

# Le secteur de la pomme de terre

FNTPT – PNNS - Groupe Lipides – 19 février 2008

# Les volumes de production (source FNTPT)

---

| Produits                          | Volumes 2006<br>(Tonnes) | Chiffre d'Affaires<br>(k€) |
|-----------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Purées déshydratées               | 52 000                   | 124 000                    |
| Pommes chips                      | 36 500                   | 238 000                    |
| Frites et Garnitures<br>surgelées | 420 000                  | 363 000                    |
| Pommes de terre<br>sous vide      | 39 000                   | 39 000                     |
| Autres produits                   | 20 500                   | 13 000                     |

# Les Membres de la FNTPT

---

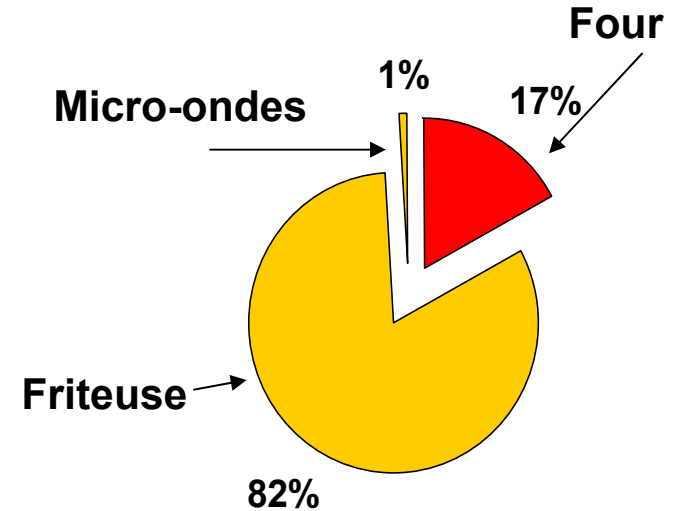
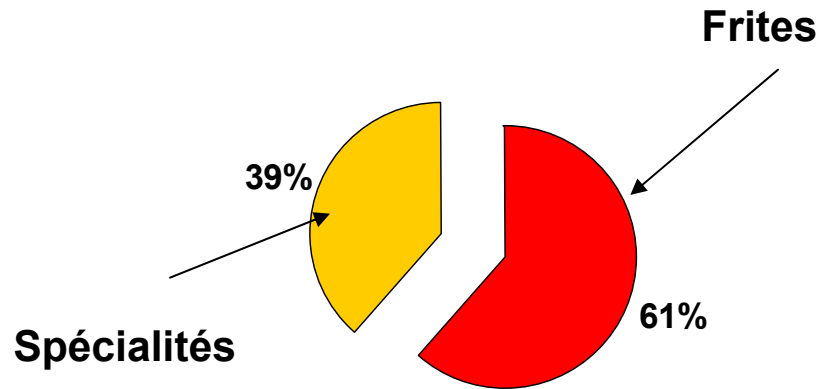
- **ALLAIRE** Pommes de terre cuites sous vide
- **ALTHO** Chips
- **BEAUMARAIS** Frites surgelées Garnitures surgelées Flocons pour purée
- **BONDUELLE** Frites surgelées Garnitures surgelées
- **SIBELL** Chips
- **EURO** Pommes de terre cuites sous vide
- **GHISETTI 1870 FRANCE** Pommes de terre pasteurisées
- **FARM FRITES** Frites surgelées Garnitures surgelées
- **LUNOR Pommes de terre sous vide**
- **Mc CAIN ALIMENTAIRE** Frites surgelées Garnitures surgelées Flocons pour purée
- **NATURE FRAIS** Produits frais
- **NESTLE FRANCE** Flocons pour purée
- **PEPSICO FRANCE** Chips
- **TERR' LOIRE** Pommes de terre sous vide
- **SITPA** Flocons pour purée

