

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

INTRODUCTION

Gérard PASCAL

Membre 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 !**

Une évolution du concept de « Qualité » au cours des 50 dernières années

- ▶ Le rapport « Qualité » d'André François, 1971, à la demande du ministre de l'agriculture, Bernard PONS: « Réflexions et propositions en vue de renforcer la politique de « qualité » en matière de produits agricoles et alimentaires »
 - ▶ - dresse un panorama d'ensemble des enjeux de la qualité alimentaire, mais son principal objectif est de faire des propositions pour relever la capacité d'expertise, de réglementation et de contrôle de l'Etat, en vue d'assurer la sécurité des consommateurs;
- ▶ Le rapport « Qualité » de Pierre Mainguy, 1989 et les 4 S;
- ▶ Les 8 S proposés par Didier Majou dans « L'alimentation: enjeux et complexité », Revue de l'association française d'agronomie, 7 (n° 1), juin 2017.

Chapitre III Description des pratiques qualité

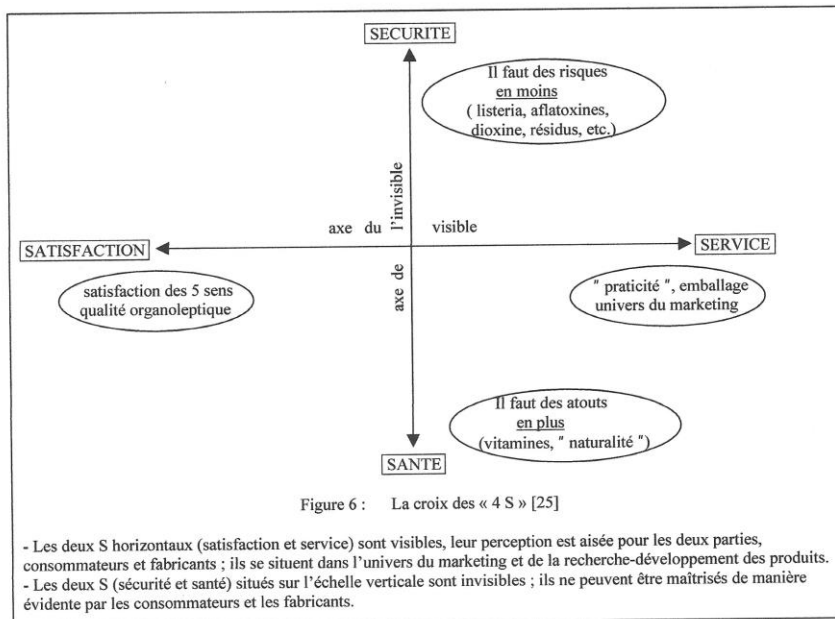
III. 1. Les pratiques externes aux services déconcentrés de l'État

III. 1.1. Le domaine alimentaire

III. 1.1.1. Les particularités du concept de qualité

La publication du « rapport Mainguy » en 1989 constitue un tournant pour l'approche de la qualité des produits alimentaires. Depuis la qualité se conjugue avec la règle des « 4 S » : Satisfaction et Service (critères connus, visibles et explicites), Santé et Sécurité (critères nouveaux, invisibles et implicites).

