



Une action du Contrat de filière agroalimentaire du Languedoc-Roussillon

La nutrition dans les industries agroalimentaires : recueil de bonnes pratiques nutritionnelles

Sommaire

1 PRÉAMBULE

- 1.1 Remerciementsp.5
 - ✓ Remerciements aux acteurs du recueil
 - ✓ Remerciements aux Financeurs
 - ✓ Remerciements aux Entreprises
- 1.2 Contextep.7
- 1.3 Objectifsp.7
- 1.4 Méthodologiep.8

2 ILLUSTRATIONS DE BONNES PRATIQUES NUTRITIONNELLES

- 2.1 Sel.....p.9
- 2.2 Sucre.....p.9
- 2.3 Grasp.10
- 2.4 Alcoolp.10
- 2.5 Antioxydantsp.11
- 2.6 Vitaminesp.11

3 ANNEXES

- 3.1 Annexe 1p.13
 - ✓ Programme national nutrition santé (PNNS2)
- 3.2 Annexe 2p.15
 - ✓ Allégations nutritionnelles
- 3.3 Annexe 3p.19
 - ✓ Etiquetage nutritionnel
- 3.4 Annexe 4p.20
 - ✓ Fiches des entreprises participantes



FEDER





Une action du Contrat de filière
agroalimentaire du Languedoc-Roussillon



FEDER



1 ■ PRÉAMBULE

REMERCIEMENTS AUX ACTEURS DU RECUEIL

● Ce **recueil de bonnes pratiques nutritionnelles** recense des bonnes pratiques en matière de nutrition pratiquées par des Industries Agroalimentaires dans leur chaîne de production.

Cette première édition a pour vocation de lancer l'initiative sur ce thème puis de s'enrichir au fil du temps.

La rédaction de ce recueil a été rendue possible grâce à la collaboration de chercheurs, experts et spécialistes en nutrition.

L'ARIA-LR tient à remercier les différents acteurs qui ont pris du temps pour partager leurs connaissances :

- ✓ **Antoine Avignon**, Professeur au Service des Maladies Métaboliques, CHU Montpellier,
- ✓ **Stéphane Guilbert**, Professeur de l'E.N.S.A.M (Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier), Directeur de l'UMR IATE (Ingénierie des Agropolymères et Technologies Emergentes),
- ✓ **Danielle Lestang**, Responsable agroalimentaire, Transferts LR,
- ✓ **Jacques Mercier**, Professeur au Service de Physiologie Clinique, CHU Montpellier,
- ✓ **Valérie Micard**, Professeur Biochimie et Physicochimie appliquées à la Nutrition, Montpellier SupAgro.

REMERCIEMENTS AUX FINANCEURS

● L'ARIA-LR remercie ses partenaires financeurs qui ont permis de développer cette action :

- ✓ la Région Languedoc-Roussillon, dans le cadre du Contrat de Filière signé avec elle,

✓ ainsi que le Fond Européen de Développement Régional (FEDER) via la DRIRE.

REMERCIEMENTS AUX ENTREPRISES

● Les bonnes pratiques sont élaborées sur la base des éléments fournis par les entreprises. L'ARIA-LR remercie les entreprises qui ont participé à l'élaboration de la première étape de ce recueil.

ALTERBIO France
 ARTERRIS
 (GROUPE COOPERATIF OCCITAN)
 BRASSERIE CAP DONA
 BRUNEL ETS
 CLAUDE TRAITEUR SAS
 CŒUR DE FRUITS
 CONFISERIE DU TECH SAS
 EXPLOITATION ROQUE SOCIETE
 ILLE ROUSSILLON SA
 LE FEDOU SARL
 L'OULIBO COOPERATIVE
 LES BRASERADES SAS
 LES GOUTS DU SUD SAS
 PRD SAVEURS ET TRADITIONS
 DU MIDI
 SOCIETE COOPERATIVE OLEICOLE
 LA CATALANE
 SUD CEREALES / DELTA CEREALES
 (GROUPE)
 TOTO VINO



Une action du Contrat de filière
agroalimentaire du Languedoc-Roussillon



FEDER



1 ■ PRÉAMBULE

1.2 CONTEXTE

- Entre 2005 et 2007, plusieurs actions ont été conduites par l'ARIA-LR sur le thème «alimentation santé nutrition».
- Pour faire face à une demande grandissante du marché mais également pour contrer les attaques auxquelles les Industries Agroalimentaires (IAA) doivent faire face depuis quelques années, l'ARIA-LR a mis en place une nouvelle action «nutrition et innovation» en 2008.
- La plupart des français sont aujourd'hui conscients du lien entre leurs pratiques alimentaires et l'état de leur santé :
 - ✓ 76% des français jugent qu'une alimentation variée, saine et équilibrée est le comportement le plus important pour préserver et entretenir leur capital santé*.
- Le marché de la nutrition santé augmente d'ailleurs de 20% par an depuis plusieurs années*. Il ressort donc clairement que saisir cette opportunité et intégrer dans les produits et les innovations cette dimension «nutrition et santé», constitue une réponse aux attentes majeures des consommateurs.
- De plus, les IAA doivent s'adapter au Programme National Nutrition Santé (PNNS2) ainsi qu'à la législation concernant les allégations et l'étiquetage nutritionnels. (cf. Annexes)

*Source : ANIA, Les français et l'alimentation, Février 2008

1.3 OBJECTIFS

- Détecter et valoriser les entreprises qui ont de bonnes pratiques en matière de nutrition.
- Faire progresser les IAA en leur permettant d'intégrer la qualité nutritionnelle dans leur chaîne de production.
- Créer un levier de développement pour les entreprises en les amenant à innover.



