



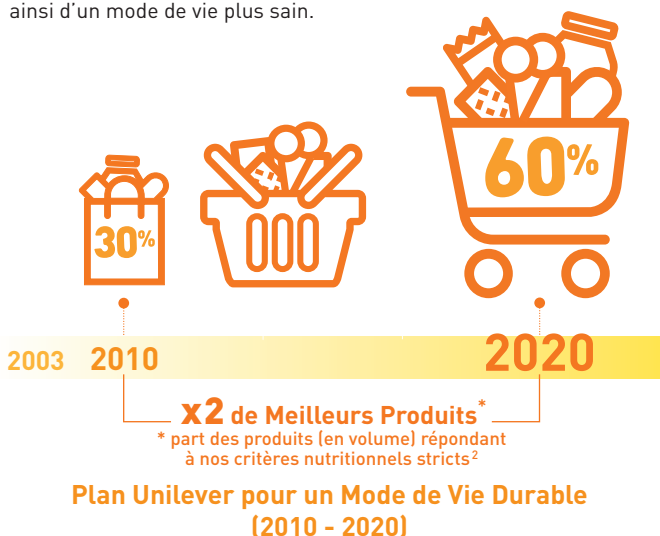
Réduire la teneur en sucres ajoutés

Aujourd'hui au centre des discussions nutritionnelles, la réduction des sucres ajoutés est à l'œuvre depuis plusieurs années chez Unilever, avec succès. Une position officielle d'entreprise guide l'optimisation de nos recettes et notre communication. Cette position est en adéquation avec les recommandations récentes de l'Organisation mondiale pour la santé (OMS), du Plan national nutrition santé (PNNS) ou des travaux actuels de la Commission européenne, pour réduire le risque d'excès caloriques - notamment de calories vides - et pour favoriser la santé dentaire.

En partageant nos pratiques, nos engagements de long-terme et nos mesures de progrès, nous souhaitons amener les professionnels de santé à mieux évaluer la qualité de nos produits et son évolution.

NOTRE POLITIQUE NUTRITIONNELLE

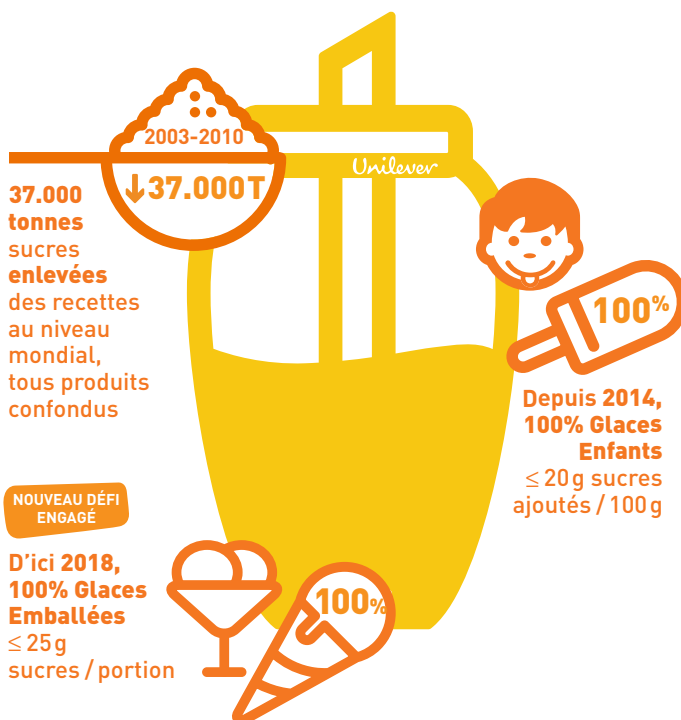
Chez Unilever, nous croyons que de meilleurs produits (goût et qualité nutritionnelle) aideront les consommateurs à savourer une alimentation plus équilibrée et profiter ainsi d'un mode de vie plus sain.



Engagée dès 2003, notre optimisation nutritionnelle s'est accélérée avec le Plan Unilever pour un Mode de Vie Durable (2010-2020). Notre objectif est de doubler le volume du portefeuille des produits respectant nos critères nutritionnels stricts^{1,2}, établis sur la base des recommandations alimentaires mondialement reconnues concernant le sel, les sucres, les acides gras saturés et trans.