# Marché Total Pommes de terre Surgelées Grande Distribution France Estimé 2007

## Répartition Frites & Spécialités

Total Marché estimé = 184 000 T

## Modes de cuisson



# Les Actions menées en matière de nutrition et lipides

## Le Cas des Frites surgelées

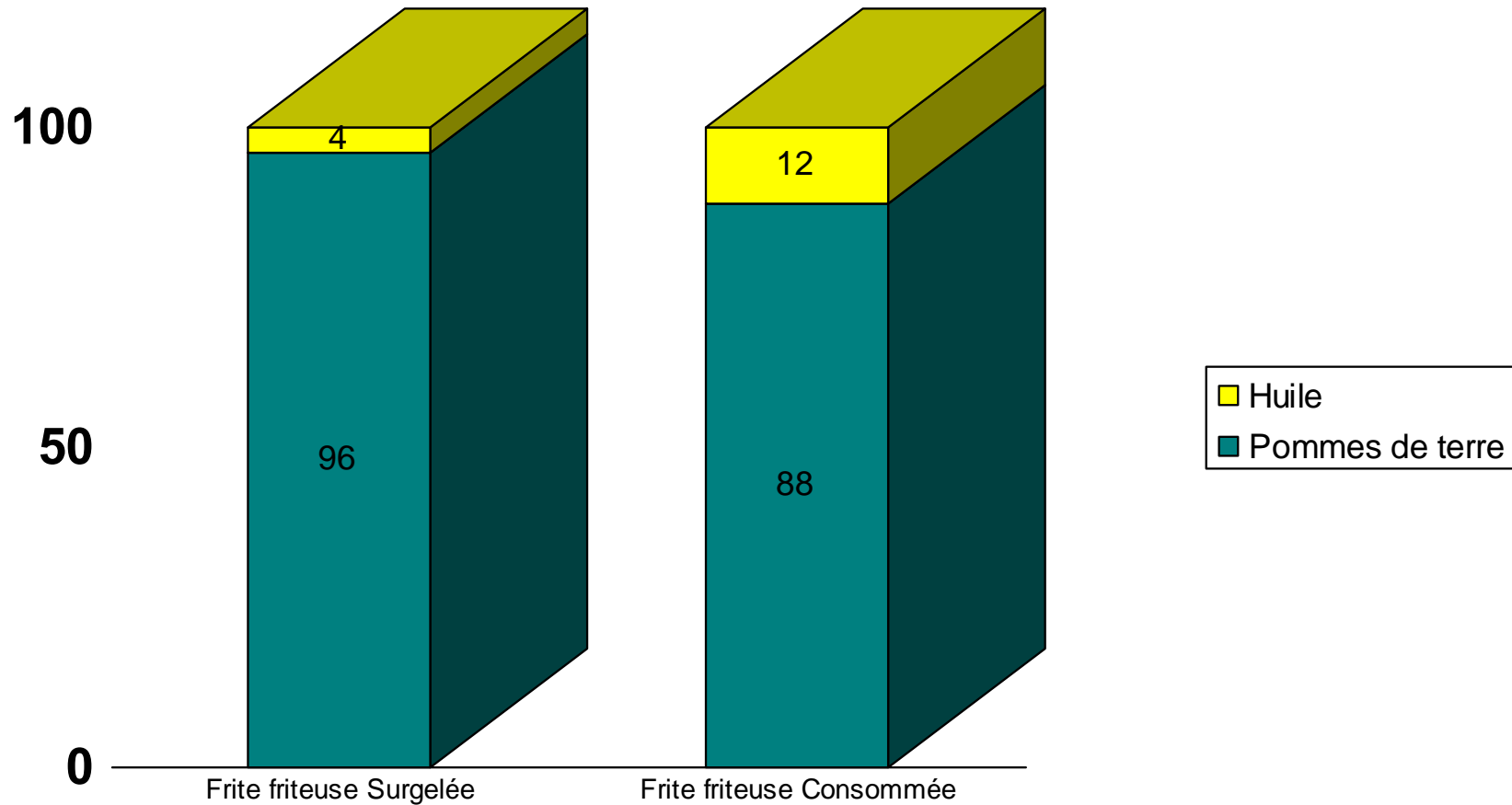
# Les actions menées

---

- L'huile de friture
- Les nouvelles gammes de produits
- L'étiquetage des produits

# Qu'est ce qu'une frite?

1 frite = de la pomme de terre + de l'huile



# Achats

---

- Pommes de terre:
  - 1,42 Millions de Tonnes en Europe Continentale
  - 750 000 Tonnes en France
- Huile
  - 40 000 Tonnes en Europe Continentale dont la moitié pour la France



