

TREND FOCUS

#1

CLEAN LABEL



POLE AGROALIMENTAIRE

ACCOMPAGNEMENT - TRANSFERT - INNOVATION

FÉVRIER 2020

POLE AGROALIMENTAIRE – ADECAL TECHNOPOLE

SOM

MAIRE

- > Le Clean label : Pourquoi ?3
- > Une tendance soutenue par les acteurs associatifs & institutionnels4
- > Le BOOM des outils d'information aux « consom'acteurs »5
- > Les démarches des fabricants et distributeurs7
- > Quelques leviers d'innovation8

“

C'est un fait : les consommateurs, en Nouvelle-Calédonie ou ailleurs, souhaitent davantage de transparence sur les produits alimentaires. Ils sont de plus en plus conscients du lien existant entre leur alimentation et leur santé. Le boom des bases de données en ligne et autres applications souligne cette tendance globale. Certains consommateurs n'hésitent plus à bouder des produits contenant trop d'additifs ou jugés « trop transformés ».

Le « Clean Label », comprenez « plus naturel », est donc logiquement au cœur des stratégies des industriels et des distributeurs. Simplification des recettes, réduction du nombre d'ingrédients utilisés, réduction ou suppression des composants et additifs suspects, .. les leviers du Clean Label sont nombreux ! Petit aperçu.

”

**77% des français s'informent
sur l'origine et la
composition des produits
lors de leurs achats**

(source Baromètre Santé Nutrition INPES)



Les consommateurs
souhaitent de plus en plus
consommer des produits
naturels et sains.

Le **Clean Label** repose sur quelques principes clés :

- Réduire les allergènes et additifs.
- Réduire le nombre d'ingrédients utilisés.
- Remplacer des ingrédients artificiels par des produits naturels.
- Utiliser des termes clairs sur l'étiquetage pour rassurer le consommateur.

**CLEAN
LABEL**

Le Clean Label > Pourquoi ?

Suite aux divers scandales ayant touché le secteur alimentaire, certains consommateurs ont perdu confiance dans les produits élaborés et sont en quête d'authenticité, d'honnêteté et sans doute aussi de simplicité.

→ TRANSPARENCE

Selon une étude KantarFood360 réalisée en 2018 :

**91% des français
souhaitent plus de
transparence sur les
produits alimentaires.**

Une tendance soutenue par des acteurs associatifs et institutionnels

Pour exemple sur le sujet des additifs en Nouvelle-Calédonie...



UFC Que Choisir Nouvelle-Calédonie

Information sur les
grandes catégories
d'additifs.



Au niveau national : Réalisation d'une évaluation des additifs alimentaires autorisés, grâce à une revue de la bibliographie scientifique et un examen des avis rendus par l'Efsa (Autorité Européenne de sécurité alimentaire)



Conseil Economique, Social et Environnemental (CESE) Nouvelle-Calédonie

Autosaisine du CESE intitulée:

"les additifs alimentaires, un
défi de santé publique"



Interrogation sur l'impact des additifs alimentaires sur la santé des Calédoniens, leur degré d'exposition aux additifs alimentaires, et l'encadrement réglementaire qu'il conviendrait d'établir le cas échéant.



Le **BOOM** des outils d'information aux consom'acteurs



Informations sur le degré de transformation

Le score NOVA



NOVA est une classification reconnue à l'international (OMS,FAO) pour évaluer les aliments à risques ou au contraire, ceux bénéfiques pour la santé.

La classification NOVA segmente les aliments selon leur degré de transformation, en quatre groupes distincts de la note de 1 (le moins transformé) à 4 (le plus transformé).

L'objectif est d'inclure les effets des procédés alimentaires dans la qualité des produits, encore peu pris en compte dans les autres classifications.

L'indice SIGA



L'indice SIGA est un score scientifique qui évalue également le niveau de transformation des aliments. Il reprend les bases du score NOVA mais prend également en compte l'évaluation de risque (à partir d'avis émis par l'OMS, l'EFSA et l'ANSES) et les seuils nutritionnels fixés par la FSA (pour les ajouts de matières grasses, sucres et sels)

La classification SIGA comporte 8 niveaux de transformation.

Le **BOOM** des outils d'information aux consom'acteurs



Informations nutritionnelles

Les bases de données nutritionnelles

Les « opendatabase » permettent l'accès à une transparence sur les caractéristiques d'un produit.

