

TREND FOCUS

#6

SUGAR BASHING



POLE AGROALIMENTAIRE
ACCOMPAGNEMENT - TRANSFERT - INNOVATION

JUILLET 2020

POLE AGROALIMENTAIRE – ADECAL TECHNOPOLE

SOM

MAIRE

- > Le sucre : c'est quoi ?3
- > Le sucre et la santé4
- > Contexte local : la taxe sucre5
- > Quelles alternatives au sucre ?.....6
- > Quelques leviers d'innovation7
- > Ressources11

“

Le « sugar bashing », comprenez le « dénigrement » du sucre, s'intensifie depuis quelques années, en Nouvelle-Calédonie comme ailleurs. Tenu pour responsable de créer une forte dépendance, le sucre et sa surconsommation sont également impliqués dans un grand nombre de pathologies, courantes en Nouvelle-Calédonie (obésité, diabète, maladies cardiovasculaires, hypertension, ..)

La communication anti-sucre, les régimes « sans sucres » très médiatisés et la littérature associée sensibilisent voire inquiètent le consommateur, de plus en plus au fait de la présence de sucres cachés au sein des produits transformés (crackers salés, pizzas, sauces, bières aromatisées, etc.).

Le « sugar bashing » va s'intensifier, et les artisans et industriels doivent s'y préparer. Des alternatives existent et cette nouvelle contrainte constitue une véritable source d'innovation.

Petit aperçu.

”

Le SUCRE

> C'est quoi ?



Les sucres sont des nutriments appartenant à la grande famille des glucides, qui comprend les sucres complexes (amidon, fibres, ..) et les sucres simples.

Pas de confusion...

Le **sucré**, au singulier, désigne uniquement le **saccharose** (disaccharide formé d'une molécule de glucose associée à une molécule de fructose par une liaison glycosidique). Il s'agit du sucre de table, principalement issu de la canne à sucre ou de la betterave sucrière.

Les **sucres**, au pluriel, désignent tous les **mono- et di-saccharides**, quelle que soit leur origine (fructose, glucose, saccharose, lactose, amidon hydrolysé...).

On retrouve les sucres sous deux formes :

Sucres naturellement présents

Sucres qui se retrouvent naturellement dans la structure des aliments non ou peu transformés comme les fruits, les légumes ou le lait.

Sucres ajoutés

Sucres et sirops ajoutés aux aliments et boissons par le cuisinier, le fabricant ou le consommateur.

ZOOM sur... les sucres ajoutés

Les sucres ajoutés sont considérés comme des sucres « **cachés** », car ils sont souvent consommés sans s'en rendre compte.

Ils sont rajoutés lors de la transformation des produits afin d'en améliorer la saveur, la texture, ou bien encore de prolonger leur durée de vie.

Ils se retrouvent donc dans une multitudes de produits industriels : biscuits, céréales du petit déjeuner, friandises, boissons sucrées, desserts lactés, mais également charcuteries, pizzas, soupes, sauces, plats préparés, pains industriels etc.

L'étiquetage nutritionnel habituellement présent sur les emballages ne permet pas de connaître la quantité exacte de sucres ajoutés. Il faut donc se fier à la **liste des ingrédients**. Les sucres ajoutés peuvent s'y retrouver sous plus de 50 appellations différentes (ex: dextrose, maltodextrine, fructose, HCFS, etc.)

Les sucres utilisés sont pour la plupart **raffinés** et ont perdu leurs qualités nutritionnelles. Ce sont notamment les sirops à forte teneur en glucose issus de la pomme de terre ou du maïs comme l'isoglucose ou le sirop de fructose-glucose.

Le sucre et la SANTE

Les risques pour la santé

La **consommation excessive de sucres** est nocive pour la santé et peut notamment entraîner :

- une prise de poids, favorisant l'obésité.
- la formation de caries dentaires.
- le développement du diabète de type 2 et de maladies cardiovasculaires.



Les recommandations



L'ANSES fixe la limite maximale à **100g de sucres / jour** (sucres ajoutés + sucres naturellement présents dans les aliments).



L'OMS recommande que les apports en **sucres libres** (sucres ajoutés + sucres du miel, des jus de fruits..) ne dépassent pas **10%** des apports énergétiques quotidiens, chez les enfants et les adultes (soit 50g/jour de sucres libres pour un adulte), avec un **idéal autour de 5%**.



Le « sugar bashing »

Depuis quelques années, le sucre est au cœur de **polémiques** en terme de santé.

Des mouvements comme le « **no sugar challenge** » (challenge sans sucres) prennent de l'ampleur et les publications sur le sujet se vendent en nombre.

Les craintes des consommateurs sur le sujet émergent de plus en plus.



Contexte local : la TAXE SUCRE



Face aux problématiques de surpoids et d'obésité en Nouvelle-Calédonie*, un **projet de taxe sur le sucre** est en pourparlers et devrait voir le jour dans les mois à venir.

*Pour rappel, 67% de la population adulte et 40% des enfants âgés de 12 ans sont en situation de surcharge pondérale, et sont donc exposés aux pathologies associées : hypertension, diabète, maladies cardiovasculaires etc.

Un tiers des 6-9 ans consomme quotidiennement des boissons sucrées (36% pour les 18-24 ans) et un jeune sur cinq déclare boire plus de boissons sucrées que d'eau dans la journée.