# Nos critères de choix pour l'amélioration de notre huile

---

Stabilité au chauffage

Nutrition

Goût

Prix

Réglementation

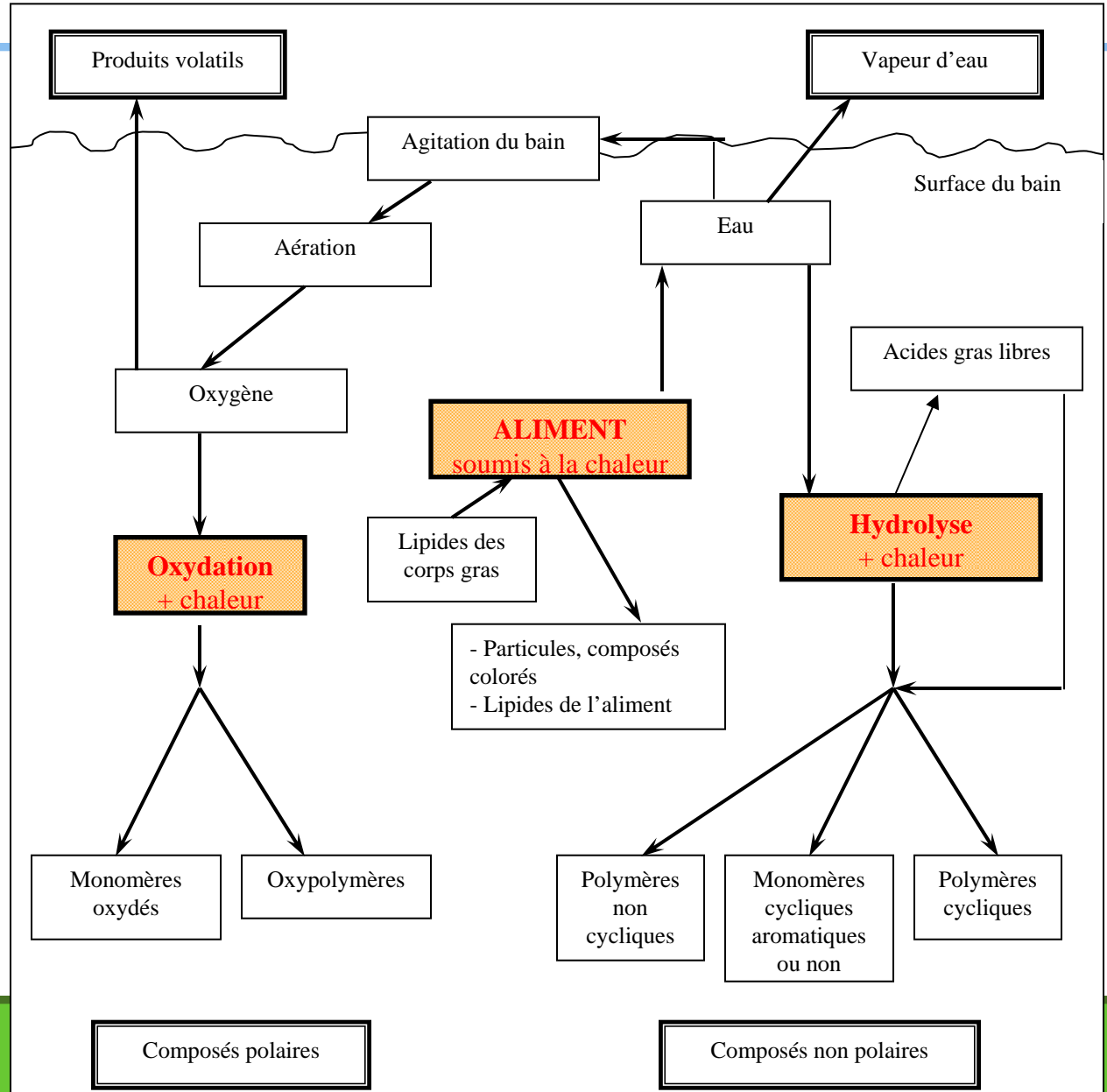
Image de marque

Vitesse de cristallisation

Disponibilité

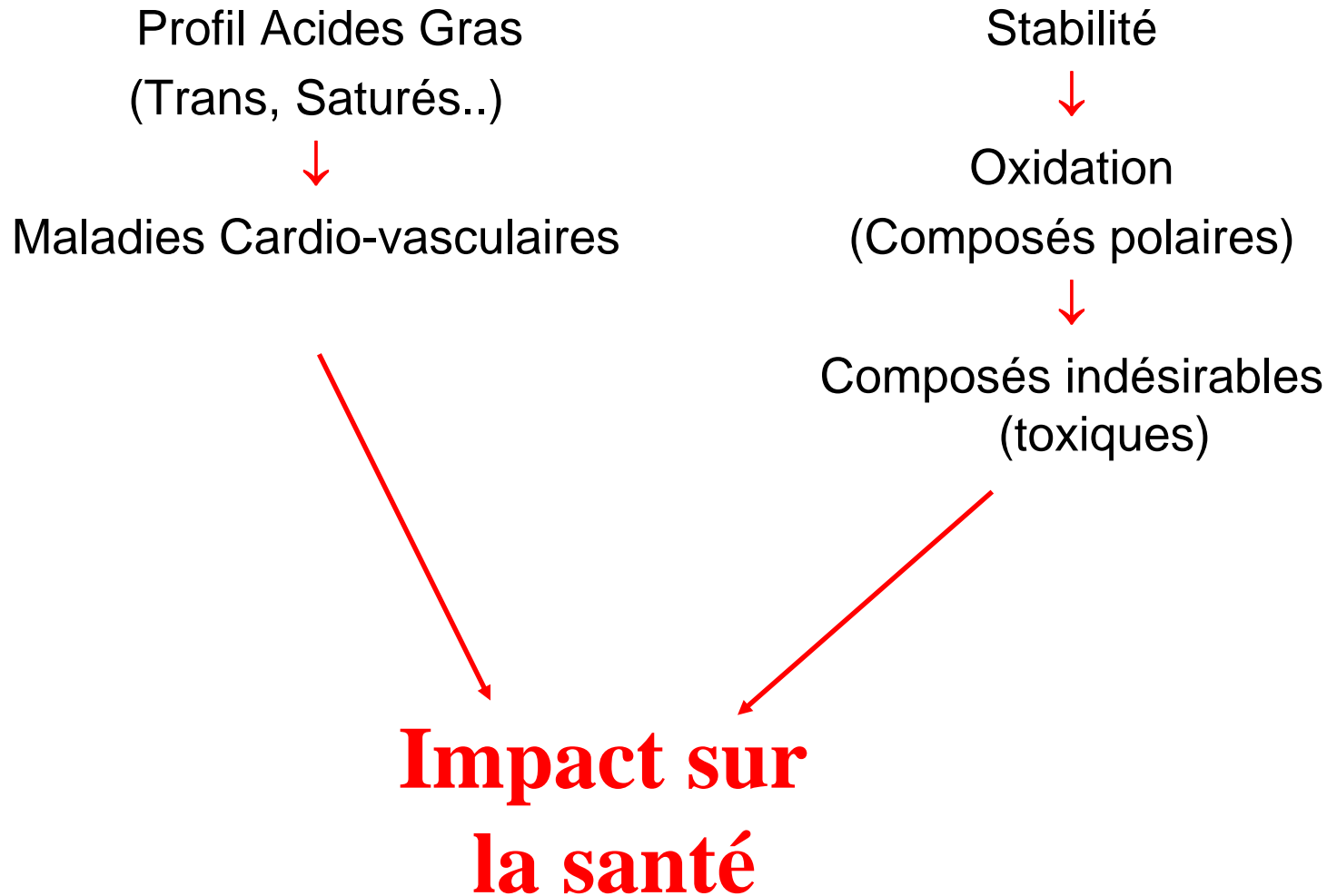
Huile optimale (projet européen)