UNILEVER S'ENGAGE SUR LA TENEUR EN SUCRES

En France, cet engagement est essentiellement porté par notre portefeuille glaces avec des seuils maximaux établis pour les sucres.



RECOMMANDATION 2015 DE L'OMS³

- Réduire la consommation de sucres libres* tout au long de la vie,
- Moins de 10% de l'apport énergétique total, chez l'enfant et l'adulte.

* monosaccharides (glucose, fructose) et disaccharides (saccharose) ajoutés aux aliments et boissons par le fabricant, cuisinier ou consommateur ET naturellement présents dans les miels, sirops, jus de fruits et jus de fruits à base de concentré.

Parmi nos critères nutritionnels stricts²

Glaces et desserts :
≤ 20g sucres ajoutés** / 100g

Sauces :
≤ 15% énergie sous forme de sucres

** sucres simples sauf ceux naturellement présents dans les fruits et les produits laitiers.

Notre chiffre témoin "mode de vie durable"

A fin 2014, **33%**

de notre portefeuille global (en volume) respectaient les critères nutritionnels stricts² et le rythme de réduction en sucres était conforme à notre plan.

Réduction de l'ajout de sucres : des contraintes aux opportunités

Les enquêtes épidémiologiques permettent de constater une consommation excessive de sucres simples, notamment ceux ajoutés lors de la fabrication industrielle ou artisanale des recettes et leur préparation en restauration ou à domicile. L'optimisation nutritionnelle de nos produits vise à améliorer leur profil nutritionnel, en ramenant à des seuils déterminés leurs teneurs en sucres, sel et lipides. Cette double page retrace les éléments qui ont forgé notre réflexion : constats, contraintes technologiques, préférences des consommateurs et des nutritionnistes, réglementation, recommandations de santé publique.

Consommation de glucides simples (Inca2)⁴

ADULTES : 95 g/j,
(Femmes 89 g/j ; Hommes 101 g/j)
soit 18,4% de l'AESA*.

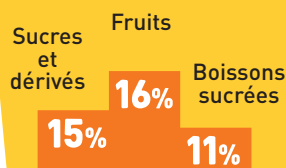


ENFANTS (3-17 ans) : 98,6 g/j,
soit 22,3% de l'AESA*.



* AESA : Apport énergétique sans alcool

Vecteurs de glucides simples principaux chez l'adulte (Inca2)⁴



ÉTIQUETTES ET SUCRES

Aude PAULMYER (Responsable Nutrition et Affaires Réglementaires, Unilever France)

"Le règlement européen N° 1169/2011 (INCO)⁵ a rendu obligatoire la déclaration sur les emballages de la quantité de glucides totaux et de sucres (g/100g), chose pratiquée depuis longtemps sur presque tous nos produits.

On peut ajouter de façon optionnelle le pourcentage de couverture de l'apport de référence en sucres, défini par l'Efsa à 90 g/j pour toute l'Europe.

Chez Unilever, 100% des emballages français portent une information nutritionnelle (hors exceptions réglementaires).

Nous informons aussi les professionnels de santé sur les exigences réglementaires, par exemple avec notre newsletter n°9 dédiée à INCO⁷."

Allégations nutritionnelles autorisées en Europe

(CE) n°1924/2006⁸

FAIBLE TENEUR EN SUCRES : ≤ 5 g/100 g ou ≤ 2,5 g/100 ml

SANS SUCRES : ≤ 0,5 g pour 100 g ou pour 100 ml.

SANS SUCRES AJOUTÉS : pas de mono- ou di-saccharides ajoutés, ni toute autre denrée utilisée pour ses propriétés édulcorantes. Le cas échéant, indiquer : "Contient des sucres naturellement présents".

On constate une surconsommation de sucres par les Français, adultes et enfants, si l'on admet pour repère la valeur nutritionnelle de référence (VNR) de 90 g de sucres par jour établie par l'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments)⁵.

