



# Prise de position

une alimentation  
plus consciente

La durabilité  
chez Lidl



## Sommaire

<b>1. Avant-propos.....</b>	<b>4</b>
<b>2. La sécurité alimentaire : notre principal objectif.....</b>	<b>6</b>
2.1 Acrylamide.....	7
2.2 3-Monochloropropanediol (3-MCPD).....	11
2.3 MOSH/MOAH – Huiles minérales dans les denrées alimentaires .....	12
2.4 Alcaloïdes pyrrolizidiniques (AP) et alcaloïdes tropaniques (TA) .....	14
2.5 Produits phytosanitaires .....	16
<b>3. Denrées alimentaires pour une alimentation plus saine.....</b>	<b>17</b>
3.1 Sous les projecteurs : Mauvaise alimentation et obésité .....	17
3.2 Mise à l'épreuve : teneur en matières grasses, en sucre et en sel de nos marques de distributeur .....	18
3.3 Notre objectif : une diminution de 20 pour cent du sucre et du sel d'ici 2025 .....	19
3.4 Exemples dans notre gamme .....	21
3.4.1 Céréales de petit-déjeuner .....	21
3.4.2 Pizza cuite sur pierre.....	24
3.4.3 Yaourt aux fruits .....	26
3.5 Restrictions légales relatives à la modification des ingrédients .....	27
<b>4. Choix rigoureux des ingrédients .....</b>	<b>27</b>
4.1 Colorants.....	27
4.2 Conservateurs .....	28
4.3 Arômes .....	30
4.4 Graisses (graisses hydrogénées, acides gras trans, graisses saturées et insaturées).....	31
4.5 Huile de palme.....	33

4.6	Vitaminisation et minéralisation.....	34
4.7	Édulcorants.....	35
4.8	Isoglucose (sirop de glucose-fructose).....	37
<b>5.</b>	<b>Résumé et conclusion.....</b>	<b>40</b>
<b>6.</b>	<b>Aperçu de nos objectifs .....</b>	<b>41</b>

## 1. Avant-propos

En tant que l'un des plus grands distributeurs de denrées alimentaires, nous apportons une contribution importante à l'approvisionnement alimentaire en Belgique et au Luxembourg. Nous sommes conscients de la responsabilité qu'impliquent cette taille et cette présence.

Dans la présente prise de position, nous décrivons les moyens par lesquels nous garantissons la haute qualité et la sécurité de nos produits dans la production des denrées alimentaires, la formulation des recettes et le choix des additifs utilisés.

Nous décrivons les objectifs de respect des valeurs limites définies en interne et, dans le cadre d'une protection cohérente et préventive des consommateurs, nous fixons également des limites dans les domaines où il n'existe actuellement aucune réglementation.

Avec notre stratégie de réduction de la teneur en sucre, en sel et en matières grasses des produits alimentaires, nous respectons la volonté politique du gouvernement de prévenir les maladies causées par de mauvaises habitudes alimentaires en adaptant certains produits.

### **Mise à jour continue des règles de base**

La « prise de position pour une alimentation saine » contient les critères, directives et objectifs actuels pour les produits de marque de distributeur de Lidl Belgique et Luxembourg. Ils sont constamment perfectionnés et adaptés aux dernières découvertes scientifiques et à l'évolution de la société. En actualisant et comparant régulièrement les objectifs et les résultats définis, nous les rendons transparents pour le grand public.

### **Développement de recettes et sens : le client décide**

Pour déterminer nos critères de qualité, nous nous basons principalement sur les développements sociaux récents et les nouvelles connaissances dans les domaines de la santé, de la science et de la technologie. C'est ainsi que nous continuons à renouveler notre gamme de marque de distributeur. Néanmoins, nous continuons de tenir compte de nos clients, qui doivent continuer de soutenir nos produits : leurs souhaits et leurs besoins sont au centre des préoccupations de Lidl. En dialogue avec eux, nous voulons améliorer et développer en permanence la qualité de nos produits. Le feedback le plus important de nos clients est pris en considération dans le développement de nos produits et nous procédons à des ajustements en collaboration avec nos fournisseurs. C'est ainsi que nous continuons de développer nos produits. Le bon goût reste le pilier le plus important : nous n'optimisons nos recettes que si elles sont bénéfiques pour le produit et si elles restent simplement savoureuses.

