



Colloque 3.2

Enjeux de Nutrition Santé : que mangerons demain ?

Intervenants



Animatrice : Sandrine RAFFIN, Présidente de LINKUP Conseil

Jérôme FRANCOIS, DG Marketing & Communications Consommateurs NESTLE France

Jacques MOUROT, Directeur de Recherches INRA, Centre de Rennes

David CASSIN, Directeur Qualité et R&D, filière Œuf du groupe AVRIL

Introduction de Sandrine RAFFIN

La sécurité des aliments et la diversité de notre alimentation augmentent de jour en jour alors que la part du budget alloué à l'alimentation diminue. Le modèle alimentaire français de partage et de convivialité reste une référence, cependant les maladies induites par notre alimentation (obésité, surpoids, maladies cardiovasculaires, allergies...) ne cessent de progresser, et, en corrélation leur coût de prise en charge par l'assurance santé. La perte de confiance dans le discours nutritionnel des marques va de pair avec des attentes de plus en plus marquées de la part des consommateurs en termes de respect, d'humanité et surtout de compréhension. Alimentation/Santé : quelles réponses apporter ?

Jérôme FRANCOIS

La qualité de l'alimentation est au cœur de l'entreprise Nestlé depuis 150 ans et nous faisons des efforts constants pour augmenter la part du « bien manger//bien vivre », notamment en modifiant la composition ou le dosage des ingrédients que nous utilisons : nous mettons moins de sel et/ou moins de sucre mais en procédant par étape de façon à ne pas modifier le goût trop rapidement et ne pas déstabiliser nos consommateurs. Nous travaillons avec des nutritionnistes, organisons des tests de dégustation « à l'aveugle » et formons tous nos salariés à la « nutrition ».

Toutefois, nous ne communiquons sans doute pas assez puisque certains consommateurs pensent encore que la purée Mousseline est faite sans pommes de terre... ou que certains parents trouvent nos purées pour bébé « fades », parce que sans sel ou sucre ajoutés ce qui est normal pour une alimentation pour bébé. Nous avons pourtant signé une charte PNA (Pacte National pour l'Alimentation) qui nous engage à améliorer la qualité nutritionnelle, le goût et la sécurité des aliments. Il me paraît indispensable de mieux communiquer sur le sujet, d'ouvrir nos usines afin de montrer ce qu'on y fait.

Nous travaillons avec des agriculteurs appliquant une agriculture « raisonnée », avec moins d'intrants (mais pas bio), en mettant au point avec eux un « cahier des charges préférence » pour les céréales, les pommes de terres...etc, le tout surveillé de façon indépendante par le bureau Véritas.

Le consommateur n'est pas du tout prêt à manger des « pilules » mais exige des produits de tradition, du « fait main » comme à la maison avec des produits simples, avec le moins d'ingrédients possible comme dans sa propre cuisine. La traçabilité étant de plus en plus performante, le digital va permettre d'en savoir encore plus sur notre alimentation.

Jacques MOUROT : Alimentation animale et santé

Concernant l'élevage, les gens sont « contre », sans savoir qu'une côte de porc d'aujourd'hui est moitié moins grasse qu'autrefois (les porcs étaient alors élevés pour produire du saindoux...). Le porc n'est pas une viande grasse car le gras se trouve en périphérie, contrairement aux autres viandes où il se trouve mélangé (viandes persillées). Il faut se méfier des données qui viennent des US car ce n'est pas du tout le même mode d'élevage. Il y a une relation directe entre l'alimentation de l'animal et le résultat (plus de muscle) et selon l'origine des huiles : palme, tournesol, colza, chanvre, lin ou GLE (graines de lin extrudées), avec un meilleur résultat pour le lin, dont le surcoût représente 2 € par carcasse.

Concernant la pollution générée par l'élevage du porc, effectivement les ruminants en pâturage dégagent moins de GES, mais en nourrissant les animaux d'élevage avec des graines de lin, on diminue leur production de GES, de même qu'avec une alimentation choisie on diminue également de 60% la pollution en azote et nitrates. L'usage des antibiotiques a diminué de 50% et l'agriculteur devant gagner sa vie, il ne va pas acheter des produits chers et inutiles. D'où l'intérêt de réunions entre agriculteurs, transformateurs, nutritionnistes et environnementalistes (par exemple la filière Bleu-Blanc-Cœur qui valorise la graine de lin dans l'alimentation animale).

David CASSIN

L'œuf a une vraie qualité nutritionnelle, est peu cher, bon pour la santé mais encore peu consommé en France. L'œuf est LA protéine de référence, les 20 acides aminés sont présents dans l'œuf, avec un équilibre des acides aminés essentiels, adapté aux besoins de l'homme. Contrairement aux idées reçues, en consommant jusqu'à 3 œufs par jour il n'y a pas d'influence sur la cholestérolémie ! De plus la démarche Bleu Blanc Cœur multiplie par 3 la teneur en acides gras oméga 3. L'œuf a une traçabilité unique puisqu'on sait où l'œuf a été pondu, au bâtiment près ! Ceci est exceptionnel pour la confiance, mais il faudrait plus de pédagogie car cette traçabilité reste encore peu connue du consommateur. Nous avons créé un logo « œuf pondu en France ». La qualité nutritionnelle de l'œuf reste la même que la poule soit élevée en cage ou non, du moment que les apports sont identiques. Nous travaillons aussi sur les « ovo produits » qui deviennent les ingrédients des transformateurs car si ceux-ci devaient se passer d'œufs il leur faudrait ajouter beaucoup d'additifs et jouer ainsi au petit chimiste... Enfin nous innovons avec l'omelette à garnir qui devrait rencontrer du succès en « snacking », et le coquetier d'œuf, sans coquille, produit ciblé pour la restauration hôtelière et hospitalière.

Conclusion : L'esprit est positif, avec une évolution continue pour une amélioration du mode de vie, avec davantage de pédagogie, de dialogues et d'engagements entre tous les acteurs concernés.