Les édulcorants chez Unilever

Des données scientifiques fiables montrent l'intérêt des édulcorants à faible apport calorique⁶ : ils permettent de maintenir le goût sucré tout en réduisant le risque de surcharge calorique et de caries dentaires lié à la consommation élevée de sucres libres. Unilever limite toutefois l'usage des édulcorants pouvant générer des troubles digestifs.

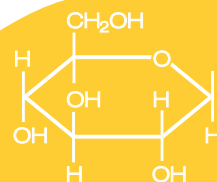
Pas de confusion...

Sucre : uniquement le saccharose (sucre de table).

Sucres : tous les mono- et di-saccharides, quelle que soit leur origine (fructose, glucose, saccharose, lactose, amidon hydrolysé ou sirops de...).

Sucres Ajoutés : tous les précédents, lorsqu'ils sont ajoutés par le cuisinier ou l'industriel aux aliments et boissons. Unilever n'y comptabilise pas les sucres des fruits et légumes bruts ni des produits laitiers.

Sucres Libres (notion OMS) : sucres ajoutés + sucres naturels des miels, sirops et jus de fruits.



Propriétés fonctionnelles du sucre et des sucres

Sensoriel. Goût + équilibre des saveurs + apparence lisse (glaces) + fonte en bouche

Fonctionnel. Anti-cristallisation du lactose (grâce à la diversité des sucres dans les glaces) + volume et texture (croquant, croustillant, moelleux ou fondant) + influence sur la résistance à la fonte (glaces à l'eau) et la viscosité (glace foisonnée)

Physique. Baisse et contrôle du point de congélation + stabilité de la microstructure + apport de liant (mousses)

Microbienne. Agent de fermentation (alcools, levures) et de conservation

Antioxydante. Préservation des textures et saveurs

SURCONSOMMATION DE SUCRES ET SANTÉ PUBLIQUE

1 Déséquilibre alimentaire

"La plupart des sucres ajoutés apportent des calories vides, qui en excès déséquilibrent l'assiette. La densité énergétique augmente alors que la densité nutritionnelle s'appauvrit, par un manque de micronutriments".

Sara COVES

(Diététicienne-Nutritionniste,
Responsable Nutrition,
Unilever France)

2 Risque de prise de poids

Les excès caloriques chroniques, notamment associés à un manque d'activité physique, augmentent le risque de surpoids et d'obésité. Les études montrent que les adultes qui consomment moins de sucres ont un poids moins élevé³.

3

Métabolismes perturbés suite à une prise de poids

- Augmentation des réactions d'inflammation⁹.
- Augmentation du risque cardiovasculaire et de diabète¹⁰.

4

Caries dentaires

- Risque augmenté lorsque l'apport de sucres libres dépasse 10% de l'apport énergétique total³.

Exemples d'optimisation

Ketchup Plaisir Plus

Grâce à la Stevia, 40% de sucres en moins tout en conservant le goût du Ketchup Amora.

Calippo Cola

↓ 5% Calories par portion entre 2008 et 2014.

Magnum Blanc

↓ 8% Sucres par portion entre 2010 et 2014.



Unilever, #1 au score ATNI 2016

Classement international indépendant soulignant l'efficacité de la reformulation de nos produits et de notre étiquetage nutritionnel
www.accesstonutrition.org



= 4g
= 16 kcal

POUR NOS PRODUITS DÉDIÉS À LA RESTAURATION, LA TENEUR EN SUCRES A ÉTÉ OPTIMISÉE POUR RÉPONDRE AUX CRITÈRES DU GEM-RCN.

LA PLUPART DE NOS DESSERTS ALSA NE CONTIENNENT PAS PLUS DE 20 g DE SUCRES PAR PORTION ET MOINS DE 15% DE LIPIDES. AINSI REFORMULÉS, ILS PEUVENT ÊTRE PROPOSÉS DANS LES MENUS, SANS CONTRAINTE DE FRÉQUENCE, SELON LES CRITÈRES RECOMMANDÉS PAR LE GEM-RCN*.

