

Bilan sur les diagnostics nutritionnels des IAA

Comité Régional de l'Alimentation
Vendredi 18 juin 2010



GULLIVER

- Programme monté en coordination avec le Conseil Régional et cofinancé par le Fonds Européens de Développement Régional (FEDER) et l'Etat (DRAAF)
- S'inscrit dans la durée: opération sur 2009 et 2010 avec un objectif de 20 PME et 3 entreprises > 250 P

- Coût du diagnostic: 4 500 €ht
 - 3 000 € d'aides Etat ou Europe
 - soit 1 500€ ht à la charge de l'entreprise

- Modalités d'inscription:
 - Suite à un entretien avec un CRT, validation de l'entreprise par le Comité de Sélection constitué par les financeurs, les CRT et l'ARDIA
 - Etre adhérent à l'ARDIA

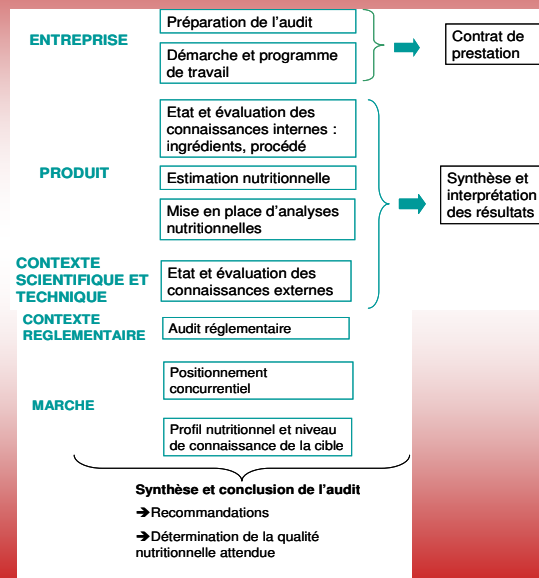
GULLIVER

- Réalisation de diagnostics nutritionnels

Démarche issue des travaux
du RMT Nutriprevius (ACTIA)

- *Quelles sont les qualités nutritionnelles de mon produit ?*
- *Comment les valoriser ?*
- *Comment maîtriser la qualité nutritionnelle de mon produit ?*
- *Comment innover sur l'axe nutrition ?*

GULLIVER



Les entreprises concernées

Des PME régionales :

Vitamont, Favols, Taillefer, Rouages,
Biolo'clock, Jardins d'Aquitaine, Ederki,
France Asia, Chêne vert, Charcuterie
bordelaise, Cool cook

Des groupes industriels aquitains :

Delpeyrat traiteur
Martine Spécialités

Répartition des projets

| | 24 | 33 | 40 | 47 | 64 |
|------------------------|----|----|----|----|----|
| Laits et dérivés | 1 | | | | |
| Plats préparés | | 1 | | 1 | 2 |
| Fruits et légumes | | | | 5 | |
| Pâtisserie confiseries | 1 | | | 1 | |
| Viande charcuteries | | 1 | | | |

Les thématiques

- Étiquetage / Réglementation
- Mise en valeur et/ou amélioration nutritionnelle (formulation & process)
- Adaptation de recettes / menus pour la RHF

Étiquetage : Réglementation

- Évolution du contexte réglementaire
- Volonté de mettre à jour les packagings en intégrant des données nutritionnelles
- Travail avec le RAQ
- Analyse des produits
- Mise en place d'un étiquetage de type 2 + allégations nutritionnelles

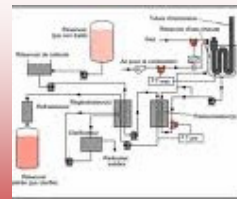
The image shows a nutritional label for EDERKI. At the top, it says 'EDERKI' in red. Below that, it says 'RICHE EN PROTÉINES, PHOSPHORE, SÉLÉNIUM, VITAMINE D ET VITAMINE B12'. The main part of the label is a table with the following data:

| valeurs nutritionnelles pour 100g (produit égoutté) | | | |
|---|-------------------|--------------|--------------------------------|
| valeur énergétique | 215 kcal / 891 kJ | protéines | 9,25g |
| lipides | 13,7g | phosphore | 220mg (21% du AJR) |
| glucides | 1,5g | vitamine D | 2,5µg (50% du AJR) |
| dont sucres | 1,2g | sélénium | 12µg (24% du AJR) |
| fibres | 17,2g | vitamine B12 | 0,44µg (11% du AJR) |
| acides gras saturés | 2,35g | autres | apport journaliers recommandés |
| fibres alimentaires | 3,2g | | |

Below the table, it says 'Découvrez nos idées recettes sur : www.ederki.com'. At the bottom, there is a logo for 'UNION DES PRODUCTEURS RURAUX DE FRANCE' and the text 'EDERKI SA Lieu de la Barthe Neuve 83000 MOUSSOIRIE Siret: RCS Montauban 0508028781 www.ederki.com'.

Amélioration nutritionnelle : Process

- Analyses sur produits finis
- Inadéquation par rapport aux attentes
- Interprétation des résultats d'analyses de vitamines
- Recherches complémentaires et consultation d'experts
- Valorisation sur d'autres constituants
- Étude et optimisation du process



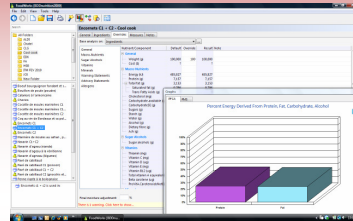
Amélioration nutritionnelle : Formulation

- Recherche documentaire sur les constituants d'intérêt nutritionnel du produit
- Recommandation de reformulation pour un meilleur équilibre nutritionnel, sans modifications des propriétés sensorielles
- Sourcing ingrédients
- Conseils sur compatibilité



RHF

- Volonté de produire des menus équilibrés
- Vente de plats cuisinés en entreprises
- Deux compartiments (protéines / légumes)
- Calculs nutritionnels
- Réalisation d'analyses
- Adaptation des recettes
- Communication : étiquetage de type 1



Bilan & Perspectives

- Première étape pour l'entreprise
- Projet en interaction forte avec les services des entreprises
- Identification de projets liés à la nutrition :
 - Programmes collectifs
 - Projets industriels