

Audit nutritionnel Guide pratique

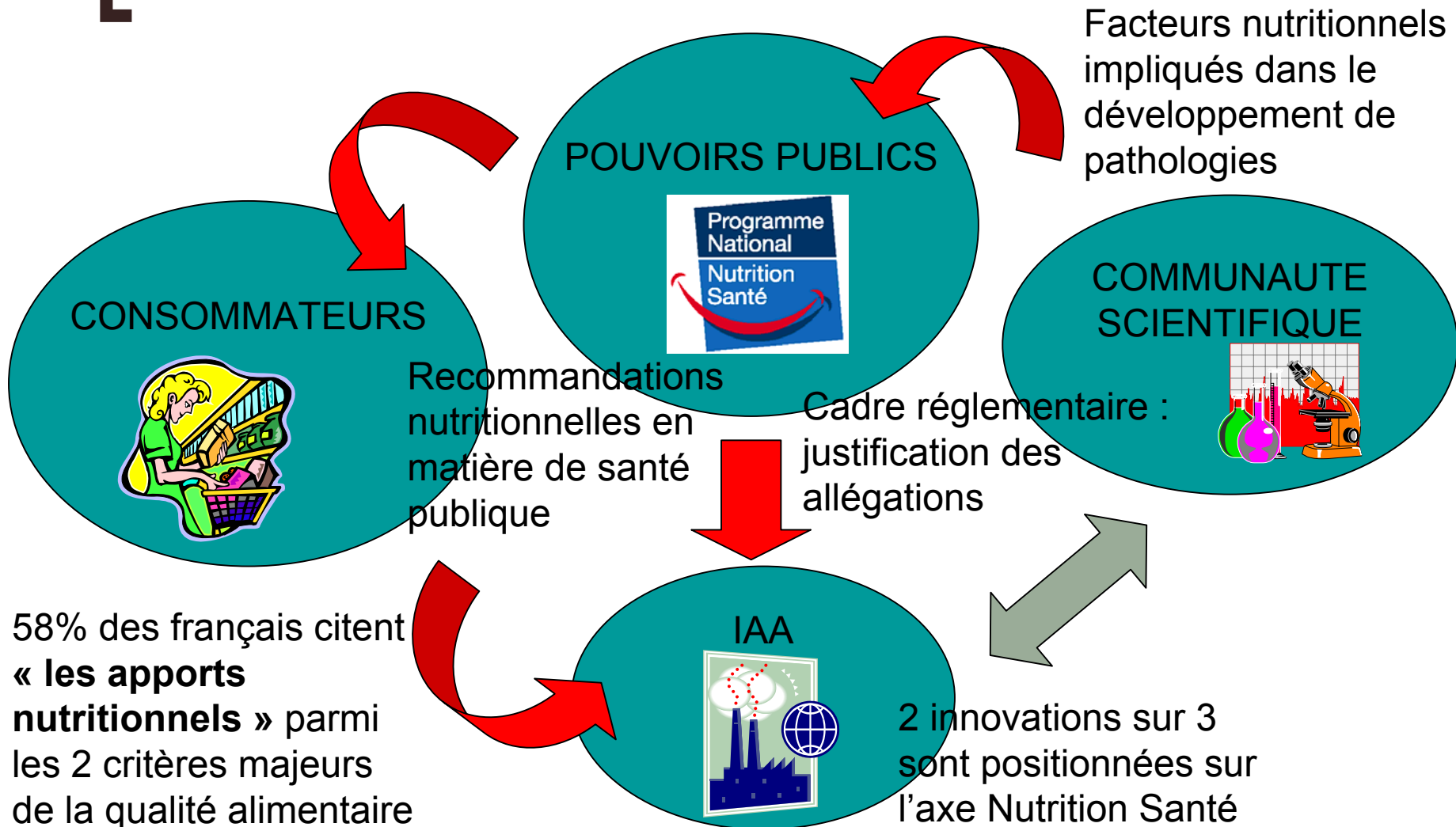


NUTRIALIS

Groupe de travail Impact des technologies

Sous-groupe Audit nutritionnel

Nutrition : Pré-requis pour l'offre alimentaire

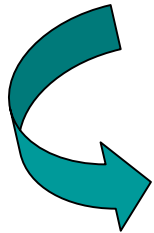


58% des français citent
« **les apports
nutritionnels** » parmi
les 2 critères majeurs
de la qualité alimentaire

(CREDOC-INC, 2001)

Comment exploiter cette thématique porteuse ?

