

LES ENTREPRISES DE LA DIÉTÉTIQUE, ENGAGÉES POUR LA NUTRITION DE DEMAIN

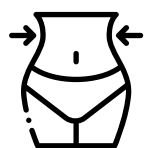
Initiatives des acteurs des produits
pour sportifs, sans gluten et minceur



LA DIÉTÉTIQUE, PLEINEMENT INTÉGRÉE DANS LES ENJEUX DE NUTRITION DURABLE

L'alimentation diététique : des réponses expertes aux besoins de populations spécifiques

Le secteur de la Diététique représente les entreprises proposant des solutions sur-mesure aux consommateurs ayant des besoins nutritionnels spécifiques :

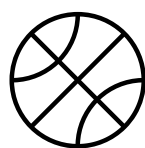


9 Mo de Français font le choix d'un régime pour perdre du poids¹

Les aliments minceur contribuent, dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée, à la **perte et au contrôle du poids, en toute sécurité**. Ces produits contiennent notamment des protéines. Les recettes sont élaborées pour fournir de l'énergie, et des fibres et réguler la sensation de faim de manière équilibrée. Les substituts de repas pour contrôle du poids ont une composition réglementée et encadrée pour apporter toutes les garanties en termes de composition, de qualité et de sécurité.



NL International



4,2 Mo de Français pratiquent un sport de manière intensive²

Les aliments dédiés à la nutrition sportive sont spécialement formulés pour garantir un apport sûr et efficace en nutriments permettant de **répondre aux besoins physiologiques avant, pendant, et après un effort musculaire intense**.

- Avant l'effort, ils alimentent l'organisme en glucides, nécessaires pour assurer les stocks en énergie.
- Durant l'effort, les glucides sont également essentiels car ils représentent un carburant pour le corps. Les produits apportent aussi des électrolytes qui optimisent l'hydratation.
- La phase de récupération nécessite un apport optimal en protéines pour favoriser la reconstruction des tissus musculaires, mais aussi un apport en vitamines et minéraux.



500 000 personnes atteintes de la maladie cœliaque en France³

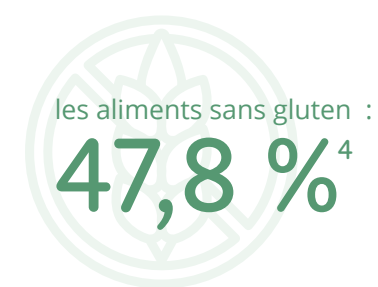
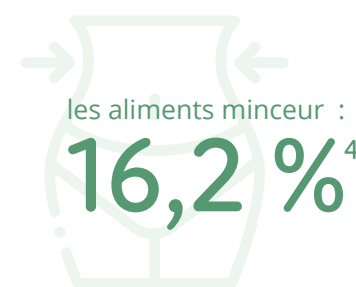
La maladie cœliaque, ou intolérance au gluten, est une des maladies digestives les plus fréquentes.

Elle provoque des lésions au niveau de l'intestin et indirectement des problèmes digestifs, ainsi qu'une mauvaise assimilation des vitamines et minéraux. Le seul traitement connu est l'éviction totale du gluten dans l'alimentation.

Le gluten est une protéine contenue dans certaines céréales comme le blé, le seigle ou l'orge. Les aliments sans gluten sont donc principalement composés de céréales alternatives telles que le riz, le quinoa, le sarrasin et le maïs. Ils sont spécifiquement formulés pour permettre de **diversifier et d'équilibrer l'alimentation des personnes intolérantes tout en leur garantissant un niveau de sécurité maximal**.

Un marché de taille

La diététique en France représente **212 Mo€³** dont :



Un secteur qui s'engage !

ENGAGEMENT SUR LA QUALITE

Recherche, développement et sécurité sont essentiels pour répondre aux besoins de ces populations spécifiques.

Les produits sont formulés par des experts de la nutrition, des ingénieurs et équipes R&D expertes, qui suivent de près les besoins des populations cibles et adaptent continuellement les produits en fonction de l'avancée de la science. Pour conjuguer parfaitement :



EQUILIBRE NUTRITIONNEL



HAUT NIVEAU DE SÉCURITÉ

ENGAGEMENT SUR L'ENVIRONNEMENT

Les entreprises de la diététique sont **conscientes de l'impact de leurs activités sur la planète !** Elles s'engagent concrètement pour la préservation des ressources naturelles tout au long de la chaîne : depuis l'approvisionnement en matières premières jusqu'à la distribution, en passant par toutes les étapes de production et de transport.



ENGAGEMENT SUR LE SOCIAL

Le **respect du bien-être et de la santé des Hommes** est au cœur de la mission du secteur. Les entreprises de la diététique travaillent à préserver les relations avec l'ensemble de leur écosystème :

- Elles s'engagent dans des relations durables avec les producteurs de matières premières
- Elles veillent au bien-être de leurs collaborateurs
- Elles s'engagent auprès d'associations



1. Xerfi. Le marché de la nutrition minceur. 2016
2. Xerfi. Le marché de la nutrition sportive. 2016
3. AFDIAG

4. HM + Proxy + HD + e.commerce -
En grande distribution en valeur en 2019

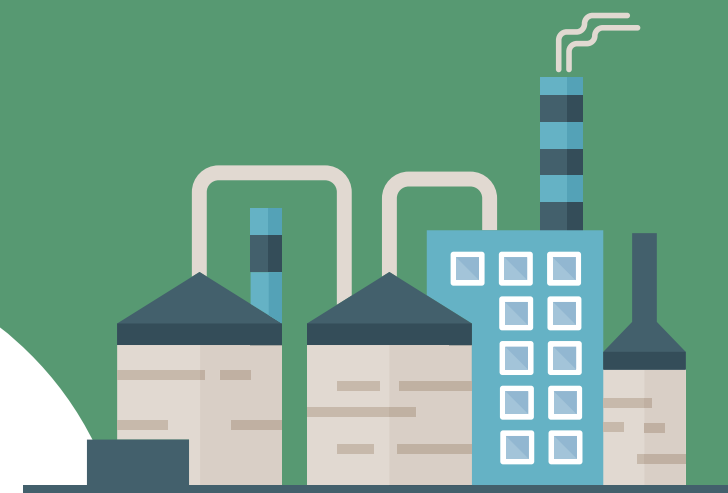
Sommaire



01.

A la rencontre
de nos producteurs

p 6-12



02.

Bienvenue entre
nos murs

p 13-18

03.

Echange avec
nos collaborateurs

p 19-24



04.

Dans votre assiette

p 25-33



05.

Une implication au-delà
de nos murs

p 34-37

Conclusion

p 38

Présentation
du Syndicat

p 39

À la rencontre de nos producteurs

Lait, céréales et œufs sont les ingrédients principaux qui composent les produits diététiques. Des relations étroites sont tissées avec le milieu agricole qui fournit ces matières premières, afin d'aboutir à des produits finis de haute qualité.

Assurer un approvisionnement en matières premières de haute qualité

L'objectif des entreprises de la Diététique est de fournir des produits finis de qualité à des populations qui ont des besoins nutritionnels spécifiques. Or, le lien entre le champ et l'assiette est bien connu : la qualité des matières premières utilisées aura un impact sur celle des produits qui seront proposés aux consommateurs ! Cela est vrai tant au niveau sanitaire que nutritionnel. C'est pourquoi la qualité des matières premières utilisées est suivie de près. Pour cela, un lien très étroit est établi avec les fournisseurs et tout est mis en œuvre pour contrôler de manière optimale la qualité des ingrédients proposés.

DES RISQUES SANITAIRES MAÎTRISÉS

Pour garantir la sécurité des matières premières, les producteurs partenaires suivent des chartes et cahiers des charges rigoureux. **Des audits et contrôles réguliers sont effectués afin de suivre les pratiques.** Les matières premières font également l'objet de contrôles à l'arrivée sur les sites de production. De quoi assurer une sécurité maximale pour les matières premières qui composeront les produits diététiques !

Par exemple chez **Nutrisens**, l'ensemble des fournisseurs de matières premières doivent signer une charte spécifique achats-qualité les engageant à respecter des critères de qualité précis. **JLB Développement**

travaille également avec une procédure de référencement des matières premières, de sélection et d'engagement de ses fournisseurs autour d'une charte qualité.

Pour les matières premières laitières, notamment utilisées dans les boissons pour sportifs et substituts de repas pour contrôle du poids, les aspects sanitaires sont particulièrement contrôlés. Pour cela, des échantillons sont prélevés chez chaque producteur au cours de la collecte afin de s'assurer de l'absence d'antibiotiques et de la qualité microbiologique du lait. Des systèmes de traçabilité permettent à ces entreprises de suivre le lait depuis son lieu précis de production jusqu'à dans les produits finis. C'est le cas notamment de **La Laiterie Saint Denis de l'Hôtel**, ou

encore de **Lactalis**, qui est engagé depuis 1999 via sa charte « Cap sur l'Avenir », pour mettre l'amélioration continue au cœur de la démarche.

Les fabricants de produits sans gluten ont une responsabilité particulièrement forte dans le choix des matières premières. Ils doivent en effet être capables de garantir un taux de gluten inférieur à 20 ppm*. Ce seuil défini par la réglementation est adapté aux consommateurs atteints de la maladie cœliaque. **Dr. Schär** travaille sur ses ingrédients phares (maïs et riz) via des filières intégrées et certifiées et en collaboration des instituts de recherche en agronomie. **ABCD Nutrition** a établi un cahier des charges spécifique à l'approvisionnement en matières premières qui seront intégrées dans ses produits.



Herbalife International France

« Notre responsabilité pour produire des aliments sans gluten commence dès la culture des matières premières. Nous collaborons étroitement avec les producteurs de céréales et les minoteries qui nous approvisionnent. Nous devons être capables de tracer l'origine des ingrédients issus de l'agriculture et la manière dont ils sont cultivés depuis les semis jusqu'à la mouture des céréales »

Eduard Bernhart, agronome au service R&D, Dr. Schär

LA QUALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES, GAGE D'UNE QUALITÉ NUTRITIONNELLE POUR LE PRODUIT FINAL

La qualité nutritionnelle des matières premières est un élément clé pour assurer une haute qualité nutritionnelle des produits finis dans lesquels elles sont incorporées.

