



Région Martinique



PROJET - QUALINUT'PROD

ETUDE DES TENEURS EN SUCRES DES DENRÉES ALIMENTAIRES FABRIQUÉES EN MARTINIQUE

Réunion CRALIM du 25 juin 2013



Pôle Agroalimentaire Régional Martinique
www.parm.asso.fr



PRESENTATION DE L'ETUDE



] Pôle Agroalimentaire Régional Martinique [
www.parm.asso.fr



- **Etude conduite par Régions Guadeloupe et Martinique en collaboration avec le PARM (décembre 2011) :** « Taux de sucres et profil des sucres de boissons de type Sodas et de produits laitiers frais prélevés dans les outre-mers »
 - ⇒ Mise en évidence d'écarts de teneur en sucres entre références identiques (ou équivalentes) produites en Martinique et dans l'hexagone.
- **Décret n° 212-80 du 23 janvier 2012 relatif aux accords collectifs,** incite les opérateurs des départements d'outre-mer à s'engager sur « la réduction des teneurs des produits en glucides et lipides visant à les rapprocher de celles de produits similaires distribués en métropole. »
- **Le projet de loi visant à garantir la qualité de l'offre alimentaire en outre-mer adopté de façon définitive:** alignement de la teneur en sucres ajoutés des produits fabriqués dans les DOM sur celle des produits équivalents fabriqués en Métropole.



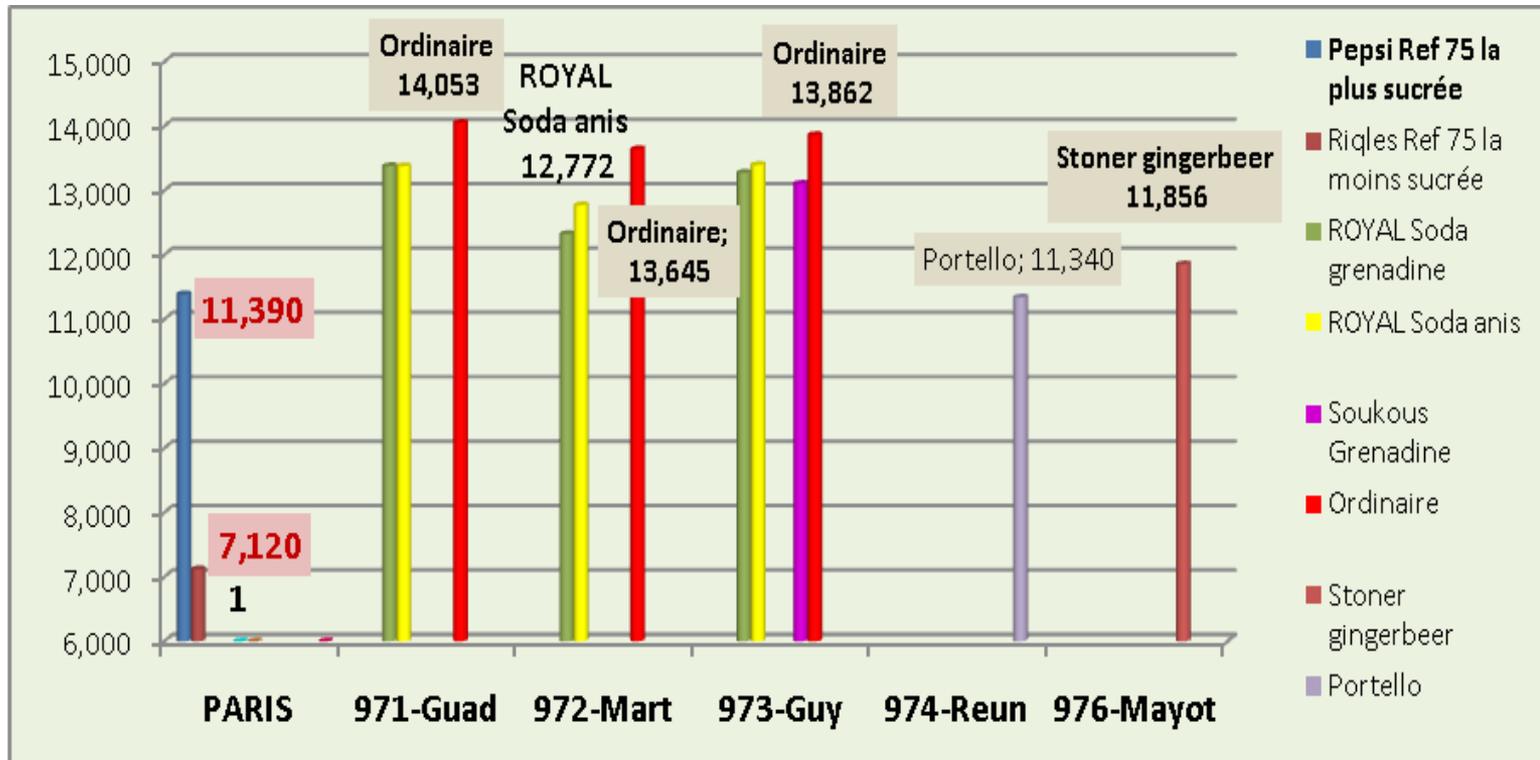
] Pôle Agroalimentaire Régional Martinique [
www.parm.asso.fr



Contexte de l'étude: exemple de résultats (étude 2011)

Présentation de l'étude

Teneurs en sucres (g/100ml) des sodas aromatisés locaux par rapport aux sodas prélevés dans l'hexagone



⇒ Connaitre le positionnement d'une gamme diversifiée de produits fabriqués en Martinique par rapport aux produits similaires fabriqués dans l'hexagone,

⇒ Engager des axes de progrès en termes de réduction de teneur en sucres au niveau des productions locales.

