



NUTRITION SANTÉ BIEN-ÊTRE

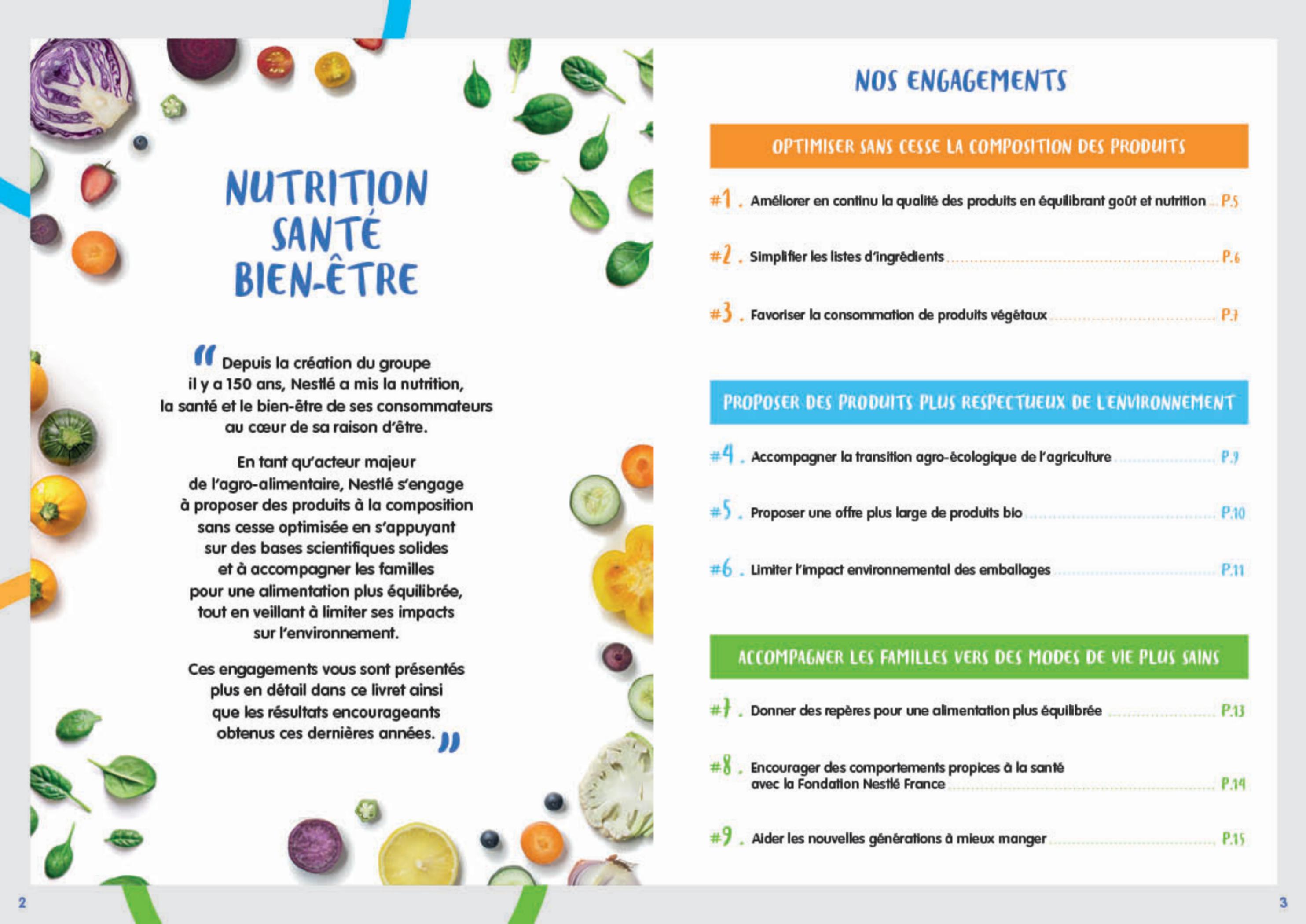
NOS ENGAGEMENTS CLÉS



Nestlé

Good Food, Good Life

Bien Manger, Bien Vivre



NUTRITION SANTÉ BIEN-ÊTRE

“ Depuis la création du groupe il y a 150 ans, Nestlé a mis la nutrition, la santé et le bien-être de ses consommateurs au cœur de sa raison d'être.

