



Accès et Partage des Avantages

Points Clés pour les Décideurs Politiques

L'industrie des aliments et des boissons



Rachel Wynberg

Novembre 2015

COMMENT CE SECTEUR UTILISE-T-IL LES RESSOURCES BIOLOGIQUES ET GÉNÉTIQUES?



Situé entre l'agriculture, la transformation, la distribution et la vente au détail, ce secteur utilise généralement des matières premières d'origine biologique achetées auprès des agriculteurs ou des fournisseurs intermédiaires d'ingrédients.



L'APA peut être pertinente pour les sous-secteurs centrés sur les aliments nouveaux et fonctionnels, la biotechnologie, la nanotechnologie, la biotransformation ou l'utilisation de « nouvelles » espèces ou de connaissances traditionnelles afin d'approfondir l'étude des composés bioactifs.

MARCHÉS, ENTREPRISES ET PRODUITS



Le vieillissement de la population dans les pays industrialisés et l'augmentation de la demande en boissons et aliments « sains » dans de nombreuses régions de la planète se sont traduits par l'adoption accrue d'aliments fonctionnels et de compléments alimentaires.



D'ici 2015, le marché mondial des aliments fonctionnels et des boissons devrait atteindre 130 millions de dollars, alors que d'ici 2020, le marché des ingrédients alimentaires fonctionnels devrait se situer autour de 2,5 milliards de dollars. C'est le secteur qui connaît la croissance la plus rapide dans l'industrie alimentaire, avec des taux de croissance annuels de l'ordre de 6 à 10 %.



Les boissons constituent de loin la catégorie d'aliments fonctionnels la plus appréciée pour des raisons de commodité, de facilité de distribution et de stockage, et la possibilité qu'ils offrent d'y incorporer des substances nutritives et des composés bioactifs. La biodiversité intéresse de plus en plus le secteur des boissons fonctionnelles.



En 2013, le chiffre d'affaires de l'industrie des aliments et des boissons s'est élevé à 7,8 des milliards de dollars, à l'échelle mondiale.



Les mutations scientifiques et technologiques ainsi que l'évolution des marchés ont conduit à des consolidations et à des intégrations accrues ; la plupart des produits sont détenus par un petit nombre d'entreprises.

TENDANCES DES CONSOMMATEURS



Parmi les tendances clés susceptibles d'affecter les consommateurs dans le monde industrialisé à l'avenir, citons l'intérêt pour les produits alternatifs tels que les nouvelles protéines « durables »; les produits alimentaires et les boissons plus naturels ayant subi une transformation moins poussée; les questions environnementales; le fait que l'on reconnaisse que les régimes alimentaires influencent la manière dont les consommateurs se comportent; et la nutrition sportive.

TENDANCES EN MATIÈRE DE RECHERCHE ET DE DÉVELOPPEMENT



En 2012, les 61 premières entreprises agroalimentaires ont investi 10,8 milliards de dollars en R&D.



Les coûts réglementaires pour qu'un nouvel aliment soit approuvé et que les allégations fonctionnelles soient acceptées restent très élevés. Cela a une forte incidence sur la R&D.



L'innovation provient principalement du savoir-faire et des améliorations des procédures qui se rapportent aux ingrédients existants plutôt que de la R&D qui utiliserait de nouveaux ingrédients obtenus à partir de ressources génétiques.

CONNAISSANCES TRADITIONNELLES



Les connaissances traditionnelles peuvent être utilisées soit pour démontrer l'innocuité et l'efficacité d'un ingrédient, soit pour servir de sources d'information pour trouver des composés bioactifs, soit pour la recherche relative aux denrées alimentaires traditionnelles.

INDUSTRIE ET CONVENTION SUR LA DIVERSITÉ BIOLOGIQUE



La sensibilisation demeure très faible pour la plupart des entreprises de ce secteur.

