



# Etude des ingrédients

Julie GAUVREAU BÉZIAT Oqali-Anses

2<sup>e</sup> colloque Oqali

« Qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire et reformulation des produits : bilans et évolutions »

Paris - 4 décembre 2012

# Plan

1. Introduction
2. Matières grasses végétales ajoutées
3. Edulcorants intenses
4. Additifs sélectionnés sur des critères de priorité d'évaluation
5. Conclusions / perspectives



1. Introduction
2. Matières grasses végétales ajoutées
3. Edulcorants intenses
4. Additifs sélectionnés sur des critères de priorité d'évaluation
5. Conclusions / perspectives



# Introduction (1/2)

- Oqali : suivi de l'évolution de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire
- **Nouvel indicateur de suivi des listes d'ingrédients** présents dans les aliments transformés de 20 secteurs de produits suivis par l'Oqali entre 2008 et 2011 (soit 14 718 produits)
  - Apéritifs à croquer
  - Barres céréalières
  - Biscuits et gâteaux industriels
  - Chocolat et produits chocolatés
  - Glaces et sorbets
  - Panification croustillante et moelleuse
  - Boissons rafraichissantes sans alcool
  - Jus et nectars
  - Sirops et boissons concentrées à diluer
  - Céréales pour le petit déjeuner
  - Compotes
  - Confitures
  - Conserves de fruits
  - Charcuterie
  - Pizzas surgelées
  - Plats cuisinés appertisés
  - Préparations pour desserts
  - Produits traiteurs frais
  - Produits ultra-frais laitiers
  - Sauces chaudes
- **Objectif : réaliser un 1<sup>er</sup> état des lieux descriptif des taux de présence de certains ingrédients**
  - **Suivi de l'évolution des pratiques et des éventuelles substitutions**

## Introduction (2/2)

- Dans un 1<sup>er</sup> temps, étude de 3 types d'ingrédients ajoutés :
  - Matières grasses végétales
  - Edulcorants intenses
  - Additifs sélectionnés sur des critères de priorité d'évaluation
- **Fréquences de présence** au sein des 14718 produits étudiés :
  - N'intègrent pas les quantités d'ingrédients mises en œuvre
  - Ne permettent pas de juger directement dans quelle mesure les ingrédients étudiés contribuent aux apports nutritionnels
    - **contribueront ultérieurement à quantifier ces apports**

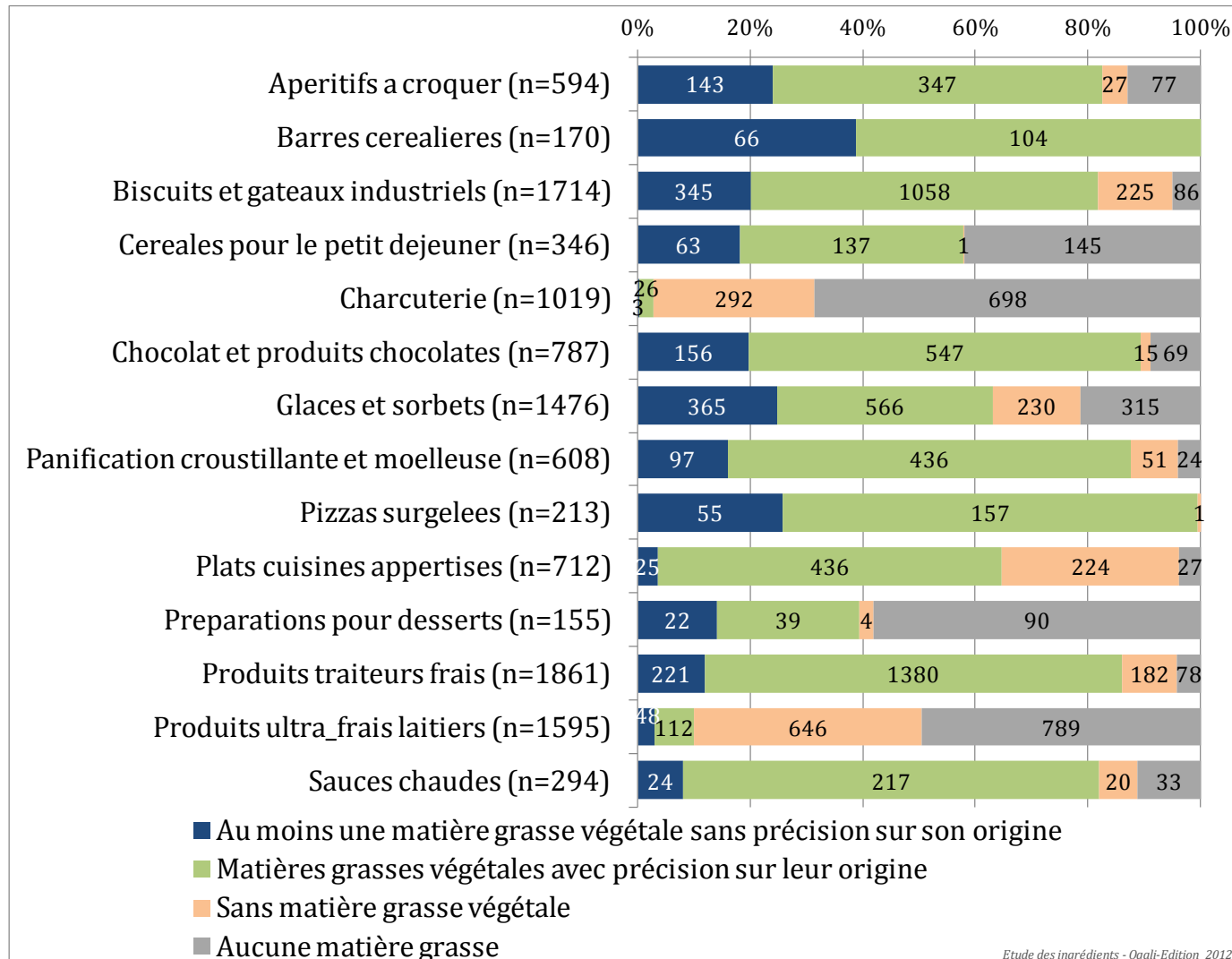


# Matières grasses végétales ajoutées

- **49% des produits étudiés contiennent au moins une matière grasse végétale ajoutée** (principalement dans 14 des 20 secteurs étudiés)
- Etude des **origines** des matières grasses végétales (palme, colza...)
  - **Proportion importante de matières grasses végétales sans précision sur leur origine (23%)**
    - Absence de précision réglementairement autorisée
      - Indication rendue obligatoire en décembre 2014 dans le cadre du règlement INCO 1169/2011

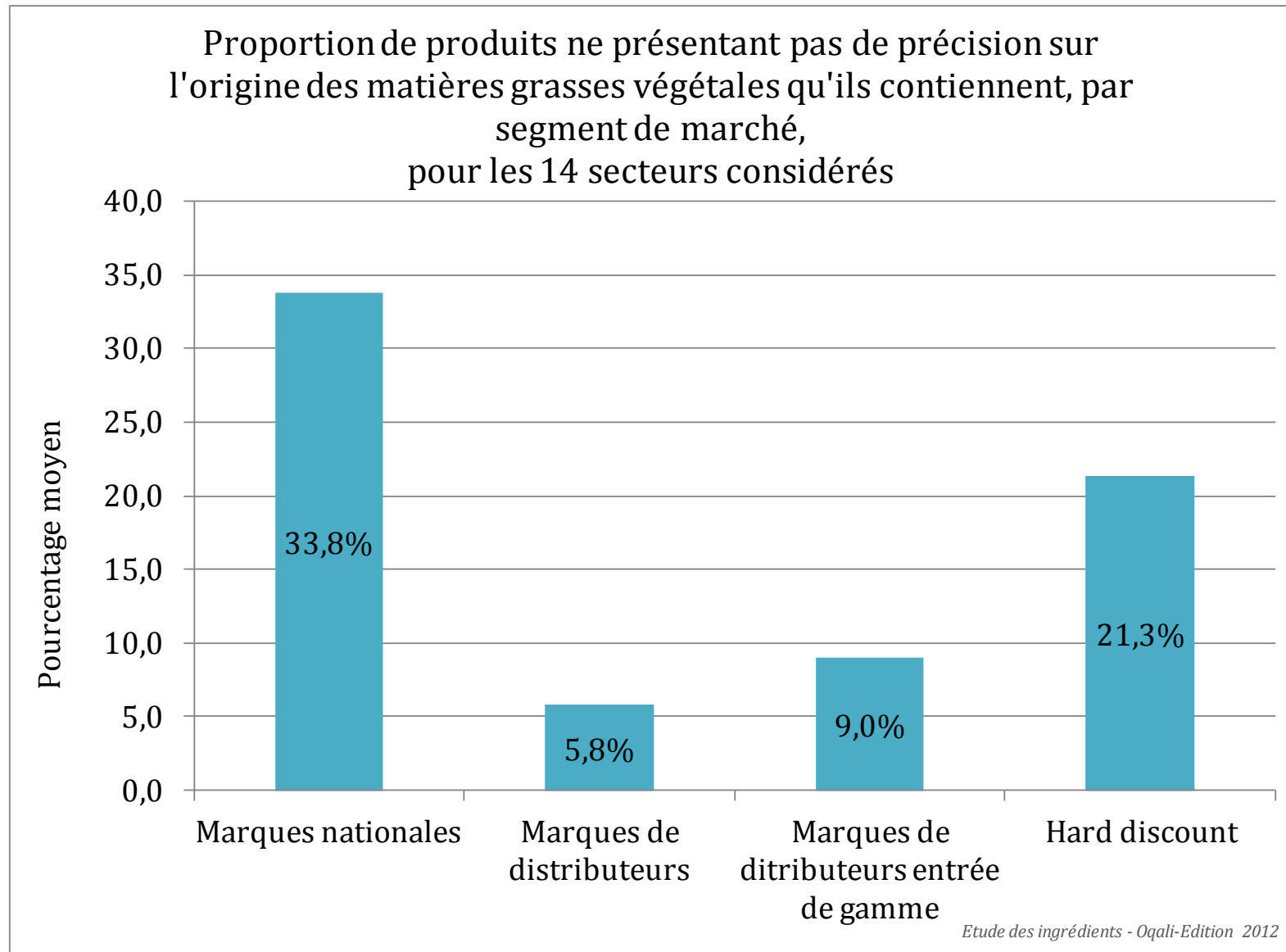
# Absence de précision sur l'origine des matières grasses végétales ajoutées (1/2)

