

Avec ou Sans sucre ? Un enjeu à 100 Mds \$



28 Janvier 2021

17h30 – 18h45

Animé par Béatrice de Reynal, Nutritionniste PhD et secrétaire Générale du Club PAI

HEC
PARIS
ALUMNI

Le club
Agroalimentaire –
Food industries

Club PAI People for Food Additives & Ingredients
clubpai@wanadoo.fr

<https://www.linkedin.com/company/club-pai-people-for-food-additives-ingredients/>





Le club
Agroalimentaire –
Food industries

Hubert Lange
Directeur Associé
Private Debt



co-président du Club Agroalimentaire HEC

Bienvenue

**Avec ou Sans sucre ?
Un enjeu à 100 Mds \$**



Dr. Jean-Yves PARISOT
*Member of the Executive Board
President Symrise Nutrition*



Président du Club PAI

Contexte

Diabolisé par la nutrition, mais encensé par nos papilles

Le segment du goût sucré pèse 100 Mds USD

Les ventes de sucres GMS ont fortement augmenté, sous l'effet COVID

Le segment des ingrédients = 400 Mds USD en 2020 + 5% par an

Sucre traditionnel édulcorants, et **sucres non digestibles** actifs

En Europe & Amérique du Nord : recherche de réduction calorique



**Avec ou Sans sucre ?
Un enjeu à 100 Mds \$**

Intervenants



Gilles GUIZIOU

Directeur des ventes
BtoB Sucre Europe
chez CristalCo



Pascal RONFARD

Président du Groupe
SOLACTIS



Armand BAUDRY

Vice-président
Merisant, Europe
Whole Earth Brands

Gilles GUIZIOU

Les enjeux pour les producteurs de sucre traditionnel



Moins de sucre, « Mieux » de sucre ?

Le sucre est essentiel car, même si sa consommation n'augmente plus en Europe, la population mondiale ne cesse de progresser. Nourrir toute la planète est un défi majeur. Le sucre a son rôle à jouer dans cette réponse. Il est produit en grande quantité, dans la plupart des régions du monde, dans des zones où l'eau est disponible naturellement. C'est une calorie peu onéreuse qui se transporte et se conserve facilement. Bien sûr des incertitudes liées aux changements climatiques existent également pour cette culture. En Europe la problématique de consommation est différente. Nous sommes effectivement centrés sur la réduction calorique.

*Mais l'érosion de sa consommation reste modérée et les nouvelles tendances de consommation orientées sur la **naturalité**, la **simplicité**, la « **localité** », **l'environnement**, le **bio**, le **home made** et le **plaisir** nous amènent à considérer le sucre sous un **nouveau jour**.*