1 ■ PRÉAMBULE

1.4 MÉTHODOLOGIE

CRÉATION D'UN COMITÉ TECHNIQUE

L'ARIA-LR a travaillé en collaboration avec un comité technique composé de scientifiques, de nutritionnistes et d'experts.

CIBLAGE DES ENTREPRISES

L'ARIA-LR a identifié les entreprises du Languedoc-Roussillon qui ont participé à des actions en relation avec la nutrition et a ainsi créé une base de données.

ELABORATION D'UN GUIDE D'ENTRETIEN

Le comité technique a défini un cadre pour les bonnes pratiques nutritionnelles. L'ARIA-LR a élaboré un questionnaire selon les recommandations du comité technique.

ADMINISTRATION ET DÉPOUILLEMENT DES QUESTIONNAIRES

L'ARIA-LR a interrogé les entreprises et s'est chargé du dépouillement des questionnaires.

VALIDATION DES BONNES PRATIQUES PAR LE COMITÉ TECHNIQUE

Les différentes informations recueillies ont été soumises au comité technique qui a ainsi identifié et validé des bonnes pratiques nutritionnelles.

RÉDACTION DU RECUEIL

Le recueil a été rédigé par l'ARIA-LR et validé par le comité technique.



2 ■ QUELQUES ILLUSTRATIONS DE BONNES PRATIQUES NUTRITIONNELLES D'ENTREPRISES PARTICIPANTES

2.1 SEL

- **LES BRASÉRADES**, implanté à LE CRES (34), CA : 14 000 000 €, effectif : 60 personnes.

Activité : Production industrielle de produits élaborés à base de porc.

Les Brasérades proposent des spécialités régionales et des produits de terroir élaborés à partir de recette du sud et privilégient un certain équilibre nutritionnel.

- **Les Brasérades** ont diminué de 15 % la quantité de sel contenue dans leur chipolata jusqu'au minimum autorisé pour avoir l'appellation charcuterie.

RECOMMANDATIONS PNNS

- Le PNNS conseille de limiter la consommation de produits salés :
 - ✓ La consommation maximum recommandée est de 8g/jour.
 - ✓ Les besoins physiologiques moyens pour l'adulte sont de 4g/jour.
- Une consommation trop importante peut avoir comme conséquence une élévation de la pression artérielle et une augmentation du risque d'accidents cardio-vasculaires.

2.2 SUCRE

- **TOTO VINO**, implanté à NEVIAN (11), CA : 30 000 €.

Activité : Production de boissons gazéifiées aux extraits de raisin ou d'olive.

Toto Vino propose une gamme de boissons rafraîchissantes gazeuses avec des fruits et des légumes emblématiques de la Méditerranée, reconnues pour leurs propriétés nutritionnelles.

- **Toto Vino** propose des sodas à base d'olives et de raisins qui ont un taux de sucre inférieur à des sodas concurrents : 70 grammes par litre de soda.

- **BRASSERIE CAP DONA**, implanté à ARGELES-SUR-MER (66), CA : 520 000 €, effectif : 5 personnes.

Activité : Producteur de boissons alcoolisées et non alcoolisées.

Brasserie Cap Dona propose une gamme variée de bières et sodas.

- **Brasserie Cap Dona** propose une limonade qui a un taux de sucre inférieur à des limonades concurrentes : 80 grammes par litre de limonade.

Dans la production de soda, des doses importantes de glucides simples sont utilisées. Un soda contient en moyenne 100 g de sucre (saccharose) par litre.

RECOMMANDATIONS PNNS

- Le PNNS conseille de limiter la consommation de produits sucrés :
 - ✓ Il préconise une baisse de 25% de la consommation de glucides simples et de privilégier la consommation de glucides complexes (pâtes, riz...),
 - ✓ La contribution des glucides à l'organisme doit représenter 50 à 55% des apports énergétiques totaux journaliers chez un adulte.
- Une consommation trop importante de glucides simples peut avoir des conséquences comme le diabète, les caries dentaires.

2 ■ QUELQUES ILLUSTRATIONS DE BONNES PRATIQUES NUTRITIONNELLES D'ENTREPRISES PARTICIPANTES

2.3 GRAS

■ **Les Brasérades** ont diminué la quantité de matières grasses (MG) contenue dans leur chipolata jusqu'à 15 % MG. Le pourcentage de matière grasse contenu dans leur chipolata est inférieur à la moyenne nationale : entre 18 % et 20 % MG.

● **CONFISERIE DU TECH**, implanté à CABESTANY (66), CA : 6 800 000 €, effectif : 70 personnes.

Activité : Biscuitier, Confiseur, Chocolatier.

La **Confiserie du Tech** propose des spécialités méditerranéennes en biscuiterie et confiserie, selon les recettes traditionnelles et des moulages en chocolat à l'ancienne.

