



HAL
open science

Des préférences alimentaires aux actes de consommation... Pourquoi mange-t-on ce que l'on mange ?

Pascal Schlich, Camille Schwartz, Sandrine Monnery-Patris

► **To cite this version:**

Pascal Schlich, Camille Schwartz, Sandrine Monnery-Patris. Des préférences alimentaires aux actes de consommation... Pourquoi mange-t-on ce que l'on mange?. Grain de Sucre, 2012, 27, pp.6-9. hal-01190445

HAL Id: hal-01190445

<https://hal.science/hal-01190445>

Submitted on 28 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.

Actualité



Enquête
OpinionWay
Le sucre confirme
son statut d'aliment
plaisir

Page 3

Interview



Marc
Mortureux
Directeur général
de l'Anses

Page 12

Agriculture



Cultiver
la terre au
XXI^e siècle

Page 16

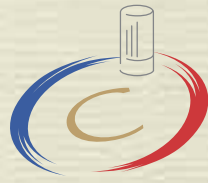
MAI 2012 • NUMÉRO 27

Grain de Sucre

Magazine des partenaires du Centre d'Études et de Documentation du Sucre



Championnat
de France du dessert
**Bienvenue
au Club !**



CHAMPIONNAT DE FRANCE
DU
DESSERT



Grain de Sucre

S O M M A I R E • N ° 27



Éditorial

Année du bicentenaire de la filière betterave-sucre française, 2012 marque également le 80^e anniversaire du Cedus. C'est en effet le 5 février 1932 que les acteurs de la filière lançaient une démarche pionnière en donnant naissance au premier organisme interprofessionnel du secteur agroalimentaire en France. Au fil des années, la vocation initiale du Cedus - informer le grand public sur l'origine, la fabrication et les utilisations du sucre - s'est fortement élargie afin d'intégrer les évolutions de la filière, de son environnement et des enjeux de société.

La prise en compte des questions de nutrition et de santé est devenue l'une de ses priorités. Le Cedus a acquis dans ce domaine une expertise qui fonde ses relations avec la communauté scientifique et qui, au-delà, irrigue aujourd'hui l'ensemble de ses activités. Les connaissances sur le sucre, les glucides et leur place dans l'alimentation sont ainsi largement associées - dans des modalités adaptées à chaque public - aux actions qu'il conduit auprès du monde enseignant, des acteurs des métiers de bouche, du grand public et des médias, aussi bien professionnels que gastronomiques ou généralistes.

La constance dans l'engagement, la rigueur éthique, la volonté de transparence et le soin apporté aux réalisations ont permis au Cedus de gagner la confiance de ces différents publics. L'annonce, en mars 2012, par le ministre de l'Agriculture de l'Alimentation et de la Pêche d'accorder le label du « Programme national pour l'alimentation » à l'une de ces initiatives* en offre une illustration supplémentaire. Cette reconnaissance est le fruit d'un travail approfondi et envisagé sur la longueur. C'est une incitation à poursuivre et amplifier les actions dans lesquelles la filière sucre puise une part de sa légitimité à faire valoir son expertise et ses positions.

Bruno Hot
Président du Cedus



3

Enquête Collective du Sucre-OpinionWay

Le sucre conforte son statut d'aliment plaisir et authentique

Actualité



6

Des préférences alimentaires aux actes de consommation

Pourquoi mange-t-on ce que l'on mange ?

Société



10

Cartes sur table !

Le sucre en six figures

Découverte



12

Marc Mortureux

Directeur général de l'Anses

Interview



14

Championnat de France du dessert

Bienvenue au club !

Métiers de bouche



16

Cultiver la terre au XXI^e siècle

Des agriculteurs « high-tech » pour une agriculture haute performance

Agriculture



19

Sucre-info.com

Le nouveau portail professionnel du sucre

Communication

et aussi :

Sucre express (p. 2) **Sucre et santé** (p. 5) **Tendances** (p. 20) **Bloc-notes** (p. 21)

Le CEDUS (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre) est l'un des tout premiers organismes interprofessionnels à avoir été créé pour assurer l'information et la documentation sur un produit essentiel du secteur agroalimentaire français : le sucre.

Cedus
23, avenue d'Iéna
75116 Paris
Tél. : 01 44 05 39 99
Fax : 01 47 27 66 74
E-mail : standard@cedus.fr
Internet : www.lesucre.com



CEDUS, centre d'études et de documentation du sucre

ISSN : 1632-1278
Directeur de la publication : Bertrand du Cray
Responsable de rubrique : Philippe Reiser (information scientifique et technologique)
Conception éditoriale et rédaction : Christophe Tronchet Communication Ecrite (02 54 72 79 80)
Conception graphique : Novima (06 71 27 11 13)

Crédits photo : A.Baudin : p 16 - A.Lejarre : p 2, 10, 17 - Fotolia/Phattman/P.Fleet/Nalig/CMFotoworks
Härkönen/D.Schrader : couv. p 1, 16, 17 - G.Colliguet : Couv. p 1, 12, 13 - H.Dez : p 17 - I.Gra : p 10 - J.Bouvier : I et II de couv., p 1, 14, 15 - M.Bury : couv. p 1, 3, 10, 11 - M.Rougemont : p 2 - T.Ledoux : p 1 - Rocco : p 2, 6, 7, 8, 9

GDS-Imprimeurs



DOCUMENT DESTINÉ
AUX PROFESSIONNELS

* Voir page 2

sucrexpress

SUCRÉ

Universalité

Selon une enquête réalisée par le *Figaroscope** auprès de grands chefs cuisiniers et critiques gastronomiques du monde entier, Paris reste la capitale incontestée de la gastronomie mondiale. Au-delà des tables étoilées qui font saliver les papilles averties sur les cinq continents, ce statut envié se fonde également sur la vigueur de la tradition gastronomique locale et sur l'important maillage de lieux dédiés, depuis les fameux bistros parisiens jusqu'au réseau de pâtisseries et boulangeries-pâtisseries qui contribuent à offrir « une sidérante palette de saveurs ». Enfin, l'enquête souligne que Paris reste un passage obligé dans la formation des cuisiniers et pâtisseries étrangers appelés à triompher dans leur pays et à être des ambassadeurs de la gastronomie française.

*Article du 17/01/12 accessible sur www.lefigaro.fr/sortir-paris

SALÉ

Discrimination

Inventeur et promoteur du régime qui porte son nom, le Dr Dukan s'est récemment illustré en soumettant aux candidats à l'élection présidentielle l'idée d'instaurer une option « poids d'équilibre » au baccalauréat, permettant aux candidats d'obtenir des points supplémentaires s'ils affichent un IMC compris entre 18 et 25. La proposition a inévitablement provoqué une levée de boucliers, jusqu'au ministère de l'Éducation nationale qui y a vu un facteur de « discrimination physique ».

CLIN D'ŒIL

Une « Odyssée du sucre » labellisée par le ministère de l'Agriculture



Troisième volet de L'Odyssée du sucre, cycle de films pédagogiques réalisés par le Cedus et présentés au Salon de l'agriculture, « Le merveilleux repas d'Ulysse » a obtenu le label « Bien manger c'est l'affaire de tous ! » décerné par les Pouvoirs publics dans le cadre du Programme national pour l'alimentation (PNA). « Ce film montrant l'importance et les atouts du repas familial relaie fidèlement l'esprit du Programme national pour la qualité de l'alimentation au travers duquel j'ai souhaité associer l'ensemble des acteurs publics, privés ou associatifs », a souligné le ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, Bruno Le Maire, en saluant cette initiative proposée par la filière sucre.

www.alimentation.gouv.fr/pna

LA PETITE PHRASE

« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours. »

Brillat-Savarin (1755-1826)

ECHO ÉCO

L'agriculture : 1^{er} employeur mondial



Avec 1,3 milliard d'emplois générés sur l'ensemble de la planète, l'agriculture emploie à elle seule 40 % de la population active mondiale. Cette proportion monte à 52 % des emplois directs sur les zones Afrique et Asie, et à 59 % en Océanie, contre 4,2 % dans les pays développés. Malgré le poids du secteur, le phénomène d'exode rural engagé depuis les années 1950 se traduit par une diminution du nombre d'agriculteurs : de 35 % à 4,2 % dans les pays industrialisés et de 81 % à 48,2 %, en moyenne, dans les pays en développement où l'exode s'accompagne d'une hausse de la pauvreté lorsqu'il n'est pas compensé par le développement de l'économie, notamment du secteur agro-alimentaire.

Source : MomAgri (Mouvement pour une organisation mondiale de l'agriculture), mars 2012

LE CHIFFRE

71 %

 des Français font des desserts maison

L'engouement des foyers français pour le « fait maison », et tout particulièrement pour les pâtisseries maison, est à nouveau confirmé par une étude réalisée, via Internet, auprès de 7 800 personnes*.

Un attachement d'autant plus fort que les consommateurs s'adonnent à cette pratique entre une et quatre fois par mois.

* Plurielle.fr-Salon du chocolat, septembre 2011



Enquête Collective du Sucre-OpinionWay

Le sucre conforte son statut d'aliment plaisir et authentique

Deux ans après la publication d'une première enquête sur l'image et les perceptions du sucre, la Collective du Sucre reconduit cette évaluation qui offre une vision dynamique des relations que les consommateurs français entretiennent avec le sucre au quotidien et, plus généralement, avec leur alimentation. Principal enseignement, le sucre confirme la solidité de ses valeurs fondamentales malgré un contexte anxigène affectant les représentations alimentaires.



Étroitement connectée à l'image d'authenticité et de produit issu de la nature, l'origine végétale du sucre est une connaissance largement partagée par les personnes interrogées. Et lorsque la question se resserre sur l'origine du sucre commercialisé en France, la grande majorité des répondants (83 %) affirme qu'il est « principalement issu de la betterave » et seulement 17 % de la canne à sucre.

Conduite par l'Institut OpinionWay auprès d'un échantillon de 2003 personnes représentatif de la population française âgée de plus de quinze ans, la nouvelle enquête diligentée par la Collective du Sucre constitue le second volet du baromètre biennal initié en 2009 et destiné mesurer et suivre l'évolution de l'image du sucre et des produits sucrés dans l'opinion des Français. Les questionnaires, effectués en ligne du 6 au 18 octobre 2011, portaient sur dix-sept questions réparties en quatre catégories :

- les représentations du sucre,
- les usages du sucre,
- l'attachement au sucre,
- l'image globale du sucre et son positionnement par rapport aux principaux ingrédients de base de l'alimentation.