En tant qu'acteur majeur de l'agro-alimentaire, Nestlé s'engage à proposer des produits à la composition sans cesse optimisée en s'appuyant sur des bases scientifiques solides et à accompagner les familles pour une alimentation plus équilibrée, tout en veillant à limiter ses impacts sur l'environnement.

Ces engagements vous sont présentés plus en détail dans ce livret ainsi que les résultats encourageants obtenus ces dernières années. ”

NOS ENGAGEMENTS

OPTIMISER SANS CESSER LA COMPOSITION DES PRODUITS

- #1 . Améliorer en continu la qualité des produits en équilibrant goût et nutrition ... P.5
- #2 . Simplifier les listes d'ingrédients P.6
- #3 . Favoriser la consommation de produits végétaux P.7

PROPOSER DES PRODUITS PLUS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- #4 . Accompagner la transition agro-écologique de l'agriculture P.9
- #5 . Proposer une offre plus large de produits bio P.10
- #6 . Limiter l'impact environnemental des emballages P.11

ACCOMPAGNER LES FAMILLES VERS DES MODES DE VIE PLUS SAINS

- #7 . Donner des repères pour une alimentation plus équilibrée P.13
- #8 . Encourager des comportements propices à la santé avec la Fondation Nestlé France P.14
- #9 . Aider les nouvelles générations à mieux manger P.15

OPTIMISER SANS CESSER LA COMPOSITION DES PRODUITS



AMÉLIORER EN CONTINU LA QUALITÉ DES PRODUITS EN ÉQUILIBRANT GOÛT ET NUTRITION

Notre démarche d'amélioration continue s'appuie sur différents critères d'évaluation stricts :

✓ **le Système de Critères Nutritionnels Nestlé (NNPS)¹** pour guider l'optimisation nutritionnelle des produits sur la base des recommandations de Santé Publique (OMS², EFSA³...).

✓ **le Système d'Évaluation Sensorielle** pour mesurer la qualité organoleptique des produits.

✓ **la méthode 60/40+** pour évaluer en parallèle la supériorité des qualités gustatives et nutritionnelles de nos produits face à leurs concurrents.

En 2019

89%

de nos produits⁴



100%

de nos produits enfants

répondent aux exigences des critères NNPS

Et concrètement aujourd'hui* ?



Sel

– 28 % dans les pizzas Buitoni[®] depuis 2005

– 27 % dans les soupes Maggi[®] depuis 2000



Sucre

– 30 % dans les céréales de petit-déjeuner depuis 2005

– 42 % par boî[®] avec la gamme Nesquik Moins de Sucres[®]



Acides Gras Saturés

– 17 % dans les sauces déshydratées Maggi[®] depuis 2009

– 20 % dans les pâtes à tarte Herta[®] depuis 2007



Sylvie Willemin, Directrice Nutrition et Atelier Culinaire Nestlé France

« 87 % des français déclarent avoir réduit le sucre dans leur alimentation dans les 2 dernières années. Conscients des attentes de nos consommateurs, nous améliorons nos produits et nos listes d'ingrédients en conséquence de manière responsable, en conciliant nutrition et goût. »

*Données 2019.

1 : Nestlé Nutritional Profiling System. 2 : Organisation Mondiale de la Santé. 3 : European Food Safety Authority. 4 : Notre objectif : Continuer à améliorer chaque année le pourcentage de produits conformes aux critères. 5 : Par rapport à la moyenne des boissons cacaotées enfants.

Revoir la liste d'ingrédients de nos produits nécessite de nombreuses années en Recherche et Développement pour **repenser leur composition**, tout en veillant à **conserver le goût, la qualité nutritionnelle** mais aussi à **assurer la sécurité sanitaire et la conservation**.

Notre objectif

+ de naturalité
(recettes simplifiées)

+ de sensorialité
(textures, odeurs,
couleurs travaillées)

Et concrètement ?