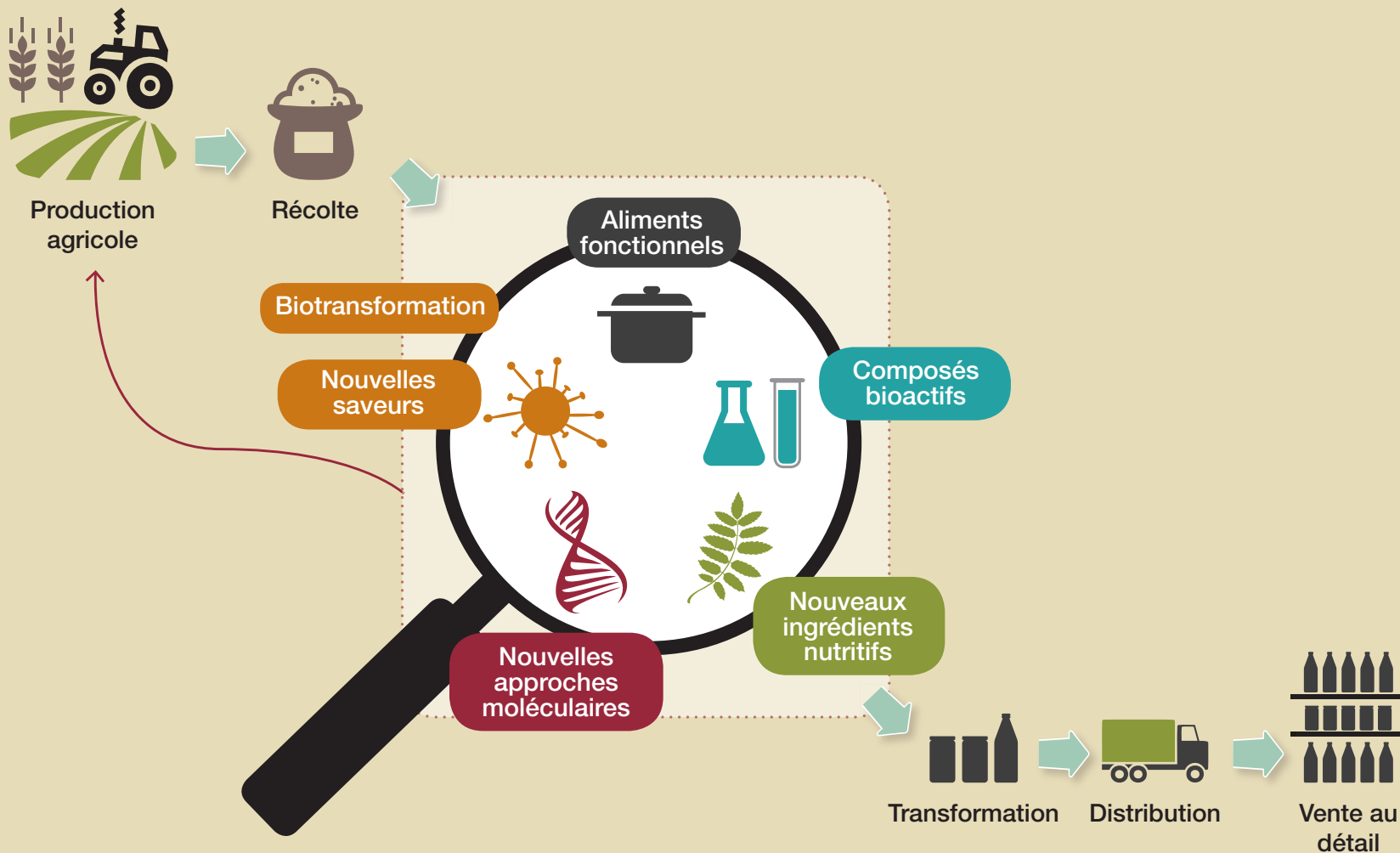


Peu de grandes entreprises ont intégré l'APA dans leurs politiques et procédures.



Comme l'écologie et les produits régionaux ont de l'importance aux yeux des consommateurs, les entreprises se dotent de plus en plus de plans pour assurer la viabilité environnementale et sociale.

COMMENT CE SECTEUR UTILISE-T-IL LES RESSOURCES BIOLOGIQUES ET GÉNÉTIQUES?



