

Limitation des acides gras trans industriels : un pas vers une alimentation plus saine ?

Rédigé le 20/01/2014

L'agence américaine chargée de promouvoir la santé et la sécurité des denrées alimentaires, la Food and Drug Administration (FDA), a récemment fait un pas vers une interdiction des acides gras trans dans les produits alimentaires transformés. Cette décision intervient dans un contexte de prise de conscience accrue des liens entre santé et alimentation à travers le monde. Il s'agit d'un signal positif pour les acteurs agro-alimentaires les mieux positionnés sur l'amélioration du profil nutritionnel des produits.

Le 7 novembre 2013, la Food and Drug Administration (FDA), l'agence américaine en charge de la sécurité alimentaire et des produits de santé, a annoncé son intention de retirer les huiles partiellement hydrogénées - principale source d'acides gras trans (AGT) artificiels - de la catégorie des produits « généralement reconnus comme sûrs » (GRAS, « Generally Recognised As Safe»). Cette décision aurait pour conséquence d'interdire leur présence dans tous les produits alimentaires transformés aux Etats-Unis (sauf cas exceptionnels requérant une autorisation de la FDA).

Il existe deux sources principales d'acides gras trans dans notre alimentation :

- les AGT naturels, naturellement présents en très faible quantité dans certaines viandes et produits laitiers ;
- les AGT artificiels, issus du procédé industriel d'hydrogénation partielle des huiles végétales. Ce procédé s'est beaucoup développé dans l'industrie agroalimentaire, car il permettait à faible coût de solidifier les huiles liquides (soja, colza), de donner une texture moelleuse et de prolonger la durée de vie des produits. La décision de la FDA ne porte que sur ce type d'acides gras trans.

Ces AGT peuvent se retrouver dans de nombreux types d'aliments industriels, au premier rang desquels les pizzas surgelées, les produits frits, les barres chocolatées, certaines margarines et les gâteaux et viennoiseries industrielles.

“ Une réduction supplémentaire des acides gras trans dans l'alimentation des américains permettrait d'éviter chaque année 20 000 infarctus et 7 000 décès liés aux maladies cardiaques.

Margaret A. Hamburg, Commissaire, US FDA

Un impact sanitaire démontré

Les AGT industriels n'ont pas d'intérêt nutritionnel. Au contraire, depuis les années 1990, de nombreuses études scientifiques font consensus sur leur caractère nocif, et ce, même à de faibles niveaux de consommation. De manière simplifiée, ceux-ci contribueraient à augmenter le taux de « mauvais cholestérol » (LDL), mais également à faire diminuer le taux de « bon cholestérol » (HDL) dans l'organisme. Ils participeraient ainsi à l'accroissement des risques de maladies cardiaques. Certaines études leur attribuent également un caractère cancérigène, qui reste néanmoins discuté dans la communauté scientifique. A contrario, aucun impact négatif sur la santé n'a été mis en évidence concernant les niveaux de consommation actuels d'AGT naturels.

Cette proposition d'interdiction intervient dans un contexte où les acides gras trans ont déjà été fortement éliminés de l'alimentation des Américains au cours des deux dernières décennies. Selon la FDA, la consommation moyenne d'AGT était déjà passée de 4,6 grammes par jour en 2003 à 1 gramme en 2012, en partie grâce à l'introduction d'une obligation d'étiquetage depuis 2006.

Néanmoins, l'autorité sanitaire considère que les AGT restent un problème de santé publique. Selon la commissaire de la FDA à l'origine de la proposition, Margaret Hamburg, cette interdiction permettrait d'éviter des milliers de décès liés à des maladies cardiaques chaque année.

Vers plus de régulation dans le monde ?

Malgré le consensus scientifique sur le caractère nocif des AGT, les approches réglementaires restent aujourd'hui peu nombreuses (cf. Figure1). En Europe, en dehors de quelques Etats précurseurs qui ont interdit ou fortement limité les AGT depuis quelques années, comme le Danemark, la Suisse, l'Autriche et l'Islande, il n'existe pas d'approche commune. Certains pays ont adopté des approches différentes (obligation d'étiquetage aux Pays-Bas, approche volontaire de réduction au Royaume-Uni), tandis que d'autres n'ont communiqué que de simples recommandations non contraignantes visant à limiter les apports en AGT (France, Japon, etc.).