Ainsi, **Lactalis** travaille à l'amélioration de la qualité nutritionnelle du lait en jouant sur l'adaptation de l'alimentation des vaches. La démarche « CLAIRALIM » favorise l'utilisation de graines oléagineuses et protéagineuses (pois, féverole, colza, lupin), ce qui permet d'aboutir à un lait qui contient plus d'acides gras insaturés (oméga 3 et 6) et moins de graisses saturées qu'un lait classique. De vrais atouts pour intégrer la composition des produits diététiques !

PiLeJe, avec sa marque Insudiet, s'est associé à la démarche Bleu Blanc Cœur : les graines de lin sont sélectionnées avec soin pour concevoir une farine de pain riche en oméga 3. De cette synergie est née InsuPain®, une préparation pour pain spécial au profil nutritionnel optimisé. Un exemple qui montre bien l'impact direct du travail dans les champs pour aboutir à des produits diététiques de qualité !



Herbalife International France



Dr. Schär

Outre le riz et le maïs, **Dr. Schär** utilise un large éventail de graines et céréales dans sa gamme de produits comme le millet, le sarrasin et l'avoine qui présentent un profil nutritionnel de qualité et apportent une saveur et une texture supérieures. Sélectionnées avec soin, ces trois céréales ont fait l'objet d'un projet de recherche Re-Cereal soutenu par la Commission Européenne au travers du programme INTERREG. Son objectif : revaloriser les cultures locales transfrontalières entre l'Italie et l'Autriche pour promouvoir leur utilisation dans la fabrication de produits alimentaires. Des techniques innovantes de fabrication et d'analyses permettant de préserver leurs valeurs nutritionnelles tout en améliorant les propriétés organoleptiques ont aussi été développées.

Instaurer des partenariats durables avec les producteurs

Instaurer des relations durables avec les producteurs est primordial pour assurer la haute qualité des matières premières de manière pérenne et sécuriser les approvisionnements dans le temps. En plus de l'influence positive sur la qualité des produits, cela permet un impact social bénéfique. Ce sujet, au cœur de l'actualité, n'est pas nouveau pour les professionnels du secteur.

UNE RÉMUNÉRATION ÉQUITABLE POUR UN PARTENARIAT SOLIDE

La première brique d'une relation durable est **l'assurance d'une rémunération juste des producteurs, à la hauteur de la qualité des produits qu'ils cultivent**, et qui permet un niveau de vie décent aux hommes et aux femmes qui travaillent.

Nutrition & Santé a ainsi mis en place des accords tripartites au sein desquels agriculteurs, transformateurs et industriels sont liés par un contrat de 3 ans, garantissant un revenu minimal aux producteurs.

Ekibio est engagé auprès de l'association Biopartenaire depuis sa création. A travers ce label, elle revendique des engagements partagés en matière de commerce équitable : relations durables avec les producteurs, contrats pluriannuels, juste rémunération de tous les opérateurs de la filière.

Cet engagement ne s'arrête pas à nos frontières : **Lactalis, Dr. Schär, Nutrition & Santé** et **ABCD Nutrition** bénéficient d'une certification appelée UTZ-Certified. Ce label assure la rémunération juste des producteurs qui fabriquent les matières premières en dehors de l'Europe.



Nutrition & Santé

SENSIBILISER ET ACCOMPAGNER LES PRODUCTEURS

Les entreprises de la Diététique ne se contentent pas de s'approvisionner auprès de leurs producteurs de manière unilatérale, mais s'impliquent directement auprès d'eux en les sensibilisant aux enjeux de la nutrition et à l'importance clé de la qualité des matières premières qu'ils produisent. Cela se traduit notamment par un renforcement des compétences organisationnelles et techniques des producteurs.

Lactalis déploie ainsi des conseillers techniques sillonnant la campagne pour prêter main forte aux agriculteurs et leur apporter des conseils sur la conduite des élevages.

Chez **Dr. Schär**, la filière dite « accompagnée » regroupe l'ensemble des acteurs de la chaîne de création de valeur.

Nutrition & Santé accompagne et soutient techniquement la construction d'une filière d'approvisionnement de qualité pour la graine de chia française.



LSDH



S'approvisionner dans le respect de l'environnement

Les entreprises du secteur Diététique suivent de près l'impact de leur activité sur l'environnement afin de le maîtriser au maximum. Et cela débute dès le choix des matières premières. Elles privilégient ainsi les conduites de culture les plus respectueuses de la planète, celles qui œuvrent pour sauvegarder les ressources naturelles et la biodiversité.



Dr. Schär

S'ENGAGER POUR LE BIO

L'Agriculture Biologique en France :

 **+7,5 %** de sa surface en 2018, soit 5 000 exploitations supplémentaires¹

Guidées par leur engagement en faveur du respect de la planète et de la santé humaine, les entreprises du secteur sont nombreuses à utiliser des matières premières biologiques. Et l'implication va au-delà de l'approvisionnement : **les acteurs soutiennent et investissent dans le développement des filières Bio.**

Léa Compagnie Biodiversité dont font partie **Ekibio** et **Léa Nature** investit 5 % de son chiffre d'affaires dans les filières agricoles bio. **Lactalis** s'est engagé dans la filière Bio avec plus de 141 millions de litres de lait collectés auprès de 500 exploitations en 2018. L'entreprise met aussi en place des aides techniques et financières pour les exploitations qui font le choix de se convertir au Bio pour les accompagner dans cette transition.

Aujourd'hui, 30 % de l'activité de **Nutrition & Santé** en France est labellisée Bio. De son côté, **Ekibio** s'engage à acheter 99 % de matières premières agricoles bio pour ses marques propres. Le pourcentage restant correspond aux matières non certifiables (par exemple les produits de la mer). 11% : c'est la part de produits BIO sur l'assortiment épicerie **Schär**. La gamme est amenée à grandir.

1. Agence Bio, Baromètre 2018

RAISONNER L'UTILISATION D'INTRANTS

Les intrants sont des produits apportés aux terres pour faciliter l'exploitation agricole. Ils rassemblent notamment les fertilisants, les produits phytosanitaires ou les activateurs de croissance. Leur impact sur l'équilibre des sols et la santé humaine n'est pas toujours anodin. Pour préserver la santé et recréer les équilibres naturels, de nouvelles pratiques agricoles se développent. Ces pratiques sont basées sur l'imitation des processus naturels et la limitation d'utilisation des intrants. **Les entreprises du secteur sont particulièrement impliquées dans le développement de ce type de démarches.**

Nutrition & Santé a fait le choix de travailler avec des agriculteurs utilisant des pratiques agroécologiques qui accroissent la fertilité des sols. Les parcelles cultivées sont éloignées de toute source de pollution. Une ventilation naturelle des grains, sans insecticide de stockage, et le refus de l'utilisation de glyphosate depuis 17 ans sont également de rigueur. L'entreprise contribue également à la préservation de la ressource en eau avec le passage à des farines issues de maïs non irrigués sur le secteur sans gluten.

De son côté, **Lactalis** accompagne les producteurs de lait dans l'utilisation rationnelle des composés chimiques. L'utilisation d'engrais d'origine chimique a ainsi été réduite de 50 % en 10 ans et de près de 20 % sur les 2 dernières années.

Dr. Schär utilise des stratégies agronomiques privilégiant des zones rurales propices à la croissance des céréales afin de diminuer l'utilisation d'engrais. Par ailleurs, les agriculteurs partenaires de l'entreprise n'utilisent pas de glyphosate.



Fournisseur de menthe pour Léa Nature



Nutrition & Santé

2. Agence Bio, Baromètre 2018

PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ DANS LES CULTURES

En plus de la limitation des intrants, l'accent est mis avec les producteurs partenaires sur la **mise en place d'actions en faveur de la biodiversité au sein de leurs exploitations.** Cela passe notamment par des actions de préservation des insectes pollinisateurs, qui sont indispensables à la reproduction des cultures. Mais aussi par l'incitation à des actions qui permettent de préserver d'autres espèces animales menacées.

75 % des cultures mondiales dépendent, au moins en partie, des insectes pollinisateurs²

Nutrition & Santé est très impliquée et mène plusieurs actions de cultures pilotes du blé et du soja en faveur de la biodiversité. Le programme «Bienvenue aux abeilles», lancé en 2017, a permis de favoriser l'accueil des pollinisateurs au sein des exploitations des producteurs partenaires du Gers et de la Haute-Garonne, en particulier via la plantation de surfaces mellifères et le respect des habitats naturels. En 2020, des ruchers pédagogiques seront installés chez 14 agriculteurs.

Les océans sont menacés par la surexploitation et le secteur Diététique a aussi un rôle à jouer à ce niveau. **Herbalife Nutrition** s'est ainsi engagé auprès de Friend of the Sea pour l'exploitation durable des ressources marines. L'huile de poisson utilisée dans ses produits est donc certifiée, contribuant ainsi à la promotion de pratiques de pêche responsables.



La label **Friend of the Sea** est basé sur le respect de l'environnement et l'exploitation durable des ressources marines.

RESPECTER LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Être attentif au bien-être animal est une notion qui tient à cœur aux entreprises du secteur Diététique. Cela se reflète par **l'utilisation accrue de matières végétales, mais aussi dans la manière de s'approvisionner en matières animales.** Le lait et les œufs étant des ingrédients clés de bon nombre de produits (biscuits diététiques, boissons lactées...), ils font l'objet d'une attention particulière.

Lactalis, acteur clé des produits diététiques à base de lait, travaille avec des producteurs qui respectent un cahier des charges strict lié au respect de bonnes conditions d'élevage, favorisant le bien-être des vaches.

Les entreprises s'engagent également sur les approvisionnements en œufs. **Nutrition & Santé** a choisi d'utiliser des œufs issus d'élevage en plein air pour 85 % de ses approvisionnements au 1er trimestre 2019 et a mis en place une charte d'approvisionnement

des ovoproduits dès 2018. **Bjorg Bonnetterre et Compagnie** utilise uniquement des œufs en plein air ou au sol, comme **Dr. Schär** depuis 2016. Ce dernier critère fait aussi partie des engagements d'**ABCD Nutrition** sur leurs œufs bio et non bio d'origine France.

