



Charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnel

Le 15 juin 2010

Régis LEBRUN

Directeur Général
Groupe Fleury Michon

Noël RENAUDIN

Président du comité de
validation des chartes
d'engagements nutritionnels
Direction Générale de la Santé



Le plan de ce document se base sur l'annexe du référentiel type pour les chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel proposées par les exploitants du secteur alimentaire dans le cadre du programme national nutrition santé 2, version du 3 Mai 2010.



SOMMAIRE

LETTRE D'INTRODUCTION	4
LA CHARTE NUTRITIONNELLE FLEURY MICHON.....	6
1 Données générales Fleury Michon.....	7
1.1 Nom et raison sociale du demandeur.....	7
1.2 Description de l'activité 2009	8
1.3 Engagements au sein de fondations et associations.....	9
2 Nature des engagements	10
2.1 Intervention sur la composition nutritionnelle des produits :.....	11
2.2 Intervention sur la consommation des produits :.....	11
3 Objectifs du PNNS 2	12
4 Tierce partie proposée.....	13
5 Engagements collectifs.....	13
6 Engagements individuels proposés.....	13
ENGAGEMENT N°1 : Réduction de la teneur en sel.....	15
ENGAGEMENT N°2 : Valorisation/Maintien de la réduction des sources d'acides gras trans.....	21
ENGAGEMENT N°3 : Réduction des acides gras saturés.....	25
ENGAGEMENT N°4 : Auprès des consommateurs :	30
Valorisation/Maintien de l'Etiquetage nutritionnel de type 2.....	30
ENGAGEMENT N°5 : Auprès de ses salariés :	33
Promotion de l'équilibre alimentaire et de l'activité physique.....	33



LETTRE D'INTRODUCTION

Fleury Michon est une entreprise familiale, leader sur ses marchés cœur de métier, la charcuterie libre-service, les plats cuisinés frais et le surimi. Dès 1999, nous nous sommes engagés dans une démarche nutritionnelle visant à optimiser la qualité nutritionnelle de nos produits. Cette charte nutritionnelle, basée sur les ANC (Apports Nutritionnels Conseillés) pour la population française et les recommandations du PNNS 2, guide la conception de chacune de nos recettes. Elle s'inscrit dans une démarche éthique et responsable, visant à contribuer à une alimentation naturelle, saine, équilibrée au service du plaisir et du goût.

En 10 ans, le profil nutritionnel de notre offre a évolué de façon significative et globale.

Notre volonté d'engagement officiel auprès des pouvoirs publics confirme la sincérité et la pérennité de notre démarche : Contribuer en tant qu'acteur agroalimentaire, à l'amélioration de l'offre alimentaire et à la réalisation des objectifs fixés par le PNNS 1 et 2.

Nos produits de charcuterie, plats cuisinés et surimis sont au cœur de l'alimentation quotidienne des français. Ils participent à répondre aux évolutions de notre modèle alimentaire (urbanisation, développement de l'activité féminine, baisse du temps accordé à la préparation des repas, augmentation de la consommation de produits élaborés ...).

Leur contribution dans la réalisation des objectifs de santé publique est intéressante à la condition qu'ils intègrent complètement, sans concession, l'exigence de qualité et d'équilibre alimentaire :

- Le suivi des recommandations du PNNS 2 et des Apports Nutritionnels Conseillés doit être le préalable à toutes innovations.
- Les dimensions de plaisir et de convivialité, bases même du modèle alimentaire français sont fondamentales.
- La praticité avec des dates limites de consommation suffisantes qui garantissent une sécurité optimale.
- Les messages nutritionnels doivent être transparents et honnêtes.

Par cet engagement, nous souhaitons aussi valoriser le travail effectué par l'ensemble de nos équipes depuis 10 ans et les encourager à poursuivre et innover vers une offre alliant plaisir et équilibre dans un contexte économique tendu où le facteur prix reste déterminant.

Nous souhaitons prendre cet engagement sans renier nos fondamentaux basés sur la qualité, le plaisir, la sécurité et la naturalité : **Revenir à l'essentiel au plus proche du « fait maison ».**



Régis LEBRUN
Directeur Général
Groupe Fleury Michon

Raymond DOIZON
Directeur Général délégué
Groupe Fleury Michon

Philippe SOULARD
Directeur de l'activité
Plats cuisinés

Louis ONNO
Directeur R & D
Activité Plats cuisinés

Hervé DUFOIX
Directeur Marketing
Activité Plats cuisinés

Patrick GROLLEAU
Directeur Qualité
Activité Traiteur

Alex JOANNIS
Directeur de l'activité
Charcuterie

Jean-Daniel DECROOCCQ
Directeur R & D
Activité Charcuterie

Patrick LE RUE
Directeur Marketing
Activité Charcuterie

Hélène LANDREAU
Directeur Qualité
Activité Charcuterie

Jean-Sébastien TAMISIER
Directeur de l'activité
Traiteur de la mer

Yohann PINEAU
Responsable R & D
Activité Traiteur de la mer

Nathalie SICARD
Responsable Marketing
Activité Traiteur de la mer

Guillaume TRINEAU
Responsable Qualité
Activité Traiteur de la mer

Stéphane PETIT
Directeur Communication
Groupe Fleury Michon

Gérard CHAMBET
Dir. des Ressources Humaines
Groupe Fleury Michon

Barbara BIDAN
Responsable Nutrition
Groupe Fleury Michon



LA CHARTE NUTRITIONNELLE FLEURY MICHON

Depuis 1999, Fleury Michon s'est engagé dans une démarche nutritionnelle volontaire et transparente pour proposer aux consommateurs une offre alimentaire qui s'intègre dans une alimentation variée et équilibrée au quotidien, dans le respect de la naturalité.

En collaboration avec le Dr P.P SABATIER, Fleury Michon a élaboré une charte nutritionnelle. Cette charte s'inscrit dans le cadre des recommandations du PNNS 1 et 2 et porte sur une amélioration globale de la qualité nutritionnelle. Elle fixe les critères nutritionnels à respecter dans le cadre du développement produit et de la communication.

Cette charte interne de développements produits comporte 5 règles :

Règle 1 : Le respect des Apports Nutritionnels Conseillés en macronutriments minéraux, vitamines, fibres et acides gras essentiels.

Règle 2 : La maîtrise des apports lipidiques.

Règle 3 : La suppression des additifs à chaque fois que c'est possible

Règle 4 : L'optimisation des teneurs en sel.