Sources : ass.nc ; gouv.nc



L'objectif ?

Cette taxe se veut éducative, en incitant les consommateurs à réduire leur consommation de produits sucrés tout en encourageant les transformateurs à optimiser les profils nutritionnels de leurs produits.

Il s'agit bien de chercher à lutter contre l'obésité et les pathologies liées, en agissant sur les habitudes alimentaires et sur les recettes fiscales, afin de financer les coûts associés.

► L'entrée en vigueur de cette taxe devrait être par ailleurs suivie d'une réglementation relative à l'étiquetage nutritionnel des aliments (non obligatoire en NC aujourd'hui) afin d'informer le consommateur. Il est donc dans l'intérêt des fabricants d'abaisser cette teneur.



Quelles ALTERNATIVES au sucre ?



Les consommateurs cherchent à réduire leur consommation de sucre, mais sans pour autant faire une croix sur la gourmandise. Associés à la notion de plaisir, le sucre et la saveur sucrée restent malgré tout **incontournables**.

Dans leur quête d'une meilleure alimentation, les consommateurs sont à la recherche **d'alternatives plus naturelles et saines** et qui gardent, dans l'idéal, la saveur du sucre classique.

Ces derniers temps, on a vu émerger un regain pour des produits comme le miel, le sirop d'érable ou le sucre de canne complet. Des alternatives considérées comme plus naturelles sont en croissance comme la stévia, le sirop d'agave, le sucre de fleurs de coco, le sirop de bouleau ou encore le monk fruit, très populaire aux Etats-Unis pour son pouvoir sucrant (300 fois supérieur au sucre) et sa promesse « sans calories »

Les édulcorants intenses (aspartame, sucralose, etc.), présentant des incertitudes quant à leurs effets sur la santé, sont de moins en moins plébiscitées par les consommateurs, qui se tournent davantage vers les alternatives naturelles.



Reformulation & optimisation

Pour répondre aux exigences des consommateurs, les transformateurs devront donc s'adapter en :

- réduisant la quantité de sucres ajoutés
- reformulant leurs produits
- proposant des produits avec des alternatives au sucre plus naturelles et plus saines. [#cleanlabel](#)

SUGAR BASHING

-

**QUELQUES LEVIERS
D'INNOVATION**

Utilisation des allégations nutritionnelles

SANS SUCRES AJOUTES

Des produits qui mettent en avant l'absence de sucres ajoutés.



Pain de mie sans sucres ajoutés, Harrys
Mention « sans sucres ajoutés » mise en évidence sur la face avant du packaging.

ALLEGES EN SUCRES

Des produits qui mettent en avant une réduction de leurs quantités de sucres.



Confiture de framboise, Andros
Confiture allégée en sucres, contenant 30% de sucres en moins qu'une confiture traditionnelle. Mention « allégée en sucres » figurant sur le couvercle + étiquette arrière, ainsi qu'une mention « -30% de sucres » sur la face avant de l'emballage.

Vers plus de naturalité

JOUER SUR L'INTENSITE

Des produits qui réduisent leur quantité de sucres et mettent en avant le goût intense.



Confiture de framboise INTENSE, Bonne Maman
Confiture intense allégée en sucre avec 30% moins de sucre qu'une confiture classique. Mise en avant du côté « intense » et fort en goût du produit.

DES SUCRES PLUS « NATURELS »

Des produits qui mettent en avant l'utilisation de sucres plus naturels



Chocolat 48% cacao, Artisans du Monde
Chocolat sucré au sucre de fleur de coco comme alternative au sucre classique.

Se déshabituer du goût sucré

INITIER AU GOUT MOINS SUCRE

Des produits qui soutiennent l'effort du consommateur vers moins de sucre.



Crèmes dessert chocolat, Sucres Detox Intermarché
Opération lancée en 2016. Assortiment de crèmes desserts au chocolat avec taux de sucre dégressif. Pot après pot, le consommateur habitue son palais à moins de sucre, jusqu'au 4e pot qui contient 40% moins de sucre qu'une crème dessert au chocolat classique.

PLUS DE GOÛT

Des produits qui utilisent des saveurs épicées pour masquer les saveurs moins sucrées.



Pepsi Max Ginger
Cola sans sucres aromatisé au gingembre.

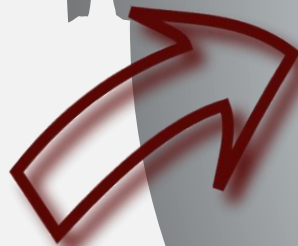
**MAXIMUM TASTE
no sugar**



POLE AGROALIMENTAIRE

ACCOMPAGNEMENT - TRANSFERT - INNOVATION

Le Pôle Agroalimentaire met à votre disposition **deux documents d'informations techniques**, au sujet de la réduction de la teneur en sucres ajoutés de vos formulations, ainsi que des alternatives adaptées.



Documents en consultation et téléchargement libres





POLE AGROALIMENTAIRE
ACCOMPAGNEMENT - TRANSFERT - INNOVATION

CONTACT

Téléphone : 24.90.77

Mail : agroalimentaire@adecal.nc

**ADECAL
TECHNOPOLE**
NOUVELLE-CALÉDONIE