S'APPROVISIONNER LOCALEMENT OU EN CIRCUIT COURT

Un approvisionnement le plus local possible a un impact positif aux niveaux écologique, économique et social. En effet, en plus de diminuer les transports de matières premières et donc les gaz à effet de serre associés, faire vivre les acteurs locaux est important pour nos sociétés françaises. **Les entreprises du secteur engagent donc des initiatives individuelles visant à favoriser des approvisionnements locaux et circuits courts.**

De cette façon, **Lactalis** positionne ses usines près des

bassins de collecte et **Nutribio** installe ses usines en France. **ABCD Nutrition** s'assure d'un approvisionnement de proximité grâce à la mise en place de contrats pluriannuels avec des producteurs locaux.

90 % des matières premières utilisées par **Diete Sport France** proviennent de France, dont la Bretagne où ils sont implantés. **Ekibio** s'engage à privilégier l'achat de matières premières françaises si le surcoût reste inférieur ou égal à 10 %. L'entreprise met en place des filières de proximité à l'instar du blé dur.

Léa Nature mène depuis 2009 une politique de relocalisation de ses approvisionnements bio en France, avec notamment le programme « Producteurs Régionaux » pour la marque **Jardin Bio**.

Avec plus de 57 % des ingrédients d'origine France, dont 4 bassins régionaux de culture du blé et activité de meunerie, **Nutrition & Santé** s'engage aussi pour des filières de proximité.

Bienvenue entre nos murs

Le secteur de la Diététique s'efforce depuis des années d'adapter son activité et ses outils industriels pour réduire son impact sur l'environnement. Sur les sites de production, l'objectif premier est de fabriquer des produits de qualité. Mais tout est aussi mis en œuvre pour réaliser des économies d'énergie, revaloriser les déchets produits ou encore réduire les émissions de gaz à effet de serre.



Assurer et garantir des produits de qualité

Les entreprises du secteur Diététique ont toujours tout mis en œuvre pour maîtriser les risques sanitaires et garantir la sécurité de leurs produits et de leurs consommateurs. Leurs efforts s'appuient sur une démarche d'amélioration constante des installations et process de fabrication qui peut se concrétiser par l'obtention de certifications.

GARANTIR LA SÉCURITÉ DES PRODUITS FINIS

Les entreprises du secteur appliquent le système HACCP¹ qui identifie, évalue et maîtrise les risques biologiques, chimiques et physiques que peuvent comporter la fabrication des denrées alimentaires en général.

Les entreprises spécialisées dans les produits sans gluten ont une responsabilité supplémentaire vis-à-vis de la sécurité alimentaire. En effet, compte tenu du caractère allergisant du gluten, il est essentiel d'assurer son éviction des produits. Pour éviter les possibles contaminations croisées, les industriels du secteur privilégient l'installation de lignes de fabrication dédiées, voire de sites spécifiques pour les produits sans-gluten. C'est notamment le cas chez **ABCD Nutrition, Dr. Schär, Nature et Compagnie, Nutrition & Santé** et **Ineldea**.

CERTIFIER SON ACTIVITÉ

Les certifications apportent une garantie sur la qualité des produits. Basées sur un système de délivrance officiel et précis, elles peuvent être de différentes natures : qualité, environnement, développement durable, innovation... **Toujours**



Nutrition & Santé

dans une dynamique d'amélioration continue, les entreprises de la Diététique sont nombreuses à s'engager dans des démarches de certification. Parmi elles, les certifications relatives à la sécurité sont particulièrement importantes : la certification IFS³ est appliquée à toutes les étapes de la transformation des produits alimentaires.

Des mesures d'hygiène spécifiques peuvent être adoptées pour renforcer la décontamination, comme c'est le cas chez **ABCD Nutrition** (nettoyage externalisé des vêtements des opérateurs, changement de tenue lors des pauses déjeuner...). L'apposition du logo « épi barré » peut matérialiser ces efforts. Son utilisation est réglementée par la certification AOECS². Cette dernière fixe des directives et exigences techniques aux industriels pour la fabrication de produits sans gluten. Afin de l'obtenir, des analyses de chaque lot fabriqué doivent être conduites par un laboratoire accrédité. Tout ceci garantit au consommateur des produits dans lesquels il peut avoir 100 % confiance !

Autre exemple : la norme internationale **ISO 22 000**. En harmonisant les exigences en matière de sécurité alimentaire, elle vise à créer et maintenir le système de management de la sécurité des aliments. Elle permet aux entreprises de garantir la sûreté des denrées alimentaires. **JLB Développement** a ainsi certifié ses deux sites industriels.

« La mise en place de cette norme a été un gros travail pour les équipes logistiques et qualité afin de s'assurer à tous les niveaux de la sécurité de nos clients. Une nouvelle version ISO 22 000 a vu le jour en 2018. Nous allons appliquer les nouvelles exigences pour rendre notre activité encore plus sûre. L'objectif est d'être en adéquation avec cette norme début 2020. »

Aurélia THOUÉIL, PiLeJe Laboratoire - Responsable Assurance qualité et Dispositifs de Vigilance

Côté environnemental, la norme ISO 14001 est une véritable démarche d'amélioration continue. Elle guide les entreprises dans la réduction de leur impact sur la planète via l'optimisation des déchets, les économies d'eau et d'énergie et la réduction des émissions de gaz à effet de serre.

Chez **Dr. Schär**, la surveillance des matières premières utilise notamment le concept VITAL (Voluntary Incidental Trace Allergen Labelling). Tous les sites de production sont conformes à la norme BRC Global Standard for Food Safety et certifiés à la norme ISO.



Nutrition & Santé

Des outils industriels et une logistique respectueux de l'environnement

Quelle que soit la nature des denrées alimentaires produites, leur fabrication a des conséquences environnementales. C'est notamment le cas des déchets engendrés par la production ou de la consommation d'énergie générée.

Optimisation des sites industriels et des transports, utilisation prioritaire d'énergies renouvelables, valorisation des déchets... Conscientes de leur empreinte sur l'environnement et la biodiversité, les entreprises de la Diététique mettent en place de nombreuses initiatives pour répondre aux besoins nutritionnels spécifiques tout en limitant leur empreinte écologique.

EXPLOITER RAISONNABLEMENT LES RESSOURCES EN ÉNERGIE

L'industrie agroalimentaire consomme nécessairement de l'électricité. Pour tenter de réduire leur impact environnemental, **les entreprises du secteur Diététique cherchent à rationaliser son utilisation et à se tourner vers des sources d'énergie alternatives.**



Dr. Schär



1. Hazard Analysis Critical Control Point / 2. AOECS Association of European Coeliac Societies / 3. International Food Standard

Certaines entreprises, comme **Léa Nature**, **La Laiterie Saint Denis de l'Hôtel** ou **Lactalis**, ont commencé par identifier des leviers d'économie d'énergie et ont investi dans des chaudières à gaz, plus économes.

Les énergies renouvelables sont également fortement utilisées. Non épuisables et faibles émettrices de CO₂, elles ont un impact moindre sur l'environnement et constituent donc un levier de durabilité :

- L'énergie solaire est exploitée par **Nutrition & Santé** et **Lactalis**, via l'installation de panneaux solaires thermiques.
- L'aérothermie, utilisant l'air comme source d'énergie, est pratiquée par **ABCD Nutrition** et **Léa Nature**, dont l'économie d'énergie pour le chauffage peut aller jusqu'à 70% grâce à ses 5 pompes à chaleur.
- La géothermie, ou l'exploitation de la chaleur et la fraîcheur stockée dans les sols, est utilisée par **Léa Nature** pour stabiliser la température de ses entrepôts entre 18 et 22°C toute l'année.
- La biomasse renouvelable, est exploitée par **Lactalis** qui s'est équipé de chaufferies dont l'énergie est issue de la combustion du bois.
- Toutes les usines **Dr. Schär** utilisent de l'énergie produite à partir de sources renouvelables (Certificat Green Energy) et ont développé des politiques de réduction de l'émission CO₂.

OPTIMISER LA GESTION DES DÉCHETS

La gestion des déchets industriels doit être réfléchie et durablement menée. Deux types de démarches peuvent être mises en place : la réduction de



la quantité de déchets produits ou le fait de leur donner une seconde vie.

La Laiterie Saint Denis de l'Hôtel collecte et traite ses eaux usées dans sa propre station d'épuration, économisant ainsi 500 000 litres d'eau par semaine.

Ineldea a abouti à la réduction de 330 m³ de déchets par an via le recours à une technologie appelée « ballons d'air » pour protéger les colis et réduire l'utilisation de dérivés pétrochimiques. Dans le cadre d'un partenariat avec CITEO, l'entreprise a atteint 60 % de tri et de recyclage des déchets.

Diete Sport France a également réduit l'utilisation de dérivés

pétrochimiques et a divisé par 20 son mailing papier en privilégiant le recours au digital.

Ekibio s'engage depuis 15 ans dans un plan de réduction des déchets qui permet aujourd'hui d'atteindre 80% de recyclage de ses déchets.

Le siège social de **Dr. Schär** est équipé d'un système de recyclage de l'eau en circuit fermé. La gestion des déchets fait partie intégrante de la certification environnement ISO 14001.

Les déchets peuvent aussi être exploités comme une nouvelle ressource pour l'alimentation des usines, à l'image de la méthanisation, qui produit de l'énergie à

partir des déchets organiques.

C'est une démarche qui a été entreprise par **Lactalis**, qui met en place un projet de méthanisation regroupant plus de 100 agriculteurs pour substituer de 30 à 35 % de l'énergie d'une de ses usines. **ABCD Nutrition** (en partenariat avec Bionerval), et la **Laiterie Saint Denis de l'Hôtel** ont également adopté cette pratique.

