
Chapitre I : Groupes alimentaires

I. Introduction

L'aliment, produit polysensoriel, culturel, vecteurs de symboles, peut se présenter sous de multiples formes et assurer de nombreuses fonctions. Les développements récents des sciences, particulièrement des sciences de l'aliment, ont permis de diversifier l'univers des produits issus des bio-industries de transformation. Classifier ces produits devient aujourd'hui un vrai « casse-tête chinois » de par la multitude de critères pouvant être utilisés. Face à cette diversité des produits alimentaires, le consommateur est amené à changer ses comportements alimentaires. Or notre alimentation est l'un des facteurs contribuant à notre santé.

II. Définition de l'aliment

Un aliment est une substance habituellement ingérée par un être vivant et lui fournissant les matières et l'énergie nécessaire à sa vie et son développement.

III. Définition d'un nutriment

Un nutriment est une substance fournie par l'alimentation et utilisé par l'organisme pour sa construction et son fonctionnement. Les nutriments lui fournissent l'énergie et le matériel dont il a besoin pour couvrir les dépenses et assurer le renouvellement cellulaire. Les principaux nutriments se trouvent dans la nourriture sous forme de macromolécules qui sont ensuite fragmentés par le système digestif pour être assimilées. L'eau est le premier des nutriments : elle présente 60% de notre apport global.

On distingue :

- ✓ Macronutriments : protéines, glucides, lipides.
- ✓ Micronutriments : vitamines, minéraux (rôle important dans la fonction de l'organisme).

IV. Classification des aliments

Le classement des aliments en groupes peut se faire selon plusieurs critères qui relèvent de logiques de raisonnement diverses et qui visent des objectifs différents selon le niveau auquel se place dans la filière alimentaire. Ainsi, on peut citer les classifications suivantes :

- au niveau de la production avec comme critère de tri, l'origine des matières premières (terrestre, marine, aérienne, souterraine, animale, végétale, agricole, ou industrielle,í) ;
- au niveau de la transformation avec plusieurs critères de tri (degré de transformation,í)
- au niveau de la distribution
- au niveau de la consommation relatif à la nutrition
- en restauration relatif à la culture culinaire ;
- au niveau de la réglementation relatif à l'activité.

Dans un tel contexte, il devient de plus en plus difficile de proposer une classification complètement satisfaisante. Ainsi, l'avènement de produits mixtes résultant d'assemblages d'ingrédients issus de différentes catégories et de denrées aux fonctionnalités nouvelles, qui dépassent la vocation originelle, vient bouleverser les catégories traditionnelles.

IV.1.Classification de type nutritionnel

Cette approche propose un groupement en sept familles qui renferment des aliments classés en fonction de leurs propriétés et de leurs qualités nutritionnelles. Les aliments que nous ingérons ne sont pas directement utilisés par l'organisme. Lors de la digestion, ils sont d'abord transformés, en constituantes alimentaires (glucides, protides, vitamines, lipides, éléments minéraux, eau). Ces constituants remplissent différents rôles indispensables au bon fonctionnement du corps humain (tableau I).

Tableau I : Classification des aliments selon l'aspect nutritionnel.

Boissons	Céréales et féculents	Fruits et légumes	Laits et produits laitiers	Viandes, poissons et œufs	Corps gras	Sucre et produits sucrés
Seule l'eau est indispensable. Les autres boissons sont à consommer pour le plaisir avec modération.	Riches en glucides à assimilation lente et surtout en amidon, en protéines, en vitamines du groupe B et en fibres. Pauvres en lipides.	Riches en eau, fibres, minéraux et vitamines antioxydantes (C, A). Seuls aliments riches en vitamine C. Pauvres en lipides.	Riches en protéines, calcium et certaines vitamines du groupe B. Présence aussi de vitamine A. Lactose à digestion lente. Riches en acides gras saturés.	Riches en protéines de grande valeur biologique et en fer, iode et phosphore. Pauvre en calcium. Sources importantes de vitamines pour certains aliments.	Riches en lipides. Riches en vitamines A, D et E, ainsi qu'en acides gras essentiels.	Riches en glucides à assimilation rapide.

