

EDITION SPECIALE 10 ANS !

Au menu - Actualité : Retour sur 10 ans de nutrition dans l'industrie alimentaire **Mieux comprendre :** Les dates clés de la politique nutritionnelle française - **Quoi de neuf ?** Nouvelle politique publique de l'alimentation - Réglementation sans gluten - Expertise collective sur les inégalités sociales, de santé et nutrition – Communications du FFAS sur la sédentarité et les fibres **Initiatives des industries alimentaires :** Accord collectif des boissons rafraîchissantes

ACTUALITÉ

Retour sur 10 ans de nutrition dans l'industrie alimentaire

Dès 2004, l'ANIA avait pris position en faveur de la prévention et de la lutte contre le surpoids et l'obésité. Souhaitant jouer un rôle actif, aux côtés des autres acteurs concernés dans la politique nutritionnelle mise en place par les pouvoirs publics, au travers du programme national nutrition santé (PNNS), l'ANIA avait alors pris des engagements concrets, en faveur de :

- la sensibilisation de ses professionnels aux questions de nutrition,
- l'information et la sensibilisation des consommateurs pour contribuer au développement de meilleurs comportements alimentaires,
- la contribution au débat public et à la recherche de solutions.

La lettre d'information Nutrition de l'ANIA, qui fête son 10^{ème} anniversaire, s'inscrit pleinement dans cette démarche. Sa vocation est d'informer tous les deux mois les industriels, sur l'actualité scientifique, réglementaire et politique en nutrition, sur les positions professionnelles et la concrétisation de nos engagements. La première lettre nutrition ANIA publiée en octobre 2004 formalisait ces engagements. Les 50 lettres publiées depuis ont retracé la concrétisation de ceux-ci.

Retour sur 10 ans d'actions de l'industrie en faveur de la nutrition :

1. Une succession de groupes de travail pour accompagner l'optimisation nutritionnelle des aliments par les entreprises

L'ANIA et ses fédérations ont participé activement aux groupes de travail PNNS sur les **glucides** (2007), les **lipides** (2009), le **goût** (2010), le sel (2013) et les **fibres** (2014) pilotés par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL).

Pour ces groupes de travail, plus d'une vingtaine de secteurs ont été auditionnés pour présenter un état des lieux des compositions de leurs produits, des marges de manœuvres existantes en matière d'optimisation nutritionnelle et des contraintes rencontrées (technologiques, réglementaires, organoleptiques...). Cette démarche a permis de démontrer que de nombreuses entreprises, quels que soient leur taille et leur secteur d'activité, se sont mobilisées pour revoir leurs recettes au cas par cas pour optimiser leur composition nutritionnelle.

<http://agriculture.gouv.fr/Ameliorer-produits-transformes>

2. De nombreuses chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnels et accords collectifs signés

Cette démarche positive et partenariale d'optimisation nutritionnelle de l'offre alimentaire s'est renforcée dans le cadre de la signature de chartes d'engagement nutritionnel PNNS initiée en 2007 par le Ministère de la Santé.

- **3 chartes d'engagements collectives du PNNS** ont été signées : les fabricants français de compotes, confitures et fruits au sirop (représentées par la FIAC), le secteur des jus et nectars (représenté par UNIJUS), les industriels charcutiers, traiteurs et transformateurs de viandes (représentés par la FICT).

- 26 entreprises alimentaires ont par ailleurs signé une **charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnels du PNNS** : St Hubert, Orangina-Schweppes, Mars Chocolat France, Unilever, Marie, Tallefine produits laitiers frais, Findus, Herta, Maggi, Davigel, P'tit Louis, Lesieur, Mc Cain, Fleury Michon, Henaff, Kellogg's, Nestlé céréales, La vache qui rit, Kiri, Uncle Ben's, Thiriet, Produits de diversification infantile Nestlé,...

La démarche d'optimisation nutritionnelle se poursuit aujourd'hui avec le pacte « **qualité ingrédient** » lancé le 19 juin 2013 dans le cadre du contrat stratégique de la filière alimentaire. Après Bleu-Blanc-Cœur et Herta, le secteur des boissons rafraîchissantes sans alcool vient lui aussi de signer un **Accord collectif du PNA** dans lequel il s'engage au niveau nutritionnel et environnemental. Ces efforts de reformulation se traduiront par une diminution de 12 % des taux de sucres en moins de 10 ans dans le secteur des boissons rafraîchissantes.