- Valorisation des produits existants
- Amélioration des produits existants
- Innovation



Connaissance de la valeur nutritionnelle des produits fabriqués



VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE	POUR 100g	PAR SACHET (50g)	BÉNÉFICES
Valeur Énergétique	445 kcal 1865 kJ	223 kcal 933 kJ	Pour donner le meilleur de nous toute la journée.
Protéines	7 g	3,5 g	Pour construire notre organisme.
Glucides, dont :	68 g	34 g	Pour fournir l'énergie des efforts immédiats comme prolongés
- Sucres	22,1 g	11,05 g	
- Amidon (**)	45,9 g	23 g	
Lipides, dont :	16 g	8 g	Une réserve d'énergie de bonne qualité pour l'équilibre
- Saturés	4,3 g	2,2 g	
Fibres alimentaires	2,7 g	1,4 g	Pour libérer son tonus et/ou veiller au bon fonctionnement du corps
Sodium	0,9 g	0,45 g	
Vitamines	AJR(*)	AJR(*)	
E	4,1 mg 41%	2,05 mg 20%	
B1	0,42 mg 30%	0,21 mg 15%	
PP	5,4 mg 30%	2,7 mg 15%	
B6	0,6 mg 30%	0,3 mg 15%	
B9 (acide folique)	60 µg 30%	30 µg 15%	
Magnésium	90 mg 30%	45 mg 15%	
Calcium	240 mg 30%	120mg 15%	Pour entretenir notre capital osseux.

(*) AJR : Apports Journaliers Recommandés
(**) glucides issus des céréales



Une démarche empirique

- Quelle frontière entre la Nutrition et la Sécurité Alimentaire ?
- Comment rassembler des données scientifiques valables et traiter les incohérences ?
- Comment évaluer l'impact réel de la transformation ?
- Quel engagement de l'auditeur sur son expertise vis-à-vis de son client ?
- ...

Naissance d'un groupe de travail pluridisciplinaire

NUTRIALIS – Impact des technologies

- Charlotte BREIL (Critt Poitou-Charentes)
- Jean DE LA TULLAYE
- Laure DU CHAFFAUT (Afssa - Ciqual)
- Danièle LESTANG (Trial)
- Didier MAJOU (Actia)
- Béatrice de REYNAL (NutriMarketing)
- Gilles TRYSTRAM (Ensia)
- Sandrine VUILLEMENOT (Critt Paca)

Projet de réalisation

- Partage d'expériences :
« normalisation » et enrichissement de la méthode
- Formalisation : rédaction d'un guide pratique = protocole de travail pour les professionnels de l'alimentation – nutrition - santé