■ La **Confiserie du Tech** a supprimé la margarine de la recette de ses croquants amandes. La margarine n'a pas été remplacée par d'autres matières grasses.

● **LES GOÛTS DU SUD**, implanté à SAINT-ESTEVE (66), CA : 6 600 000 €, effectif : 53 personnes.

Activité : Fabrication de charcuterie et Plats cuisinés.

Les **Goûts du Sud** cherchent à préserver les saveurs caractéristiques de la Région Languedoc-Roussillon, le savoir-faire de leurs charcutiers et des recettes typiques.

■ Les **Goûts du Sud** n'utilise pas d'huile ni d'autres matières grasses dans la fabrication de leur tomate farcie (mises à part celles issues du porc contenu dans la farce).

RECOMMANDATIONS PNNS

● Le PNNS conseille de limiter la consommation de produits trop gras. Il préconise de limiter les apports lipidiques totaux à moins de 35 % des apports énergétiques journaliers et une réduction de 25 % de la consommation des acides gras saturés.

● Une consommation trop importante d'acides gras saturés peut avoir des conséquences comme l'hypercholestérolémie, les maladies cardiovasculaires et le cancer.

2.4 ALCOOL

■ La **Brasserie Cap Dona** a baissé le taux d'alcool de sa bière d'un degré, il est passé d'un taux d'alcool entre 5,5° et 6,5° à un taux entre 4,5° et 5,5°.

■ Pour faire baisser le degré d'alcool de la bière, la **Brasserie Cap Dona** a diminué la quantité de céréales utilisée pour la fermentation.

RECOMMANDATIONS PNNS

● Le PNNS préconise une diminution de 20 % de la consommation d'alcool :

✓ Consommation de moins de 8,5 L par an et par personne.

2 ■ QUELQUES ILLUSTRATIONS DE BONNES PRATIQUES NUTRITIONNELLES D'ENTREPRISES PARTICIPANTES

2.5 ANTIOXYDANTS

■ **Toto vino** utilise des extraits de raisins qui sont riches en polyphénols dans la fabrication de son soda au raisin (200 mg de polyphénol pour 100 ml de soda). Son produit est plus riche en polyphénols comparé à certains sodas.

● **ETS BRUNEL** implanté à MARGUERITTES (30), CA : 1 350 000 €.

Activité : Transformation et Conservation d'olives.

■ **Ets Brunel** utilise de l'azote alimentaire pour remplacer l'air contenu dans l'emballage de ses olives conditionnées en barquette fraîcheur. Ce procédé a des propriétés protectrices, il permet d'éviter l'oxydation des polyphénols et de prolonger la durée de conservation du produit.

AVANTAGE NUTRITIONNEL

Certains polyphénols sont bénéfiques pour la santé et ont des propriétés antioxydantes.

2.6 VITAMINES

● **LA CONFISERIE DU TECH** utilise des emballages opaques et transparents (en OPPC 40 microns) afin de protéger l'amande de la lumière et de l'oxygène contenue dans leurs croquants amandes.

AVANTAGE NUTRITIONNEL

Cette bonne pratique permet de limiter la perte en vitamine E et B9.

● **COEUR DE FRUITS**, implanté à PERPIGNAN (66), CA : 1 900 000 €, effectif : 18 personnes.

Activité : Transformation de fruits (ananas et melon).

Cœur de fruits propose une gamme de produits prêts à consommer.

■ **Cœur de fruits** utilise un film sélectif pour le conditionnement de ses barres de fruit frais, ce qui permet au fruit de respirer. Les produits sont emballés dans des cartons opaques pour limiter les effets de la lumière.

■ **Cœur de fruits** sélectionne les fruits selon leur maturité.

AVANTAGE NUTRITIONNEL

Cette bonne pratique permet de protéger les qualités nutritionnelles des fruits et ainsi limiter la perte en vitamine C.

De plus, les fruits cueillis à maturité sont plus intéressants nutritionnellement.

● **GRUPE COOPÉRATIF OCCITAN** (Arterris), implanté à CASTELNAUDARY (11), CA : 153 000 000 €.

Activité : Approvisionnement, Collecte, Productions végétales - semences.

2 ■ QUELQUES ILLUSTRATIONS DE BONNES PRATIQUES NUTRITIONNELLES D'ENTREPRISES PARTICIPANTES

2.6 VITAMINES

● **SUD CÉRÉALES**, implanté à FOURQUES (30), CA : 80 000 000 €, effectif : 180 personnes.

Activité : Collecte, Transformation et Commercialisation de blé dur, riz et autres céréales.

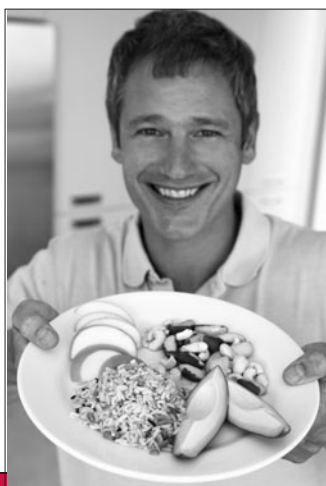
● **ILLE ROUSSILLON**, implanté à THUIR (66), CA : 20 100 000 €, effectif : 23 personnes.