Premier constat, l'image du sucre reste globalement bonne, avec une note d'appréciation de 6,3/10 qui confirme sa position dans le trio de tête des aliments les plus porteurs d'image, juste derrière le lait et la viande rouge. La

légère baisse de 0,2 points enregistrée par rapport à 2009 (6,5/10) s'inscrit dans une tendance conjoncturelle qui affecte l'ensemble des produits agroalimentaires de base, dont

L'image du sucre et des ingrédients de base : note générale

Note générale	Note en 2009	Note en 2011
Le lait	6,9	6,7
La viande rouge	6,8	6,6
Le sucre	6,5	6,3
Le beurre	6,2	5,9
Le sel	5,4	5,1
L'huile de cuisson	5,0	4,6

Conséquence du climat anxigène régnant autour de l'alimentation, tous les produits agroalimentaires voient leur note orientée à la baisse. Au-delà de cette tendance, le sucre conserve sa place par rapport à la précédente enquête.

la note se voit également orientée à la baisse. « Ce phénomène porte la marque du contexte particulier dans lequel a été réalisée l'enquête, commente Philippe Reiser, directeur des Affaires scientifiques du Cedus. Les épisodes de crise sanitaire et le débat autour du projet de taxation des boissons rafraîchissantes, tous deux abondamment relayés par les médias, ont renforcé le climat anxieux autour de l'alimentation qui règne en France depuis plusieurs années. »

Pour autant, les valeurs fondamentales du sucre restent profondément enracinées dans l'opinion. Pour la quasi-totalité des répondants (9 sur 10), le sucre est avant tout associé à la notion de plaisir et de goût (graphique ci dessous), ainsi qu'au monde de l'enfance et aux évocations gourmandes. Ainsi, les gâteaux et viennoiseries, les bonbons et confiseries arrivent largement en tête des produits « plaisir » avec respectivement 67 % et 50 % de citations spontanées, très loin devant des produits bénéficiant traditionnellement d'une image forte, tels que les fruits et préparations de fruits (14 %) et les yaourts (10 %).

Un ingrédient irremplaçable, un aliment légitime

Cet attachement s'exprime également par l'appréciation du dessert qui, pour 65 % des Français, continue à occuper une place importante dans les repas, et par la prédominance des tartes et gâteaux « faits maison » dans les pratiques culinaires. « 80 % des interrogés font de la pâtisserie », précise Bertrand du Cray, directeur général délégué du Cedus, qui précise : « ce chiffre confirme une tendance profonde que nos équipes observent, au quotidien, à travers le succès des brochures de recettes sucrées que nous diffusons chaque année à 260 000 exemplaires auprès du grand public. »

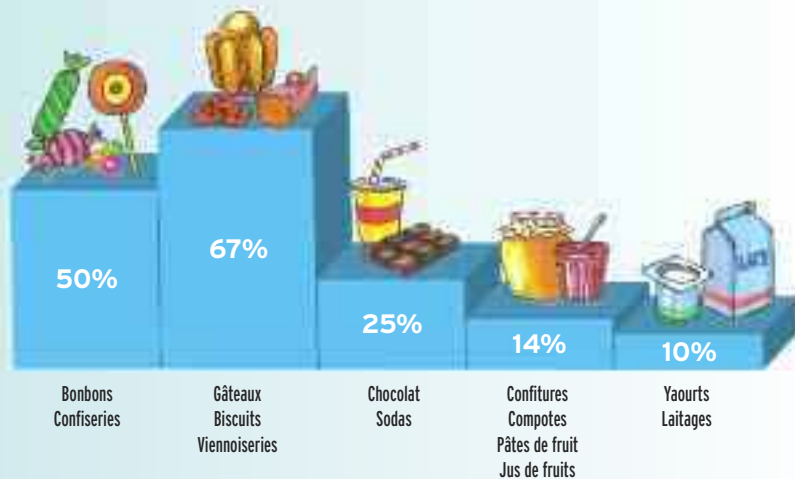
Par-delà ses fonctions hédonistes, le sucre sait aussi se faire apprécier pour ses qualités intrinsèques. En tant qu'ingrédient de base (78 %), de première nécessité (67 %) et irremplaçable (66 %), mais aussi, et surtout, en tant que composant important de l'équilibre alimentaire, critère approuvé par 75 % des répondants. Cette

affirmation positive est toutefois nuancée par la persistance des perceptions concernant la prise de poids où seuls 19% des sondés considèrent que le sucre est « sans effet sur la ligne ». « Bien que l'association sucre et poids reste prédominante, on observe que le pourcentage de personnes ne partageant pas cette idée préconçue progresse de deux points par rapport à 2009 », souligne Philippe Reiser.

En marge de ce critère très spécifique, les valeurs fondamentales du sucre restent bien ancrées dans la sphère « santé/bien-être », une forte majorité de consommateurs continuant à considérer qu'il est « une source d'énergie nécessaire pour l'effort » (90%), « bon pour le moral » (82 %) et « un produit sain » (63 %). Complétés par une large reconnaissance de l'authenticité et de l'origine naturelle du sucre (voir ci-contre), tous ces signaux envoyés par les consommateurs montrent qu'en dépit d'un contexte peu favorable, leur attachement au sucre demeure une réalité fondée tant sur l'affectif que sur une connaissance objective du produit.

Evocation spontanée des produits sucrés

Les deux tiers des personnes interrogées citent en premier les « gâteaux, biscuits et viennoiseries » lorsqu'ils évoquent les produits sucrés (plusieurs réponses possibles). Cette solide notoriété spontanée corrobore les résultats de l'enquête sur l'attachement des consommateurs au dessert.

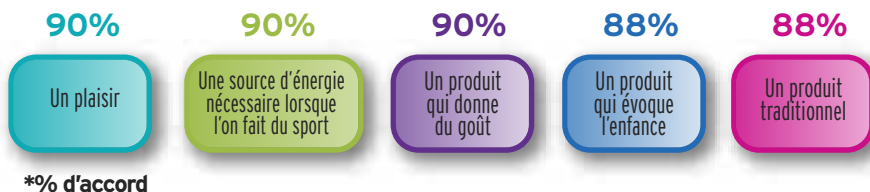


Une image d'authenticité favorisée par la dimension agricole

Le statut de produit « authentique » est un acquis que confirme pleinement la nouvelle enquête Collective du Sucre-OpinionWay : 74 % des Français partagent cette vision, et 88 % d'entre eux considèrent le sucre comme un produit « traditionnel ». Autre valeur porteuse, son « origine naturelle » est un critère sur lequel s'accorde 78 % des sondés, opinion majoritairement fondée sur la relation entre le sucre et le monde agricole et végétal. En revanche, l'alternative entre « produit naturel » et « produit industriel » suscite des opinions contrastées. Si le critère « naturel » conserve une légère avance, il est toutefois en diminution par rapport à 2009. La perception de produit industriel s'associe prioritairement, dans l'esprit du consommateur, à l'adjectif « raffiné »... Une perception au demeurant en décalage avec la réalité dans la mesure où l'adjectif ne peut s'appliquer aujourd'hui qu'au seul sucre blanc de canne, soit environ 4 % des volumes commercialisés (voir également p. 11).

Appréciation des caractéristiques du sucre*

L'image du sucre reste très majoritairement associée à la notion de plaisir et de goût. Malgré un contexte peu favorable, cette valeur fondamentale du sucre et des produits sucrés reste profondément ancrée dans l'opinion (proche de 100 %) et progresse même d'un point par rapport à l'enquête de 2009 sur les deux items « plaisir » et « goût ».



Comment le système digestif dialogue avec le cerveau...

JABD | Alimentation Nutrition Diététique
Journée Annuelle Benjamin Delessert

La Journée annuelle Benjamin Delessert a inauguré, en février 2012, son nouvel intitulé et confirmé son impact auprès d'un large auditoire de praticiens, chercheurs et professionnels concernés par la nutrition. Au programme, une mise au point scientifique sur les oméga 3 et un éclairage inédit sur le dialogue entre système digestif et cerveau.

Cette Journée annuelle était placée sous le signe du renouveau et de la continuité. Elle s'inscrit dans une longue tradition de journées de formation en nutrition organisées par l'Institut Benjamin Delessert et soutenues par la filière sucre. C'est, en effet, en 1959 qu'a eu lieu la 1^{ère} Journée Annuelle de Nutrition et de Diététique, fondée par deux médecins de l'Hôtel Dieu, le Pr Henri Bour et le Pr Maurice Dérot. Au fil des ans, ces réunions se sont développées et ont pris de l'importance, tout particulièrement sous la présidence du Pr Bernard Guy-Grand, chef du service de Nutrition de l'Hôtel Dieu à Paris. Sous son impulsion, elles sont devenues un temps fort de la formation et de l'information en nutrition en France.

L'édition 2012 marque une nouvelle étape, avec un format différent et un nouveau Comité scientifique*, présidé par Claude Fischler, sociologue de l'alimentation, directeur de recherche au CNRS et professeur à l'École des hautes études en sciences sociales. Un renouveau également symbolisé par l'intitulé « Journée annuelle Benjamin Delessert » (JABD) qui, ainsi que l'explique la secrétaire générale de l'IBD, Anne-Claire Durand, « répond à la volonté d'accentuer la visibilité de l'instance organisatrice vis-à-vis de la communauté scientifique et de renforcer la transparence quant au soutien que la profession sucrière, via l'Institut Benjamin Delessert, apporte à cette manifestation. »

La JABD s'est déroulée le 3 février dernier au CNIT de Paris-La Défense sur deux demi-journées respectivement consacrées aux oméga 3 (« Des données scientifiques aux

recommandations pratiques ») – et au thème « Système digestif et cerveau : quel dialogue au cours de la prise alimentaire ? » Cette question a permis de mettre en lumière comment le système digestif, grâce à des récepteurs adaptés, est capable de traduire des signaux mécaniques et chimiques en informations utilisables par le cerveau pour le renseigner sur les besoins en nutriments et déclencher, ou non, une nouvelle prise alimentaire. Ce système de régulation explique comment l'organisme peut fonctionner avec des dépenses d'énergie continues alors que les apports énergétiques sont discontinus, car rythmés par les repas.

Animés par des chercheurs et praticiens spécialistes de différentes disciplines (endocrinologie, nutrition, diabétologie, gastro-entérologie), les débats ont été suivis par près de 800 participants, confirmant ainsi l'intérêt que la JABD suscite chaque année auprès de la communauté scientifique. Traditionnel temps fort de la Journée, le prix Benjamin Delessert a été remis, cette année, au Professeur Adam Drewnowski, de l'université de Washington (Seattle, USA), pour l'ensemble de ses travaux orientés vers la prévention et le traitement de l'obésité.