- Proportion de matières grasses végétales sans précision sur leur origine varie en fonction des secteurs
- De 0,3% pour la charcuterie à 38,8% pour les barres céréalières



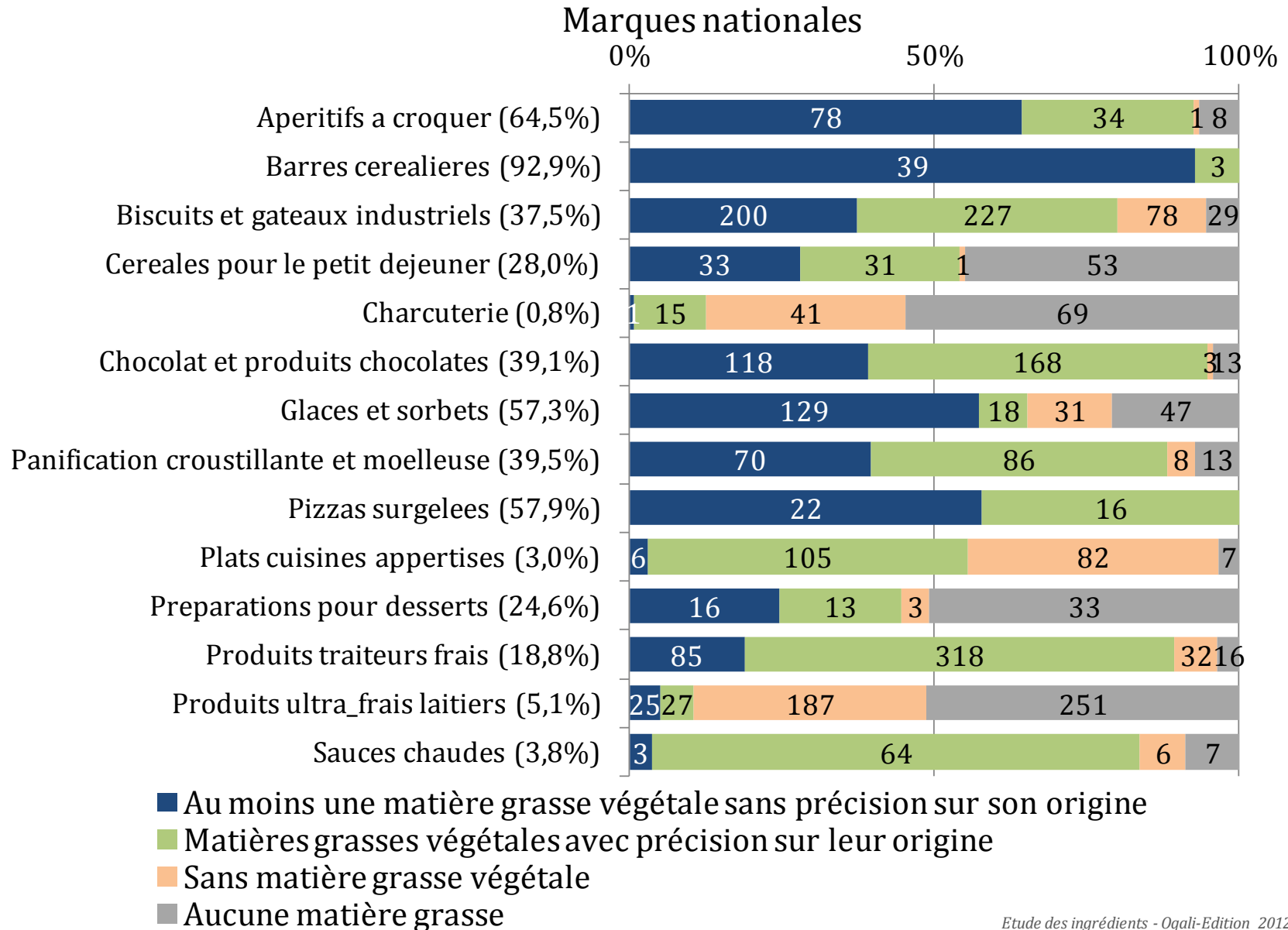


## Absence de précision sur l'origine des matières grasses végétales ajoutées (2/2)



➤ **Fréquence de non précision varie entre les segments de marché**

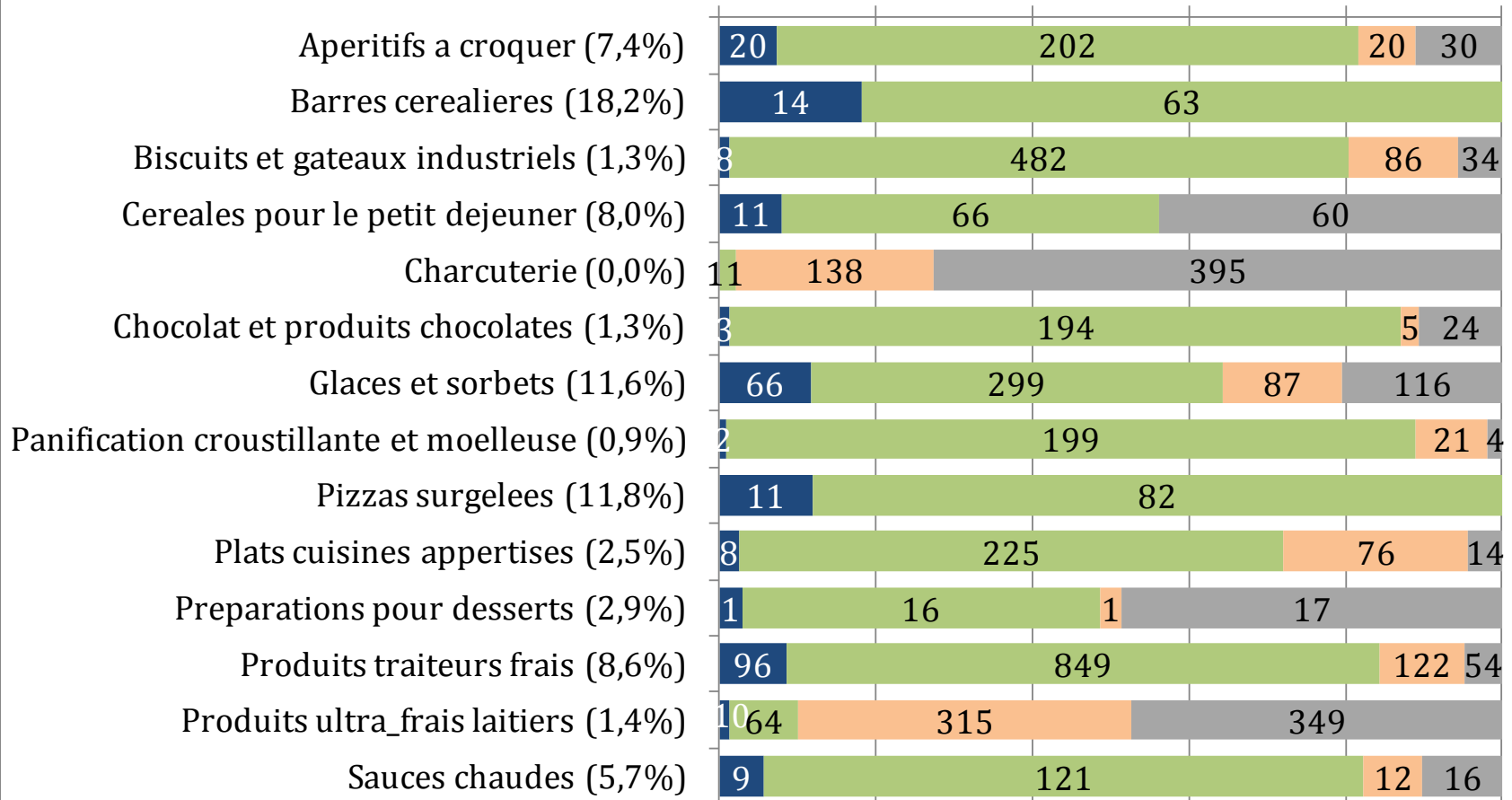
# Marques nationales



# Marques de distributeurs

Marques de distributeurs

0% 20% 40% 60% 80% 100%

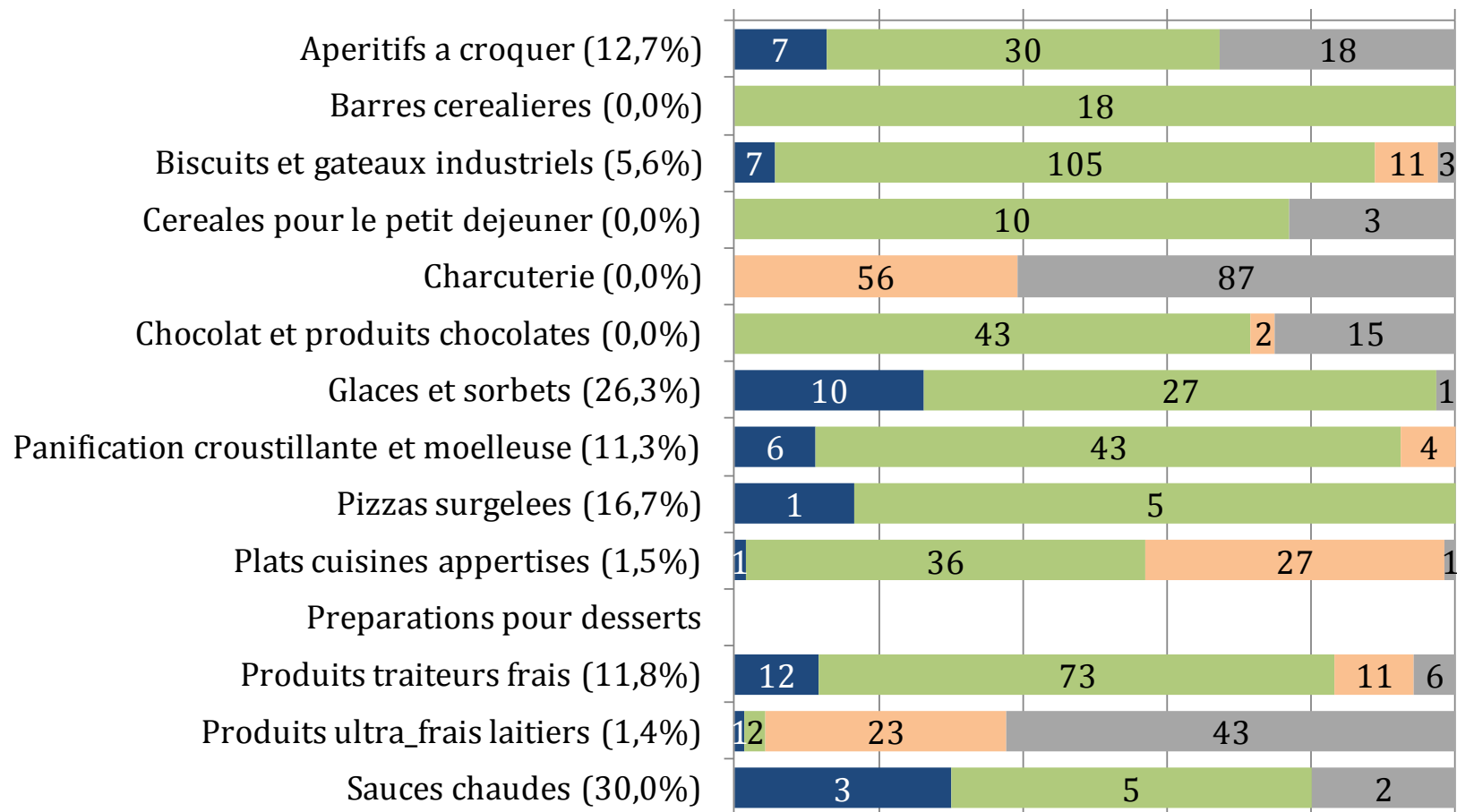


- Au moins une matière grasse végétale sans précision sur son origine
- Matières grasses végétales avec précision sur leur origine
- Sans matière grasse végétale
- Aucune matière grasse

# Marques de distributeurs entrée de gamme

Marques de distributeurs entrée de gamme