La plupart du temps collaboratives, elles proposent un service capable de réaliser des comparaisons directes des produits en fonction de leur catégories, valeurs nutritionnelles etc.

Un exemple : **OpenFoodFacts** est une base de données ouverte permettant aux utilisateurs de renseigner eux mêmes les informations des produits alimentaires.

Elle affiche entres autres choses :

- les ingrédients y compris le nombre d'additifs
- les valeurs nutritionnelles
- le Nutri Score (outil d'aide à une consommation plus saine)
- le score NOVA du produit lorsqu'il est disponible



Les applications de notation nutritionnelle

Les applications de notation nutritionnelle, très influentes aujourd'hui, mettent notamment à disposition des consommateurs un système de notation des additifs (bien souvent propre à chaque application) en fonction de leurs risques associés.

Deux exemples :

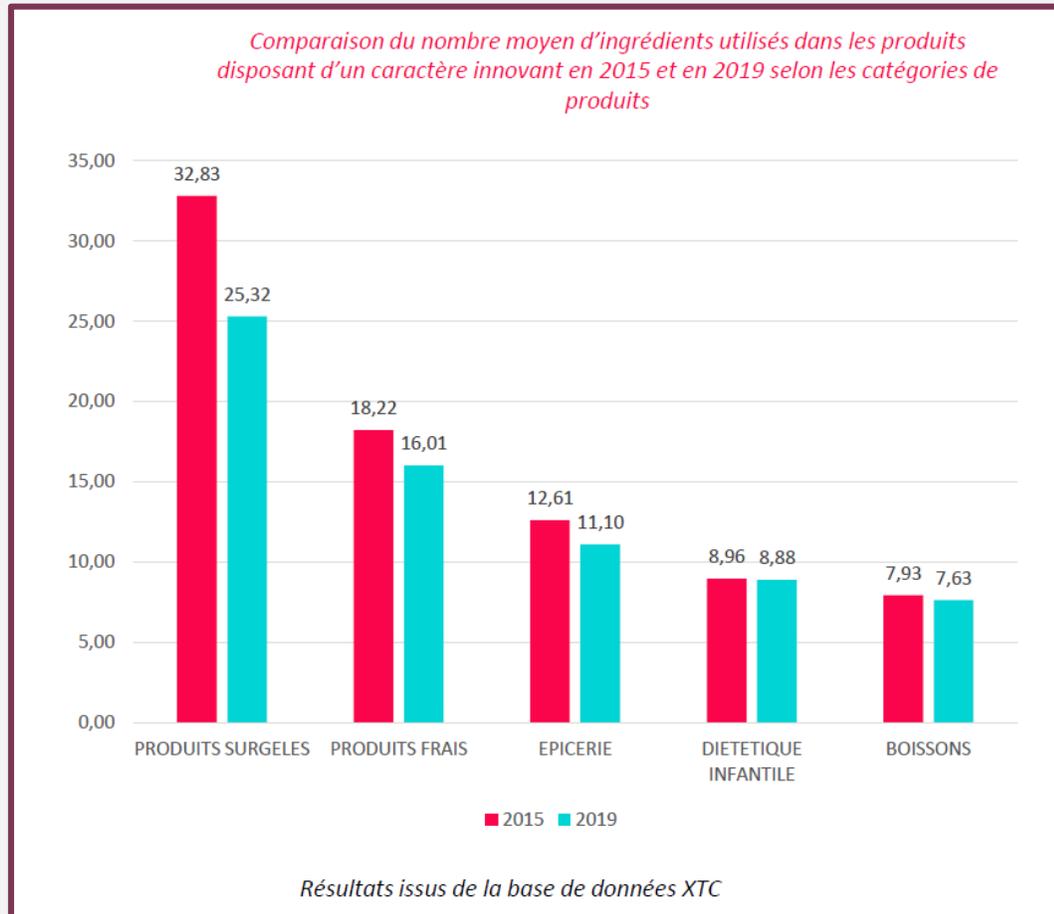
- **YUKA** propose une notation de la majorité des produits alimentaires. Les consommateurs peuvent vérifier la note d'un produit après l'avoir scanné et l'application leur propose même un produit équivalent mieux noté.



- **Scan Up** affiche notamment :
 - le score SIGA d'un produit
 - son Nutri score
 - les éventuels additifs en fonction de leur degré de nocivité



Une diminution générale de l'utilisation d'additifs par les marques et les distributeurs



Quelques exemples ..