Chez **Nutrisens**, certains déchets alimentaires sont envoyés en méthanisation, ce qui a conduit à une réduction de 20 % des déchets entre 2010 et 2016 sur une des usines du groupe. Par ailleurs, sur son usine de production de produits appertisés, **Nutrisens** revalorise également les déchets au profit de l'alimentation animale.

De même pour **Ekibio** avec la valorisation de tous ses coproduits en alimentation animale certifiée biologique. **ABCD Nutrition**, en partenariat avec

Apeval, mise également sur la revalorisation des coproduits¹.

DIMINUER SON IMPACT CARBONE GRÂCE À L'OPTIMISATION DES TRANSPORTS

Pour le respect de l'environnement, **les entreprises du secteur Diététique travaillent à l'optimisation de leurs flux logistiques, notamment pour limiter leur impact carbone.** Ce dernier est lourdement impacté par les transports : déplacement des collaborateurs, acheminement des matières premières et des produits finis... Plusieurs possibilités sont envisagées dans cette optique.

La limitation des émissions de CO₂ est fréquemment intégrée dans des plans d'engagements

comme chez **Léa Nature** avec « objectif zéro voiture diesel d'ici 2022 » ou chez **Lactalis** avec « objectif CO₂ – les transporteurs s'engagent ».

Parmi les initiatives mises en place, citons la limitation de la consommation de carburant : par exemple, **Ekibio** a banni le transport aérien et favorise le transport ferroviaire pour ses marchandises. **NL International** a fait le choix de proposer des produits déshydratés pour générer une économie sur les volumes transportés et réduire significativement son empreinte carbone. Cet objectif est partagé par **JLB Développement** qui a investi dans deux presses à cartons et plastiques.

Chez **Dr. Schär**, les cartons utilisés pour les transports sont certifiés FSC (Forest Stewardship Council), un label environnemental, dont le but est d'assurer que leur production respecte les procédures garantissant la gestion durable des forêts.



Herbalife International France

1. Matière qui est créée au cours même du processus de fabrication d'un produit et destiné à un usage particulier, distinct de celui du produit dont il est issu.

PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ DANS SES LOCAUX

Parce que la biodiversité n'est pas que l'affaire des producteurs, **des actions de préservation sont également mises en place à l'échelle des usines et des sièges.**

Pour le respect de l'environnement, les espaces verts de la **Laiterie Saint Denis de l'Hôtel** ont été pensés selon des principes de biodiversité et d'identité locale, en limitant le recours aux traitements phytosanitaires et aux engrais chimiques en faveur du débroussaillage manuel et mécanique, du désherbage thermique et du compost végétal.

L'optimisation des flux entre également en ligne de compte : à cette fin, **Lactalis** et **Léa Nature** augmentent leur taux de remplissage en optant pour des véhicules adaptés et réduisent les transports à vide.

Les collaborateurs participent eux aussi à réduire l'impact carbone de l'entreprise :

- Les commerciaux et les transporteurs sont formés à l'écoconduite, comme chez **Lactalis**.
- Le covoiturage, le recours aux transports en commun ou la mise à disposition de vélos sont des pratiques de responsabilité environnementale répandues au sein des entreprises, notamment chez **Dr. Schär**.
- Le parc automobile est renouvelé au profit d'alternatives plus écologiques : des véhicules hybrides pour **Nutrisens**, des « Start and Stop » chez **Ineldea**, ou des véhicules répondant à la norme Euro 6 (plus respectueuse de l'environnement) pour **Lactalis**.

Près d' 
des camions qui sillonnent les routes françaises contiennent des produits agricoles et agro-alimentaires¹



Animation de la LPO chez Léa Nature

Les 3 sites de Périgny de **Léa Nature** sont labellisés « refuge LPO » par la Ligue de Protection des Oiseaux. Des diagnostics écologiques ont révélé une jolie biodiversité : 26 espèces nicheuses, dont 1 espèce quasi-menacée et 4 vulnérables, 2 espèces de reptiles, 15 espèces de papillons, 6 espèces de mammifères et des orchidées.

Nutrition & Santé s'est engagé durant 3 années (2016-2018) à planter des haies champêtres sur son site de Revel avec des essences locales et favorisant la biodiversité et le stockage de carbone. Cette opération s'inscrit dans un dispositif encadré par la Commission européenne...

Les insectes ne sont pas en reste : certains installent des hôtels à insectes et des ruches comme à la **Laiterie Saint Denis de l'Hôtel** ou chez **Bjorg Bonnetterre et Compagnie**.

Échange avec nos collaborateurs

En France, près de 3 / 4 des salariés sont fiers de travailler dans leur entreprise.*
Les industriels du secteur font tout pour que le milieu de la Diététique veille autant sur les intérêts des consommateurs que sur ceux de leur salariés : l'épanouissement et l'équilibre de leurs équipes est donc au cœur de leurs préoccupations.

*Baromètre 2018 "Climat social et qualité de vie au travail" du Cegos

Favoriser l'épanouissement des salariés et préserver leur santé

Les hommes sont les moteurs des entreprises, et ils interviennent à chaque étape de la fabrication d'un produit. Veiller à la satisfaction de ses salariés, c'est entre autre œuvrer pour leur santé, leur sécurité au travail, leur bien-être en entreprise, leur équilibre vie professionnelle / vie privée. L'épanouissement au travail est de plus en plus présent via des initiatives RH variées.

FAVORISER UN BON ÉQUILIBRE ENTRE VIE PRIVÉE ET PROFESSIONNELLE

Dans un monde où le développement personnel occupe une place de plus en plus importante, **il est fondamental que l'équilibre entre vie privée et vie professionnelle soit pris en compte par les employeurs.** Le télétravail ou la possibilité d'avoir des horaires flexibles sont des initiatives qui sont déjà mises en place dans de nombreuses entreprises.

D'autres, comme **La Laiterie Saint Denis de l'Hôtel**, vont encore plus loin et mettent à disposition de leurs collaborateurs des crèches pour les enfants. Pour les livreurs de marchandises, des lieux d'accueil où se restaurer et se détendre ont aussi été construits.

Léa Nature facilite le recours au temps partiel et accorde une journée d'absence rémunérée pour les parents d'enfants malades. De plus, l'entreprise a mis en place une agence interne pour les voyages professionnels ainsi qu'une conciergerie d'entreprise en 2017 : service postal, service de réparation, cordonnerie... petits services mais grands effets !

De leur côté, **Laboratoires PYC** et **Nutrition & Santé** encouragent les jeunes pères à prendre leur congé paternité en leur garantissant 100 % de leur salaire net (sans plafond).



DÉVELOPPER L'ESPRIT D'ÉQUIPE ET LA BONNE AMBIANCE

Créer du lien entre collaborateurs à travers des événements, des outils... favorise la cohésion des équipes, essentielle au travail, mais aussi une bonne ambiance entre les murs.

Dr. Schär encourage la pratique d'activités culturelles et rembourse à 50% le coût annuel d'une activité sportive. Des cours et tournois inter-employés sur plusieurs disciplines sont aussi proposés et l'entreprise participe à la course annuelle «Run in Lyon». Les médias sociaux et intranet sont très utilisés au sein du groupe pour favoriser les échanges et la cohésion entre les employés.

Diete Sport France encourage la pratique collective du sport grâce à ses infrastructures en interne (équipements sportifs, douches, garages à vélo) et via des sorties sportives organisées régulièrement.

Ekibio et **Léa Nature** ont choisi des olympiades inter-sites pour favoriser les rencontres entre leurs différentes équipes et favoriser la cohésion.

Toujours autour du sport, **Nutrisens** a déployé l'application « United heroes » sur l'ensemble du groupe pour fédérer ses collaborateurs autour de défis sportifs en équipe et les inciter à prendre davantage soin de leur santé en pratiquant une activité physique régulière.



LSDH



Nutrition & Santé

GARANTIR LA SÉCURITÉ ET LA SANTÉ AU TRAVAIL

Sécurité et santé sont deux points centraux sur lesquelles les entreprises prennent des engagements et se fixent des objectifs forts. Cela passe par **la mise en place d'actions préventives et correctives adaptées.**

Nutrition & Santé a investi 4,9 M€ dans l'hygiène et la sécurité de ses sites en 2019. L'ergonomie des postes, la réduction des gestes répétitifs et la prise en compte de la pénibilité sont des exemples d'actions fréquemment menées.

Chez **JLB Développement**, une démarche sécurité a été déployée avec la mise en place par secteur d'un quart d'heure sécurité pour identifier et donc corriger les points à risque.

Nutrisens désigne un référent santé et sécurité au travail sur chaque site de fabrication. Ils se retrouvent régulièrement pour partager les bonnes pratiques et améliorer la gestion de la santé et la sécurité au travail.

Ekibio propose aux collaborateurs des séances de sophrologie et de sport ainsi qu'un programme Kiné Forme pour les équipes production et logistique.

L'entreprise a également mis en place avec **Léa Nature** un programme commun « Cap Sécurité des Hommes ». Cette initiative a pour objectif de diviser par 2 le nombre d'accidents du travail d'ici 2020. Cela passe notamment par des formations sécurité régulières.



Pileje

Pour entretenir le bien-être de ses salariés et limiter les inconforts corporels liés à des positions de travail récurrentes, **Pileje** organise des ateliers avec des professionnels de santé pour aider les salariés à adopter de meilleures postures au travail. Dans la même veine, **Ineldea** s'est associé à une école d'ostéopathie et propose des séances à ses collaborateurs : cela aurait permis d'améliorer voire de résoudre 80 % des troubles détectés !

PROPOSER UN ESPACE DE TRAVAIL CONFORTABLE

Une infrastructure adaptée au bien-être de ses occupants permet aux employés de se sentir bien au travail.

Bjorg Bonneterre et Cie a bénéficié de la certification WELL grâce à son bâtiment agencé idéalement pour ses salariés. **JLB Développement** a également investi pour l'agrandissement de ses locaux, avec un site redimensionné en traitement d'air réduisant fortement les températures des locaux traités en été.



La certification WELL Building Standard se focalise sur des facteurs essentiels au bien-être des salariés dont l'activité physique, le confort, l'alimentation et le bien-être psychologique.