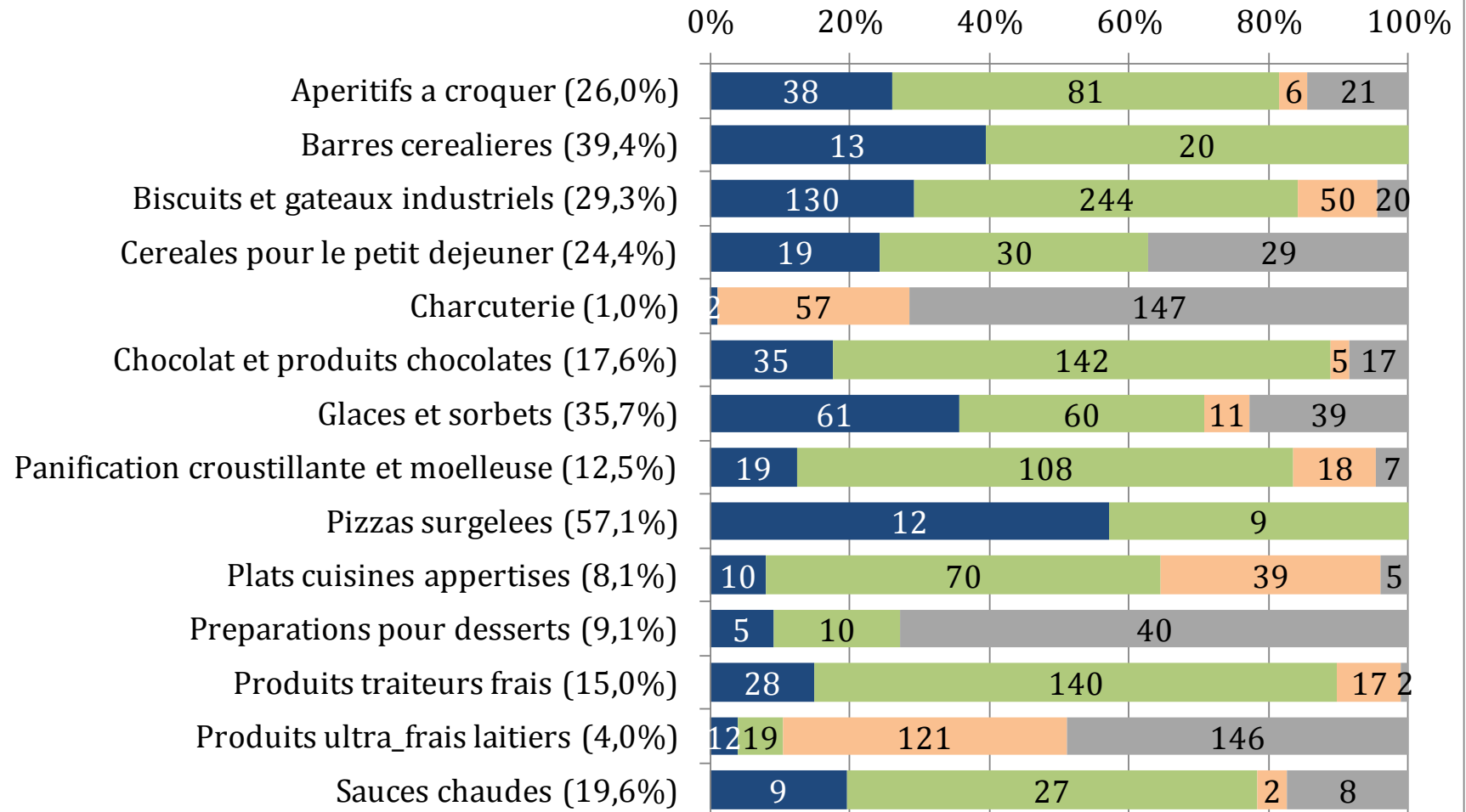
0% 20% 40% 60% 80% 100%



- Au moins une matière grasse végétale sans précision sur son origine
- Matières grasses végétales avec précision sur leur origine
- Sans matière grasse végétale
- Aucune matière grasse

# Hard discount

## Hard discount



■ Au moins une matière grasse végétale sans précision sur son origine

■ Matières grasses végétales avec précision sur leur origine

■ Sans matière grasse végétale

■ Aucune matière grasse

# Origine des matières grasses végétales ajoutées

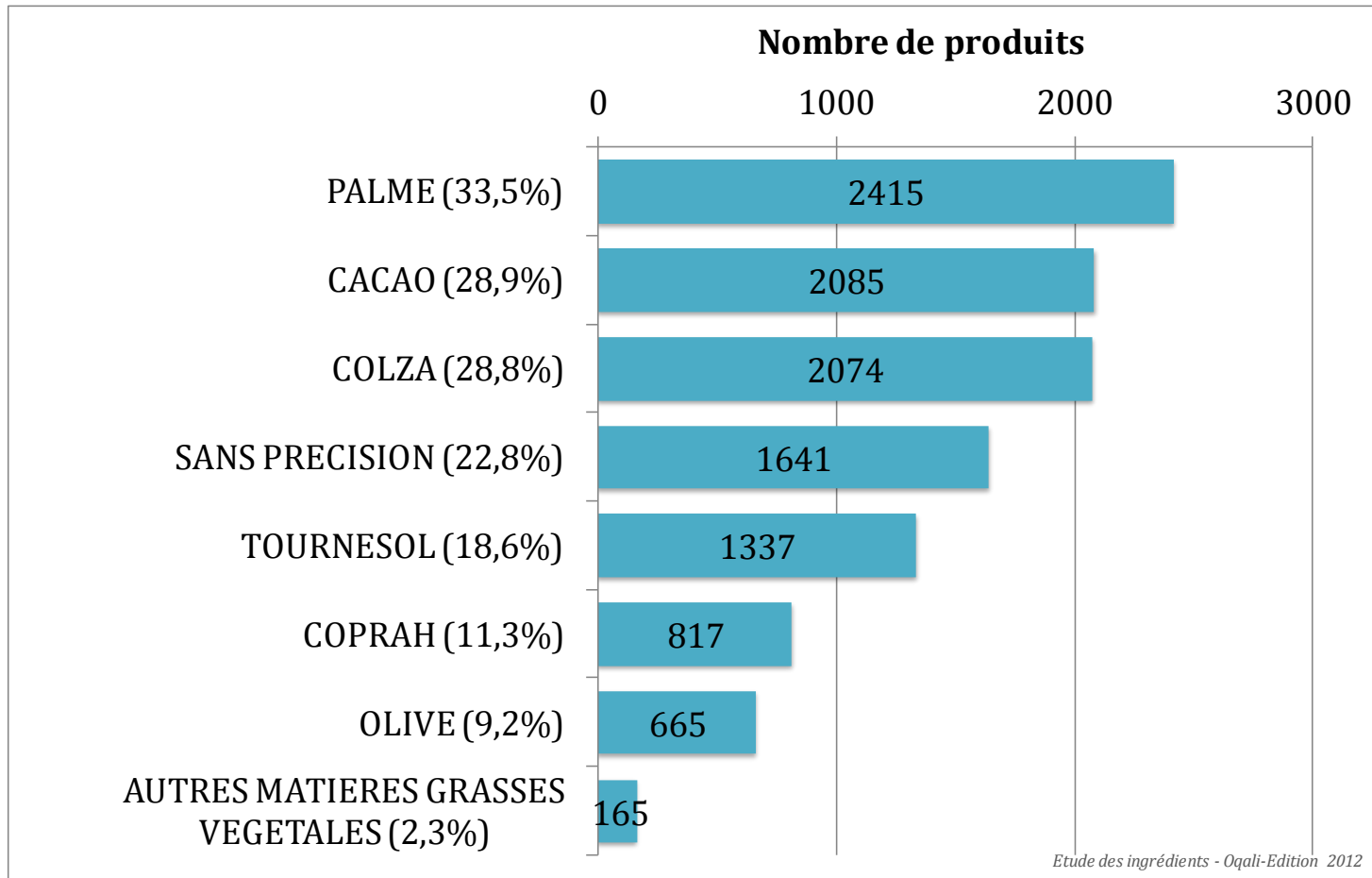
---

- **Fréquences de présence par origine doivent donc être analysées prudemment**

# Origine des matières grasses végétales ajoutées

➤ Parmi les produits contenant au moins une matière grasse végétale, tous secteurs confondus

