

LETTRE DU GROUPEMENT ALIMENTATION-SANTÉ AUVERGNE



ALLÉGATION. NUTRIMENT. SANTÉ. NUTRACEUTIQUE. INGRÉDIENT. R&D

EDITO

Le **Groupement Alimentation-Santé Auvergne**, a pratiquement un an d'existence. Cette année a vu la mise en place de différentes actions : plan de communication, veille, journées d'information. Dans le but d'accompagner la réalisation de diagnostics nutritionnels (opération proposée par CASIMIR) au sein des entreprises qui le souhaitent, le Groupement vient de confier à un cabinet extérieur une étude d'opportunité sur les principales filières agro-alimentaires régionales. L'objectif est de faire ressortir les atouts et les freins (scientifiques, réglementaires, marché) au sein de chacune de ces filières vis à vis de développements nutritionnels.

Si vous souhaitez bénéficier de ces actions ou y apporter votre contribution, vous pouvez nous rejoindre (bulletin d'adhésion disponible auprès de Sarah Vannucchi (tel : 04 73 31 84 84 e-mail : s.vannucchi@ard-auvergne.com) – Bonne lecture

Les membres du bureau

Prix

L'**IFN (Institut Français pour la Nutrition)** attribuera en 2002 deux prix d'un montant de 18.000 Euros chacun pour récompenser *un jeune chercheur ayant soutenu sa thèse dans le domaine de la nutrition humaine* et réalisant un projet post-doc. Les propositions sont à remettre à l'IFN **avant le 15 mai 2002**

Le règlement complet est disponible depuis le site : http://listes.inra.fr/www/d_read/aliment-recherche/prix/--
> sélectionnez le document : ifn-prix-chercheur.pdf

La filière de l'Appertisé (Union Interprofessionnelle Pour la Promotion des Industries de la Conserve Appertisée - UPIIA) organise pour la septième année consécutive le « *Prix de Recherche en Nutrition Institut Appert* », destiné à récompenser la recherche scientifique en Nutrition Humaine et ses conséquences sur la santé. Pour la deuxième année consécutive, le « *prix spécial du jury Institut Appert* » sera également remis afin d'encourager un travail d'application de la recherche en technique et nutrition dans le domaine de l'appertisation. La **date limite de dépôt des dossiers est fixée au 28 juin 2002**

Contact : Laurence JOUFFRE 209, rue de l'Université 75007 PARIS Tél.: 01 44 18 36 16 Fax: 01 44 18 91 07

A vos agendas

Molécules et ingrédients santé : Ce Symposium européen se déroulera à Rennes les 22 et 23 mai. Il tentera d'expliquer pourquoi et comment certaines molécules peuvent agir au niveau de l'organisme, quels arguments santé peuvent être avancés avec des preuves, la réglementation sur les allégations et tentera de définir les produits d'avenir. Le programme du symposium est disponible à la consultation à Casimir.

Le secrétariat du symposium : www.cbb-developpement.com/mis2002

Sécurité, santé, saveur... Les enjeux de la consommation.

Cette formation, dispensée par le CREDOC, définira un cadre d'analyse générale des attentes et des comportements de consommation alimentaire. Elle étudiera les attentes et motivations des consommateurs, les conséquences en terme de demande de produits de services, ainsi que les enjeux en terme d'offre pour les acteurs de la filière, l'existence de groupes spécialisés de consommateurs et les scénarios probables d'évolution pour les années à venir. La formation se déroulera sur une journée, les 11 juin et 21 novembre 2002.

Renseignements : Magali Fromentin, Tél. : 01 40 77 85 63, Fax : 01 40 77 85 09, fromentin@credoc.asso.fr

4ème édition Journées aliments et santé. Cette manifestation est organisée par le CRITT Poitou-Charentes. Elle se déroulera les 6 et 7 juin à La Rochelle. En plus de 6 tables rondes animées par 30 experts et industriels, une convention d'affaires sera organisée. Par ailleurs, un espace d'exposition est réservé aux participants, afin qu'ils puissent présenter de nouveaux produits, ou de nouvelles technologies.

Contact : Caroline Jomier : Fax : 05 46 44 72 40, c.jomier@crittiaa.com

Ouvrages

Femmes et nutrition : actualité et implications pratiques CERIN 2001 Cet ouvrage est issu d'un colloque qui s'est déroulé les 26 et 27 octobre 2000 à Paris. Les meilleurs spécialistes font le point sur les données scientifiques récentes et livrent les résultats de leurs travaux, expériences et réflexions.

Les protéines laitières: intérêts technologiques et nutritionnels - 4ème conférence européenne d'Arilait - CREAL 2000 . *Arilait Recherche* 2001. Cet ouvrage regroupe les textes des intervenants à la 4ème conférence Arilait. Les travaux de cette conférence ont porté sur les protéines du lait, leur structure et leur intérêt nutritionnel. Ces ouvrages sont consultables au service documentation de CASIMIR.