Règle 5 : Une information nutritionnelle transparente et accessible.

Notre Comité Scientifique

Pour appréhender au mieux les liens entre alimentation et santé, Fleury Michon s'appuie également sur un comité scientifique. Il rassemble une quinzaine de membres experts chargés de réfléchir, de débattre sur des thématiques liées à l'alimentation et de dégager des applications concrètes sur notre offre produits.



1 Données générales Fleury Michon

1.1 Nom et raison sociale du demandeur

Fleury Michon
Adresse : BP 1 - 85707 Pouzauges CEDEX-France
Tel : 02 51 66 32 32 - Fax : 02 51 65 82 33
Site internet : www.fleurymichon.fr

SIREN : 340 545 441
SIRET : 340 545 441 00016
RSC : B 340 545 441
Code APE : 151 E

Le Groupe Fleury Michon est une société dirigée par Mr Grégoire GONNORD.
En 2009, Fleury Michon emploie 3547 personnes réparties sur 7 sites en Vendée (85), 1 site en Bretagne (35), 1 site en région parisienne (94) et 4 sites à l'international.

Historique du Groupe Fleury Michon (faits et lancements majeurs):

1923 : Création de l'entreprise par Mr Fleury et Mr Michon.

Années 60 : Lancement du premier Jambon en Libre-service.

Années 70 : Développement de la technologie Plats Cuisinés Frais en Libre-service.
Lancement des premiers jambons Label Rouge au rayon coupe.

Années 80 : Début de notre collaboration avec le cuisinier Joël Robuchon.
Lancement des premiers jambons Label Rouge au rayon Libre-service.

Années 90 : Lancement des bâtonnets de Surimi, de la Charcuterie de Volaille.
Lancement d'une « gamme légère » de plats cuisinés.
Arrêt des activités à la coupe et salaisons sèches ;
Filiatisation par activité : Fleury Michon Traiteur /Fleury Michon Charcuterie/
/ Fleury Michon Logistique.

1999 : **Mise en place de la charte nutritionnelle.**

2003 : **Lancement de la première gamme de charcuterie à teneur en sel réduite** en collaboration avec la filière Bleu Blanc Cœur.

2004 : Lancement du **premier Jambon Bio** au rayon Libre-service

2007 : Lancement d'une gamme de plats cuisinés à base de **légumes**.
Lancement d'une gamme de plats cuisinés « **Plaisir et Equilibre®** ».

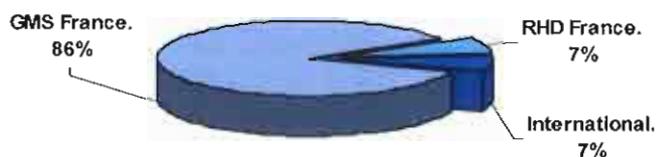
2009 : Lancement de **plats cuisinés « Légers » et « Bio »**.

2010 : Lancement du premier **surimi sans glutamate, polyphosphates et sorbitol**



1.2 Description de l'activité 2009

Fleury Michon a réalisé un chiffre d'affaires de **532,1 M€** au titre de l'exercice 2009. Le Groupe s'organise autour de **trois pôles de développement stratégique** :



Pôles d'activité Fleury Michon en % du Chiffre d'affaires

Le pôle GMS France se divise en trois activités :

- **Fleury Michon Charcuterie 2009 :**

- Fabrication et commercialisation au rayon Libre service des GMS de jambons de porc, jambons de volaille et charcuteries élaborées
- N°1 sur le marché des jambons supérieurs de porc (20% de parts de marché à la marque Fleury Michon) et de volaille (43% de parts de marché à la marque Fleury Michon) vendus en GMS France
- Le n°1 sur le marché des charcuteries élaborées (39 % de parts de marché à la marque Fleury Michon) vendues en GMS France

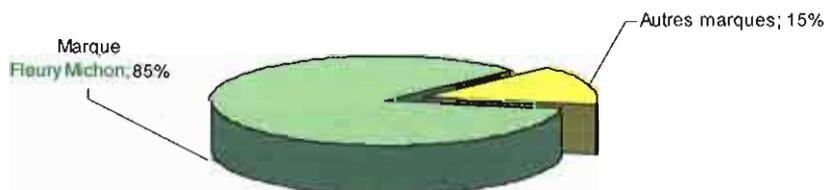
- **Fleury Michon Traiteur Plats cuisinés 2009 :**

- Fabrication et commercialisation au rayon Libre service des GMS de plats cuisinés frais.
- N°1 sur le marché des plats cuisinés individuels frais vendus en GMS France (30% de parts de marché à la marque Fleury Michon)

- **Fleury Michon Traiteur Traiteur de la Mer 2009 :**

- Fabrication et commercialisation au rayon Libre service des GMS de produits traiteur de la mer, dont le produit principal est le surimi.
- N°1 sur le marché du surimi vendu en GMS France (23 % de parts de marché à la marque Fleury Michon)

Les produits vendus sous la marque Fleury Michon représente 85% du chiffre d'affaires du pôle GMS France



Part de la marque Fleury Michon en pourcentage du chiffre d'affaires GMS France

L'ensemble de ces marchés bénéficie de l'expertise, y compris nutritionnelle, acquise et à venir, des équipes de l'entreprise et de ses conseils.



1.3 Engagements au sein de fondations et associations

- De 2003 à 2006, Fleury Michon s'est engagée auprès de l'ANIA pour financer un programme **« Alimentation et Insertion »**. Ce programme consiste à élaborer des outils pédagogiques pour les associations concernées par l'aide alimentaire (Croix Rouge, Restos du Cœur...) dans le but d'améliorer l'information et l'alimentation des personnes les plus défavorisées.
- Depuis 2007, Fleury Michon est engagée auprès de l'association **« Enfance/ Adolescence et Diabète »**. Cette association vise à améliorer la prise en charge des patients enfants et adolescents diabétiques de type 1 du territoire de santé du CHU de Toulouse de manière à réduire les complications individuelles et les conséquences collectives. Cette école pilote basée à Toulouse a pour vocation d'essaimer cette initiative originale dans d'autres régions de France.
- Chaque année des dons sont versés aux **banques alimentaires** par les différentes filiales de la société Fleury Michon. En 2008 les dons représentent un total de 88 376 kg de produits alimentaires soit 318 078 unités de vente (UVC) pour un montant de 472 931 €. Les dons sont versés à différentes associations de Vendée, Maine et Loire, Loire Atlantique et Deux Sèvres. Les principales associations ainsi que leurs antennes locales sont les suivantes : Les Restos du Cœur (34%), La Banque Alimentaire (31%), La Halte du Cœur (14%), Le Secours Populaire (13%), La Croix Rouge Française (7%).
- En 2008, Fleury Michon s'engage aux côtés de l'ANIA, l'INRA et de l'IFN et soutient le projet de fondation **« Alimentation et Santé »**. Cette fondation aura pour mission la prévention, l'éducation et la recherche sur les bonnes pratiques alimentaires.