Activité : Tri, Calibrage, Conditionnement, Expédition et Exportation de fruits et légumes.

■ **Groupe Coopératif Occitan, Sud Céréales, Coeur de Fruits, Ille Roussillon** conservent et distribuent leurs fruits et légumes sous température dirigée. La température varie en fonction des besoins des fruits et légumes. Ils travaillent également en flux tendu en limitant ou en supprimant l'étape de stockage.

AVANTAGE NUTRITIONNEL

La maîtrise de cette logistique permet de limiter la perte de micronutriment et ainsi de garantir la qualité nutritionnelle des fruits et légumes.



**Bienvenue dans ce recueil, qui a vocation à grossir,
à toutes les entreprises agro-alimentaires
du Languedoc Roussillon qui voudront témoigner de
l'évolution des qualités nutritionnelles
de leurs produits.**

CONTACT
Anne GERARD
gerard@agropolis.fr
04 67 04 75 34

3 ■ ANNEXES

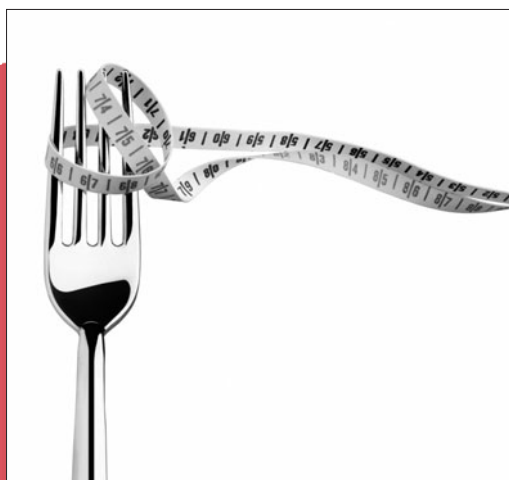
3.1 PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ PNNS2 2006-2010

● **Objectif général :** améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs qu'est la nutrition.

NEUF OBJECTIFS NUTRITIONNELS PRIORITAIRES FIGURANT EN GRANDE PARTIE DANS LA LOI RELATIVE À LA POLITIQUE DE SANTÉ PUBLIQUE

● Augmenter la consommation de fruits et de légumes afin de réduire le nombre de petits consommateurs de fruits et de légumes d'au moins 25 % (soit environ 45 % de la population).

● Augmenter la consommation de calcium afin de réduire de 25 % la population des sujets ayant des apports calciques en dessous des apports nutritionnels conseillés, tout en réduisant de 25 % de la prévalence des déficiences en vitamine D.



● Réduire la contribution moyenne des apports lipidiques totaux à moins de 35 % des apports énergétiques journaliers, avec une réduction d'un quart de la consommation des acides gras saturés au niveau de la moyenne de la population (moins de 35 % des apports totaux de graisses).

● Augmenter la consommation de glucides afin qu'ils contribuent à plus de 50 % des apports énergétiques journaliers, en favorisant la consommation des aliments sources d'amidon, en réduisant de 25 % la consommation actuelle de sucres simples ajoutés, et en augmentant de 50 la consommation de fibres.

● Diminuer la consommation annuelle d'alcool par habitant de 20 % afin de passer en dessous de 8,5 L/an/habitant.

● Réduire de 5 % la cholestérolémie moyenne (LDL-cholestérol) dans la population des adultes.

● Réduire de 2-3 mm de mercure la moyenne de la pression artérielle systolique chez les adultes.

● Réduire de 20 % la prévalence du surpoids et de l'obésité (IMC > 25 kg/m²) chez les adultes (atteindre une prévalence inférieure à 33 %) et interrompre la croissance de la prévalence du surpoids et de l'obésité chez les enfants.

● Augmenter l'activité physique quotidienne par une amélioration de 25 % du pourcentage des personnes, tous âges confondus faisant l'équivalent d'au moins une demi-heure d'activité physique d'intensité modérée, au moins cinq fois par semaine (soit 75 % des hommes et 50 % des femmes).



3 ■ ANNEXES

3.1 PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ PNNS2 2006-2010

DIX OBJECTIFS SPÉCIFIQUES REPRIS PAR LA LOI RELATIVE À LA POLITIQUE DE SANTÉ PUBLIQUE

- Réduire la consommation moyenne de chlorure de sodium (sel) à moins de 8 g/personne et par jour.
- Diminuer la prévalence d'anémie ferriprive chez les femmes en âge de procréer à moins de 3 %.
- Améliorer le statut en folates des femmes en âge de procréer, notamment, en cas de désir de grossesse, pour diminuer l'incidence des anomalies de fermeture du tube neural.
- Promouvoir l'allaitement maternel.
- Améliorer le statut en calcium et en vitamine D des enfants et des adolescents et réduire la fréquence de l'anémie ferriprive chez les enfants de 6 mois à 2 ans à moins de 2 % et à moins de 1,5 % chez les 2-4 ans.
- Prévenir, dépister, limiter la dénutrition des personnes âgées et améliorer leur statut en calcium et en vitamine D.
- Réduire la fréquence de la déficience en iode à 8,5 % chez les hommes et 10,8 % chez les femmes.
- Améliorer l'alimentation des personnes défavorisées en réduisant notamment les déficiences vitaminiques et minérales.
- Protéger les sujets suivant des régimes restrictifs contre les déficiences vitaminiques et minérales; prendre en charge les problèmes nutritionnels des sujets présentant des troubles du comportement alimentaire.
- Prendre en compte les problèmes d'allergies alimentaires.