III. 1.1.1.1. Les quatre piliers de la qualité



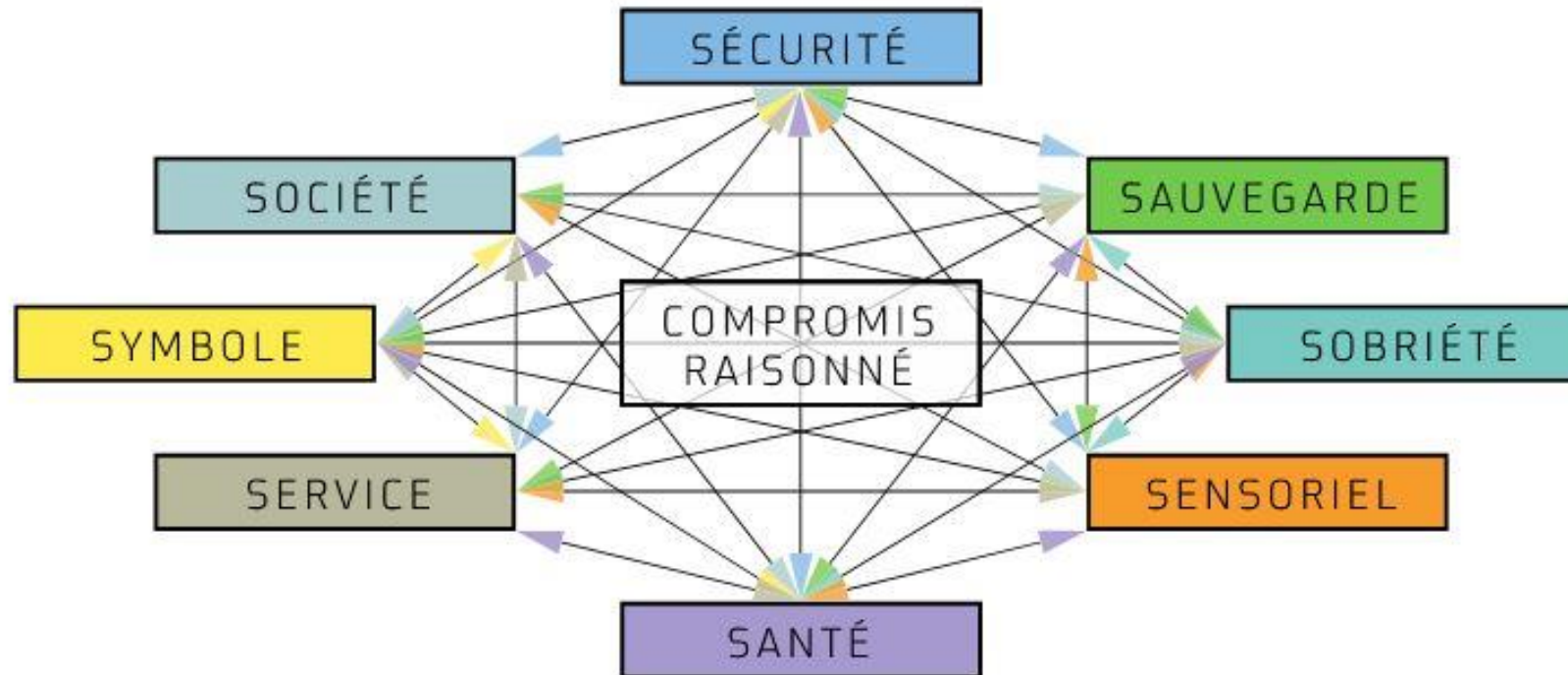
Selon une typologie proposée par M. Pierre Mainguy (1989), on peut considérer que la qualité d'un produit agro-alimentaire s'analyse comme la réalisation de quatre besoins : [34]

- 1) la satisfaction en terme de plaisir et de qualité organoleptique,
- 2) le service apporté en particulier par le côté pratique, l'emballage,
- 3) la santé, entendue au sens des atouts apportées par les produits alimentaires (exemple : les vitamines),
- 4) la sécurité, considérée comme l'assurance que le produit alimentaire ne contienne pas de germes nuisibles pour la santé.

Rapport « Qualité » de
Pierre MAINGUY, 1989

FIGURE 1 - CONCEPT DE «8S» - CRITÈRES DE QUALITÉ ET COMPROMIS RAISONNÉ
«8S» CONCEPT - QUALITY CRITERIA & COMPROMISE APPROACH

Didier MAJOU, 2017





JORF n°0073 du 28 mars 2018
texte n° 132

Commissions et organes de contrôle

NOR: INPX1800814X ELI: Non disponible

Assemblée nationale
Session ordinaire de 2017-2018

1. Création

Commission d'enquête sur l'alimentation industrielle : qualité nutritionnelle, rôle dans l'émergence de pathologies chroniques, impact social et environnemental de sa provenance :

La conférence des présidents, en application de l'article 141, alinéa 2, du règlement, a pris acte, à la demande du Président du groupe La France insoumise, de la création d'une commission d'enquête de 30 membres sur l'égal accès aux soins des Français sur l'alimentation industrielle : qualité nutritionnelle, rôle dans l'émergence de pathologies chroniques, impact social et environnemental de sa provenance.

Le terme du délai imparti aux présidents de groupe pour le dépôt des candidatures à cette commission a été fixé au jeudi 12 avril 2018, à 15 heures.

Ces candidatures devront être remises à la division des Questions et des scrutins. Elles seront affichées et publiées au Journal officiel.