Solène NAVEOS (Ingénieur agroalimentaire,
Responsable Nutrition, Unilever France)

* GEM-RCN : groupe de travail dépendant du Ministère de l'économie, ayant établi des recommandations spécifiques à la restauration collective, afin de garantir l'équilibre nutritionnel des repas servis. Son application est obligatoire en restauration scolaire.

PRIORITÉ AUX PRODUITS POUR ENFANTS

Le logo "Conçu pour les enfants" garantit que la glace ne contient pas plus de 110 kcal par portion, ≤ 20 g de sucres ajoutés pour 100 g et ≤ 3 g d'acides gras saturés par portion.



OPTIMISATION DES SUCRES : LA DÉMARCHE UNILEVER

1 Des critères nutritionnels stricts

- Similaires pour tous les pays
- Différents par catégorie de produits
- Fondés sur des recommandations nutritionnelles internationales et reconnues (OMS)
- Avec une méthodologie publiée¹ et résumée sur notre site www.unilever-pro-nutrition-sante.fr

2 Des réductions pertinentes

- Nous veillons à ne pas augmenter en parallèle la valeur énergétique du produit, par un ajout de matières grasses notamment

3 Pour le plus grand nombre

- Priorité aux produits qui ont le plus d'impact en santé publique
- Des plus économiques au plus premium



NUTRITION DURABLE

100% du cacao des glaces Magnum vendues en France est déjà issu de plantations certifiées par Rainforest Alliance™.

Nos engagements marketing / enfants

< 6 ans : aucune publicité
6 – 12 ans : restreindre aux seuls produits respectant nos critères nutritionnels stricts².



UNE ALIMENTATION DURABLE

Pour faire du Mode de Vie Durable un standard, les dimensions environnementales et sociétales vont de concert avec l'amélioration de la santé et du bien-être. D'ici 2020, notre objectif est de diviser par deux l'empreinte environnementale liée à la production et à l'utilisation de nos produits, tout en faisant croître notre activité.



Unilever a été élu numéro un dans son secteur d'activité dans le Dow Jones Sustainability Index 2015 (DJSI) qui évalue le développement durable des entreprises sur des critères économiques, environnementaux et sociaux (élu n°1 à 13 reprises sur 15 ans).

En janvier 2016, la nouvelle commission mondiale sur le business et le développement durable – cofondée par Paul Polman, CEO d'Unilever – a été lancée au Forum Economique Mondial de Davos, pour convaincre les entreprises de s'engager sur des objectifs de développement durable : les 17 Global Goals.

Approvisionnement durable

Objectif Unilever d'ici 2020 : 100 % de nos matières premières agricoles issues de l'agriculture durable.

Où en sommes-nous pour les produits contenant des sucres ?¹¹

- 55 % de nos matières premières agricoles sont déjà approvisionnées de manière durable, à fin 2014. Pour le sucre, nous sommes en phase avec notre plan de progrès.
- Toutes les crèmes glacées Ben&Jerry's d'Europe utilisent uniquement des œufs de poules élevées en plein air en France (hors inclusions type brownies).
- 100% des pots Ben&Jerry's et des boîtes de glace Magnum sont composés de carton certifié FSC ou PEFS, pour une gestion durable des forêts.

De plus, sur le registre du commerce équitable, toutes les crèmes glacées Ben&Jerry's vendues en Europe sont labellisées Max Havelaar depuis début 2012.

Partenariats agricoles

Plus de 150.000 petits exploitants et travailleurs agricoles sont associés aux programmes qui leur donnent la possibilité d'introduire ou de maintenir des pratiques plus respectueuses des écosystèmes¹². Pour cette newsletter, nous soulignerons deux champs d'action majeurs :

- Encourager les petits exploitants à cultiver et produire durablement le sucre et le cacao entre autres commodités, et leur fournir des formations, de nouveaux modèles financiers et un financement de démarrage.
- Stopper le cycle de malnutrition au sein des communautés rurales, appauvries grâce au Programme d'Intervention sur la Nutrition, s'adressant notamment aux femmes exploitantes agricoles (en partenariat avec GAIN).