DIX PRINCIPES GÉNÉRAUX

- Les principes du PNNS (2001-2005) sont maintenus et élargis :
 - ✓ Le choix alimentaire est un acte libre, dans le contexte culturel et social propre à chacun,
 - ✓ Le mot nutrition doit être compris comme englobant la question des apports par l'alimentation et des dépenses énergétiques par l'activité physique,
 - ✓ Outre sa vocation biologique, l'acte alimentaire a une forte charge culturelle, sociale et affective: c'est en France un moment de plaisir revendiqué. Le PNNS prend en compte la triple dimension biologique, symbolique et sociale de l'acte alimentaire,
 - ✓ Les orientations développées, les messages promus dans le cadre du PNNS s'appuient sur une expertise scientifique organisée par les pouvoirs publics,
 - ✓ Les actions mises en œuvre par le PNNS ont comme finalité de promouvoir, dans l'alimentation, les facteurs de protection et de réduire l'exposition aux facteurs de risque vis-à-vis des maladies chroniques, et au niveau des groupes à risque, de diminuer l'exposition aux problèmes spécifiques; elles s'inscrivent notamment dans une volonté d'évolution favorable pour la santé des environnements alimentaire et physique des personnes,
 - ✓ Les stratégies, les actions et les messages du PNNS doivent être cohérents, sans contradiction, ni explicite ni par omission. Ils sont tous ordonnés en vue de réaliser les objectifs nutritionnels prioritaires retenus par ce programme,

3 ■ ANNEXES

3.1 PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ PNNS2 2006-2010

- ✓ La mise en œuvre des actions majeures du PNNS s'effectue dans le cadre d'un dialogue avec les partenaires du programme présents dans son comité de pilotage, et au niveau régional dans le cadre défini par le plan régional de santé publique,
- ✓ Les mesures incitatives sont privilégiées, notamment lorsqu'elles peuvent être adaptées aux différentes catégories d'acteurs. Cependant des mesures réglementaires peuvent être mises en place lorsqu'il s'avère nécessaire de répondre à des critères d'efficacité, voire d'égalité,
- ✓ Toute forme de stigmatisation des personnes fondée sur un comportement alimentaire ou un état nutritionnel particulier est bannie par le PNNS,
- ✓ Aucun message émanant du PNNS ne saurait interdire ou bannir la consommation d'un quelconque aliment (si sa consommation n'est pas interdite par la réglementation).

Source : Ministère de la santé et des sports, mars 2009.
http://www.sante.gouv.fr/htm/actu/pnns_060906/synthese.pdf

3.2 ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES

Texte de référence : Règlement n°1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006

DÉFINITION

- Est définie comme une allégation nutritionnelle «toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par :
 - ✓ l'énergie (valeur calorique) qu'elle
 - fournit,
 - fournit à un degré moindre ou plus élevé, ou,
 - ne fournit pas, et/ou,
 - ✓ les nutriments ou autres substances qu'elle
 - contient,
 - contient en proportion moindre ou plus élevée, ou,
 - ne contient pas.
- Le règlement européen pose des principes généraux communs à toutes les allégations se référant à des denrées alimentaires, les allégations ne doivent pas :
 - ✓ être inexactes, ambiguës ou trompeuses,
 - ✓ susciter des doutes quant à la sécurité et/ou l'adéquation nutritionnelle d'autres denrées alimentaires,
 - ✓ encourager ou tolérer la consommation excessive d'une denrée alimentaire,
 - ✓ affirmer, suggérer ou impliquer qu'une alimentation équilibrée et variée ne peut, en général, fournir des nutriments en quantité appropriée,
 - ✓ mentionner des modifications des fonctions corporelles qui soient susceptibles d'inspirer des craintes au consommateur ou d'exploiter de telles craintes, sous la forme soit de textes, soit d'images, d'éléments graphiques ou de représentations symboliques.

3 ■ ANNEXES

3.2 ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES

PROFILS NUTRITIONNELS

● Le règlement concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires indique que les denrées alimentaires faisant l'objet d'allégations nutritionnelles et de santé doivent satisfaire à certaines exigences nutritionnelles, ou «profils nutritionnels». Les denrées alimentaires doivent respecter ces conditions afin de pouvoir être associées à une allégation donnée. Les profils nutritionnels contribueront à garantir que les consommateurs qui utilisent ces allégations pour composer des régimes alimentaires sains et qui peuvent considérer les denrées alimentaires portant ces allégations comme présentant un avantage nutritionnel ou pour la santé ne soient pas induits en erreur quant à leur valeur nutritionnelle globale. La Commission Européenne établira un modèle de profil nutritionnel et définira des profils nutritionnels pour les denrées alimentaires portant des allégations nutritionnelles et de santé après avoir obtenu l'avis scientifique de l'EFSA.

● Le modèle de profil nutritionnel devrait être établi d'ici juin 2009.