Audit nutritionnel : Guide pratique



ACTIA
2004

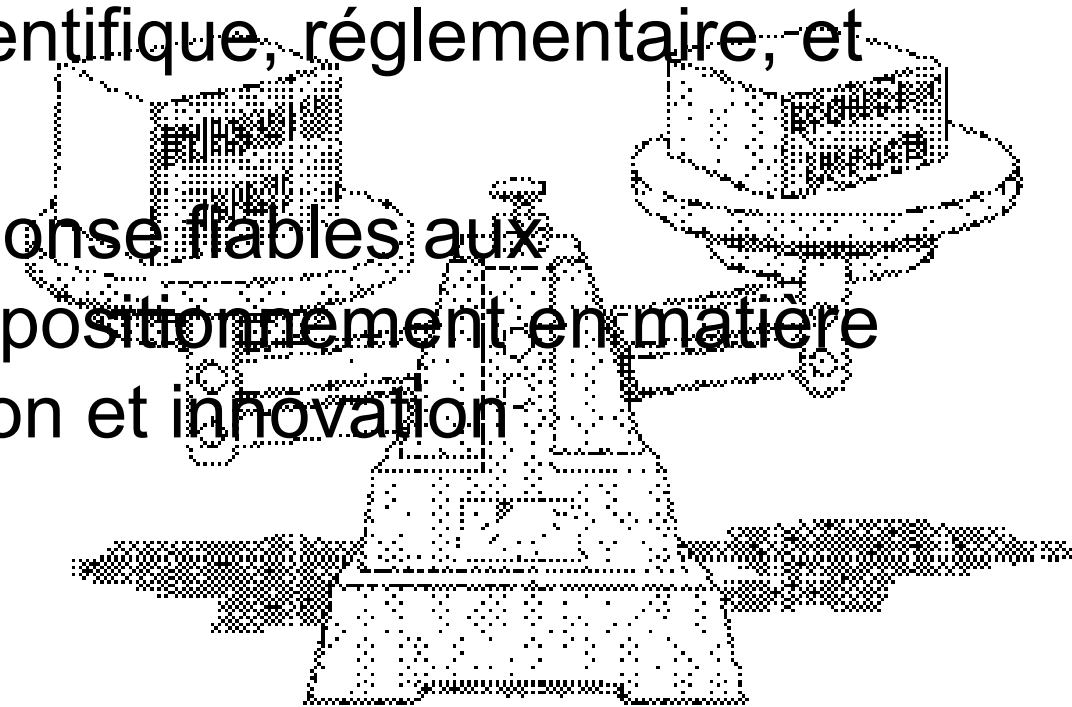
Un outil reconnu par l'AFSSA

- « Ce Guide pratique de l'audit nutritionnel est une approche originale et totalement novatrice développée par l'Actia, mis au point après de nombreuses consultations et discussions, et même quelques expérimentations de terrain. Il propose une démarche structurée et rigoureuse, préalable à toute prise de décision, se rapprochant dans son principe d'une démarche HACCP déjà familière dans le domaine sanitaire. »

Ambroise MARTIN, DERNS

Objectifs de l'audit

- Etat des lieux
- Forces et faiblesses nutritionnelles du produit, repositionné dans les contextes technique et scientifique, réglementaire, et marché
- Eléments de réponse fiables aux décisionnaires : positionnement en matière de communication et innovation



Choix de présentation

- Démarche non linéaire
- Etapes obligatoires ou optionnelles selon l'objectif
- Définitions, méthodologie, outils, documents associés et résultats attendus
- Exemples et études de cas