➤ **Matière grasse de palme est la plus utilisée**, suivie du cacao et du colza

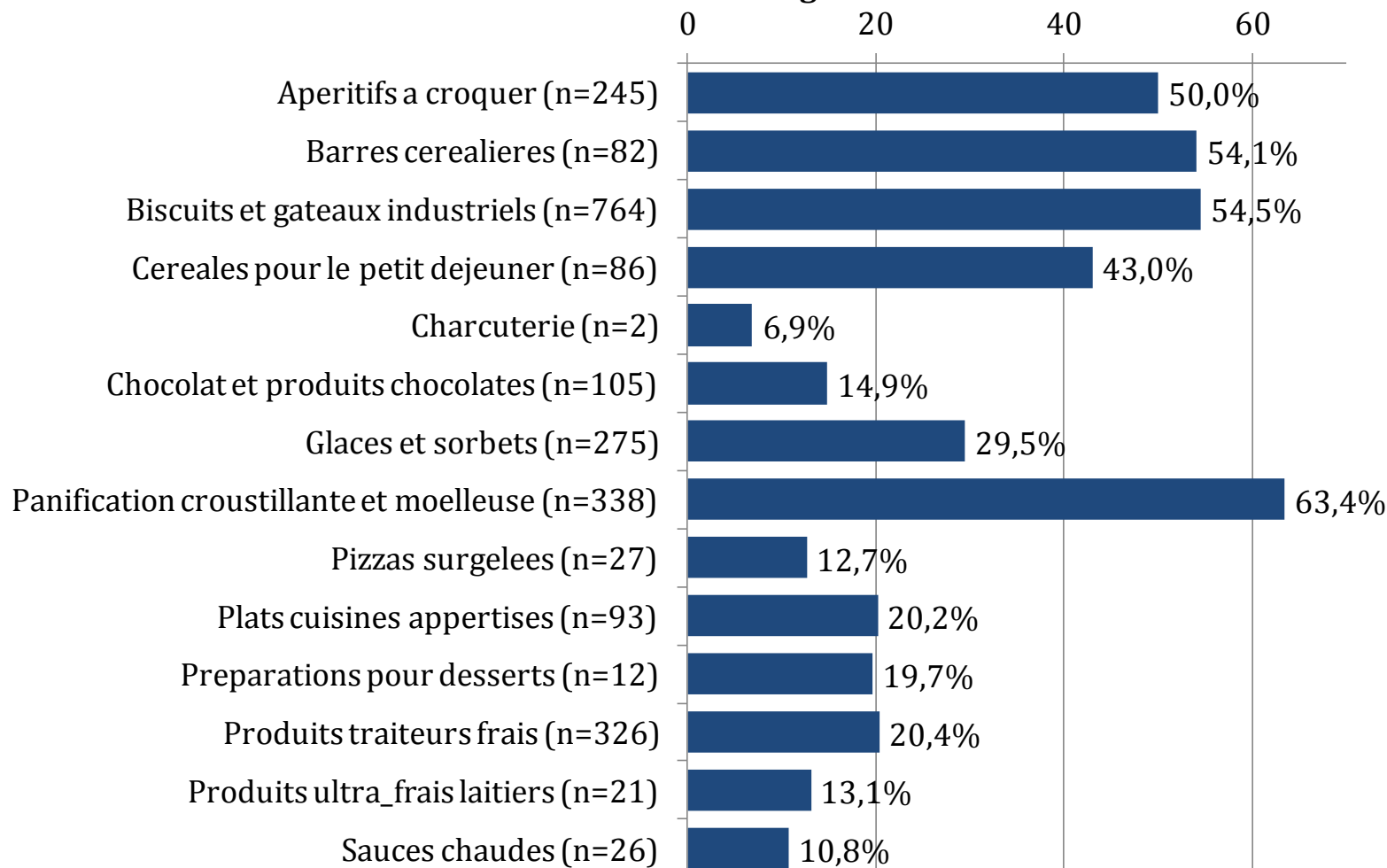


➤ 43% de ces produits combinent plusieurs origines

# Matières grasses de palme ajoutées

➤ La proportion de produits contenant au moins une matière grasse de palme varie selon les secteurs

Pourcentage au sein des produits contenant au moins une matière grasse végétale



**Au regard  
des  
proportions  
de produits  
sans  
précision :  
résultats  
probablement  
sous estimés**

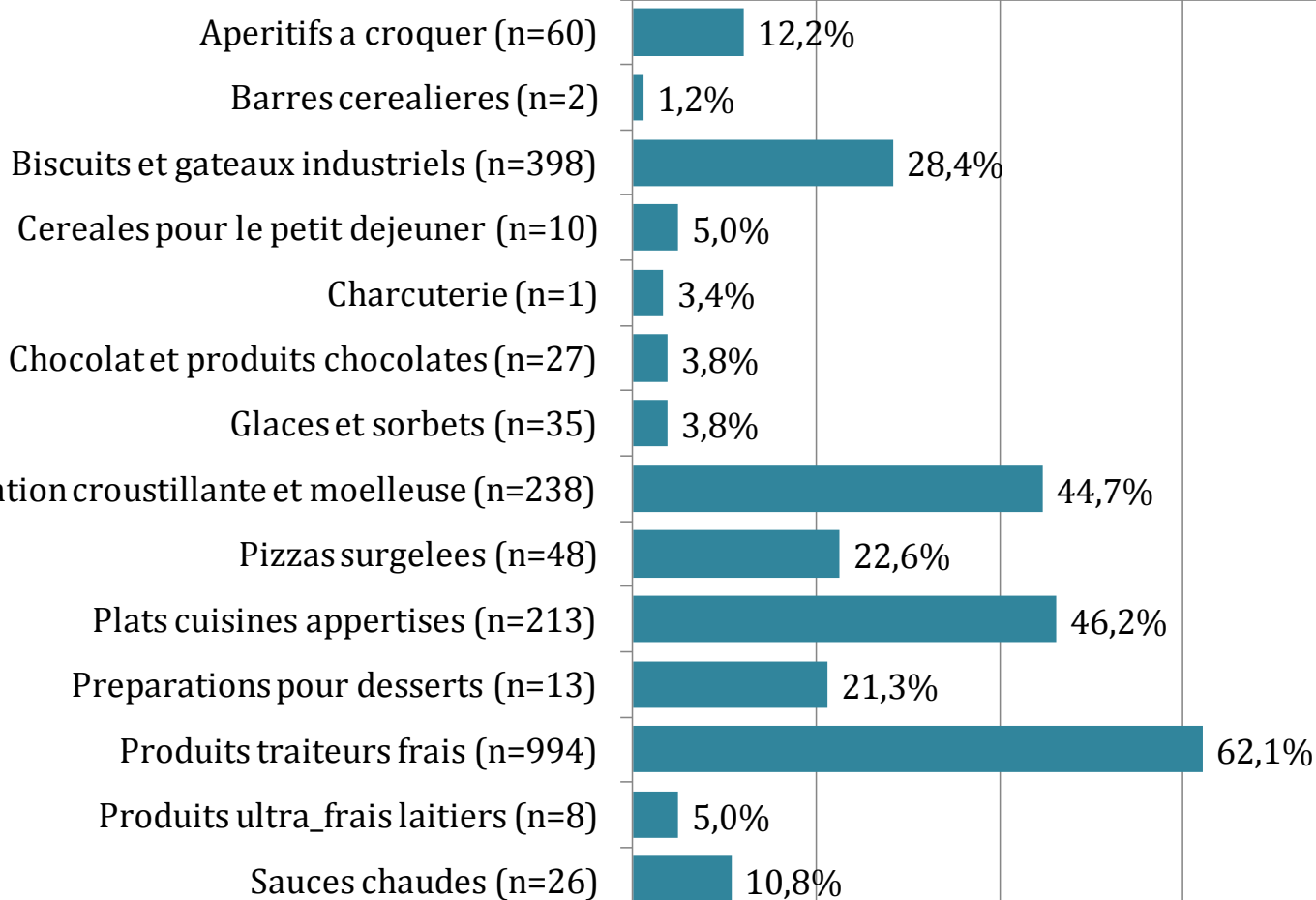


# Matières grasses de colza ajoutées

➤ La proportion de produits contenant au moins une matière grasse de colza varie selon les secteurs

