

MIEUX CONNAITRE LA TRANSFORMATION INDUSTRIELLE ET LA DIVERSITÉ DE NOS ALIMENTS POUR UNE ALIMENTATION PLUS SAIN ET PLUS DURABLE :

Exemple d'une cartographie multicritère du marché français des pizzas

I. SOUCHON¹, B. MAURICE¹, C. PENICAUD¹,
J. DELARUE, LG SOLER, A. SAINT-EVE¹

Les consommateurs et citoyens ont aujourd'hui pris conscience que leur alimentation est un facteur clé de leur bien-être, de leur santé et qu'elle impacte l'environnement et le futur de nos sociétés à travers des pratiques plus ou moins durables. Les produits industriels transformés sont pointés du doigt pour être pour partie responsables de syndromes métaboliques conduisant à des maladies telles que le diabète de type 2, l'obésité, les maladies cardio-vasculaire (Monteiro et *al.* 2018, Moodie et *al.*, 2013). Des études récentes classent les aliments selon le niveau de transformation (Classification NOVA, Monteiro et *al.*, 2016) et tentent d'établir des profils de consommation et des liens avec la santé. Par exemple, Poti et *al.* 2015 ont montré que plus de 3/4 de l'énergie quotidienne ingérée par les consommateurs Américains provenait de produits moyennement à hautement transformés. Au Brésil, et en Asie des liens semblent exister par exemple, entre la consommation de ces produits transformés et l'obésité (Baker et Friel, 2014 - Canella et *al.*, 2014). Récemment une étude Française sur la cohorte Nutrinet a montré des liens entre consommation d'aliments dits « ultra-transformés » et les risques de cancer (Foliet et *al.*, 2018)

Toutefois, la catégorisation des produits selon leur niveau de transformation (classification NOVA) reste relativement empirique et ne prend que peu en compte la diversité de l'offre alimentaire. Il est donc clairement nécessaire aujourd'hui pour aider à la mise en place de recommandations pour les consommateurs, ainsi que pour les industriels ou les pouvoirs publics afin de construire d'une offre alimentaire industrielle plus saine et durable, d'analyser l'offre existante de façon multidimensionnelle sous l'angle de différents critères nutritionnels, technologiques, environnementaux, économiques et sensoriels et en s'appuyant sur des méthodes de détermination d'indicateurs robustes.

Pour cela, une cartographie du marché des pizzas vendues en grandes et moyennes surfaces a été réalisée à partir des données OQALI (Observatoire de la qualité des Aliments). Le choix des pizzas industrielles comme support de notre étude s'est basé sur la consommation élevée de ces produits en France, et sur le fait que les pizzas sont classées dans la catégorie des produits dits « ultra-transformés » selon la classification NOVA. Par ailleurs, les pizzas offrent des leviers importants de reformulation qu'il sera possible de mettre en œuvre pour tendre vers une alimentation plus saine, plus durable et appréciée. La première étape du travail a été de mettre en place un indicateur de *processing* (IDP) à partir de la connaissance des itinéraires technologiques de chacun des ingrédients. Cet indicateur a permis de montrer des différences significatives entre les familles de pizza ainsi qu'entre les secteurs frais et surgelés. Les indicateurs nutritionnels (5C, SENS) ainsi que le nombre d'additifs et d'ingrédients étaient également très variables entre les pizzas. Des modèles statistiques

¹ UMR GMPA INRA AgroParisTech, Thiverval-Grignon; UMR GENIAL INRA AgroParisTech Massy; UR ALISS INRA Ivry.

ont pu être mis en place afin d'étudier les liens entre les différents indicateurs. Ces travaux ont montré que le niveau de transformation des pizzas (indice de *processing*) était peu corrélé aux autres indicateurs. Si cet indicateur ne semble pas corrélé aux indicateurs environnementaux (Analyse de Cycle de Vie et Analyse exergétique), il reste faiblement corrélé à la qualité nutritionnelle des pizzas et notamment à la teneur en sel et à la densité calorique. Ainsi cette étude a permis de mettre en évidence la grande diversité au sein d'une même catégorie d'aliment industriel, montrant des leviers possibles pour une alimentation plus saine et adaptées aux besoins et préférences des consommateurs.

PUBLICATIONS

- (1) BAKER P.; FRIEL S., 2014. – Processed foods and the nutrition transition: evidence from Asia, *OBESITY REVIEWS*, **15**, 7, 564-577.
- (2) FIOLET T., SROUR B., SELLEM L., KESSE-GUYOT E., ALLES B., MEJEAN C., DESCHASAUX M., FASSIER P., LATINO-MARTEL P., BESLA M., HERCBERG S., LAVALETTE C., MONTEIRO C.A., JULIA C., TOUVIER M., 2018. – Consumption of ultra-processed foods and cancer risk: results from NutriNet-Santé prospective cohort, *British Medical Journal*, *BMJ* 2018;**360**:k322.
- (3) MONTEIRO CA, CANNON G, LEVY RB *et al.*, 2016. – NOVA. The star shines bright.[Food classification.Public health] *World Nutrition* January-March 2016, **7**,1-3, 28-38.
- (4) MONTEIRO CA; CANNON G; MOUBARAC JC; LEVY RB., LOUZADA MLC; JAIME PC., 2018. – The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing, *Public Health Nutrition*, **21**, 1, 5-17
- (5) MOODIE R., STUCKLER D., MONTEIRO C. *et al.*, 2013. – Profits and pandemics: prevention of harmful effects of tobacco, alcohol, and ultra-processed food and drink industries, *LANCET*, **381**, 9867, 670-679.
- (6) POTI JM; MENDEZ MA., NG SW., POPKIN BM, 2015. – Is the degree of food processing and convenience linked with the nutritional quality of foods purchased by US households, *Am. J. Clinical Nutrition*, **101**, 6, 1251-1262.