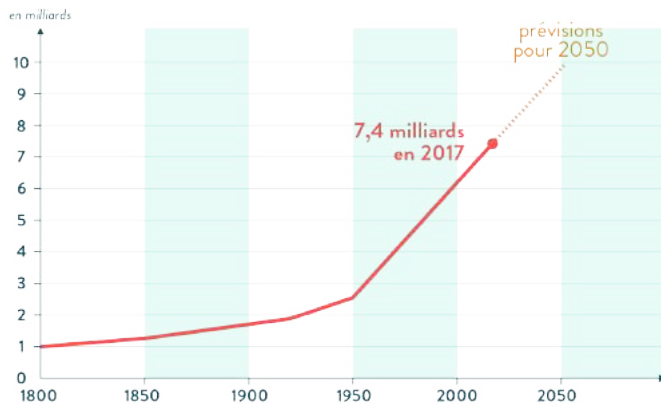
Cristalco[®]
BETTER BY NATURE

La consommation du sucre Mondiale et Européenne

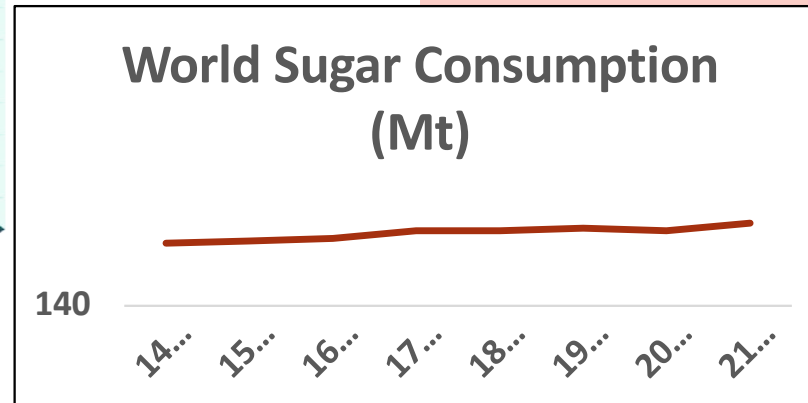
► Croissance de la population mondiale

Source ONU

La croissance démographique mondiale

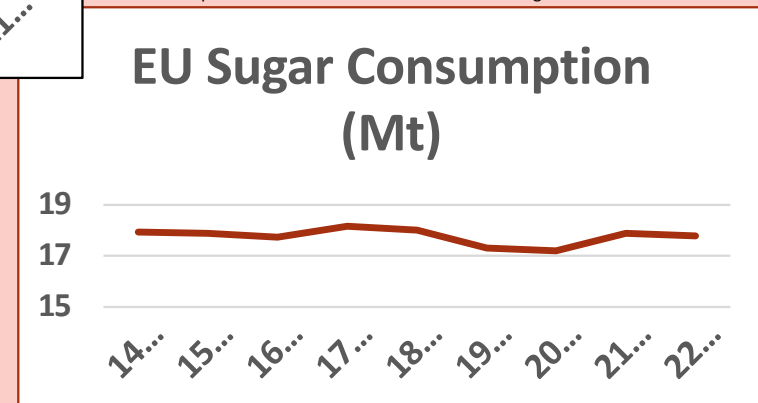


► Consommation du sucre dans le monde



► Consommation de l'UE

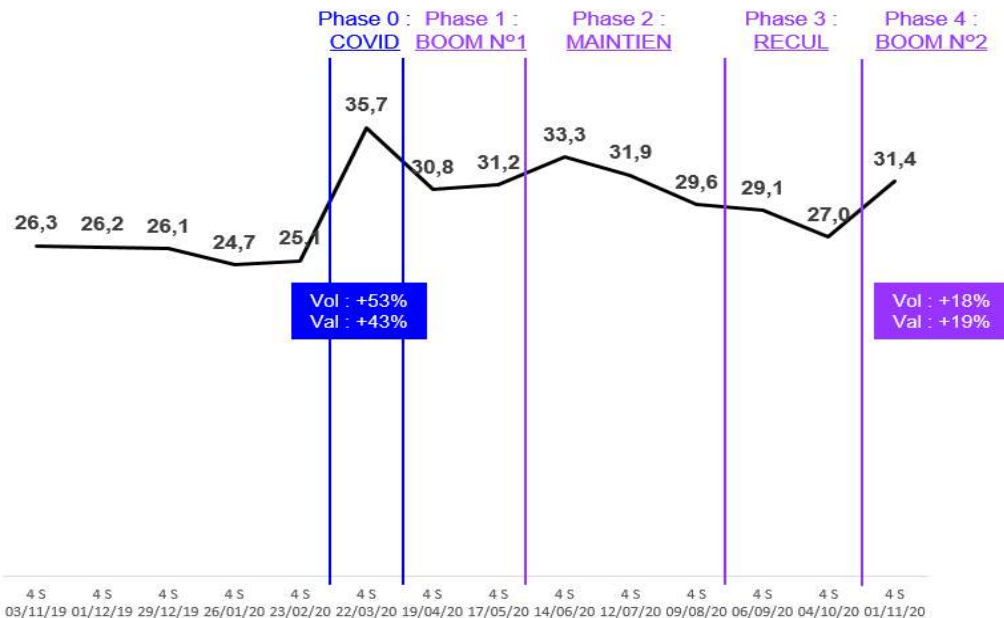
Compilation de différentes sources - ex: France Agrimer



Le goût sucré, saveur refuge. Et si on se faisait plaisir ?