Situé entre l'agriculture, la transformation, la distribution et la vente au détail, ce secteur utilise généralement des matières premières d'origine biologique achetées auprès des agriculteurs ou des fournisseurs intermédiaires d'ingrédients.

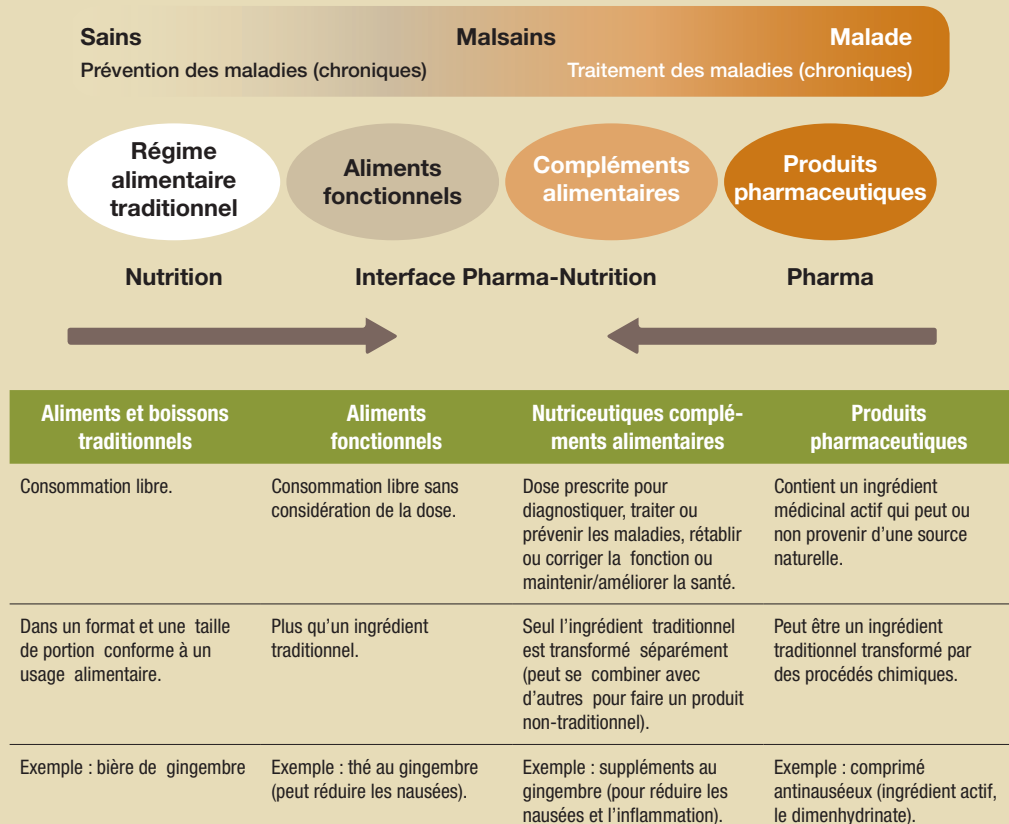


L'APA peut être pertinente pour les sous-secteurs centrés sur les aliments nouveaux et fonctionnels, la biotechnologie, la nanotechnologie, la biotransformation ou l'utilisation de « nouvelles » espèces ou de connaissances traditionnelles afin d'approfondir l'étude des composés bioactifs.

MARCHÉS, ENTREPRISES ET PRODUITS



Le vieillissement de la population dans les pays industrialisés et l'augmentation de la demande en boissons et aliments « sains » dans de nombreuses régions de la planète se sont traduits par l'adoption accrue d'aliments fonctionnels et de compléments alimentaires.



Types d'ingrédients alimentaires

Fibres alimentaires

Polysaccharides non amylacés tels que celluloses, gommes, et pectines, lignine, dextrines résistantes, amidons résistants.



Probiotiques

Comprennent diverses catégories de bactéries utilisées comme compléments alimentaires pour améliorer l'équilibre de la flore intestinale.



Prébiotiques

Ingrédients alimentaires reposant sur de courtes chaînes de polysaccharides telles que les racines de chicorée, les asperges et les tomates qui modifient de manière sélective la composition ou le métabolisme de la flore intestinale.