LISTE POSITIVE D'ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES

● Une liste positive d'allégations nutritionnelles est en annexe du règlement européen. Toutes les allégations présentes sur cette liste peuvent utilisées sans autorisation, à condition de respecter les conditions d'utilisation associées à chaque allégation utilisée.

Faible valeur énergétique

Produit contenant au maximum 40 kcal (170 kJ)/100 g dans le cas des solides ou au maximum 20 kcal (80 kJ)/100 ml dans

le cas des liquides. Dans le cas des édulcorants de table, la limite de 4 kcal (17 kJ)/portion, avec des propriétés édulcorantes équivalentes à 6 g de saccharose (approximativement 1 petite cuillère de saccharose), s'applique.

Valeur énergétique réduite

Produit dont la valeur énergétique est réduite d'au moins 30 %, en indiquant la ou les caractéristiques entraînant la réduction.

Sans apport énergétique

Produit contenant au maximum 4 kcal (17 kJ)/100 ml. Dans le cas des édulcorants de table, la limite de 0,4 kcal (1,7 kJ)/portion, ayant des propriétés édulcorantes équivalentes à 6 g de saccharose (approximativement 1 petite cuillère de saccharose), s'applique.

Faible teneur en matières grasses

Produit ne contenant pas plus de 3 g de matières grasses par 100 g dans le cas des solides ou 1,5 g de matières grasses par 100 ml dans le cas des liquides (1,8 g de matières grasses par 100 ml pour le lait demi-écrémé).

Sans matières grasses

Produit ne contenant pas plus de 0,5 g de matières grasses par 100 g ou par 100 ml. Cependant, les allégations du type «à X % sans matières grasses» sont interdites.

Faible teneur en graisses saturées

Produit dont la somme des acides gras saturés et des acides gras trans n'est pas supérieure à 1,5 g par 100 g de solide ou à 0,75 g par 100 ml de liquide, la somme des acides gras saturés et des acides gras trans ne pouvant pas produire, dans les deux cas, plus de 10 % de l'énergie.

3 ■ ANNEXES

3.2 ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES

Sans graisses saturées

Produit dont la somme des acides gras saturés et des acides gras trans n'excède pas 0,1 g de graisses saturées par 100 g ou par 100 ml.

Faible teneur en sucres

Produit ne contenant pas plus de 5 g de sucres par 100 g dans le cas des solides ou 2,5 g de sucres par 100 ml dans le cas des liquides.

Sans sucres

Produit ne contenant pas plus de 0,5 g de sucres par 100 g ou par 100 ml.

Sans sucres ajoutés

Produit ne contenant pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes. Si les sucres sont naturellement présents dans la denrée alimentaire, l'indication suivante devrait également figurer sur l'étiquette: «CONTIENT DES SUCRES NATURELLEMENT PRÉSENTS».

L12/16 FR Journal officiel de l'Union européenne 18.1.2007.

Pauvre en sodium ou en sel

Produit ne contenant pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou par 100 ml. En ce qui concerne les eaux, autres que les eaux minérales naturelles relevant du champ d'application de la directive 80/777/CEE, cette valeur ne devrait pas être supérieure à 2 mg de sodium par 100 ml.

Très pauvre en sodium ou en sel

Produit ne contenant pas plus de 0,04 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g ou 100 ml. Il est interdit d'utiliser cette allégation pour les eaux minérales naturelles et les autres eaux.

Sans sodium ou sans sel

Produit ne contenant pas plus de 0,005 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g.

Source de fibres

Produit contenant au moins 3 g de fibres par 100 g ou au moins 1,5 g de fibres par 100 kcal.

Riche en fibres

Produit contenant au moins 6 g de fibres par 100 g ou au moins 3 g de fibres par 100 kcal.

Source de protéines

12 % au moins de la valeur énergétique de la denrée alimentaire sont produits par des protéines.

Riche de protéines

20 % au moins de la valeur énergétique de la denrée alimentaire sont produits par des protéines.

Source de [Nom des vitamines] et/ou [Nom des minéraux]

Produit contenant au moins la quantité significative définie à l'annexe de la directive 90/496/CEE ou une quantité prévue au titre de dérogations accordées conformément à l'article 6 du règlement (CE) no 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires.

Riche en [Nom des vitamines] et/ou en [Nom des minéraux]

Produit contenant au moins deux fois la teneur requise pour l'allégation «source de [NOM DES VITAMINES] et/ou [NOM DES MINÉRAUX]». CONTENANT [NOM DU NUTRIMENT OU D'UNE AUTRE SUBSTANCE]

3 ■ ANNEXES

3.2 ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES

Enrichi en (Nom du nutriment)

Produit remplissant les conditions applicables à l'allégation «source de» et si l'augmentation de cette teneur est d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire.

Réduit en (Nom du nutriment)

Réduction de cette teneur d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire, sauf s'il s'agit de micronutriments, pour lesquels une différence de 10 % par rapport aux valeurs de référence fixées par la directive 90/496/CEE est admissible, ou s'il s'agit de sodium ou d'équivalent en sel, pour lesquels une différence de 25 % est admissible.

Allégé/Light

Doit remplir les mêmes conditions que celles applicables aux termes «réduit en»; elle doit aussi être accompagnée d'une indication de la ou les caractéristiques entraînant l'allégement de la denrée alimentaire.

