



Point de vue de l'industrie alimentaire sur l'élimination des gras trans dans les produits alimentaires

Présenté par

John Groenewegen

du

JRG Consulting Group

(519) 836-1860

Le 31 mars 2005



Avertissement

L'information contenue dans ce rapport provient d'opinions exprimées par l'auteur et ne représente pas nécessairement les opinions d'Agriculture et Agroalimentaire Canada ou du gouvernement du Canada. Le gouvernement du Canada et ses employés, fonctionnaires ou agents déclinent toute responsabilité au sujet de l'exactitude, de l'intégralité, de l'actualité ou de la fiabilité des renseignements que contient ce rapport. Les parties qui utilisent ces renseignements le font à leurs propres risques.



But du projet

- **Compiler les renseignements obtenus lors des consultations avec l'industrie pour mieux comprendre :**
 - **la perception qu'a l'industrie alimentaire de la question des gras trans,**
 - **les répercussions possibles sur l'industrie alimentaire (résultant de l'élimination ou de la réduction des gras trans),**
 - **les efforts déployés ou prévus par l'industrie pour réduire les gras trans dans les aliments transformés, et**
 - **le degré de conformité de l'industrie alimentaire à l'égard de la réglementation en matière d'étiquetage des produits contenant des gras trans.**

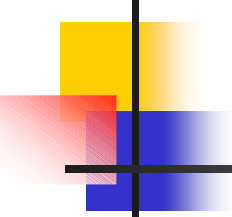
Acides gras trans (AGT) dans les aliments avant 2005



Des 805 000 tonnes d'huile désodorisée vendues

- **39 % ont été utilisées pour fabriquer des shortenings, une source d'AGT,**
- **15 % ont été utilisées pour produire des margarines, une source d'AGT, et**
- **45 % ont été utilisées pour des huiles à salade, qui ne sont pas source d'AGT.**

AGT dans les aliments avant 2005

- 
- **La consommation estimée de 9,5 grammes d'AGT par jour peut être détaillée comme suit :**
 - **1,8 gramme provenant de produits dérivés de la margarine,**
 - **4,0 grammes provenant d'aliments transformés,**
 - **2,7 grammes provenant de repas au restaurant, et**
 - **1,0 gramme provenant d'AGT naturellement présents dans les produits de ruminants.**
 - **Les AGT produits industriellement (8,5 grammes) proviennent :**
 - **8 % de l'ensemble des matières grasses (huiles et gras) consommées au cours d'une journée, et**
 - **17 % des gras monoinsaturés consommés dans une journée.**

Composition en acides gras de certaines matières grasses

Huile/gras	Trans %	Saturées %	Monoinsaturées %	Polyinsaturées %
Huile de noix de coco	0	91	7	2
Huile de palmiste	0	82	15	2
Matières grasses du lait	3	65	31	2
Suif de bœuf	3	46	49	2
Huile de palme	0	51	39	10
Huile de graine de coton	0	28	18	54
Huile d'arachide	0	19	49	32
Huile de soja	0	15	23	61
Huile de maïs	0	14	26	60
Huile d'olive	0	12	81	7
Huile de tournesol	0	11	26	62
H. de tournesol (élev. ac.oléique)	0	9	59	32
Huile de canola	0	7	65	28
H. de soja (légèr. hydrogénée)	24	15	36	23
Shortening typique (h. de soja)	37	20	25	12
H. de soja entier. hydrogénée	0	100	0	0

Un certain nombre de substituts d'AGT ont des teneurs élevées en gras saturés



Répondants au sondage

Secteur

Aliments de détail

Services alimentaires, dont la distribution

Fabric. d'huiles comest. et de margarine

Fabric. et fourniss. d'ingrédients

Fabricants de grignotines

Boulangerie et sect. connexes

Produits de viande panés

Fabric. d'autres aliments, dont les plats cuisinés

Fourniss. des producteurs et d'associations

Une fois la personne appropriée contactée, les entreprises ont accepté de nous parler de la question de réduction / élimination des AGT



Constatations - Perception

- **Étiquetage obligatoire**
 - **98 %** connaissent l'obligation en matière d'étiquetage
 - Il s'agit d'une question bien vaste pour de petites entreprises « **Je ne suis pas vraiment certain de ce que cela signifie pour un petit exploitant comme moi** »
- **Motion parlementaire visant la réduction / élimination des AGT**
 - **96 %** sont au courant de la motion

Conformité à l'égard de l'étiquetage



- **76 % s'attendent à être conformes d'ici la fin de 2005**
- **Éléments nuisant à la conformité**
 - **Questions liées à l'étiquetage**
 - **Coût des analyses nutritionnelles**
 - **Coût du nouveau matériel destiné à l'étiquetage**
 - **Disponibilité de solutions de rechange sans AGT**
 - **Information disponible**
 - **Délai alloué pour assurer la conformité**

Qui travaille à la réduction des AGT?