On parle aussi des risques sanitaires des « aliments ultra-transformés »

Ces aliments qui nous empoisonnent

60
millions
de consommateurs

- ▶ « Les aliments ultratransformés (pauvres en nutriments, riches en sucres, graisses et additifs) participent désormais pour 25 à 50 % des apports caloriques dans les pays développés. Même si les maladies sont multifactorielles - pollution, stress, tabac sont également à l'oeuvre -, la mauvaise qualité nutritionnelle de nombreux produits industriels ne doit pas être sous-estimée. »

▶ ADELINÉ TRÉGOUËT

▶ RÉDACTRICE EN CHEF DÉLÉGUÉE

Ce sont donc bien les qualités de sécurité sanitaire et nutritionnelles des aliments produits par l'industrie alimentaire et donc pour beaucoup objets de transformations technologiques, qui sont actuellement mis en cause.

Comme mon expérience m'a montré qu'après une approche réductionniste de la nutrition (découverte des nutriments essentiels), il convenait d'appréhender l'alimentation dans une approche intégrée, j'ai des difficultés à considérer les aliments individuellement et à les qualifier de bons ou de mauvais;

- ▶ Pourtant, des efforts considérables de recherche ont été réalisés pour imaginer des systèmes d'étiquetage informatif des aliments: NutriScore, Sain-Lim, Traffic lights, Keyhole, plus ou moins stigmatisants vis-à-vis de certains aliments;
- ▶ Aujourd'hui, le degré de transformation (surtout industrielle) serait un meilleur critère discriminant permettant d'identifier des aliments « poisons »;
- ▶ Une approche intégrée de l'alimentation suppose de considérer les interactions complexes entre ses constituants, mais aussi de constater que des améliorations peuvent être apportées à la composition des aliments « courants ». C'est le domaine des aliments « fonctionnels » (sans doute « hypertransformés »?): cas des pro- et pré-biotiques et de leur action sur le microbiote, des phytostérols et de leur action sur la cholestérolémie ...
- ▶ Actions de recherche européenne FUFOSE (1995-1997) et PASSCLAIM (2001-2005) au contenu scientifique impressionnant et intégralement publié.

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies sur ce site nécessaire pour améliorer nos services et enrichir votre expérience. Cliquez ici pour en savoir plus et savoir comment gérer ces paramètres.

Fermer

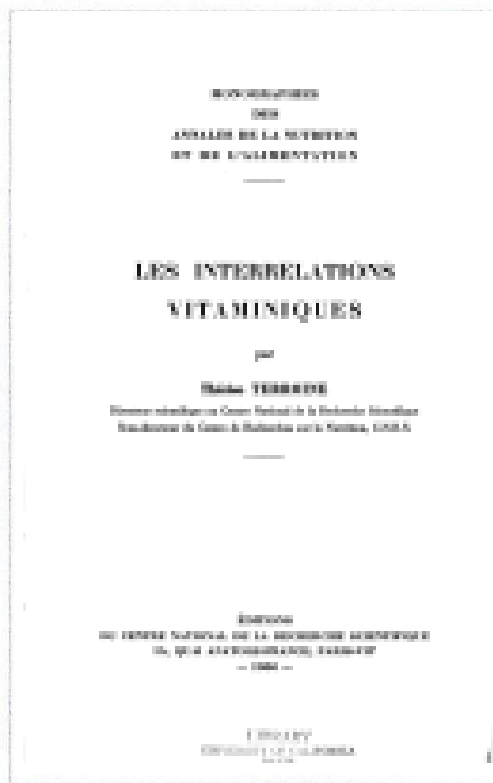
CNRS EDITIONS



Biologie / Science de la terre

Biologie générale/Biochimie

Les Interrelations vitaminiques



Les Interrelations vitaminiques

Thérèse TERROINE

13,70 €



Indisponible

1966

Des relations complexes entre constituants de l'alimentation: nutriments et xénobiotiques.