La démarche globale

Préparation
de l'audit

Démarche et
programme de travail

Contrat de prestation

PRODUIT

Etat et évaluation des
connaissances internes :
ingrédients, procédé

Estimation nutritionnelle

CONTEXTE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE

Etat et évaluation des
connaissances externes

Mise en place d'analyses
nutritionnelles

Synthèse et interprétation des résultats

Audit réglementaire

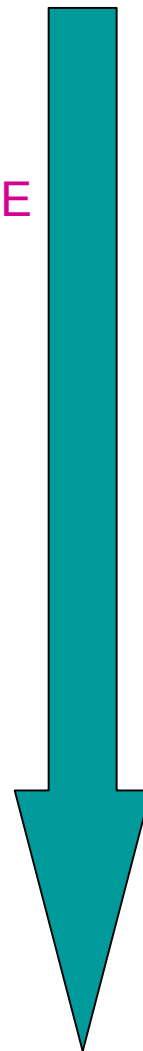
CONTEXTE REGLEMENTAIRE

Positionnement
concurrentiel

Analyse du marché :
besoins et connaissances

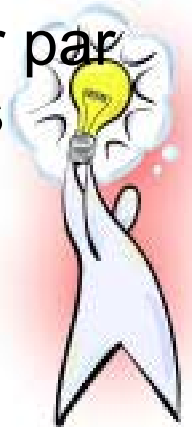
MARCHE

Synthèse et conclusion de l'audit





EXEMPLE

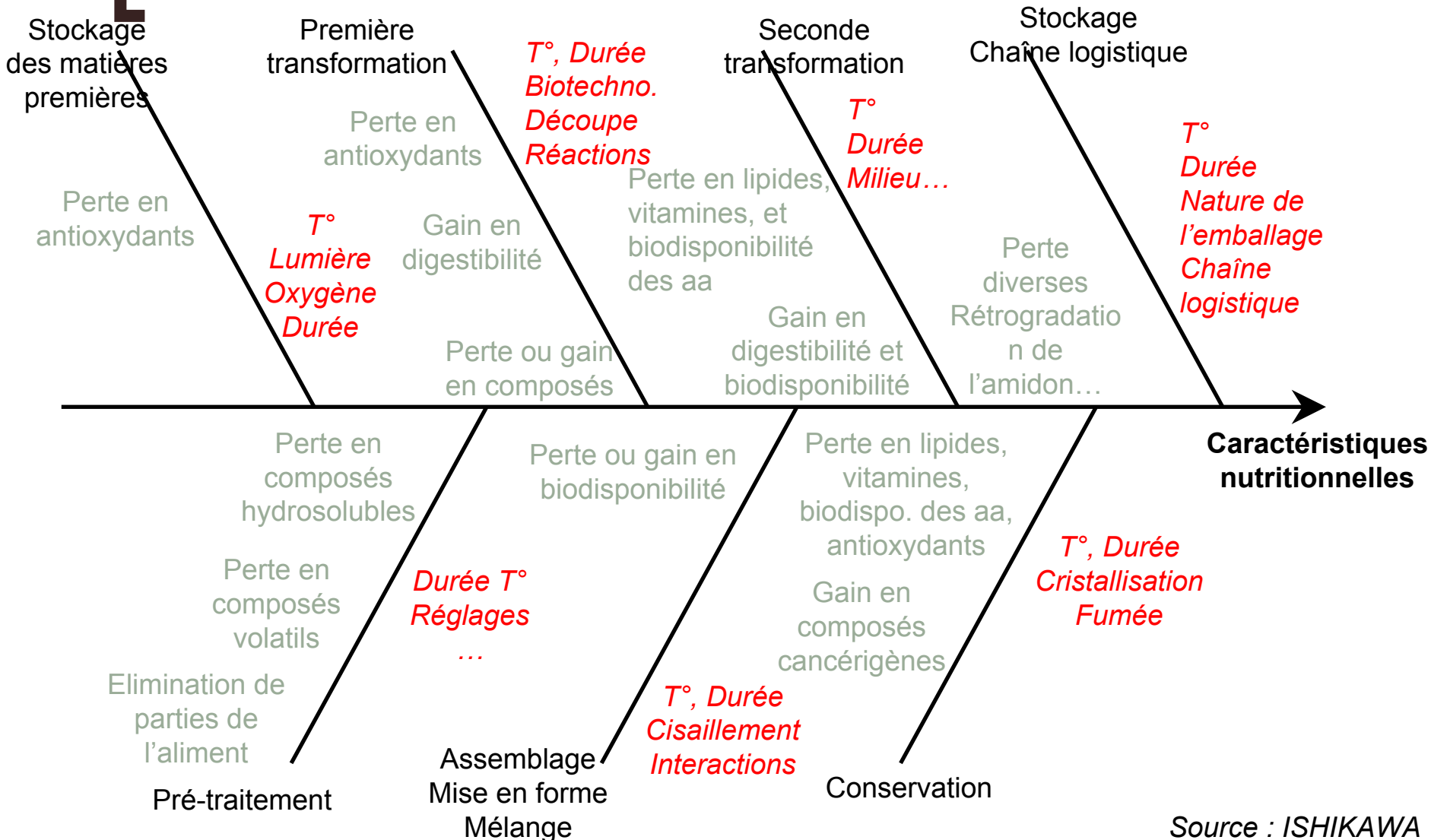
- Une entreprise souhaite ajouter un contenu nutritionnel à son produit, et identifier les pistes pour aborder de nouveaux marchés. L'audit est réalisé sur le produit existant (caractérisation des ingrédients, appréciation de la recette, évaluation de l'impact du procédé, positionnement dans l'univers concurrentiel et par rapport à la cible). Des voies d'optimisation et d'innovation sont proposées. Les concepts émergents de produits nouveaux sont repositionnés dans leur contexte, en particulier par rapport à la nouvelle cible visée, dans l'univers concurrentiel.



Caractérisation fine des ingrédients


Ingrédients	% dans la recette	Spécifications	Fournisseur	Données analytiques
Concentré de tomates 	60	Variété BELL STAR - Traité par flash détente et conditionné en poche aseptique	X	24°Brix
Huile végétale 	15	Huile d'olive (variété Lucque) vierge extra, 1ère pression à froid	Y	77,4% AGMI

Etude du produit dans sa chaîne de fabrication : démarche HACCP



Estimation nutritionnelle

Valeurs moyennes pour 100g

	Unité	Composition générique (Regal)	Estimation par calcul (Regal)	Estimation par calcul (USDA)
Calories	kcal	72	58,8	60
Eau	g	82,9	89,1	88,9
Protéines	g	1,8	0,9	0,9
Glucides	g	6,7	2,8	4,1
Lipides	g	4,2	4,8	4,9
AGMI	g	1,7	3,4	3,5
Fibres	g	1,9	0,9	0,9
Béta-carotène	µg	1000	285	334
Vitamine C	mg	11	12,3	13,5