Les Etats-Unis feraient ainsi partie des pays les plus avancés en la matière et pourraient influencer d'autres gouvernements. Parallèlement, face à la faiblesse des réglementations nationales, l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) recommande de limiter la consommation d'AGT à 1 % des apports caloriques totaux et préconise l'adoption par ses pays membres de politiques visant à les éliminer des filières alimentaires.

En effet, selon une étude publiée par l'OMS en 2013 (Downs, Thow, & Leeder) sur l'efficacité des politiques publiques de réduction des acides gras trans, les régulations locales et nationales visant à limiter la teneur en AGT des aliments ont conduit à des réductions significatives des niveaux d'AGT et se révèlent bien plus efficace que les approches volontaires.

Dans ce contexte, le sujet pourrait être amené à évoluer dans l'Union Européenne. En effet, le règlement 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs adopté en 2011 prévoit la remise d'un rapport par la Commission sur les acides gras

trans en décembre 2014, pouvant conduire à une proposition de régulation sur leur étiquetage ou leur restriction.

Figure 1. Les AGT à travers le monde 2005-2012

| Règlementation concernant les AGT | Pays |
|-----------------------------------|---|
| Autorégulation volontaire | Royaume Uni, Brésil, Costa Rica, Canada |
| Etiquetage obligatoire des AGT | Etats-Unis, Brésil, l'Uruguay, Paraguay, Corée du Sud, Canada, Taiwan, Hong Kong |
| Interdiction des AGT | Islande, Danemark, Autriche, Suisse, certains états ou municipalités des Etats-Unis |

Source : OMS/Mirova 2013

De nombreuses alternatives à privilégier

Au-delà des régulations contraignantes, les différentes campagnes de sensibilisation de l'opinion publique ont déjà conduit les industriels à réduire fortement leur recours aux huiles partiellement hydrogénées.

Si l'interdiction totale proposée par la FDA constitue un challenge pour l'industrie, comme en témoigne l'allongement de la période de consultation, repoussée jusqu'au 8 mars prochain, de nombreuses alternatives existent. L'enjeu pour les entreprises est d'offrir des produits qui respectent les normes de santé sans compromettre pour le goût, la texture et la sécurité des produits. Ainsi, l'huile de palme, du fait de sa forte teneur en acides gras saturés, ne constitue pas une alternative à privilégier. Parmi les alternatives que nous jugeons porteuses :

- Utilisation d'huiles améliorées (développement de semences ayant une forte teneur en acide gras oléique notamment), permettant une meilleure résistance à l'oxydation. Ces nouveaux produits devraient être disponibles à une échelle suffisante d'ici 2016.
- Utilisation de procédés alternatifs de modification des graisses (interestérisation, fractionnements, mélanges, etc.)
- Combinaison d'ingrédients de substitution, tels que certaines fibres, celluloses, amidons, mélanges protéiniques, etc.

La limitation des acides gras trans dans les produits constitue un enjeu de taille, qui concerne tous les acteurs de la chaîne agro-alimentaire, de producteur de semences au distributeur final. La prise en compte des risques sanitaires, ainsi que la proactivité des sociétés agroalimentaires sur l'amélioration continue du profil nutritionnel de leurs produits est un élément important dans nos choix d'investissement. Les développements réglementaires sur les acides gras trans constituent une source d'opportunité à la fois pour les producteurs et distributeurs bien positionnés sur le sujet (à l'instar de Whole Foods Market qui a supprimé les AGT de ses produits depuis 2003), mais aussi pour les producteurs d'ingrédients (comme SunOpta), qui développent des alternatives plus saines aux huiles partiellement hydrogénées.

Plus globalement, le positionnement sur « l'alimentation saine » correspond à un enjeu que nous avons identifié dans notre thématique « Consommation Durable ». Elle correspond selon nous à une attente profonde des consommateurs comme le montre la croissance organique de Whole Foods Markets (distributeur alimentaire spécialisé dans les produits sains et naturels) et SunOpta (producteur spécialisé dans les ingrédients et produits alimentaires biologiques et naturels).