2 Nature des engagements

Nos engagements concernent :

- Les jambons de porc et de volaille, rôtis, Plats Cuisinés et Traiteur de la mer
- Commercialisés en GMS
- En France
- Sous la marque Fleury Michon.

Nos engagements portent sur :

- 226 millions de produits
- 84.4% des volumes commercialisés en GMS **sous la marque Fleury Michon**



Résumé des engagements

2.1 Intervention sur la composition nutritionnelle des produits :

Engagement 1 : Réduction de la teneur en sel dans les plats cuisinés, jambons (porc, volaille) et rôtis.

Fleury Michon poursuit la réduction en sel de ses plats cuisinés, de ses jambons (porc et volaille) et de ses rôtis.

De 2009 à fin 2012, Fleury Michon s'engage à baisser la teneur moyenne en sel de ses plats cuisinés, jambons (porc, volaille) et rôtis de 6 à 10 %.

Fleury Michon s'engage à poursuivre ses efforts sur sa gamme de charcuterie à teneur réduite en sel.

Engagement 2 : Valorisation/ maintien de la réduction des sources d'acides gras trans des plats cuisinés et surimis.

Depuis 2007, Fleury Michon s'engage à limiter l'apport en acides gras trans de ses plats cuisinés et surimis à moins de 1 g/100 g, conformément aux recommandations de l'AFSSA.

Pour atteindre cet objectif, Fleury Michon s'engage également à exclure les huiles hydrogénées, source d'acides gras trans, de ses plats cuisinés et surimis. Pour cet engagement, Fleury Michon exige de ses fournisseurs l'absence d'huiles hydrogénées dans leurs matières premières et s'engage à ne pas en rajouter lors de l'élaboration de ses recettes.

Engagement 3 : Réduction de la teneur en acides gras saturés des plats cuisinés.

De 2007 à 2012, Fleury Michon s'engage à réduire de 11.3% l'apport en acides gras saturés de ses plats cuisinés.

Pour atteindre cet objectif, Fleury Michon s'engage également à exclure l'huile de palme, source d'acides gras saturés, de ses plats cuisinés et surimis. Pour cet engagement, Fleury Michon exige de ses fournisseurs l'absence d'huile de palme dans leurs matières premières et s'engage à ne pas en rajouter lors de l'élaboration de ses recettes.

2.2 Intervention sur la consommation des produits :

Engagement 4 auprès des consommateurs : Maintien de l'Étiquetage nutritionnel de type 2

Fleury Michon s'engage auprès de ses consommateurs à proposer un étiquetage nutritionnel transparent et complet (Groupe 2 : énergie, protéines, glucides dont sucres, lipides dont acides gras saturés, fibres, sel) sur 100 % de ses emballages et sur son site internet. L'étiquetage nutritionnel de groupe 2 sera proposé pour 100g et à la portion.

Engagement 5 auprès des salariés : Promotion de l'équilibre alimentaire et de l'activité physique.

Fleury Michon s'engage à relayer auprès de ses collaborateurs l'importance d'une alimentation variée et équilibrée et d'une activité physique régulière. A travers son projet « Cap sur l'Equilibre », Fleury Michon s'associe à son comité d'entreprise, la restauration d'entreprise, la mutuelle d'entreprise et la médecine du travail, pour mettre en place des actions de suivi nutritionnel et de sensibilisation aux recommandations du PNNS 2. A partir de 2010, Fleury Michon propose, à chaque saison, une distribution de fruits auprès de ses salariés.



3 Objectifs du PNNS 2

Les engagements proposés par Fleury Michon visent à contribuer à :

- **Réduire la consommation moyenne de chlorure de sodium** à moins de 8 g/personne et par jour. *(Engagement 1 : Réduction de la teneur en sel).*
- **Réduire la contribution moyenne des apports lipidiques totaux** à moins de 35% des apports énergétiques journaliers, avec **une réduction d'un quart de la consommation des acides gras saturés** au niveau de la moyenne de la population et un **apport en acides gras trans < 1 g / 100 g**. *Engagements 2 et 3 : réduction des acides gras trans et des acides gras saturés)*
- **Contribuer à une alimentation diversifiée ainsi qu'à la promotion du modèle alimentaire français**. *(Engagement 4 auprès des consommateurs : Etiquetage nutritionnel de type 2 ; Engagement 5 auprès des salariés : Promotion de l'équilibre alimentaire et de l'activité physique)*
- **Participer à la promotion d'une activité physique régulière** pour augmenter l'activité physique quotidienne par une amélioration de 25 % du pourcentage des personnes, tous âges confondus faisant l'équivalent d'au moins une demi-heure d'activité physique d'intensité modérée, au moins cinq fois par semaine. (soit 75 % des hommes et 50% des femmes) *(Engagement 5 : auprès des salariés : Promotion de l'équilibre alimentaire et de l'activité physique)*
- **Intégrer les autres objectifs du PNNS 2 ou de la loi relative à la politique de santé publique, ou autres recommandations d'une instance publique reprise dans des orientations données par les pouvoirs publics**. *(Engagement 2 : Réduction des Acides Gras Trans)*



4 Tierce partie proposée

La vérification annuelle des engagements sera réalisée par le CRITT (Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie) Poitou Charente basé à La Rochelle.

Le CRITT élaborera dans un premier temps un plan de contrôle (moyens et fréquence de contrôles) qui servira à l'évaluation des engagements pris par Fleury Michon.

Chaque année, un rapport reprenant la totalité des résultats et des critères quantifiables et attestant le respect des engagements pris dans cette charte sera adressé par le CRITT au Comité d'évaluation du PNNS.

5 Engagements collectifs

Fleury Michon, partenaire historique, est partie prenante dans la charte d'engagement de la filière **Bleu Blanc Cœur**.

Nous soutenons également le projet de charte déposé par la **FICT** (Fédération Française des Industriels Charcutiers Traiteurs Transformateurs de viandes) pour faire évoluer en profondeur la qualité nutritionnelle des produits de charcuterie et entraîner l'ensemble de la profession dans cette dynamique.

