

I INNOVATION

DOSSIER Les allégations nutritionnelles

Les charcuteries sont souvent décriées sur le plan nutritionnel, car elles sont perçues comme trop grasses, trop salées. Pour valoriser auprès des clients les efforts nutritionnels faits par l'entreprise, des mentions « réduit en sel » ou « réduit en gras », « source de fer » ou « riche en protéines » peuvent être indiquées sur l'étiquette des emballages ou du pique-prix. Ce sont les allégations nutritionnelles. Que signifient-elles en réalité ? Quels sont les messages pouvant être utilisés auprès des clients pour valoriser les charcuteries ?...

Il faut savoir que les allégations nutritionnelles sont très encadrées réglementairement. Elles sont très restreintes et correspondent à des critères très précis. Il faut donc savoir les utiliser à bon escient pour éviter d'induire le client en erreur ou se faire sanctionner par les services de contrôle.

Quelles allégations, quels produits ?

> Les protéines

L'allégation « Source de protéines » ne peut être faite que si 12 % au moins de la valeur énergétique de la denrée alimentaire sont apportés par des protéines. Celle « riche en protéines » signifie que 20 % au moins de la valeur énergétique de la denrée alimentaire sont produits par des protéines.

Le Pôle d'Innovation des Charcutiers Traiteurs a utilisé la base de données nutritionnelles officielles (OQALI) et a calculé pour chaque famille de produit le pourcentage de la valeur énergétique des protéines par rapport à la valeur totale.

Produits	Valeur énergétique moyenne Table OQALI (étiquetage)	Taux de Protéines moyen Table OQALI (étiquetage)	Valeur énergétique apportée par les protéines *	% apport énergétique des protéines Allégation nutritionnelle
Saucisses crues	288 kcal	14,4 g/100 g	57,6	20% Riche en protéines
Saucisson cuit	279 kcal	15 g/100 g	60,0	21% Riche en protéines
Jambon cuit	125 kcal	20,4 g/100 g	81,5	65% Riche en protéines
Saucisse pâte fine	279 kcal	12,7 g/100 g	51,6	18% Source de protéines
Pâté de campagne	304 kcal	14,7 g/100 g	58,8	19% Source de protéines
Pâté de foie et mousse de foie	326 kcal	12,2 g/100 g	46,5	15% Source de protéines
Rillettes de porc	402 kcal	15,4 g/100 g	61,5	14% Source de protéines

*1 g de protéine = 4 kcal

Les charcuteries sont reconnues pour leur apport en protéines (12 à 20%), les allégations « source de » et « riche en protéine » peuvent être utilisées. Ces mentions peuvent intéresser les personnes ayant besoin d'une alimentation riche en protéines (sportifs, personnes âgées, régime hyper protéiné...).



DOSSIER (suite)

> Le sel et le gras

L'allégation « **réduit en (NOM DU NUTRIMENT)** » affirme que la teneur en un ou plusieurs nutriments a été réduite, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la réduction de cette teneur est d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire, ou s'il s'agit de sodium ou d'équivalent en sel, pour lesquels une différence de 25 % est admissible.

Une allégation « allégé » ou « light », ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, doit remplir les mêmes conditions que celles applicables aux termes « réduit en » ; elle doit aussi être accompagnée d'une indication de la ou les caractéristiques entraînant l'allègement de la denrée alimentaire.

Un pâté de campagne salé en 2002 à 20 g au kg passant en 2013 à 15 g au kg pourra être valorisé avec la mention « réduit en sel » ou « -25% de sel ». Par contre, si le taux de sel est en 2013 à 17 g au kg, aucune valorisation n'est possible. Pour pouvoir mettre en avant cette allégation, il faut afficher la composition nutritionnelle de la recette ou d'un produit similaire sur les emballages.

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a « **une faible teneur en matières grasses** », ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 3 g de matières grasses par 100 g dans le cas des solides ou 1,5 g de matières grasses par 100 ml dans le cas des liquides (1,8 g de matières grasses par 100 ml pour le lait demi-écrémé). Seul le jambon découenné et dégraissé peut être valorisé car il contient 2,7% de lipides.