# L'évolution des matières grasses lors du chauffage du bain de friture



# Stabilité et Nutrition

---



# Nutrition

---

- Absence d'Acides Gras Trans: nous n'utilisons plus d'huile hydrogénée depuis 1995
- Amélioration du profil en acides gras: réduction du niveau de saturés, optimisation du niveau des insaturés
- Tout en maintenant une bonne stabilité

- 
- **Odeur et goût**
    - Huiles pauvres en acide linoléinique (poisson)
  - **Image de marque:**
    - OGM
    - Le colza en Espagne

# Réglementation

---

- Sur Frites: 1,5 % d'Acides Gras Libres
- Sur huile chauffée: 25% de composés polaires (variable selon les pays)
- Sur huile pour cuisson: <2% d'acide linoléinique
- Colza en l'état non utilisable

---

Le Prix:  
a doublé au cours des 6 derniers mois



# Palm Oil

Crude, CIF Rotterdam (3th Month)



Palm prices up \$ 55 in Dec , up \$ 85 till now in Jan





# Sunflower Oil

Crude, AMRO (3th Month)



**Sfo prices up \$70 in dec; \$235 in jan**

# Rapeseed Oil

Crude, Fob Dutch Mill (3th Month)



# Les Contraintes industrielles

---

=> La vitesse de cristallisation

→ Nécessité d'un initiateur de cristallisation

→ Niveau minimum d'acides gras saturés

# Le résultat

---

|                                   | Huile de palme | Huile optimisée |
|-----------------------------------|----------------|-----------------|
|                                   |                |                 |
| <b>Acides Gras Saturés</b>        | <b>51,00%</b>  | <b>30,00%</b>   |
|                                   |                | <b>-40%</b>     |
| <b>Acides Gras Mono Insaturés</b> | <b>39,00%</b>  | <b>35,00%</b>   |
|                                   |                |                 |
| <b>Acides Gras poly Insaturés</b> | <b>9,30%</b>   | <b>35,00%</b>   |
|                                   |                | <b>X by 4</b>   |