Acides gras polyinsaturés

Acides gras essentiels, contenant les Omega 3 et 6. On les trouve dans les poissons gras, les graines de lin, les graines de soja, le colza, certaines noix, les huiles végétales et les produits d'origine animale.



Vitamines antioxydantes

On les trouve en abondance dans de nombreux fruits et légumes. Elles permettent de lutter contre plusieurs maladies dégénératives telles que le cancer et les maladies cardiovasculaires en empêchant les réactions d'oxydation.



Polyphénols

Ils constituent un grand groupe de composés phytochimiques, comprenant les flavonoïdes et les acides phénoliques, qui sont le produit du métabolisme des plantes. Ces métabolites secondaires permettent de se prémunir contre le stress. Les exemples comprennent le résvératrol que l'on trouve dans le vin rouge, le thé et le soja.





D'ici 2015, le marché mondial des aliments fonctionnels et des boissons devrait atteindre 130 millions de dollars, alors que d'ici 2020, le marché des ingrédients alimentaires fonctionnels devrait se situer autour de 2,5 milliards de dollars. C'est le secteur qui connaît la croissance la plus rapide dans l'industrie alimentaire, avec des taux de croissance annuels de l'ordre de 6 à 10 %.



Les boissons constituent de loin la catégorie d'aliments fonctionnels la plus appréciée pour des raisons de commodité, de facilité de distribution et de stockage, et la possibilité qu'ils offrent d'y incorporer des substances nutritives et des composés bioactifs. La biodiversité intéresse de plus en plus le secteur des boissons fonctionnelles.



Le ginseng qui appartient au genre *Panax* est utilisé de façon traditionnelle depuis des millénaires en Asie.



Le guarana, qui provient de la plante sud-américaine *Paullinia cupana*, contient une forte concentration de caféine des propriétés antioxydantes.



Le fruit du baobab d'Afrique (*Adansonia digitata*) qui est préparé comme une poudre pour être incorporé dans les aliments et les boissons, et a été récemment approuvé comme un nouvel aliment par l'Union européenne.



La figue de Barbarie (*Opuntia ssp.*) est utilisée dans les boissons à base de lactosérum.



En 2013, le chiffre d'affaires de l'industrie des aliments et des boissons s'est élevé à 7,8 des milliards de dollars, à l'échelle mondiale.

Top 10 des entreprises agroalimentaires 2014

Chiffre d'affaires en 2013 (en millions de dollars)

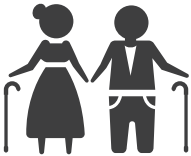




TENDANCES DES CONSOMMATEURS



Parmi les tendances clés susceptibles d'affecter les consommateurs dans le monde industrialisé à l'avenir, citons l'intérêt pour les produits alternatifs tels que les nouvelles protéines « durables »; les produits alimentaires et les boissons plus naturels ayant subi une transformation moins poussée; les questions environnementales; le fait que l'on reconnaisse que les régimes alimentaires influencent la manière dont les consommateurs se comportent; et la nutrition sportive.