Objectif de l'étude

Étudier la composition en sucres (teneurs et profils des sucres) de gammes de denrées alimentaires produites en Martinique comparativement à leur référent similaire produit dans l'hexagone.

⇒ **Intitulé : QUALINUT' PROD**

⇒ **Budget de l'étude: : 53 190,00 €**

Financement: PARM - ETAT (appel à projet PRALIM) – REGION – AMPI

⇒ **Partenariat: PARM – AMPI – INOVAGRO**



] Pôle Agroalimentaire Régional Martinique [
www.parm.asso.fr



étendue de l'étude

Étude QUALINUT'PROD conduite sur **4 familles de produits** largement consommées en Martinique :

- Les **produits laitiers frais** (spécialités laitières, desserts lactés,...)
- Les **boissons rafraichissantes sans alcools sucrées** (Nectars et boissons aux fruits, thés, boissons aux extraits végétaux, ..).
- Les **glaces, crèmes glacées**
- Les **biscuits et pâtisseries** (madeleines, quatre-quarts, pâtisseries fourrées,..)



] Pôle Agroalimentaire Régional Martinique [
www.parm.asso.fr



ressources de l'étude

- **Laboratoire d'analyse physicochimique** : réalisation du dosage des protéines, des glucides et du calcul de la valeur énergétique
- **Laboratoire sous traitant (laboratoire Eurofins)** : profils des sucres et détermination de la teneur en sucres totaux.
- **Données acquises par OQALI** au niveau national sur la qualité de l'alimentation pour les familles de produits étudiées
 - ↳ Etablissement d'une convention de partenariat entre PARM et OQALI (Observatoire de la Qualité des Aliments)



] Pôle Agroalimentaire Régional Martinique [
www.parm.asso.fr



METHODOLOGIE DE L'ETUDE



] Pôle Agroalimentaire Régional Martinique [
www.parm.asso.fr



éthodologie mise en œuvre

Choix des produits à étudier dans

- Définir dans chaque famille les produits à étudier : marque commerciale, conditionnement..

Critère de choix: produits représentatifs en terme de consommation.

⇒ **Choix en concertation avec les industriels**

- Définir les produits fabriqués dans l'hexagone à apparier avec les produits fabriqués localement: produit identique ou produit équivalent.

⇒ **Choix en concertation avec les industriels et l'OQALI**

Prélèvement des produits en GMS

- Par le PARM pour les produits fabriqués localement
- Par laboratoire prestataire pour les produits fabriqués dans l'hexagone

⇒ **Relevé des données d'étiquetage – Codification des produits**



] Pôle Agroalimentaire Régional Martinique [

www.parm.asso.fr

parm



Analyse des produits

- Etablissement du profil des sucres (saccharose, lactose pour les produits contenant du sirop de glucose)
- Détermination de la teneur en sucres totaux
- Analyse de la composition nutritionnelle : Dosage des lipides, des protéines, des glucides totaux et calcul de la valeur énergétique,
- Tests sensoriels hédoniques, visant à préciser le seuil d'acceptabilité potentiel d'une réduction en sucres (sur des produits ciblés de chaque famille et en fonction des résultats obtenus).

⇒ **Application de méthodes accréditées COFRAC ou normées: fiabilité des résultats** ↗

Exécution des analyses par les laboratoires du PARM et par un laboratoire sous traitant.



] Pôle Agroalimentaire Régional Martinique [
www.parm.asso.fr



Résultats attendus

- Etablissement des écarts de teneurs en sucres entre produits fabriqués localement et produits similaires ou équivalents produits dans l'hexagone.
- Etablissement des écarts avec les données de OQALI sur le plan national
- Etablissement du seuil d'acceptabilité sensorielle de réduction en sucres de produits ciblés.



ETAT D'AVANCEMENT DU PROJET



] Pôle Agroalimentaire Régional Martinique [
www.parm.asso.fr



Choix des produits à étudier:

- BRSA et Produits laitiers frais
- Pâtisseries industrielles
- Glaces, crèmes glacées

Listes des produits arrêtées :

- mi mars 2013
- Mars 2013
- Mai 2013

Prélèvement des produits en GMS

- BRSA : 26 produits
14 produits Martinique VS 12 produits hexagone
- Produits laitiers frais: 18 produits
10 produits Martinique VS 8 produits hexagone
- Pâtisseries industrielles/Glaces et crèmes glacées

- Réalisé en Avril 2013
- Réalisé en Avril 2013
- En cours



Etat d'avancement du projet

Analyse des produits

- BRSA et Produits laitiers frais
- Pâtisseries industrielles/Glaces et crèmes glacées

Avril/Mai 2013

Prévu Juillet 2013

Exploitation des résultats

- BRSA et produits laitiers frais
- Pâtisseries industrielles/Glaces et crèmes glacées

Exploitation en cours

Prévu Aout 2013

Restitution des résultats

Prévu Septembre 2013



] Pôle Agroalimentaire Régional Martinique [
www.parm.asso.fr





Région Martinique



Bien manger
c'est l'affaire de tous!
Programme National pour l'Alimentation

PROJET - QUALINUT'PROD

ETUDE DES TENEURS EN SUCRES DES DENRÉES ALIMENTAIRES FABRIQUÉES EN MARTINIQUE

Réunion CRALIM du 25 juin 2013



] Pôle Agroalimentaire Régional Martinique [
www.parm.asso.fr



Oqali

