



Les enjeux de nutrition - santé
Que mangerons-nous demain ?



Les attentes des Français vis-à-vis des marques alimentaires

LE BIEN-ÊTRE DURABLE® ET LES MARQUES BAROMÈTRE 2015



LE TOP 6 DES CRITÈRES DE PRÉFÉRENCES DES FRANÇAIS
POUR LEUR MARQUE ALIMENTAIRE PRÉFÉRÉE ♥
(VS LES MARQUES ALIMENTAIRES EN GÉNÉRAL x)

Link
up



#1

AVOIR
UN PRIX JUSTE



#4

PRENDRE EN COMPTE LES
CONDITIONS DE CULTURE
DES INGRÉDIENTS



#2

DÉLIVRER
UNE INFORMATION
CRÉDIBLE



#5

DONNER LA PRIORITÉ
AUX PRODUCTEURS
FRANÇAIS



#3

PRENDRE EN COMPTE
LE SEFFET SUR
LA SANTÉ



#6

RESPECTER SES SALARIÉS



Que mangerons-nous demain ?

Jacques Mourot

Directeur de Recherche, INRA
Centre de RENNES



Evolution des produits animaux



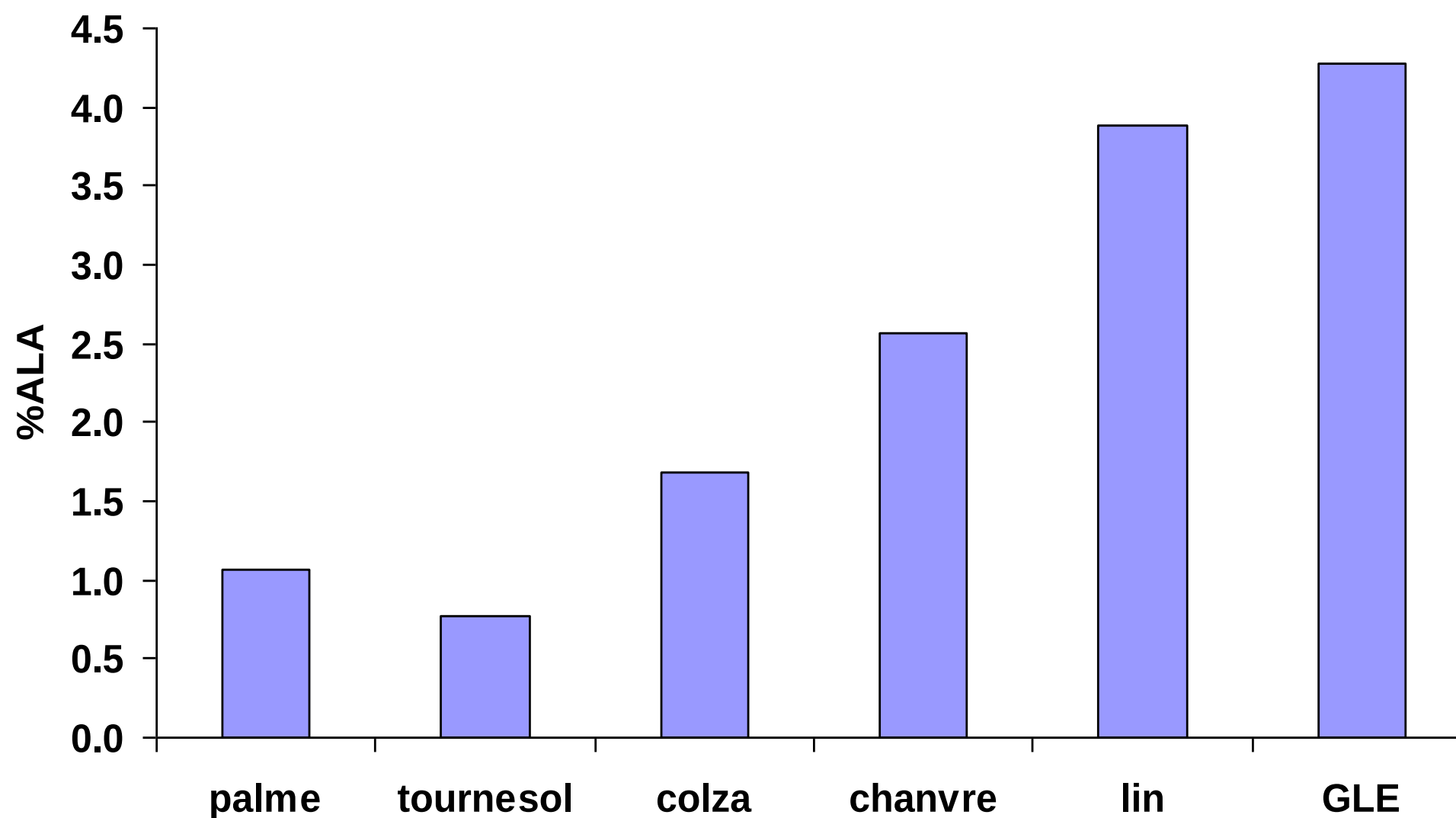
**Diminution de moitié de la masse adipeuse
1,5 jour/an de gain d'élevage**

À table
citoyen!