- Le goût sucré reste une valeur sûre en période de crise

Goût sucré : CA en ventes Valeur (millions)
HM+SM+Proxi



Source : Nielsen Scantrack HM+SM+PROXI

- Quels enseignements en tirer ?
- La dimension « plaisir » liée au goût sucré est-elle une tendance structurelle ou conjoncturelle ?
- Le « fait maison »



Manger, boire, se faire plaisir... Si on arrêta de se priver? Le plaidoyer de David Khayat pour un retour à l'art de vivre

EXCLUSIF - La culpabilité est l'ennemie de notre santé. Dans un ouvrage, l'ancien chef du service oncologie de la Pitié-Salpêtrière brise de nombreuses idées reçues et invite à une reprise en main positive et responsable de notre santé. Entretien et extraits.

Le sucre : Multifonctionnel



- **Clean label / reformulation : la recherche du juste équilibre**

et Multiforme



Manger « Mieux » ?



Consommer

Nos habitudes de consommation, voire de surconsommation, ont un fort impact sur l'environnement. Changer les comportements des consommateurs nous paraît indispensable pour atteindre les objectifs que nous nous sommes fixés...

Produire et travailler

Les solutions existent pour réaliser la transition vers une disparition progressive des émissions de gaz à effet de serre...

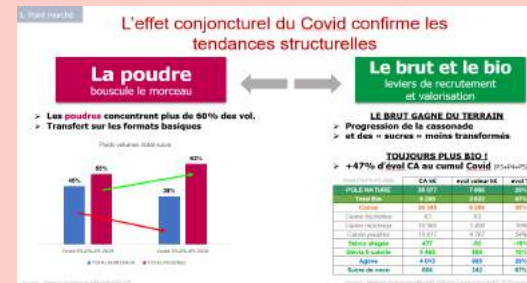
Se nourrir

Les émissions de gaz à effet de serre issues de l'alimentation des ménages en France s'élèvent à 163 Mt d'eqCO2, soit 24 % de l'empreinte carbone des ménages en France...

normes françaises et européennes. Nous désirons accroître la consommation de produits non transformés et qui soient reconnectés avec les matières premières. Les auxiliaires technologiques sont des substances qui ne sont pas consommées en tant que ingrédients alimentaires en soi, mais qui sont utilisées lors du traitement ou de la transformation des matières premières pour faciliter la fabrication des denrées. Les additifs alimentaires sont des substances ajoutées

PROPOSITION SN6.1.1 : INFORMER LES CONSOMMATEURS DU DEGRÉ DE TRANSFORMATION DES PRODUITS, NOTAMMENT VIA UN ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRE ET LA MISE EN PLACE D'UNE CHARTE ÉTHIQUE AGROALIMENTAIRE QUI RENSEIGNE ET QUALIFIE EN TERMES DE GAZ À EFFET DE SERRE LES AUXILIAIRES TECHNIQUES ET LES ADDITIFS ALIMENTAIRES. INFORMER RAPIDEMENT ET DE MANIÈRE OBLIGATOIRE SUR LES ACCIDENTS ALIMENTAIRES

- ▶ Sans gluten / Sans lactose / Sans allergènes / Sans OGM
- ▶ Végan / Végétarien
- ▶ Bio / Equitable
- ▶ Origine naturelle
- ▶ Proximité / Traçabilité
- ▶ RSE / Durabilité / Préservation des sols et des cultures



Armand BAUDRY

Comment l'industrie propose le gout sucré, mais autrement



Pas une semaine sans un article sur le sucre, sa consommation, ses excès et ses alternatives. L'attitude des consommateurs vis-à-vis du sucre est complexe, différente selon la maturité du marché, mais tout le monde s'accorde pour condamner l'excès de consommation de sucre. Quels sont les substituts du sucre les plus utilisés ? Comment le consommateur perçoit-il les alternatives disponibles : édulcorants traditionnels, édulcorants naturels à base de stevia, Monk fruit, sirop d'agave, sucre de fleur de coco, ... ? La consommation de ces produits évolue rapidement et a été modifiée de manière profonde par les effets du COVID sur la perception de l'alimentation et les confinements répétés.

