



## CE QU'IL FAUT RETENIR DE L'ETUDE DES INGREDIENTS

### Eléments-clés :

- 1<sup>ère</sup> photographie des fréquences de présence d'ingrédients utilisés dans 20 secteurs de produits transformés (14 718 produits) ;
- données innovantes qui permettront de contribuer à affiner les expositions des consommateurs dans le cadre des évaluations de risques ;
- 23% des produits contenant des matières grasses végétales ne présentent pas d'indication sur la nature de celle-ci (colza, tournesol...) ;
- parmi les produits présentant au moins une matière grasse végétale, 34% contiennent des matières grasses de palme (principalement retrouvées au sein des secteurs de la panification croustillante et moelleuse, des biscuits et gâteaux industriels, des barres céréalières et des apéritifs à croquer) ;
- seuls 3% des 14 718 produits étudiés contiennent des édulcorants intenses (principalement dans 3 secteurs : 31% des boissons rafraîchissantes sans alcool, 12% des sirops et boissons concentrées à diluer et 8% des produits ultra-frais laitiers, et principalement dans des familles à teneur en sucres réduite, conformément à la réglementation) ;
- nette diminution de l'utilisation de l'aspartame dès 2003 (85% des innovations produits contenant des édulcorants intenses en 2002 contre 39% début 2012) ;
- utilisation limitée des 33 additifs étudiés : 7 sont absents des 14 718 produits considérés ; pour les 26 autres, le taux d'utilisation moyen par secteur est de 2%.

Cette première étude des listes d'ingrédients présents dans les aliments transformés porte sur 20 secteurs de produits suivis entre 2008 et 2011 (soit 14 718 produits) : les apéritifs à croquer, les barres céréalières, les biscuits et gâteaux industriels, les boissons rafraichissantes sans alcool, les céréales pour le petit déjeuner, la charcuterie, les chocolats et produits chocolatés, les compotes, les confitures, les conserves de fruits, les glaces et sorbets, les jus et nectars, la panification croustillante et moelleuse, les pizzas surgelées, les plats cuisinés appertisés, les préparations pour desserts, les produits traiteurs frais, les produits ultra-frais laitiers, les sauces chaudes et les sirops et boissons concentrées à diluer.

**L'objectif est de réaliser un premier état des lieux descriptif des taux d'utilisation de certains ingrédients, qui permettra de suivre par la suite l'évolution des pratiques ou les éventuelles substitutions.** Ces premiers résultats, basés sur des fréquences d'utilisation d'ingrédients au sein des 14 718 produits étudiés, n'intègrent en revanche pas les quantités mises en œuvre. Ils ne permettent pas de juger dans quelle mesure les ingrédients identifiés contribuent aux apports nutritionnels.

Ce premier rapport concerne 3 types d'ingrédients ajoutés :

- les **matières grasses végétales**, et plus particulièrement leur nature (colza, tournesol...);



- les **édulcorants intenses**, dont l'utilisation est encadrée par le règlement (UE) n°1333/2008 sur les additifs alimentaires ;
- et certains **additifs (l'emploi des additifs utilisés en Europe étant strictement encadré par le règlement (UE) n°1333/2008 ; de plus, les additifs alimentaires sont en cours de réévaluation par l'EFSA).**

La première partie de cette étude met en évidence que parmi les produits étudiés, la moitié (7 207) contient au moins une matière grasse végétale. Parmi ces derniers :

- **34%<sup>1</sup> contiennent des matières grasses de palme (principalement retrouvées au sein des secteurs de la panification croustillante et moelleuse, des biscuits et gâteaux industriels, des barres céréalières et des apéritifs à croquer) ;**
- 29% des matières grasses de cacao (principalement retrouvées dans les chocolats et produits chocolatés) ;
- 29% des matières grasses de colza (principalement retrouvées dans les produits traiteurs frais) ;
- 19% des matières grasses de tournesol (principalement présentes dans les pizzas surgelées et les sauces chaudes) ;
- 11% des matières grasses de coprah (principalement utilisées dans les glaces) ;
- 9% des matières grasses d'olive ;
- 2% d'autres matières grasses végétales (arachide, soja,...).

En outre, parmi les 7 207 produits contenant des matières grasses végétales, **23% ne présentent pas de précision sur leur nature**. Cette fréquence de non précision de la nature des matières grasses végétales varie selon les secteurs (entre 0,3% des produits de charcuterie et 39% des barres céréalières). Pour les 14 secteurs de produits contenant des matières grasses, l'étude par segment de marché met en évidence que ces produits sans précision sur l'origine des matières grasses végétales, correspondent principalement à des marques nationales (34% des produits du segment contiennent au moins une matière grasse végétale sans précision sur son origine), puis à des produits de hard discount (21% des produits du segment), de marques de distributeurs entrée de gamme (9% des produits du segment) et de marques de distributeurs (6% des produits du segment). L'ensemble des résultats obtenus doit donc être analysé prudemment au regard de ces proportions de produits sans précision sur l'origine des matières grasses. Cette indication n'est actuellement pas obligatoire, mais elle le deviendra par le règlement 1169/2011<sup>2</sup> à compter de décembre 2014.