Quelques expériences personnelles

- ▶ DURAND G., PASCAL G., Effets du di-tertio-butyl-hydroxy-toluène (BHT) ajouté en concentration croissante dans la ration sur l'appétit et le poids vif du Rat mâle adulte. Influence du taux protéique, Ann. Nutr. Alim., 1973, **27** (1), 11-24
- ▶ PERET J., CHANEZ M., PASCAL G., Schedule of Protein Ingestion and Circadian Rhythm of certain Hepatic Enzyme activities Involved in Glucose Metabolism in the Rat, Nutrition and Metabolism, 1976, **20**, 143-157
- ▶ PASCAL G., HITIER Y., TERROINE T., Effets de l'ingestion d'un antioxygène alimentaire, le B.H.T., sur le métabolisme de l'acide ascorbique et de la vitamine A chez le Rat, Int. J. Vitam. Nutr. Res., 1979, **49**, 3-13
- ▶ AZAIS V., PASCAL G., ARAND M., OESCH F., ROBERTSON L.W., Effects of congeneric polychlorinated biphenyls on liver and kidney retinoid level, Chemosphere, 1986, **15**, 1905-1908;
- ▶ AZAIS V., ARAND M., SCHRAMM H., BELLENAND P., NARBONNE J.F., OESCH F., PASCAL G., ROBERTSON L.W., A time-course investigation of vitamin A levels and drug metabolizing enzyme activities in rats following treatment with congeneric PCBs and DDT, Toxicology, 1987, **44**, 341-354

Des connaissances nouvelles en matière de métabolisme protéique

Innovations Agronomiques 33 (2013), 25-36

Sarcopénie et protéines alimentaires: Lesquelles ? Comment ? Seules ?

Dardevet D ¹, Mosoni L. ¹, Peyron M.A. ¹, Papet I. ¹, Savary-Auzeloux I. ¹, Rémond D. ¹

¹ INRA, UMR 1019 Unité de Nutrition Humaine, 63122 Saint Genès Champanelle, France

Correspondance : dominique.dardevet@clermont.inra.fr

Des stratégies nutritionnelles pour limiter et ralentir la sarcopénie

1. Maintenir l'apport protéique chez la personne âgée,
2. Modifier la répartition de cet apport au court de la journée,
3. Favoriser l'ingestion des protéines à digestion rapide. Parmi celles-ci figurent les protéines solubles du lait
4. Augmenter l'apport en certains acides aminés comme la leucine.
5. Optimiser la matrice alimentaire dans laquelle les protéines sont ingérées.
6. Optimisation de l'effet anabolique des protéines alimentaires avec la supplémentation d'autres nutriments.

Des progrès impressionnants des connaissances des relations entre alimentation et santé au cours des 50 dernières années

- ▶ Des conduites alimentaires préjudiciables (gras, sucres, sel);
 - ▶ Des besoins spécifiques à certains groupes de population;
 - ▶ Des aliments adaptés à ces besoins;
 - ▶ Des difficultés cependant à démontrer les relations entre les aliments et le risque d'apparition des grandes pathologies, faiblesse des enquêtes alimentaires et de l'estimation des expositions;
 - ▶ Une diversité de composition d'une matière première agricole en fonction de nombreux facteurs (variété, site et période de culture, pratiques culturales, degré de maturation...). Rôle de la technologie pour « lisser » ces différences ou au contraire les exploiter;
 - ▶ Une importance insoupçonnée auparavant du microbiote intestinal
-
- ▶ D'où l'importance d'un examen attentif des effets des transformations technologiques industrielles et culinaires (avantages/inconvénients) sur les qualités nutritionnelles, sanitaires mais aussi organoleptiques des aliments;
 - ▶ D'un regard critique sur la diversité des choix proposés aux consommateurs dans le cadre d'une distribution de masse très largement majoritaire;
 - ▶ De la prise en compte des progrès réalisés dans la formulation de certains produits, s'appuyant sur les résultats de la recherche et des risques présentés par d'autres produits portant la même dénomination de vente.

Le Programme

- ▶ 1- Pr Gilles Trystram, DG AgroParisTech, Membre correspondant de l'AAF:

Impact des opérations et procédés sur les attributs des aliments

- ▶ 2 - Isabelle Souchon, DR INRA, UMR Génie et Microbiologie des procédés alimentaires, Versailles:

Mieux connaître la transformation industrielle et la diversité de nos aliments pour une alimentation plus saine et plus durable: exemple d'une cartographie multicritères du marché français des pizzas

- ▶ 3 - Didier Dupont, DR INRA, Equipe Bioactivité et Nutrition, UMR STLO, Rennes:

La structure des aliments module leur cinétique de digestion et la biodisponibilité des nutriments

- ▶ Conclusions: Véronique Braesco, membre correspondant de l'AAF