Comment analyser ces changements récents et leur accélération ?



Canderel.

equal

#1 & #2



Sur la catégorie des
éduclorants sans sucre



Source: Company Materials, AC Nielsen, Management Estimates
1. Recognized as "Natural" in largest markets such as U.S.



wise.com

2 acquisitions en 6 mois...



Wholesome*



* Aquisition de Wholesome non définitive



Whole Earth Brands



Whole Earth Brands construit une plateforme globale de produits à marque et d'ingrédients basée sur la transition des consommateurs vers des produits plus sains et plus simples.

*faible nombre d'ingrédients.





Des
tendances de
fond

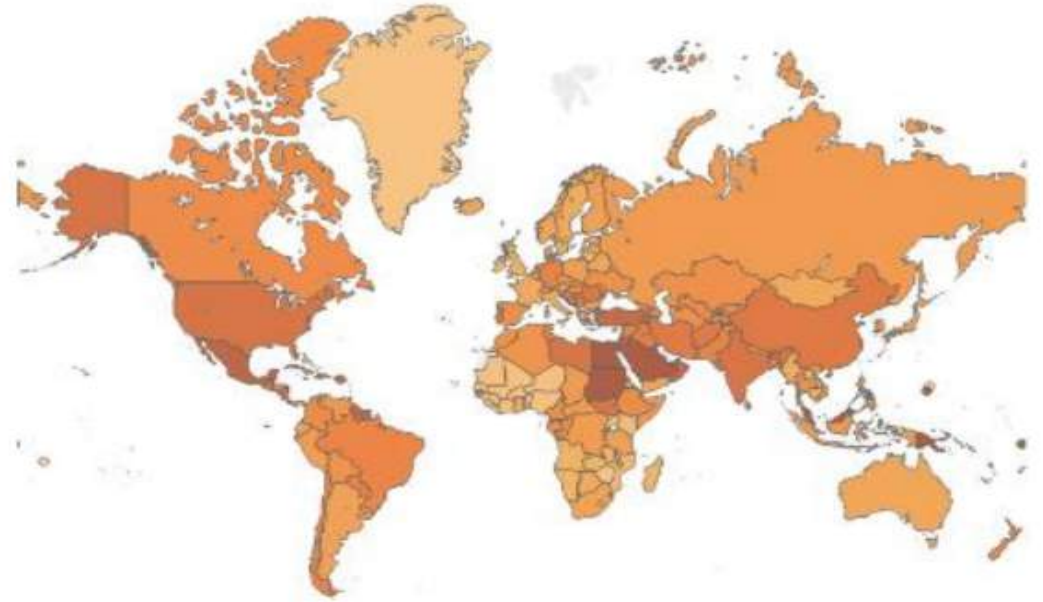
Obesity and overweight prevalence by country*



2,1 Mds de personnes obèse ou en surpoids.
+3% par an au cours des 5 dernières années



Diabetes prevalence by country^



Key:

