



CHARTRE D'ENGAGEMENTS VOLONTAIRES DE PROGRES NUTRITIONNEL *RESULTATS DES ENGAGEMENTS A FIN 2015*

Après avoir atteint ses engagements sur la période 2010-2012, **Fleury Michon est la première entreprise à signer une seconde charte de progrès nutritionnel auprès de l'Etat (PNNS) sur la période 2013-2015**, dont les résultats sont les suivants :

INTERVENTION SUR LA COMPOSITION NUTRITIONNELLE DE SES PRODUITS

1- Réduction de la teneur en sel :

Rappel des objectifs fixés :

- Réduire de 10.44% la teneur en sel de ses aides culinaires classiques
- Réduire de 3.85% la teneur en sel de ses jambons (porc et volaille) et rôtis
- Augmenter de 44% le nombre de références à taux de sel réduit sur sa gamme de charcuterie
- Maintenir les objectifs fixés pour les plats cuisinés ($\leq 0.8\%$ de sel)

Les objectifs ont été atteints pour l'ensemble des catégories de produits concernés par la réduction de la teneur en sel.

Résultats entre fin 2012 et fin 2015:

- Les teneurs en sel moyennes pondérées ont diminué de 12,4% pour les aides culinaires classiques
- Les teneurs en sel moyennes pondérées ont diminué de 6,5% pour les jambons (porc et volaille) et rôtis
- Augmentation de 72% du nombre de références à taux de sel réduit sur la gamme de charcuterie (18 références à fin 2012 - 31 références à fin 2015).
Les teneurs en sel ont diminué de 2,5% pour la charcuterie TSR.
- A fin 2015, la teneur en sel moyenne pondérée des plats cuisinés est 0.75%
Les teneurs en sel ont diminué de 0.5% pour les plats cuisinés.

2- Réduction de la teneur en AGS :

Rappel des objectifs fixés :

- Maintenir un objectif pour les plats cuisinés $\leq 2.9\text{g}/100\text{g}$ d'acides gras saturés
- Garantir l'absence d'huile de palme

L'absence d'huile de palme est maîtrisée au sein de l'entreprise.

L'objectif de teneur en acides gras saturés a été atteint.

Entre fin 2012 et fin 2015, les teneurs en acides gras saturés moyennes pondérées des plats cuisinés ont diminué de 4%.

La teneur moyenne pondérée en acides gras saturés à fin 2015 est en-deça de l'objectif fixé (2,853% pour un objectif à 2,9%).

3- Réduction de la teneur en sucres

Rappel de l'objectif fixé :

- Réduire la teneur en sucres des surimis (bâtonnets moelleux) de 15%

Les teneurs en sucres entre 2012 et 2015 ont été réduites de 7% et continueront à diminuer progressivement.

Fleury Michon s'engage, sur les années à venir, à poursuivre ses efforts pour maintenir la régularité des taux de sucres dans ses produits finis.

FORMULATION DE PRODUITS INNOVANTS EN SUBSTITUTION DE PRODUITS ACTUELS

4- Développement de produits sources de fibres

Rappel de l'objectif fixé :

- Développement de nouvelles recettes de plats cuisinés « sources de fibres alimentaires » ($\geq 3\text{g}/100\text{g}$ ou $\geq 1.5\text{g}/100\text{ kcal}$).

Sur la période couverte par la charte, 7 nouvelles références « sources de fibres » ont été commercialisées.

Fleury Michon a développé 4 nouvelles recettes « sources de fibres » à fin 2014 et 3 autres à fin 2015 soit un total de 7 nouvelles recettes sur les 6 nouvelles recettes attendues à fin 2015.

INTERVENTION SUR LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS

5- Promotion de l'information nutritionnelle auprès des consommateurs et des professionnels de santé :

Rappel des objectifs fixés :

- Afficher un étiquetage nutritionnel pour 100 g et à la portion pour 100% de ses emballages et son site internet
- Informer les consommateurs sur le nouveau format d'étiquetage nutritionnel (INCO) mis en place fin 2014, via son site internet
- Informer les professionnels de santé sur les valeurs nutritionnelles de ses produits

L'information nutritionnelle auprès des consommateurs est complète sur l'ensemble des supports (pour 100g et à la portion).

Deux salons professionnels (Journées de Nutrition Pratique : Dietecom et les Journées d'études de l'AFDN) et un mailing courrier auprès de diététiciens ont permis de diffuser un large nombre de guides des valeurs nutritionnelles (plus de 8 000).