

NOS ACTIONS

Réduire le sucre dans nos produits



-30%
de sucres

dans les céréales de petit-déjeuner entre 2005 et 2018.

OBJECTIF 2020

-10% de sucres dans les céréales enfants et adolescents⁽⁴⁾.



cuillères à soupe de Chocapic (30 g)

= 7,5 g de sucres soit environ 1,25 morceau de sucre

Innové dans des gammes moins sucrées



-42%
de sucres

Nesquik Moins de Sucres[®] en 2016 par bol par rapport à la moyenne des boissons cacao-tées enfants.



cuillères à café bombées (13,5 g)

= 3,4 g de sucres soit environ 0,75 morceau de sucre

Guider les consommateurs

Des indications de portions directement sur les emballages



Un accompagnement plus large du consommateur avec des outils comme « À chacun sa portion »⁽⁵⁾



TÉMOIGNAGE



« 87 % des français déclarent avoir réduit le sucre dans leur alimentation dans les 2 dernières années⁽⁶⁾. Nous sommes conscients de leurs attentes et améliorons nos produits et nos listes d'ingrédients de manière responsable, en conciliant nutrition et goût, avec des repères visuels sur les bonnes portions. »

Sylvie Willemin, Directrice Nutrition et Atelier Culinaire Nestlé France

*Hors lactose et galactose

Sources :

(1) <https://www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/sugar-guideline/fr/> - (2) Anses : Sucres dans l'alimentation <https://www.anses.fr/fr/content/sucres-dans-l-e2%80%99alimentation>. (3) De référence consommant 2000 kcal par jour. (4) Hors gamme CLUSTERS[®], sans Gluten et Granolas. (5) <https://www.croquonslavie.fr/idee-repas>. (6) Étude quantitative réalisée en Février 2019 auprès de 1220 personnes, acheteurs et consommateurs de toutes catégories de produits, représentatifs des responsables des achats des foyers français.



Nestlé

Good Food, Good Life
Bien Manger, Bien Vivre

FOCUS INGRÉDIENTS



LE SUCRE

QU'APPELLE-T-ON « SUCRE(S) » ?

LE SUCRE désigne généralement le sucre de table blanc appelé **SACCHAROSE**



extrait de...



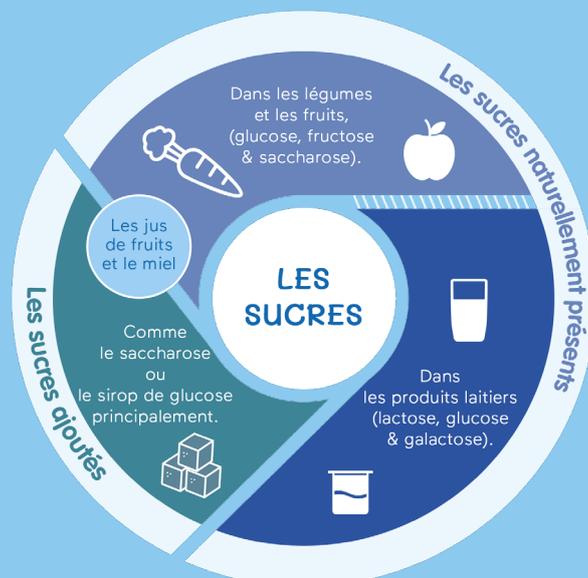
la canne à sucre

OU



la betterave à sucre

Mais « les sucres » englobent plus largement



LES SUCRES TOTAUX

Tous les sucres naturellement présents dans les aliments (fruits, lait...) et ceux ajoutés.

≠

LES SUCRES LIBRES

Les sucres ajoutés aux aliments et les sucres naturellement présents dans les jus de fruits et le miel⁽¹⁾.

POURQUOI Y A-T-IL DU SUCRE DANS LES PRODUITS ?



Pour le GOÛT

(boissons
sucrées
et cacaotées...)

Pour la CONSERVATION

des produits
(laits concentrés,
confitures...)

Pour la COLORATION

des aliments
(barres de
céréales,
biscuits...)

POURQUOI EST-IL CRITIQUÉ ?

LA SURCONSOMMATION DE SUCRE AUGMENTE LE RISQUE ⁽²⁾...

... de surpoids & d'obésité

... de maladies telles que le diabète

... de certains cancers

... de caries dentaires

**POTENTIEL IMPACT
SUR LA SANTÉ**

QUELLES SONT LES RECOMMANDATIONS ?

Pour un adulte ⁽³⁾ :

selon



selon



50 g max.
de sucres libres par jour
(correspondant
à 10% de l'apport
énergétique total)

100 g max.
de sucres totaux*
par jour



70 à 80% ⁽²⁾
des français
respectent
la recommandation
de l'ANSES

Pour un enfant :

Seuils de référence
proposés par l'ANSES

4-7 ANS

60 g/jour
de sucres
totaux*

75%

8-12 ANS

75 g/jour
de sucres
totaux*

60%

13-17 ANS

100 g/jour
de sucres
totaux*

25%

ont des apports supérieurs aux seuils
considérés pour leur classe d'âge.