	U.S.	France	China	India
Number of diabetics	30M	3.3M	114M	58M

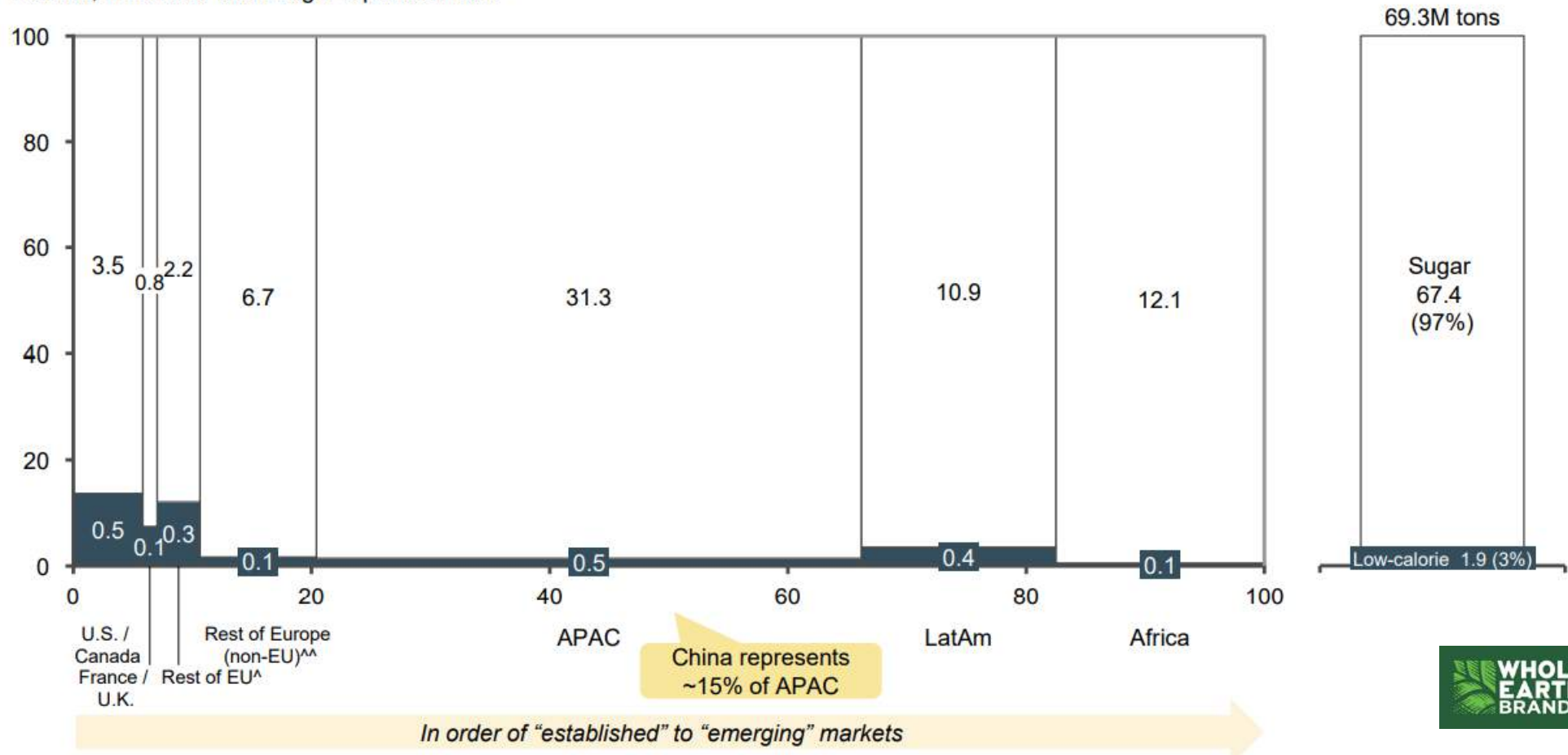
545M de diabétiques. +2,6% par an au cours des 5 dernières années

Note: * Percent of population aged 18+, BMI > 25; ^ Percent of population aged 20 to 79
Source: BBC; International Diabetes Federation; World Bank; World Health Organization; L.E.K. interviews and analysis

Edulcorants: 3% du total du sucre de table. 14% aux US. 1,5% en APAC...

LMC estimate: global tabletop sweetener market by region (2018E)

Percent, millions of white sugar equivalent tons*



La pénétration des édulcorants est en croissance mais reste limitée à 3% au niveau global.

Region	Sweetener Penetration
US/Canada	13%
Europe	12%
Latin America	4%
Asia Pacific	2%
Africa	1%
Global	3%

