



CHARTRE D'ENGAGEMENTS VOLONTAIRES DE PROGRES NUTRITIONNELS PROPOSÉE PAR McCain® ALIMENTAIRE

Résultats

En 2010, la Société McCain Alimentaire SAS a signé avec le Ministère de la Santé une Charte d'Engagements Volontaires de Progrès Nutritionnels dans le cadre du Programme National Nutrition Santé.

Ces engagements pris par la société McCain Alimentaire ont été atteints dans les délais, voire dépassés.

DETAILS DES ENGAGEMENTS ET RESULTATS

1/ Les Engagements sur la composition nutritionnelle des produits

- ✓ **Engagement n°1** : Augmenter la teneur en **Acides Gras Insaturés** pour atteindre une teneur minimale de 85% pour l'huile utilisée pour toutes les gammes de produits préfrits.



	Avant 2006	2006 – 2011	Depuis 2011
Acides Gras Saturés*	50 %	30 %	12 %
Acides Gras Mono Insaturés*	40 %	35 %	38 %
Acides Gras Poly Insaturés*	10 %	35 %	50 %

*Composition moyenne en acides gras de l'huile de préfriture McCain



- ⇒ L'huile utilisée dans les usines McCain a été changée en Janvier 2011. L'entreprise utilise depuis un mélange d'huile de tournesol et d'huile de tournesol oléique, ce qui a permis **une réduction moyenne de 60% de la teneur en Acides Gras Saturés** et une **augmentation de 50% de la teneur en Acides Gras Poly Insaturés** depuis janvier 2011



DETAILS DES ENGAGEMENTS ET RESULTATS

- ✓ **Engagement n°2 :** Limiter la teneur en sodium des spécialités de pommes de terre surgelées préformées à 240 mg/100g, ce qui équivaut à une teneur en sel de 0,6% maximum.
- ⇒ La réduction de la teneur en sel de la famille de produits concernée a été réalisée par paliers afin de ne pas trop perturber les consommateurs. De 1,29% en 2008, cette teneur est à 0,6% en 2011 pour la majorité des spécialités préformées.
- ⇒ Cependant, la teneur en sel de la famille de produits « Croquettes » n'a pu être suffisamment réduite pour atteindre l'objectif fixé, le produit n'ayant pas des caractéristiques organoleptiques satisfaisantes.
- ⇒ Toutefois, dans le cadre de sa politique d'amélioration nutritionnelle et de réduction de la teneur en sel de ses produits, l'entreprise a modifié les recettes d'autres familles de produits, non incluses dans la Charte, pour finalement réduire cette teneur sur des volumes plus importants que ceux pour lesquels elle s'était engagée. Ce sont par exemple les galettes de pomme de terre râpée, dont la teneur en sel est passée de 1,3 g à 0,8 g pour 100g pour les produits destinés à la restauration, ou les quartiers de pommes de terre enrobés dont la teneur a baissé de 0,75 g à 0,6 g pour 100 g sur le marché GMS.



- ✓ **Engagement n°3 :** Développer et commercialiser de nouveaux produits non pré-frits à base de pomme de terre.

- ⇒ La gamme surgelée des produits non pré-frits a été rationalisée au cours des dernières années et s'est un peu développée en particulier sur le marché de la Restauration hors Foyer. En 2012, McCain a décidé d'étendre son offre de produits à base de pommes de terre et McCain propose dorénavant une gamme importante de produits réfrigérés, non pré-frits comme des pommes de terre entières, coupées, précuites, ou de la purée. Cette gamme est en cours de développement avec des objectifs de volumes importants .



DETAILS DES ENGAGEMENTS ET RESULTATS

2/ Intervention sur la consommation

✓ **Engagement n°4** : Proposer un étiquetage plus clair et plus complet sur les emballages et les fiches techniques.

⇒ La Charte graphique définie au niveau européen pour les produits destinés à la GMS intègre la présentation des valeurs nutritionnelles sous forme d'un tableau reprenant l'Energie en kcal et kJ, les Protéines, les Glucides dont sucres, les Matières Grasses dont Acides Gras Saturés, les Fibres et le Sodium (Liste 2). Les valeurs sont établies pour 100 g de produit surgelé, 100 g de produit surgelé cuit selon le mode de préparation indiqué sur l'emballage et la correspondance avec les Repères Nutritionnels Journaliers.

Savez-vous que McCain propose pas de colorants ni de conservateurs dans ses frites ?