Nutrition & Santé



Intégrer les collaborateurs : une question d'égalité

La diversité au sein d'une entreprise est essentielle car tellement enrichissante ! Elle s'inscrit d'ailleurs dans les Objectifs de Développement Durable¹ et permet l'intégration de profils variés pour un fonctionnement prospère. Les entreprises de la Diététique sont engagées sur cette question d'intégration qui constitue également un enjeu de performance économique.



INTÉGRER LE HANDICAP

Une attention particulière est portée sur le travail des personnes en situation de handicap.

Nutrition & Santé réalise certaines prestations avec l'aide de CAT* locaux. En interne, une formation des managers est assurée sur ce sujet depuis 2017. L'entreprise réalise des aménagements de postes et participe depuis 2016 à la semaine européenne pour le handicap en accueillant dans les équipes des personnes handicapées pour leur faire découvrir leur métier. Elle soutient également deux associations locales engagées dans le handicap.

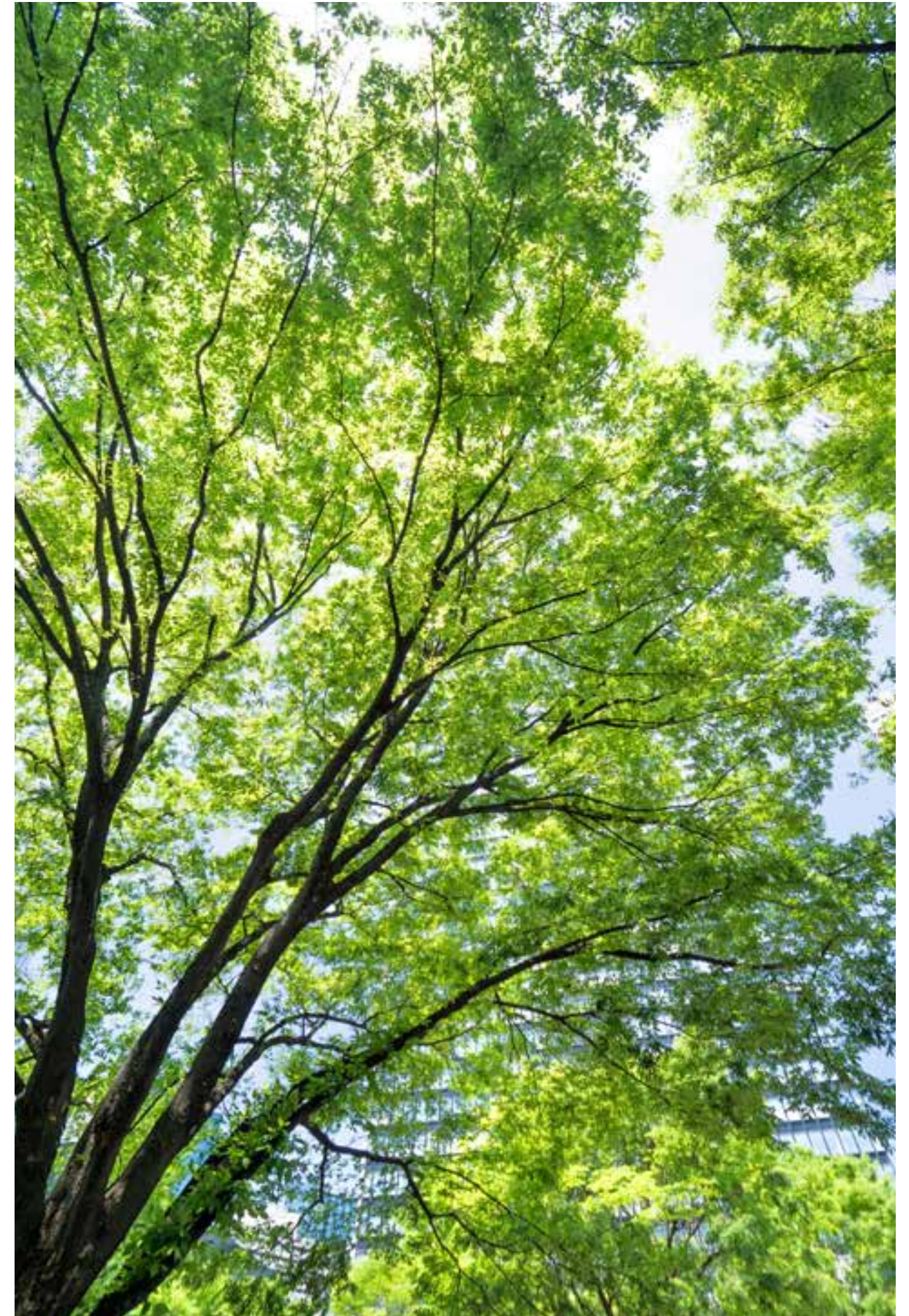
PRIVILÉGIER L'ÉGALITÉ HOMMES/ FEMMES

Véritable sujet au cœur de nombreuses évolutions dans la société au sens large, **l'égalité hommes/femmes est également visée par les entreprises de la Diététique qui l'intègrent souvent dans leurs politiques sociales.**

C'est le cas par exemple de **LaboratoiresPYC**, qui a ainsi instauré un Plan égalité professionnelle au moment de l'embauche et au niveau de la rémunération. **Nutrition & Santé** a récemment signé des accords avec ses partenaires sociaux intégrant l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes.



Léa Nature



Encourager le dialogue au sein des équipes

La transmission des connaissances, la formation continue, le partage d'expériences et les échanges sont autant de moyens pour une entreprise d'optimiser ses performances à long terme et de tirer partie de la richesse et de la diversité de ses employés.

PRIVILÉGIER LES ÉCHANGES ENTRE COLLABORATEURS ET DIRECTION

Impliquer ses salariés, c'est prendre en compte leur avis et en tirer des enseignements, leur donner une place privilégiée et les impliquer dans la co-construction de l'avenir de l'entreprise : axes d'amélioration, idées innovantes, vision concrète des défis de production... Autant d'apports potentiels à exploiter dans les stratégies d'entreprise !

Nutrition & Santé a ainsi réalisé une enquête dans ses filiales pour interroger ses 1800 collaborateurs sur leur perception du fonctionnement interne. 145 collaborateurs se sont mobilisés pour construire 40 plans d'action touchant quatre sujets : l'organisation au travail, la communication, l'autonomie et la coopération. Cette démarche collective a permis la naissance d'initiatives telles que l'organisation de moments de partage et la clarification des responsabilités en interne.

FAVORISER L'ACCÈS À LA FORMATION

Favoriser les échanges avec des experts pour s'enrichir de leurs connaissances, c'est le choix qu'ont fait de nombreuses entreprises de la Diététique pour permettre aux équipes de se former.

Pour la **Laiterie Saint Denis de l'Hôtel** :

"Nous consacrons chaque année 4 % de notre masse salariale à la formation technique du personnel avec, par exemple, des formations à la nutrition. Mais aussi, de façon plus large, à son éducation en économie en expliquant ce qu'est la création de valeur."

Chez **Herbalife Nutrition**, chaque collaborateur est suivi par un collègue plus expérimenté pour perfectionner et développer ses connaissances.

Depuis 2018, **Léa Nature** souhaite développer ses talents en consacrant 2,5 % de sa masse salariale à son plan de formation.

Dr. Schär propose chaque année des formations multiples en fonction des besoins de chaque service. La méthode Franklin Covey a ainsi été suivie pour permettre aux collaborateurs de gagner en efficacité tout en respectant leur épanouissement personnel et professionnel.

Lactalis propose un cursus de formation qui ouvre la voie à des évolutions professionnelles et à la mobilité interne. L'engagement dans la formation du groupe va jusqu'à la mise en place de cycles spécifiques pour lutter contre l'illettrisme, afin de mieux prendre en charge ces collaborateurs.

Chez **Nutrition & Santé**, un pôle Développement RH a été créé afin d'accompagner l'évolution des métiers et offrir des parcours d'intégration et de formation adaptés.

NL International a lancé en janvier 2020 une plateforme de formation en ligne afin de mettre à la portée de tous ses distributeurs des connaissances fondamentales en nutrition. Ils permettent une véritable montée en compétence de ces acteurs majeurs qui accompagnent leurs clients. Les conseillers peuvent alors valoriser les vertus d'une alimentation équilibrée et végétarienne.



Dr Schär

Dans votre assiette

Les produits diététiques ont des formulations qui allient technicité et efficacité. Les entreprises du secteur s'efforcent de répondre aux attentes des consommateurs en apportant une attention particulière à la façon dont ils les formulent : naturalité des ingrédients et des formulations étant en tête des priorités.

Des formulations encadrées pour répondre aux enjeux d'efficacité et de sécurité

- minceur -



9 Mo

de Français font le choix d'un régime pour perdre du poids¹

DES PRODUITS MINCEUR POUR UNE PERTE DE POIDS DURABLE

Près de 6 Français sur 10 affirment avoir des kilos à perdre² : **les produits minceur peuvent constituer de bons alliés et être utilisés de manière ponctuelle ou dans le cadre d'un régime comprenant plusieurs phases**, qui permettent de renouer progressivement avec une alimentation équilibrée amenant donc à une perte de poids stable.

Les aliments minceur sont de plusieurs types :

- Les substituts de la ration journalière totale, pour les régimes à faibles ou très faibles calories
- Les substituts de repas pour contrôle du poids
- Les encas hyperprotéinés consommés dans le cadre de goûter ou en cas de creux afin de mieux réguler les problèmes de satiété.

Ce type de produits fait l'objet d'un encadrement strict qui régit la formulation et l'étiquetage³ :

- Sur le plan de la composition nutritionnelle, il s'agit de garantir des aliments à haute densité nutritionnelle qui permettent de prévenir des carences avec deux ou trois fois moins d'apports caloriques

que la normale tout en veillant à l'équilibre, ce qui permet d'éviter les excès de régimes déséquilibrés.

- Sur le plan de l'information, il faut fournir des informations spécifiques garantissant un bon usage et précisant les précautions d'emploi.

Une étude de consommation⁴ réalisée auprès de Français souhaitant contrôler leur poids a démontré l'intérêt de ces produits dans le cadre d'une démarche de perte de poids équilibré : 80% d'entre eux ont effectivement perdu du poids, et cette perte a perduré dans le temps.