* Le Comité scientifique de l'IBD définit les thématiques de la JABD, établit le programme et sélectionne les intervenants. Il est composé d'experts en nutrition humaine et en sciences humaines de l'alimentation. Le directeur des Affaires scientifiques du Cedus et la secrétaire générale de l'IBD en sont également membres à titre consultatif.

 www.jabd.fr

Pr. Adam Drewnowski Un expert international lauréat du Prix Benjamin Delessert 2012

Chercheur exerçant aux États-Unis, Adam Drewnowski est professeur d'épidémiologie, directeur du programme de sciences de la Nutrition à l'Université de Washington et directeur de plusieurs structures de recherche fédérales (Santé publique, Nutrition, Obésité) et privée (Fred Hutchinson Cancer Research Center). Auteur de plus de 100 publications, il a notamment mené des études approfondies sur le goût, les préférences alimentaires et leur impact sur les comportements alimentaires (voir également p.9).



Bruno Hot, président de l'IBD (à gauche), et le Pr. Adam Drewnowski

Ses recherches actuelles portent sur la relation entre pauvreté et obésité, thème sur lequel il a choisi de donner une lecture, unanimement saluée par les participants de la JABD, lors de sa réception du Prix Benjamin Delessert. Intitulée *Le goût et le coût des aliments*, cette intervention a démontré comment les déterminants économiques jouent un rôle clé dans la prise alimentaire. Les aliments les moins chers étant surtout des aliments riches en calories, pauvres en nutriments, et ayant un moindre pouvoir rassasiant, ils favorisent directement la progression de l'obésité chez les personnes à faibles revenus qui en font la base de leur panier d'achat. Les enquêtes d'épidémiologie spatiale menées à Seattle ont ainsi révélé que « les rues qui séparent les riches des pauvres sont devenues les lignes de démarcation entre obèses et minces », note le Professeur*, qui a conclu son intervention par un regard sur la situation en France : « Le modèle alimentaire français qui privilégie la gastronomie, le plaisir gustatif et la convivialité est assez éloigné du fonctionnalisme américain. Cependant, l'avantage français disparaîtra inexorablement si aucune politique économique et sociale active n'est mise en place pour maintenir ce modèle. »

* Cette approche multidisciplinaire des déterminants de l'obésité, impliquant des experts en nutrition, en géographie urbaine, en économie ou en sociologie se met aussi en place en France, à l'image de la récente étude Inserm sur les associations entre corpulence, statut socio-économique et types de supermarchés fréquentés (B. Chaix et coll., Inserm, 2012).

Des préférences alimentaires à Pourquoi mange-t-on

Similaires à la naissance, les préférences alimentaires deviennent, à l'âge adulte, extrêmement diversifiées et propres à chacun. En comprendre la construction et l'évolution au cours de la vie est un sujet d'étude immense et passionnant. Une plongée en profondeur au cœur de l'Histoire et des identités culturelles, des trajectoires individuelles et des liens entre l'inné et l'acquis, qui éclaire la compréhension des comportements alimentaires.



ux actes de consommation... ce que l'on mange ?

Les uns adorent les fromages au lait cru et détestent la bière, les autres n'aiment pas le sucré-salé, certains qualifient de friandises les insectes grillés... Mais pour tous, manger c'est choisir en fonction de préférences liées au goût. Pour mieux cerner cette notion, il convient avant tout de distinguer deux aspects du goût, différents mais aussi indissociables que les deux faces d'une pièce de monnaie. Ainsi que l'explique France Bellisle, chercheuse à l'Inra et spécialiste des comportements alimentaires : « *il existe d'une part le "goût de" l'aliment, qui est la perception complexe de ses multiples qualités sensorielles et, d'autre part, le "goût pour" l'aliment, qui représente la disposition à accepter ou à rejeter cet aliment. C'est ce dernier qui permet à l'individu de construire et de hiérarchiser ses préférences.* »

Comment ces préférences se mettent-elles en place et évoluent-elles au cours de la vie ? En quoi l'environnement peut-il les modeler ? Comment se traduisent-elles par des actes de consommation ? Les premiers éléments de réponse sont à chercher quelques semaines avant la naissance. Benoît Schaal, directeur du Centre Européen des Sciences du Goût, a ainsi montré que si des mamans consommaient des produits anisés durant les deux dernières semaines de leur grossesse, leurs bébés étaient attirés par l'odeur d'anis quelques heures après la naissance. À la naissance, les nouveau-nés ont cependant des préférences communes. Avant toute expérience alimentaire, ils apprécient ou grimaçant en respirant certaines odeurs, tandis qu'ils acceptent de manière universelle le sucré et rejettent l'amer ou l'acide. Ces préférences s'associent au plaisir sensoriel qui favorise la consommation des aliments nécessaires à leur survie. Ce répertoire de

préférences est quantitativement limité, mais durable. L'étude EpiPref, qui a mesuré pour la première fois la dimension plaisir à l'aune des préférences vis-à-vis du gras, du salé et du sucré (voir ci-dessous), confirme à quel point le plaisir sensoriel initial associé à certains aliments est puissant et impacte les choix alimentaires ultérieurs.

D'après les résultats préliminaires, il existe bien « *une corrélation statistiquement significative entre les préférences pour ces trois saveurs et la consommation de produits qui les proposent*, explique Pascal Schlich, coordinateur de l'étude. « *Par ailleurs, une corrélation peut être établie entre une plus forte exposition sensorielle à la saveur sucrée au travers de l'alimentation et la préférence pour les produits sucrés. Ainsi, plus l'attrait pour le sucré et l'exposition sont fortes, plus la consommation de produits sucrés semble importante. Tout l'enjeu consiste donc à développer les préférences pour d'autres saveurs, en mobilisant pour cela les nombreux autres facteurs qui peuvent gouverner les préférences : l'éducation, le prix, l'envie de faire plaisir aux autres...* ».

Le répertoire des préférences alimentaires se construit sur des paramètres multiples qui, tout au long de la vie, continuent à en conditionner les évolutions.

Contexte éducatif : une influence déterminante

Il est aujourd'hui établi qu'une éducation alimentaire bien menée débouche sur des préférences « régulées » pour les aliments denses et « construites » pour les aliments nutritionnellement importants. L'expérience alimentaire peut en effet élargir profondément le champ initial des préférences, et d'autant



Mesurer les interactions entre préférences et comportements alimentaires

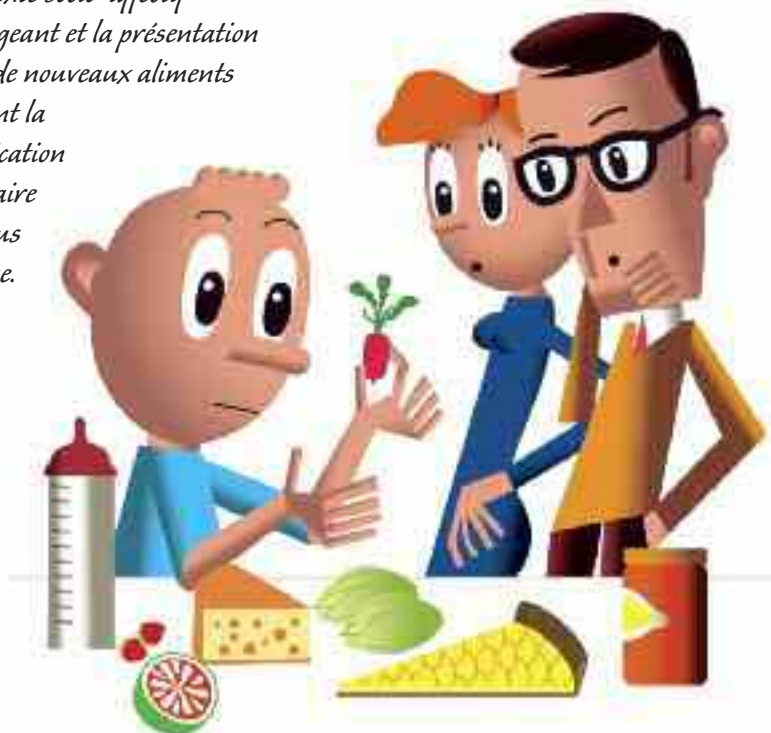
Initié en 2009 par l'Inra Dijon, le programme EpiPref - Epi, comme « épidémiologie » et Pref, comme « préférences » - a pour objectif de mesurer les préférences des consommateurs français vis-à-vis du gras, du salé et du sucré, d'identifier les déterminants de ces préférences et de relier les profils des individus à des données de consommation. Agréé par l'Agence nationale de recherche et labellisé par le pôle de compétitivité Vitagora Goût-Nutrition-Santé, EpiPref est également soutenu, depuis son lancement, par l'interprofession sucrière à travers un partenariat financier et la participation du Cedus au

groupe d'expertise sur le sucre. Les travaux ont d'ores et déjà débouché sur la mise au point d'outils d'analyse sensorielle innovants et offrant de nouvelles perspectives pour la compréhension des comportements alimentaires. Ils contribueront tout particulièrement à évaluer s'il y a une relation entre les préférences alimentaires et la consommation. Les premiers résultats feront l'objet de publications courant 2012. A suivre...



www.epipref.fr

Un contexte socio-affectif encourageant et la présentation répétée de nouveaux aliments favorisent la diversification alimentaire dès le plus jeune âge.



plus facilement qu'elle commence tôt car l'exposition répétée aux aliments est essentielle. Certes, elle continue d'évoluer tout au long de la vie mais l'enfance reste la période la plus propice à cet apprentissage.