En mai 2009, Fleury Michon a signé un engagement formel de participation à l'**OQALI** (l'Observatoire de la Qualité de l'Alimentation), dans le cadre de ses syndicats professionnels, le SYNAFAP et la FICT.

Le plan de contrôle ainsi que le rapport annuel sur nos engagements de progrès serviront en partie à renseigner l'OQALI.

6 Engagements individuels proposés



Intervention sur la composition nutritionnelle des produits



ENGAGEMENT N°1 : Réduction de la teneur en sel

(Plats Cuisinés/Jambons et rôtis)

Fleury Michon poursuit la réduction en sel de ses plats cuisinés, de ses jambons (porc et volaille) et de ses rôtis.

De 2009 à fin 2012, Fleury Michon s'engage à baisser la teneur moyenne en sel de ses plats cuisinés, jambons (porc, volaille) et rôtis de 6 à 10 %.

Fleury Michon s'engage à poursuivre ses efforts sur sa gamme de charcuterie à teneur réduite en sel.

1. Produits concernés :

Produits concernés
Plats cuisinés individuels à marque Fleury Michon
Jambon de porc, volaille et Rôtis (hors gamme TSR) à marque Fleury Michon
Gammes TSR <ul style="list-style-type: none">- Jambons de porc- Jambons de volaille- Rôtis

L'engagement porte également sur les innovations à venir :

2. Apports nutritionnels en sel :

En 2007, l'AFSSA, dresse un bilan de la consommation en sel de la population Française, les résultats montrent que **la consommation moyenne de sel est de 7.7 g/jour chez les adultes.**

Dans le cadre d'un programme de prévention des grandes pathologies (hypertension, maladies cardio-vasculaires) par l'équilibrage de l'alimentation, les recommandations de l'AFSSA visent à diminuer raisonnablement la consommation de sel de la population. L'objectif est la **réduction de l'apport sodé moyen de l'ensemble de la population de 20 %**, étalée sur 5 ans, pour atteindre une consommation totale de sel d'environ 6 à 8 g / j.

Pour atteindre cet objectif, l'AFSSA propose d'agir à 2 niveaux :



- L'optimisation de la teneur en sel des produits de consommation, c'est-à-dire une réduction de la teneur en sodium des aliments principaux vecteurs mais qui soit acceptable sur les plans gustatifs, technologiques et hygiéniques.
- L'éducation et l'information du consommateur pour le responsabiliser dans le contrôle et la gestion des apports sodés.

Parmi les groupes d'aliments vecteurs de sel dans l'alimentation des français (tableau ci-dessous), les plats composés et les charcuteries représentent 8.7 à 10.9 % des apports en sel total selon INCA2.

Les aliments vecteurs de sel dans l'alimentation des français :

Groupe d'aliments	QMC* (g/j)	Sel (QMC* en g/j)	INCA 1 % du produit dans l'apport total en sel	INCA 2 % du produit dans l'apport total en sel
Pain/biscotte	117.05	1.54	25.4	24.8
Charcuteries	34.5	0.44	12.4	10.9
Soupes	88.1	0.67	10.5	6.1
Plats composés	69.9	0.7	9.1	8.7

Source : Rapport Afssa

*QMC : quantité moyenne consommée

En tant qu'intervenant sur ces 2 marchés, Fleury Michon entend agir à son niveau en baissant les teneurs en sel de ses produits tout en conservant le plaisir et le goût.

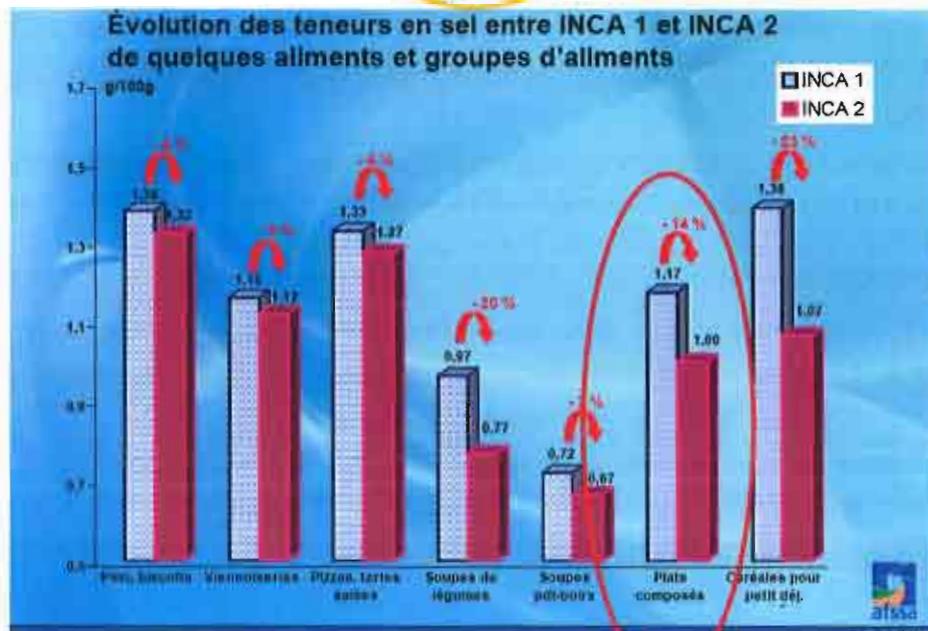
3. Contribution des produits aux apports nutritionnels

3.1 Contribution des plats cuisinés aux apports nutritionnels en sel de la population :

Nous utiliserons la catégorie « Plats composés » comme point de comparaison avec nos produits.

- 84.7 % des adultes consomment des plats composés, à hauteur de 25 kg/an, soit 85 plats composés individuels par an¹
- 91,2 % des enfants consomment environ 21 kg/an, ce qui est équivalent à 71 plats composés individuels par an¹

Selon INCA 2, Les plats composés contribuent à hauteur de 8.7% de l'apport journalier en sel et ont une teneur moyenne en sel de 1g/100g.



Source : présentation de la situation nutritionnelle en France en 2007*

3.2 Contribution des jambons de porc, volaille et rôtis aux apports nutritionnels en sel de la population :

Les Français consomment en moyenne **15 kg de produits de charcuterie par an**, soit 35 g de charcuteries par jour dont **29 % sont représentés par les jambons cuits**. (INAPORC 2009 ¹⁰).