Apport d'acide gras n-3 dans l'aliment

Effet sur le dépôt dans le tissu adipeux



ALA g/kg aliment 0,61 0,67 2,02 3,43 5,19 5,75

Utilisation de cette particularité pour orienter la production en
fonction de la qualité nutritionnelle recherchée

AGRICULTURE A VOCATION SANTE

À table
citoyen!



Que mangerons-nous demain ?

David Cassin

Directeur Qualité et R&D
filère œuf - Groupe Avril



RICHESSSE NUTRITIVE

Consommer 2 œufs, c'est un apport de :
(% d'apports de référence journaliers)

- 🥚 26% de phosphore
- 🥚 42% de sélénium
- 🥚 30% d'iode
- 🥚 15% de fer

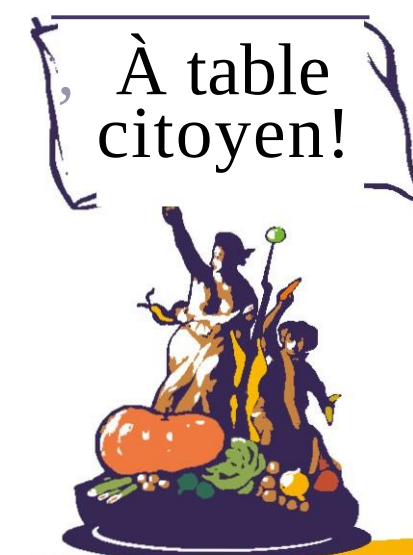


- 🥚 30% de vitamine D
- 🥚 32% de vitamine B2
- 🥚 28% de vitamine B5
- 🥚 22% de vitamine B9
- 🥚 100% de vitamine B12

- 🥚 25% de protéines

PROTEINE de référence :

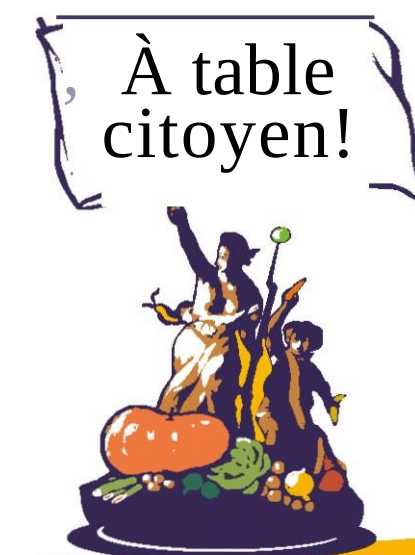
les 20 acides aminés sont présents dans l'œuf,
avec un équilibre des acides aminés essentiels,
adapté aux besoins de l'homme



... et le Cholestérol ... idée reçue ?



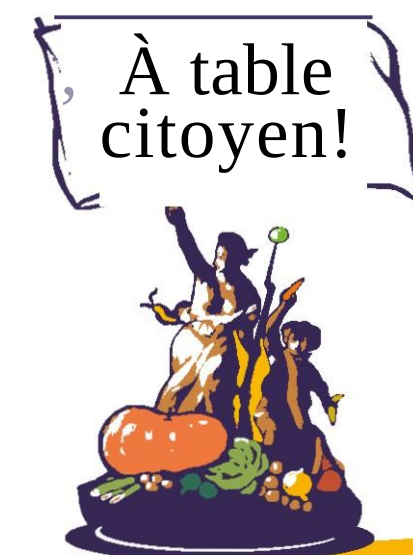
- Entre 0,24 et 0,27 g / oeuf
- Jusqu'à 3 œufs / jour : pas d'influence sur la cholestérolémie
- 1/4 seulement du cholestérol est apporté par l'alimentation



Amélioration de la qualité nutritive par l'alimentation des poules pondeuses
Exemple de la démarche Bleu Blanc Cœur



- Teneur en acides gras oméga 3 : x 3
- Valorisation de la graine de lin dans l'alimentation des poules
- Valorisation d'une production agricole française



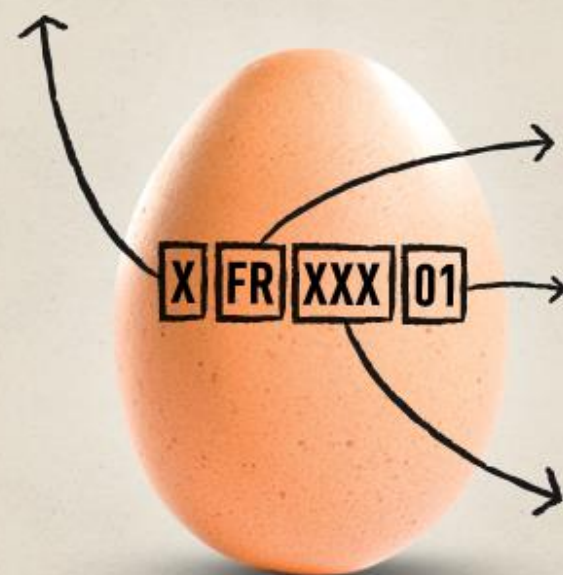
Bien comprendre le code
du producteur présent sur l'œuf :