Naturellement/Naturel

Lorsqu'une denrée alimentaire remplit naturellement la ou les conditions fixées dans la présente annexe pour l'utilisation d'une allégation nutritionnelle, le terme «naturellement/naturel» peut accompagner cette allégation.



3 ■ ANNEXES

3.3 ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

- Texte de référence : Directive 90/496/CEE du Conseil, du 24 septembre 1990, relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.
- L'étiquetage nutritionnel est harmonisé dans toute l'Union européenne. Il est facultatif, mais devient obligatoire lorsqu'une allégation nutritionnelle figure sur l'étiquetage ou dans une publicité s'il y a mention d'un nutriment prévue par une disposition spécifique et qui n'est pas une allégation.
- Les informations figurant sur l'étiquetage nutritionnel appartiennent au groupe 1 ou au groupe 2 selon l'ordre indiqué ci-dessous :
 - ✓ Groupe 1 :
 - la valeur énergétique,
 - la quantité de protéines, de glucides et de lipides,
 - ✓ Groupe 2 :
 - la valeur énergétique,
 - la quantité de protéines, de glucides, de sucres, de lipides, d'acides gras saturés, de fibres alimentaires et de sodium.
- Lorsque l'allégation nutritionnelle concerne les sucres, les acides gras saturés, les fibres alimentaires ou le sodium, les informations à donner sont celles du groupe 2.
- La déclaration de la valeur énergétique et de la teneur en nutriments doit se présenter sous forme numérique, avec des unités de mesure spécifiques.
- Les informations sont exprimées par 100 g, 100 ml ou par emballage. Celles qui concernent les vitamines et les sels minéraux doivent en plus être exprimées en pourcentage de l'apport journalier recommandé (AJR), qui peut également être indiqué sous la forme d'un graphique.
- Les valeurs exprimées doivent être :
 - ✓ issues d'analyse de l'aliment et effectuée par le fabricant ; du calcul effectué à partir des ingrédients utilisés et/ou des données généralement établies et utilisées,
 - ✓ une moyenne qui représente le mieux la quantité d'un nutriment contenu dans un aliment donné et qui tient compte des tolérances (variations saisonnières, habitudes de consommation, impact agronomiques/procédés...).
- Toutes ces informations doivent être regroupées en un seul endroit bien visible, en caractères lisibles et indélébiles, et dans un langage facilement compréhensible pour l'acheteur.



3 ■ ANNEXES

3.4 FICHES ENTREPRISES

● **ALTERBIO France**

- ✓ **Adresse** : Rue Levavasseur, Z.I. Saint-Charles, 66000 PERPIGNAN
- ✓ **Tél** : 04 68 68 38 28
- ✓ **Fax** : 04 68 68 38 29
- ✓ **Site web** : www.alterbio.com
- ✓ **Email** : info@alterbio.com
- ✓ **Activité** : Fruits et légumes :
Production / Expédition / Distribution de fruits et légumes issus de l'Agriculture Biologique

● **ARTERRIS (GROUPE COOPERATIF OCCITAN)**

- ✓ **Adresse** : Loudes, 11451 CASTELNAUDARY CEDEX
- ✓ **Tél** : 04 68 94 44 22
- ✓ **Fax** : 04 68 94 61 44
- ✓ **Site web** : www.gco.fr
- ✓ **Email** : contact@gco.fr
- ✓ **Activité** : Alimentation animale : Nutrition animale
Céréales, travail du grain : Approvisionnement, collecte, productions végétales - Semences
Industrie de la viande : Production animale
Productions alimentaires diverses
Fabrication et distribution de produits biologiques

● **BRASSERIE CAP DONA**

- ✓ **Adresse** : 29 avenue des Flamants Roses, 66700 ARGELES-SUR-MER
- ✓ **Tél** : 04 68 95 79 09
- ✓ **Fax** : 04 68 55 59 91
- ✓ **Site web** : www.cap-dona.com
- ✓ **Email** : cap.dona@wanadoo.fr
- ✓ **Activité** : Autres Boissons Alcoolisées : Bières
Boissons non alcoolisées : Sodas

● **BRUNEL ETS**

- ✓ **Adresse** : 47 Avenue Clément Ader, 30320 Marguerittes
- ✓ **Tél** : 04 66 59 61 40
- ✓ **Activité** : Condiments, Olives et dérivés : Production d'olives de table

● **CLAUDE TRAITEUR SAS**

- ✓ **Adresse** : ZAM Tapis Vert, 30170 SAINT HIPPOLYTE DU FORT
- ✓ **Tél** : 04 66 77 69 55
- ✓ **Fax** : 04 66 77 94 87
- ✓ **Site web** : www.claudetraiteur.fr
- ✓ **Email** : contact@claudetraiteur.fr
- ✓ **Activité** : Produits de la mer : Fabrication agroalimentaire de produits traiteur de la mer

3 ■ ANNEXES

3.4 FICHES ENTREPRISES

● CŒUR DE FRUITS

- ✓ **Adresse :** ZA Saint Charles, 830 rue de Madrid, 66000 PERPIGNAN
- ✓ **Tél :** 04 68 68 49 10
- ✓ **Fax :** 04 68 68 49 00
- ✓ **Site web :** www.coeurdefruit.com
- ✓ **Email :** coeurdefruit@fruitiere.fr
- ✓ **Activité :** Fruits et légumes : Transformation de fruits (ananas et melon)