- **Plus de 70 % des entreprises alimentaires ont une équipe technique travaillant sur la question des AGT**
 - Pour le reste, il s'agit d'une personne ou du propriétaire exploitant
- **60 % de ces entreprises ont indiqué qu'elles reçoivent de l'aide de leur fournisseur d'huile et de gras**
- **Autres :**
 - Certains utilisent des ressources externes
 - Coûts supplémentaires pour engager du nouveau personnel
 - Certains fournisseurs pourraient être plus coopératifs en ce qui trait aux solutions



Objectif : Réduire ou éliminer

- 47 % veulent réduire de manière à pouvoir utiliser l'allégation « sans gras trans » (<0,2 gramme),
- 29 % veulent être conformes à la réglementation en matière d'étiquetage,
- 23 % veulent éliminer les AGT, ou les éliminer là où c'est possible,
- 3 % prévoient réduire les AGT à un niveau supérieur à l'allégation « sans gras trans », à 1 %, par exemple.

Importance de la réduction des AGT

- 
- **38 % considèrent qu'il s'agit d'une priorité absolue,**
 - **23 % considèrent que c'est très important, et**
 - **38 % considèrent que c'est important.**

Commentaires relevés :

- **Il ne s'agit pas d'une priorité essentielle, mais d'une simple priorité résultant d'un délai imposé.**
- **Question très importante, qui aura un impact important sur nos affaires au cours des deux prochaines années. Elle changera l'industrie de la boulangerie.**
- **Nous avons la situation bien en main, alors ce n'est plus une question d'aussi grande importance qu'auparavant.**
- **Au début, c'était une priorité absolue pour le succès de la mise en marché et l'interaction positive avec les clients.**
- **Une question d'importance très relative, seulement 5 % des produits sont touchés.**

Taux d'AGT qu'il est possible d'atteindre

- **52 % peuvent (sont) atteindre zéro ou moins de 0,2 gramme d'AGT,**
- **19 % sont incertains ou ne savent pas,**
- **10 % se disent préoccupés par les AGT présents naturellement,**
- **7 % indiquent vouloir les réduire le plus possible pour satisfaire les exigences des clients ou les exigences en matière d'étiquetage, et**
- **7 % indiquent les avoir réduits à moins de 1 %.**

La réduction des AGT pose un problème pour un bon nombre de produits de boulangerie.



Comment réduire les AGT?

- **67 % utiliseraient des huiles et des graisses différentes,**
- **20 % utiliseraient différents procédés/formulations,**
- **8 % utiliseraient une combinaison de procédés, de matières premières et de mélanges de graisses différents, et**
- **5 % utiliseraient matières premières différentes.**

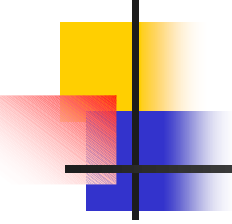
Remplacement des AGT

types de gras utilisés

Fréquence des réponses relativement aux « types de gras utilisés pour remplacer les AGT »

- Huile de canola – 15,
- Huile de palme et huile de palme modifiée – 14,
- Huiles de canola et de soja non hydrogénées – 4,
- Polyinsaturée et monoinsaturée – 3
- Huile de tournesol – 3
- Huile de noix de coco – 3
- Huile de soja – 2
- Huile à teneur élevée en acide oléique – 2
- Huiles à acide laurique – 2
- Huiles entièrement hydrogénées – 1
- Huile d'olive – 1
- Huile de maïs – 1
- Huile de graine de coton – 1

Impact des AGT sur le volume d'affaires

- 
- **Volume d'affaires touché par les AGT**
 - **En moyenne 52 % du volume d'affaires**
 - **La médiane est de 50 % du volume d'affaires**
 - **Pour 29 % des entreprises, les AGT touchent plus de 90 % du volume d'affaires**