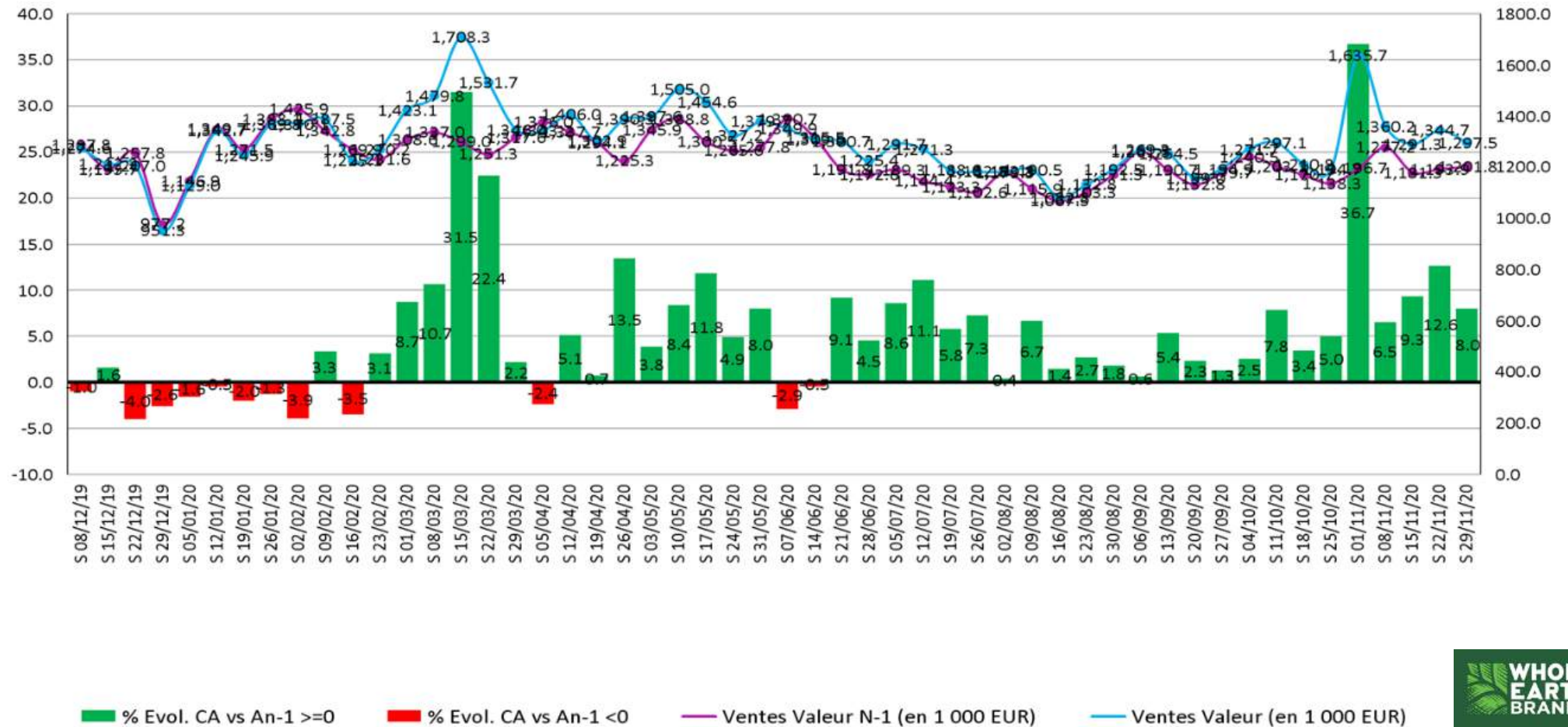
LMG estimate: global tabletop sweetener market by region (2018E)



L'effet COVID sur les ventes ...

Tendances des KPI

NUTRITIONNELS ET DIETETIQUE - ENSEIGNES HMSM - 52 dernières semaines - Semaine finissant le 29/11/20



Les édulcorants: une catégories en croissance dans l'ensemble des pays en 2020.

2020

Category Trend – Value Sales

Value Sales	USA		France		UK		South Africa		Australia		Thailand		Argentina	
	YTD (\$M)	% Chg YA (%)	YTD (\$M)	% Chg YA (%)	YTD (\$M)	% Chg YA (%)	YTD (\$M)	% Chg YA (%)	YTD (\$M)	% Chg YA (%)	YTD (\$M)	% Chg YA (%)	YTD (\$M)	% Chg YA (%)
Total	692.0	12.3	62.8	6.2	59.9	10.1	13.1	15.8	33.6	19.3	4.0	10.2	24.6	3.8
Original	305.0	10.0	37.2	5.3	47.8	8.2	8.9	14.1	17.0	8.0	2.4	5.5	19.1	3.2
Natural	387.0	14.2	25.6	7.5	11.7	18.7	4.2	19.6	16.6	33.6	1.7	44.4	5.5	5.8