### **Dégustations chez Lidl**

Pour évaluer l'« expérience sensorielle », nous demandons aux consommateurs, par exemple, si un produit est savoureux, à quoi il ressemble, s'il sent bon et quelle texture il a. Pour ce faire, nous travaillons en collaboration avec un institut renommé, où les consommateurs doivent évaluer à l'aveugle le même article provenant de différents producteurs (dans un emballage et une présentation neutres). Nous en tirons d'importantes conclusions pour le développement de nos marques de distributeur Lidl. Les consommateurs n'aiment pas un produit ? Alors, nous le changeons !

## 2. La sécurité alimentaire : notre principal objectif

Nous offrons à nos clients la possibilité de manger sainement. Ils peuvent compter sur la qualité et la sécurité éprouvées de nos produits.

Sécurité dès le départ - la garantie de qualité Lidl commence chez le fournisseur. C'est pourquoi nous accordons beaucoup d'attention à la sélection rigoureuse de nos fournisseurs et producteurs. Nos fournisseurs sont certifiés selon l'International Featured Standard (IFS) ou les normes mondiales du British Retail Consortium (BRC). Nous collaborons étroitement avec eux pour garantir et améliorer en permanence les processus de production. C'est pourquoi nous organisons notamment des audits inopinés réguliers par des instituts indépendants et agréés.

### **Qualité contrôlée - les marques de distributeur de Lidl sont soumises à des tests intensifs**

Notre département Qualité effectue des contrôles de qualité approfondis. En plus de ce contrôle interne, nous faisons également appel à des experts de laboratoires indépendants et réputés. Même lorsqu'un produit est déjà dans nos rayons, des tests sont encore effectués. Notre méthode de travail s'applique ici : plus un produit alimentaire est sensible et plus il faut être prudent durant la production, le transport et la vente, et plus nous le testons de manière intensive.

### **Valeurs limites pour les marques de distributeur de Lidl - souvent encore plus strictes que celles imposées par la loi**

De nombreuses substances indésirables sont soumises aux valeurs limites légales de l'UE. Lors de la fixation de ces valeurs limites, il est tenu compte, entre autres, de l'effet sur l'homme et de la quantité consommée de la denrée alimentaire. Un facteur de sécurité est également pris en compte afin que l'utilisateur ne coure aucun risque pour sa santé si les valeurs limites sont respectées.

Pour les marques de distributeur de Lidl, nous suivons des directives encore plus strictes que celles établies par la loi. Les résidus de produits phytosanitaires en sont un exemple : chez Lidl, ces résidus ne doivent pas dépasser 1/3 de la valeur maximale de résidus (MRL) légale. Nous transmettons cette directive et cette exigence claires à nos fournisseurs et surveillons en permanence leur conformité. Nous procédons également à des optimisations lorsqu'elles n'entrent pas en conflit avec d'autres dispositions légales, par exemple pour les noms de produits protégés et les produits qui doivent être conformes à une certaine composition.

## **Sécurité durant la production - éviter les substances indésirables**

Les substances indésirables font l'objet d'une attention particulière dans le domaine de la sécurité alimentaire. Dans de nombreux cas, ces contaminants ne sont pas encore réglementés en Belgique, au Luxembourg ou dans l'UE, et la recherche inhérente n'est encore suffisamment avancée. Les alcaloïdes pyrrolizidiniques (AP) et les résidus d'huiles minérales (MOSH/MOAH) en sont des exemples typiques.

Nous avons déjà fait un pas de plus en ce sens et avons développé des directives et des pratiques internes avec nos fournisseurs, que nous respectons ensuite avec eux.