LES MATIÈRES GRASSES : SOURCE D'INNOVATIONS NUTRITIONNELLES

Si les **matières grasses** sont souvent incriminées dans les régimes alimentaires, elles *n'en sont pas moins nécessaires voir indispensables* tant du point de vue nutritionnel (apport d'acides gras essentiels, support de vitamines) que du point de vue organoleptique (texture, onctuosité, support d'arômes) voire technologique (émulsion, feuilletage, conservation).

Les tendances en terme d'innovations vont donc être orientées sur deux axes :

L'axe qualitatif qui consiste à améliorer la composition de matières grasses existantes particulièrement en acides gras mais aussi en d'autres composants comme les phytostérols, les vitamines, les probiotiques et prébiotiques ;

L'axe quantitatif qui cherche à réduire la quantité de matières grasses introduites dans les produits alimentaires sans pour autant dégrader leurs qualités organoleptiques. On cherchera alors à les substituer par d'autres ingrédients apportant les mêmes qualités technologiques.

Evolution de la composition des matières grasses

On connaît maintenant assez bien le rôle de certains composés lipidiques en matière de nutrition et de santé :

Rôle positif des acides gras polyinsaturés (AGPI), des acides gras conjugués tel que l'acide linoléique conjugué (CLA), de certains acides gras saturés (AGS) comme l'acide butyrique (effet bifidogène), des phytostérols (anticholestérolémiants) ;

Rôle négatif des acides gras saturés en général, du cholestérol et des acides gras trans vis-à-vis des pathologies cardiovasculaires.

Les fabricants de produits alimentaires vont donc être à la recherche de compositions plus favorables, soit en favorisant dans la matière première elle-même les composés « positifs », soit en jouant sur la formulation et les technologies.

Ainsi *Belovo* qui propose une gamme d'oeufs appelés « *colombus* », plus riches en AGPI, obtenus grâce à l'alimentation des poules pondeuses. Ou bien encore *Valorex* qui a mis en place une filière d'alimentation animale à base de graine de lin qui favorise l'apparition d'acides omega 3 dans le lait des vaches laitières qui en consomment.

La diversité offerte par le monde végétal permet aux huiliers et margariniers d'offrir des produits adaptés. C'est le cas de *Lesieur* avec l'huile *Isio4*, mélange de quatre huiles différentes et complémentaires, assurant un apport en acides gras linoléique et alpha-linolénique. On redécouvre ainsi les qualités de l'huile de colza (faible

teneur en AGS, richesse en AGPI et tocophérols) pour laquelle l'*Onidollance* une campagne de promotion.

D'autres innovations remarquables dans le domaine des huiles alimentaires : l'huile de diacylglycérol d'origine végétale (*ADM Nutraceuticals*) qui limiterait la présence de matière grasse dans l'organisme, ou bien encore les huiles issues d'algues (*Lartek Biosciences*) autorisées par la FDA pour l'alimentation des nourissons.

La société *Pharmascience*, spécialiste de la distillation moléculaire par chauffage à induction, propose deux concentrés d'huile - colza et maïs - respectivement 10 fois et 20 fois plus riches en phytostérols et vitamine E que l'huile d'origine. Ces concentrés, acceptés comme Novel Food par la réglementation, permettent d'enrichir naturellement des produits alimentaires.

C'est le cas de margarines « anticholestérol » enrichies en phytostérols : *Proactiv* de *Fluidor* en France, *Rama Proactive* de *Nippon Lever* au Japon (label FOSHU).

Les fabricants de beurre sont également à la recherche de produits « santé ». On connaît depuis plusieurs années déjà les beurres dit « allégés » contenant 41% de matière grasses. Il existe maintenant les beurres à faible teneur en cholestérol proposés par *Corman* ou *Uelzena*. D'autres, même s'il n'ont pas droit à l'appellation beurre, sont à base de ferments bifidus, telle cette nouvelle matière grasse proposée par la marque *Président*.

Substitution des matières grasses

La réduction ou la substitution de matière grasses dans les produits alimentaires est délicate du fait du rôle complexe que jouent ces dernières dans la formulation. Les substituts de matières grasses peuvent être de natures chimiques diverses :

Glucidique : ce sont principalement des amidons comme ceux issus du manioc proposés par *Tipiak* ou de pomme de terre (*Paselli Excel d'Avebe*), mais aussi des fibres telles que l'inuline (*Frutafit, Raftiline, Fibruline*) reconnue aussi pour ses qualités fonctionnelles au niveau du tube digestif ;

Protéique : grâce à l'utilisation de protéines laitières support de matières animales (*Epival 20/42 B d'Epi Ingrédients*) ou végétales (*Adifette NB5 de Meggle*).

En conclusion **un grand nombre de solutions existent** à la disposition des industriels de l'agro-alimentaire pour mettre sur le marché des **produits adaptés répondant mieux aux besoins nutritionnels en lipides** de certaines cibles de consommateurs et rejoignant ainsi les recommandations faites dans les ANC 2000.