

Régimes alimentaires sélectifs : n'est-ce que du marketing ?

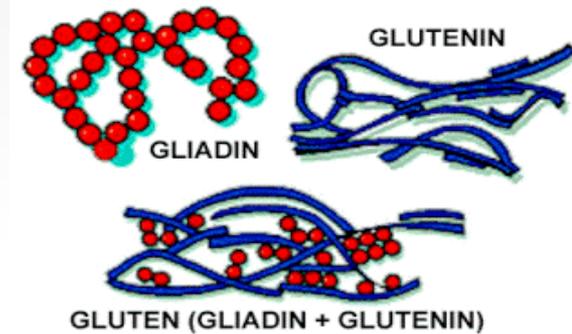
Le cas du sans-gluten

Patricia Gurviez, Professeur
UMR Ingénierie Procédés Aliments
AgroParisTech INRA Université Paris-Saclay

Leur point commun?



Le gluten en question



- Gluten: protéines dans certaines céréales: blé, seigle et orge (parfois avoine), toxiques pour les intolérants au gluten.
- Maladie cœliaque: intolérance permanente des personnes qui ne possèdent pas les enzymes nécessaires pour dégrader correctement le gluten lors de la digestion. Prévalence : 1 à 2 personnes sur 100. Régime à vie d'éviction totale du gluten dans l'alimentation.
- Allergies au blé ou au gluten: mécanismes immunitaires qui peuvent entraîner jusqu'à un choc anaphylactique (prévalence allergies ali : 2% à 3% chez les adultes)
- Sensibilité au gluten: peu de données; estimation de 4 à 7%

Une demande non satisfaite...

- 1995 : Scott Adams, intolérant au gluten, ne trouve pas d'infos sur Internet et lance son propre site, celiac.com



- 1998 : The gluten free mall, 1^{er} supermarché en ligne

1989: création de l'AFDIAG, membre de l'AOECS

- Site : www.afdiag.fr, forum et espaces réservés pour médecins et diététiciens
- Logo contrôlé par l'AFDIAG qui garantit la sécurité des coéliqués

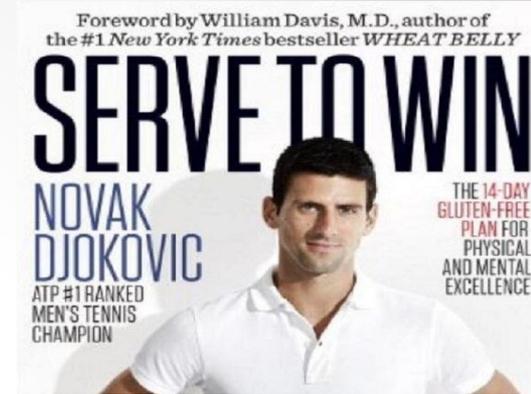


NoGlu

Un remède miracle: perte de poids,
meilleurs résultats sportifs

Un miracle économique aux USA:

- Entre 12,6% de consommateurs (Nutrimarketing nov 2014) et 22% (Mintel 2014)
- Des linéaires spécifiques dans les magasins pour le segment
- **+ 63%** entre 2012 et 2014, pour atteindre 1,8 Md\$ due à:
 - **Snacking** : 163% de hausse entre 2012 et 2014, principalement les chips (456% de hausse).
 - **Viande** : 14% de hausse
 - Pain et céréales : 43% de hausse mais seulement 1% du segment total
- Ambiguïté des répondants:
 - 41% disent que c'est bon pour tout le monde
 - 44% pensent que c'est une mode (vs 33/ en 2013)
- Emergence de critiques de chercheurs



Sans gluten

SERVICE GAGNANT



- Dès 2009, gamme Auchan Mieux vivre sans gluten, puis Carrefour, Casino, Leclerc...
- Des linéaires spécialisés, à côté des rayons diététiques et bio
- Une explosion de boutiques et restaurants, de blogs...
- Prévisions ventes pour 2016: 156 M€ dont 65M€ en GMS
- 2014: + 27,5% en valeur, +34,4% en vol (IRI)
- Chiffres CA 2014 : 93 M€ France (vs 427M€ en All)
- KantarWorldPanel 2015 :
 - 10% des Français déclarent avoir acheté 1 produit sans gluten en 1 an, dont 83% non cœliaques avérés.
 - La population qui consomme du sans gluten habite majoritairement la RP, a moins de 35 ans , a fait des études supérieures et dispose d'un budget élevé.

Sources : IRI 2014, Xerfi janv 2015, KWP 2015

La diabolisation du gluten

- Coupable parfait :
 - l'agriculture intensive vs ag bio
 - Les aliments industriels vs le « naturel » . Pour l'AFDIAG, il y a du gluten dans 70% des produits alimentaires industriels
- Un marché de malades et de « suiveurs »
 - Nécessité pour les coéliqués
 - Motivations plurielles pour les « Suiveurs »:
 - Mode de vie hygiéniste, plus sain: « une mauvaise alimentation est la cause des maladies »
 - Perte de poids
 - Performance sportive
 - Alimentation familiale autour d'un membre malade