- **Carrefour**

Lancement d' « Act for Food » en 2018 : démarche d'engagement à différents niveaux en vue d'améliorer la qualité de l'offre. Avec le 2^e pilier, Carrefour a supprimé 100 additifs « controversés » de son offre, et s'engage à effectuer une veille scientifique appuyée sur les substances problématiques.

- **Intermarché**

Annonce en septembre 2019 du retrait de 142 additifs de 900 de ses produits d'ici 1 an et demi, avec pour objectif d'améliorer leurs scores sur l'application de notation nutritionnelle Yuka.

- **Fleury Michon**

Objectif de suppression de l'ensemble des conservateurs dans la gamme des plats cuisinés d'ici 2020. La marque a annoncé disposer d'ores et déjà de 74 recettes sans conservateurs.

Le « Clean Label »

-

**Quelques leviers
d'innovation**

Le Clean Label : une liste d'ingrédients courtes

Simplicité

N'utiliser qu'une liste très réduite d'ingrédients, pour montrer la simplicité de la recette.



SAINT ELOI L'ESSENTIEL, France
Purée de légumes surgelée avec seulement 3 ingrédients : légumes, crème fraîche et sel. Sans additifs ni conservateurs.

Comme à la maison

Penser sa recette à la manière d'une recette domestique.



LA POTAGERE BIO, France
Soupe de légumes biologiques origine France. Recette comme à la maison.

Le Clean Label : le retrait d'additifs controversés

Le sans additif

Valoriser l'absence de l'utilisation de conservateurs au global



LA POPOTE COMPAGNIE, France
Sauce culinaire biologique fraîche aux légumes et fruits sans sucres ajoutés dans un pot en verre. Sans additif ni conservateur.

L'absence d'un additif controversé

Retirer un conservateur particulièrement controversé, connu des consommateurs



FLEURY MICHON, France
Charcuterie sans nitrite. Se conserve moins longtemps que la charcuterie classique car sans conservateur. Couleur moins affirmée.

Le Clean Label : le sans additif « cosmétique »

Sans additifs cosmétique

Valoriser l'absence d'additifs cosmétiques comme les colorants



SYSTEME U, France

Pâtes fraîches farcies avec garniture généreuse. Sans arôme artificiel ni colorant.

L'utilisation d'additifs naturels

Supprimer de sa recette tout additif synthétique et les remplaçant par leur version naturelle



MR KIPLING, Royaume-Uni

Glaçage aux arômes naturels sans colorants artificiels.

Le Clean Label : l'absence d'ingrédients controversés

Sans huile de palme

Retirer l'huile de palme, un ingrédient largement utilisé pour ses propriétés technologiques mais controversé.



MAISON NAJA, France

Pâte à tartiner biologique à la noisette et aux éclats de crêpes dentelle. Sans huile de palme.

Sans sel ajouté

Ne pas effectuer d'ajout de sel dans le produit, pour un rendu plus sain et plus naturel.



ALFREDO'S, Italie

Chips 100% naturelles sans sel.

Le Clean Label élargi à la nutrition

Sucres dilués

Réduire le taux de sucres grâce à une alternative qui dilue les sucres.



ANDROS, France

Jus de fruit pressé frais avec sève végétale pauvre en sucre. 30% moins de sucre que les jus classiques.

Alternative au sel

Réduire le taux de sel en rajoutant des épices qui compensent le moindre effet exhausteur de goût.



SONNENTOR, Autriche

Mélange de légumes et épices en poudre pour remplacer le sel.

Le Clean Label élargi aux pratiques agricoles

Cultivés sans pesticides

Valorisation d'une production sans utilisation de pesticides



LYE CROSS FARM, Royaume-Uni
*Fromage sans OGM produit au Royaume-Uni.
Fabrication artisanale.*

Sans résidus de pesticides

Mise en avant de l'absence de résidu de pesticides dans les produits, gage d'un processus contrôlé.



ANDROS KIDI FRUIT, France
*Compote réfrigérée sans résidus de pesticides en tube
nomade pour enfants. Sans sucres ajoutés. Sans
conservateur ni colorant.*



POLE AGROALIMENTAIRE

ACCOMPAGNEMENT - TRANSFERT - INNOVATION

CONTACT

Téléphone : 24.90.77

Mail : agroalimentaire@adecal.nc



SOURCES & CRÉDITS PHOTOS : XTC DATABASE & POLE AGROALIMENTAIRE

Les exemples illustratifs ont été délibérément choisis sur des marchés hors NC par soucis d'équité entre les acteurs locaux.