0 = ŒUFS BIOLOGIQUES

1 = ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR

2 = ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL

3 = ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES EN CAGE NORME BIEN-ÊTRE ANIMAL 2012



PAYS D'ORIGINE :
FR = FRANCE

N° D'IDENTIFICATION
DU BÂTIMENT

CODE DE L'ÉLEVAGE
D'ORIGINE

- 🥚 Identification de l'élevage sur chaque œuf
 - Traçabilité unique dans le monde alimentaire
 - Sécurisation en cas de problème sanitaire
- 🥚 Indication du mode d'élevage sur chaque œuf
 - Permet au consommateur d'effectuer un achat responsable

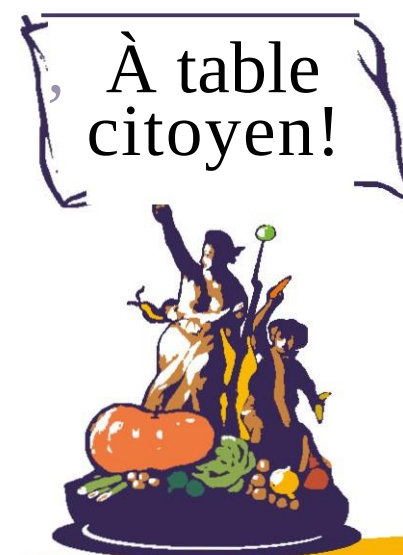
À table
citoyen!



UNE SPECIFICITE FRANCAISE VALORISEE

Mise en avant de bonnes pratiques spécifiques de la filière française :

-  Poules pondeuses nées et élevées en France
-  Obtention de la charte sanitaire à tous les maillons de la filière (reproducteurs, couvoirs, poulettes, pondeuses) : mesures préventives de biosécurité
-  Surveillance supplémentaire sur *Salmonella*
-  Qualité et sécurité des aliments certifiées par un organisme indépendante



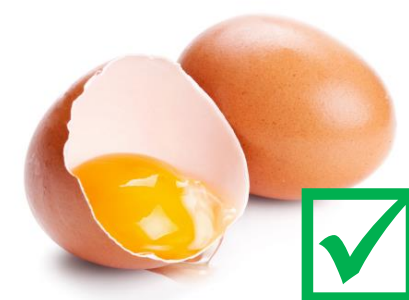
ALIMENT SUBSTITUABLE ?

CAS DE L'ILE FLOTTANTE

- lait écrémé
- eau
- sucre
- caramel
- amidon transformé de maïs
- correcteur d'acidité : E500i
- crème
- poudre de lait écrémé
- protéines de lait
- épaississants : E407, E 401, E412, E410
- arômes
- colorants : curcumine, extrait d'Annatto
- émulsifiants : E471, E472b
- gélatine.



- lait demi écrémé
- sucre
- caramel
- amidons modifiés
- arôme naturel de vanille
- stabilisant : E145
- gousses de vanille
- blanc d'œuf
- jaune d'œuf



À table
citoyen!



EXEMPLE D'UNE INNOVATION

L'OMELETTE « A GARNIR »



À table
citoyen!



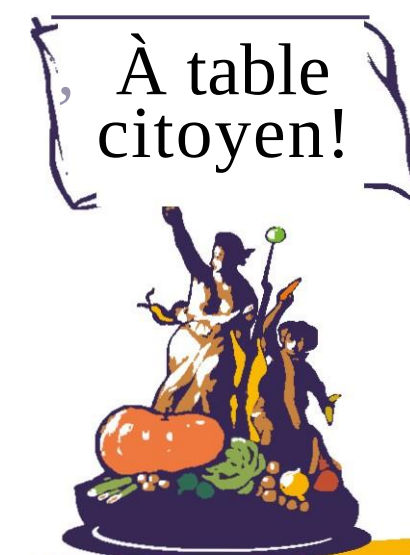
EXEMPLE D'UNE INNOVATION

LE COQUETIER D'ŒUF



- 🍳 Authenticité du gout
- 🍳 Naturalité & Praticité
- 🍳 Sécurité : pasteurisation dans l'emballage
- 🍳 Maintien du jaune coulant même pendant la remise en température
- 🍳 Richesse nutritive
- 🍳 Pas de mastication et bonne déglutition

Cibles : Restauration hôtelière et Restauration hospitalière





À table
citoyen!