La démarche
« **Simplement Bon** »
de Maggi® (2018) :

- ✓ 100% des ingrédients passés en revue
- ✓ 100% des recettes de bouillons revisités



La gamme de charcuterie
« **Conservation Sans Nitrite** »
Herta® (2017)



Les « **Préparations pour Gâteaux** » de
Nestlé Dessert® avec
seulement 4 ingrédients :

- ✓ Farine
- ✓ Sucre
- ✓ Chocolat
- ✓ Levure



Anne Courtois, Responsable du pôle Innovation Rénovation Maggi®

« Simplifier nos listes d'ingrédients pour proposer plus de sensorialité et de naturalité est le cœur de notre démarche « **Simplement Bon** ». C'est ainsi la totalité des maillons de la chaîne MAGGI®, des matières premières aux procédés de fabrication qui a été impliquée dans cette grande rénovation ! Après plus de 10 années de travail, toutes nos innovations rentrent dans cette démarche. »

L'apport en protéines végétales¹ et en fibres² reste globalement insuffisant dans l'assiette des Français : Nestlé propose donc des **solutions pour en augmenter la consommation**.

Et concrètement ?



La gamme **Le bon Végétal** d'Herta®
avec des recettes sources
de protéines et de fibres.



La gamme de purées
à base de céréales
et légumes secs
de **Mousline**® source
de fibres et de protéines.



+ 67% de céréales
complètes depuis 2005
dans les céréales
de petit-déjeuner enfants
et adolescents.

Notre objectif 2020

Proposer dans toutes nos gammes davantage de produits végétaux,
à base de légumineuses, de graines ou de céréales riches en fibres :

au moins 5 références par an



Nicolas Delteil, Directeur Général de Nestlé Céréales

« Les céréales complètes sont beaucoup plus riches en vitamines, en minéraux, en antioxydants et en fibres que les céréales raffinées. C'est pour cette raison, dans le cadre de notre démarche d'amélioration continue, que nous avons commencé dès 2005 à les ajouter dans nos produits, jusqu'à en faire aujourd'hui l'ingrédient n°1. »

1 : Déséquilibre de la consommation de protéines animales/végétales : en France, le rapport protéines végétales/protéines animales est de 30/70 alors que la recommandation est de 50/50.
Protéines végétales : atouts et trépas à lever, Rencontres Francophones Légumineuses, Stéphane Walrand, INRA, 2016.
Inra - Dossier «Vers un retour en grâce des protéines végétales» disponible en ligne : [http://www.inra.fr/Grand-public/Alimentation-et-sante/Tous-les-dossiers/Legumineuses-retour-des-protéines-vegetales/Equilibre-protéines-vegetales-et-animales\[key\]/4](http://www.inra.fr/Grand-public/Alimentation-et-sante/Tous-les-dossiers/Legumineuses-retour-des-protéines-vegetales/Equilibre-protéines-vegetales-et-animales[key]/4)

2 : Les apports en fibres (20 g) en moyenne chez les adultes apparaissent quant à eux trop faibles par rapport aux recommandations de l'Anses (30 g).
<https://www.anses.fr/fr/content/inca-3-evolution-des-habitudes-et-modes-de-consommation-de-nouveaux-enjeux-en-matiere-de>

PROPOSER DES PRODUITS PLUS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Notre objectif 2050

0 émission nette de gaz à effet de serre



ACCOMPAGNER LA TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE DE L'AGRICULTURE

Nestlé s'engage activement pour le déploiement de pratiques agricoles responsables, notamment au travers de la démarche Préférence démarrée en 2001 et de l'initiative Sols Vivants lancée en 2018.

Notre objectif

Contribuer à améliorer la performance
environnementale et économique
des exploitations et élevages dans nos filières et bassins d'approvisionnement

Et concrètement ?

Aujourd'hui, plus de 600 agriculteurs sont engagés sur 3 filières :



Avec 3 volets phares :

✓ Préserver les sols, l'eau et la biodiversité grâce à un accompagnement technique des producteurs.

Exemple : le pôle d'expertise des sols vivants avec EarthWorm.

Earthworm

✓ Soutenir les éleveurs pour progresser sur le bien-être animal, la nutrition animale et l'environnement.

Exemple : Herta® et sa propre filière porcine.

✓ Repenser les relations avec les producteurs pour plus de long terme et de proximité.

Exemple : Mousline® avec 100% de pommes de terre produites en France*.