Entretien avec **Anders Sjödén**, Professeur dans l'Unité de recherche sur l'obésité de l'Université de Copenhague

Quels ont été les travaux de recherche liés aux substituts de repas pour le contrôle du poids ?

Au fil des ans, nous avons évalué les formules de régimes hypocaloriques (Low Calorie Formula Diet - LCD) ou très hypocaloriques (Very Low Calorie Formula Diet - VLCD) sur un nombre d'essais impliquant près de 1000 sujets. En plus d'examiner la perte de poids, nous avons étudié les effets sur la composition corporelle (dont la perte de la matière grasse), les facteurs de risques cardio-métaboliques et suivi les possibles effets indésirables associés au traitement. D'autres groupes de travail se sont penchés sur l'efficacité de remplacer un ou deux repas par jour par des substituts de repas et ont démontré des effets bénéfiques sur le poids corporel. Sur la base de ces études, il existe des allégations de santé approuvées dans l'UE pour ce type de produits³.

Avez-vous été en mesure de démontrer, au cours de ces années, les intérêts et l'efficacité spécifiques de ce type de produits ?

En général, ces produits sont très efficaces pour une perte de poids substantielle, chez la plupart de nos sujets. Nous portons une attention particulière à la teneur en protéines de certains de ces produits. Des quantités insuffisantes en protéines peuvent effectivement induire une perte trop importante au niveau des tissus maigres (généralement musculaires). Une étude commençant fin 2019 vise à examiner cette question de plus près.

- sans gluten -



seules
10 à 20 %
des personnes atteintes
de maladie cœliaque
sont diagnostiquées¹

A ce jour il n'existe aucun médicament pour guérir la maladie cœliaque. L'unique solution réside dans l'adoption d'un régime sans gluten. De plus, certaines personnes non cœliaques ont observé que la suppression du gluten de leur régime alimentaire leur évitait un grand nombre de troubles fonctionnels. Elle souffrirait d'une hypersensibilité.

Il existe des aliments naturellement sans gluten (la viande; les poissons, fruits et légumes, etc) mais également des produits sans gluten en remplacement des aliments non consommables par les cœliaques : pains, farines, biscuits, pâtes, plats cuisinés... Ces produits utilisent des céréales alternatives comme le quinoa, le sarrasin, le boulghour, le soja...

Ils sont fabriqués dans des conditions de sécurité et de contrôle qui permettent d'avoir un seuil maximal de gluten de 20 mg / kg, leur donnant droit à la mention « sans gluten ».

Ces aliments sont plus facilement identifiables grâce au logo volontaire épi barré. Pour que les entreprises puissent afficher le logo sur leurs emballages, elles doivent signer un contrat d'utilisation avec l'AFDIAG, respecter des conditions strictes et se soumettre à des audits réguliers.

Des organismes certificateurs inspectent les usines produisant du sans gluten en s'assurant de la provenance des matières premières, du processus de fabrication (en veillant à ce qu'il n'y ait pas de contamination croisée), au bon nettoyage des machines et à la formation des salariés-employés.



Entretien avec **Brigitte Jolivet**, présidente de l'AFDIAG¹

Combien de personnes sont atteintes d'une intolérance au gluten ?

Il n'y a pas d'étude de prévalence récente en France, on estime que 1 % de la population est susceptible de développer une maladie cœliaque.

Que pensez-vous du dépistage et de la prise en charge des personnes intolérantes au gluten en France ?

La recherche diagnostique est encore insuffisante en France, et les professionnels pas assez informés. Des informations non validées scientifiquement sont diffusées sur le Net et peuvent faire perdre du temps avant d'établir le bon diagnostic.

Quels sont les intérêts des produits sans gluten pour les personnes atteintes d'intolérance au gluten ?

Ces produits permettent de consommer des aliments proches de ceux pris par l'entourage des cœliaques. Grâce à eux, on peut proposer à son enfant des pâtes sans gluten par exemple quand c'est au menu du reste de la famille, pour qu'il se sente moins différent.

Que représente pour ces personnes l'engagement des entreprises au logo 'épi barré' ?

Le logo est un signe distinctif important. Quand il est présent, le cœliaque sait qu'il peut consommer ce produit en toute sécurité, que les matières premières sont analysées et que les lieux de productions sont audités annuellement.

1. Xerfi, Le marché de la nutrition minceur 2016 / 2. Etude Omnibus réalisée du 10 au 11 juillet 2019 auprès de 1 001 personnes représentatives de la population française, selon la méthode des quotas / 3. RÈGLEMENT (UE) 2016/1413 DE LA COMMISSION du 24 août 2016 et Règlement (UE) 2017/1798 / 4. Etude Mérieux NutriSciences pour le secteur Diététique réalisée en 2017 sur 112 consommateurs

1. Association Française des Intolérants au Gluten / 2. Règlement (CE) n° 828/2014 / 3. Soit 2 mg de gluten pour 100 g de produit

- nutrition sportive -



2/3

des Français pratiquent
une activité physique¹

Les aliments dédiés à la nutrition sportive (barres, boissons, gels...) doivent apporter une réponse aux besoins physiologiques avant, pendant, et après un effort musculaire intense. A ce titre, ils contiennent davantage de glucides pour assurer les stocks d'énergie du corps, d'électrolytes qui favorisent l'hydratation, de protéines pour optimiser la reconstruction musculaire ainsi que des vitamines et minéraux.

L'autre enjeu réside dans la garantie de l'absence de substance dopante dans les produits. Le secteur s'est engagé dans ce sens à travers l'élaboration d'une norme au niveau français NF V 94-001 et soutient la mise en place depuis 2017 d'une norme européenne applicable aux produits pour sportifs.

Pour garantir à tous les sportifs, professionnels comme amateurs, des produits sûrs, adaptés et de qualité, les entreprises appellent également de leur vœux une réglementation européenne sur la catégorie.



Entretien avec **Xavier Bigard, Directeur médical de l'Union Cycliste Internationale**

Quel est pour vous l'enjeu majeur de la nutrition sportive à ce jour ?

L'enjeu est de mettre sur le marché des produits dont les indications résultent de preuves scientifiques parfaitement établies, qui puissent ainsi donner les meilleures chances de réussite sportive, tout en étant indemne de toute substance interdite.

Quelle importance a pour vous l'engagement des entreprises du secteur dans la norme de prévention des substances dopantes ?

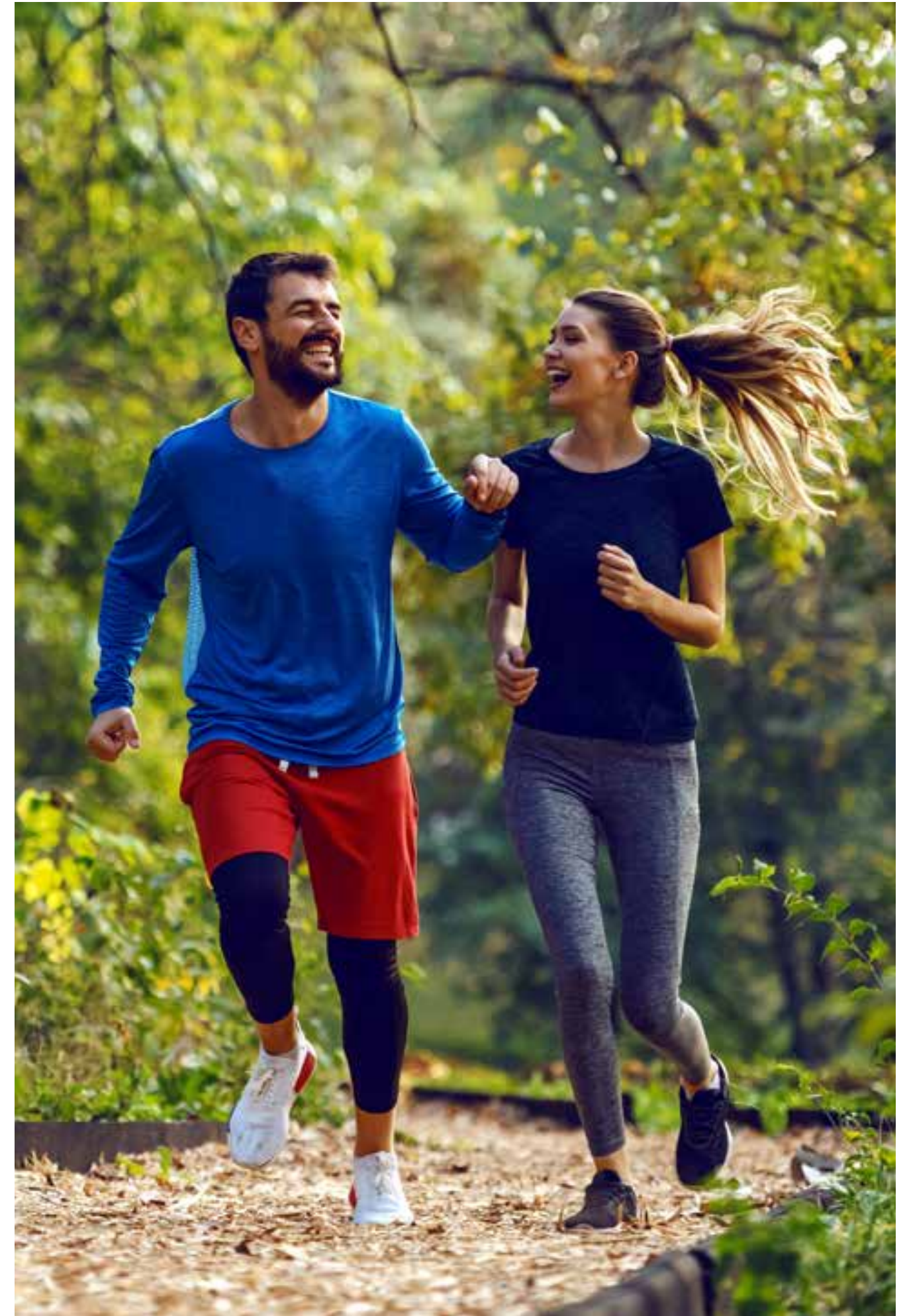
Cet engagement des industriels a une importance fondamentale. Tout simplement parce que le consommateur, lorsqu'il achète un produit, fait confiance à l'industriel qui le met sur le marché. Ce contrat de confiance ne doit pas être transgressé. Pour ce faire, il faut que les industriels jouent le jeu et appliquent des règles de fabrication optimales qui garantissent au consommateur l'absence de ces substances interdites.