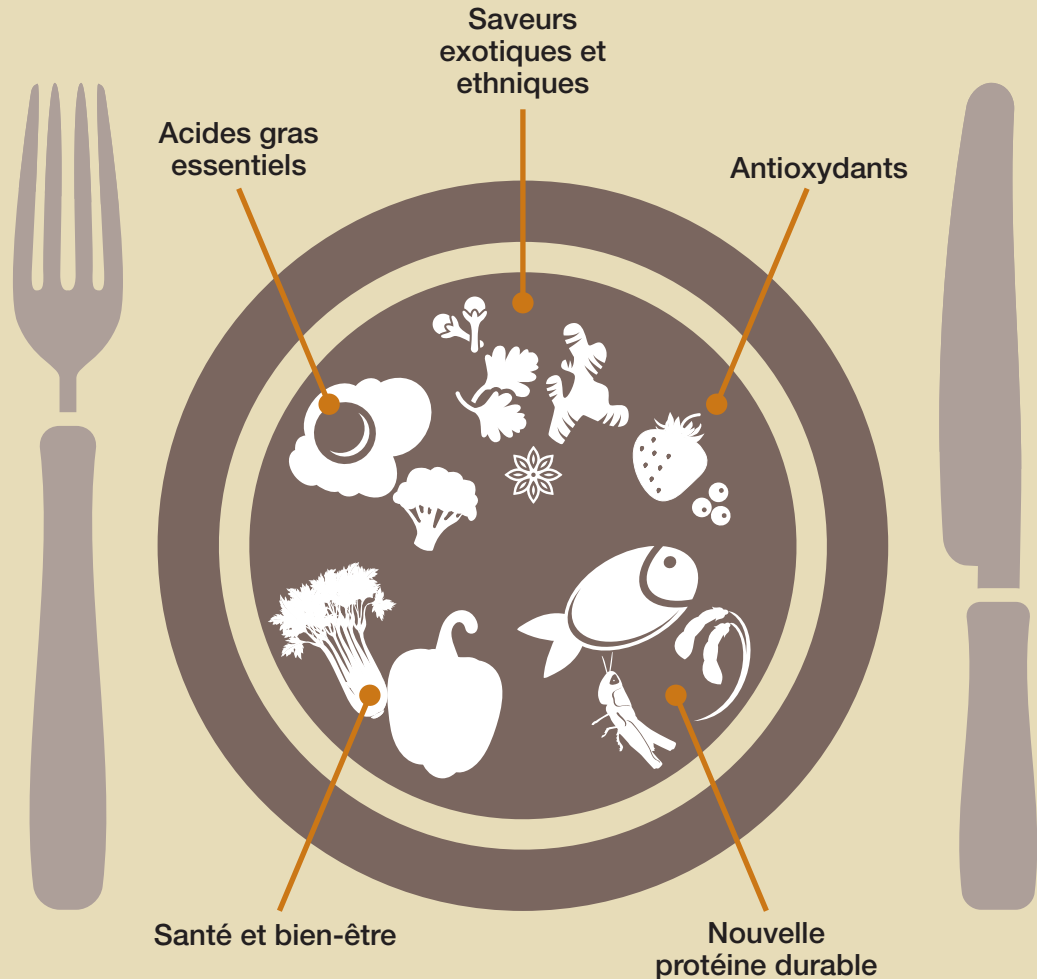
Population
vieillissante - monde
industrialisé



Nutrition infantile



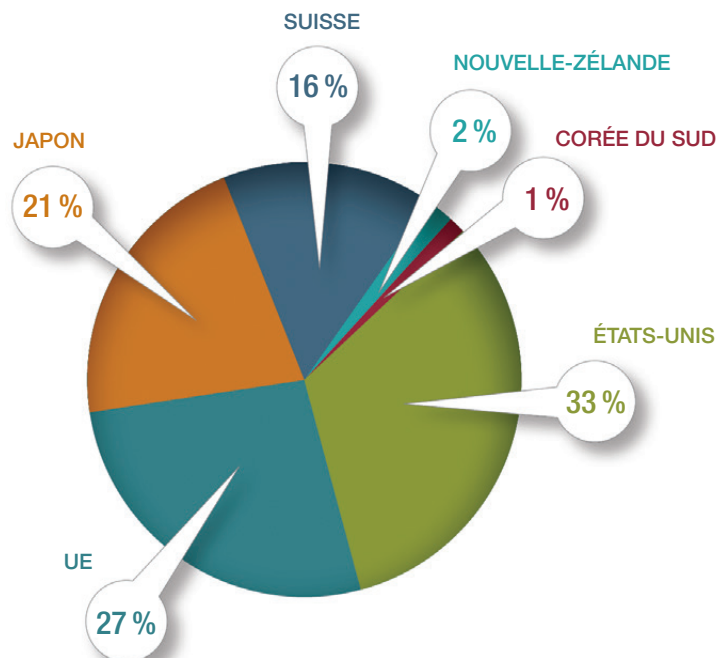
Prise de conscience
environnementale et
sociale



TENDANCES EN MATIÈRE DE RECHERCHE ET DE DÉVELOPPEMENT



En 2012, les 61 premières entreprises agroalimentaires ont investi 10,8 milliards de dollars en R&D.