Problèmes rencontrés

Problèmes ayant trait aux éléments suivants

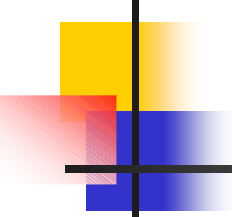
- **Caractéristiques des produits alimentaires**
- **Functionnalité des huiles et des gras**
- **Propriétés des substituts d'AGT**
- **Disponibilités des substituts d'AGT**
- **Nouveaux procédés associés aux substituts d'AGT**
- **Questions liées à l'étiquetage**
- **Mise en marché et positionnement du produit**
- **Coûts occasionnés**



Autres impacts

- **62 % mentionnent un changement dans la formulation du produit**
- **31 % ne s'attendent pas à modifier le procédé**
- **31 % ont dû investir dans de nouveaux matériels; leurs commentaires portent sur :**
 - **Matériel de manutention**
 - **Matériel de transformation**
 - **Coûts liés aux procédés et coûts de main-d'œuvre accrus**
 - **Matériel d'étiquetage et d'imprimerie**
- **75 % indiquent que les coûts seront plus élevés, notamment dans les domaines suivants**
 - **Huiles et gras**
 - **Coûts liés à la chaîne d'approvisionnement**
 - **Perte d'efficacité de la production**

Disponibilité des solutions de recharge aux AGT

- 
- **63 % pourraient trouver des solutions de recharge,**
 - **22 % indiquent qu'ils ne pourraient pas**
 - **Les commentaires sur la disponibilité comprennent les éléments suivants :**
 - **Disponibilité des solutions de recharge**
 - **Functionalité des solutions de recharge**
 - **Capacité d'adaptation des fournisseurs**
 - **Temps consacré à résoudre la question des AGT**

Produits dans lesquels il est plus facile de remplacer les AGT

- Grignotines salées
- Produits à base de pommes de terre
- Pains
- Biscuits et muffins
- Céréales prêtes à manger
- Produits pour lesquels la texture ne constitue pas un enjeu
- Produits à base de grains
- Margarines
- Puddings

Facilité de remplacement sur le plan de la fonctionnalité et des caractéristiques du produit, sans tenir compte des effets bénéfiques pour la santé

Produits dans lesquels il est plus difficile de remplacer les AGT

- Pâtisseries
- Feuilletés
 - Produits de boulangerie comprenant de multiples couches de shortening et de pâte
- Tartes
- Beignes
- Glaçages
- Grignotines à base de maïs
- Gâteaux secs
- Produits contenant naturellement des AGT

Difficulté de remplacement liée à la fonctionnalité des shortenings (produits hydrogénés) requise pour produire la structure et les propriétés organoleptiques voulues (tenue en bouche)



Impacts liés aux produits

Fréquence des réponses ayant trait aux « impacts liés aux produits »

- Saveur, texture, questions liées à la conservation et à la stabilité du produit - 20
- Questions liées à la conservation - 11
- Texture - 8
- Stabilité du produit - 7
- Saveur - 6
- Propriétés organoleptiques - 4
- Rancidité –1

Commentaires

- « **réduction prévue de 50 % de la durée de conservation des pâtisseries** »

Questions relatives à l'étiquetage



- **58 % des entreprises alimentaires connaissent des problèmes liés à l'étiquetage**
- **Les commentaires concernent les éléments suivants :**
 - **Normes en matière d'étiquetage**
 - **Coûts d'étiquetage**
 - **Complexité de la tâche**
 - **Harmonisation avec les É.-U.**
 - **Étiquetage et communication avec les consommateurs**
 - **Stratégie d'étiquetage**

La réduction des AGT, un avantage concurrentiel?



- Selon 24 % des répondants, la réduction des AGT apporte un avantage concurrentiel,
- Selon 49 % des répondants, la réduction des AGT n'apporte pas d'avantage concurrentiel
 - *La réduction des AGT est considérée comme une nécessité pour que les entreprises demeurent concurrentielles*
- Les entreprises alimentaires n'introduisent pas de nouveaux produits à partir de la réduction des AGT;
- Cependant, tout nouveau produit lancé sera un produit à teneur réduite en AGT.