<http://www.sante.gouv.fr/les-signataires-des-chartes-d-engagements-de-progres-nutritionnels>
<http://alimentation.gouv.fr/accords-collectifs>

3. L'Observatoire de la Qualité de l'Alimentation

Depuis 2008, les actions pour l'amélioration de

l'offre alimentaire peuvent être mesurées par l'Observatoire de la Qualité de l'Alimentation (Oqali), dont le fonctionnement repose sur l'interaction entre les professionnels qui apportent volontairement des données en toute transparence, l'INRA et l'ANSES qui les complètent, les consolident et les analysent.

L'implication de l'ANIA et l'engagement de la totalité de ses secteurs permettent d'objectiver tous les efforts réalisés ces dernières années sur la composition des produits et de suivre précisément dans les années à venir l'évolution de la composition des aliments.

Grâce à la mobilisation des entreprises, la base de données de l'Oqali comptait fin 2013, environ 30 000 références de produits alimentaires disponibles représentant 25 secteurs alimentaires. Les collaborations mises en place avec les professionnels permettront de suivre, d'ici 2016 au moins 30 secteurs alimentaires, soit la quasi-totalité des produits transformés.

Des rapports d'activités annuels pour chaque secteur présentent en toute transparence sur le site internet de l'Oqali différents indicateurs permettant de suivre l'évolution de la composition nutritionnelle des produits de chaque secteur.

www.oqali.fr

4. Des résultats concrets sur la consommation en sel des français

Pour le sel, les diminutions sont concrètes : entre 2000 et 2012 les ventes de sel alimentaire en France ont diminué de 15 % en moyenne, qu'il s'agisse de sel en petits conditionnements pour

les consommateurs, ou celui destiné à l'industrie alimentaire :

- 25 % pour les sels de table et de cuisine ;
- 11 % pour les sels vendus aux industries alimentaires et à la restauration hors domicile.

En France, l'ANSES a retenu en 2002 la valeur repère de 8 g/j comme recommandation nationale (PNNS 1 et 2). Le PNNS 3 a fait évoluer cette recommandation nationale en 2011 pour retenir deux valeurs différentes en fonction du sexe : 8 g/j pour les hommes adultes et 6,5 g/j pour les femmes adultes et les enfants.

Aujourd'hui, les enquêtes disponibles (Enquête INCA 2 de l'ANSES datant de 2007, et Etude ENNS de l'InVS datant de 2006) démontrent que les apports moyens en sel de la population française ont fortement diminué depuis 10 ans.

Les apports moyens se situent, selon les études, entre 7,7 g/j (INCA 2) et 8,5 g/j (ENNS) (sel de table non compris), ce qui est proche des 8 g/j préconisés initialement par l'ANSES en 2002 et par la Loi de Santé Publique (LSP) en 2004.

Ces données de consommation démontrent que les efforts des industriels de l'alimentation et les pratiques à domicile (usage de la salière) ont évolué dans le sens des recommandations des pouvoirs publics.

Ces tendances devraient se maintenir dans les années à venir puisque les démarches d'optimisation nutritionnelle progressive des aliments engagées par les industriels de l'alimentaire se poursuivent.

5. Une profonde modification de la réglementation sur les allégations nutritionnelles et de santé

Le règlement européen sur les allégations nutritionnelles et de santé est entré en vigueur le 19 janvier 2007. Cette réglementation qui a largement mobilisé l'ANIA a introduit un changement majeur : alors qu'auparavant les industriels devaient pouvoir être en mesure de présenter un dossier de justification aux autorités concernant les allégations présentes sur les packs (contrôlées a posteriori par la DGCCRF), aujourd'hui seules les allégations préalablement évaluées par l'EFSA et autorisées par une procédure faisant intervenir la Commission européenne, les Etats membres et le Parlement européen, peuvent être utilisées.

http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/l21306_fr.htm

6. Une mobilisation en faveur d'une information toujours plus claire et transparente des consommateurs

Dès 2004, l'ANIA recommandait aux industries alimentaires d'informer de façon volontaire le consommateur sur la composition des produits en mettant en place un étiquetage nutritionnel. Ainsi, comme l'a montré l'Oqali, en 2012, plus de 88 % des produits alimentaires présentaient de manière volontaire un étiquetage nutritionnel.