Rapidement, puisqu'il est omnivore, le nouveau-né doit diversifier et élargir son répertoire alimentaire pour satisfaire l'ensemble de ses besoins nutritionnels. Les parents, qui sélectionnent les aliments proposés aux enfants, ont une influence déterminante. Mais l'apprentissage peut se heurter à plusieurs difficultés : beaucoup d'enfants rejettent, par exemple,



Pascal Schlich,
coordinateur EpiPref,
Dijon

les fruits et légumes, et deviennent, entre deux et sept ans, sélectifs, refusant de goûter ce qui est nouveau, on parle de "néophobie". L'intervention précoce et mesurée de la famille permet de dépasser ces obstacles. Contrairement aux idées reçues, l'opportunité se présente surtout avant 2 ans car les bébés sont alors d'une grande curiosité. « 88% des aliments nouveaux sont acceptés entre 5 et 7 mois, a pu observer Catherine Schwartz, auteure d'une thèse (Inra-Dijon) sur le développement des préférences alimentaires dans le cadre de l'étude Opaline¹ et aujourd'hui chargée de recherche au Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse de Lyon. *Un enfant peut boire un liquide à la saveur acide ou amère bien que ses grimaces montrent qu'il ne l'apprécie pas. Cette grimace, n'empêche pas nécessairement l'acceptation de*

l'aliment. Par ailleurs, la dynamique des préférences se traduit par des évolutions notables : l'appréciation pour une solution sucrée par rapport à l'eau tend à diminuer au cours de la première année, tandis que celle pour la saveur salée augmente jusqu'à l'égaliser, voire la dépasser. Enfin, plus un enfant apprécie une solution d'eau sucrée ou acide, plus il apprécie certains aliments porteurs de ces saveurs. »



Camille Schwartz,
Centre de recherche de
l'Institut Paul Bocuse,
Lyon

À cette époque de la vie, rien n'est figé, ni rejeté, et pour faire découvrir progressivement une large palette de goût, le phénomène dit de "conditionnement flaveur-flaveur" fonctionne parfaitement : si un bébé aime la pomme, il acceptera plus facilement la fraise d'abord mélangée à de la pomme. Mais au-delà de la découverte progressive et de la répétition, le style d'éducation influence fortement le processus d'acceptation.

Pour une pédagogie du goût

« Mange tes légumes, sinon tu n'auras pas de dessert » : ce type d'injonction autoritaire, tout comme le style permissif consistant à céder aux désirs de l'enfant, impactent quatre dimensions du comportement alimentaire : ils favorisent la néophobie et accentuent la sélectivité, ils diminuent l'appétit et le plaisir sensoriel. « Le style permissif conduit

à restreindre l'offre et à renforcer les tendances naturelles alors qu'il faut ouvrir d'autres pistes et présenter un aliment nouveau huit à dix fois en moyenne pour que l'enfant puisse se familiariser et l'apprécier, explique Sandrine Monnery-Patris, psychologue, chargée de recherche à l'INRA. Le style autoritaire instaure un climat délétère au moment des repas. Or l'enfant associe le goût de l'aliment au contexte socio-affectif dans lequel celui-ci est rencontré. Lier une contrainte au goût d'un aliment qui n'est pas spontanément apprécié renforce le désamour vis-à-vis de ce produit. Globalement, quel que soit le patrimoine génétique ou le tempérament de l'enfant, 20 % des comportements alimentaires difficiles chez les enfants s'expliquent par l'attitude et les pratiques des parents. »



Sandrine Monnery-Patris,
Inra, Dijon

La solution idéale pour construire sereinement des préférences élargies ? Un style démocratique qui axe l'attention de l'enfant sur l'aliment lui-même en vantant ses qualités sensorielles ou sa praticité, et qui implique l'enfant dans sa préparation ou joue sur le mimétisme en lui montrant combien d'autres apprécient ces produits. L'école peut y contribuer positivement. Si l'information nutritionnelle semble avoir un faible impact sur les comportements, « car les enfants ne sont pas capables d'intégrer des informations abstraites », explique Sandrine Monnery-Patris, l'intérêt des Classes du goût a été confirmé par l'étude EDUSENS². « Cette pédagogie a un effet positif sur le vocabulaire - plus riche et dépassant le "j'aime/je n'aime pas" - et sur la néophobie, avec une envie de goûter des aliments inhabituels supérieure pour le groupe ayant suivi les Classes du goût par rapport au groupe témoin »,



commente Nathalie Politzer de l'Institut du Goût. Néanmoins cet effet sur la néophobie ne saurait être durable s'il n'est pas relayé dans la famille. « Si l'on n'entretient pas l'environnement de découvrir les aliments avec ses cinq sens, la néophobie revient à son niveau initial », conclut cette spécialiste en éducation sensorielle.



Nathalie Politzer, Institut du Goût, Paris

De l'expérience individuelle aux représentations collectives

L'effet puissant de l'exposition répétée et du contexte de consommation fonctionne aussi à l'âge adulte. Certains commencent à boire du café parce que cette consommation s'inscrit dans un contexte social convivial ; puis, après exposition répétée, ils l'intègrent dans leurs préférences. Enfin, l'acceptation des aliments dans un répertoire de préférences dépend aussi des conséquences métaboliques de l'ingestion. Comme l'a décrit France Bellisle³ : « lorsque l'ingestion d'un aliment est suivie d'un malaise digestif, une aversion alimentaire conditionnée puissante et durable s'instaure. À l'inverse, une expérience post-ingestive suivie d'effets bénéfiques assure l'acceptation future de l'aliment. Ce mécanisme d'apprentissage biologique instaure une hiérarchie d'aliments acceptés ou rejetés qui est propre à chacun. S'il participe au développement d'une préférence pour des aliments denses, il est neutralisé par la satiété sensorielle spécifique qui incite à rejeter trop de monotonie. Le plaisir à consommer un aliment diminue en effet progressivement jusqu'au rassasiement, tandis que l'appétence pour d'autres aliments sensoriellement différents n'est pas affectée. »

Outre les paramètres éducatifs et biologiques, les préférences alimentaires portent la marque du contexte social et culturel qui, à un moment donné et dans un environnement donné, arbitre le « bon » et le « mauvais » goût. Ceci explique pourquoi les préférences alimentaires ont évolué dans l'histoire, avec des différences

Le style d'éducation « permissif » comme le style « autoritaire » influencent toutes les dimensions du comportement alimentaire de l'enfant.

significatives d'un pays à l'autre. Historien et sociologue de l'alimentation, Éric Birlouez cite un exemple emblématique : « Les élites françaises qui, à la fin du Moyen Âge, préféraient les saveurs acides ainsi que les mets saturés d'épices se sont mises à adorer le sucre au moment de la Renaissance... à la fois pour imiter les élites de la péninsule italienne – la culture fascinante de l'époque – mais aussi parce que le sucre était devenu l'aliment prestigieux par excellence, le symbole du luxe et du raffinement extrêmes, le nouveau signe de distinction sociale. »

À partir du milieu du 17^e siècle, le sucre est réservé au dessert, en rupture avec les mélanges salés-sucrés, très prisés auparavant et qui le restent dans les autres pays occidentaux. « Sous Louis XIV, la cuisine française a cherché à se distinguer de ses consœurs européennes, à affirmer sa supériorité et à rayonner... à l'image du Roi Soleil, analyse Éric Birlouez. Ainsi, le « bon à manger » étant d'abord le « bon à penser », selon la formule de Claude Lévi-Strauss, les goûts et les dégoûts, dictés par des considérations sociales, culturelles ou



Éric Birlouez, Epistème, Paris

symboliques elles-mêmes changeantes sont susceptibles d'évoluer fortement dans le temps. »

Si l'on observe aujourd'hui une relative homogénéisation des goûts sous l'effet de la mondialisation, la France a su néanmoins conserver ses spécificités alimentaires fondées sur la diversité, la qualité et l'authenticité des produits qu'elle aime consommer. Fortement déterminées par l'environnement social et culturel, ces « préférences collectives » sont à la fois le socle et le fruit du fameux modèle alimentaire français. Reste que pour construire et pérenniser des préférences favorisant l'équilibre nutritionnel et la santé, l'enjeu prioritaire se situe en amont du collectif, c'est-à-dire au niveau de chaque individu, car plus sa palette de préférences est large, plus son alimentation est variée. Les recherches récentes éclairent progressivement quand et comment intervenir pour y parvenir, et confirment les bénéfices d'un apprentissage précoce axé sur le plaisir sensoriel et la diversité des saveurs.

1. Observatoire des préférences alimentaires des nourrissons et de l'enfant, labellisé par Vitagora et soutenu par l'ANR

2. Projet labellisé par Vitagora et soutenu par l'ANR qui étudie l'effet d'une éducation sensorielle sur les préférences alimentaires des enfants.

3. « Des qualités organoleptiques des aliments aux choix alimentaires » intervention de France Bellisle à la 46^{ème} J.A.N.D. – janvier 2006

3 questions à... Pr Adam Drewnowski,



Épidémiologiste et directeur de recherches en sciences de la nutrition (University of Washington, Seattle, USA)

Le coût des aliments a-t-il une influence sur les préférences alimentaires des consommateurs ?

En effet, un budget alimentaire limité peut pousser à choisir des produits moins chers qui sont riches en énergie et souvent pauvres en nutriments essentiels. Et nos préférences alimentaires souvent liées à nos habitudes. On pense à tort que l'on mange ce que l'on aime ; en réalité on aime souvent ce que l'on est habitué à manger.

Le contexte social et culturel de chaque société agit-il sur les comportements alimentaires ? Quelles différences majeures peut-on observer entre l'Europe et les USA ?
La culture alimentaire et les représentations que l'on a des aliments peuvent modifier la dimension économique intervenant dans le choix alimentaire. Aux États-Unis, les gens qui attachent plus d'importance à l'équilibre de leur

alimentation font leurs courses dans de supermarchés plutôt haut de gamme, dépensent plus et ont globalement une alimentation de meilleure qualité. Je pense qu'il est cependant possible d'accéder à une alimentation de bonne qualité nutritionnelle même avec de faibles revenus. Aux États-Unis, la cuisine est un art qui disparaît contrairement à la France et à l'Asie. Bien qu'il existe des émissions de cuisine, cuisiner ressemble de plus en plus à un sport pour les téléspectateurs. C'est un peu comme regarder les matchs de tennis à Roland Garros : c'est impressionnant mais bien au-delà des capacités de chacun !

Le facteur éducatif peut-il modifier les préférences inscrites dans la biologie de l'individu ?

Oui, c'est l'éducation, bien plus que les revenus, qui influence la qualité du régime alimentaire. La culture alimentaire est un élément indispensable à la préservation d'une alimentation de qualité. Je pense que la réponse à l'épidémie d'obésité réside dans la promotion de produits qui ont bon goût, sont de bonne qualité nutritionnelle, abordables et attirants. Enseigner aux enfants à goûter et à cuisiner, voilà une approche prometteuse pour tendre vers une amélioration de la santé publique.