Florence Sponton, Responsable Communication Développement Durable

« Nous sommes convaincus qu'entre l'agriculture conventionnelle et le Bio, il y a également une voie intermédiaire vers des pratiques agricoles régénératrices des sols (agroforesterie, couverts végétaux...) qui permet de ramener naturellement de la fertilité et de la biodiversité dans les sols. »

* Hors Mousline Bio®

Nestlé a la volonté de démocratiser le Bio en proposant des **alternatives issues de l'Agriculture Biologique** sur ses gammes phares, sans compromis sur la qualité nutritionnelle et gustative de ces produits.

Zoom céréales petit-déjeuner



Le blé complet Bio des céréales Nestlé est **principalement d'origine française** (le reste provenant d'Italie).

Notre ambition : **100 % des approvisionnements en blé Bio français** (déjà le cas pour toutes les gammes traditionnelles de Nestlé Céréales®).

De plus, nos céréales sont constituées de **98,5 % d'ingrédients biologiques** : c'est davantage que ce qu'impose le règlement en vigueur qui exige 95 % d'ingrédients Bio.

Et concrètement ?

Une offre BIO développée dans toutes les gammes :



- ✓ Gamme Diversification Infantile : 58 produits Bio
- ✓ Chocapic® Bio, Nesquik® Bio et Cheerios® Bio
- ✓ Bouillons Bio de Maggi®
- ✓ Purée Mousline® Bio
- ✓ Gamme Bio d'Herta®

Cécile Verdier, Directrice de Marques Diversification Infantile



« Les aliments de l'enfance, qu'ils soient Bio ou non Bio, sont soumis à une réglementation très stricte et sont les plus contrôlés. Le label AB, reconnu par tous, constitue une réassurance supplémentaire pour certains parents. Notre gamme Bio combine le savoir-faire de nos experts, qui élaborent des recettes spécifiquement adaptées aux besoins des bébés conformément à la réglementation, et la garantie d'un mode de production respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité. »

Nous sommes convaincus de la nécessité de limiter l'impact environnemental de nos emballages **en développant une économie circulaire** avec pour objectif de ne plus avoir d'enfouissement ou de déchets sauvages.

Et concrètement ?

Développement d'emballages entièrement recyclables ou réutilisables :

75% de nos emballages consommateurs sont totalement recyclables dont **60%** de nos emballages plastiques

& 100% de nos bouteilles d'eau

Utilisation de nouveaux matériaux renouvelables ou biosourcés :



« Nesquik All Natural® », vendu dans un emballage papier à 97%.

Soutien de nouvelles initiatives de recyclage, de collecte et de commercialisation :



dont **LOOP**, une plateforme de e-commerce avec des produits dont les emballages sont consignés et durables.

Notre objectif 2025

100% de nos emballages recyclables ou réutilisables

Mathieu Tuau, Directeur packaging et sustainability Nestlé France



« Notre groupe a pris des engagements très forts, et nous allons encore plus loin sur le sujet du plastique. Nous travaillons sur tous les aspects pour réduire les déchets ou permettre de les revaloriser avec des packaging en papier, en matières biosourcées ou en matières recyclées. Nous accompagnons aussi les nouveaux modes de consommation tel que le vrac. Pour nous, un bon déchet est un déchet qui n'existe pas ou qui ne reste pas à l'état de déchet. »

ACCOMPAGNER LES FAMILLES VERS DES MODES DE VIE PLUS SAINS



DONNER DES REPÈRES POUR UNE ALIMENTATION PLUS ÉQUILIBRÉE

On constate aujourd'hui une **perte des repères de consommation** due notamment à l'évolution de la taille des contenants entraînant une **inadéquation des apports**^{1,2}. Nestlé s'engage pour encourager des choix alimentaires sains et adaptés aux besoins de chacun selon son profil (âge, sexe...).

Et concrètement ?

Engagement de Nestlé pour le Nutri-Score en 2019



Cette démarche s'inscrit dans une volonté de **simplifier et renforcer l'information apportée au consommateur**.

Création de la démarche « Portions Repères » (Portion Guidance) en 2013

Elle s'appuie sur des recommandations scientifiques, pour donner aux consommateurs des repères visuels et intuitifs sur les portions adaptées à leurs besoins.