Recherche de données scientifiques complémentaires

Effet « santé » du lycopène de la tomate

- Extrait de la base Medline : (2375 réfs ramenées à 16 par tri)
1: Weisburger JH. Lycopene and tomato products in health promotion. *Exp Biol Med* (Maywood). 2002 Nov;227(10):924-7. Review. *PMID: 12424336 [PubMed - indexed for MEDLINE]*
- Extrait d'Internet : (21800 réfs Google ramenées à 8 par tri)
2 : De Rica équilibre et santé, la tomate et le lycopène [...] : différentes études démontrent que le lycopène présent dans la tomate, qui lui donne...
www.derica.fr/equilibre_sante/mangeons_tomates/mangeons_tomates.html
- Experts : Equipe Vitamines, INRA de Theix ; Station de Technologie des Produits Végétaux, INRA de Montfavet ; Unité de recherche en toxicologie nutritionnelle, INRA de Dijon



Analyses nutritionnelles, exploitation et interprétation des résultats

Valeurs moyennes pour 100 g	Unité	Compo. générique (Regal)	Estim. calcul (Regal)	Estim. calcul (USDA)	Composition analytique *
Calories	kcal	72	58,8	60	69,6
Eau	g	82,9	89,1	88,9	84,0
Protéines	g	1,8	0,9	0,9	1,4
Glucides	g	6,7	2,8	4,1	5,2
Lipides	g	4,2	4,8	4,9	4,8
AGMI	g	1,7	3,4	3,5	3,3
Fibres	g	1,9	0,9	0,9	1,6
Béta-carotène	µg	1000	285	334	978
Vitamine C	mg	11	12,3	13,5	0

* Pool de 6 échantillons représentatifs, méthodes accréditées (programme 60 COFRAC)

Audit réglementaire

- La sauce tomate peut faire l'objet d'un étiquetage du groupe 2 + acides gras monoinsaturés + lycopène
 - Justifier les teneurs étiquetées (analyses)
- Les allégations suivantes peuvent être exploitées : source de fibres, pouvoir antioxydant du lycopène (dossier bibliographique)...
- Elle peut être restaurée en vitamine C
- L'entreprise souhaite développer un produit enrichi en vitamines et minéraux pour les enfants (ADAP) :
 - Dossier de justification
 - Nutriments
 - Aliment vecteur
 - Niveaux