L'équipe nutrition France anime un site Internet dédié au corps médical et aux professionnels qui œuvrent pour une meilleure santé par l'alimentation :

www.unilever-pro-nutrition-sante.fr

PERSPECTIVES UNILEVER

D'ici 2020, Unilever aura doublé le volume de produits qui répondent aux critères nutritionnels les plus stricts basés sur des recommandations alimentaires internationales. Ceci permettra à des centaines de millions de personnes de parvenir à une alimentation plus saine, tout en réduisant par ailleurs notre impact environnemental et en améliorant notre impact sociétal.

La surconsommation de sucres soulève des préoccupations au niveau mondial et c'est à ce niveau que nous prenons nos responsabilités de leader.

En ayant publié en 2007 dans un journal à comité de lecture nos critères nutritionnels stricts¹, y compris pour les teneurs en sucres, notre ambition est d'harmoniser notre innovation mondiale et de partager notre réflexion avec d'autres acteurs et parties prenantes. Au niveau de la recherche et développement (R&D), 6000 professionnels, dont 170 nutritionnistes et 300 chefs cuisiniers, travaillent ensemble pour réduire significativement la teneur en sucres ajoutés de nos produits, pour un Mode de Vie Durable.

- 1 Nijman CAJ et al. A method to improve the nutritional quality of foods and beverages based on dietary recommendations. Eur J Clin Nutr 2007, 61:461-471. <http://www.nature.com/ejcn/journal/v61/n4/abs/1602548a.html>
- 2 Unilever. La nutrition façon Unilever. De meilleurs produits, une meilleure alimentation pour une vie meilleure. Brochure destinée aux professionnels de santé. Février 2016. A télécharger sur <http://www.unilever-pro-nutrition-sante.fr/?p=2061>
- 3 Organisation mondiale de la Santé. Directive : Apport en sucres chez l'adulte et l'enfant. Résumé d'orientation. Genève : World Health Organization, 2015. http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/155735/1/WHO_NMH_NHD_15.2_fre.pdf?ua=1&ua=1
- 4 Afssa. Etude individuelle nationale des consommations alimentaires 2 (INCA 2) [2006-2007]. Rapport Afssa, Septembre 2009. <http://www.afssa.fr/Documents/PASER-Ra-INCA2.pdf>
- 5 Règlement (UE) N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO). <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:FR:PDF>
- 6 American Dietetic Association. Position of the American Dietetic Association: use of nutritive and nonnutritive sweeteners. J Am Diet Assoc 2004 ; 104(2):255-75. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/14760578>
- 7 Newsletter Unilever. INCO ou l'information sur les denrées alimentaires : quoi de neuf ? N°9, Mars 2015. A télécharger sur www.unilever-pro-nutrition-sante.fr/INCO
- 8 Règlement (CE) no 1924/2006 du parlement européen et du conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires. Journal officiel de l'Union européenne du 30.12.2006. <http://eurlex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1924&from=FR>
- 9 Calder PC et al. Dietary factors and low-grade inflammation in relation to overweight and obesity. Br J Nutr 2011 ; 105(S3):S1-S78. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22133051>
- 10 Grover SA et al. Years of life lost and healthy life-years lost from diabetes and cardiovascular disease in overweight and obese people: a modelling study. Lancet Diabetes Endocrinol 2015 ; 3:114-122. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25483220>
- 11 Unilever France 2015. Le temps du choix. Brochure institutionnelle à télécharger sur <http://www.unilever-pro-nutrition-sante.fr/?p=2061>
- 12 Plan Unilever pour un mode de vie durable. Pour un impact à grande échelle. Nos progrès 2014. Unilever, Mai 2015. A télécharger sur <http://www.unilever-pro-nutrition-sante.fr/?p=2061>

Suite à la COP21,

la campagne Unilever "Transformons les mots en actes" invite les citoyens et pouvoirs publics à agir en gardant à l'esprit la notion de durabilité. Plus de 200 millions d'actes déjà répertoriés sur <https://brightfuture.unilever.com/>

Les thés glacés

ne sont pas évoqués dans cette newsletter car leur gestion en France appartient à une autre entreprise (joint-venture), bien que portant la marque Lipton. Unilever préconise le critère nutritionnel strict de 5g de sucres totaux pour 100 ml de thé glacé¹.