

CHARTRE D'ENGAGEMENTS DE PROGRES NUTRITIONNELS

Résultats

Depuis 2003, Marie s'est engagée dans une démarche volontaire d'amélioration de la qualité nutritionnelle de ses produits. C'est donc tout naturellement qu'en **2008**, MARIE a été la **1ère entreprise du secteur des Plats Cuisinés à signer une Charte volontaire de progrès nutritionnels avec l'Etat dans le cadre du PNNS**, renforçant ainsi son engagement dans la nutrition.



La société Marie s'est engagée sur 3 axes :

- ♥ L'amélioration de la qualité nutritionnelle de ses produits
- ♥ L'information nutritionnelle aux consommateurs
- ♥ Le soutien à la Recherche

Les engagements Marie ont porté sur **77% des volumes de vente** des produits à marque propre, distribués en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) et en Restauration Hors Foyer (RHF). En 2010, ils concernent **184 références de produits**, répartis en **3 catégories** de produits frais et surgelés : Plats cuisinés, quiches/tartes/tourtes et pizzas.

ENGAGEMENTS ET RESULTATS

1 Diminuer les teneurs en sel

Marie s'est engagée à poursuivre la diminution de la teneur en sel de ses produits en se fixant un objectif de réduction de 22% toutes catégories confondues entre 2005 et 2010.

Catégorie de produits	Objectifs entre 2005 et 2010	Résultats à fin 2011
Plats cuisinés	-20%	- 24%
Quiches, tartes, tourtes	-25%	- 28%
Pizzas	- 20%	- 26%
En moyenne	-22%	-26%

L'objectif fixé par Marie a été nettement dépassé. L'atteinte de ces résultats a nécessité une remise à plat des recettes, un travail de longue haleine pour lequel l'ensemble des équipes de développement a été mobilisé. Nos cuisiniers ont mis toute leur ingéniosité au service de cet engagement afin que les plats Marie conservent leurs saveurs tout en permettant une réduction significative de leur teneur en sel.

2 Diminuer les teneurs en acides gras saturés au profit d'acides gras insaturés tels que les Oméga 3

Pour atteindre cet objectif, Marie a procédé au **remplacement de l'huile de tournesol utilisée comme ingrédient, par de l'huile de colza dans 100% des produits concernés par la Charte** (184 références). En effet, l'huile de colza contient moins d'acides gras saturés et beaucoup plus d'acides gras mono-insaturés et Omega 3, qui jouent notamment un rôle très important dans la prévention cardio-vasculaire et le développement du cerveau et de la rétine chez les enfants.

3 Optimiser la qualité des matières grasses en réduisant la teneur en Acides Gras Trans

Pour atteindre cet engagement, Marie a relevé son niveau d'exigence auprès de ses fournisseurs, en particulier pour les margarines qui entrent dans la fabrication des pâtes brisées et feuilletées des quiches/tartes/tourtes (QTT).

Catégorie de produits	Objectif entre 2005 et 2010	Résultats à fin 2011
QTT à base de pâte brisée	Les margarines utilisées pour les pâtes brisées des QTT contiennent moins de 1% d'acides gras trans	Les margarines utilisées ont une teneur en acides gras trans inférieure à 1% , aussi bien pour les pâtes brisées que pour les pâtes feuilletées
QTT à base de pâte feuilletée	Les margarines utilisées pour les pâtes feuilletées des QTT contiennent maximum 2% d'acides gras trans	

L'objectif fixé par Marie a été nettement dépassé puisque même les margarines utilisées pour l'élaboration de pâtes feuilletées ont une teneur en acides gras trans <1%.

La qualité nutritionnelle des produits est améliorée par l'utilisation de matières grasses disposant d'un meilleur profil d'acides gras.



4 Augmenter les teneurs en fibres des produits à base de pâtes (pizzas - quiches - tartes)

Marie s'est engagée à augmenter les teneurs en fibres des pizzas, quiches/tartes/tourtes à base de pâte brisée et pâte feuilletée en se fixant un objectif d'augmentation de 13%.

Pour cet objectif, Marie a décidé d'intervenir sur la qualité des farines employées pour la fabrication des pâtes. La farine standard T55 classiquement utilisée en boulangerie ne renferme pas beaucoup de fibres et minéraux, alors qu'une **farine T80**, moins raffinée et intégrant de ce fait une plus grande proportion d'enveloppe extérieure du grain de blé, **est plus riche en minéraux et en fibres**.

Pour les pizzas, l'objectif des **100% des références élaborées à partir de farine T80 est atteint**, ce qui permet de répondre à l'objectif d'augmentation de 13% de la teneur en fibres.



Pour **100% des références de tartes à base de pâte brisée**, l'objectif des 13% d'augmentation de la teneur en fibres est **atteint** puisqu'il a été utilisé une farine T55 associée à des fibres de chicorée (inuline) et un rémoulage (son) permettant d'obtenir une **augmentation de cette teneur en fibres de +36%**.

Pour les tartes à base de pâtes feuilletées, l'utilisation de la farine a été abandonnée en raison de l'impact négatif de cette farine sur le développement du feuilletage de la pâte entraînant par conséquent la dégradation de la qualité organoleptique des produits.

5 Renforcer l'étiquetage nutritionnel des produits Marie

Marie s'est fixé comme objectif d'aller plus loin que la réglementation, toujours dans un souci de transparence envers ses consommateurs.

Ainsi, il a été objectivé d'indiquer les valeurs nutritionnelles de groupe II - protéines, glucides, sucres simples, lipides, acides gras saturés, fibres, sodium et équivalence sel – sur 100% des produits Marie distribués en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) et en Restauration Hors Foyer (RHF) et sur le site internet de l'entreprise.



Depuis 2011, ces informations nutritionnelles sont disponibles sur 100% des packs des produits Marie distribués en GMS et en RHF, ainsi que sur www.marie.fr.

6 Soutien à la Recherche

Engagée de longue date dans le soutien à la recherche, Marie a souhaité mettre en avant ses démarches au travers de cette charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnels :

- En poursuivant son soutien à la Fondation pour la Recherche contre l'Hypertension Artérielle dont elle est membre fondateur depuis 2006,
- En finançant une thèse de recherche sur le sel en collaboration avec l'INRA de Dijon,
- En menant différents programmes d'études avec les universités et centres de recherches et notamment dans le domaine de l'amélioration des procédés.



EN CONCLUSION

Présente sur le marché du surgelé depuis 1970 et sur le marché du frais depuis plus de 40 ans, Marie est un intervenant majeur dans le domaine des plats élaborés, frais et surgelés. Marque préférée des Français¹, Marie a donc une double responsabilité dans le domaine du goût et de la nutrition.



Consciente des problématiques de santé publique et directement concernée par ces enjeux, Marie s'est donné les moyens d'intervenir sur l'amélioration nutritionnelle de ses produits, profitant ainsi aux marchés sur lesquels les produits de la marque sont présents et contribuant à une amélioration globale de l'offre alimentaire d'aujourd'hui.

Pour en savoir plus sur les engagements de Marie, vous pouvez consulter le site internet : <http://www.marie.fr>



¹ Etude GFK sur les rayons frais traiteur et surgelés. Mai 2011