



HAL
open science

Amélioration nutritionnelle: le goût, critère indépassable

Coralie Biguzzi, Pascal Schlich

► **To cite this version:**

Coralie Biguzzi, Pascal Schlich. Amélioration nutritionnelle: le goût, critère indépassable. *Process Alimentaire*, 2014, Février 2014 (1311), pp.18-18. hal-02629758

HAL Id: hal-02629758

<https://hal.inrae.fr/hal-02629758>

Submitted on 27 May 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Amélioration nutritionnelle : le goût, critère indépassable

ETUDE. L'Inra en lien avec l'interprofession des biscuits et gâteaux a montré qu'un seuil organoleptique limite l'amélioration de la qualité nutritionnelle.

REPÈRES

1^{RE} EXPÉRIMENTATION

Neuf catégories de biscuits et gâteaux étudiées avec 3 à 6 variantes réduites en lipides et/ou sucres par produit.

Panel composé de 79 adultes et 85 enfants de 7 à 14 ans, ayant différents niveaux de consommation.

2^E EXPÉRIMENTATION

64 biscuits étudiés avec deux variantes :
– commercialisée,
– et réduite en lipides ou en sucres.

Panel composé de 113 adultes, favorables ou non aux produits allégés.



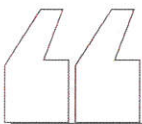
L'amélioration de la qualité nutritionnelle est-elle compatible avec le maintien de la qualité sensorielle ? Cette question de fond pour les industriels de l'agro-alimentaire a été posée par une thèse réalisée au sein de la plate-forme ChemoSens du Centre des Sciences du Goût à Dijon, en collaboration avec Oqali (Observatoire de la Qualité de l'Alimentation). La doctorante Coralie Biguzzi a étudié différents biscuits et gâteaux, grâce au concours de l'interprofession et de cinq entreprises (Biscuiterie de l'Abbaye, Bouvard, Brossard, Mondelez et United Biscuits).

La première expérimentation a consisté à faire déguster à l'aveugle par des consommateurs neuf catégories de biscuits et gâteaux réduits en sucres et/ou en lipides. Résultat : il existe pour chaque produit testé des seuils de rupture d'acceptation. « Ce qui montre que l'amélioration de la qualité nutritionnelle a une limite, le goût », indique Coralie Biguzzi. C'est de plus une surprise de voir à quel point les niveaux d'acceptabilité des produits réduits en lipides ou en sucres sont très différents d'un produit à l'autre », ajoute-t-elle.

Dans quelle mesure peut-on changer les comportements alimentaires en habituant les consommateurs à des teneurs en sucres ou en lipides de plus en plus faibles ? La seconde expérimentation a proposé durant un mois des produits de plus en plus réduits. « On peut dire que cela a fonctionné sur la réduction des lipides. Au bout d'un mois, le produit réduit de 33 % est apprécié de manière équivalente à la référence standard. C'est moins net sur le sucre, mais cela montre quand même des résultats intéressants », précise la chercheuse. Dans ce cas, l'appréciation des produits réduits de 9 % ou 16 % en sucres s'améliore au fil du temps, mais pas celle des variantes réduites de 28 %. En sachant que ce protocole reste théorique. « Dans la réalité, si le consommateur n'aime pas une première fois le produit, il ne rachète pas », rappelle Jean-Loup Allain, secrétaire général des Fabricants de biscuits et gâteaux de France.

« En somme, l'alimentation reste une affaire de plaisir, on ne peut pas retirer tout le gras et le sucré. Il vaut mieux éduquer tôt le consommateur à contrôler la taille et la fréquence de ses portions, ce que les industriels comprennent très bien », conclut Pascal Schlich, responsable de la plate-forme ChemoSens. ●

P. C.



LA PAROLE À Jean-Loup Allain, secrétaire général des Fabricants de biscuits et gâteaux de France

L'amélioration nutritionnelle doit-elle faire partie d'un tout ?

Oui ! La qualité ne se saucissonne pas. Il ne faut pas oublier que le goût fait partie des trois premiers critères d'achat avec le prix et la praticité. La nutrition n'arrive qu'en réassurance. Comme il y a une grande diversité de produits, le consommateur a la possibilité de faire un choix différent, si le produit ne lui plaît pas. Et pourtant

l'amélioration nutritionnelle présenterait, a priori, un intérêt financier à améliorer les profils nutritionnels. Par exemple, la margarine est six fois plus chère que la farine, et le sucre trois fois plus coûteux. Malgré cela, si les fabricants ne vont pas plus loin, c'est qu'il y a des limites organoleptiques réelles. Réfléchir à une monoqualité nutritionnelle est donc une erreur, améliorer les profils nutritionnels

passer par une approche globale. Ces efforts d'amélioration nutritionnelle ne peuvent être menés qu'en prenant en considération les préférences alimentaires des consommateurs. Ils sont déterminés par l'attractivité et l'acceptabilité des produits innovants, ce qui demande en parallèle l'intégration de l'éducation aux goûts dans les politiques publiques. ●