Pays	Investissement en milliards de dollars	Nombre d'entreprises
États-Unis	\$3,59	15
UE	\$2,84	17
Japon	\$2,22	23
Suisse	\$1,73	2
Nouvelle-Zélande	\$0,25	1
Corée du Sud	\$0,12	3



Les coûts réglementaires pour qu'un nouvel aliment soit approuvé et que les allégations fonctionnelles soient acceptées restent très élevés. Cela a une forte incidence sur la R&D.



L'innovation provient principalement du savoir-faire et des améliorations des procédures qui se rapportent aux ingrédients existants plutôt que de la R&D qui utiliserait de nouveaux ingrédients obtenus à partir de ressources génétiques.

57 %

Moteurs d'innovation en matière d'alimentation et de boissons en Europe, en 2013

PLAISIR

18 %

SANTÉ

18 %

CONFORT

6 %

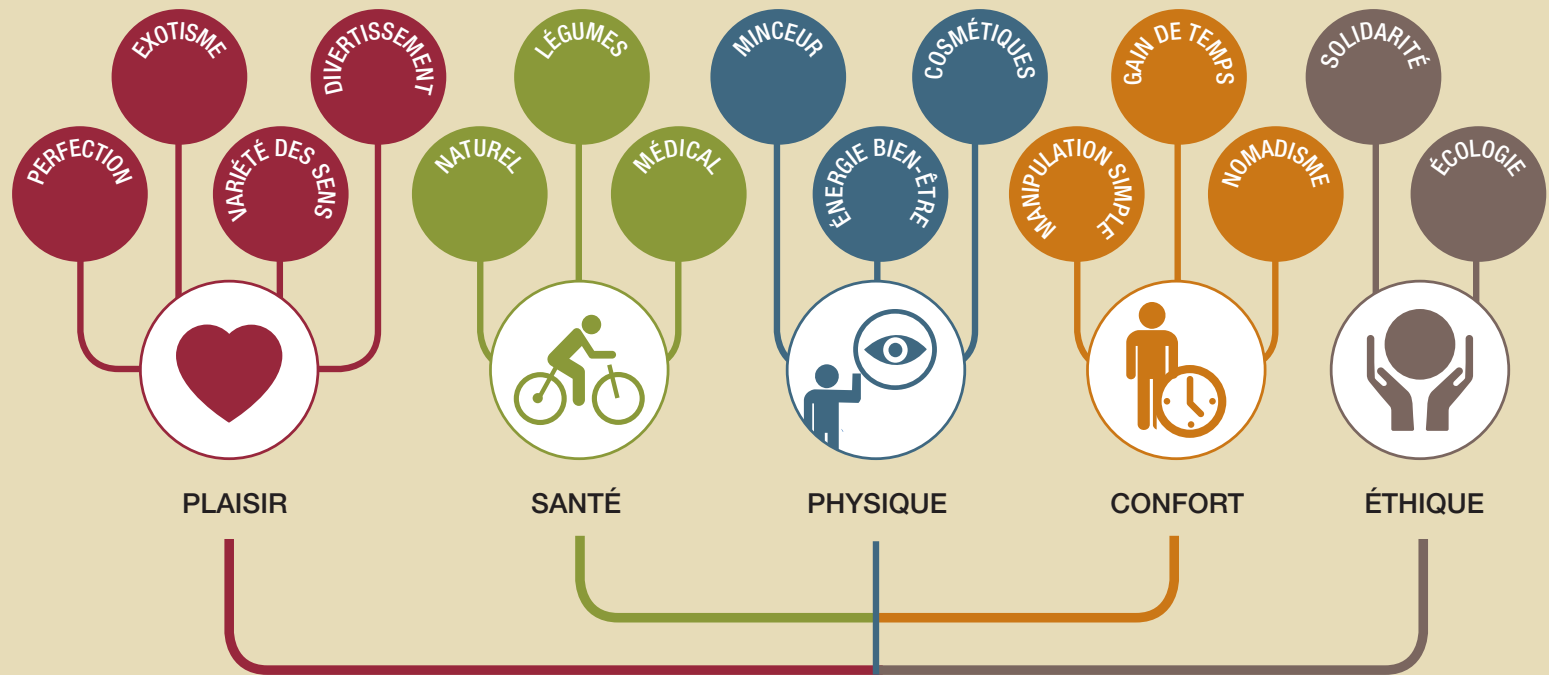
PHYSIQUE

1 %

ÉTHIQUE



Tendances en matière d'innovation alimentaire en Europe





Les connaissances traditionnelles peuvent être utilisées soit pour démontrer l'innocuité et l'efficacité d'un ingrédient, soit pour servir de sources d'information pour trouver des composés bioactifs, soit pour la recherche relative aux denrées alimentaires traditionnelles.

Le baobab qui est désormais approuvé comme nouvel aliment dans l'Union européenne est mis en poudre, exporté et vendu comme fruit organique sans gluten résultant d'un commerce équitable. Le développement commercial de ce produit qui reposait sur une longue tradition