

ACCOMPAGNEMENT DES ENTREPRISES vers zéro additif alimentaire de synthèse



Une démarche à l'initiative du Conseil Régional et portée par l'agence de développement économique DEV'UP pour contribuer à l'image de la Région Centre-Val de Loire comme une région où l'on « mange vraiment bien ».

UN ACCOMPAGNEMENT EN PLUSIEURS PHASES

Fin 2018

Questionnaire NutriFizz pour évaluation des pratiques d'usages des entreprises en Région Centre Val de Loire vis-à-vis des additifs et volonté d'engagement dans la démarche « zéro additif de synthèse »

01/2019

Réunion de sensibilisation des entreprises pour présentation du projet et recueil des déclarations d'intérêt à intégrer la démarche d'accompagnement

16/05/2019

Journée collective de Formation B.A.B.A. sur les additifs et rencontres d'acteurs proposant des solutions de réduction des additifs

17/05/2019

Ateliers pratiques par secteur d'activité (Charcuterie / Produits sucrés / Boulangerie-Pâtisserie)

09/2019 > 09/2020

7 entreprises engagées dans une démarche d'accompagnement individuel



POUR QUELLES RAISONS LES ENTREPRISES ONT-ELLES SOUHAITÉ ÊTRE ACCOMPAGNÉES ?

- Mieux connaître les additifs alimentaires et le niveau de sécurité d'emploi de chacun.
- Réduire l'utilisation des additifs de synthèse pour l'obtention de produits plus naturels en lien avec une augmentation de la demande des consommateurs et/ou distributeurs.
- Sélectionner des ingrédients locaux ou nationaux qui ne contiennent pas d'additif lorsque cela est possible.
- Pour certains, la volonté de réduire les additifs est relativement nouvelle. En revanche, d'autres travaillent depuis plusieurs années dans ce sens et ont du mal à trouver des solutions qui répondent à leurs problématiques.



LES PRINCIPALES DIFFICULTÉS RENCONTRÉES

- Modification du goût, de la couleur, de l'odeur et/ou de la texture des produits via l'emploi d'alternatives naturelles.
- Nécessité de communiquer et faire adhérer le consommateur et les distributeurs aux nouveaux produits proposés.
- Trouver des alternatives naturelles qui assurent une efficacité équivalente aux additifs de synthèse concernant la qualité sanitaire du produit.
- Sélectionner des solutions suffisamment efficaces pour conserver les produits dans le temps sans engendrer de problématiques d'acheminement jusqu'aux distributeurs puis en rayons.



ACCOMPAGNEMENT DES ENTREPRISES vers zéro additif alimentaire de synthèse



FOCUS SUR L'ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL DES ENTREPRISES

La connaissance des additifs, leur utilisation et l'état d'avancement de la démarche Clean Label est différente pour chaque entreprise. Ainsi, un accompagnement personnalisé a été proposé pour étudier les problématiques propres à chacune.

Les points clés de l'accompagnement NutriFizz :

- › 1 an de suivi individuel
- › 1 à 5 jours de travail de l'agence NutriFizz par entreprise accompagnée selon ses besoins et problématiques
- › 1 interlocuteur référent par entreprise/entité mobilisé de 1,5 jours à 3 jours
- › Echanges planifiés à l'avance par téléphone ou mails en fonction des disponibilités de l'entreprise et des consultants NutriFizz
- › Etapes-clés : **Identification des principaux additifs employés**



La charcuterie

Liants à base de phosphates E 450, E 451, E 452
Conservateurs et agents de rétention de la couleur : Nitrites et nitrates E 249, E 250, E 251, E 252
Antioxydants E 300, E301
Arôme avec sulfite de sodium E 221

La pâtisserie

Humectant permettant le moelleux des produits de pâtisserie Glycérol E 422
Conservateur Benzoate de potassium E 212
Agent de texture épaississant Xanthane E 415
Poudre à lever à base de Pyrophosphate de sodium E 450i

Les produits sucrés

Agent émulsifiant et stabilisant Mono et diglycérides d'acides gras E 471
Agent de texture Hydroxyméthyl cellulose E 464
Colorants Rouge carmin E 120 / Rouge cochenille - E 124 / Bleu brillant FCF E 133

- › **Recherches de solutions alternatives** naturelles par NutriFizz
- › Proposition de **pistes à tester par les entreprises** pour répondre aux objectifs et contraintes identifiés
- › **Contacts de fournisseurs et gestion de l'envoi d'échantillons**
- › **Essais par l'entreprise accompagnée et échanges avec NutriFizz**
- › **Sélection des pistes les plus prometteuses et bilan**

AMÉLIORATION DES PRATIQUES



Meilleure compréhension des fonctionnalités des additifs employés



Connaissance des avis des Instances Européenne (EFSA) et Française (ANSES) concernant la sécurité d'emploi des additifs



Evaluation de la perception des additifs par des associations de consommateurs et distributeurs



Identification de solutions naturelles et Clean Label

LES OUTILS MIS À DISPOSITION DES ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES

- + **Support de Formation B.A.B.A des additifs + Ateliers par secteur d'activité**
- + **Base de données / Référentiel sur les additifs** (fonctions, origine, catégories de produits, avis des autorités compétentes concernant la sécurité d'emploi, substitutions potentielles...)
- + **Mémo « L'essentiel à retenir »**

Étude réalisée par

nutrifizz

Conseil en nutrivalorisation

Implantée à Clermont-Ferrand, NutriFizz a été créée en 2010 par Emilie Chanséaume et Céline Gryson à la suite d'un doctorat de sciences en Nutrition. NutriFizz est une agence de conseil et d'accompagnement opérationnel des professionnels du secteur agroalimentaire, de la collecte de données stratégiques en Nutrition Santé au développement de nouveaux produits ou à la réalisation de supports de communication scientifiquement et réglementairement validés.

CONTACT

30, rue Drelon
63000 Clermont-Ferrand
04 73 91 03 09 / 06 68 65 42 03
contact@nutrifizz.fr
www.nutrifizz.fr

DEV'UP Centre-Val de Loire

Agence de développement économique
6 rue du Carbone - 45072 Orléans Cedex 2

CONTACT : 02 18 69 30 42
contact@devup-centrevalde Loire.fr
www.devup-centrevalde Loire.fr

© du Centre
Amandine Plaire
Valérie Dubois
contact@cducentre.com
www.cducentre.fr