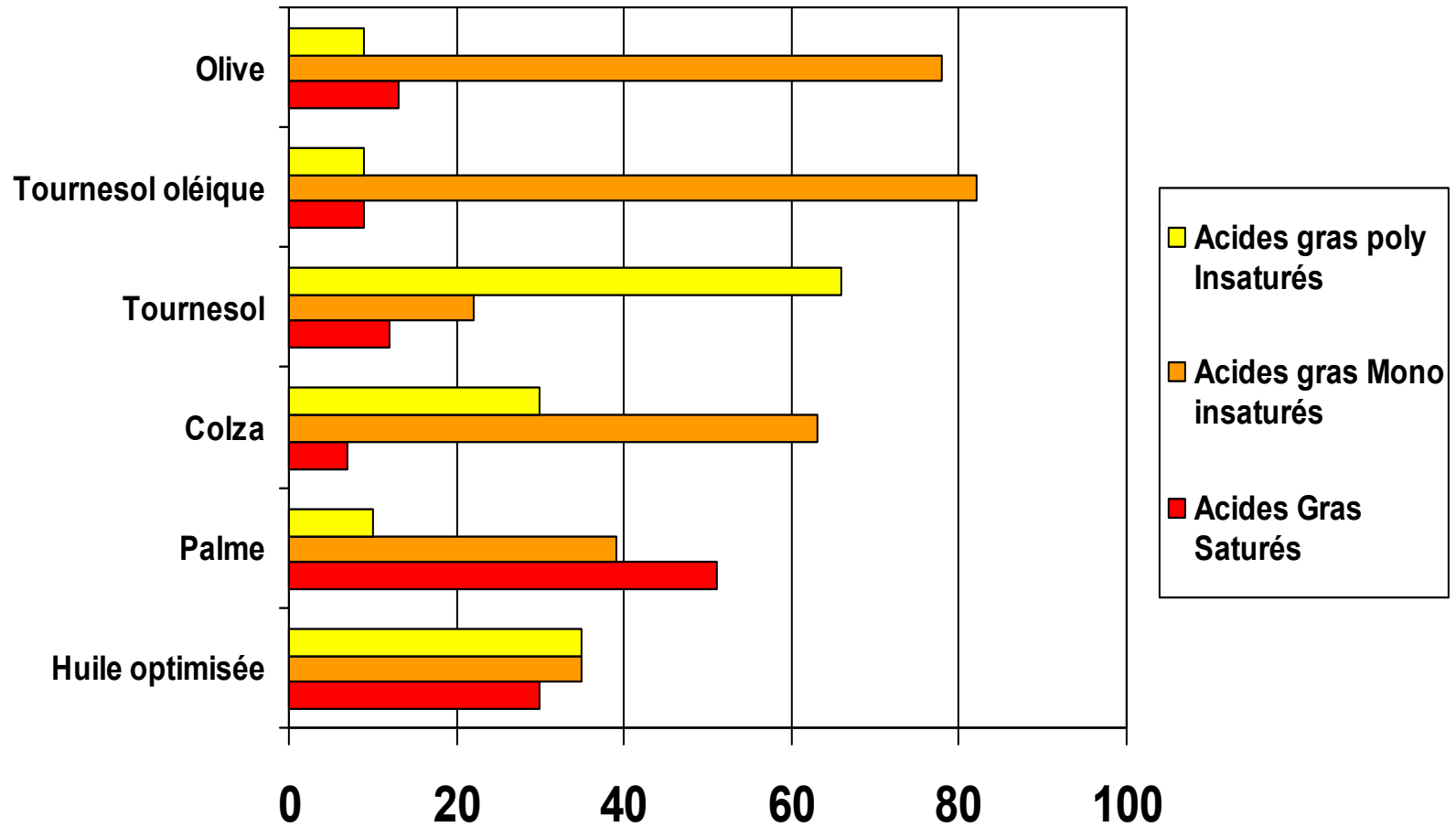
**Ce qui donne une réduction de 40%  
des Acides Gras Saturés**

