

**Au menu**

- **Jaune, rouge et vert : les colorants alimentaires sur la sellette!**
- **Les compotes : une popularité grandissante en France**
- **Compétitivité du secteur agroalimentaire européen : une stratégie s'impose**

**Jaune, rouge et vert : les colorants alimentaires sur la sellette!**

Au moment où l'Union européenne révisé sa législation sur les additifs alimentaires, on vient de rendre publics les résultats d'une étude de l'Université de Southampton, commandée par l'Agence britannique de normalisation alimentaire, qui suggèrent l'existence de liens entre les additifs alimentaires et le comportement des enfants. Ainsi, la combinaison du benzoate de sodium (utilisé comme agent de conservation alimentaire) avec différents colorants artificiels pourrait augmenter l'hyperactivité et la fréquence des déficits d'attention chez les enfants. Ces résultats apportent un nouvel éclairage au dossier des additifs alimentaires (voir BioClips du 8 mai 2007), d'autant plus que les mélanges de colorants artificiels utilisés dans l'étude en question sont tous des additifs alimentaires qui sont approuvés par les autorités européennes. On les retrouve entre autres dans différents produits de confiserie et de boulangerie fine ainsi que dans les boissons sans alcool. À la suite de la diffusion de ces résultats, Euro Coop, l'association européenne des coopératives de consommateurs, a exprimé ses vives inquiétudes...

Comme il s'agit de l'étude la plus vaste jamais réalisée jusqu'à présent sur le sujet, la Commission européenne a mandaté les scientifiques de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESa) pour qu'ils examinent les détails des résultats de l'étude britannique au cours de l'automne. Puisque l'évaluation initiale ne leur a pas permis de statuer sur la validité scientifique des résultats de l'étude, l'AESA a décidé de conduire des travaux plus approfondis, en s'intéressant plus particulièrement aux six colorants employés dans l'étude britannique. Les scientifiques pourront ainsi tirer des conclusions définitives quant aux effets et aux rôles des colorants alimentaires. Ces travaux devraient s'achever à la fin de 2008. En fonction des recommandations scientifiques de l'AESA, la Commission européenne et les États membres détermineront s'il convient de prendre des mesures afin de protéger la santé des consommateurs. Voilà un dossier à suivre!

Source : Site Internet de l'Autorité européenne de sécurité des aliments :

[http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753816\\_1178646557741.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753816_1178646557741.htm).

**Les compotes : une popularité grandissante en France**

La compote semble avoir occupé une place privilégiée dans le panier d'épicerie des Français au cours de l'année 2006.

Ainsi, la fabrication des fruits transformés en France a augmenté de 6,6 % au cours de cette année. Cette augmentation est principalement attribuable à la progression de la fabrication des confitures et des compotes. En effet, la production des confitures, des gelées et des marmelades a progressé de 6,3 %, alors que les confitures allégées en sucre représentaient près du cinquième des fabrications françaises. Quant à la fabrication de compotes, elle a connu une augmentation de près de 9 %. Les compotes de pommes restent les plus populaires, seules (47 %) ou dans un mélange avec un autre fruit (40 %). La compote serait même devenue un produit phare en France en 2006, aux dépens de la production des fruits au sirop et des fruits mélangés en conserve, qui semblent de moins en moins populaires (-36 % et -29 % respectivement).

En ce qui concerne la consommation de compotes, les achats des ménages ont très nettement progressé, avec une augmentation de près de 10 % dans les hypermarchés et les supermarchés et de 26 % dans le circuit des maxidiscomptes. Sur le plan de la mise en marché, la part des produits réalisés sous des marques privées de distributeurs

est très importante, de l'ordre de 48 % pour les compotes au rayon d'épicerie et de 26 % pour les compotes au rayon des produits frais. Si la France est en 2006 une exportatrice nette de confitures, de marmelades, de gelées et de crèmes de marron, elle est toutefois une importatrice nette pour ce qui est des compotes et des fruits au sirop.

Source : Données de l'Association des entreprises de produits alimentaires élaborés (2006), publiées dans AGRA Alimentation, no 1990, octobre 2007.

### **Compétitivité du secteur agroalimentaire européen : une stratégie s'impose**

Une étude de la Commission européenne publiée en 2007 portant sur la compétitivité de l'industrie agroalimentaire envoie des signaux d'alarme. Elle met en lumière non seulement la diminution de la capacité du secteur à engendrer de l'innovation, mais également la création insuffisante de profits permettant un réinvestissement susceptible d'assurer le maintien ou de soutenir la conquête de parts de marchés nationales et internationales. Cette étude se livre à une analyse comparative de la compétitivité des industries agroalimentaires de différents pays (Union européenne, États-Unis, Canada, Brésil et Australie) à l'aide de cinq indicateurs, soit la croissance de la valeur ajoutée (par secteur et globalement), la productivité réelle du travail, les parts d'exportation sur le marché mondial et un indice de spécialisation des exportations nationales. Les auteurs concluent que la compétitivité de l'industrie agroalimentaire de l'Europe est faible comparativement à celle du Canada et à celle des États-Unis, et ce, même si actuellement l'augmentation de celle-ci est plus importante en Europe qu'ailleurs.

Bien que ce déficit soit au centre des préoccupations, il demeure que l'industrie agroalimentaire européenne peut compter sur un bon nombre de grandes industries agroalimentaires qui sont bien implantées sur le territoire. De plus, l'importance notable, en nombre et en qualité, des petites et moyennes entreprises agroalimentaires donne une couleur particulière aux moyens qui existent pour relancer la compétitivité du secteur, notamment en ce qui a trait à l'innovation. Les préférences des consommateurs changent très rapidement et deviennent de plus en plus sophistiquées et exigeantes, de sorte que les petites et grandes industries devront s'adapter rapidement.

Compte tenu des atouts que possède l'industrie agroalimentaire européenne, le maintien et l'augmentation de la compétitivité des entreprises représentent donc le principal défi pour les années à venir. À ce titre, l'Union européenne a effectué diverses études et consultations en 2007 dont les conclusions se traduiront par la mise au point d'une stratégie de promotion de l'innovation au cours de l'année 2008.

Source : *Competitiveness of the European Food Industry : An Economic and Legal Assessment 2007*, étude publiée dans Internet, à [http://ec.europa.eu/enterprise/food/competitiveness\\_study.pdf](http://ec.europa.eu/enterprise/food/competitiveness_study.pdf).

Rédaction : Laurence Morin-Rivet  
Direction des études économiques