

EDITO



ALIMENT SANTÉ : « aliment qui renferme un ingrédient, un nutriment ou un produit chimique naturel offrant un bénéfice santé ou participant à l'amélioration d'une ou plusieurs fonctions physiologiques ».

Ce terme est entré dans le langage courant des acteurs de la filière agroalimentaire. Industriels, scientifiques, consommateurs se tournent de plus en plus vers les produits à forte valeur santé.

Et pour preuve, le marché mondial est estimé à 35 milliards de \$ pour 2000 contre 20 milliards en 1997.

Plus timide que ses compatriotes américains et japonais, en raison des différences réglementaires en vigueur selon les pays, l'Europe se situe autour de 5 milliards de \$.

Pour la France, en terme de produits, 10 % des nouveaux aliments lancés sur le marché en 1997 se positionnaient sur le plan de la santé et de la forme, et ce chiffre a depuis évolué.

Les secteurs de l'agroalimentaire d'une part et par extension celui de la nutrition d'autre part sont très largement représentés en Auvergne.

C'est dans ce contexte que s'est créé le groupement Aliments-Santé. Cette association se donne pour mission :

- *de mener une réflexion et d'aider au développement de l'offre globale régionale sur les marchés des nutraceutiques, aliments-santé ;*
- *de promouvoir en France et à l'étranger les compétences des entreprises régionales de ce secteur ;*
- *d'optimiser les réseaux d'information inter-entreprises et encourager le développement de partenariats ;*

et plus généralement d'être une force de proposition et un lieu de réflexion et d'échange, de mener toute action permettant l'expansion des activités de la nutraceutique en région Auvergne.

A vos agendas

Journée des aliments-santé – Vichy 24 avril 2001

Une des premières actions du groupement

La **journée Aliments-Santé** : afin de sensibiliser les entreprises d'Auvergne à ce marché, le Groupement Alimentation-Santé Auvergne organise une journée d'information le 24 avril prochain, au Palais des Congrès de Vichy. Des tables-rondes et des conférences permettront aux participants de valider les opportunités du marché : chiffres-clés, circuits de distribution, réglementation. Des entreprises, dont Nestlé, apporteront leur témoignage concret. Enfin, l'offre régionale, en terme de compétences et de services aux entreprises souhaitant se positionner sur ce créneau sera largement évoquée. Conclusion des débats par Monsieur Valéry Giscard d'Estaing, Président du Conseil Régional d'Auvergne.

Contact : ARD Auvergne Sarah Vannucchi, tél : 04 73 31 84 42.

Le **Forum Agrosanté** s'est tenu les 5 et 6 avril 2001 à Beauvais sur le thème : préserver par l'aliment, la santé et le bien-être de l'homme et de l'animal.

Programme complet disponible sur le site <http://www.agrosante.com> ou auprès de Casimir.

R&D Technologie

Nouvelle formule de **compléments nutritionnels composée de quatre huiles végétales (bourrache, onagre, germe de blé, pépin de raisin)**. Cette nouvelle formulation renforce les effets des huiles végétales, respecte l'équilibre de l'organisme, le rééquilibre de façon générale et a une action plus spécifique sur la peau. Mode d'administration : supplément alimentaire par voie orale ou application locale par voie cutanée. N° publi : FR2794941, déposant : Veret Amalric. Disponible à Casimir.

Source : LSA, 11/01/01, n°1705, p 49.

Les échos de la presse

Santé : la déferlante est européenne. Le marché des « functional foods » en Europe a atteint plus de 5 milliards de dollars en l'an 2000 d'après un rapport de Datamonitor. Les tiers gagnants : lait, margarines, céréales pour les produits - digestion, système cardiovasculaire, immunité, pour la demande consommateur. *Source : RIA, mars 01, n°611, p 26.*

Boissons : des ingrédients pour les nouveaux concepts. Les boissons sans alcool n'échappent pas à la vague « santé » et s'orientent même vers le cosméto-food. Les boissons de demain apporteront toujours de nouveaux goûts, en provenance d'Afrique et d'Amérique du Sud. Interview d'Alain Degalle, directeur marketing de Teisseire-France.