La teneur moyenne en sel des jambons de porcs et rôtis du marché est de **2 g pour 100 g** selon le bulletin de liaison CTSCCV (tableau ci-dessous)

Teneur moyenne en sel des produits de Charcuterie

Produit	SEL (g/100g)
Andouilles	2,1
Andouillettes	2,0
Boudins	
Boudin blanc	1,3
Boudin noir	1,3
Cervelas	1,9
Coûtes de foie	1,0
Coppes	6,2
Crêpes, Mâchons	
Crêpes de foie moussé de foie	1,6
Mousse de canard	1,6
Epaves cuites choisis décongelés, dégraissés	2,5
Foies gras	1,2
Filets de bacon	3,2
Galantines, Tortillines	2,1
Jambons cuits	
Jambon cuit supérieur décongelé, dégraissé	2,0
Jambon cuit choisis décongelé, dégraissé	2,0
Jambons secs	
Jambon sec entier	5,6
Jambon sec dégraissé	6,9
Jambonneaux cuits	2,5
Lardons salés, Lardons iselés	3,0
Mortadelles	1,9
Pâtés, Terrines	
Pâté de campagne, terrine de campagne	1,9
Pâté de foie, terrine de foie	1,7
Pâté - terrine de gibier, de lapin, de canard	2,2
Pâté en croûte (tranche entière)	1,9
Poitrines salées, Poitrines fumées	3,0
Rillettes	
Rillettes par porc, rillettes du Mans	1,5
Rillettes d'oie	1,3
Rillettes de canard	1,6
Rôtis de porc cuits	2,0
Saucisses	
Châvolais	1,9
Saucisse de Strasbourg	1,7
Saucisse de Toulouse	2,0
Saucisse de Toulouse	1,9
Saucisse fumée à cuire (Mortadelle, Morteau)	2,2
Saucissons cuits	1,9
Saucissons secs	
Saucisson sec	6,2
Rosette, Joux, Tréseau	4,8
Saucisson séché	6,1
Chorizo	6,0
Salami	3,6
Terrines de poisson	2,2
Tripes	1,5

Source : Bulletin de liaison du CTSCCV/ vol12 N°1 de 2002 ; Rapport AFSSA



Nous relevons également dans une publication de la CICT, une analyse réalisée par l'IFIP avec le concours d'INAPORC et d'APRIVIS en 2006, une valeur de **1.8g/100g** de sel pour la catégorie jambon de porc cuit supérieur.

Cet engagement va impacter d'ici fin 2012, 638 millions d'unités de vente consommateurs. En baissant de 6 à 10% la teneur en sel de ses plats cuisinés, jambons (porc, volaille) et rôtis.

4. Critères quantifiables de suivi de l'engagement

4.1 Plats cuisinés

Indicateurs de suivi
<ul style="list-style-type: none">- La teneur moyenne en sel pondérée des volumes pour 100 g de produit- La perception et l'acceptation des évolutions par les consommateurs (compte-rendu de dégustation et réclamations consommateurs)

4.2 Jambons (porc, volaille) et rôtis

Indicateurs de suivi
<ul style="list-style-type: none">- La teneur en sel pour 100 g de produit- La perception et l'acceptation des évolutions par les consommateurs (compte-rendu de dégustation et réclamations consommateurs)

Dans le souci de permettre au plus grand nombre d'accéder à de bons produits, Fleury Michon s'engage à ne pas répercuter dans les prix de vente aux consommateurs les coûts induits par cet engagement.



5. Difficultés prévisibles ou effets indésirables potentiels :

La démarche sera **progressive** pour accompagner nos consommateurs vers des produits moins salés. Une baisse brutale des teneurs en sel a pour risques de voir nos consommateurs resaler eux-mêmes ou de se détourner de nos recettes au profit d'autres produits plus salés. Dans ce cas les efforts nutritionnels engagés par notre entreprise seraient vains.

- Difficultés organoleptiques

La difficulté est de **réduire la teneur en sel sans dégrader le goût** et dans **le respect de la naturalité**. Fleury Michon **exclut dans sa démarche le recours à des sels de substitution tel que le sel de potassium, générant une amertume et nécessitant le recours au sucre pour masquer cet effet.**

6. Valorisation des efforts entrepris sur la gamme de jambons de porc volaille et rôtis à Teneur en Sel Réduite (TSR)

Les jambons de porc, jambons de volaille et rôtis proposés avec une teneur en sel réduite (TSR) présentent une teneur en sel de moins 25 %, par rapport au marché, conformément au règlement européen CE 1924/2006.

Les teneurs en sel des produits de la gamme TSR sont comprises entre 1.35 g (rôtis) à 1.45 g/100g (jambons de porc et volaille), soit une teneur moyenne en sel pondérée des volumes de cette gamme de 1.44 g/100 g. (moyenne du marché comprise entre 1.8 et 2g/100g)

Pour ses recettes TSR, Fleury Michon utilise **des bouillons de légumes « maison »** et sélectionne qualitativement les matières premières pour atténuer l'effet technologique négatif de la réduction du sel. De plus, les produits TSR sont élaborés avec des ingrédients issus de la **filière lin Bleu Blanc Cœur** (optimisation du profil lipidique en faveur des acides gras polyinsaturés).

Fleury Michon a été la première entreprise à proposer une gamme de charcuterie à teneur réduite en sel au rayon Libre service des GMS.

- Entre 2007 et 2009, le nombre de références proposées aux consommateurs a **doublé**.



7. Demande d'utilisation de la mention et modalité d'utilisation :

Fleury Michon demande l'utilisation des mentions « Entreprise engagée dans une démarche nutritionnelle encouragée par l'Etat (PNNS) » et « Marque engagée dans une démarche nutritionnelle encouragée par l'Etat (PNNS) » sur :

- Ses supports de communication institutionnelle (relations presse, rapport annuel, sites, salons...).
- Ses supports de communication grand public (médias grand public, site internet...).
- Ses supports de communication interne.
- Ses supports de communication destinés aux professionnels de santé.
- Ses produits concernés par la charte et supports commerciaux en lien avec les produits.



ENGAGEMENT N°2 : Valorisation/Maintien de la réduction des sources d'acides gras trans

(Plats cuisinés/Traiteur de la mer -surimi)

Depuis 2007, Fleury Michon s'engage à limiter l'apport en acides gras trans de ses plats cuisinés et surimis à moins de 1 g/100 g, conformément aux recommandations de l'AFSSA.