d'utilisation traditionnelle s'est développé à partir de cette utilisation. Dans certains cas, l'approvisionnement en baobab se fait sur la base d'accords d'APA, mais du fait que le baobab est largement répandu sur le continent africain, il existe de nombreuses sources d'approvisionnement, ce qui fait que le respect de l'APA dépendra des réglementations nationales. Les connaissances traditionnelles liées au baobab sont dispersées à travers le continent et constituent un excellent exemple d'une situation dans laquelle les formes communautaires plus étendues de partage des avantages sont les plus appropriées.



INDUSTRIE ET CONVENTION SUR LA DIVERSITÉ BIOLOGIQUE



La sensibilisation demeure très faible pour la plupart des entreprises de ce secteur.

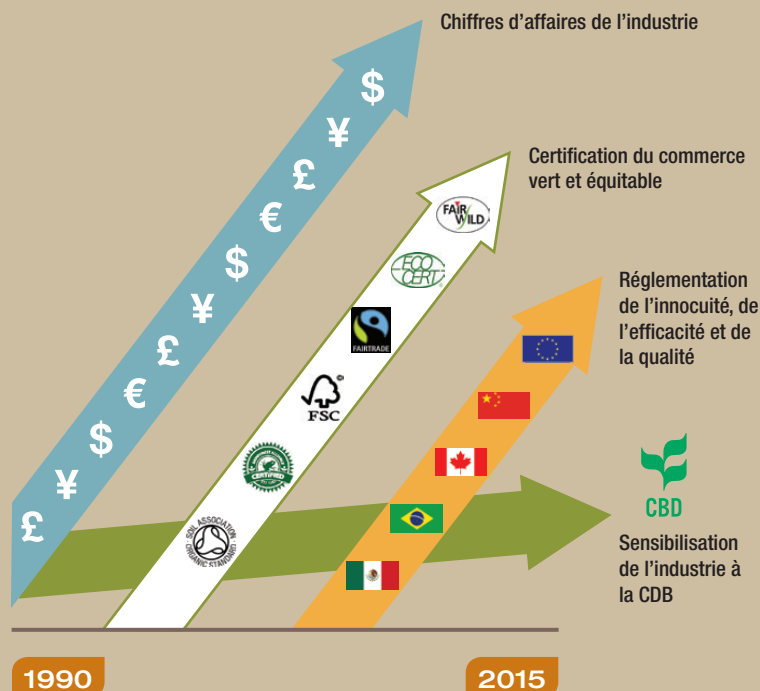


Peu de grandes entreprises ont intégré l'APA dans leurs politiques et procédures.



Comme l'écologie et les produits régionaux ont de l'importance aux yeux des consommateurs, les entreprises se dotent de plus en plus de plans pour assurer la viabilité environnementale et sociale.

L'industrie des aliments et des boissons (1990-2015)



SOURCES

Page 3

Wynberg, R. 2013. Bioscience at a Crossroads. Bioscience at a Crossroads. Implementing the Nagoya Protocol on Access and Benefit Sharing in a Time of Scientific, Technological and Industry Change. The Food and Beverage Sector. CBD, Montreal.