> Les minéraux et vitamines

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une **source de vitamines et/ou de minéraux**, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins la quantité significative.

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est **riche en vitamines et/ou en minéraux**, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins deux fois la teneur requise pour l'allégation « source de ».

L'allégation « source de fer » peut être utilisée sur le boudin noir, et peut être utilisée comme argument de vente, notamment pour les personnes présentant une carence en fer.

- Nos besoins quotidiens (AJR) = 14 mg
- 1 portion de boudin noir (120 g) = 21 mg de fer, soit 150 % des apports recommandés

> L'étiquetage nutritionnel pour le pré-emballé

Il s'agit actuellement d'une démarche volontaire des entreprises. En revanche, elle devient obligatoire en cas d'utilisation d'une allégation nutritionnelle sur le conditionnement du produit.

Pour réaliser l'étiquetage nutritionnel, soit le professionnel se réfère aux tables de composition existantes (table CIQUAL : <http://www.ansespro.fr/TableCIQUAL/>), soit les valeurs sont obtenues par calcul en fonction des ingrédients mis en œuvre. La réalisation d'une analyse n'est pas une obligation.

A NOTER ! L'étiquetage nutritionnel deviendra obligatoire pour les préemballés à partir du 13 décembre 2016 avec l'entrée en vigueur du Règlement européen relatif à l'information du consommateur et s'appellera « déclaration nutritionnelle ». Des cas d'exemption sont actuellement en discussion au niveau français et européen. Le Pôle participe à des groupes de travail afin d'adapter les réglementations aux contraintes des petites entreprises.

Comment valoriser l'engagement d'une profession dans l'amélioration de la qualité nutritionnelle des Charcuteries artisanales

> Par la charte d'engagement nutritionnel du Code des Usages

La charte initiée par la profession des charcutiers traiteurs incite à améliorer la qualité nutritionnelle des charcuteries par la réduction du sel et du gras. Des seuils limites maximum sont définis pour les produits artisanaux et industriels (voir tableau Lettre 41/ Charcuterie et Gastronomie de juin 2013).

> Par le label « QualiChef, Goûtez la différence »



La CNCT a créé un label « QualiChef, Goûtez la différence » fin 2011. Les artisans engagés dans la démarche respectent le taux de sel de 1,8% dans les charcuteries soumises au cahier des charges (hors produits secs et fumés).

> Par le PNNS (Plan National Nutrition Santé)

De par leur composition, les charcuteries sont une des principales sources en sel et en lipides dans l'alimentation. C'est pourquoi, il est important de rappeler les recommandations du PNNS sur la fréquence et les quantités de consommation : deux fois par semaine à hauteur de 40 g par personne (sauf jambon cuit).

Des outils de communication à votre disposition

- L'information par un affichage en vitrine des taux de sel dans les charcuteries pratiqués par l'entreprise peut être faite, sous réserve qu'en cas de contrôle, le professionnel puisse apporter la preuve de ce qui est annoncé (présence des fiches recettes détaillées).
- Un totem d'information sur les taux de sel dans les charcuteries créé en 2005, les flyers « **Charcuteries : garder la ligne en se faisant plaisir** », « **La charcuterie comme une pâtisserie** », « **Charcuteries : gourmandise et plaisir** » et « **Charcuteries : inspiration d'ailleurs** » et plaquettes sur la nutrition disponibles sur simple demande téléphonique ou par mail à pit@ceproc.com



- Les flyers « **Charcuteries : garder la ligne en se faisant plaisir** », « **La charcuterie comme une pâtisserie** », « **Charcuteries : gourmandise et plaisir** » et « **Charcuteries : inspiration d'ailleurs** » aident à mieux valoriser les charcuteries en boutique avec des arguments qui répondent aux attentes des consommateurs.