# Le Résultat

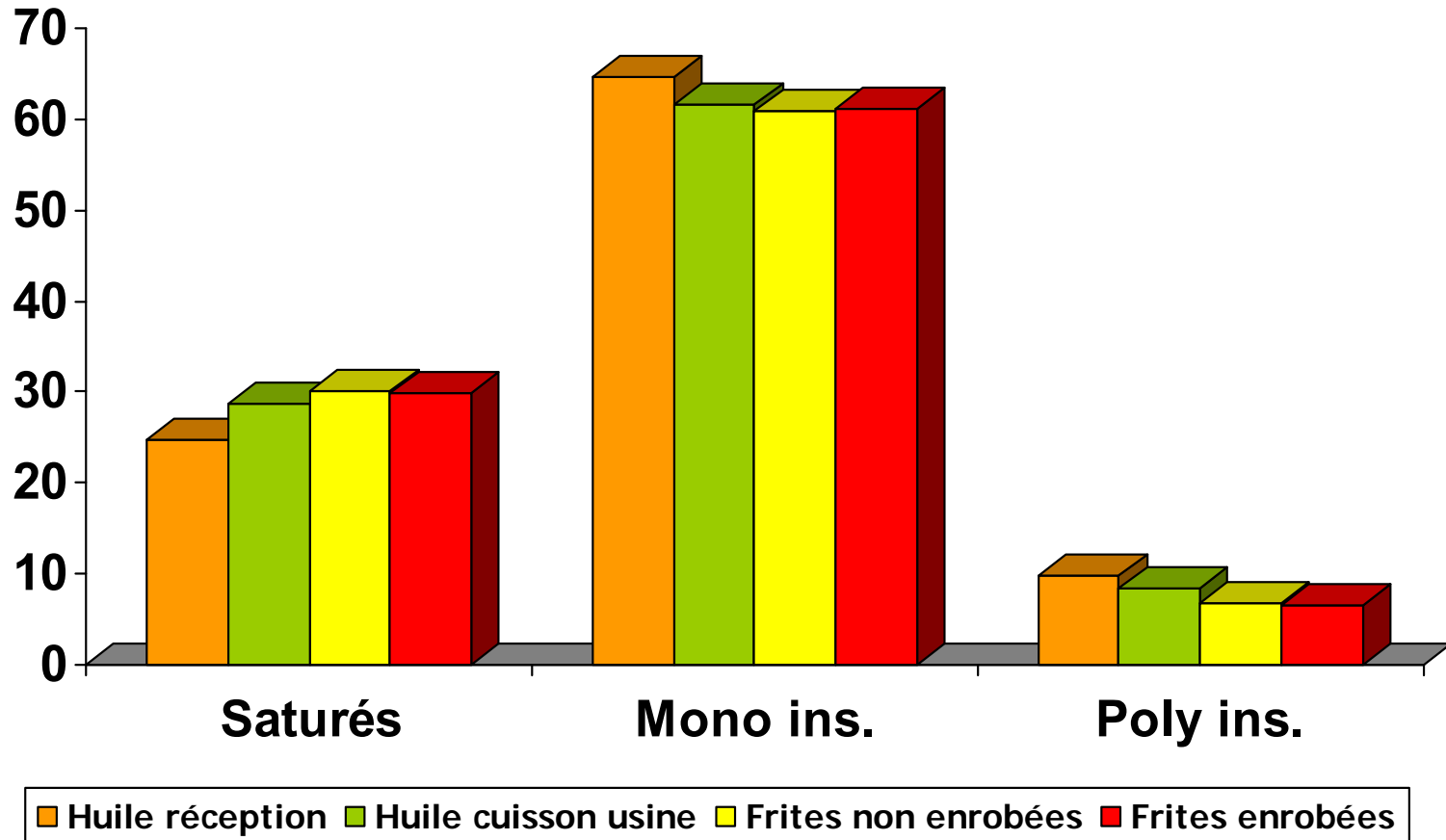
---

- Un mélange:
  - Huile de tournesol
  - Fractions d'huile de palme: oléine, stéarine