Glossaire

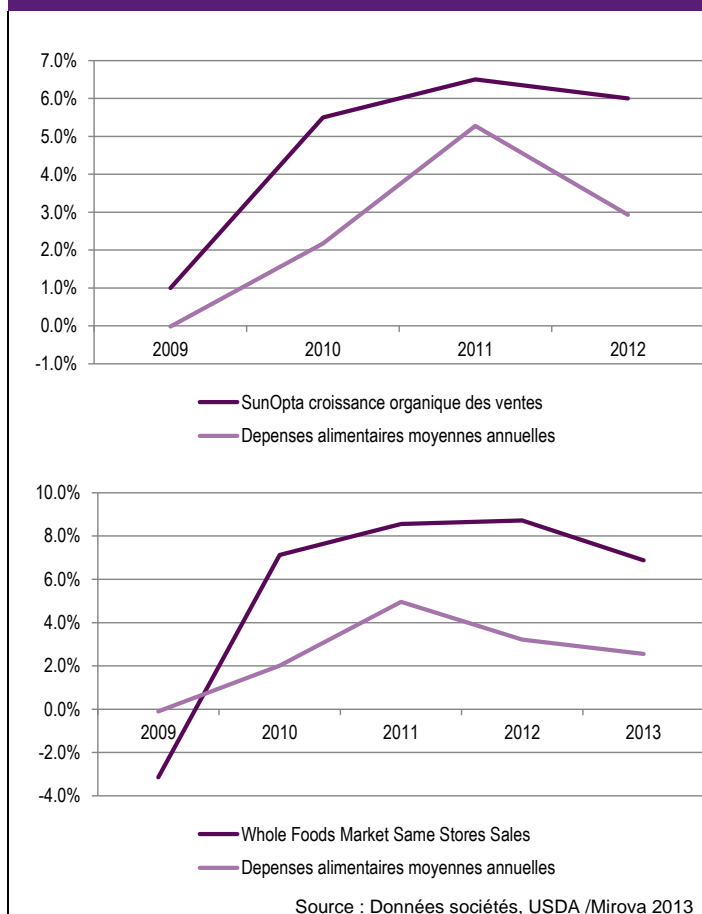
Acides gras : Les acides gras sont les composants essentiels des lipides. Ils sont à la fois nécessaires et à consommer avec modération. Trois types d'acides gras sont définis en fonction de la présence et du nombre de doubles liaisons dans la molécule : les acides gras saturés (aucune double liaison) ; les acides gras mono-insaturés (une double liaison) ; et les acides gras polyinsaturés (plusieurs doubles liaisons).

Acides gras saturés : ces acides gras se trouvent notamment dans les graisses animales (lait, fromage, beurre, viande, lard, etc.) mais aussi dans l'huile de coco et de palme. Ils sont pour la plupart solides à température ambiante. Consommés de manière excessive, ils participeraient notamment à l'augmentation du « mauvais » cholestérol (LDL) et participeraient à l'obésité et aux maladies cardio-vasculaires.

Acides gras insaturés (mono- et poly-) : Ces acides gras sont réputés meilleurs pour la santé, car influant sur le taux de « bon » cholestérol (HDL). Ils se retrouvent dans la plupart des huiles végétales, comme l'huile de tournesol, colza ou olive. Les acides gras insaturés *cis* des séries oméga-3, oméga-6 et oméga-9 comprennent notamment plusieurs acides gras essentiels, qui auraient une action préventive sur les maladies cardio-vasculaires.

Hydrogénation : procédé consistant à injecter de l'hydrogène dans de l'huile insaturée en présence d'un catalyseur, afin de changer la structure moléculaire et donc les propriétés physiques des graisses.

Figure 2 Croissance organique des ventes de Whole Foods Market et SunOpta



Bibliographie

- CTAC.** (2008). Reformulation des produits pour réduire ou éliminer les gras trans : un guide pour l'industrie alimentaire.
- Downs, S. M., Thow, A., & Leeder, S. R.** (2013). The effectiveness of policies for reducing dietary trans fat: a systematic review of the evidence. *Bulletin of the World Health Organization*.
- FDA News Release :** (2013, 11 07). *FDA takes step to further reduce trans fats in processed foods*. Récupéré sur <http://www.fda.gov/newsevents/newsroom/pressannouncements/ucm373939.htm>
- Uauy, R et al.** (2009). WHO Scientific Update on *trans* fatty acids: summary and conclusions. *European Journal of Clinical Nutrition* **63**, S68–S75. Retrieved from: <http://www.nature.com/ejcn/journal/v63/n2s/full/ejcn200915a.html> (20/01/2014).