Pour aller encore plus loin, l'industrie alimentaire a défini en 2008, un modèle commun d'étiquetage qui met en exergue sur le devant des emballages, la contribution d'une portion de l'aliment aux apports nutritionnels (les Guideline Daily Amounts

« GDAs » également appelés apports quotidiens de référence « AQR » ou **repères nutritionnels journaliers « RNJ »**. Près de 40 % des produits alimentaires ont aujourd'hui adopté ce modèle d'information complémentaire.

L'année 2014 marquera une nouvelle étape cruciale en faveur de l'information du consommateur puisque la **nouvelle réglementation européenne sur l'étiquetage (INCO)** rend désormais obligatoire l'étiquetage nutritionnel uniformisé à la fin de l'année 2016 (fin 2014 pour les entreprises qui pratiquaient déjà un étiquetage nutritionnel volontaire) : 7 éléments seront dorénavant systématiquement indiqués, dont les sucres, le sel et les matières grasses.

http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/c00019_fr.htm

7. Un engagement en faveur des bons comportements à la télévision

Dès 2002, l'ANIA a élaboré un **guide de bonne pratique de la communication nutritionnelle** qui recommandait notamment d'encourager un mode de consommation raisonnable de leurs produits, de promouvoir une bonne hygiène de vie par le respect des moments de consommation en n'incitant pas au grignotage et en encourageant la pratique d'une activité physique régulière.

Ce guide était complémentaire des **règles déontologiques de l'ARPP** en matière d'allégations santé (2002) et de comportements alimentaires des enfants (2004), suivies par les entreprises alimentaires.

Ces 10 dernières années de nombreuses entreprises ou secteurs se sont engagées à arrêter la publicité sur les écrans publicitaires destinés aux enfants.

En février 2008 une importante étape a été franchie avec la signature de la **charte destinée à promouvoir de bons comportements alimentaires à la télévision** avec les ministres de la Santé et de la Culture. La charte a pour objectif de responsabiliser la publicité à l'attention des plus jeunes et de développer la visibilité des messages de promotion et d'éducation aux bons comportements alimentaires et d'activité physique.

Parmi les actions qui en découlent, l'ARPP (Autorité de régulation professionnelle de la publicité) a publié, en septembre 2009, de nouvelles règles déontologiques pour garantir une vraie cohérence entre les représentations publicitaires et les messages diffusés par les pouvoirs publics. L'ANIA, quant à elle, a réalisé « Trop la pêche ! », une série de 15 reportages visant à aider les enfants et leurs familles à adopter une alimentation équilibrée et des comportements adaptés à leur mode de vie, largement diffusés à la télévision par l'ensemble des chaînes pendant 3 ans.

Cette charte a été renouvelée en novembre 2013, pour cinq nouvelles années. Six ministères en sont

dorénavant signataires (Santé ; Culture ; Sports et Jeunesse ; Agriculture ; Outremer et Education nationale).

Par cette charte les annonceurs de l'agro-alimentaire se sont engagés dès 2014 à :

- Renforcer la démarche responsable de la publicité concernant le contenu des publicités alimentaires, y compris en outre-mer.
- Financer régulièrement des programmes courts d'éducation adaptés au jeune public pour favoriser les bons comportements de vie, d'alimentation et d'activité physique.

<http://www.arpp-pub.org/>

<http://www.csa.fr/Television/Le-suivi-des-programmes/La-sante-et-le-developpement-durable/La-charte-alimentaire>

8. Le Programme Alimentation et Insertion (PAI), 12 ans d'implication de l'ANIA au service des bénéficiaires de l'aide alimentaire

Imaginé et lancé en septembre 2003 par Dominique Versini, alors Secrétaire d'Etat à la lutte contre la précarité et l'exclusion, le PAI concrétise un engagement partenarial dans le domaine de l'aide alimentaire et nutritionnel, réunissant les Pouvoirs publics, le PNNS, le Programme National de l'Alimentation (PNA), les associations d'aide alimentaire et plusieurs mécènes représentés par l'ANIA (CNIEL, Eurogerm, Blédina).

Depuis 11 ans le PAI s'attelle à œuvrer dans le sens de l'éducation nutritionnelle des populations les plus défavorisées. Il soutient les bénévoles des associations d'aide aux plus démunis dans une de leurs missions : accompagner et participer à la formation des bénéficiaires aux bons réflexes nutritionnels.

11 ans après son lancement plus de 3 millions de calendriers, 267 000 affiches et 18 000 guides de formation des bénévoles à la nutrition ont été distribués touchant ainsi plus de 1 million de bénéficiaires de l'aide alimentaire.