Quel est, selon vous, l'intérêt pour un sportif de la prise d'aliments pour sportifs ?

La nutrition joue un rôle important dans la réussite sportive. C'est la traduction dans l'assiette de règles nutritionnelles scientifiquement établies. Je sais par exemple que je dois consommer 25 g de protéines en récupération d'un entraînement, mais comment cela se concrétise ? Pour ce faire, le sportif doit avoir des informations justes, objectives, basées sur des données scientifiques solides, avec une traduction pratique.

Il y a quatre temps importants dans la nutrition du sportif : la nutrition pendant l'entraînement, à l'approche de la compétition, pendant et en récupération de la compétition. Des règles existent sur ce que l'on doit consommer en termes de macronutriments et de micronutriments dans ces différents temps. Ceci se traduit ensuite dans l'assiette avec des aliments traditionnels ayant un rôle fonctionnel, et des aliments spécifiques pour sportifs.

Leur composition permet alors d'assurer non seulement la couverture des besoins mais aussi de les anticiper. Avec par exemple un apport glucidique pour maximiser les réserves avant une épreuve, et pour récupérer ensuite de l'épuisement de ces réserves.



1. INJEP, Ministère des Sports, CREDOC – Baromètre national des pratiques sportives 2018 pour des individus de 15 ans et plus

Innover : des solutions pour demain

Aujourd'hui, les connaissances permettent d'envisager une nutrition de plus en plus personnalisée en fonction des besoins physiologiques de chacun, mais aussi de leurs attentes. Proposer des produits adaptés, sûrs, et durables : l'enjeu des entreprises de la Diététique.

LA RECHERCHE, UNE PHASE CLÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DE NOUVEAUX PRODUITS

Chaque secteur de la Diététique requiert un savoir-faire et une expertise spécifiques. **Les ingrédients utilisés comme les recettes dépendent des besoins des consommateurs finaux.** A ce titre, des chercheurs et des professionnels de santé interviennent souvent dans les process pour proposer des formules optimales, qui répondent aux besoins journaliers des populations spécifiques.

Herbalife Nutrition a mis en place un site internet, Herbalife Nutrition Institute, dédié à la promotion des dernières avancées de la recherche, ainsi qu'un Comité International pour la Nutrition regroupant des experts spécialisés en nutrition et santé. De même pour **Nutrisens** avec le Nutrisens Research & Innovation Center. **PiLeJe** réunit pour sa part tous les 2 ans plus de 600 professionnels de santé avec des ateliers d'échanges et des conférences scientifiques animées par des médecins et chercheurs. **Dr. Schär** réunit tous les 2 ans des groupes d'experts pour partager les dernières avancées, et faire progresser la connaissance des troubles liés au gluten. Un département santé a d'ailleurs été créé en 2018 en France pour travailler avec les professionnels de santé, institutions publiques et associations de patients, notamment dans la mise en place d'études cliniques afin d'améliorer le dépistage et la prise en charge des pathologies liées au gluten.

INNOVATION ET RECHERCHE AU SERVICE DE PRODUITS DIÉTÉTIQUES TOUJOURS PLUS POINTUS

L'efficacité d'un produit passe aussi par l'absorption, la biodisponibilité ou la digestibilité des nutriments. Les ingénieurs et directeurs industriels développent constamment des moyens (technologiques ou non) pour rendre les produits diététiques plus techniques et donc plus efficaces. **Ineldea** utilise ses protéines brevetées pour optimiser la digestibilité et la biodisponibilité des acides aminés de ses formules.

Chez **Dr. Schär**, les variétés de plantes sont soigneusement sélectionnées selon leurs profil nutritionnel, comportement rhéologique, cuisson et propriétés sensorielles. Ces paramètres sont étudiés par le service R&D de l'entreprise. **PiLeJe** optimise technologiquement ses protéines Insudiet pour favoriser goût, texture, qualité nutritionnelle et biodisponibilité. Les produits proposés par **NL International** bénéficient d'enzymes digestives qui facilitent la digestion et augmentent la biodisponibilité des nutriments. Ce complexe enzymatique est une exclusivité brevetée.

CONFIRMER L'INNOVATION GRÂCE AUX TESTS PRODUITS

L'un des grands enjeux du secteur est de proposer des produits fonctionnels et attractifs gustativement parlant : cela peut passer par le goût et les textures. Il est donc important de tester les nouveaux développements auprès des consommateurs pour s'assurer de leur attractivité. C'est pourquoi **Nutrisens** associe un chef cuisinier à la conception de nouvelles recettes pour garantir la dimension plaisir. **Nature et compagnie** s'assure, grâce à des tests sensoriels, de minimiser l'écart entre leurs produits sans gluten et des aliments traditionnels. C'est également le cas de **Dr. Schär** et **Nutrition & Santé** qui réalisent des tests sensoriels internes ainsi que sur des panels externes pour valider les nouveaux produits et les évolutions de recettes.

LA RÉGLEMENTATION, UN DÉNOMINATEUR COMMUN

Tout au long de la chaîne de valeur, des contrôles sont réalisés pour garantir la qualité et la sécurité des produits : contamination bactérienne, respect de la chaîne du froid, composition, équipement, hygiène du personnel... Cela peut passer par le choix des fournisseurs, des audits internes et externes et des démarches certificatives.



Herbalife Nutrition International

Des produits qui s'adaptent aux enjeux de durabilité

Il existe un point commun entre le sportif, l'intolérant au gluten ou la personne cherchant à perdre du poids : c'est la confiance qu'ils placent dans les produits qu'ils choisissent. Des formules efficaces oui, mais de qualité, et responsables. Les entreprises de la Diététique s'inscrivent de plus en plus dans une démarche de Clean Label, c'est-à-dire travailler sur la durabilité de leurs produits à travers leur composition.

DES COMPOSITIONS DE PLUS EN PLUS SAINES ET DURABLES

Aujourd'hui, le lien entre alimentation et santé est de plus en plus évident dans les esprits. **Consommateurs et industriels sont conscients que certains nutriments sont à consommer raisonnablement, et que certains ingrédients peuvent être limités voire remplacés dans les formulations.**

- Le sucre et le sel font partie des ingrédients pour lesquels la tendance de consommation est à la réduction. La raison d'être des entreprises de la Diététique étant de proposer des produits qui contribuent à une nutrition de qualité, elles ont donc pris le parti de réduire leur quantité dans les produits proposés.
- Les entreprises sont à l'écoute des consommateurs et travaillent régulièrement à des reformulations de produits, notamment afin de diminuer la présence de certains additifs. Souvent nécessaires pour des raisons techniques (conservation, texture...), ils peuvent, dans certains cas, être remplacés par des alternatives naturelles. **Bjorg, Bonneterre et Cie** a ainsi retiré 17 additifs critiqués en 2020. De même pour **Nutrition & Santé** qui cherche à supprimer un maximum d'additifs de ses recettes et cible en particulier les additifs les plus décriés.



JLB Développement

Une démarche également entreprise par **JLB Développement** qui limite l'utilisation d'additifs, qu'ils soient d'ordre technologique (silice sur mélange poudre) ou d'ordre fonctionnel (édulcorants) ou encore le **Laboratoire PYC. Diète Sport France** a pour sa part élaboré un guide référent sur les additifs pour ses futures formulations. En accord avec sa charte qualité, **Dr. Schär** refuse l'utilisation de conservateurs. Les emballages sous atmosphère protectrice sont notamment utilisés comme alternative.

- D'autres éléments peuvent venir se retrouver de manière involontaire dans les produits alimentaires. C'est la raison pour laquelle **NL International** missionne un laboratoire indépendant pour réaliser des analyses. Cette démarche, appliquée à l'ensemble de ses gammes, permet à l'entreprise de garantir des produits sans pesticides et sans métaux lourds.

CONCEVOIR DES EMBALLAGES RESPONSABLES

Les emballages plastiques sont très utilisés pour le conditionnement. **L'impact des emballages étant au cœur des préoccupations actuelles, les industriels travaillent sur des solutions plus durables.** Ils sont soutenus par le contexte législatif qui prévoit de plus en plus de mesures pour avancer sur ce sujet.

L'enjeu pour les entreprises du secteur Diététique est donc de trouver des alternatives plus respectueuses de l'environnement. Elles travaillent activement à réduire leurs emballages à la source ainsi qu'à leur éco-conception en se tournant vers des alternatives recyclables, biosourcées et compostables...

- **Diete Sport France** a choisi de remplacer les emballages à usage unique par des conditionnements réutilisables.
- **Herbalife Nutrition** a remplacé ses sacs en plastique (5 millions en 2019) par des sacs en papier recyclé dans la région EMEA (Europe, Moyen-Orient, Afrique).
- **La Laiterie Saint Denis de l'Hôtel** utilise 25 % de PET recyclé. Elle a également innové en supprimant l'opercule de ses bouteilles.
- Pour **Nutrition & Santé**, 80% des emballages sont en matériaux recyclés ou recyclables. Des efforts ont été réalisés sur l'éco-conception avec une grille d'analyse et un score d'éco-conception pour tout produit lancé sur le marché français depuis fin

2018. La chasse est faite au vide dans les emballages avec une recherche d'emballages plus légers et l'augmentation pour certaines références du nombre de biscuits par pochon.

- Chez **Léa Nature**, 64 % des emballages sont recyclables et 13 % d'origine végétale. Le plastique végétal est fabriqué à partir de canne à sucre, émettant en moyenne 14 % de CO² de moins qu'un plastique pétrochimique.
- Pour **NL International**, 80 % des emballages sont recyclables. Ils sont constitués d'aluminium, fer blanc et carton.