AVERTISSEMENT

Ce document d'information à caractère non contractuel est destiné à des clients professionnels/non professionnels au sens de la Directive MIF.

Il ne peut pas être utilisé dans un but autre que celui pour lequel il a été conçu et ne peut pas être reproduit, distribué ou publié, en totalité ou en partie, sans autorisation préalable et écrite de Mirova.

Ce document est produit à titre purement indicatif. Aucune information contenue dans ce document ne saurait être interprétée comme possédant une quelconque valeur contractuelle. Mirova se réserve la possibilité de modifier les informations présentées dans ce document à tout moment et sans préavis.

Le contenu de ce document est issu de sources considérées comme fiables par Mirova. Néanmoins, Mirova ne saurait garantir la parfaite fiabilité, exhaustivité et exactitude des informations provenant notamment de sources extérieures et figurant dans ce document.

Les simulations/hypothèses sont réalisées/indiquées à titre d'exemple, elles ne constituent pas un engagement contractuel de la part de Mirova et ne sauraient engager sa responsabilité

Les chiffres cités ont trait aux années écoulées. Les performances passées et les simulations de performances passées ou futures ne sont pas un indicateur fiable de performances futures. Les références à un classement, un prix ou à une notation d'un fonds ne préjugent pas des résultats futurs de ce dernier.

Dans le cadre de sa politique de responsabilité sociétale et conformément aux conventions signées par la France, Mirova exclut des fonds qu'elle gère directement, toute entreprise impliquée dans la fabrication, le commerce et le stockage de mines anti-personnel et de bombes à sous munitions

Mentions complémentaires :

Les analyses et les opinions mentionnées dans le présent document représentent le point de vue de l'auteur référencé, sont à la date indiquée et sont susceptibles de changer. Il n'y a aucune garantie que les développements futurs correspondront à ceux prévus dans le présent document.

Lorsque la réglementation locale l'exige, ce document est fourni uniquement sur demande écrite.

Aux pays francophones de l'UE, le présent document est fourni aux Clients Professionnels par NGAM S.A. ou sa succursale sous-mentionnée. NGAM S.A. est une société de gestion luxembourgeoise qui est autorisée par la Commission de Surveillance du Secteur Financier, constituée conformément à la loi luxembourgeoise et immatriculée sous le numéro B 115843. Siège social de NGAM S.A. : 2, rue Jean Monnet, L-2180 Luxembourg, Grand-Duché de Luxembourg.

France : NGAM Distribution (n.509 471 173 RCS Paris). Siège social : 21 quai d'Austerlitz, 75013 Paris.
En Suisse, le présent document est fourni aux Investisseurs Qualifiés (Qualified Investors) par NGAM, Switzerland Sàrl.

Les entités susmentionnées sont des unités de développement commercial de Natixis Global Asset Management, la holding d'un ensemble divers d'entités de gestion et de distribution de placements spécialisés présentes dans le monde entier. Bien que Natixis Global Asset Management considère les informations fournies dans le présent document comme fiables, elle ne garantit pas l'exactitude, l'adéquation ou le caractère complet de ces informations.

Mirova. Responsible investing*

MIROVA

Mirova est une filiale de Natixis Asset Management
Société anonyme au capital de 7 461 327,50 €
Agrément AMF n° GP 02-014 - RCS Paris 394 648 216
21 quai d'Austerlitz - 75013 Paris

NATIXIS ASSET MANAGEMENT

Société de gestion de portefeuille
Société anonyme au capital de 50 434 604,76 €
Agrément AMF n°GP 90-009 - RCS Paris 329450738
21, quai d'Austerlitz - 75013 Paris

 **Plus d'info :**
www.mirova.com

Suivez-nous :
 @Mirova_RI  Profil Mirova

* Responsible investing : investir responsable