Cartes sur LE SUCRE EN

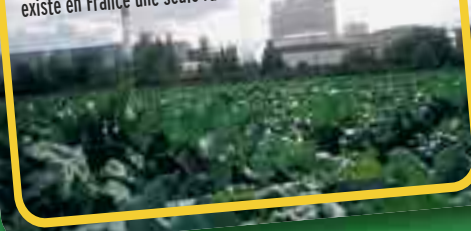
Aliment et ingrédient du quotidien, le sucre est un produit familier aux consommateurs qui en maîtrisent parfaitement les utilisations. Malgré cette connaissance transmise de génération en génération, certains aspects du sucre sont peu connus ou prêtent parfois à confusion. Petit aide-mémoire à usage des curieux et à contre-courant des idées fausses.

FAMILLE INDUSTRIE

FAMILLE INDUSTRIE

Sucrerie ou raffinerie ?

Qu'il soit issu de la canne ou de la betterave, le sucre est toujours extrait de la plante par des procédés mécaniques mis en œuvre dans des sucreries situées en métropole, pour la betterave, et dans les DOM, pour la canne à sucre... Après extraction, le sucre de betterave sort blanc et celui de canne roux, suite à l'apparition de pigments formés lors de la cuisson. Pour produire du sucre de canne blanc, le sucre brut est acheminé vers une unité appelée « raffinerie » où il est refondu dans un sirop qui suit le même processus (évaporation, cristallisation, lavage...) que dans les sucreries, et cela sans intervention chimique. On obtient alors un sucre blanc rigoureusement identique au sucre de betterave. Il existe en France une seule raffinerie, située à Marseille.



FAMILLE SAVEURS

FAMILLE SAVEURS

Quels sont les produits sucrants ?

Il existe différentes familles de produits sucrants. Le saccharose, issu de la canne ou de la betterave, est le seul à pouvoir être appelé « sucre » (sans s). Il est la référence de la saveur sucrée et possède des propriétés qui le rendent indispensable à de nombreuses préparations. Les « sucres » (avec un s) sont des glucides simples qui peuvent entrer dans la fabrication des produits sucrés sous forme de sirops de glucose, obtenus par hydrolyse de l'amidon de blé ou de maïs, ou de sirops de glucose-fructose, qui sont des sirops de glucose enrichis en fructose, ou encore de miel. On distingue les sucres (ingrédients alimentaires) des édulcorants (additifs alimentaires avec code E...) qu'ils soient naturels, ainsi nommés en raison de leur fort pouvoir sucrant, (aspartame, saccharine, sucralose, extrait de stévia...), ou bien d'autres familles d'édulcorants à plus faible pouvoir sucrant, comme celle des polyols (maltitol, sorbitol, xylitol...).



FAMILLE COULEURS

FAMILLE COULEURS

Sucre blanc ou sucre roux

Le sucre à l'état pur est une molécule de saccharose. L'une des particularités est d'être naturellement blanche. Le sucre blanc est donc du saccharose pur à 99,7%. Les sucres roux (cassonade, vergeoise...) contiennent 95 % à 98 % de saccharose, un peu d'eau résiduelle, des composés issus de la cuisson du sucre qui leur donnent des notes aromatiques et leur coloration. Sucre blanc et sucre roux ont exactement les mêmes propriétés techniques. Le sucre blanc a pas la très faible teneur en minéraux des sucres roux. Le sucre roux apporte une valeur nutritionnelle supérieure au sucre blanc. La réponse se résume avant tout à une affaire de goût.



r table ! 6 FIGURES

FAMILLE PRODUCTION

Le sucre est-il raffiné ?

L'idée que le sucre blanc est « raffiné » s'enracine dans les temps anciens de l'industrie sucrière où, pendant de nombreuses années, les sucreries étaient communément appelées « raffineries » et où les consommateurs appréciaient la connotation moderniste du terme « sucre raffiné » que les fabricants apposaient sur les emballages (voir Grain de sucre n°26, p.5). Bien que cette dénomination persiste dans l'esprit de certaines personnes, elle ne correspond plus aux réalités de l'industrie sucrière contemporaine. En effet, seul le sucre blanc de canne peut répondre à cette appellation parce qu'il passe dans une raffinerie... où il n'est en aucune manière transformé, ni « blanchi » ! En outre, le sucre de canne blanc ne représente que 4 % des volumes de sucre commercialisés en France.

FAMILLE A TABLE

Consomme-t-on plus de sucre ?

Les Français consomment en moyenne 25 kg de sucre par an et par habitant, soit sous forme de « sucre de bouche » (boissons chaudes, pâtisseries maison, yaourts...), soit incorporé aux aliments préparés. On n'en consomme pas plus aujourd'hui que par le passé : les quantités vendues sont stables depuis quarante ans. Seule la répartition des modes de consommation a changé : moins utilisé à domicile, il est aujourd'hui majoritairement consommé via les préparations agroalimentaires.

FAMILLE PATISSERIE

A quoi sert le sucre ?

Apprécié avant tout pour son goût... sucré, le sucre réduit l'acidité ou l'amertume de certains aliments et boissons (endives, tomates, café...). Il possède aussi des qualités technologiques dont les « ménagères » comme les professionnels savent tirer parti. Exhausteur de goût, il rehausse la perception des arômes et saveurs des fruits frais et préparés (salades, sorbets, sirops...). Sous l'effet de la cuisson, il donne aux gâteaux leurs teintes blondes ou dorées. Agent de texture, il fait « prendre » les confitures et donne du craquant aux biscuits, de l'onctuosité aux glaces, de la tenue aux mousses ou génoises. Agent de conservation, il empêche la prolifération bactérienne et protège les confitures, conserves et sirops de fruits. Agent de fermentation, il favorise la levée des pâtes à brioche et la prise de mousse des vins effervescents.



Un entretien avec **Marc Mortureux**

Directeur général de l'Anses

Issue de la fusion, en 2010, de deux agences sanitaires, l'Afssa* et l'Afsset*, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail est, par ses champs de compétences étendus, la plus grande structure nationale de sécurité sanitaire en Europe. Impliquée dans des programmes de recherche aux niveaux national et mondial, elle renforce l'expertise française sur la scène internationale et contribue, en France, à la protection de la santé publique. Son directeur général, Marc Mortureux, revient sur cette évolution ainsi que sur les enjeux de l'Anses dans ses relations avec l'environnement sociétal et dans le domaine alimentaire.

Grain de sucre. Quelles raisons ont présidé à la fusion de l'Afssa et de l'Afsset au sein d'une agence unique ?

Marc Mortureux. L'objectif est de gagner en efficacité et de développer un modèle de sécurité sanitaire, plus protecteur pour l'Homme, grâce à une approche transversale : dans chaque catégorie de risque (chimique, biologique, physique...), sont prises en compte toutes les sources d'exposition auxquelles nous sommes soumis dans notre vie quotidienne, que ce soit au travail, dans la chaîne alimentaire ou dans l'environnement. Par sa fusion, l'Anses intègre les thématiques connexes qui étaient auparavant réparties sur les deux agences. Par exemple l'eau de baignade (Afsset) et l'eau potable (Afssa), ou encore les phytosanitaires (Afssa) et les biocides (Afsset). Ce modèle est unique en Europe et dans le monde, car de nombreux pays conservent une dichotomie, mais il est aujourd'hui regardé avec grand intérêt...

GDS. Quelle en est la mission ?

MM. L'Anses est une agence indépendante à vocation scientifique, dans une logique de séparation entre l'évaluation scientifique et la gestion des risques. Ainsi, notre mission est de fournir toutes les informations de nature scientifique permettant d'éclairer le gestionnaire – principalement les ministères – dans ses prises de décision. Notre action repose sur quatre piliers : l'excellence scientifique, l'indépendance, la transparence (tout ce que l'on fait est rendu public), l'ouverture à toutes les parties prenantes.





GDS. Comment cette ouverture se traduit-elle ?

MM. Aujourd'hui, on ne peut pas faire de la sécurité sanitaire sans être largement ouvert à la société civile. Cela fait partie de notre évolution. Notre position est très claire : l'expertise scientifique doit rester totalement protégée de toute influence d'intérêts particuliers ; par contre, nous devons être très ouverts au dialogue, en amont et en aval de l'expertise scientifique. Sur chacune de nos grandes thématiques, nous consultons systématiquement toutes les parties prenantes avant d'adopter notre programme de travail, ce qui donne à certaines positions et compétences la possibilité d'être entendues (c'est notamment le cas sur des sujets d'actualité tels que les radiofréquences ou les nanotechnologies). Ces échanges réduisent le risque de passer à côté de paramètres importants, permettent d'intégrer les préoccupations concrètes de la société et aident à construire une relation de confiance.

GDS. Quels sont les grands enjeux actuels dans le domaine de l'alimentation humaine ?

MM. Nous avons globalement en France un bon niveau en matière de sécurité sanitaire. Notre tradition d'alimentation diversifiée est un atout qui contribue à la performance de notre modèle alimentaire. Mais nous devons rester très vigilants face à de nouveaux risques émergents. En matière de risques bactériologiques, l'apparition en 2011, d'une nouvelle souche particulière et pathogène de bactérie *Escherichia coli* nous rappelle que cette bataille est ouverte en permanence, d'autant que le développement de la consommation d'aliments crus nous expose davantage et implique des règles d'hygiène très strictes. La nécessité d'accroître la vigilance se traduit notamment par la création d'un Observatoire de l'alimentation destiné à recueillir et croiser le plus grand nombre de données disponibles, issues des pouvoirs publics, de nos propres études et des contrôles effectués par les industries alimentaires. Prévu dans le cadre de la Loi de modernisation agricole, cet Observatoire sera opérationnel courant 2013 ; il associera alors le volet sanitaire au dispositif déjà mis en place sur les aspects nutritionnels**.

GDS. Quelles sont les autres thématiques émergentes ou d'actualité ?

MM. D'une manière générale, le grand public considère souvent que ce qui est naturel est bon pour la santé. Ce n'est pas toujours le cas ! Par exemple la consommation de certains compléments alimentaires à base de plantes s'est considérablement développée avec l'évolution des modes de vie. Le manque de traçabilité sur l'origine de ces extraits de plante peut conduire à l'utilisation erronée de variétés toxiques. Nous avons ainsi observé le cas de compléments alimentaires à base d'extrait d'igname, dont certaines variétés sont comestibles et d'autres non. Autre sujet d'actualité, les édulcorants intenses font toujours l'objet d'interrogations récurrentes dans les médias et chez les consommateurs. L'évaluation du risque sanitaire de ces produits relève de l'Efsa*, dans le cadre de la réglementation européenne, mais l'Anses a mis en place une démarche complémentaire portant sur l'analyse du rapport bénéfice/risque du point de vue nutritionnel. Notre objectif est d'être en mesure d'apporter, dès 2013, un éclairage scientifique sur ce thème.