Des outils pédagogiques comme « À chacun sa portion »*



Des repères de portions simples sur les emballages

Notre objectif

100% de nos produits éligibles au Nutri-Score porteurs du logo en France d'ici fin 2021



Pierre-Alexandre Teulle, Directeur Général E-business, Communication, Affaires publiques, Responsabilité sociale de Nestlé France

« Nous voulons répondre au besoin de transparence des consommateurs, de plus en plus impliqués dans leur alimentation, en leur proposant une information simple et visuelle, reflet de notre démarche d'amélioration nutritionnelle. C'est pour cette raison que nous soutenons le système Nutri-Score, un système validé scientifiquement et recevant le soutien de nos consommateurs. »

* <https://www.croquonslavie.fr/idee-repas>

1 : Martin, N. ; Saïog, P. Prise alimentaire et portions : De nouvelles stratégies pour aider les patients à gérer leur poids. La Revue de Nutrition Pratique, 2013, 4p.
2 : Warsink, B. ; Johnson, K. A. The clean plate club : about 92% of self-served food is eaten. International Journal of Obesity, 2015, 39 :371-374.

Depuis sa création en 2008, la Fondation Nestlé France a pour mission d'aider les familles et les enfants à bien manger, avec une dizaine d'actions par an où 200 000 enfants sont sensibilisés aux comportements alimentaires bénéfiques à la santé et au bien-être.



Et concrètement ?

1 programme d'éducation alimentaire spécialement créé et soutenu depuis 10 ans

Les enfants à table

Sensibiliser les enfants de 6 à 12 ans aux clés d'une alimentation et hydratation équilibrées, ainsi qu'au plaisir de passer à table, tout en s'amusant.



6 000 enfants et leurs familles touchés/an

2 partenariats historiques

La Croix-Rouge française

Accompagner à la parentalité.



2 000 familles/an

Vivons en forme (VIF)

Lutter contre l'obésité infantile en mobilisant l'entourage de l'enfant.



Au total, ce sont :

251 communes mobilisées

5 500 interventions mises en place

de 560 000 personnes touchées

dont plus de 190 000 enfants de 3 à 12 ans



Laurence David, Responsable de la Fondation Nestlé France*

« Améliorer la qualité de vie des générations futures et contribuer à leur donner un avenir plus sain, c'est co-construire la société de demain. »

*<https://vivonsenforme.org>. 1 : Données 2019.



Chez Nestlé, nous pensons qu'en aidant les nouvelles générations à mieux manger, à bien s'hydrater et à bouger plus, nous améliorons la qualité de vie et contribuons à un avenir plus sain.



C'est dans cet engagement que s'inscrit le programme Nestlé for Healthier Kids, une initiative qui s'articule autour de 3 axes :

- 1 Développer, partager et mettre en œuvre les connaissances nutritionnelles
- 2 Proposer aux familles une offre de produits alimentaires plus sains et savoureux
- 3 Aider les parents à faire des choix plus sains pour leurs enfants au quotidien

Et concrètement ?

Développement de produits pour enfants avec un profil nutritionnel optimisé



Programmes de sensibilisation avec des acteurs de l'alimentaire



Notre objectif 2030

Aider 50 millions d'enfants à avoir une vie plus saine



Henri-Pierre Lenoble, Responsable du programme Nestlé For Healthier Kids

« Grâce à l'initiative Nestlé for Healthier Kids, nous améliorons le profil nutritionnel de nos produits et sensibilisons aux bonnes habitudes alimentaires 200 000 enfants par an en France, notamment via des ateliers nutrition et cours de cuisine pour des familles en situation de précarité avec l'aide de la Croix Rouge Française, ou au travers de la journée « Enfants à table » pour faire découvrir les clés d'une alimentation équilibrée. »



ENEZ DÉCOUVRIR ...



Une plateforme en ligne dédiée pour proposer aux professionnels de santé des informations et des outils pratiques, utiles pour leurs consultations quotidiennes :

Dossiers thématiques, vidéos d'experts, outils pratiques à télécharger pour la consultation...



www.nutripro.nestle.fr



www.linkedin.com/company/nestle-nutri-pro/



Nestlé

Good Food, Good Life

Bien Manger, Bien Vivre