Pourcentage au sein des produits contenant au moins une matière grasse végétale

0 20 40 60 80

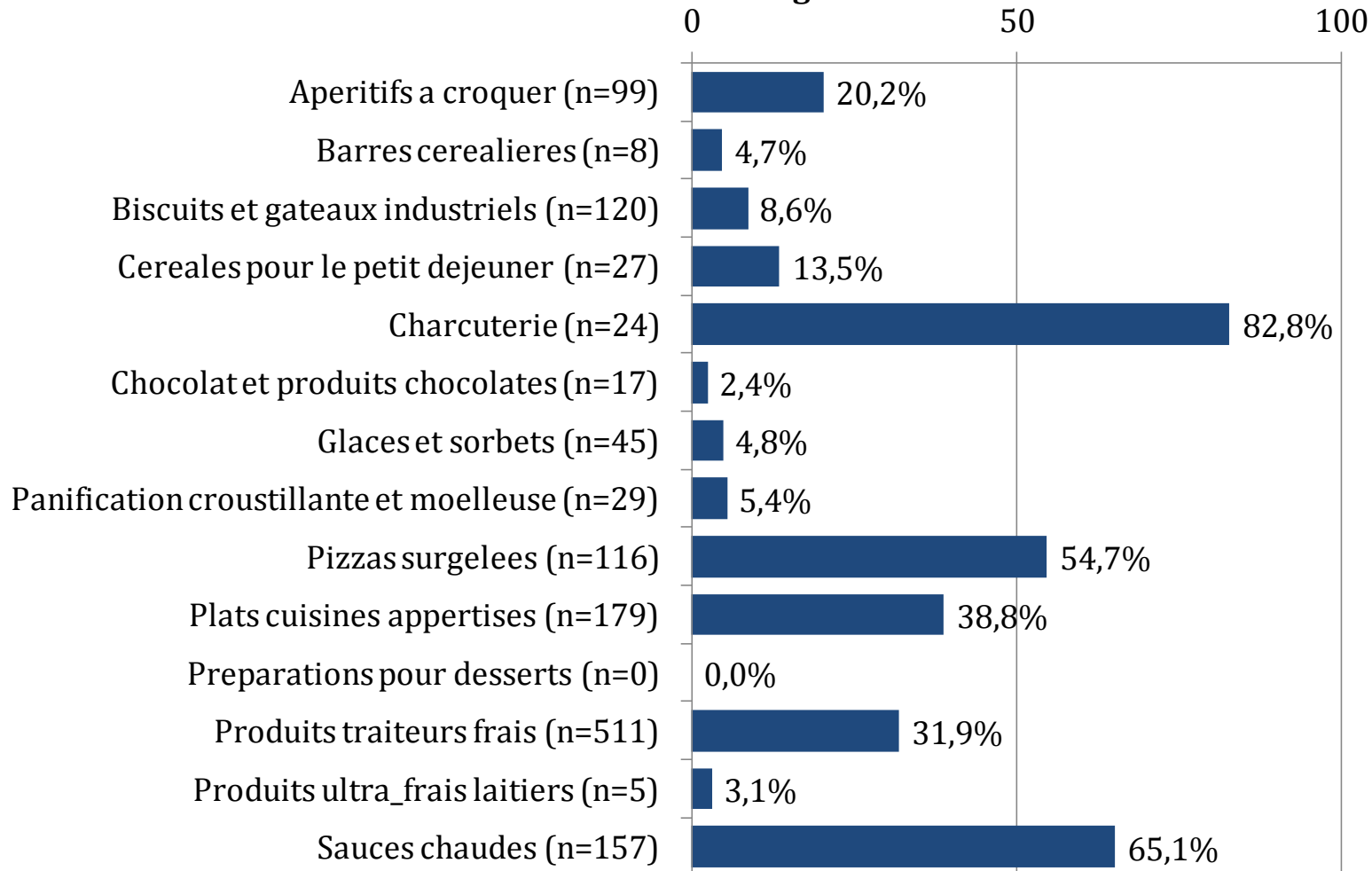


**Au regard  
des  
proportions  
de produits  
sans  
précision :  
résultats  
probablement  
sous estimés**

# Matières grasses de tournesol ajoutées

➤ La proportion de produits contenant au moins une matière grasse de tournesol varie selon les secteurs

Pourcentage au sein des produits contenant au moins une matière grasse végétale

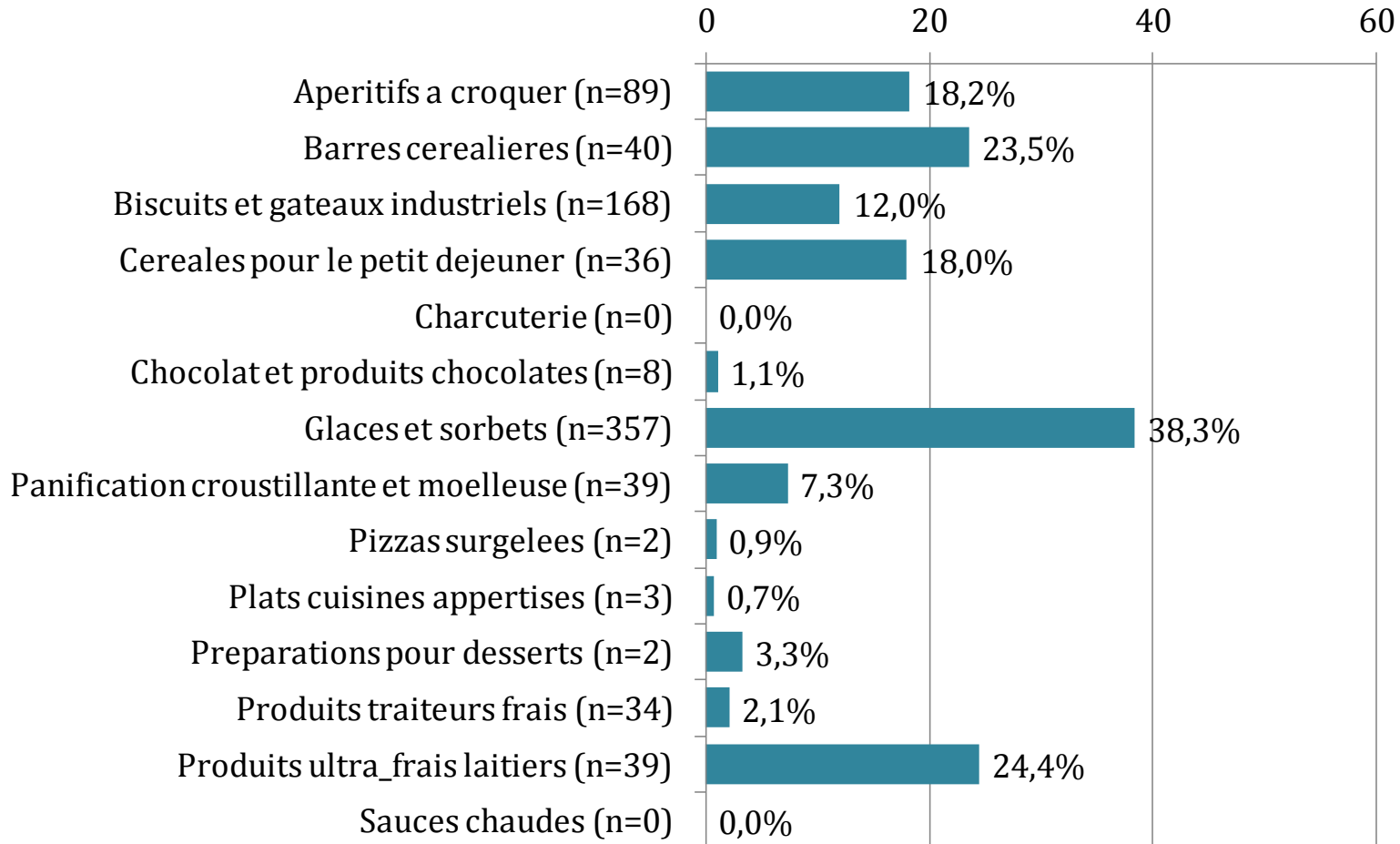


**Au regard  
des  
proportions  
de produits  
sans  
précision :  
résultats  
probablement  
sous estimés**

# Matières grasses de coprah ajoutées

➤ La proportion de produits contenant au moins une matière grasse de coprah varie selon les secteurs

**Pourcentage au sein des produits contenant au moins une matière grasse végétale**



**Au regard  
des  
proportions  
de produits  
sans  
précision :  
résultats  
probablement  
sous estimés**

# Plan

1. Introduction
2. Matières grasses végétales ajoutées
3. Edulcorants intenses
4. Additifs sélectionnés sur des critères de priorité d'évaluation
5. Conclusions / perspectives