Pour atteindre cet objectif, Fleury Michon s'engage également à exclure les huiles hydrogénées, source d'acides gras trans, de ses plats cuisinés et surimis. Pour cet engagement, Fleury Michon exige de ses fournisseurs l'absence d'huile hydrogénées dans leurs matières premières et s'engage à ne pas en rajouter lors de l'élaboration de ses recettes.

1. Produits et marques concernés :

Produits concernés
Plats cuisinés individuels à marque Fleury Michon
Traiteur de la mer / surimi

L'engagement porte également sur les innovations à venir :

2. Apports nutritionnels en acides gras trans :

La principale source d'AG (acides gras) trans dans l'alimentation humaine est d'origine naturelle.

Ce sont les **AG trans dits d'origine technologique** dont l'AFSSA recommande de diminuer la consommation à hauteur d'un **apport de 1 g/100 g ou 2 % des apports énergétiques**.

Les AG trans d'origine technologique résultent de l'hydrogénation catalytique des huiles. Il est clairement établi que la consommation au-delà de 2 % de l'apport énergétique d'AG trans technologiques contribue à **accroître le risque cardiovasculaire**, en augmentant le LDL-cholestérol mais aussi en diminuant le HDL-cholestérol. Outre des études d'intervention, sur ce sujet, plusieurs études épidémiologiques ont confirmé cette relation (AFSSA ; 2005³).



Les apports en AG trans sont en moyenne de 2.3 g/j chez les adultes (soit 1% de l'AETQ) et de 1.9g/j chez l'enfant (soit 1 % de l'AETQ). Seuls 5 % des adultes dépassent 1.5% de l'AETQ et moins de 0.1% ont des apports supérieurs à la limite maximale recommandée de 2 % de l'AETQ (AFSSA ; 2007³).

Si, chez les adultes, les AG trans d'origine naturelle dominent (57.4 % des AG trans totaux contre 42.6 % pour les AG trans technologiques), il n'en est pas de même chez les enfants. AG trans naturels et AG trans technologiques contribuent de manière équivalente à leurs apports totaux en AG Trans (50.7 % et 49.3 %, respectivement). (AFSSA ; 2007³).

Les recommandations :

- La valeur de 2 % de l'AETQ est recommandée comme un niveau de consommation à ne pas dépasser. (AFSSA ; 2005³)
- La limite en acides gras trans est fixée à 1 g/100 g de produit sous sa forme consommée, équivalant à 0,4 % de l'AETQ. (AFSSA ; 2005³)
- La diminution des acides gras saturés. Selon le PNNS 2, il a été observé que les consommations d'acides gras trans et celle d'acides gras saturés sont corrélées. La réduction des acides gras saturés de 18 à 16 % de l'AETQ diminue de 50 % la consommation journalière d'acides gras trans.

3. Contribution aux apports nutritionnels

Contribution des plats cuisinés aux apports nutritionnels en AG trans de la population :

Les plats composés contribuent à l'apport journalier en AG trans à hauteur de 11% (AFSSA ; 2007³).

La teneur moyenne en AG trans des plats composés est de 0.47 g/100 g.

Mais il est difficile d'isoler la part des plats cuisinés frais et d'extrapoler les données de contribution.

n°	Groupes d'aliments	Nombre d'aliments avec teneur en AG trans >0	Moyenne	Écart-type	Min	Max
1	Pain et panification sèche	25	0,16	0,42	0,01	2,13
2	Céréales pour petit déjeuner	21	0,04	0,03	0,00	0,16
3	Pâtes	3	0,40	0,31	0,04	0,62
...						
38	Soupes et bouillons	19	0,10	0,00	0,10	0,10
39	Plats composés	78	0,47	0,36	0,02	2,05
41	Entremets, crèmes desserts et laits gélatinés	30	0,14	0,13	0,01	0,66
43	Condiments et sauces	29	0,04	0,05	0,00	0,16
	TOTAL tous groupes	908	0,44	0,62	0,00	3,84

Source : Afssa 2007 *soisine* n°2007-SA-0220 ¹¹

*Moyenne en g/100g



Les réalisations sont effectives. Fleury Michon s'engage à maintenir un apport en acides gras trans inférieur aux recommandations de l'AFSSA et exclut les huiles hydrogénées (principale source technologique d'acides gras trans) de ses recettes de plats cuisinés et surimi

4. Critères quantifiables de suivi de l'engagement :

4.1 Plats cuisinés

Indicateurs de suivi
- la teneur en acide gras trans pour 100g de produit fini.
- l'absence d'huile hydrogénée dans les listes d'ingrédients

4.2 Traiteur de la mer - surimi

Indicateurs de suivi
- la teneur en acide gras trans pour 100g de produit fini.
- l'absence d'huile hydrogénée dans les listes d'ingrédients

5. Progrès réalisés:

5.1 Plats cuisinés

Les réalisations sont effectives pour les produits existants. Fleury Michon s'engage à maintenir son engagement sur les nouvelles recettes de plats cuisinés qui seront créées.



5.2 Traiteur de la mer – Surimi

Les réalisations sont effectives pour les produits existants. Fleury Michon s'engage à maintenir son engagement sur les nouvelles recettes de surimi qui seront créées.

6. Demande d'utilisation de la mention et modalité d'utilisation :

Fleury Michon demande l'utilisation des mentions « Entreprise engagée dans une démarche nutritionnelle encouragée par l'Etat (PNNS) » et « Marque engagée dans une démarche nutritionnelle encouragée par l'Etat (PNNS) » sur :

- Ses supports de communication institutionnelle (relations presse, rapport annuel, sites, salons...).
- Ses supports de communication grand public (médias grand public, site internet...).
- Ses supports de communication interne.
- Ses supports de communication destinés aux professionnels de santé.
- Ses produits concernés par la charte et supports commerciaux en lien avec les produits.



ENGAGEMENT N°3 : Réduction des acides gras saturés (Traiteur plats cuisinés)

De 2007 à 2012, Fleury Michon s'engage à réduire de 11.3% l'apport en acides gras saturés de ses plats cuisinés.

Pour atteindre cet objectif, Fleury Michon s'engage également à exclure l'huile de palme, source d'acides gras saturés, de ses plats cuisinés et surimis. Pour cet engagement, Fleury Michon exige de ses fournisseurs l'absence d'huile de palme dans leurs matières premières et s'engage à ne pas en rajouter lors de l'élaboration de ses recettes.