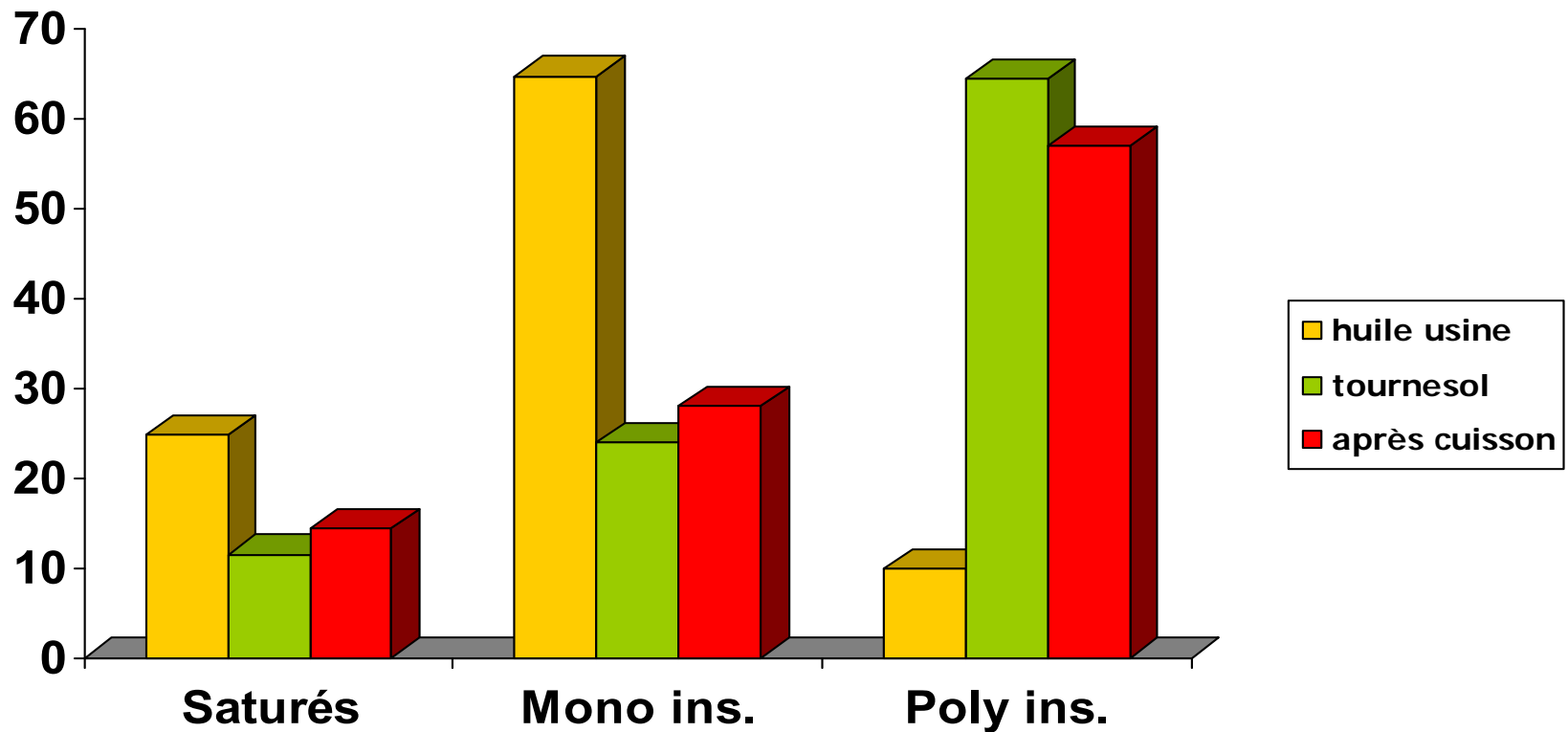
# Une huile équilibrée




# Après cuisson au four



# La qualité est totalement liée à l'huile utilisée par le consommateur pour une frite friteuse: 80/20



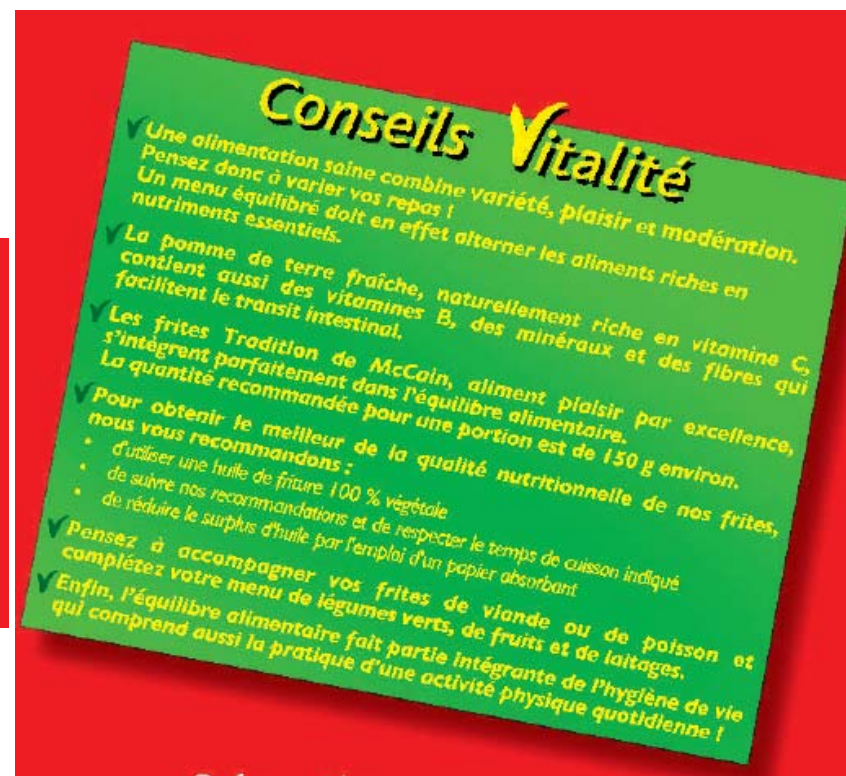


- 
- D'où l'importance de travailler en aval en aidant nos clients
  - Ecrire des recommandations en matière de bonnes pratiques de friture à destination des restaurateurs et des consommateurs
- 

# Exemples de messages destinés aux consommateurs

## Conseils pratiques pour réussir vos frites !

- Choisissez une huile de qualité résistant à une température de 175°C.
- Versez dans votre bassine ou friteuse électrique une quantité d'huile suffisante : environ 2 à 3 litres pour préparer 400 à 500 g de frites.
- Assurez-vous que la température du bain de friture atteigne et soit maintenue à 175°C.
- Ne cuisez pas à outrance.
- Ramenez le bain d'huile à son niveau initial toutes les 3 ou 4 fritures, en utilisant le même type d'huile.
- Filtrez régulièrement votre huile (après 2 utilisations) et changez-la après 10 à 12 fritures.



### Conseils Vitalité

- ✓ Une alimentation saine combine **variété, plaisir et modération**.  
Pensez donc à varier vos repas !  
Un menu équilibré doit en effet alterner les aliments riches en nutriments essentiels.
- ✓ La pomme de terre fraîche, naturellement riche en vitamine C, contient aussi des vitamines B, des minéraux et des fibres qui facilitent le transit intestinal.
- ✓ Les frites Tradition de McCain, aliment plaisir par excellence, s'intègrent parfaitement dans l'équilibre alimentaire.  
La quantité recommandée pour une portion est de 150 g environ.
- ✓ Pour obtenir le meilleur de la qualité nutritionnelle de nos frites, nous vous recommandons :
  - d'utiliser une huile de friture 100 % végétale
  - de suivre nos recommandations et de respecter le temps de cuisson indiqué
  - de réduire le surplus d'huile par l'emploi d'un papier absorbant
- ✓ Pensez à accompagner vos frites de viande ou de poisson et complétez votre menu de légumes verts, de fruits et de laitages.
- ✓ Enfin, l'équilibre alimentaire fait partie intégrante de l'hygiène de vie qui comprend aussi la pratique d'une activité physique quotidienne !

# Exemples de documents à destination des restaurateurs



**McCain c'est la garantie de bonnes pommes de terre, toute l'année.**

- 😊 Un légume exceptionnel, énergétique, riche en glucides, en fibres... et apprécié de tous.
- 😊 Des variétés sélectionnées pour une qualité irréprochable des frites, croustillantes, moelleuses et fondantes à cœur.
- 😊 Un process industriel, performant qui garantit toute l'année la sécurité pour le consommateur.  
La traçabilité mise en place assure un suivi du plant mis en terre jusqu'au sachet dans votre restaurant.