Rapport Oqali 2015 Etude sur les allergènes

- « 50% des produits étudiés comportent au moins un allergène de la catégorie GLUTEN dans leur liste d'ingrédients ou en étiquetage de précaution.
- Parmi les 24 secteurs concernés sur les 26 étudiés, ceux qui le mentionnent le plus, en lien avec les ingrédients qui les composent, sont :
 - la Panification croustillante et moelleuse (99,7%),
 - les Pizzas surgelées (99,5%),
 - les Biscuits et gâteaux industriels (99%),
 - les Barres céréalières (99%) ,
 - Les Céréales pour le petit déjeuner (98%).
- Les Chocolats et produits chocolatés et les Glaces et sorbets sont les seuls secteurs où l'allergène est plus fréquemment retrouvé en étiquetage de précaution que contenu dans les produits.
- Plus spécifiquement, l'allergène est contenu dans les listes d'ingrédients de 41% des produits étudiés (répartis dans 22 secteurs), avec des fréquences variant de 0,2% pour les Compotes à 99,7% pour la Panification croustillante et moelleuse.
- Il est mentionné sous la forme d'étiquetage de précaution dans 9% des références (21 secteurs), avec des occurrences allant de 0,1% pour les Aliments infantiles de diversification à 52% pour les Chocolats et produits chocolatés. »

Quels acteurs pour ce marché?

- Les « historiques »: Schär , ABCD Nutrition...
- Les « nutrition »: Gerblé
- Les opportunistes
- Les innovateurs:
 - Les MDD
 - Les grandes marques nationale:



« Empowerment » du consommateur Suiveur

- Sentiment d'émancipation du consommateur dans son processus de décision avec l'essor du web 2.0
- C'est l'individu qui décide lui-même de choisir ce qui lui procure le plus de valeur
- Qui reprend le contrôle et affirme son individualité :
 - On est ce qu'on mange
 - On sait ce qu'on mange
 - On sait qui on est
- Qui s'affranchit des normes (y compris la commensalité parfois) et donne un sens à sa consommation alimentaire
- Danger : l'orthorexie

NoGlu, marketing ou prise de parole?

- **Ne nous laissons pas avoir par la mode du "sans gluten" !** (site rtb.be)
- Mais le mouvement est venu des stars, pas des entreprises!
- Qu'est-ce que le marketing? Une vision des échanges, qui doivent être équitables et impliquer la création de valeur pour chacune des parties prenantes
 - Sous-entend la liberté de jugement et fait le pari d'une certaine clairvoyance à LT de l'individu quant à son intérêt
 - Contradictions et conflits possibles entre satisfaction individuelle et bien-être collectif.

Création de valeur équitabile?

- + Accès aux linéaires de la GMS pour les coéliquas
- + Offre qui prend désormais en compte le plaisir
- ! Augmentation de la cacophonie
- ! Mise en avant d'un problème qui touche réellement peu de gens
- ! Renchérissement du prix
- ! Mauvaise qualité nutritionnelle des produits sans gluten

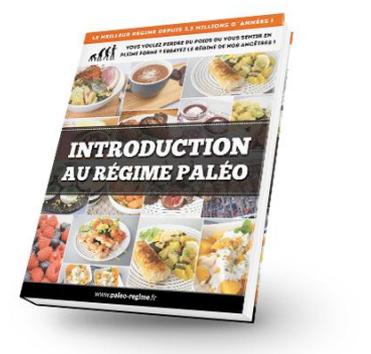


site du Dr Davis, « *Cardiologist + Author + Health Crusader* »

Et demain?



PALEO
Régime



- **Les grands principes**
- Nos gènes déterminent nos besoins nutritionnels. (Eaton, 1985)
- L'alimentation moderne, provoque une accumulation de graisses dans le foie et dans les muscles qui va favoriser la résistance à l'insuline, le diabète et bien sûr le surpoids.
- Le régime Paléo va permettre d'inverser la tendance et de **perdre du poids naturellement**
- **Pour prévenir certaines maladies chroniques du monde moderne**
 - Maladies du syndrome Métabolique
 - Maladies cardiovasculaires
 - Maladies auto-immunes
- La diète paléolithique supprime 2 des 4 grands groupes d'aliments, les produits laitiers et les céréales (dont le pain). Elle ne comprend que 22 % à 40 % de glucides, ainsi que 19 % à 35 % de protéines, et 28 % à 47 % de lipides.
- **Les aliments autorisés :**
 - Toutes les viandes maigres, les volailles, les poissons et les fruits de mer, ainsi que les oeufs.
 - Tous les fruits et les légumes pauvres en amidon.
 - Toutes les noix et les graines (graines de tournesol, amandes, etc.)
- **Les aliments à supprimer**
- Tous les produits céréaliers, les légumineuses, les produits laitiers, les produits transformés ou en conserve.
- Tous les légumes riches en amidon (pomme de terre, manioc, igname, etc.), viandes grasses, sel, sucre, boissons gazeuses.

Le régime FODMAP?

essayez donc d'éviter

- Pomme
- Abricot
- Avocat
- Cerise
- Raisin sec
- Datte
- Figue
- Goyave
- Litchi
- Mangue
- Nectarine
- Pêche
- Poire
- Lychee
- Kaki
- Prune
- Ail
- Oignons
- Artichaut
- Asperge
- Haricots blancs
- Betterave rouge
- Pois cassés
- Chou fleur
- Céleri
- Flageolet
- Poireau
- Haricot mange tout
- Champignons
- Petits pois
- Chou vert
- Soja
- Echalote
- Farine contenant du gluten (blé, orge, seigle)
- Noix de cajou
- Pistache
- Epicerie
- Sirop d'agave
- Fructose
- Sirop de fructose
- Fructo-oligo saccharides
- Miel
- Chocolat au lait
- Réglisse
- Lait
- Crème
- Crème glacée
- Yaourts



Merci de votre attention



Martin Veyron ,
Le Point 2273
du 31/3/16