

DES MATIERES PREMIERES AGRICOLES AUX ALIMENTS: QUEL IMPACT DES PROCEDES DE TRANSFORMATION SUR LA QUALITE DE L'ALIMENTATION

CONCLUSION

Véronique BRAESCO

Membre correspondante de l'Académie d'Agriculture de France

Séance du mercredi 2 mai 2018

*« Une passion : Connaître,
Une ambition : Transmettre »*



**Les #FakeNews nous
les combattons depuis
plus de 250 ans !**

En suivant les conseils de ce livre nous pouvons tous gagner
au moins 10 ans d'espérance de vie en bonne santé.

Dr Anthony Fardet

HALTE AUX ALIMENTS ULTRA TRANSFORMÉS ! MANGEONS VRAI

3
RÈGLES D'OR
POUR MANGER
SAIN, ÉTHIQUE,
DURABLE

THIERRY
SOUCCAR
EDITIONS

POURQUOI CETTE SEANCE?

Un cancer dans la barquette



Haut Conseil de la santé publique

AVIS

relatif aux objectifs de santé publique quantifiés pour la politique
nutritionnelle de santé publique (PNNS) 2018-2022

9 février 2018

Produits bruts – produits ultra-transformés

- Interrompre la croissance de la consommation des produits ultra-transformés (selon la classification NOVA) et réduire la consommation de ces produits de 20% sur la période entre 2018 et 2021

La classification NOVA



Aliments frais
ou
minimalement
transformés

Groupe 1



Ingrédients
culinaires
transformés

Groupe 2



Aliments
transformés

Groupe 3



Aliments ultra-
transformés

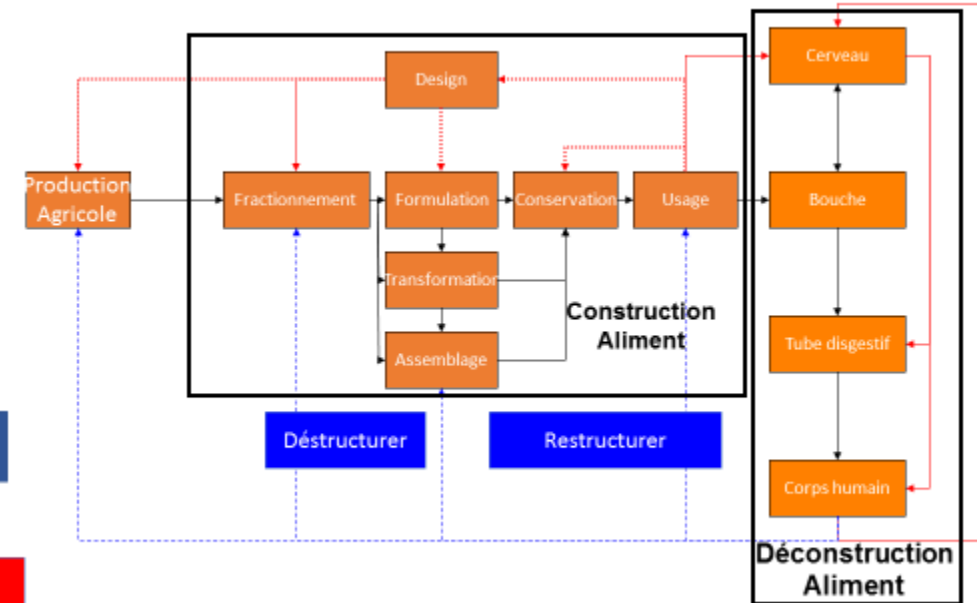
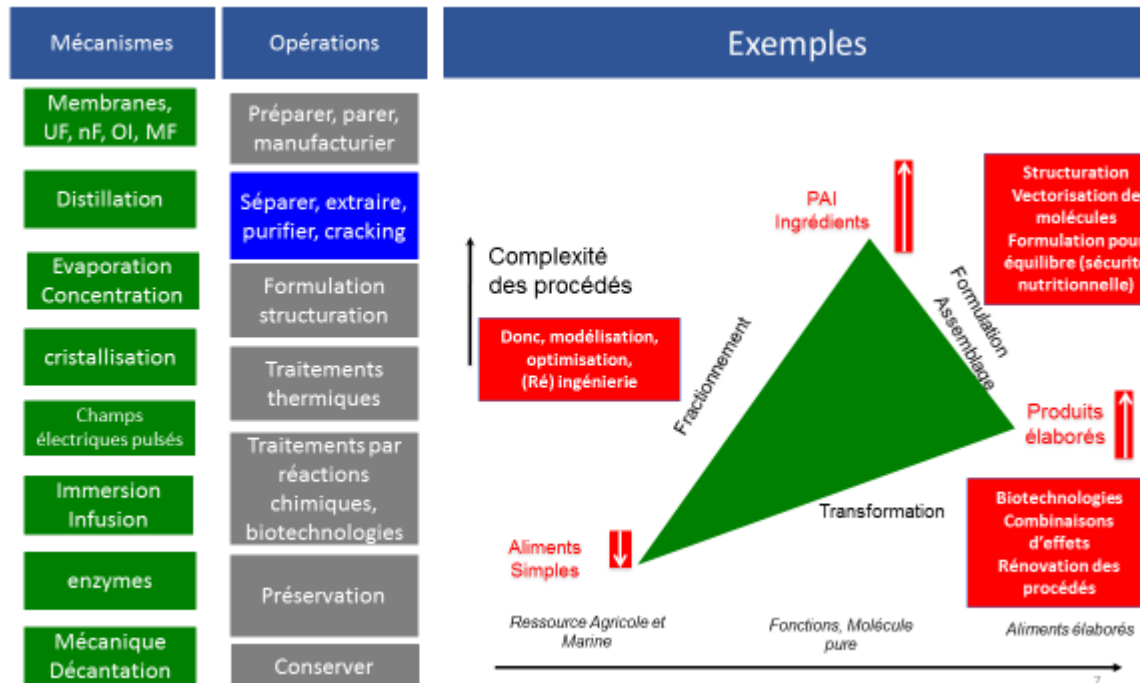
Groupe 4