**McCain, c'est le respect de l'équilibre alimentaire grâce au choix d'une bonne huile.**

**Une bonne huile, c'est une huile qui participe à l'équilibre de nos apports en lipides :**

- 😊 En augmentant les Acides Gras Mono et Poly Insaturés dont notre alimentation manque aujourd'hui.
- 😊 En limitant les Acides Gras Saturés en excès dans notre alimentation actuelle.

**Le bon choix McCain, c'est :**

- 😊 Un nouveau mélange, 100% végétal, à base d'huile de palme et d'huile de tournesol.
- 😊 Avec 70% minimum d'Acides Gras Insaturés (Poly et Mono Insaturés).
- 😊 Avec une juste proportion d'Acides Gras Saturés pour préserver la stabilité de l'huile durant la cuisson.



**McCain, c'est bon, c'est sain, c'est garanti sans risque : 3 bonnes raisons pour servir, en toute tranquillité, à vos clients, leur plat préféré.**

Dans la frite que vous servez :



**Pour faire la différence et respecter l'équilibre alimentaire de votre client :**

- 😊 Prférez les mélanges de différents types d'huile végétale plutôt qu'une huile végétale unique.
- 😊 Sélectionnez des mélanges à base d'huile oléique, tournesol, colza et huile d'olive.
- 😊 Évitez les huiles végétales hydrogénées ou partiellement hydrogénées et les huiles animales.

# Exemples de messages destinés aux restaurateurs

---

## ■ Les conseils McCain

- 1 Eviter l'utilisation d'huiles végétales hydrogénées ou partiellement hydrogénées, ou d'huiles animales (ces huiles contiennent des Acides Gras Trans).**
- 2 Lorsque c'est possible, utiliser un mélange de différents types d'huiles végétales plutôt qu'une huile végétale unique**
- 3 Les huiles recommandées par McCain**

# Les autres axes

---

- Des nouveaux produits à « orientation nutritionnelle »
  - Reconstitution sans utilisation de matières grasses
    - Four
    - Poêle
  - Des produits non préfaits
  - Réduction de la teneur en matières grasses des produits (process, produits)

# L'étiquetage

# L'étiquetage nutritionnel

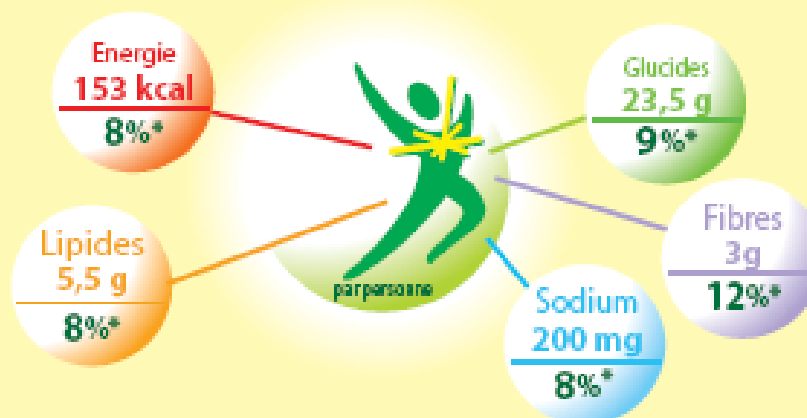
---

- Selon la liste de type 2
- L'utilisation des GDA's

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour:**

|  | 100g de produit surgelé          | % des RNJ.**       |
|--|----------------------------------|--------------------|
| <b>Energie</b>   | 645 kJ/153 kcal                  | 8%                 |
| <b>Protéines</b>   | 2,5 g                            | 5%                 |
| <b>Glucides</b><br>- dont sucres   | 23,5 g<br>< 0,5 g                | 9%<br>-            |
| <b>Lipides</b><br>- dont acides gras saturés<br>- dont acides gras mono-insaturés<br>- dont acides gras poly-insaturés | 5,5 g<br>1,7 g<br>1,9 g<br>1,9 g | 8%<br>9%<br>-<br>- |
| <b>Fibres</b>  | 3,0 g                            | 12%                |
| <b>Sodium</b>  | 200 mg                           | 8%                 |

\*\* % des Repères Nutritionnels Journaliers pour un adulte (avec un apport moyen de 2000 kcal) apporté par 100g de produit surgelé cuit au four (selon les recommandations écrites sur l'emballage).





# Conclusions

---

- Les frites sont un faible contributeur en matière de lipides dans l'alimentation
- Au niveau industriel, nous avons optimisé notre huile de friture

# Conclusions

---

- Le Groupe Lipides doit participer à l'éducation des consommateurs et des professionnels en matière de bonnes pratiques de friture:
  - Qualité nutritionnelle de l'huile
  - Maîtrise de la friture
  - Développer des modes de cuisson sans ajout d'huile:
    - Four, poêle, micro-ondes

# Conclusions

---

- Valoriser notre engagement par la signature d'une charte PNNS 2