Communiquer de manière responsable sur les produits

Lorsqu'il s'agit de nutrition spécialisée, l'environnement dans lequel évoluent les consommateurs (difficultés rencontrées, contraintes, adaptations) est aussi important que le produit. L'accompagnement passe aussi par la mise en place d'outils ou de contenus qui vont soutenir les consommateurs dans leur quotidien, et les conforter dans leur choix de produits.

GUIDER LE CONSOMMATEUR

Communiquer de manière responsable, c'est par exemple transmettre aux sportifs toutes les clés d'un régime alimentaire lui permettant d'être performant.

Herbalife Nutrition France, en plus de son blog, a créé l'initiative communautaire « Défi Nutrition » dont l'objectif est d'adopter un mode de vie plus sain. L'idée est de proposer un accompagnement personnalisé par les distributeurs et un soutien communautaire à travers des échanges sur les réseaux sociaux, parce qu'il est plus simple de changer durablement à plusieurs.

Dr. Schär propose des consultations diététiques spécialisées sur l'alimentation sans gluten.

NL International propose également un accompagnement personnalisé aux clients grâce à un réseau de 5000 conseillers disponibles sur tout le territoire et à l'étranger. La communauté est engagée sur les réseaux sociaux.

Diete Sport France met également à disposition des guides nutritionnels, pour mieux comprendre l'intérêt des ingrédients de la nutrition sportive.

ÊTRE TRANSPARENT

Gagner la confiance et rassurer des consommateurs en demande de qualité, c'est l'objectif premier de la transparence des entreprises. Toutefois, elle peut aussi avoir un objectif pédagogique. Les entreprises sont donc nombreuses à communiquer sur leurs engagements, notamment sur :

- La composition des produits, à l'image d'**Ineldea** qui a été la première entreprise à communiquer sur l'absence de substances dopantes.
- La façon dont les produits sont conçus, comme **Nutrition & Santé**, qui ouvre les portes de ses usines au public. **La Laiterie Saint Denis de l'Hôtel**, fait la même chose depuis 4 ans à l'occasion de la journée mondiale du lait : de la traite des vaches au conditionnement du lait, les équipes ont à cœur de faire visiter leur outil de production et d'informer eux-mêmes les consommateurs notamment sur le "lait collecté et conditionné en France".



Dr. Schär



Une implication au-delà de nos murs

Les entreprises de la Diététique privilégient une implantation locale. A travers leur rayonnement social et économique, elles participent activement à la dynamique territoriale.

S'impliquer dans le tissu territorial

Les entreprises contribuent à la dynamique territoriale : cela peut passer par plusieurs initiatives, comme la participation à la politique locale, l'organisation d'événements, ou l'implication dans la vie de la communauté.

S'IMPLIQUER À TRAVERS LES ÉVÉNEMENTS LOCAUX

Diète Sport France et **Nutrisens** contribuent ainsi à l'organisation d'événements sportifs dans leurs régions respectives. Pour **Léa Nature**, ceci se traduit par l'animation annuelle d'une conférence sur l'environnement.

CRÉER DES PARTENARIATS AVEC DES ÉCOLES

Une grande partie des industriels du secteur Diététique ont signé des partenariats avec des écoles de leur région. Ils participent ainsi à des conférences, organisent des visites d'usines ou contribuent à l'insertion professionnelle des futurs diplômés.

Dr. Schär met, par exemple, à disposition de nombreux outils pédagogiques via le Dr. Schär Institute, une plateforme sur les troubles liés au gluten destinée aux professionnels de santé..

S'engager à travers des organismes vertueux et engagés

S'engager durablement, c'est également soutenir des associations engagées, des entrepreneurs innovants et autres initiatives en faveur de la société. Les entreprises du secteur participent ainsi à de nombreuses initiatives caritatives en affirmant leur soutien à des associations ou en s'engageant financièrement via des fondations par exemple.

SOUTENIR DES ASSOCIATIONS

Les industriels du secteur soutiennent ainsi de nombreux organismes à but non lucratif. Citons **La Laiterie Saint Denis de l'Hôtel** avec « Dessinons des Sourires » offrant des moments de détente aux enfants hospitalisés et aux personnes âgées en maison de retraite.

Dr. Schär est partenaire historique et sponsor de l'Association Européenne des intolérants au gluten (AOECS) ainsi que de l'AFDIAG (soutien du SUMMERCAMP 2019 de Paris notamment).

Nutrition & Santé soutient de son côté des associations caritatives historiques dans le domaine de la santé ou de la solidarité (Croix-Rouge, Téléthon, etc.). En 2019, les actions du groupe ont été axées sur le handicap à travers le programme Nsolidays en France et à



Pileje



Pileje



Nutrition & Santé

l'étranger : courses solidaires, accueil d'enfants autistes...

Diète Sport France soutient également les enfants hospitalisés via l'association Momo le Singe, mais également les écoles sénégalaise avec l'association Sénagazelle.

En tant qu'industriels agro-alimentaires, les entreprises s'impliquent également contre le gaspillage par l'intermédiaire de dons aux banques alimentaires.



CRÉER UNE FONDATION POUR ASSEOIR SON ENGAGEMENT

Pour renforcer leur expertise et leur engagement dans le domaine de la nutrition, certaines entreprises de la Diététique ont créé leurs propres fondations. Ces structures leur permettent de porter haut les valeurs qu'elles défendent.

La **Herbalife Nutrition Foundation** soutient SOS Village d'Enfants en France par des actions nationales de levée de fonds et par des actions d'animation locale menées par les distributeurs de la marque.

La Fondation **PiLeJe**, elle, a pour vocation de promouvoir la santé durable via des programmes spécifiques menés dans les écoles, mairies, associations et entreprises.

Celle d'**Ekibio** œuvre à faire avancer les idées et éveiller les consciences sur les choix alimentaires qui respectent et protègent l'environnement, la santé, la biodiversité, la solidarité producteurs/ consommateurs.

S'ENGAGER AUPRÈS D'ORGANISMES POUR LA PLANÈTE

Face aux préoccupations environnementales et sanitaires, de multiples organismes ont émergé pour permettre aux entreprises d'affirmer leur implication.

- 3 marques d' **Ekibio** et 13 marques de **Léa Nature** sont membres du collectif 1 % For the Planet et reversent 1 % de leur chiffre d'affaires à des

associations de préservation de l'environnement.

- **Diète Sport France** participe à la charte GESI (Grands Événements Sportifs Internationaux), qui prône l'engagement écoresponsable dans le cadre de l'organisation d'événements sportifs.
- **Bjorg Bonnetterre et Cie** a choisi d'adhérer au mouvement Bcorp valorisant et aidant les entreprises à mieux s'engager. L'entreprise affirme également ses engagements RSE grâce à la certification ISO 26 000, tout comme **Ekibio**.



AIDER LES ENTREPRENEURS

Les sources d'idées nouvelles sont nombreuses : services R&D bien sûr, mais aussi start-ups et jeunes entrepreneurs qui ont souvent besoin de soutien dans leurs initiatives :

- **Nutrisens** a ainsi fondé La Marmite, une pépinière dédiée aux entreprises de nutrition-santé, e-santé et foodtech. Soutenus par Nutrisens pendant 6 à 12 mois, les porteurs de projets bénéficient de l'accès à un écosystème de partenaires, d'experts en nutrition santé et de mentors.
- **Ekibio** est quand à elle investie auprès d'associations telles que « Entrepreneur d'avenir » et le réseau Entreprendre.



Soucieuses des enjeux qui touchent leurs filières, les entreprises de la Diététique choisissent d'inscrire le développement durable dans l'ensemble de leur stratégie d'entreprise. La RSE n'est donc plus un champ d'action à part. Elle alimente l'ensemble des pratiques et se transforme en une réflexion globale sur le sens de leur activité. Moteurs de performance économique, d'innovation sociale et de création de valeur, les industriels de la Diététique évoluent désormais au travers de l'intérêt général.

En parallèle, les réglementations vont continuer d'évoluer et deviendront un réel mouvement de fond, impulsé par des consommateurs de plus en plus animés par des questions de responsabilité vis-à-vis de notre planète et de leur santé. Dédié aux attentes de populations spécifiques, ce secteur doit être vecteur d'innovation pour proposer des produits toujours plus durables mais aussi toujours plus techniques. L'enjeu futur repose donc sur la capacité des entreprises à s'adapter aux évolutions sanitaires et réglementaires pour répondre aux attentes et aux besoins de demain.

Entre durabilité et expertise, les entreprises de la Diététique et leurs parties prenantes s'inscrivent dans une démarche d'amélioration continue pour la santé des Hommes, et pour celle de la planète.

LE SECTEUR DIÉTÉTIQUE :

Alors que les Français font de plus en plus attention aux effets de leur alimentation sur leur santé, les besoins nutritionnels spécifiques sont mieux reconnus et pris en compte. En plein essor, les Entreprises de la Diététique Adulte regroupent 26 acteurs, qui proposent des solutions adaptées aux attentes de chacun. Leur mission consiste à valoriser les atouts des catégories de produits concernées en conciliant exigence éthique et enjeux de santé publique, haut niveau de sécurité et équilibre nutritionnel. Ces acteurs contribuent également au développement d'une réglementation très stricte, au niveau français comme européen.

LES MEMBRES :

- ABCD Nutrition
- Aldeb/SAI Nutrition
- Biscuit Bouvard
- Bjorg Bonnetterre & Compagnie
- Daniel Humblot Nutrition
- Diète Sport France
- Dr. Schär
- Ekibio
- Even Santé Industrie
- Herbalife International France
- Ineldea
- JLB Développement
- Laboratoires Juva Santé
- Lactalis Nutrition Diététique
- Laiterie de Saint Denis de l'Hôtel
- Monbana
- Nature et compagnie
- Naturenvie/ Léa Nature
- NL International
- Nutribio
- Nutrisens
- Nutrition & Santé
- PiLeJe
- Pro Dietic
- Protein System SA/Eurodiet
- PYC Laboratoire



Secteur Diététique
9 Boulevard Malesherbes
75008 Paris

www.secteurdietetique.fr



@SDietetique