La classification des aliments selon l'aspect nutritionnel peut être présentée sous forme de pyramide (figure 1):

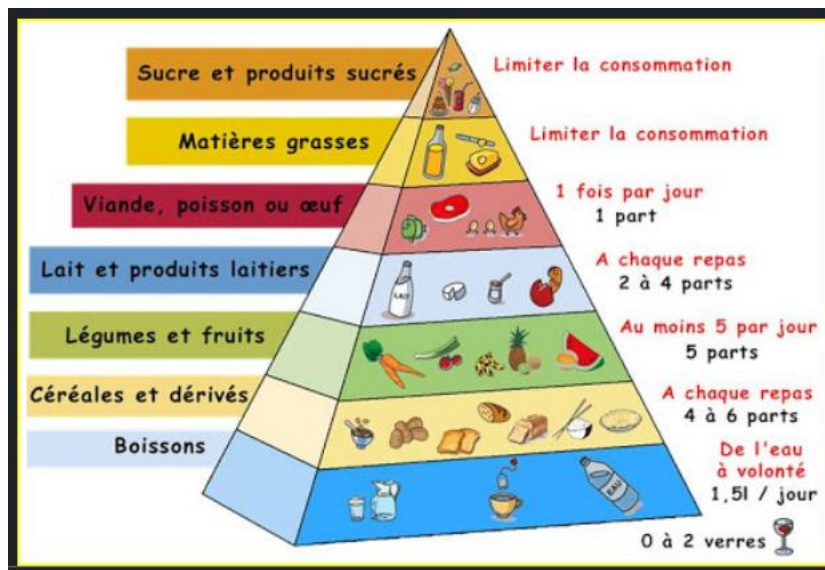


Figure 1 : Classification des aliments selon l'aspect nutritionnel (la deuxième pyramide est la nouvelle version).

IV.2. Classification de type économique selon le code de l'activité principale

C'est la classification officielle des entreprises avec un numéro de code respectif. Il est constitué de trois chiffres et d'une lettre d'après la nomenclature d'activité française (tableau II).

La nomenclature algérienne des activités (NAA) fournit un ensemble hiérarchisé de catégories d'activités économiques utilisables qui permet une classification aussi aisée que possible des agents économiques selon leur activité principale.

Elle est structurée comme suit :

Secteurs/Divisions/Groupes/Classes/Catégories/Sous-catégories.

Par exemple :

A : Agriculture, sylviculture et pêche

A.01 : produits de l'agriculture et de la culture et production animale

A.01.1. Cultures non permanentes

01.11. Céréales

01.11.1. Blé

01.11.11. Blé dur

Tableau II : Classification des industries alimentaires selon le code APE.

151A	Production de viandes de boucherie	155D	Fabrication d'autres produits laitiers	158P	Transformation du thé et du café
151C	Production de viandes de volailles	155F	Fabrication de glaces et de sorbets	158R	Fabrication de condiments et assaisonnements
151E	Préparation industrielle de produits à base de viandes	156A	Meunerie	158T	Fabrication d'aliments adaptés à l'enfant et diététiques
151F	charcuterie	156B	Autres activités de travail des grains	158V	Industries alimentaires n.c.a.
152Z	Industrie du poisson	156D	Fabrication des produits amylacés	159A	Production d'eau de vie naturelle
153A	Transformation et conservation de pommes de terre	157A	Fabrication d'aliments pour animaux de ferme	159B	Production de spiritueux
153C	Préparation de jus de fruits et de légumes	157C	Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie	159D	Production d'alcool éthylique de fermentation
153E	Transformation et conservation de légumes	158A	Fabrication industrielle du pain et de pâtisserie fraîche	159F	Champagnisation
153F	Transformation et conservation de fruits	158B	Cuisson des produits de boulangerie	159G	Vinification
154A	Fabrication d'huile et de graisse brutes	158C	Boulangerie et boulangerie/pâtisserie	159J	Cidrerie
154C	Fabrication d'huile et de graisse raffinées	158D	Pâtisserie	159L	Production d'autres boissons fermentées
154E	Fabrication margarine	158F	Biscotterie, biscuiterie et pâtisserie de conservation	159N	Brasserie
165A	Fabrication de lait liquide et de produits frais	158H	Fabrication de sucre	159Q	Malterie
155B	Fabrication de beurre	158K	Chocolaterie, confiserie	159S	Industrie des eaux de table
155C	Fabrication de fromages	158M	Fabrication de pâtes alimentaires	159T	Production de boissons rafraichissante

IV.3. Classification de type technologique fondée sur le procédé de conservation

Ce moyen de classement débouche sur la notion de gammes de produits, c'est ainsi que six gammes ont été identifiées et classées par ordre chronologiques, non pas d'apparition du procédé de conservation, mais de commercialisation à grande échelle de denrées alimentaires ayant bénéficié de ces procédés (tableau III).

Tableau III : Classification des aliments selon le procédé de conservation.