GDS. Comment construit-on une expertise, avec quelles garanties d'indépendance et de protection en termes de conflits d'intérêt ?

MM. Nos expertises se construisent de manière collective, pluridisciplinaire et contradictoire, avec la volonté d'intégrer la plus grande diversité des points de vue coexistants au sein de la communauté scientifique française et internationale. Et cela, bien sûr, dans une totale indépendance. Celle-ci est garantie à la fois par notre Comité de déontologie (qui est une instance nouvelle, mise en place à l'Anses), par notre capacité d'autosaisine sur les sujets qui nous semblent importants et par nos procédés d'expertise, qui sont extrêmement structurés et encadrés par une norme spécifique. La sélection des experts s'effectue sur deux critères prioritaires : la compétence et l'absence de tout risque de conflit d'intérêt. Cet aspect a été au cœur de la création de l'Anses. C'est un sujet complexe car nous avons besoin d'experts indépendants mais qui, dans le même temps, sont en prise avec la vie réelle et connaissent les réalités industrielles. Aussi, nous examinons avec le plus grand soin si les liens d'intérêts éventuels sont compati-

bles avec la nature du travail demandé, et dès lors que l'examen des déclarations publiques d'intérêts des experts nous conduit à identifier un risque de conflit d'intérêt dans un domaine, l'expert est écarté des travaux sur ce sujet. Enfin, la conduite de l'expertise fait, elle-même, l'objet de procédures strictes afin de créer les meilleures conditions de débat. Si l'objectif final est d'obtenir un consensus, l'expertise prend également en compte les positions minoritaires qui sont clairement tracées et explicitées dans les résultats. Enfin, l'Anses publie la totalité des travaux réalisés et validés par les collectifs d'experts sans que quiconque extérieur à l'Agence ne puisse intervenir sur les contenus.

GDS. Le grand public et les médias ne font pas toujours la distinction entre l'avis d'expert et la décision politique ou réglementaire. Cette source de confusion mériterait-elle une plus grande clarification ?

MM. La répartition des rôles est parfois difficile à comprendre pour le grand public entre l'évaluation et la gestion du risque. L'Anses doit se concentrer sur les aspects scientifiques, souvent complexes, parfois dans l'urgence, parfois dans la durée. Nous sommes là pour informer le plus complètement et objectivement que possible, en toute transparence et indépendance, et formuler le cas échéant des recommandations aux pouvoirs publics. Nous devons aussi mettre en évidence les incertitudes scientifiques sur les questions les plus complexes et inciter les organismes de recherche à y travailler pour apporter des éléments de réponse. Il appartient ensuite aux Pouvoirs publics de prendre des décisions, sur la base des éléments fournis par l'Anses mais aussi, le cas échéant, sur d'autres critères. Chacun doit jouer son rôle, uniquement son rôle, pleinement et en toute responsabilité.

* Afssa : Agence française de sécurité sanitaire des aliments - Afsset : Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail - Efsa : Autorité européenne de sécurité des aliments

** Allusion à l'observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali), créé en 2008, ndlr



www.anses.fr

Championnat de France du dessert Bienvenue au Club !



220 pâtissiers distingués dans les catégories « Juniors » et « Professionnels », 3 200 desserts notés, un niveau d'excellence reconnu par les professionnels et le corps enseignant, une notoriété croissante auprès du grand public et des médias... C'est avec un bilan solide et prometteur que le Championnat de France du dessert entre dans sa 39^e année. Afin d'amplifier cette dynamique, plusieurs nouveautés ont été dévoilées au cours des derniers mois.

Initiative annoncée par le Cedus et unanimement saluée à l'occasion de la 38^e édition du Championnat de France du dessert, dont la finale s'est déroulée les 20 et 21 mars 2012 au lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Gastronomie François Rabelais, à Lyon-Dardilly (voir ci-contre), les lauréats pourront dorénavant arborer leur titre grâce à un marquage spécifique apposé sur leur col de veste de pâtissier. « Cette idée répond à une demande formulée par le cercle des participants, souligne Bertrand du Cray, directeur général délégué du Cedus. Elle crée un signe visible de reconnaissance pour les Champions de

France du dessert et témoigne de l'importance que les professionnels accordent à cette compétition de référence. »

Un point de vue que partagent les intéressés, à l'image de Florent Margaillan Champion de France du dessert 2010 et pâtissier au restaurant Lasserre, à Paris : « L'un des intérêts de ce concours et d'apporter un titre reconnu et susceptible de transformer une carrière. Accroître la visibilité du titre, sans pour autant concurrencer d'autres distinctions, est une bonne chose dans la mesure où cela permettra de déclencher, chez un nombre encore plus grand de pâtissiers, l'envie d'y participer pour décrocher le titre. Ceci contribuera à maintenir et faire constamment progresser le niveau du concours. Enfin, cela crée une



Le travail des candidats est, dans son intégralité, suivi et noté par les membres du jury.

motivation supplémentaire car si l'on affiche un titre, il faut en être digne et l'assurer derrière ! » De son côté, la jeune Alice Courtaux, Championne 2009 dans la catégorie Junior et pâtissière au restaurant Westminster du Touquet souligne que « le fait d'arborer cet insigne est à la fois une fierté et un support de communication très efficace pour provoquer des occasions d'échange supplémentaires. Par exemple, dans le cadre des manifestations et jurys auxquels je participe, les personnes présentes viendront plus facilement vers moi pour en parler. »

En complément, une broderie de poitrine au logo du Championnat a également été créée pour les trois participants de chaque catégorie distingués lors de la finale. Épousant la hiérarchie du podium, le marquage se décline

en couleur or pour le champion, en argent accompagné de la mention « Dessert d'argent » pour le vice-champion, et en bronze avec mention « Dessert de bronze » pour le troisième. « Cet élargissement du signe distinctif est motivé par le fait que, au-delà du classement, les finales se jouent à très peu de choses, et qu'à ce stade de la compétition le degré de compétences et de créativité se situe toujours à un haut niveau », précise Bertrand du Cray.

Un réseau d'ambassadeurs et d'employeurs

Par ailleurs, un « Club des champions » a été mis en place courant 2011. Ouvert aux champions Juniors et Professionnels ainsi qu'à leurs dauphins, cette initiative permet de rassembler cette communauté de pâtissiers dispersés sur le territoire français et à l'international, et de favoriser les contacts entre ses membres. Réseau professionnel et ambassadeur du Championnat, le Club des champions contribue au rayonnement de la compétition dans l'univers de la restauration et des métiers de bouche, en jouant notamment un rôle actif dans le choix des membres des jurys. Il représente également un atout pour ses membres dans le cadre des évolutions de carrière et, pour les Juniors, en termes d'accès à l'emploi.

Concourant également à la structuration de ce réseau, une page « Facebook » dédiée au Championnat a été créée, en 2011, sur Internet. En quelques mois, cet espace virtuel a déjà réuni près de 1 000 « fans », soit la moitié des acteurs de la profession en France. « C'est un outil est très utile car il donne la possibilité de maintenir un contact avec nos pairs et nos confrères, note Alice Courtaux. De plus, le profil des membres inscrits est un gage de qualité au niveau des infos qui y circulent et de fiabilité en ce qui concerne les offres d'emploi. »

Conçue à l'origine comme un lieu d'échanges et d'information sur la vie du Championnat – depuis la procédure d'inscription jusqu'à la finale, en passant par les phases qualificatives – la page Facebook a, sous l'impulsion de ses



Spécificité du Championnat, l'élaboration de desserts à l'assiette s'effectue dans des conditions réelles de service en restaurant.

utilisateurs, élargi sa vocation à celle d'un portail de mobilité et d'opportunité professionnelles. « Elle est devenue le site de référence pour le recrutement des pâtissiers de restaurant non seulement en France, mais aussi à l'étranger », confirme Bertrand du Cray. De fait, plusieurs tables gastronomiques de l'Hexagone y proposent régulièrement des postes – parfois même pour toute une brigade, à l'image du traiteur Potel et Chabot qui recherchait 50 pâtissiers pour Roland Garros – et l'on y voit des offres résolument internationales comme celle d'un grand restaurant d'Abou Dhabi ou encore celle du MGM Grand de Las Vegas pour sa filiale située... en Chine ! Preuve, si besoin était, que la France joue toujours un rôle pivot sur la scène mondiale de la pâtisserie. Une position que la profession sucrière, à travers le Championnat de France du dessert et les actions qui l'accompagnent, contribue activement à pérenniser.



www.facebook.com/pages/Championnat-de-France-du-Dessert
www.lesucre.com

Les Champions de France du dessert 2012



La 38^e finale du Championnat de France du dessert a eu lieu les 20 et 21 mars 2012 au lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Gastronomie François Rabelais, à Lyon-Dardilly (Rhône). Les jurys présidés par Anne-Sophie Pic, chef du restaurant Pic à Valence (Drôme), ont désigné, parmi les 16 compétiteurs issus des finales régionales, les Champions « Professionnel » et « Junior », et décerné aux trois premiers de chaque catégorie les trophées Sucre d'Or, Sucre d'Argent et Sucre de Bronze.

- **Philippe Le Deuc**, pâtissier du Traiteur Lenôtre à Plaisir (Yvelines), a été sacré Champion de France du dessert 2012 dans la catégorie « Professionnels » pour sa recette intitulée « La poire, le caramel, zeste d'orange craquant ».

- **Valentin André** du Lycée hôtelier du Touquet (Pas-de-Calais), a été sacré Champion de France du dessert 2012 dans la catégorie « Juniors » pour sa « Mandarine et coriandre aux sensations fortes de combawa ».

Progrès génétiques, imagerie satellitaire, technologies embarquées, nouvelles pratiques culturales, aides à la décision... Avec le 21^e siècle, le monde agricole en général, et le secteur betteravier en particulier, sont entrés dans une ère nouvelle où les multiples avancées se mettent au service d'un véritable management des exploitations et des cultures. Une marche en avant qui transforme en profondeur l'image et les performances de l'agriculture, notamment au plan environnemental.