Source : RIA, mars 01, n°611, p 34-36.

Innover grâce aux aliments « santé ». Toujours prompts à envisager le pire les médias imaginaient des alicaments dans les assiettes. La réalité sera bien différente avec des produits alimentaires sains et bons qui apporteront de réels bienfaits. C'est en tout cas ce que promettent les nouveaux ingrédients. Sont développés dans ce dossier, les titres suivants : des ingrédients pour surfer sur la vague santé – les démarches pour lancer un aliment « santé » - les prochaines avancées.

Source : RIA, 02/01, n°610, p 43-50.

Et la région ?

Alimentation : la cuisine des laboratoires. Au Centre de Recherche en Nutrition Humaine de Clermont-Ferrand, on vérifie l'efficacité de certains aliments fonctionnels. Présentation du CRNH.

Source : La Montagne, 16/02/01.

L'abbaye des Sept-Fons crée la marque Nutri. La société Moulin de Trappe située dans l'Allier essaye de se positionner sur le marché des GMS. A travers la marque Nutri (lancée en fin d'année), elle développe une gamme de produits diététiques autour du germe de blé : compléments alimentaires, poudre, petits déjeuners, biscuits pour diabétiques, pain d'épices diététique, comprimés de levure et de germe de blé.

Les acides gras font recette

L'estampille « Bleu Blanc Cœur » fait des émules : de plus en plus de marques se lancent dans des gammes de produits naturellement enrichis en Omega 3 (par le biais d'une alimentation animale à base de graine de lin). Du côté des produits laitiers, **Pâturages de France** propose un **lait demi-écrémé**, du **beurre** doux et demi sel et devrait bientôt mettre sur le marché des **yaourts** et de la **crème fraîche**. Quand à **Matines**, elle développe « Equilibre » une gamme d'**œufs**.

PurNutra Inc, une compagnie laitière canadienne va lancé sur le marché américain une gamme de **fromages** « OmegaSmart » naturellement enrichis en acide gras Omega 3. A suivre.....

Sokken KK lance une margarine fonctionnelle « Asaha DHA » en tube constituée d'huiles de carthame et de saumon, riche en DHA (acide docosahexaénoïque) et EPA (acide éicosapentaénoïque). Une portion de 10g apporte 100mg de DHA et 90mg d'EPA, autant qu'une portion de 15g de sardines.

A lire

Compléments alimentaires et aliment santé : pratique juridique. Au sommaire de cet ouvrage : statut en France et en Europe, procédures de mise sur le marché, publicité, allégations santé, principaux textes officiels... Editeur : Lavoisier, 2000. *Disponible à Casimir*

Apports nutritionnels conseillés pour la population française. L'édition 2001 des ANC est la troisième du genre dans notre pays. A l'origine destinés à être un outil pour repérer les carences, les ANC ont évolué vers la définition de niveaux optimaux permettant d'améliorer la durée et la qualité de la vie dans une but de prévention. Editeur : Tec & Doc, Lavoisier, 2001. *Disponible à Casimir.*

Les produits industriels laitiers. Présentation descriptive et, autant que possible, explicative des différentes technologies mises en œuvre dans les diverses transformations du lait et ses dérivés autres que la technologie fromagère. Sont abordés : les laits de consommation, les produits fermentés et desserts lactés, les produits déshydratés, le beurre, les caséines et caséinates, la séparation et fragmentation des protéines lactiques, le lactose, les glaces et crèmes glacées. Cet ouvrage aborde aussi les aspects nutritionnels en développant pour chaque gamme de produit la composition et la valeur nutritionnelle. Editeur : Tec & Doc, Lavoisier, 2000