Gammes	Principes de conservation	Exemples
1 ^{ère} gamme	Conservation à température ambiante ou au froid positif ($\times^{\circ}\text{C}$)	Produits frais
2 ^{ème} gamme	Longue conservation à température ambiante par appertisation (pasteurisation ou stérilisation et emballage étanche)	Conserves
3 ^{ème} gamme	Surgélation et longue conservation au froid négatif ($\times -18^{\circ}\text{C}$)	Denrées surgelées
4 ^{ème} gamme	Conservation au froid positif ($\times^{\circ}\text{C}$) et en atmosphère modifiée ou non	Denrées végétales crues, triées, parées, lavées, prêtes à l'emploi
5 ^{ème} gamme	Cuisson/pasteurisation et conservation au froid positif ($\times^{\circ}\text{C}$)	Produits végétaux et/ou animaux cuits, voire sous vide et voire cuisinés
6 ^{ème} gamme	Déshydratation et longue conservation à température ambiante	Denrées déshydratées ou à humidité intermédiaire

IV.4. Classification de type technologique fondée sur la nature et la fonction

Cette classification correspond à une spécialisation des activités en relation avec des matières premières et des marchés de produits bien identifiée.

Elle est faite selon : les technologies de séparation, de mise en œuvre, de mélange, de stabilisation, des ingrédients mis en œuvre grâce aux produits alimentaires intermédiaires, de l'hygiène et de la sécurité à une grande maturité et d'une responsabilisation accrues des opérations.

Dans cette classification, on distingue :

- 1-Denrées alimentaires classiques
- 2-Denrées alimentaires particulières (aliments biologiques, santé, diététiques, allégés, í)
- 3-Ingrédients alimentaires (ingrédients nutritionnelle et multifonctionnelles, additifs, coproduits, í) (figure 2).

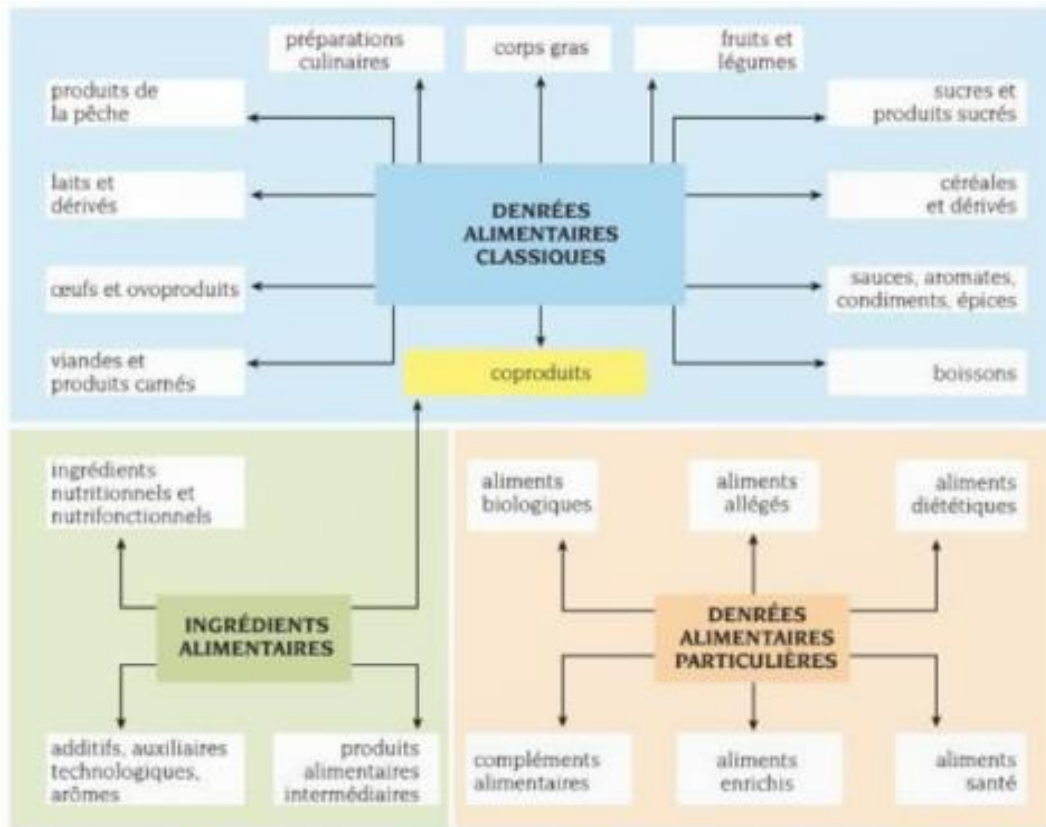


Figure 2: Classification des ingrédients et des denrées alimentaires selon leur nature et leur fonction.