Les gènes de l'avenir

Pour la culture betteravière, comme pour l'ensemble des grandes cultures, la gestion de la génétique représente aujourd'hui l'un des plus puissants leviers de progrès et de compétitivité. Succédant à l'important travail de sélection variétale réalisé depuis les années 1980, le 21^e siècle consacre une phase d'accélération des avancées scientifiques. En effet, après avoir porté sur l'amélioration des rendements betteraviers, les travaux de recherche s'inté-

ressent désormais au développement de variétés résistantes aux maladies et de variétés pouvant être semées plus tôt, dès la fin de l'été, avec la capacité de résister au froid hivernal. Ces recherches, menées dans le cadre du projet Aker*, mobilisent deux disciplines de pointe : la génomique (qui analyse le génome de la plante) et le phénotypage, qui permet d'identifier et isoler les caractéristiques génétiques qui conditionnent certains caractères (richesse en sucre, résistance à un ou plusieurs agents pathogènes, rapidité de croissance...). Mettant à profit une banque de gènes issues de 12 000 plantes sauvages, le projet Aker a pour objectif de créer, d'ici 2020, des variétés de betteraves sucrières nouvelles (mais non « OGM ») présentant les caractéristiques ciblées.

* Partenariat public-privé institué sur huit ans (2012-2020) et incluant l'ITB, l'Inra et plusieurs entreprises du secteur, le projet Aker bénéficie du soutien financier de l'État au titre des « Investissements d'avenir » visés par le Grand Emprunt initié en 2011 par le Président de la République.

Cultiver la terre Des agric une agric

Dans l'univers des grandes cultures, le progrès ne se mesure pas uniquement à l'envergure, souvent spectaculaire, des engins agricoles de nouvelle génération. C'est en s'installant aux commandes de l'un des ces géants de la terre que l'on peut entrevoir ce qu'est réellement l'agriculture moderne. Certes, volant, manettes et pédales de commandes sont bien là, mais le véritable outil de pilotage se situe à droite du tableau de bord où trône une console informatique à écran tactile, guère plus large qu'un GPS d'automobiliste. Grâce à ce terminal embarqué, l'agriculteur est relié



au XXI^e siècle ulteurs « high-tech » pour ulture haute performance

à un puissant logiciel qui lui dispense en temps réel de précieux conseils et informations pour optimiser la gestion de la parcelle sur laquelle il opère.

Mettant à profit les possibilités qu'offrent aujourd'hui l'imagerie et la cartographie par satellite, le système fournit une vue aérienne de la parcelle sur laquelle apparaissent des zones de couleur qui donnent une vision précise de l'état de la culture (stade de développement, apparition de maladies ou de parasites...) et des éventuels besoins d'intervention (fertilisation, traitement de

protection de la plante...). « *Le système décrypte la carte satellitaire, croise et interprète un ensemble de données puis déclenche les actions adaptées, par exemple en ajustant le dispositif de pulvérisation attelé au tracteur, et cela avec une précision qui peut être de l'ordre de quelques centimètres* », explique Marc Richard-Molard, directeur général de l'Institut technique de la betterave (ITB). Résultat : « *pas de superposition de traitement, pas de pulvérisation inutile sur les zones ne nécessitant pas d'intervention !* » Au-delà de l'impact économique évident (gains de temps et de quantités de produits), la

réduction des fréquences d'intervention et des volumes de produits utilisés se traduit directement par une amélioration du bilan environnemental des cultures.

Vision globale et pilotage de précision

Depuis son lancement il y dix ans, le dispositif Farmstar, conçu pour les cultures céréalières et le colza et développé par le centre de recherches appliquées Arvalis-Institut du végétal, le Centre technique des oléagineux

Tendances

Spécial culinothèque

Si les romans et essais doivent se contenter d'un seule « rentrée littéraire », les livres culinaires sont, de leur côté, portés par trois temps forts : entrée, plat, dessert. Avec plus de 1 000 nouveaux titres publiés chaque année, l'univers du goût et de la cuisine est un des secteurs les plus actifs de l'édition en France, multipliant les angles et les concepts créatifs pour mieux répondre à l'appétit des lecteurs. Un immense corpus où les saveurs sucrées occupent une place de choix. Sélection hors des sentiers battus.

Une odyssée de l'alimentation



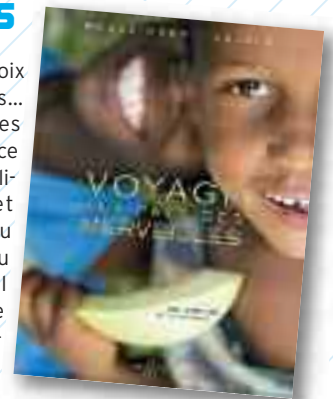
Quel était le plat préféré des pharaons ? Pourquoi les banquets du Moyen-Âge étaient-ils si extravagants ? Pourquoi les élites européennes de la Renaissance se sont prises de passion pour le goût sucré ? Historien de l'alimentation et sociologue des comportements alimentaires, Éric Birlouez (voir également p.9) entraîne le lecteur dans un voyage de 2,5 millions d'années qui retrace les évolu-

tions de notre manière de manger et de cuisiner, depuis l'apparition des épices à l'invention du réfrigérateur, du repas de l'homme de Cro-Magnon à l'inscription de celui des Français au patrimoine de l'Unesco. Au-delà de la fresque historique, l'auteur met en lumière les dimensions sociales, culturelles, religieuses de l'alimentation, ainsi que la permanence de la notion de plaisir. Aussi érudit que passionnant, ce livre abondamment illustré n'en reste pas moins accessible à tous.

Éric Birlouez, Histoire de la cuisine et de la nourriture. Du menu des cavernes à la cuisine moléculaire, 136 pages, éd. Ouest France

Étoiles filantes

Vanille et cannelle, cacao et noix de coco, orange et caramels... Toutes les saveurs associées aux plaisirs sucrés jalonnent ce carnet de bord gourmand d'Olivier Roellinger. Dans cet ouvrage qui tient autant du voyage initiatique que du recueil gastronomique, il évoque l'origine et l'histoire des ingrédients qu'il affectionne en les associant à ceux qui les produisent, à des souvenirs personnels et à des recettes.



Olivier Roellinger et Christian Lejalé, Voyage au pays des merveilles : Les parfums de l'enfance, 236 pages, Imagine & Co Éditions

Âge tendre et cuiller de bois

Connaissez-vous la recette du « Pain perdu dans les bois », des « Petits chiens chauds dans leur manteau » ou du « Carapace-burger » ? Drôle et poétique, ce livre imaginé par le romancier Daniel Picouly offre un support idéal pour initier les plus jeunes aux joies du fait-maison et, tout particulièrement, des desserts. Les recettes et astuces sont ponctuées d'histoires et de chansons pour cuisiner et s'amuser en famille.



Daniel Picouly et Thierry Marx, Les recettes de Lulu la Gourmande, illustrations de Frédéric Pillot, 32 pages, Magnard Jeunesse

Bibliothèque sucrée

A côté du placard à desserts, voici désormais la « Petite bibliothèque des desserts ». Elle propose pas moins de 220 recettes sucrées réparties sur huit volumes thématiques. Le tiroir contient un petit carnet pour y noter ses propres recettes, variantes et commentaires.



La petite bibliothèque des desserts, coffret de 8 volumes, 464 pages, Larousse

Geekmania

Premier livre de cuisine électronique, inventé et fabriqué en France par la société Unowhy, «**QOOQ**» permet aux technophiles de passer directement de la tablette à la table. L'écran tactile se pose sur le plan travail et offre un accès à 3 500 recettes, dont de nombreux desserts et suggestions en fonction des goûts personnels avec des partages de recettes sur Facebook...



«QOOQ» est en vente dans les grandes surfaces d'équipements électroniques et sur www.store.qooq.com

Agenda

1^{er}-3 juin 2012

Terres en fête, Arras (Pas-de-Calais)

12-14 juin 2012

Congrès de la Confédération internationale des betteraviers européens (CIBE), Reims (Marne)

14-15 juin 2012

14^{èmes} Entretiens de l'Institut Pasteur, Lille (Nord)

24-25 août 2012

Festival du sucre, Erstein (Bas-Rhin)

31 août-3 septembre 2012

Foire de Châlons-en-Champagne (Marne)

22 septembre 2012

Fête de la gastronomie, dans toute la France

15-21 octobre 2012

23^e Semaine du Goût, dans toute la France

18 octobre 2012

« A la Saint Luc, la betterave devient sucre »

21-25 octobre 2012

Salon international de l'alimentation (SIAL), Paris Nord-Villepinte

31 octobre-4 novembre 2012

Foire internationale et gastronomique de Dijon (Côte d'Or)

9-12 novembre 2012

Salon de la gastronomie de Bourg-en-Bresse (Ain)

20-25 novembre 2012

Fête du sucre, Lillers (Pas-de-Calais)

Bloc-notes

Ils sont passés par ici..., Ils repasseront par là...

- Le 25 février 2012, Bruno Hot, Président du Cedus, a accueilli le Président de la République, Nicolas Sarkozy, lors de l'inauguration du Salon international de l'agriculture. Tout au long du salon (25 février-4 mars 2012), les responsables de la filière betterave-canne-sucre française ont reçu, sur le stand du Sucre, de nombreuses personnalités politiques et professionnelles, notamment le Premier Ministre, François Fillon, le président du Sénat, Jean-Pierre Bel, le président de l'Assemblée Nationale, Bernard Accoyer, le ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire, Bruno Le Maire, et le Commissaire européen à l'Agriculture, Dacian Ciolos.
- Lors de ce salon, Bertrand du Cray, directeur général délégué du Cedus, est intervenu dans de nombreux médias, en particulier sur Europe 1, France Inter, France Info, ainsi que dans *Le Télégramme* et *Ouest France*.
- Par ailleurs, il a participé le 29 février 2012, toujours lors du Salon international de l'agriculture, à la conférence de presse de présentation du salon « Terres en Fête », qui se tiendra à Arras (Pas de Calais) du 1^{er} au 3 juin 2012.
- À l'occasion du Symposium de l'association Andrew Van Hook sur les technologies sucrières, qui se tenait à Reims le 29 mars 2012, Philippe Reiser, directeur des Affaires scientifiques au Cedus, est intervenu pour animer les débats.
- Le 30 mars 2012, il a donné une conférence devant les étudiants de l'Université Pierre et Marie Curie (Paris VI) sur le thème « Sucres, édulcorants et santé ».
- Bertrand du Cray a participé le 4 avril 2012, à Arras, au jury qui a permis de sélectionner le meilleur projet scolaire, dans le cadre du concours organisé par le Comité de promotion du Nord-Pas de Calais sur la gastronomie autour de la filière betterave-sucre.
- Philippe Reiser donnera deux conférences en juin 2012, le 6 à Lille, devant les étudiants de la Faculté de médecine, sur les actualités nutritionnelles autour du sucre, et le 26, à Bois-Colombes (Hauts-de-Seine), devant des étudiants en médecine de la région parisienne, sur le thème « Le sucre dans l'alimentation ».