1. Produits et marques concernés :

Produits concernés
Plats cuisinés individuels à marque Fleury Michon

L'engagement porte également sur les innovations à venir :

2. Apports nutritionnels en acides gras saturés :

Les AGS sont présents aussi bien dans des produits d'origine animale que végétale. Ces AGS sont nécessaires dans une juste dose au bon fonctionnement du métabolisme. En excès, les AGS peuvent avoir une action délétère. Selon l'OMS, la consommation de graisses saturées est un facteur de risque probable pour le diabète de type 2 et un facteur de risques accrus de niveau convaincant pour les maladies cardiovasculaires.

Les ANC des AGS sont de 20 g et ne doivent pas représenter plus de 25 % de l'apport lipidique total. **Aujourd'hui, les AGS représentent 44 % des acides gras totaux consommés. Cet excès de consommation a été identifié comme un facteur de risque de maladie coronarienne.**

Parmi les matières grasses végétales sources d'AGS, **l'huile de palme** est fréquemment utilisée par les industries agroalimentaires pour ses propriétés texturantes. Cette huile, extraite par pression à chaud de la pulpe des fruits du palmier à huile, est très riche en vitamine A. Cependant l'industrie agroalimentaire l'utilise après raffinage ce qui détruit ses principales qualités nutritionnelles. Son profil



lipidique est composé majoritairement d'AGS (Composition de l'huile de palme 52 % AGS, 48 % AGI). L'acide palmitique est un des principaux acides gras de cette huile, il a été identifié par l'AFSSA comme étant athérogène.

Les recommandations :

Pour prévenir de certaines pathologies, le rapport de l'AFSSA, mars 2010 sur les nouveaux apports nutritionnels conseillés pour les lipides préconise :

- **Un apport en lipides totaux inférieur à 35 % de l'AETQ**
- **Un seuil inférieur à 8% de l'AETQ pour le groupe : Acide laurique, myristique et palmitique.**

3. Contribution aux apports nutritionnels :

Contribution des plats cuisinés aux apports nutritionnels en AGS de la population :

Parmi les groupes d'aliments vecteurs d'acides gras saturés dans l'alimentation des français (tableau ci-dessous), les plats composés représentent 5.59 à 5.74 % des apports en AGS total selon l'AFSSA. Mais il est difficile d'isoler la part des plats cuisiner frais et d'extrapoler les données de contribution.

Contribution des différents aliments dans l'apport d'acides gras saturés

AG SATURES	HOMMES			Femmes		
	Apport (g/j)	% apport	Rang	Apport (g/j)	% apport	Rang
Beurre	7,62	17,32	1	6,7	18,55	1
Fromages	7,39	16,73	2	5,29	14,76	2
Charcuterie	3,89	9,02	3	2,53	7,13	4
Viandes	3,24	7,66	4	2,37	6,96	5
Pâtisseries	2,97	6,61	5	2,68	7,28	3
Plats composés	2,49	5,74	8	1,93	5,59	8
Viennaiseries	1,84	3,84	7	1,71	4,47	6

Source : Rapport AFSSA *

De 2007 à 2012, Fleury Michon s'engage à réduire de 11.3% l'apport en acides gras saturés de ses plats cuisinés. Fleury Michon s'engage également à maintenir ses efforts sur l'exclusion de l'huile de palme dans ses recettes de plats cuisinés et surimis.



4. Critères quantifiables de suivi de l'engagement

Indicateurs de suivi
<ul style="list-style-type: none">- La teneur en acides gras saturés pour 100 g de produit- La perception et l'acceptation des évolutions par les consommateurs (compte-rendu de dégustation et réclamations consommateurs)
<ul style="list-style-type: none">- L'absence d'huile de palme dans les listes d'ingrédients, fiche de conception produit, fiche technique de Recherche et Développement et certificat fournisseurs.

4.1. Plats cuisinés Fleury Michon

Dans le souci de permettre au plus grand nombre d'accéder à des produits bons et sains et malgré le contexte économique difficile, **Fleury Michon s'engage à ne pas répercuter dans les prix de vente aux consommateurs les coûts induits par cet engagement.**

5. Progrès déjà réalisés :

Plats cuisinés Fleury Michon

En adéquation avec la politique de santé publique, l'entreprise Fleury Michon s'est engagée dès 1999 à maîtriser la teneur lipidique des produits qu'elle propose, **tant en quantité qu'en qualité**. Nous privilégions les huiles apportant majoritairement des acides gras polyinsaturés et monoinsaturés.

Entre 2007 et 2009

→ Baisse de 6.5% de la teneur en AGS des plats

→ 100% des recettes sont exemptes d'huile de palme



6. Demande d'utilisation de la mention et modalité d'utilisation :

Fleury Michon demande l'utilisation des mentions « Entreprise engagée dans une démarche nutritionnelle encouragée par l'Etat (PNNS) » et « Marque engagée dans une démarche nutritionnelle encouragée par l'Etat (PNNS) » sur :

- Ses supports de communication institutionnelle (relations presse, rapport annuel, sites, salons...).
- Ses supports de communication grand public (médias grand public, site internet...).
- Ses supports de communication interne.
- Ses supports de communication destinés aux professionnels de santé.
- Ses produits concernés par la charte et supports commerciaux en lien avec les produits.



Intervention sur la consommation des produits



ENGAGEMENT N°4 : Auprès des consommateurs :

Valorisation/Maintien de l'Étiquetage nutritionnel de type 2

(Traiteur plats cuisinés, Jambons et rôtis et Traiteur de la mer/Surimi)

Fleury Michon s'engage auprès de ses consommateurs à proposer un étiquetage nutritionnel transparent et complet (Groupe 2 : énergie, protéines, glucides dont sucres, lipides dont acides gras saturés, fibres, sel) sur 100 % de ses emballages et sur son site internet. L'étiquetage nutritionnel de groupe 2 sera proposé pour 100g et à la portion.