► une catégorisation simpliste qui aggrège dans une même catégorie des produits (très) différents



Qu'avons-nous vu aujourd'hui?

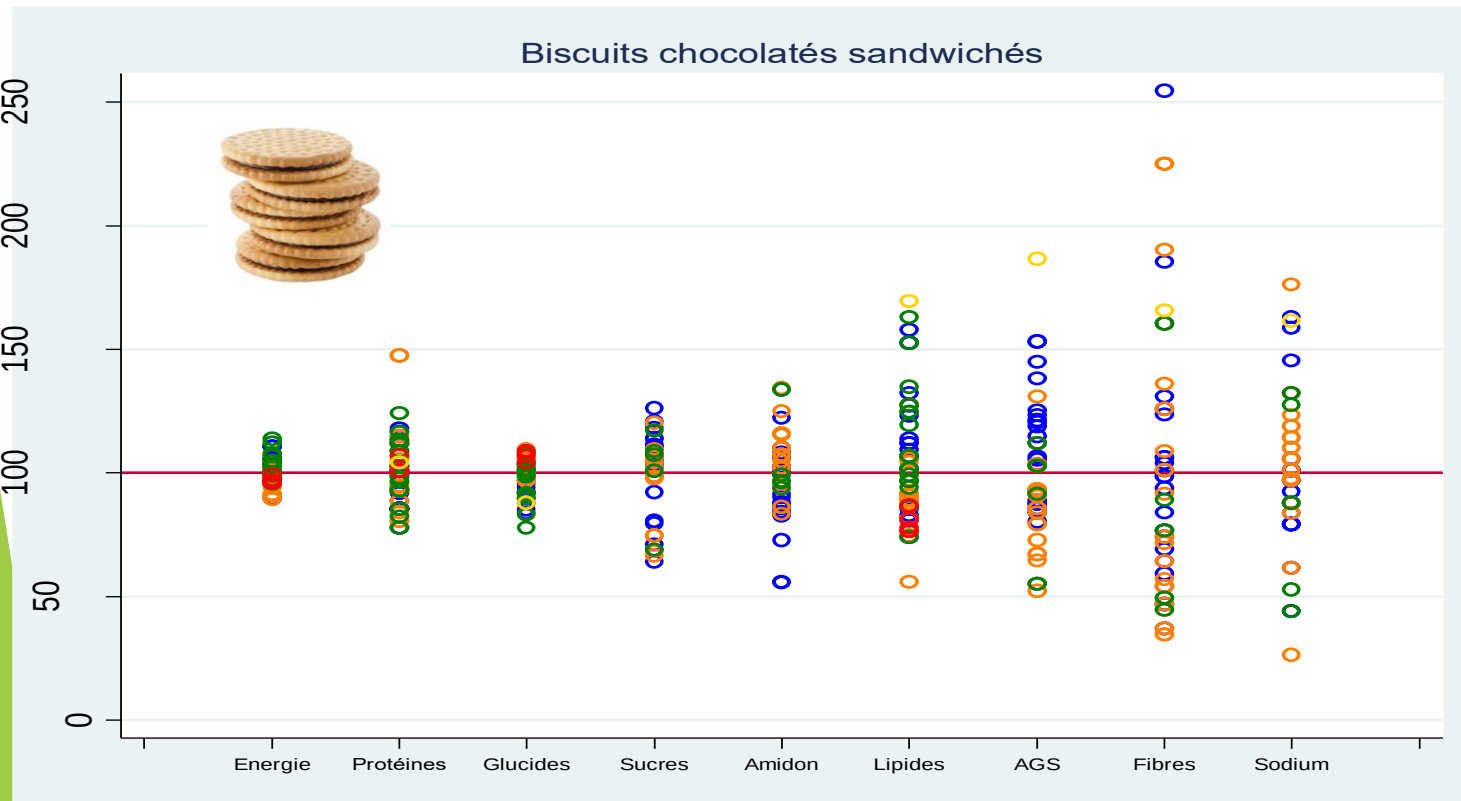
- Que la transformation des matières premières agricoles en aliments est un domaine complexe



G. Trystram

Qu'avons-nous vu aujourd'hui?

► Que les caractéristiques nutritionnelles diffèrent au sein de produits très proches



Comment articuler un classement en fonction du degré de transformation et la qualité nutritionnelle globale, telle qu'évaluée, par ex, par le Nutriscore?

Site manger-bouger



- **choisir entre plusieurs produits d'un même rayon** : les céréales du petit-déjeuner, par exemple, peuvent avoir un score compris entre A et E. En un coup d'œil, vous pourrez choisir, parmi vos céréales préférées, celles qui ont la meilleure qualité nutritionnelle.
- **comparer la qualité nutritionnelle pour un même produit de différentes marques** : les lasagnes à la bolognaise vendues en grande distribution, par exemple, peuvent être classées en A, B, C ou même D selon les marques

