



FRAIS & SURGELÉS

DOSSIER TRAITEUR

Les graisses raffinées, les isolats protéiques, l'amidon de céréales, les carraghénanes... Ces ingrédients, considérés comme des marqueurs d'ultra-transformation, interviennent dans la durée de vie des produits ou la conservation de leurs qualités organoleptiques dans le temps.

Véritable problématique de santé publique, la question de l'ultra-transformation agite les industriels du rayon traiteur frais. Les équipes R&D sont sur le front pour nettoyer les gammes de ces ingrédients controversés.



Haro sur les ingrédients ultra-transformés

AUT pour aliments ultra-transformés. Derrière cet acronyme encore méconnu du grand public se cachent des ingrédients et des procédés de fabrication (lire l'encadré) dont les effets délétères sur la santé sont aujourd'hui largement documentés. « Une quarantaine d'études scientifiques font le lien entre les AUT et de nombreuses pathologies comme le diabète, l'obésité, les maladies cardiovasculaires et certains cancers », avance Aris Christodoulou, fondateur de l'application *Siga* qui mesure le degré de transformation des produits.

Rénovation des gammes

Il n'y a d'ailleurs pas que la communauté scientifique qui s'en émeut. Le gouvernement français, dans sa dernière édition du Plan national nutrition santé (PNNS), recommande de réduire de 20 % la consommation d'AUT d'ici fin 2021. Le rayon traiteur frais fait partie des catégories touchées par la problématique, y compris sous le label AB. Les acteurs du réseau spécialisé n'ont pas attendu la médiatisation des AUT pour se relever les manches.

« Notre ambition est de travailler uniquement des ingrédients qui se trouvent dans les placards de la cuisine », explique Virgine Yver, responsable marketing de BPC Kambio. Le propriétaire de Carte Nature affirme y être parvenu sur les pizzas, les tartes mais aussi les bouchées. « Nous travaillons actuellement l'assaisonnement de certaines de nos salades, où nous utilisons la gomme de guar pour lier la vinaigrette », convient-elle. Des résultats sont attendus dans les prochains mois.

Verbatim



Les produits bio, du fait de leur cahier des charges plus restrictif, sont de manière générale moins ultra-transformés que leurs équivalents conventionnels. Les marqueurs

d'ultra-transformation restent néanmoins nombreux. Ce sont des fractions d'aliments obtenus par des processus qui relèvent d'un traitement chimique ou mécanique et qui sont utilisés comme ingrédients, comme par exemple l'amidon de maïs, la protéine de blé, le sirop de glucose ou les extraits de levures. Certains additifs évalués à risque, également autorisés dans le cahier des charges bio, en font partie comme le nitrite de sodium, les sulfites ou encore les carraghénanes. »

Aris Christodoulou, fondateur de l'application *Siga*

Le traiteur végétal au défi

Les contraintes demeurent fortes sur l'offre végétale, les substituts de viande en particulier, où les isolats protéiques et certains additifs permettent aux opérateurs de se rapprocher des textures et des goûts des produits carnés. Conscients des enjeux, les opérateurs ont entamé un travail de rénovation de leurs recettes. Sur les hachés ou les nuggets, Tartex a par exemple supprimé les sucres ajoutés, les carraghénanes et les arômes ajoutés, tout en baissant les taux de sel.



Des efforts restent à faire. Certains produits de ce rayon montrent la voie à suivre selon l'application Siga. C'est le cas des boulettes signées Pleurette lancées à l'automne dernier, des falafels de lentilles de l'Atelier V ou encore des galettes CéréAlpes. *« Nous privilégions dans nos gammes de galettes végétales l'utilisation de céréales complètes car elles sont plus rassiantes et riches en nutriments que les céréales raffinées ou transformées »*, explique Pascal Maignan, directeur commercial de Nutrition & Santé.

Les distributeurs au cœur de la transition

La problématique fait également son chemin coté distributeurs. Après Franprix, Biocoop a annoncé en octobre dernier son partenariat

76%

C'est la part de boulettes et galettes végétales bio considérées comme ultra-transformées sur un total de 176 produits analysés par l'application Siga. Cette part monte à 98 % en conventionnel.

avec Siga. *« Nous avons lancé un gros plan de reformulation de tous nos produits à marque propre qui contenaient soit deux marqueurs*

d'ultra-transformation, soit un additif à risque. Nous travaillons désormais sur des méthodes de conservation physique ou naturelle.

Par exemple, nous remplaçons l'acide citrique par du jus de citron, l'acide ascorbique par de l'acérola », explique Emmanuelle Joye, chargée de R&D ingrédients et spécifications chez Biocoop. Sur la partie traiteur,

les recettes vont bouger dès 2021. Les pâtes à pizza seront sans alcool de blé ni poudre à lever avec phosphates, les salades sans émulsifiant. Pour les galettes végétales, des appels d'offres sont en cours. Il y a fort à parier qu'elles seront sans isolats protéiques. Léa Lesurf