la connaissance et de l'application de la circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments dans les établissements publics du second degré (2005-2006).

GEMRCN (2007) Ministère de l'Économie des Finances et de l'Industrie - Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition. Recommandations relatives à la nutrition du 4 mai 2007. N°J5-07.

Afssa (2009). Avis relatif à un projet de décret et à un projet d'arrêté concernant la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. 27 janvier 09.