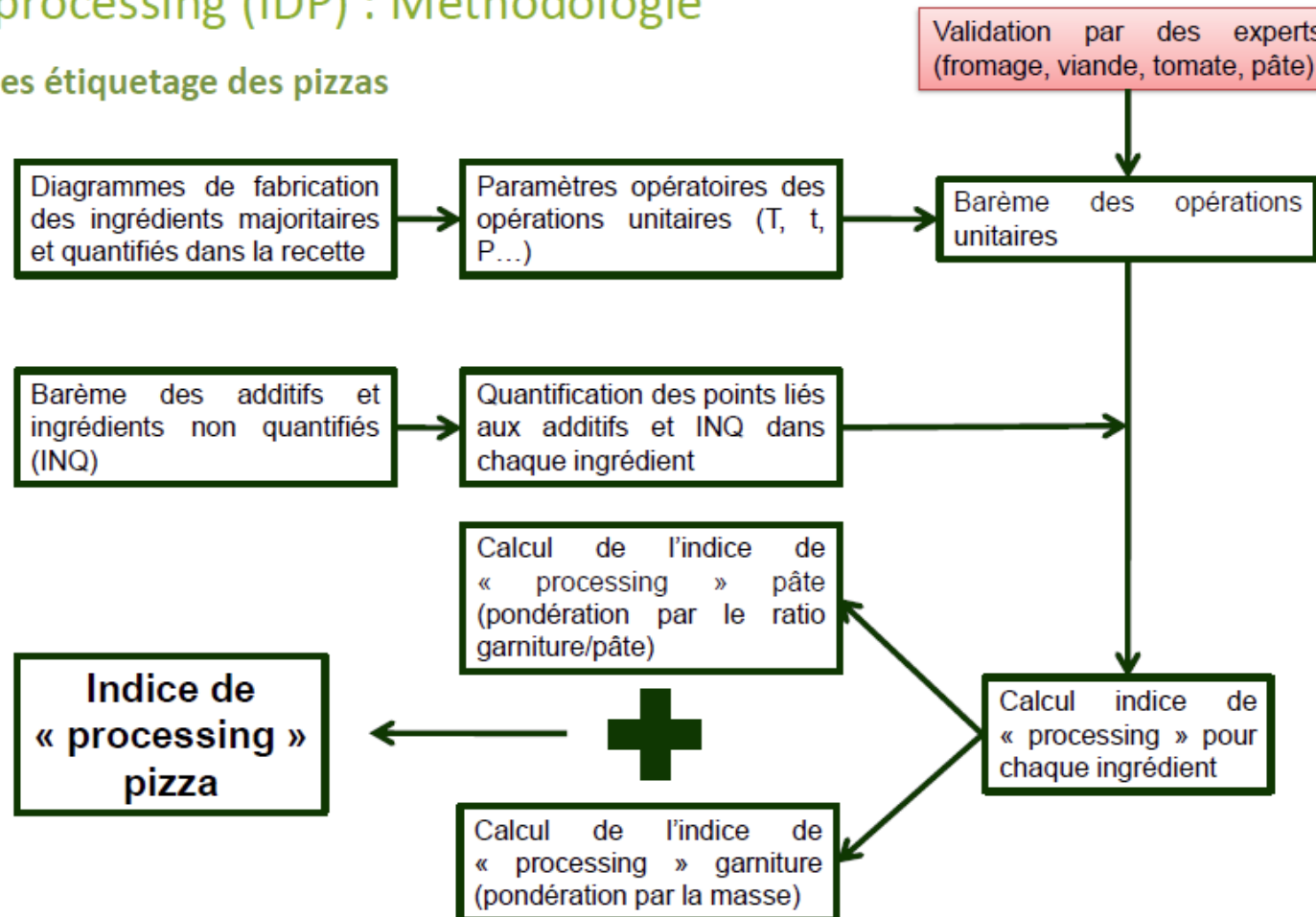
Mais aussi

- Qu'une évaluation plus solide du niveau de transformation est cependant possible, mais qu'elle requiert des efforts, du temps et des compétences...