Boudin noir allégé en matières grasses aux épinards et jambon de Bayonne

Ingrédients

- Sang de porc : 27,5 % ou 700 g
- Oignons cuits : 33,3 % ou 850 g
- Epinards cuits : 13,7 % ou 350 g
- Jambon de Bayonne ou de pays émincé : 11,8 % ou 300 g
- Crème liquide : 7,8 % ou 200 g
- Persil plat : 1,6 % ou 40 g
- Cerfeuil : 1,6 % ou 30 g
- Ciboulette : 1,6 % ou 30 g
- Ail confit : 1,1 % ou 30 g
- Poivre et épices : QSP

Déroulement

Trancher le jambon en fines lamelles.
Cuire les épinards à l'anglaise. Hacher au couteau les épinards cuits.
Mélanger l'ensemble des ingrédients.
Assaisonner en poivre et épices selon besoin.
Pousser dans un menu de mouton ou en verrine.

Cuisson

Cuire au four 100°C ou en marmite 85°C jusqu'au 70-72°C à cœur.
Refroidir en bain d'eau glacée ou présenter en boutique chaud pendant 3 h, puis refroidir en cellule.

Astuce

- Ce produit peut être cuit en semi-conserve Weck (350 g ou 290 g) à 100°C pendant 2 h ou à 90°C pendant 2 h 30.
Durée de vie à valider : 6 mois

Le boudin noir RECETTE

Arnaud NICOLAS • MOF Charcuterie Traiteur

Déclaration nutritionnelle Boudin noir allégé en matières grasses	Unité de mesure (pour 100 g/100 mL)	Déclaration nutritionnelle Boudin noir de référence	Unité de mesure (pour 100 g/100 mL)
Energie	93 kcal	Energie	283 kcal
Graisses	4,0 g	Graisses dont	25,5 g
Glucides dont	2,6 g	Acides gras saturés	9,5 g
Sucres	2,4 g	Glucides	1,3 g
Protéines	9,0 g	Protéines	12,2 g
Sel	0,6 g	Sel	1,29 g
Fer	13,7 mg	Fer	17,4 mg

Quelques arguments de vente :

- > Allégations nutritionnelles possibles : « Source de fer » et « Allégé en gras » ou « -30 % de matières grasses »
- > Association de fer d'origine animale et d'origine végétale
- > 1 portion couvre plus les besoins en fer quotidien
- > Pas de graisses ajoutées

Code des usages de la charcuterie

- « **Boudin, boudin noir à, aux** » : « à/ aux » est à indiquer si des ingrédients alimentaires, autres que ceux cités dans la fiche du code des usages, sont utilisés. Dans la recette, il s'agit du jambon de Bayonne et de l'épinard à indiquer dans la dénomination de vente. En cas de vente en préemballé, les pourcentages de mise en œuvre sont à indiquer dans la liste des ingrédients.
- « **à tartiner** » : cette mention doit accompagner la dénomination de vente si le produit est commercialisé en bocal ou boîte, sans embossage, sauf pour le boudin du Sud-Ouest ou galabart pour lequel la fabrication se fait ainsi.



Les recommandations du Plan National Nutrition Santé

- **Fruits et légumes** : en consommer au moins cinq par jour
- **Pain, produits céréaliers, pommes de terre et légumes secs** : en consommer à chaque repas et selon l'appétit, en privilégiant la variété et en favorisant les aliments complets
- **Lait et produits laitiers** : en consommer trois à quatre par jour en jouant sur la variété
- **Viandes, poissons et produits de la pêche, œufs** : en consommer une à deux fois par jour. Consommer au moins deux fois par semaine de la charcuterie et du poisson
- **Matières grasses ajoutées** : limiter leur consommation tout en favorisant leurs variétés
- **Produits sucrés** : limiter leur consommation
- **Boissons** : consommer de l'eau à volonté au cours et en dehors des repas avec une moyenne de 1 litre à 1,5 litres par jour
- **Sel** : limiter la consommation et préférer le sel iodé
- **Activité physique** : faire au moins l'équivalent d'une demi-heure de marche rapide par jour