Page 4

Eussen, S.R., Verhagen, H., Klungel, O.H., Garssen, J., van Loveren, H., van Kranen, H.J. and Rompelberg, C.J.M. 2011. Functional Foods and Dietary Supplements: Products at the Interface between Pharma and Nutrition. European Journal of Pharmacology. 668:S2-9; https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Functional_food_continuum.png; Das, L., Bhaumik, E., Raychaudhuri, U. and Chakraborty, R. 2012. Role of Nutraceuticals in Human Health. Journal of Food Science and Technology. 49(2):173-183.

Page 5

Sloan, E. 2012. Beverage Trends in 2012 and Beyond. Agro Food Industry 23:8-12; Corbo, M.R., Bevilacqua, A., Petrucci, L., Casanova, F.P. and Sinigaglia, M. 2014. Functional Beverages: The Emerging Side of Functional Foods. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. 13:1192-1206; Nutraceuticals World, 2015. Functional Food Ingredients Market Worth \$2.5 Billion by 2020. Press Release, July 2; Plunkett's Food Industry Almanac Market Research, <https://www.plunkettresearch.com/industries/food-beverage-grocery-market-research/>; Food Engineering Mag, 2014. The World's Top 100 Food Beverage Companies.

Page 6

Joki Gauthier pour Oxfam 2012. La face cachée des marques : Justice alimentaire et les 10 géants du secteur alimentaire et des boissons. 166 - DOCUMENT D'INFORMATION D'OXFAM. Pour plus d'informations sur cette figure et pour la consulter en ligne, rendez-vous sur www.behindthebrands.org. Le graphique figurant à la page 6 est tiré de « La face cachée des marques », 2013. Il est reproduit avec l'autorisation de Oxfam GB, Oxfam House, John Smith Drive, Cowley, Oxford OX4 2JY, UK, www.oxfam.org.uk. Oxfam GB décline toute responsabilité quant aux textes et activités accompagnant l'usage du graphique.

Page 7

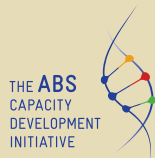
Stones, M. 2015. Top 12 Food and Drink Trends for 2016: Mintel. <http://mobile.foodmanufacture.co.uk/Ingredients/Top-food-and-drinktop-trends-for-next-year/>

Page 8

European Commission, The 2013 EU Industrial Scoreboard, cited in Food Drink Europe, Data and Trends in the European Food and Drink Industry 2013-2014.

Page 9

Food Drink Europe, Data and Trends in the European Food and Drink Industry 2013-2014. http://issuu.com/fooddrinkurope/docs/data_trends_of_the_european_food_11?e=0. Wynberg, R. and Laird, S. 2014. Access and Benefit Sharing for Baobab Fruit, Oil and By-products in South Africa. A Briefing Document. PhytoTrade Africa.



www.abs-initiative.info



www.bio-economy.org.za



www.peopleandplants.org

La série de « Points clés sur l'accès et le partage des avantages pour décideurs de politiques » est publiée pour fournir aux gouvernements, entreprises, chercheurs, communautés et autres parties prenantes des informations pour les aider à élaborer des mesures d'accès et de partage des avantages et mettre en œuvre le Protocole de Nagoya. Comme le nom l'indique, ces dossiers portent sur les points clés fondamentaux sur les tendances et pratiques au niveau des marchés, de la RDI et de l'APA. Pour de plus amples renseignements quant à ces secteurs, visitez les sites internet suivants :

www.bio-economy.org.za ; www.abs-initiative.info ; www.peopleandplants.org ;
et consultez les dossiers de la CDB « La bioscience à la croisée des chemins » :
<https://www.cbd.int/abs/policy-brief/default.shtml/>; et le livre Routledge à paraître :
<http://www.routledge.com/books/details/9781138779099/>

Remerciements : Nous remercions sincèrement tous ceux qui ont contribué au parachèvement du présent document au travers de leurs commentaires et points de vue. Nous aimerions remercier tout particulièrement Tobias Dierks, Jaci van Niekerk et Paula Wood pour leurs recherches, leur soutien et leur assistance l'édition, la révision et la conception de cette brochure.

Pour des informations complémentaires, veuillez contacter :
abs-initiative@giz.de