Indice de processing (IDP) : Méthodologie

OQALI : données étiquetage des pizzas

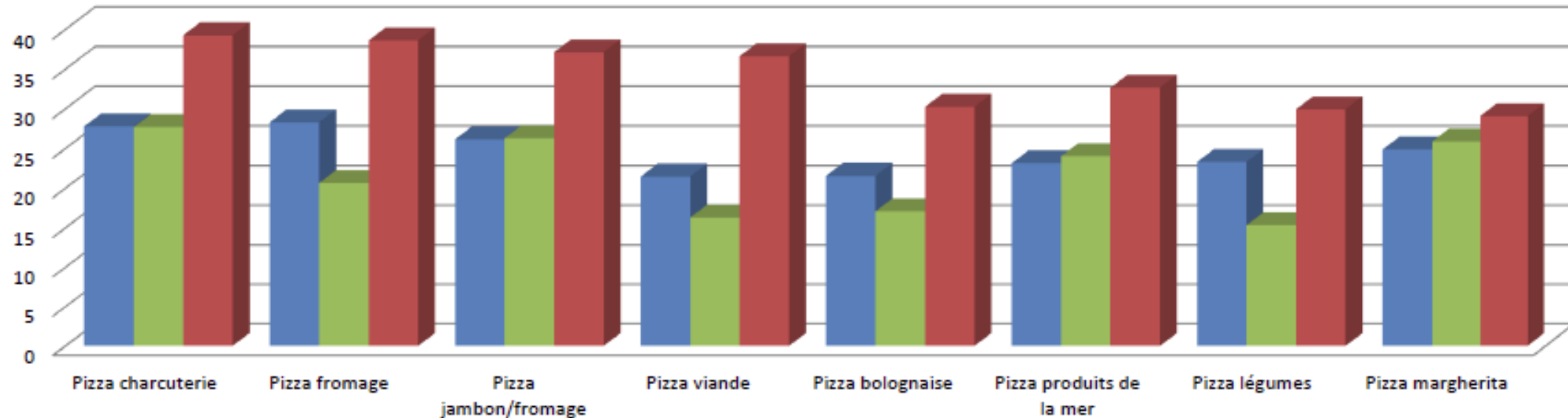
↓
Recettes
Quantification
des ingrédients



Mais aussi

- Que les transformations à la maison, chez l'artisan ou par l'industrie ne sont pas fondamentalement différentes : ce sont les mêmes mécanismes qui sont en jeu
- La présence d'additifs est cependant plus fréquente dans les produits industriels

Comparaison des Indices de "processing" (IDP) de recettes de pizzas maison et Industrielles



Quels messages-clés?

- ▶ Complexité de la transformation, donc extrême difficulté à définir le concept d'aliments ultra-transformés d'une façon qui permette un travail scientifique solide
 - ▶ La classification donnée par NOVA n'est pas et ne peut pas être robuste, en termes méthodologiques
 - ▶ Les travaux qui en résultent, si bien menés soient-ils, sont forcément impactés par cette faiblesse méthodologique fondamentale
 - ▶ Réflexion à poursuivre, avec des experts de la transformation.
- ▶ Réductionnisme vs «holisme» ; un des arguments des tenants d'une classification globalisante en fonction du degré de transformation
 - ▶ Si on veut une approche réellement intégrative des différentes dimensions de la qualité, il faudrait prendre en compte également, des dimensions supplémentaires, comme le coût des produits, l'impact environnemental, l'appréciation des consommateurs etc...
 - ▶ Et l'approche actuelle est en même temps trop intégrative, ne permettant pas de distinguer, dans les effets observés, ce qui revient à
 - ▶ la composition nutritionnelle
 - ▶ l'effet matrice
 - ▶ une modification de comportement
 - ▶ la présence d'additifs, de résidus, de néoformés
 - ▶ les approches « réductionnistes » ont aussi du bon, : elles permettent de mieux comprendre et elles donnent des leviers et des voies d'amélioration.

Conclusion ?

- ▶ Il ne s'agit pas de nier *a priori* des effets possiblement défavorables des aliments transformés, ni de demander des preuves définitives, du type causal, que seules pourraient donner des études d'intervention qui ne pourront pas être menées,
- ▶ mais de s'assurer que les conclusions données et les actions qui en découlent sont basées sur **une approche réellement scientifique** et ne sont pas essentiellement fondées sur des idées préconçues, qui prennent prétexte de la science pour convaincre.

Merci...

Discutons-en ?