Valeurs nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour :	100 g produit surgelé	100 g produit surgelé cuit	100 g de produit surgelé frites*
Energie	559 kJ 133 kcal	670 kJ 160 kcal	8 %
Lipides dont :	4 g	7 g	10 %
- acides gras saturés	2,4 g	-	1 %
- acides gras monoinsaturés	1,4 g	-	-
- acides gras poly insaturés	2 g	-	-
Glucides dont :	20,5 g	20,5 g	8 %
- sucres	0,5 g	0,5 g	1 %
Fibres	2,5 g	2,5 g	5 %
Sel	0,1 g	0,1 g	2 %
Fibres	2,5 g	2,5 g	10 %

⇒ Suite à la nouvelle Réglementation 1169/2011 sur l'information des consommateurs, la présentation va être adaptée afin d'être en accord avec ce texte. Les produits commercialisés en France suivent bien sur cette Charte graphique. En ce qui concerne les produits destinés à la restauration, des fiches techniques présentent les différents produits de la gamme et intègrent les informations nutritionnelles. Des outils spécifiques adaptés aux besoins des professionnels : nutritionnistes, diététiciens et/ou restaurateurs ont été créés (classers avec une fiche par produit ou brochures) en intégrant ces informations.

✓ **Engagement n°5** : Poursuivre la communication en nutrition auprès des consommateurs, des professionnels de la restauration, de la santé et de la presse

⇒ Un vaste programme de communication proactive a été réalisé depuis 2010. Les axes de communication étaient les suivants :

- Changer les perceptions des consommateurs
- Intégrer les produits dans une alimentation équilibrée
- Rétablir les idées reçues sur la frite

⇒ Les outils utilisés ont été adaptés aux cibles visées, comme par exemple :

- Consommateurs - Agriculteurs : Salon de l'Agriculture 2012 dans le cadre de la présentation des objectifs 2012 – 2016, leaflets, communication en rayons, ...
- Clients : participation aux Salons, présentation de la démarche nutrition, ...
- Leaders d'opinion en nutrition : Présence aux Journées Françaises de la Nutrition, Dietecom, Rédaction d'un numéro spécial des cahiers de Nutrition et Diététique sur le thème de la pomme de terre, promotion de Nutrinet auprès du personnel de l'entreprise...
- Medias...

Une relation directe avec les agriculteurs
La vie d'un produit pommes de terre McCain débute par un plant de pommes de terre cultivé par l'agriculteur. Un agriculteur proche de nos usines, que nous connaissons bien, que nous avons choisi et avec lequel nous travaillons depuis de nombreuses années.

La nutrition
Depuis 1995, McCain s'engage dans l'amélioration nutritionnelle de ses produits.

1995 : McCain supprime les acides gras trans*
2006 : Réduction de l'utilisation de l'huile de palme, soit une réduction de 40% des acides gras saturés.
2008 : McCain s'engage à l'amélioration nutritionnelle de ses produits.
2011 : Grâce à l'utilisation de l'huile de tournesol McCain, nos produits bénéficient d'un faible taux d'acides gras saturés.

*Les acides gras trans se trouvent principalement dans les huiles ou matières grasses partiellement hydrogénées.

En tant qu'entreprise responsable.
McCain préfrit désormais tous ses produits avec de l'huile McCain 100% Tournesol.

Au niveau nutritionnel. les produits McCain bénéficient d'un faible taux d'acides gras saturés.

Au niveau sécurité alimentaire. McCain réside à de hautes températures de cuisson.

D'une manière durable. McCain a supprimé l'utilisation d'huile de palme.

PNNS : Le 6 mai 2010, McCain a signé la charte PNNS** et poursuit l'amélioration nutritionnelle de tous ses produits.

**Programme National Nutrition Santé.

© 2011 McCain Ltd. Tous droits réservés. L'huile de tournesol McCain est certifiée par le BRC.

**Pour en savoir plus www.mangerbouger.com



DETAILS DES ENGAGEMENTS ET RESULTATS

3/ Engagement connexe

Engagement n°6 : Soutenir la Fondation Coeurs et Artères impliquée dans les maladies cardio-vasculaires

⇒ Les maladies cardiovasculaires et métaboliques constituent la première cause de mortalité dans les pays développés. Conscient de cet enjeu de santé publique, McCain participe à la recherche sur ces maladies en soutenant chaque année depuis 2005 la « Fondation Coeurs et Artères ». La vocation de cette fondation est d'initier, mettre en place et financer des programmes de recherche sur ces maladies.



CONCLUSION

Les résultats obtenus depuis 2010 par McCain rentrent pleinement dans l'objectif du PNNS, à savoir entre autres:

- ⇒ réduire la consommation des Acides Gras Saturés,
- ⇒ réduire la consommation moyenne de chlorure de sodium,
- ⇒ augmenter la consommation de glucides en favorisant la consommations des aliments sources d'amidon.

Ce bilan après 3 années ne représente qu'une étape. En effet, en 2012 McCain a défini une nouvelle feuille de route pour 2016 en matière de Responsabilité Sociétale et l'amélioration nutritionnelle de ses produits est un des piliers de cette stratégie.

Pour en savoir plus : www.mccain.fr

Tierce partie :

Lloyd's Register Quality Assurance -Tour Swiss Life -1 Bd Vivier Merle- 69443 Lyon Cedex 03