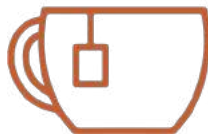
Sources: Nielsen; IRI, Aztec – FR, UK at YTD P12 2020 - NA, TH, AUS at YTD P11 2020 – ARG at YTD P10 and South Africa at YTD September

2020

NB : Scope updated for FR to include PROXY DRIVE ECOMM – Swerve and Wholesome included in the NA total



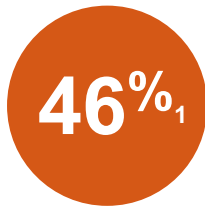
Une accélération des tendances préexistantes: en particulier du “fait maison”.



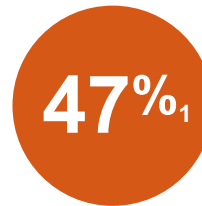
La consommation de thé
et de café augmente
entre 5 et 9%



50% de la
consommation de
sucre est destinée à
la pâtisserie




des
consommateurs
font plus de
pâtisserie après le
COVID-19



cherchent des
manières de
cuisiner plus
sainement

Source: Euromonitor, LMC
¹Food Navigator-usa.com, Survey: Cooking more at home could become the new normal post-pandemic

The image shows three raspberry cupcakes on a white, ornate stand. Each cupcake is in a white, lace-patterned paper liner and is topped with a swirl of yellow frosting and a fresh raspberry. The background is a soft, out-of-focus green. A dark grey circle with a white border is centered over the middle cupcake, containing the text "Vers un avenir sucré...".

Vers un
avenir
sucré...

Pascal RONFARD

Vision des sucres actifs sur le microbiote, et bons pour la santé



Après avoir évoqué le marché global puis les comportements individuels face aux produits sucrés, il nous proposera de comprendre l'intérêt nutritionnel des sucres pour le fonctionnement du microbiote, composé de milliards de bactéries et spécifiques à chacun. Ces bactéries croissent par l'utilisation d'hydrates de carbone et consomment d'abord les plus rapidement métabolisables. Pour permettre le développement sélectif de certaines bactéries et donc influencer sur la composition du microbiote, ils travaillent sur cette utilisation hiérarchique des hydrates de carbone.

*L'action des ingrédients « sucrés » du Groupe SOLACTIS a été **reconnue** par les organes réglementaires les plus exigeants (**EFSA** en Europe, **MFDS** en Corée)*

“Avec ou sans sucres ?”

28 janvier 2021



Pascal RONFARD
Président



Des solutions alimentaires en pleine évolution



Une nouvelle science...



...où l'IAA est le maillon clé... ...une vulgarisation de + en + populaire.