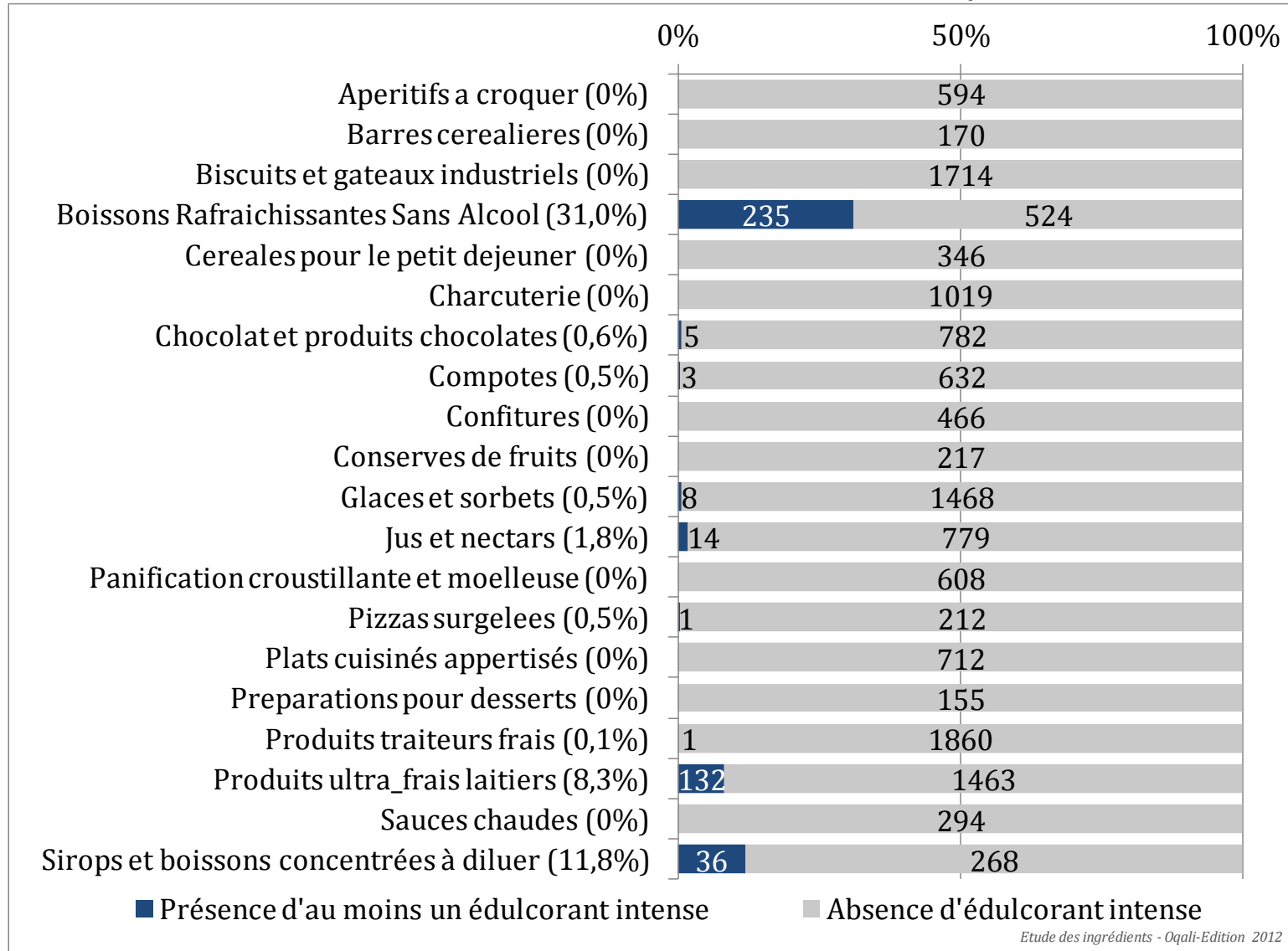


# Introduction

- Edulcorants intenses : additifs alimentaires dont l'utilisation est régie par le règlement 1333/2008
  - «substances qui servent à donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires ou qui sont utilisées dans des édulcorants de table »
    - remplacement des sucres pour la fabrication de denrées alimentaires à valeur énergétique réduite
- Substances d'origine naturelle ou synthétique
- Pouvoir sucrant plus important que celui du saccharose
- Valeur énergétique nulle
- Etude de l'utilisation des 10 édulcorants intenses autorisés
  - acésulfame K (E950), aspartame (E951), cyclamates (E952), saccharines (E954), sucralose (E955), thaumatine (E957), néohespéridine DC (E959), glycosides de stéviol (E960), néotame (E961), sel d'aspartame-acésulfame (E962)

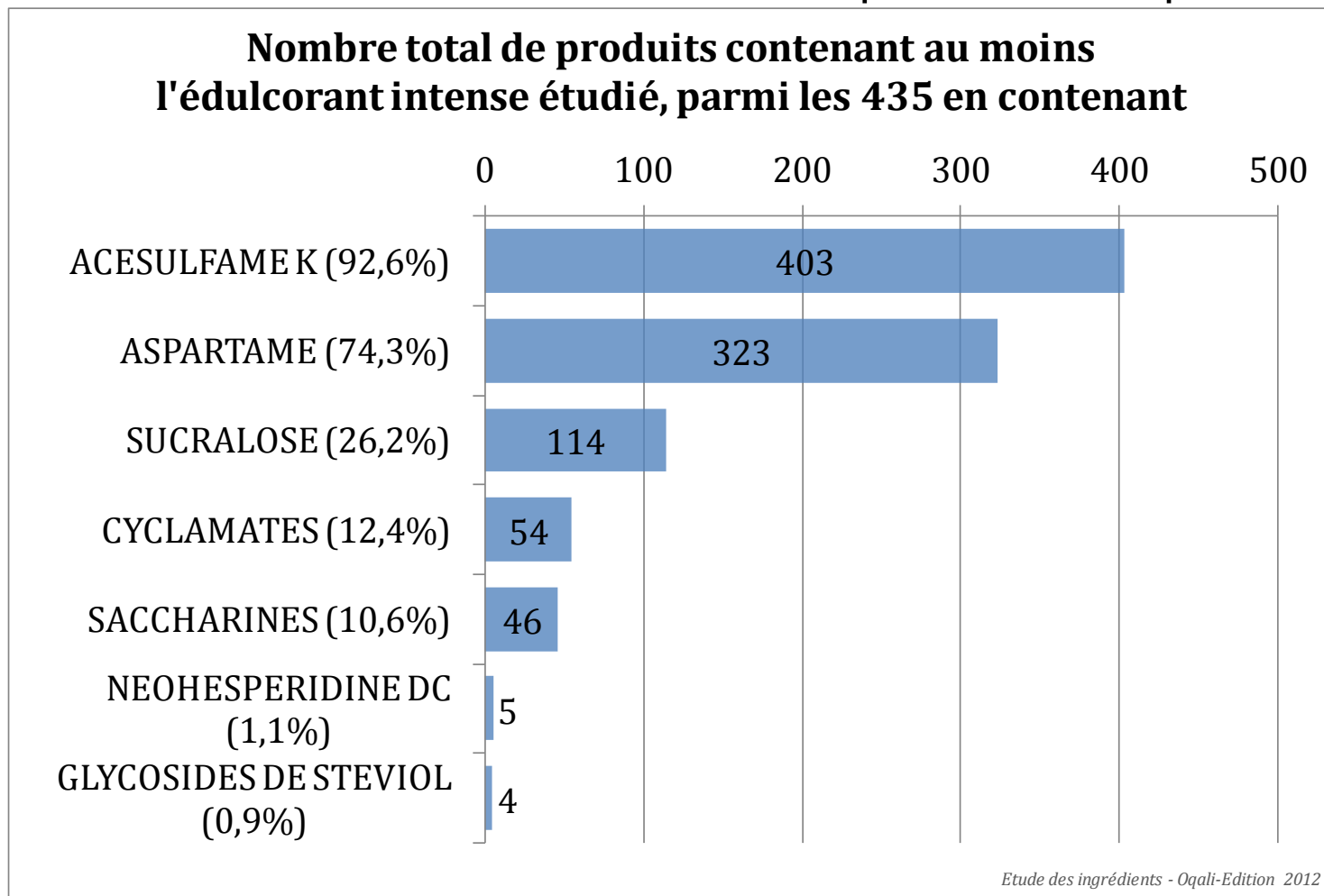
# Fréquence d'utilisation par secteur

- 3% des 14718 produits étudiés contiennent au moins un édulcorant intense
- Utilisation limitée à 3 secteurs et à certaines familles de produits



# Types d'édulcorants intenses utilisés

- Parmi les produits contenant au moins un édulcorant intense : acésulfame K est le plus utilisé
- Autres édulcorants intenses autorisés ne sont pas retrouvés parmi les produits