1. Produits et marques concernés :

Produits concernés
Plats cuisinés individuels à marque Fleury Michon
Jambons de porc, volaille et Rôtis + gamme TSR à marque Fleury Michon
Traiteur de la mer / Surimi à marque Fleury Michon

❖ L'engagement porte également sur les innovations à venir

2. Apports nutritionnels :

Non adapté à cet engagement

3. Contribution aux apports nutritionnels

Non adapté à cet engagement



4. Situation et objectifs de progrès :

Fleury Michon s'engage à maintenir pour 100 % des produits engagés dans la charte ainsi que pour ses innovations à venir, un étiquetage de groupe 2 sur ses emballages et sur son site internet
→ 226 millions de produits porteurs du tableau de Groupe 2 /an
→ 180 000 connexions annuelles au site fleurymichon.fr

5. Critères quantifiables de suivi de l'engagement

Indicateur de suivi
tableau des valeurs nutritionnelles de type 2, 100g et portion
tableau des valeurs nutritionnelles de type 2, 100g et portion
tableau des valeurs nutritionnelles de type 2, 100g et portion
tableau des valeurs nutritionnelles de type 2, 100g et portion

6. Progrès déjà réalisés :

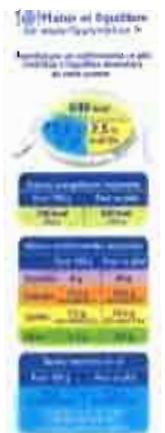
6.1 Plats cuisinés, jambons (porc et volaille), rôtis et produits du Traiteur de la mer – surimi

Chaque recette fait l'objet d'une expertise nutritionnelle qui conditionne toute l'information nutritionnelle.

6.1.1 Emballages

Dès 2002, une information nutritionnelle transparente et accessible est présente sur les emballages des produits Fleury Michon. Cette information comprend :

- Un tableau nutritionnel de type 2
- Une liste d'ingrédients accessible (taille de caractères minimale) et explicite (identification des additifs en toutes lettres ; pas d'utilisation des codes E)
- Une liste des allergènes majeurs de la recette facilement accessible (taille de caractère minimale)





- Une assiette pictogramme reprenant les valeurs nutritionnelles les mieux comprises par le consommateur, Kcal, %sel, %lipides (information disponible depuis 2006 pour les plats cuisinés)
- Un menu équilibré pour participer à la bonne couverture du repas en macro et micronutriments (information disponible depuis 2006 pour les plats cuisinés).

6.1.2 Site internet

Fleury Michon a été l'une des premières entreprises à communiquer en toute transparence et de façon complète sur la composition nutritionnelle de ses produits via internet.

Depuis 2003, notre site internet grand public dédie environ 40 pages à l'équilibre alimentaire et la pratique sportive.

En 2009, nous avons enrichi notre information en proposant pour chaque référence, une fiche produit reprenant la liste d'ingrédients, les compositions nutritionnelles de Groupe 2 et la suggestion de menus et journées équilibrés construits sur la base de nos expertises nutritionnelles.

7. Demande d'utilisation de la mention et modalité d'utilisation :

Fleury Michon demande l'utilisation des mentions « Entreprise engagée dans une démarche nutritionnelle encouragée par l'Etat (PNNS) et « Marque engagée dans une démarche nutritionnelle encouragée par l'Etat (PNNS) sur :

- Ses supports de communication institutionnelle (relations presse, rapport annuel, sites, salons...).
- Ses supports de communication grand public (médias grand public, site internet...).
- Ses supports de communication interne.
- Ses supports de communication destinés aux professionnels de santé.
- Ses produits concernés par la charte et supports commerciaux en lien avec les produits.



ENGAGEMENT N°5 : Auprès de ses salariés :

Promotion de l'équilibre alimentaire et de l'activité physique

Fleury Michon s'engage à relayer auprès de ses collaborateurs l'importance d'une alimentation variée et équilibrée et d'une activité physique régulière. A travers son projet « Cap sur l'Equilibre », Fleury Michon s'associe à son comité d'entreprise, sa restauration d'entreprise, sa mutuelle d'entreprise et la médecine du travail, pour mettre en place des actions de suivi nutritionnel et de sensibilisation aux recommandations du PNNS 2. A partir de 2010, Fleury Michon propose, à chaque saison, une distribution de fruits auprès de ses salariés.

1. Les acteurs concernés :

Cet engagement est mené conjointement avec :

- Le service de médecine du travail.
- La Direction des Ressources Humaines
- La Direction de la Communication de Fleury Michon.
- Le conseil social et la commission Prévention Promotion Santé de la mutuelle du personnel.
- Le comité d'entreprise des salariés Fleury Michon.
- Notre prestataire de restauration, Sodexo, pour les sites de restaurations présents sur les unités.

Cet engagement concerne les collaborateurs de l'entreprise Fleury Michon travaillant sur les unités de Vendée (7 sites), de Bretagne (1 site) et de Paris (Room saveurs) soit en 2009, 3075 salariés.

2. Situation générale

Selon les travaux de l'ISTNF, l'Institut Universitaire de Médecine du Travail de Rennes, sur les répercussions des rythmes de travail sur la santé (ISTNF ; 2008), **les organisations de travail diverses peuvent entraîner une modification de la répartition de l'apport alimentaire et dans certains cas contribuer avec d'autres facteurs à une instabilité pondérale avec IMC plus élevé.** (Courrier, sept 20037).

3. Contribution de l'engagement :

Il est important de sensibiliser les salariés à l'équilibre alimentaire et à l'activité physique mais aussi de les accompagner dans leur démarche.



L'entreprise, à travers son projet interne baptisé « Cap sur l'Equilibre » va déployer des actions de suivi nutritionnel et d'information auprès de ses 3075 salariés. Fleury Michon souhaite s'engager sur 2 axes à partir de septembre 2010 :

1^{er} axe : Communiquer sur les grands principes de l'équilibre alimentaire et les recommandations du PNNS

2^{ème} axe : Travailler sur l'offre alimentaire proposée au sein de l'entreprise.

4. Situation et objectifs de progrès :

4.1 Axe 1 : Communication sur l'équilibre alimentaire

Proposer 6 types d'actions complémentaires ayant pour objectifs :

- **De sensibiliser les salariés dans la prise en compte de bonnes habitudes alimentaires**
- **D'influer sur la nature des prises alimentaires au restaurant d'entreprise et dans les salles de pause**
- **D'inciter à l'activité physique régulière**

→ **Impact** : Sensibiliser durant cette période, **au moins 80 % des salariés** à l'importance d'une alimentation équilibrée et la pratique d'une activité sportive régulière.

5. Demande d'utilisation de la mention et modalité d'utilisation

Fleury Michon demande l'utilisation des mentions « Entreprise engagée dans une démarche nutritionnelle encouragée par l'Etat (PNNS) et « Marque engagée dans une démarche nutritionnelle encouragée par l'Etat (PNNS) sur :

- Ses supports de communication institutionnelle (relations presse, rapport annuel, sites, salons...).
- Ses supports de communication grand public (médias grand public, sites internet...).
- Ses supports de communication interne.
- Ses supports de communication destinés aux professionnels de santé.
- Ses produits concernés par la charte et supports commerciaux en lien avec les produits