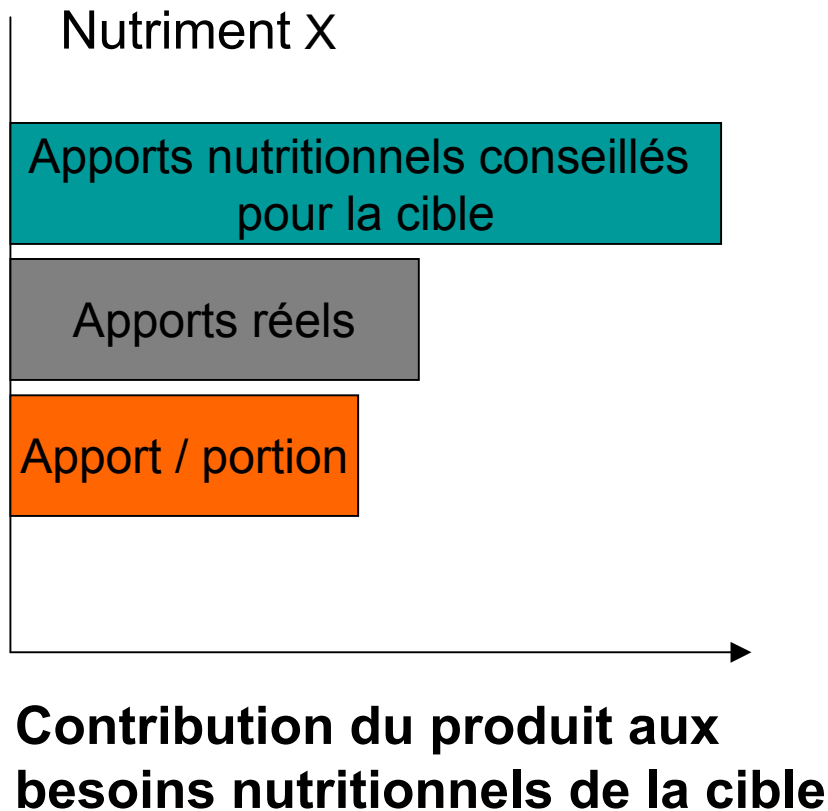


Positionnement concurrentiel

Revue de linéaire	Marque A	Marque B
Liste des ingrédients	100% tomate	Tomates, huile d'olive, basilic, inuline..
Allégations nutritionnelles	Aucune	Fibres, Lycopène
Discours		Alimentation méditerranéenne
Éléments forts	Naturalité	Nutrition



Profil nutritionnel et niveau de connaissances de la cible



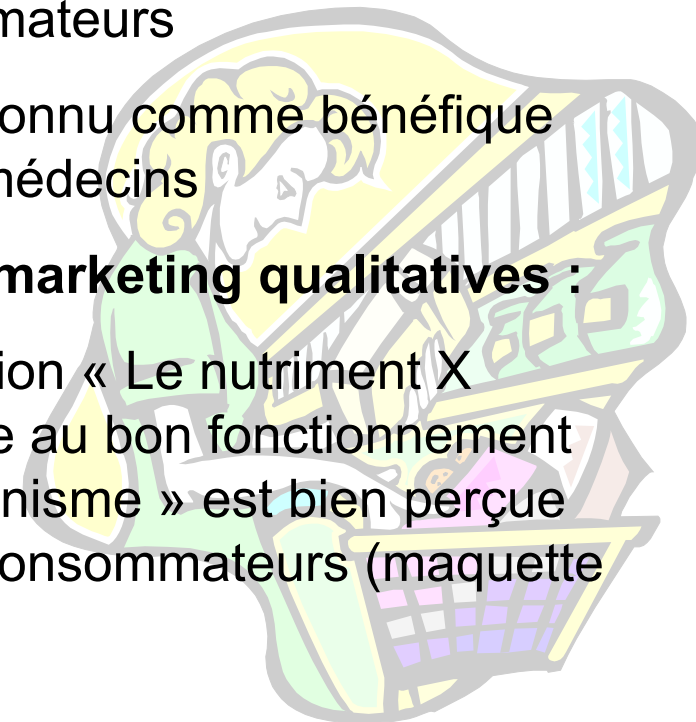
Etudes d'opinion :

Le nutriment X est jugé « souhaitable » dans l'assiette des consommateurs

Il est reconnu comme bénéfique par les médecins

Etudes marketing qualitatives :

L'allégation « Le nutriment X contribue au bon fonctionnement de l'organisme » est bien perçue par les consommateurs (maquette produit)



Limites de l'audit

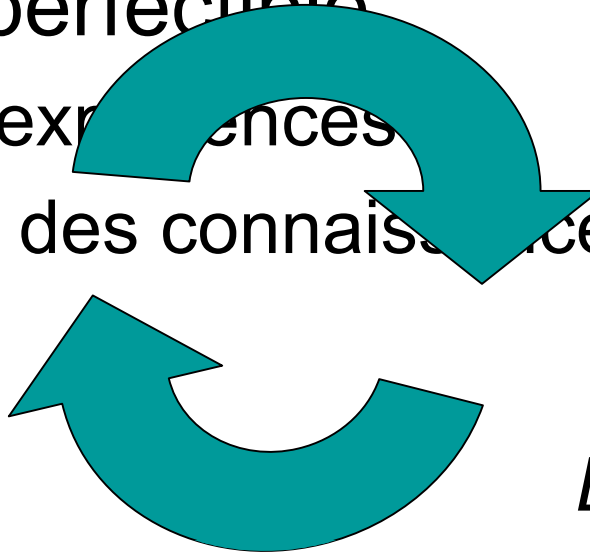
Forces et faiblesses du produit repositionné dans son contexte, mais...

- Un état des lieux daté, qui ne va pas jusqu'aux recommandations
- Appliqué aux aspects nutritionnels (favorables ou non) du produit repositionné dans son contexte
- Fonction des connaissances à cet instant, des éléments jugés significatifs, et des objectifs du demandeur



Conclusion

- Base de travail pour tous les professionnels
- Savoir-faire et expériences mutualisés
- Démarche perfectible
 - Retours d'expériences
 - Evolutions des connaissances



Bonne lecture !