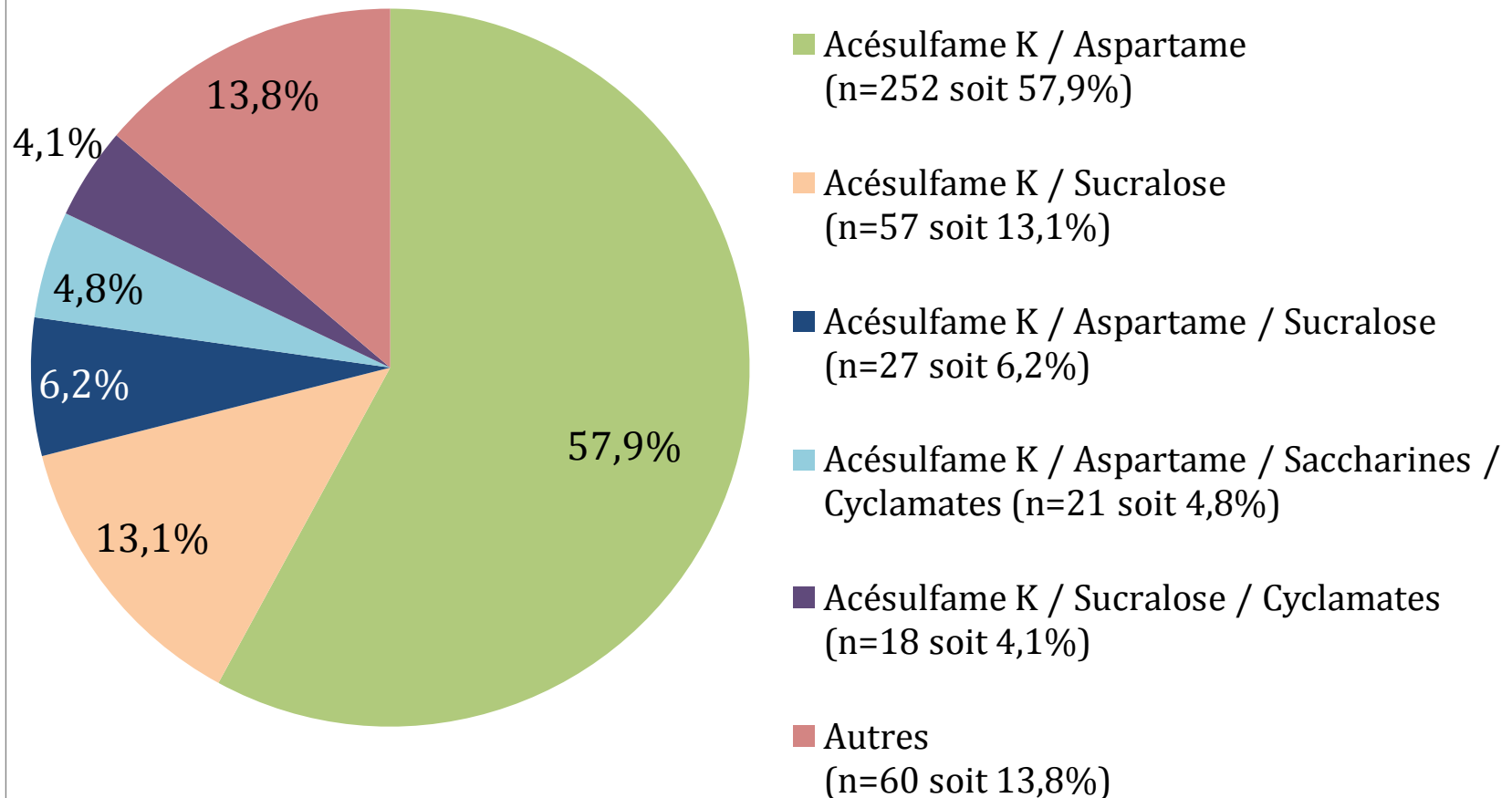


**Un même produit peut contenir plusieurs édulcorants intenses**

# Utilisations des édulcorants intenses

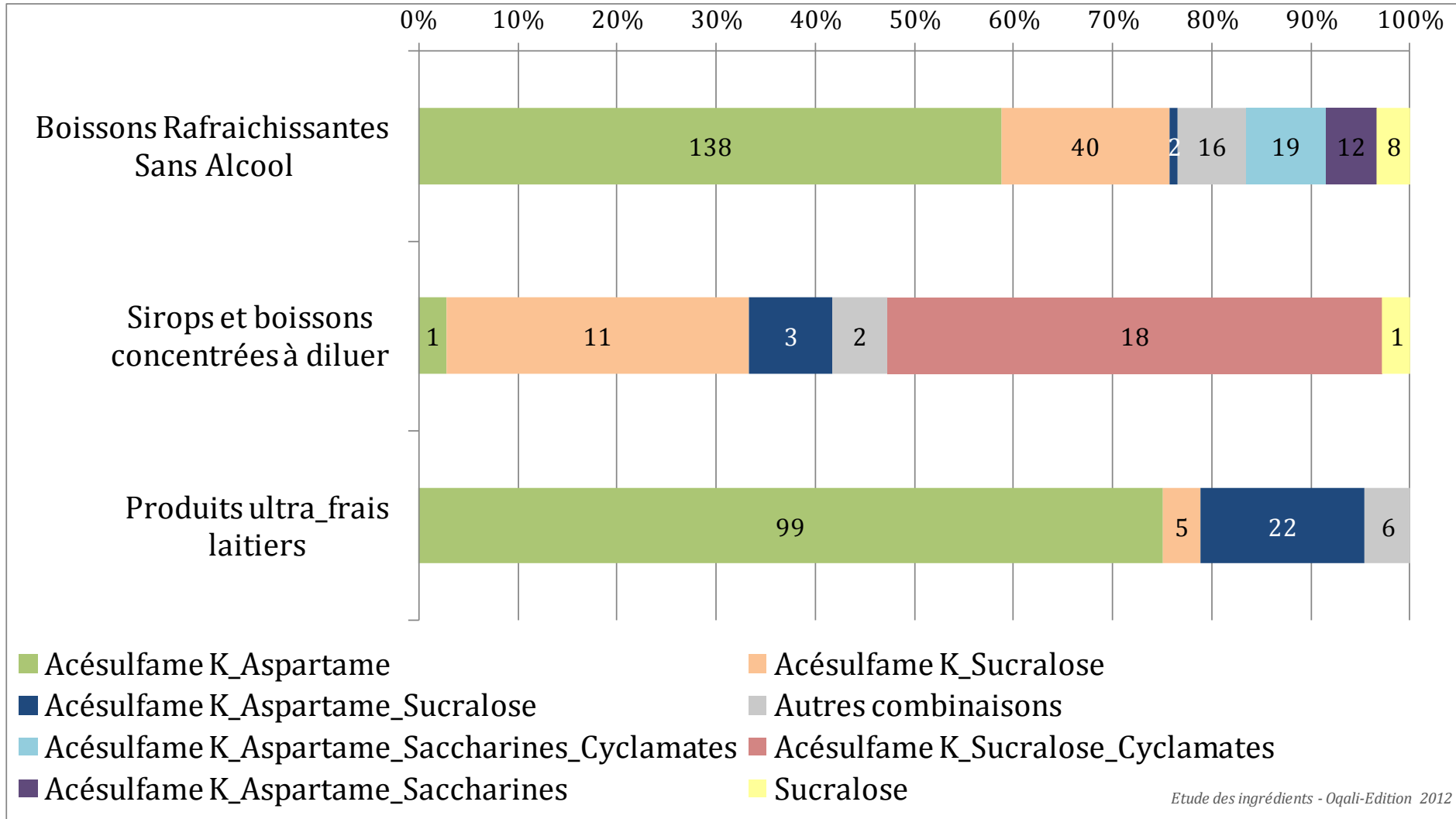
- **93,3% des produits contenant des édulcorants intenses en combinent 2,3 voire 4**
  - Contraintes organoleptiques
  - Synergie en association
- 58% des produits utilisent l'association acésulfame K / aspartame

**Proportion de produits pour chacun des édulcorants ou combinaisons d'édulcorés retrouvés parmi l'ensemble des produits édulcorés**





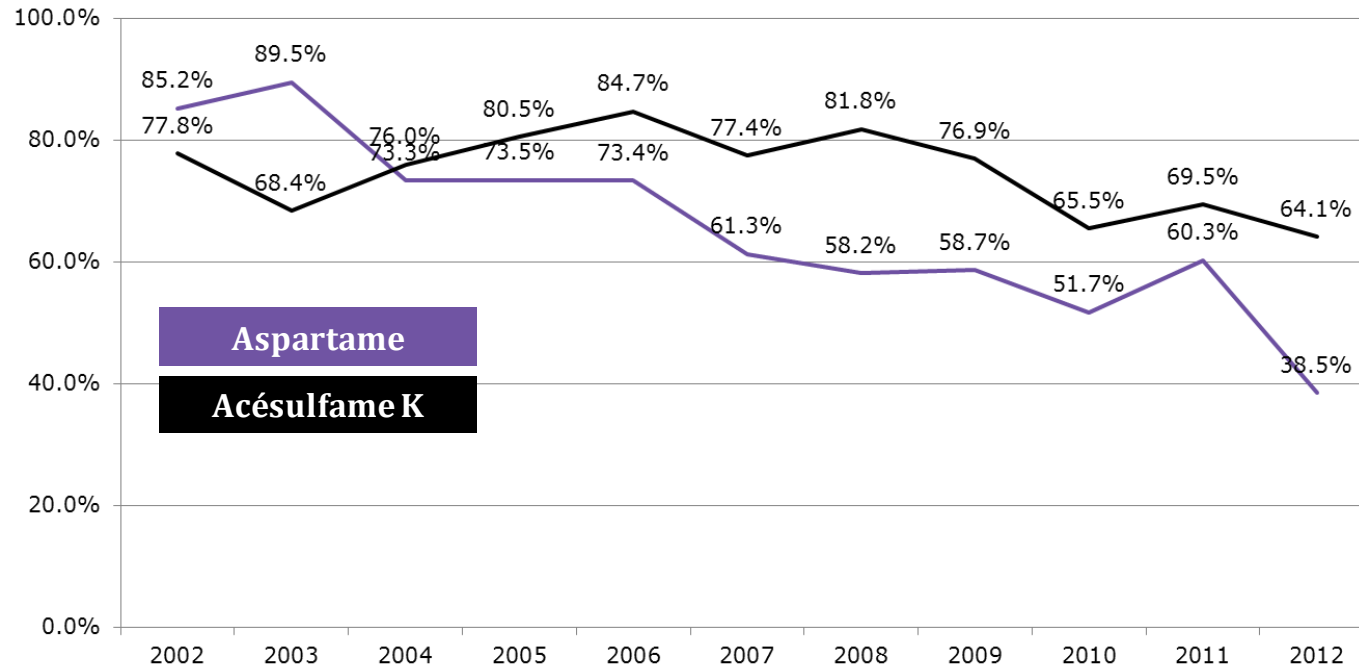
# Utilisations des édulcorants intenses selon les secteurs



➤ Associations différentes entre secteurs, entre familles de produits et parfois entre segments

# Evolution de l'utilisation des édulcorants intenses dans les innovations produits

- Pour compléter l'état des lieux présenté et avant de disposer de données d'évolution représentatives à partir de la base Oqali
  - Etude Mintel GNPD sur l'évolution de l'utilisation des édulcorants intenses au sein des innovations alimentaires, entre 2002 et début 2012



