



## Au menu

- **Les fruits et légumes frais : des produits très payants pour les supermarchés américains**
- **Aux États-unis, une coalition réclame un financement spécial pour lutter contre le vol à l'étalage**
- **De bons aliments : pourquoi? comment? Les réponses des chercheurs nantais**
- **Les applications alimentaires des gaz de la nature**

### Les fruits et légumes frais : des produits très payants pour les supermarchés américains

Dans sa récente compilation annuelle intitulée « *Produce Operations Review* », la revue *Progressive Grocer* estime que les supermarchés des États-Unis ont réalisé en 2004 des ventes de 41,5 milliards de dollars américains en fruits et légumes frais, ce qui représente 11,7 % de leur chiffre d'affaires. Les marges brutes ont varié de 20 % à 54 % pour une moyenne de 35,2 % alors que les marges de profit ont été de 5 % à 43 % pour une moyenne de 22,1 %. Le rayon des fruits et légumes contient une moyenne de 280 articles et a une superficie moyenne de 2700 pieds carrés. Les ventes au pied carré ont été de 10,33 \$, les ventes hebdomadaires moyennes, de 27 900 \$ par magasin et l'achat moyen, de 3,97 \$ par client.

Les légumes frais non transformés représentent en valeur 32,9 % des ventes et les fruits frais non transformés, 32,5 %. Les salades préemballées comptent pour 11 %, les fruits et légumes préemballés pour 9 %, les fruits et légumes spéciaux pour 3,4 %, les fleurs pour 2,4 %, les produits biologiques pour 2,3 %, les vinaigrettes réfrigérées pour 2,1 %, les jus réfrigérés pour 1 % et les noix et autres produits pour 3,3 % des ventes.

Source : *Progressive Grocer*, 1<sup>er</sup> novembre 2005, p. 48 à 61.

### De bons aliments : pourquoi? comment? Les réponses des chercheurs nantais

Le colloque organisé en novembre dernier par le Pôle nantais alimentation et nutrition (Ponan) a permis de faire le point sur différents aspects de la recherche en alimentation. Dix-sept thèmes ont été abordés. Ils étaient regroupés en quatre sections :

- les caractères organoleptiques des aliments;
- la fabrication des aliments;
- la perception des consommateurs;
- l'angle « bon pour la santé ».

Trois conférences ont été résumées dans la revue *Process* :

- La perception des aliments par les mangeurs;
- Les oméga-3 et les stérols végétaux : un risque de confusion;
- Comment évaluer l'arôme des aliments.

Le Ponan réunit des établissements d'enseignement supérieur et de recherche, des organismes de recherche et des regroupements de laboratoires spécialisés, soit un total de près de 400 chercheurs et enseignants-chercheurs. Les textes des conférences sont accessibles sur le site Internet de l'École nationale vétérinaire de Nantes.

Sources : *Process*, numéro 1222, janvier 2006 et <http://www.vet-nantes.fr/divers/actualite/ponan/ponan.php>

### Les applications alimentaires des gaz de la nature

L'azote et le dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) sont deux éléments essentiels à la vie sur terre qui, une fois liquéfiés à très basse température, deviennent cryogènes. La température de l'azote liquide est de -195 °C, tandis que celle du dioxyde de carbone – sous forme de glace carbonique – est de - 78 °C.

On a l'habitude d'utiliser ces gaz dans la transformation des aliments à l'étape finale du conditionnement pour surgeler les produits finis ou pour les emballer sous atmosphère contrôlée. Cependant, les percées technologiques ouvrent de nouvelles possibilités pour ces cryogènes en les faisant intervenir aux différentes étapes des procédés de transformation des aliments. Ils permettent, en effet, de contrôler avec précision la température des aliments au cours de leur préparation, qu'il s'agisse de bœuf, de volaille, de porc ou encore de produits de charcuterie ou de boulangerie-pâtisserie, sans oublier les fruits de mer. Par exemple, l'injection de cryogène directement dans un mélange de viandes facilite grandement leur façonnage en boulettes ou en pépites et assure leur uniformité.

Enfin, pour accroître la capacité des systèmes de surgélation existants, un système cryogénique d'appoint, peu encombrant, peut être la solution aux problèmes complexes que constituent le manque d'espace et la nécessité d'accroître la production horaire. L'utilisation de ces systèmes se révélerait très rentable et les gains de productivité dépasseraient leurs coûts d'exploitation.

Source : *Food in Canada*, novembre-décembre 2005, p.36.

### Aux États-Unis, une coalition réclame un financement spécial pour lutter contre le vol à l'étalage

Au début de janvier 2006, la Grocery Manufacturers Association (GMA) recommandait au président Bush et au Congrès d'adopter une loi qui contribuerait à protéger les consommateurs et les entreprises contre les groupes criminels spécialisés dans le vol à l'étalage.

À titre de membre de la coalition contre le vol à l'étalage organisé (Coalition Against Organized Retail Theft), la GMA vise à ce que l'on dote le Federal Bureau of Investigation (FBI) de nouvelles ressources pour combattre les criminels organisés qui utilisent le vol à l'étalage afin de financer leurs activités illégales. Plus précisément, conformément à la loi proposée, le ministère de la Justice consacrerait 5 millions de dollars américains à la constitution et au maintien d'une banque de données nationale pour suivre les divers *modus operandi* du vol à l'étalage. Une partie de cette somme servirait aussi à former les policiers fédéraux pour les aider à enquêter sur ce type de crime.

On estime que le vol organisé à l'étalage coûte annuellement 30 milliards de dollars à l'économie américaine, soit environ 1 % des 3 600 milliards de dollars que devrait atteindre la valeur de leur commerce de détail en 2005. La Grocery Manufacturers Association travaille avec deux représentants et un sénateur républicains pour faire accepter ce projet de loi.

Source : <http://www.gmabrands.com/news/docs/NewsRelease.cfm?DocID=1597>