



Acteur historiquement engagé dans la nutrition, le Groupe Bonduelle choisit d'adopter le système d'étiquetage nutritionnel Nutri-score.

Afin d'offrir toujours plus de transparence aux consommateurs, la marque Bonduelle affichera l'étiquetage Nutri-score pour l'ensemble de ses produits. Un engagement parmi les pionniers, qui illustre pleinement l'ambition du groupe d'être le référent mondial du bien-vivre par l'alimentation végétale.

Une priorité : informer le consommateur

Militant d'une information claire et transparente, Bonduelle affichera l'étiquetage Nutri-score pour l'ensemble de ses produits français en conserves, surgelés, frais et traiteur : au total plus de 500 références sont concernées. Bonduelle proposera ainsi aux consommateurs une information facilement compréhensible sur la qualité nutritionnelle des produits qu'ils achètent.

Acteur dynamique du changement en matière d'alimentation et de santé, le Groupe Bonduelle est engagé depuis 2003 dans une politique nutritionnelle ambitieuse. Au cœur de son projet : l'amélioration durable de l'alimentation de tous et du bien-vivre de chacun. Et cela passe aussi par une information claire et efficace des consommateurs afin de les accompagner au mieux dans leur choix d'une alimentation saine et équilibrée.

Ainsi, dans la continuité de son programme nutritionnel « Visa Santé », démarche de progrès continu basée sur l'évaluation et l'optimisation de ses produits, et en totale cohérence avec son ambition, Bonduelle s'engage auprès des consommateurs en adoptant le système Nutri-score afin de les aider à mieux appréhender les clés d'une alimentation équilibrée.

A l'issue de cette démarche, l'ensemble des produits disposeront du Nutri-score

Aujourd'hui, 98% des produits sont classés en A et B, parmi les mieux notés par le système. Parallèlement, le Groupe Bonduelle poursuit son travail de recherche dans le cadre du programme « Visa Santé », pour améliorer encore et toujours les qualités nutritionnelles de son offre produit.

Les résultats sont concrets : les recherches menées ont permis de réduire le taux de sel de plus de 200 recettes de légumes en conserve (-25% en 5 ans pour la famille des petits pois par exemple). De même, les salades traiteurs ont fait l'objet d'un travail de reformulation des recettes. A titre d'exemple, les betteraves à la moutarde à l'ancienne ont vu leur taux de matières grasses réduit de 33% et celui de sel de 50%.

Plus d'informations sur « Visa Santé » : <http://bit.ly/2n9dz1L>

Le Système Nutri-score :

Le Nutri-score est un repère graphique conçu en s'appuyant sur les travaux des équipes du professeur Serge Hercberg. Il se base sur une échelle de 5 couleurs (du vert foncé au orange foncé) associées à des lettres allant de A (meilleure qualité nutritionnelle) à E (moins bonne qualité nutritionnelle).

Pour 100g de produit, il prend en compte les nutriments dont la consommation en excès nuit à la santé (sel, sucre et acides gras saturés) et les nutriments positifs (protéines, fibres, quantité de fruits, légumes ou légumineuses incorporés dans la recette).



@Bonduelle_Group

www.bonduelle.com

Contacts - Presse

Vanessa Vazzaz - RP carrées Tél : 03 28 52 07 42/ vanessa.vazzaz@rp-carrees.com

Mathilde Sophys - RP carrées Tél : 03 28 52 00 56/ mathilde.sophys@rp-carrees.com