ABONNEMENT GRATUIT AU MAGAZINE « GRAIN DE SUCRE » OU CHANGEMENT D'ADRESSE

Oui, je souhaite recevoir gratuitement, le magazine « Grain de Sucre », 3 numéros par an. **J'ai changé d'adresse**

Mlle Mme M. Nom* Prénom*
Société* Fonction* **E-MAIL***
Adresse professionnelle*
CP* Ville* Tél. Fax
S'il s'agit de votre adresse personnelle, cocher cette case Tél. portable :

* champs obligatoires

ABONNEMENT GRATUIT AUX NEWSLETTERS SUR LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRES

OUI, je souhaite recevoir gratuitement, par e-mail
des informations complémentaires sur le sucre et les produits sucrés.

À remplir et à retourner au Centre d'études et de documentation du sucre

PAR COURRIER : CEDUS service abonnement - 23, avenue d'Iéna - 75116 Paris - **PAR MAIL :** standard@cedus.fr

Les informations recueillies sont nécessaires pour votre adhésion. Elles font l'objet d'un traitement informatique et sont destinées au secrétariat. En application des articles 39 et suivants de la loi du 6 janvier 1978 modifiée, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent. Si vous souhaitez exercer ce droit et obtenir communication des informations vous concernant, veuillez vous adresser à :
Cedus service abonnement - 23, avenue d'Iéna 75116 Paris.

N'oubliez pas
d'indiquer votre mail !

Tendances

Special culinothèque

Si les romans et essais doivent se contenter d'un seul « rentrée littéraire », les livres culinaires sont, de leur côté, portés par trois temps forts : entrée, plat, dessert. Avec plus de 1 000 nouveaux titres publiés chaque année, l'univers du goût et de la cuisine est un des secteurs les plus actifs de l'édition en France, multipliant les angles et les concepts créatifs pour mieux répondre à l'appétit des lecteurs. Un immense corpus où les saveurs sucrées occupent une place de choix. Sélection hors des sentiers battus.

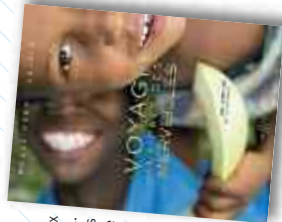
Une odyssée de l'alimentation



Quel était le plat préféré des pharaons ? Pourquoi les banquets du Moyen-Âge étaient-ils si extravagants ? Pourquoi les élites européennes de la Renaissance se sont prises de passion pour le goût sucré ? Historien de l'alimentation et sociologue des comportements alimentaires, Eric Birouez (voir également p.9) entraîne le lecteur dans un voyage de 2,5 millions d'années qui retrace les évolutions de notre manière de manger et de cuisiner, depuis l'apparition des épices à l'invention du réfrigérateur, du repas de l'homme de Cro-Magnon à l'inscription de celui des Français au patrimoine de l'Unesco. Au-delà de la fresque historique, l'auteur met en lumière les dimensions sociales, culturelles, religieuses de l'alimentation, ainsi que la permanence de la notion de plaisir. Aussi érudit que passionnant, ce livre abondamment illustré n'en reste pas moins accessible à tous.

Eric Birouez, Histoire de la cuisine et de la nourriture. Du menu des cavarnes à la cuisine moléculaire, 136 pages, éd. Ouest France

Étoiles filantes



Vanille et cannelle, cacao et noix de coco, orange et caramels... Toutes les saveurs associées aux plaisirs sucrés jalonnent ce carnet de bord gourmand d'Olivier Roellinger. Dans cet ouvrage qui tient autant du voyage initiatique que du recueil gastronomique, il évoque l'origine et l'histoire des ingrédients qu'il affectionne en les associant à ceux qui les produisent, à des souvenirs personnels et à des recettes.

Olivier Roellinger et Christian Lejalé, Voyage au pays des merveilles : Les parfums de l'enfance, 236 pages, Imagine & Co Éditions

Âge tendre et cuiller de bois

Connaissez-vous la recette du « Pain perdu dans les bois », des « Petits chiens chauds dans leur manteau » ou du « Carapace-burger » ? Drôle et poétique, ce livre imaginé par le romancier Daniel Picouly offre un support idéal pour initier les plus jeunes aux joies du fait-maison et, tout particulièrement, des desserts. Les recettes et astuces sont ponctuées d'histoires et de chansons pour cuisiner et s'amuser en famille.

Daniel Picouly et Thierry Marx, Les recettes de Lulu la Gourmande, illustrations de Frédéric Pilot, 32 pages, Magnard Jeunesse

Geekmania

Premier livre de cuisine électronique, inventé et fabriqué en France par la société Unowhy, «OOOO» permet aux technophiles de passer directement de la tablette à la table. L'écran tactile se pose sur le plan travail et offre un accès à 3 500 recettes, dont de nombreux desserts et suggestions en fonction des goûts personnels avec des partages de recettes sur Facebook...

«OOOO» est en vente dans les grandes surfaces d'équipements électroniques et sur www.ooo.com

Agenda

1^{er}-3 juin 2012

Terres en fête, Arras (Pas-de-Calais)

12-14 juin 2012

Congrès de la Confédération internationale des betteraviers européens (CIBB), Reims (Mame)

14-15 juin 2012

14èmes Entretiens de l'Institut Pasteur, Lille (Nord)

24-25 août 2012

Festival du sucre, Erstein (Bas-Rhin)

31 août-3 septembre 2012

Foire de Châlons-en-Champagne (Mame)

22 septembre 2012

Fête de la gastronomie, dans toute la France

15-21 octobre 2012

23^e Semaine du Goût, dans toute la France

18 octobre 2012

«A la Saint-Luc, la betterave devient sucre»

21-25 octobre 2012

Salon international de l'alimentation (SIAL), Paris Nord-Villegente

31 octobre-4 novembre 2012

Foire internationale et gastronomique de Dijon (Côte d'Or)

9-12 novembre 2012

Salon de la gastronomie de Bourg en Bresse (Ain)

20-25 novembre 2012

Fête du sucre, Lille (Pas-de-Calais)

Bloc-notes

Ils sont passés par ici..., Ils repasseront par là...



Le 25 février 2012, Bruno Hot, Président du Cedus, a accueilli le Président de la République, Nicolas Sarkozy, lors de l'inauguration du Salon international de l'agriculture. Tout au long du salon (25 février-4 mars 2012), les responsables de la filière betterave-canne-sucre française ont reçu, sur le stand du Sucre, de nombreuses personnalités politiques et professionnelles, notamment le Premier Ministre, François Fillon, le président du Sénat, Jean-Pierre Bel, le président de l'Assemblée Nationale, Bernard Accoyer, le ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire, Bruno Le Maire, et le Commissaire européen à l'Agriculture, Dacian Cioloș.



Le 30 mars 2012, il a donné une conférence devant les étudiants de l'Université Pierre et Marie Curie (Paris VI) sur le thème « Sucres, édulcorants et santé ».



Bertrand du Cray a participé le 4 avril 2012, à Arras, au jury qui a permis de sélectionner le meilleur projet scolaire, dans le cadre du concours organisé par le Comité de promotion du Nord-Pas de Calais sur la gastronomie autour de la filière betterave-sucre.



Lors de ce salon, Bertrand du Cray, directeur général délégué du Cedus, est intervenu dans de nombreux médias, en particulier sur Europe 1, France Inter, France Info, ainsi que dans Le Télégramme et Ouest France.



Par ailleurs, il a participé le 29 février 2012, toujours lors du Salon international de l'agriculture, à la conférence de presse de présentation du salon « Terres en Fête », qui se tiendra à Arras (Pas de Calais) du 1^{er} au 3 juin 2012.



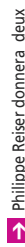
À l'occasion du Symposium de l'association Andrew Van Hook sur les technologies sucrières, qui se tenait à Reims le 29 mars 2012, Philippe Reiser, directeur des Affaires scientifiques au Cedus, est intervenu pour animer les débats.



Le 30 mars 2012, il a donné une conférence devant les étudiants de l'Université Pierre et Marie Curie (Paris VI) sur le thème « Sucres, édulcorants et santé ».



Bertrand du Cray a participé le 4 avril 2012, à Arras, au jury qui a permis de sélectionner le meilleur projet scolaire, dans le cadre du concours organisé par le Comité de promotion du Nord-Pas de Calais sur la gastronomie autour de la filière betterave-sucre.



Philippe Reiser donnera deux conférences en juin 2012, le 6 à Lille, devant les étudiants de la Faculté de médecine, sur les actualités nutritionnelles autour du sucre, et le 26, à Bois-Colombes (Hauts-de-Seine), devant des étudiants en médecine de la région parisienne, sur le thème « Le sucre dans l'alimentation ».

Bibliothèque sucrée

À côté du placard à desserts, voici désormais la « Petite bibliothèque des desserts ». Elle propose pas moins de 220 recettes sucrées réparties sur huit volumes thématiques. Le tiroir contient un petit carnet pour y noter ses propres recettes, variantes et commentaires.

La petite bibliothèque des desserts, coffret de 8 volumes, 464 pages, Larousse



ABONNEMENT GRATUIT AU MAGAZINE « GRAIN DE SUCRE » OU CHANGEMENT D'ADRESSE

Oui, je souhaite recevoir gratuitement, le magazine « Grain de Sucre », 3 numéros par an.

Mlle Mme M. Nom* Prénom*

Société* Fonction* E-MAIL*

Adresse professionnelle* Ville* Tél. Fax

CP* S'il s'agit de votre adresse personnelle, cocher cette case Tél. portable :

* champs obligatoires

ABONNEMENT GRATUIT AUX NEWSLETTERS SUR LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRÉS

OUI, je souhaite recevoir gratuitement, par e-mail des informations complémentaires sur le sucre et les produits sucrés.

À remplir et à retourner au Centre d'études et de documentation du sucre

PAR COURRIER : CEDUS service abonnement - 23, avenue d'Iéna - 75116 Paris - PAR MAIL : standard@cedus.fr

Les informations recueillies sont nécessaires pour votre adhésion. Elles font l'objet d'un traitement informatique et sont destinées à la diffusion de l'éditorial de la revue Grain de Sucre et à la diffusion de l'éditorial de la revue Les produits sucrés. Vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent. Si vous souhaitez exercer ce droit et obtenir communication des informations vous concernant, veuillez vous adresser à : Cedus service abonnement - 23, avenue d'Iéna 75116 Paris.

N'oubliez pas d'indiquer votre mail !