<http://www.social-sante.gouv.fr/espaces.770/handicap-exclusion,775/dossiers,806/aide-alimentaire,2375/programme-alimentation-et,15508.html>

<http://alimentation.gouv.fr/programme-alimentation-insertion-dix-ans>

<http://www.ania.net/programme-alimentation-insertion>

9. Un outil concret pour aider les entreprises à donner des produits aux associations caritatives

Pour répondre aux besoins des associations caritatives, l'ANIA et la filière (distribution et amont agricole) ont publié en 2009, puis en 2013, un **guide du don alimentaire** destiné aux opérateurs économiques souhaitant contribuer à l'aide alimentaire.

Ce guide, élaboré en lien avec les associations d'aide alimentaire et la distribution, détaille les différentes possibilités de dons, les interlocuteurs clefs et les principales étapes du don en nature. Il permet aux acteurs non seulement d'inscrire leurs

activités et salariés dans une démarche solidaire, mais également de lutter contre le gaspillage.

http://www.ania.net/sites/default/files/guide_don_alimentaire_ania_fcd_fnsea_solaal_18_10_13.pdf

10. Une implication dans de nombreux programmes de recherche européens pour faire avancer les connaissances

En 10 ans, l'ANIA s'est investie dans de nombreux

projets de recherche liés à la nutrition. Qu'il s'agisse d'apporter aux entreprises des pistes concrètes d'optimisation de la qualité nutritionnelle de leurs produits traditionnels avec le **projet Truefood**, d'étudier les besoins nutritionnels des seniors avec le **projet NuAge**, de valider les fonctionnalités d'ingrédients nouveaux provenant du continent africain avec le **projet AFTER**,... L'objectif des équipes de l'ANIA reste le même : diffuser largement ces résultats aux entreprises pour favoriser l'innovation.

<http://www.ania.net/la-recherche-et-linnovation-en-agroalimentaire>

Pour accéder aux 50 lettres nutrition ANIA déjà publiées, rendez-vous sur www.ania.net / *Accompagnement des professionnels / Publications*

MIEUX COMPRENDRE

Les dates clés de la politique nutritionnelle française

1991 : Loi Evin (interdiction de la publicité sur l'alcool)

2000 : Rapport du Haut Comité de Santé Publique « Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France »

2001 : Lancement du premier PNNS (2001-2005)

2003 : Création du Programme Alimentation et Insertion (PAI)

2004 : Loi de Santé Publique → obligation de diffusion des messages sanitaires ou paiement d'une taxe INPES et interdiction des distributeurs automatiques dans les écoles.

2006 : PNNS 2 (2006-2010) → création des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnels et de l'Oqali

2009 : Signature de la Charte destinée à promouvoir de bons comportements alimentaires à la télévision (dite charte CSA)

2010 : Loi de modernisation de l'agriculture → Exigences nutritionnelles applicables à la restauration scolaire, lancement du 1^{er} Programme National de l'Alimentation (PNA) et des Accords collectifs du PNA

2011 : PNNS 3 (2011-2015) et Plan Obésité (2011-2013)

2011 : Création d'une taxe sur les sodas et d'une hausse de la fiscalité des spiritueux dans la Loi de financement de la sécurité sociale

2012 : Création d'une taxe sur les bières dans la Loi de financement de la sécurité sociale

2013 : Lancement du pacte « qualité ingrédient » dans le cadre du contrat stratégique de la filière alimentaire.

2013 : Loi sur les teneurs en sucres dans les DOM

2013 : Création d'une taxe sur les boissons énergisantes dans la Loi de financement de la sécurité sociale

2013 : Renouvellement de la charte CSA

2014 : Lancement de la nouvelle politique nationale de l'alimentation suite à l'adoption de la loi d'avenir pour l'agriculture

QUOI DE NEUF ?

Lancement du second Programme National de l'Alimentation (PNA)

Le 7 octobre, Stéphane LE FOLL, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, a présenté la nouvelle politique publique de l'alimentation.

A cette occasion, il a rappelé l'importance du modèle alimentaire français et la nécessité de le préserver. Pour les Français manger est un plaisir et un moment de partage qui répond à des codes culturels : la convivialité, la diversité alimentaire, la structuration des repas autour de trois plats principaux.