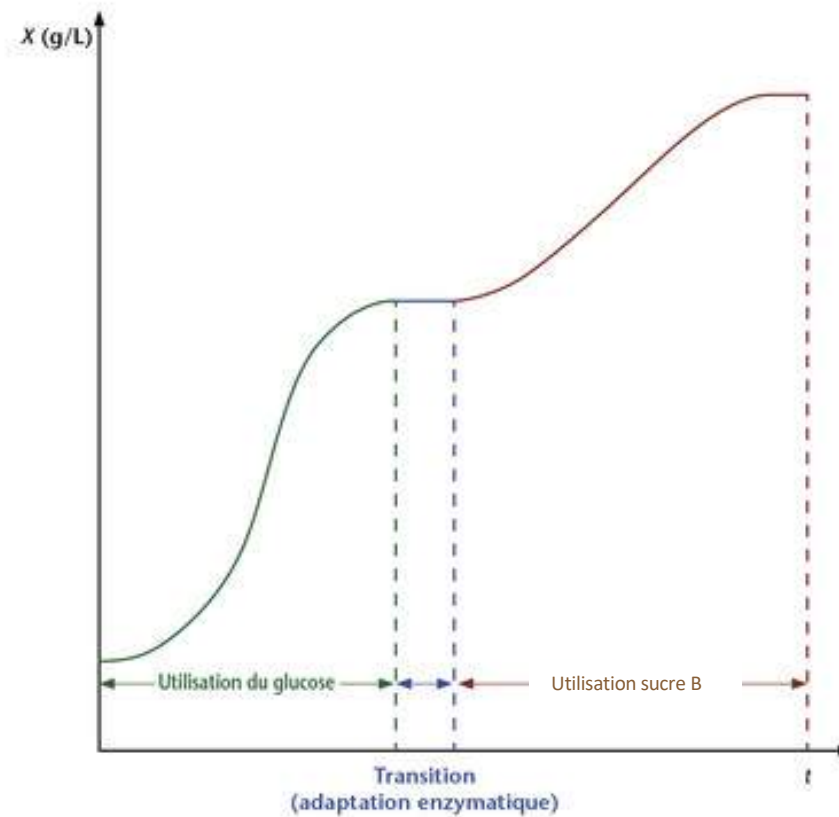


Sucres et santé

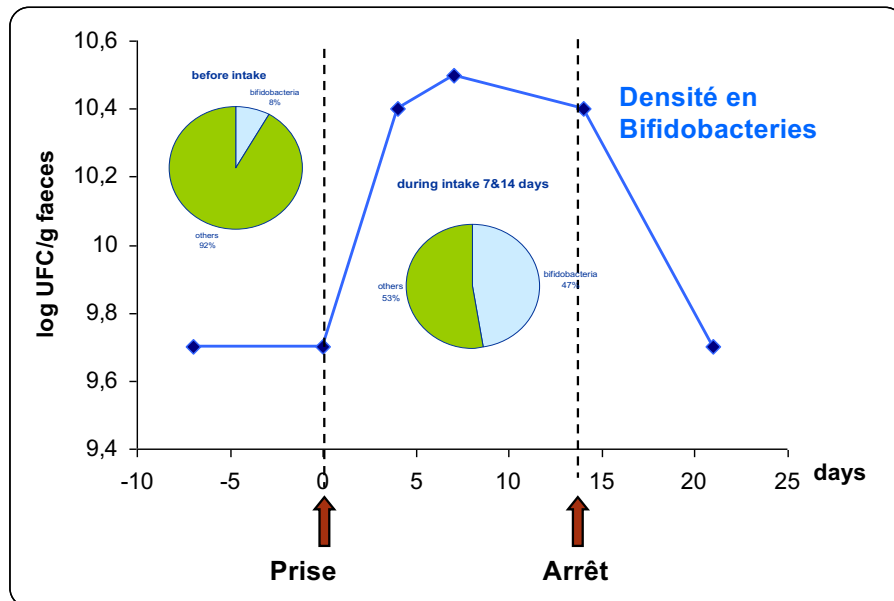


Modulation du microbiote

**Croissance endogène,
de nos propres bactéries**



Intérêt pour le consommateur



Bifidobacteria density before, during and after 3g/day GoF powder ingestion (Terada, 1992)

Dose autorisée en Corée du Sud: 0,6 à 3g



Les tendances



Tradition



Company: Kriton Artos
Country: Greece
Market: Sweet Biscuits
Cookies

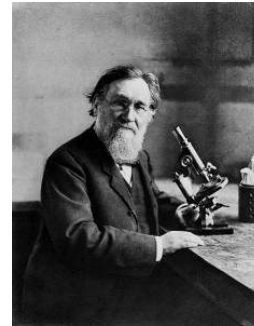
Positioning Digestive / Gut health

Innovation ou tradition?

INRAE

metagenopolis
mgps.eu

efsa
European Food Safety Authority





vitaloiaTM

Solactis[®]

Merci pour votre attention

Contacts



Le club
Agroalimentaire –
Food industries

Hubert Lange & Pascal Ronfard

<https://www.hecalumni.fr/group/agroalimentaire-food-and-beverage-industry/349>

9 avenue Franklin Roosevelt
75008 Paris, France



Béatrice de Reynal

<https://clubpai.com/>

45 bd Vincent Auriol
75013 Paris

Direction CLUB PAI <beatrice@clubpai.com>

T: 33 1 4763 0637