● CONFISERIE DU TECH

- ✓ **Adresse :** Z.A. Mas Guérido - B.P. 449, 66330 CABESTANY
- ✓ **Tél :** 04 68 50 69 63
- ✓ **Fax :** 04 68 67 51 01
- ✓ **Site web :** www.confiserie-du-tech.com
- ✓ **Email :** le-tech@confiseriedutech.com
- ✓ **Activité :** Chocolaterie-Confiserie : Biscuitier, Confiseur, Chocolatier

● EXPLOITATION ROQUE SOCIETE

- ✓ **Adresse :** ZA Cap Dourats, 5 rue du Grenache - B.P. 39, 66190 COLLIOURE
- ✓ **Tél :** 04 68 82 04 99
- ✓ **Fax :** 04 68 98 01 25
- ✓ **Site web :** www.anchois-roque.com
- ✓ **Email :** roque.collioure@wanadoo.fr
- ✓ **Activité :** Produits de la mer : Production et vente de conserve de poissons et salaisons maritimes

● ILLE ROUSSILLON

- ✓ **Adresse :** Avenue des Corbières - B.P. 16, 66300 THUIR
- ✓ **Tél :** 04 68 53 04 26
- ✓ **Fax :** 04 68 53 32 40
- ✓ **Site web :** www.ille-roussillon.com
- ✓ **Activité :** Fruits et légumes : Tri, calibrage, conditionnement, expédition et exportation.

● L'OULIBO COOPERATIVE

- ✓ **Adresse :** 11120 BIZE MINERVOIS
- ✓ **Tél :** 04 68 41 88 88
- ✓ **Fax :** 04 68 41 88 86
- ✓ **Site web :** www.loulibo.com
- ✓ **Email :** contact@loulibo.com
- ✓ **Activité :** Condiments, olives et dérivés : Production d'olives de table et d'huile d'olive

● LE FEDOU

- ✓ **Adresse :** Fromagerie de Hyelzas, Hyelzas, 48150 HURES-LA PARADE
- ✓ **Tél :** 04 66 45 66 74
- ✓ **Fax :** 04 66 45 68 03
- ✓ **Site web :** www.fedou.com
- ✓ **Email :** fedou@wanadoo.fr
- ✓ **Activité :** Industrie laitière : Fabrication de fromages au lait cru de brebis

3 ■ ANNEXES

3.4 FICHES ENTREPRISES

● LES BRASERADES SAS

- ✓ **Adresse** : Chemin des Mazes, R.N. 113, 34920 LE CRES
- ✓ **Tél** : 04 67 87 02 66
- ✓ **Fax** : 04 67 70 82 92
- ✓ **Site web** : www.lesbraserades.fr
- ✓ **Email** : braserades.commercial@wanadoo.fr
- ✓ **Activité** : Industrie de la viande : Saucisserie industrielle, productions élaborées à base de porc

● LES GOÛTS DU SUD SAS

- ✓ **Adresse** : Z.I. La Mirande - B.P. 29, 66240 SAINT-ESTEVE
- ✓ **Tél** : 04 68 92 11 11
- ✓ **Fax** : 04 68 92 90 71
- ✓ **Email** : gds@lesgoutsdusud.com
- ✓ **Activité** : Industrie de la viande : Fabrication de Charcuterie et Plats cuisinés

● PRD SAVEURS ET TRADITIONS DU MIDI

- ✓ **Adresse** : 10, rue des écoles, 66200 CORNEILLA DEL VERCOL
- ✓ **Tél** : 04 68 21 77 40
- ✓ **Fax** : 04 68 21 85 08
- ✓ **Activité** : Productions alimentaires diverses : Distribution de conserves de spécialités culinaires

● SOCIETE COOPERATIVE OLEICOLE LA CATALANE

- ✓ **Adresse** : ZA Los Palaus, 4 avenue Jean Jaurès, 66170 MILLAS
- ✓ **Tél** : 04 68 57 32 90
- ✓ **Fax** : 04 68 57 45 04
- ✓ **Site web** : www.moulin-lacatalane.com
- ✓ **Email** : contact@moulin-lacatalane.com
- ✓ **Activité** : Condiments, Olives et dérivés : Huilerie d'olive

● SUD CEREALES / DELTA CEREALES

- ✓ **Adresse** : Mas de Saules, RN D6113 - B.P. 290, 30400 FOURQUES
- ✓ **Tél** : 04 66 02 21 01
- ✓ **Fax** : 04 66 02 21 02
- ✓ **Site web** : www.sud-cereales.fr
- ✓ **Activité** : Céréales, travail du grain : Collecte, transformation et commercialisation de blé dur, riz et autres céréales

● TOTOVINO

- ✓ **Adresse** : B.P. 3, 11200 NEVIAN
- ✓ **Tél** : 04 68 43 35 84
- ✓ **Site web** : www.totovino.com
- ✓ **Email** : contact@totovino.com
- ✓ **Activité** : Boissons Non Alcoolisées : Boissons gazéifiées aux extraits de raisin ou d'olive