Stéphane LE FOLL a présenté les grands objectifs de la politique du gouvernement dans ce domaine : l'accès de tous à une nourriture suffisante et de qualité, la sécurité sanitaire des aliments, la promotion des cultures culinaires et des liens sociaux autour de l'alimentation, le soutien au monde agricole, aux industries agroalimentaires et donc à l'emploi et aux territoires à travers la promotion de notre modèle agricole.

Au cours de cette conférence de presse, il a présenté les quatre axes structurant désormais la politique nationale de l'alimentation suite à l'adoption de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt :

- la justice sociale,
- l'éducation alimentaire de la jeunesse,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- le renforcement de l'ancrage territorial des actions menées.

Pilotée par le Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, la politique de l'alimentation a une forte dimension interministérielle.

Enfin, le ministre a annoncé le lancement d'un large appel à projet national doté de 600 000 euros afin qu'à l'aune de ces nouvelles priorités des initiatives innovantes portées indistinctement par des acteurs publics ou privés des territoires puissent être accompagnées et soutenues, avec l'objectif qu'elles puissent ensuite être démultipliées.

<http://agriculture.gouv.fr/Stephane-LE-FOLL-priorites-nouvelle-politique-alimentation>

Nouvelle réglementation des aliments sans gluten

Dans le cadre de la révision de la législation relative aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière dite « diététique » (directive 2009/39), il était prévu le transfert des règles

concernant la composition et l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten (règlement 41/2009) dans le règlement INCO (1169/2011). Le nouveau règlement UE 828/2014 relatif aux exigences applicables à la fourniture d'information concernant l'absence ou la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires a été publié le 30 juillet 2014. En plus des mentions « sans gluten », on notera la création de deux mentions « spécialement formulé pour les personnes souffrant d'une intolérance au gluten » et « spécialement formulé pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque » pour distinguer les aliments naturellement exempts de gluten des aliments spécialement fabriqués pour être exempts de gluten, et ce dans toute l'Europe. Ces mentions pourront aider les consommateurs à distinguer les produits spécialement formulés des aliments qui ne contiennent naturellement pas de gluten. Le nouveau règlement permettra à ces consommateurs vulnérables de bénéficier en toute sécurité d'un régime alimentaire sain et équilibré, grâce à un étiquetage clair des produits spécialement formulés pour répondre à leurs besoins. Cinq millions de personnes en Europe sont intolérantes au gluten et l'on estime à cinq millions le nombre de personnes non diagnostiquées.

Expertise collective de l'INSERM sur les inégalités sociales, de santé et nutrition

Le Ministère de la santé a publié sur son site l'expertise collective de l'INSERM sur les inégalités sociales, de santé et nutrition.

Rejoignant d'autres synthèses de la littérature, il ressort de cette expertise que la plupart des interventions considérées séparément ont des effets de santé souvent modestes, voire faibles, suggérant l'existence de facteurs lourds, multiples et difficilement modulables déterminant les pratiques de consommation alimentaire et d'activité physique. Ces éléments suggèrent que seule une combinaison de politiques, conduite de façon pérenne sur le long terme, peut permettre d'atteindre de façon efficace des améliorations sensibles de l'état nutritionnel des populations. Une place à part et une importance particulière sont à réserver à l'enfant. L'expertise différencie :

les interventions qui s'adressent à la population dans son ensemble. Celles-ci ont des effets assez faibles sur la santé de chaque individu, mais sont peu (ou pas) coûteuses pour les pouvoirs publics, les actions ciblées sur des catégories particulières de la population souvent déjà sensibilisées aux risques de santé (obèses, pré-diabètes...) ou défavorisées. Elles ont pour leur part des effets significatifs mais supposent des moyens importants, étalés dans le temps.

Concilier des objectifs d'efficacité, de coût-efficacité et de réduction des inégalités sociales de santé suppose probablement de trouver le bon équilibre entre des démarches, conduites en population générale, de prévention passive portant sur l'environnement des individus et des démarches de prévention « active », impliquant une adaptation raisonnée des comportements, dans des contextes d'accompagnement ciblé des individus.

<http://presse-inserm.fr/inegalites-sociales-de-sante-en-lien-avec-lalimentation-et-lactivite-physique/12530/>

<http://www.alimentation-sante.org/2014/06/sedentarite/>

Fonds Français Alimentation et Santé /sédentarité = risque pour la santé ?