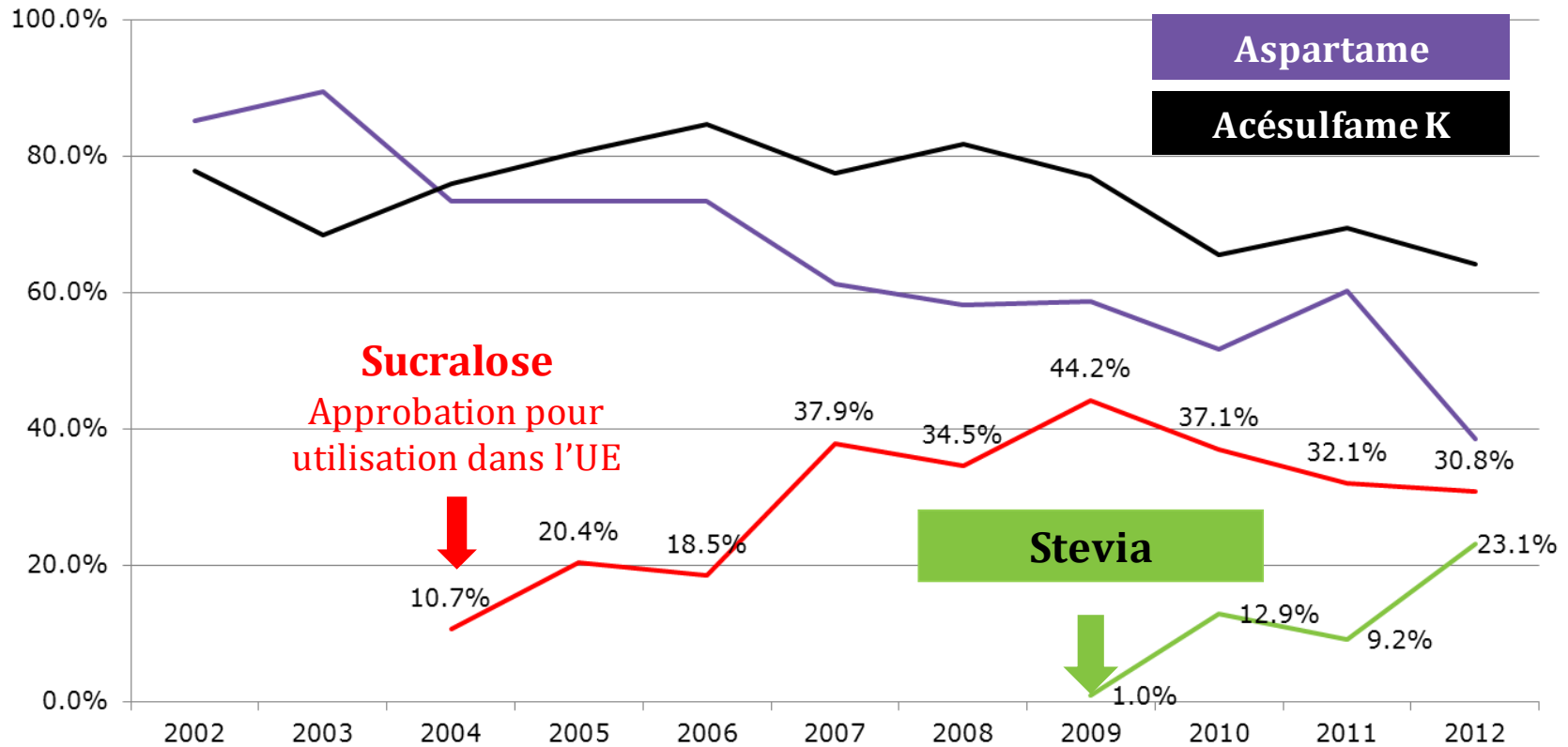
## Pénétration de l'aspartame et de l'Acesulfame K dans le total des produits édulcorés (édulcorants intenses)- France

Dix dernières années (jan 2002-mars 2012)

Source: Mintel GNPD

- **Diminution de l'utilisation de l'aspartame dès 2003**
- **Utilisation de l'acésulfame K relativement stable**

# Evolution de l'utilisation des édulcorants intenses dans les innovations produits



## Pénétration du sucralose et de la stevia dans le total des produits édulcorés (édulcorants intenses)- France

Dix dernières années (jan 2002-Mars 2012)

Source: Mintel GNPD

- En parallèle, augmentation de l'utilisation du sucralose et des glycosides de stéviol (mais attention, effectifs limités)

# Plan

1. Introduction
2. Matières grasses végétales ajoutées
3. Edulcorants intenses
4. Additifs sélectionnés sur des critères de priorité d'évaluation
5. Conclusions / perspectives



# Introduction

- Additifs sont soumis à des autorisations réglementaires (1333/2008)
- Sont associés ou non à
  - Une dose journalière admissible (DJA)
  - Une limite maximale d'utilisation (par catégorie d'aliment)
- Leurs consommations et utilisations doivent être surveillées au niveau des états membres qui transmettent à la Commission des conclusions sur les risques liés à ces additifs
- **Sur la base de ces évaluations, cette étude porte sur 33 additifs ou regroupements d'additifs sélectionnés sur des critères de priorités d'évaluation**

# Introduction (1/2)

## ➤ 3 colorants suspectés d'être impliqués dans l'hyperactivité des enfants et dont la DJA a été abaissée en 2009 par l'Efsa

- jaune de quinoléine (E104), ponceau 4R et rouge cochenille A (E124), Sunset yellow FCF jaune orange S (E110)

## ➤ 10 additifs ou regroupements d'additifs disposant d'une DJA mais pas de valeur maximum d'utilisation (utilisés selon le principe du *quantum satis*)

- acide tartrique et tartrates (E334, E335, E336, E337, E354), apocaroténal-8' (C30) (E160e), bêta-carotène (E160aiii), caramels (E150b, E150c, E150d), carraghénanes (E407), citrate de triéthyle (E1505), complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines (E141), ester éthylique de l'acide apocaroténoïque 8' (C30) (E160f), esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono et diglycérides d'acides gras (E472e), lithol-rubine BK (E180)

## Introduction (2/2)

### ➤ 19 additifs ou regroupements d'additifs pour lesquels les estimations théoriques de la Commission indiquent que la DJA pourrait être dépassée

➤ acésulfame K (E950), acide benzoïque et benzoates (E210, E211, E212, E213), acide phosphorique et phosphates (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)), bentonite (E558), butylhydroxytoluène (BHT) (E321), esters polyglycéroliques d'acides gras (E475), ferrocyanures (E535, E536, E538), monolaurate et monooléate de sorbitane (E493, E494), monolaurate, monooléate, monopalmitate, monostéarate et tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane (E432, E433, E434, E435, E436), monostéarate, tristéarate et monopalmitate de sorbitane (E491, E492, E495), nitrites (E249, E250), phosphate d'aluminium sodique acide (E541), rocou, bixine, norbixine (E160b), silicates d'aluminium (E554, E555, E556, E559), stéaroyl 2 lactylate de sodium et de calcium (E481, E482), sucroesters d'acides gras et sucroglycérides (E473, E474), sulfates d'aluminium (E520, E521, E522, E523), sulfites (E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228), tartrate de stéaryle (E483)

### ➤ l'aspartame (E950), dont la réévaluation de la DJA a été avancée à la demande de la Commission

# Additifs sélectionnés sur des critères de priorité d'évaluation

- **Globalement, fréquences de présences observées pour les 33 additifs ou regroupements d'additifs étudiés sont très faibles :**
  - 7 d'entre eux ne sont jamais retrouvés dans aucun des 14718 produits étudiés
  - 26 autres : **taux de présence moyen de 2,3%**
- Dans certains secteurs et pour 4 additifs, fréquence de présence > 30%



# Additifs sélectionnés sur des critères de priorité d'évaluation

## Secteurs dans lesquels 4 additifs présentent des taux de présence supérieurs à 30%

0% 20% 40% 60% 80%

Preparations pour desserts

32,9%

Produits ultra\_frais laitiers

35,3%

Glaces et sorbets

50,1%

Barres cerealieres

38,8%

Plats cuisinés appertisés

38,6%

Preparations pour desserts

50,3%

Biscuits et gateaux industriels

58,1%

Produits traiteurs frais

31,9%

Pizzas surgelées

34,3%

Charcuterie

75,4%

**Carraghénanes (E407)**  
extraits d'algues aux  
propriétés gélifiantes

**Sucroesters d'acides gras et sucroglycérides**  
(E473, E474), aux propriétés texturants

**Acide phosphorique et phosphates** (E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452)  
régulateur d'acidité

**Nitrites**  
(E249, E250)  
conservateurs  
sans substitut

# Plan

1. Introduction
2. Matières grasses végétales ajoutées
3. Edulcorants intenses
4. Additifs sélectionnés sur des critères de priorité d'évaluation
5. Conclusions / perspectives



# Conclusions (1/2)

## ➤ 1ère étude très descriptive des listes ingrédients des produits transformés pour 20 secteurs suivis par l'Oqali entre 2008 et 2011

- Etat des lieux qui permettra de suivre l'évolution des pratiques
  - Ne prend pas en compte les quantités mises en œuvre
  - Ne permet pas de juger directement dans quelle mesure les ingrédients étudiés contribuent aux apports nutritionnels
    - **contribueront ultérieurement à quantifier ces apports**

## ➤ **Matières grasses végétales ajoutées**

- Présentes dans 49% des 14718 produits étudiés
- Forte proportion de matières grasses végétales sans précision sur leur origine (23%)
- Celle de palme est la plus utilisée (34% des produits avec matière grasse végétale)

# Conclusions

## ➤ **Edulcorants intenses**

- Présents dans 3% des 14718 produits étudiés
- Utilisation limitée à certains secteurs et à certaines familles de produits
- Acésulfame K est le plus utilisé (93% des produits avec édulcorant intense)
- 93% des produits combinent 2,3 ou 4 édulcorants (58% acésulfame K/aspartame)
- Diminution de l'utilisation de l'aspartame dès 2003

## ➤ **Additifs sélectionnés selon des critères de priorité d'évaluation**

- 7 sur 33 sont absents des 14718 produits étudiés
- Pour les 26 autres : taux de présence par secteur très faible (moyenne de 2%)
  - Seuls 4 additifs présents, pour certains secteurs, dans plus de 30% des produits

# Perspectives

- Suivi de l'évolution des pratiques grâce aux suivis sectoriels réguliers de l'Oqali
  - Mise en évidence d'éventuelles substitutions
  
- Données de fréquence de présence particulièrement utiles pour l'évaluation des risques
  - par exemple pour affiner la quantification des expositions réelles aux additifs sélectionnés selon des critères de priorité d'évaluation
  
- Traitements complémentaires envisagés
  - Etude qui pourra être étendue à d'autres ingrédients
  - Intégration des nouveaux secteurs suivis par l'Oqali
  - Lier à la présence d'allégations, aux valeurs nutritionnelles
  - Intégrer la notion de quantité mise en œuvre



**Merci de votre attention**