Autres impacts sur les affaires



- **En réponse à une question sur d'autres impacts possibles sur les affaires, les commentaires portaient entre autres sur les éléments suivants :**
 - **Base d'information sur les AGT dans les produits**
 - **Étiquettes et sensibilisation des consommateurs**
 - **Harmonisation avec les É.-U. et mesures coercitives aux frontières**
 - **Impact dû à la qualité du produit**
 - **Capacité des petits fabricants de se conformer**
 - **État de préparation des entreprises**
 - **Temps requis pour se conformer aux normes d'étiquetage**
 - **Positionnement de l'industrie alimentaire**



Points à considérer - I

1. Solutions de rechange aux AGT et caractéristiques des produits alimentaires

- **Augmentation de l'utilisation des gras saturés (huile de palme, huiles entièrement hydrogénées, etc.)**
- **Difficulté de remplacer les AGT dans certains produits**
- **Possibilité de diminution de la durée de conservation**
- **Petites quantités d'AGT dans les huiles désodorisées**
- **Certains procédés de fabrication d'aliments génèrent des AGT**

2. Questions de transition liées à la déclaration obligatoire sur l'étiquette

- **Certaines solutions de rechange aux AGT ne sont pas faciles à utiliser**
- **L'étiquetage et l'emballage doivent être prêts pour décembre**
- **De nouvelles solutions sont en cours de mise au point, et il faut prévoir du temps pour les essais et la préparation des étiquettes**
- **Réticence à agir trop rapidement : des solutions moins chères pourraient être mises au point**

Points à considérer - II

3. Questions d'étiquetage

- Les AGT présents naturellement doivent-ils être mentionnés sur l'étiquette, ou y a-t-il des normes distinctes pour les AGT produits industriellement?
- Possibilité d'usage abusif de la déclaration « sans gras trans » avec le seuil fixé à 0,2 gramme
- Détermination du matériel d'étiquetage requis aux fins d'utilisation en magasin
- Coût du matériel d'imprimerie
- Coût des analyses nutritionnelles par numéro de référence

4. Harmonisation avec les É.-U.

- 0,5 gramme par rapport à 0,2 gramme

5. Questions liées à l'application de la réglementation et à la conformité

- Application des exigences en matière d'étiquetage obligatoire pour les produits importés
- Degré de précision des analyses $\sim \pm 0,3$ gramme
- L'adoption tardive offre-t-elle un avantage économique?

Points à considérer - III



6. Questions liées à la chaîne d'approvisionnement

- **Coûts accrus dans la chaîne d'approvisionnement associés à la manutention de produits liquides**
- **Coûts accrus liés à la durée de conservation réduite**
- **Coûts plus élevés en raison de la fréquence accrue de commandes de lots plus petits**

7. Questions de coûts

- **Coûts plus élevés dans la chaîne d'approvisionnement**
- **Coûts plus élevés des gras et des huiles**
- **Matériel d'étiquetage et d'emballage / imprimerie**
- **Analyses nutritionnelles ~ 500 à 800 \$/numéro de référence**
- **Plus de personnel ou de contractuels**

Points à considérer - IV

8. Impact sur les petits fabricants

- Absence de ressources internes ou de capacité technique
- Les fournisseurs de gras et d'huiles passent plus de temps à s'occuper de leurs plus gros clients
- Coûts des investissements pouvant être importants pour de petits exploitants (boulangeries)
- Ils doivent être absolument certains des changements, car ils ne peuvent se permettre de se tromper

9. Impact sur l'industrie nationale des oléagineux

- Diminution de la demande d'oléagineux cultivés au pays
- Augmentation de l'utilisation d'huiles importées, p. ex. huile de palme
- Occasion pour les nouvelles variétés d'huiles spéciales (p. ex. huile de tournesol à teneur élevée en acide oléique, huile de canola à teneur élevée en acide oléique et faible en acide linoléique)
- Programmes de PI concernant les variétés de graines spécialisées



En conclusion

- **Les problèmes liés à l'étiquetage en matière d'AGT et à l'élimination/réduction des AGT peuvent être surmontés.**
- **Nous sommes heureux d'avoir pu réaliser ce projet pour Agriculture et Agroalimentaire Canada.**
- **Nous tenons à remercier Agriculture et Agroalimentaire Canada d'avoir fait appel à nos services, JRG Consulting Group**