Lors d'une conférence de presse organisée par le FFAS le 12 juin 2014, le professeur Jean-Michel Oppert (médecin nutritionniste, Hôpital Pitié-Salpêtrière) a rappelé que la sédentarité correspond à un ensemble de comportements en situation éveillée au cours desquels la position assise ou couchée est dominante : regarder la télévision, jouer à des jeux vidéo, travailler sur ordinateur, lire, conduire, etc. Elle se distingue de l'inactivité physique qui elle concerne des personnes dont l'activité physique est insuffisante (on peut être sédentaire et sportif à la fois).

La sédentarité touche 3 Français sur 4, essentiellement les 18-24 ans. Ses effets négatifs sur l'état de santé sont de mieux en mieux documentés : elle augmente notamment le risque de diabète de type 2, la morbidité et la mortalité cardiovasculaires, ainsi que la mortalité totale.

Pour lutter contre la sédentarité, un mot d'ordre : debout ! Faire des « breaks » dans les occupations sédentaires a en effet montré un impact bénéfique sur l'IMC, le tour de taille, la glycémie postpran-

diale et les niveaux de triglycérides.

<http://www.alimentation-sante.org/2014/06/sedentarite/>

Fonds Français Alimentation et Santé / Fibres, c'est plus qu'une question de transit !

La conférence de presse du FFAS organisée le 9 octobre 2014 en présence de Martine Champ (directrice de recherche INRA à Nantes et directrice adjointe du Centre de Recherche en Nutrition Humaine Ouest) a été l'occasion de faire le point sur les fibres alimentaires.

Naturellement présentes dans les fruits et légumes, les produits céréaliers et les légumes secs, les fibres alimentaires peuvent également être ajoutées dans différents aliments. Si leur rôle dans le bon fonctionnement du tube digestif est connu, leurs bénéfices quant à la réduction du risque de diabète de type 2, de maladies cardiovasculaires et de certains cancers l'est moins. Les adultes Français n'en consomment pas suffisamment : 17,5 g/jour alors que les apports nutritionnels conseillés (ANC) sont de 25 g/jour minimum. Le groupe de travail de la Direction générale de l'alimentation a émis en février 2014 un certain nombre de recommandations les concernant.

<http://www.alimentation-sante.org/2014/10/fibres>
http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Recommandation_GTfibres_VF_cle44b3dd.pdf

INITIATIVES DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Le Syndicat National des Boissons Rafraîchissantes s'engage dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation.

Judi 9 octobre, les représentants du Syndicat National des Boissons Rafraîchissantes (SNBR) ont signé, aux côtés de Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, un accord collectif s'inscrivant dans le cadre du pacte Qualité Ingrédients.

La signature de cet accord est la concrétisation de l'engagement des industriels du secteur des boissons rafraîchissantes sans alcool en matière de nutrition et de développement durable en conformité avec le Programme National pour l'Alimentation (PNA).

Par la signature de cet accord collectif, le SNBR, engage 5 des principaux membres du syndicat : Coca-Cola Services France, Coca-Cola Entreprise, Orangina-Schweppes France, Pepsico France et Refresco France, qui représentent 80 % des boissons rafraîchissantes produites en France.

Cet accord collectif repose sur trois leviers d'actions :

- Le premier consiste à abaisser le taux moyen de sucres (à l'exclusion des sucres naturellement présents dans les fruits) des boissons rafraîchissantes sans alcool de 5 % à horizon 2015. Ces entreprises responsables, conscientes des enjeux de santé publique liés à la consommation des boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA) se sont organisées dès 2006 afin de revoir la formulation de leurs produits et d'en diminuer, de manière significative (7 %), la teneur en sucres. Cette diminution passe en premier lieu par la réduction du taux moyen de sucres des boissons mais également par le développement de boissons sans sucres ajoutés. En moins de 10 ans, ces efforts de reformulation se traduiront par une diminution de 12 % des taux de sucres.

- Le deuxième engagement des industriels concerne plus particulièrement la jeunesse puisque le secteur s'engage à supprimer ses publicités télévisées et internet sur les créneaux d'audience regroupant plus de 35 % d'enfants de moins de 12 ans.
- Les entreprises signataires de la chartre s'engagent, enfin, à diminuer l'impact environnemental de leurs modes de production et de leurs activités commerciales à horizon 2020 : Réduction de la consommation d'eau de 15 %, d'intégration de 25 % de PET recyclé dans la composition des bouteilles, démarche pédagogique d'incitation au tri grâce à des pictogrammes explicites présents sur l'ensemble des conditionnements.



Prochain numéro : décembre 2014
Pour recevoir cette lettre,
contactez Sylvie Pillon :
spillon@ania.net