Tableau des fréquences et des grammages de consommation des produits d'un Charcutier Traiteur

Produit	Adulte (g) Homme/Femme	Enfant (g) (6 à 12 ans)	Enfant (g) (3 à 6 ans)
Crudités / Crudités simples	80 à 100	60	40
Crudités élaborées	100 à 150	80	60
Charcuteries	30 à 50	30	30
Pâtisseries salées	90 à 120	60 à 70	60 à 70
Viandes frites	100 à 120	70	50
Légumes frits	200 à 250	170	120
Plats composés	Viande/Poisson : 100 à 120 Légumes : 150 Féculeux : 250	Viande/Poisson : 70 Légumes : 100 Féculeux : 170	Viande/Poisson : 50 Légumes : 100 Féculeux : 120
Poissons	120 à 150	70	50
Viandes	100 à 120	70	50
Œufs	2 à 3 unités	2 unités	1 unité
Légumes	150	100	100
Féculeux	200 à 250	170	120
Fromages	30 à 40	30	20
Fruits	100 à 150	100	100
Pâtisseries	50 à 80	30 à 60	30 à 60

Agenda

> 23 avril : Colloque sur les déchets animé par le CERVIA

Le CERVIA a invité le Pôle d'Innovation à son dernier club entreprise consacré à la prévention et valorisation des déchets. Après un rappel de l'important contexte réglementaire, les différents témoignages ont permis de mettre en avant des bonnes pratiques pour la collecte et la valorisation des déchets tout en optimisant les coûts.

> 30 avril, 28 mai : Commission Hygiène, Sécurité et Environnement de la CGAD

Créée en début d'année 2013 et se réunissant environ tous les trimestres, cette commission

technique a pour but de proposer des arguments concrets, représentatifs de l'ensemble des secteurs d'activité afin que la CGAD défende une position commune aux entreprises artisanales auprès des différentes instances nationales et européennes.

Les sujets traités : information du consommateur (allergènes), accessibilité des boutiques, déchets plastiques ...

> Réduction du sel et du gras, un sujet d'actualité

Le Pôle d'Innovation participe à des groupes de travail sur

- « la valorisation des efforts sur la qualité nutritionnelle des produits », groupe piloté par la DGCCRF (Ministère de l'Economie)

- « l'engagement des professionnels vers la diminution du gras et du sel dans les produits alimentaires », piloté par la DGAI (Ministère de l'Agriculture)

L'objectif de ces travaux est de valoriser la profession au travers des actions réalisées sur le terrain.

Prochaines réunions :

- > 20 juin
pour chacun des
deux groupes

- > 25 juin
en présence de
Guillaume GAROT,
Ministre délégué à
l'Agroalimentaire



COORDONNÉES

L'équipe du Pôle est composée de :

Cécile CLUZELLE

01 75 77 66 80 ▪ ccluzelle@ceproc.com

Emmanuelle RESCHE

01 42 39 71 20 ▪ eresche@ceproc.com

Anne-Sophie DENOUAL

01 75 77 66 81 ▪ asdenoual@ceproc.com

Stéphanie CHEVALIER LOPEZ

01 42 39 71 19 ▪ pit@ceproc.com

El Djouher NACER CHÉRIF

01 42 39 71 18 ▪ ednacercherif@ceproc.com

Fax : 01 42 39 71 15



Dépôt légal Juillet 2013

La Lettre de l'Innovation est réalisée par le Pôle d'Innovation du CEPROC Evolution Pro avec le concours de la DGCCRF.

Directeur de publication : Joël MAUVIGNEY

Rédacteurs :

- Cécile CLUZELLE
- Emmanuelle RESCHE
- El Djouher NACER CHÉRIF
- Anne-Sophie DENOUAL
- Stéphanie CHEVALIER LOPEZ

Conception : L'Exprimeur Typocentre