L'étude montre également que les matières grasses végétales sont principalement employées seules (57% des produits) et non en combinaison de plusieurs types.

La seconde partie de cette étude montre que **seuls 3% des 14 718 produits étudiés contiennent des édulcorants intenses. Ceux-ci se concentrent principalement dans 3**

<sup>1</sup> Un même produit peut contenir plusieurs matières grasses végétales. Ainsi, le total des pourcentages présentés ne correspond pas à 100%.

<sup>2</sup> Règlement (UE) N°1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°680/2004 de la Commission.



**secteurs : 31% des boissons rafraichissantes sans alcool, 12% des sirops et boissons concentrées à diluer et 8% des produits ultra-frais laitiers, et principalement dans des familles à teneur en sucres réduite.**

Tous secteurs confondus, et parmi les produits contenant au moins un édulcorant intense, les deux largement plus utilisés sont l'acésulfame K (93% des produits) et l'aspartame (74%).

93% des produits contenant des édulcorants intenses en combinent 2, 3 voire 4. L'association la plus fréquemment retrouvée, dans 58% des produits édulcorés, est celle de l'acésulfame K et de l'aspartame. Elle est suivie de la combinaison acésulfame K / sucralose, présente dans 13% des produits édulcorés.

En complément, l'étude de l'évolution de l'utilisation des édulcorants intenses dans les innovations produits, entre 2002 et 2012 (Etude Mintel GNPD), met en évidence une **nette diminution de l'utilisation de l'aspartame dès 2003 (85% des innovations édulcorées en 2002 contre 39% début 2012)**. L'utilisation de l'acésulfame K est relativement stable (78% des innovations édulcorées en 2002 ; 64% en 2012). Le sucralose (autorisé en 2004 en Europe) et les glycosides de stéviol (autorisés en 2009) sont quant à eux, de plus en plus utilisés (même si le nombre de produits reste encore faible).

La troisième partie de cette étude montre que, parmi 33 additifs ou regroupements d'additifs sélectionnés sur des critères de priorité d'évaluation, les taux d'utilisation par secteur des produits sont globalement très faibles voire nuls. Cela s'explique d'une part par le fait que chaque additif n'est autorisé que dans certaines des denrées alimentaires et d'autre part car toutes les denrées alimentaires dans lesquelles ils sont autorisés n'en utilisent pas systématiquement. En effet, 7 d'entre eux ne sont retrouvés dans aucun des 14 718 produits étudiés. Pour les 26 autres, le taux d'utilisation moyen est de 2%. Cependant, 4 additifs ou regroupements d'additifs peuvent dans certains secteurs présenter des fréquences de présence supérieures à 30% :

- **les carraghénanes<sup>3</sup>**, retrouvés dans les préparations pour desserts (33%), les produits ultra-frais laitiers (35%) et les glaces et sorbets (50%) ;
- **les sucroesters d'acides gras et sucroglycérides<sup>4</sup>** présents dans 39% des barres céréalières ;
- **l'acide phosphorique et les phosphates<sup>5</sup>** fréquemment présents dans les plats cuisinés appertisés (39%), les préparations pour desserts (50%) et les biscuits et gâteaux industriels (58%) ;
- **les nitrites<sup>6</sup>**, utilisés dans les produits de charcuterie et ne possédant pas de substitut, ce qui explique leur présence dans les produits traiteurs frais (32%), les pizzas surgelées (34%) et la charcuterie (75%).

L'ensemble des résultats de l'étude est détaillé dans le rapport *Etude des ingrédients – Oqali – Edition 2012*.

<sup>3</sup>E407-additif disposant d'une dose journalière admissible (DJA) mais pas de valeur maximale d'utilisation.

<sup>4</sup>E473, E474-additif doté d'une DJA et dont les estimations théoriques indiquent que celle-ci peut être atteinte.

<sup>5</sup>E338, E339(I), E339(II), E339(III), E340(I), E340(II), E340(III), E341(I), E341(II), E341(III), E343(I), E343(II), E450(I), E450(II), E450(III), E450(V), E450(VI), E450(VII), E451(I), E451(II), E452(I), E452(II), E452(III), E452(IV)- additif doté d'une DJA chiffrée et dont les estimations théoriques indiquent que celle-ci peut être atteinte.

<sup>6</sup> E249, E250- additif doté d'une DJA chiffrée et dont les estimations théoriques indiquent que celle-ci peut être atteinte.