### **Informations contextuelles :**

Les aliments sont exposés à de nombreuses influences extérieures pendant la production. Pendant la culture, la production, le stockage et le transport, des résidus et des contaminants indésirables peuvent se retrouver dans le produit.

Les résidus sont des substances qui sont utilisées dans la production, du champ aux rayons, pour diverses raisons et ils peuvent donc être présents dans la denrée alimentaire. L'exemple le plus connu est l'utilisation de produits phytosanitaires.

Les contaminants sont des substances qui peuvent être créées involontairement pendant la production ou assimilées depuis l'extérieur. Il s'agit, par exemple, des champignons toxiques ou des métaux lourds qui sont absorbés par l'environnement.

## **2.1. Acrylamide**

La présence d'acrylamide dans des denrées alimentaires a été signalée pour la première fois en 2002. Des chercheurs suédois avaient alors trouvé cette substance dans du knäckebröd et des chips.

### **Comment l'acrylamide s'immisce-t-il dans les aliments ?**

Ladite réaction de Maillard ou « brunissement » exerce la plus grande influence sur la teneur en acrylamide dans les produits alimentaires. Cela se produit principalement pendant la cuisson au four, la torréfaction, la friture et la grillade. Ainsi, certains composants du sucre et des protéines réagissent entre eux à des températures élevées, ce qui confère au produit ses propriétés typiques, telles que l'odeur d'aliment grillé. L'acrylamide peut être produit pendant ce processus à partir de températures de 120°C.

Les aliments les plus riches en acrylamide sont les produits à base de pommes de terre tels que les chips et les frites, les céréales et le café.

### **Pourquoi devons-nous limiter la teneur en acrylamide ?**

Bien que, depuis 2002, des recherches actives aient été menées sur l'influence que la consommation de produits à forte teneur en acrylamide peut avoir sur la santé humaine, il n'existe à ce jour aucune réponse concluante. La recherche expérimentale sur des animaux a montré que l'acrylamide peut être mutagène et cancérigène. L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a conclu dans un avis de 2015 qu'une relation entre l'absorption d'acrylamide et le cancer chez l'homme ne peut pour l'heure pas être présumée ni exclue<sup>1</sup>.

### **Quelle est la législation applicable ?**

À ce jour, le législateur n'a pas encore fixé de valeurs limites contraignantes pour l'acrylamide. En 2002, l'Office fédéral allemand pour la protection des consommateurs et la sécurité alimentaire (BVL) a publié pour la première fois un concept de réduction de l'acrylamide avec des valeurs limites pour certains groupes de produits. Ces valeurs ont été remplacées en grande partie en 2011 par des valeurs indicatives valables dans toute l'UE (lesdites « indicative values »), qui ont été réexaminées et réduites à nouveau en 2013.

Dans ce contexte, la confédération de l'industrie alimentaire de l'Union européenne FoodDrinkEurope a mis au point une « toolbox » contenant des informations destinées aux producteurs de denrées alimentaires, qui leur permet de réduire les niveaux d'acrylamide à différents stades du processus de production. Par exemple, lors de la fabrication de chips, il n'est pas seulement possible d'empêcher le développement d'acrylamide à la température de la graisse de friture, mais déjà lors du choix de la variété de pommes de terre et de la température de stockage. Des paramètres tels que la qualité des sols et la recette influencent également la teneur en acrylamide. La transformation du blé, de l'orge et de l'avoine produit plus d'acrylamide que celle du maïs ou du riz. En outre, des valeurs plus élevées d'acrylamide peuvent être produites dans les céréales de petit-déjeuner si l'on utilise davantage de céréales complètes.

Le règlement (UE) 2017/2158, publié en novembre 2017, établit pour la première fois des directives contraignantes pour l'acrylamide. Toutefois, le règlement ne fixe pas de valeurs limites obligatoires, mais concerne la mise en œuvre de mesures ciblées de réduction des risques dans le processus de production. L'efficacité des mesures prises est évaluée au moyen desdites « valeurs de référence » établies sur la base des « valeurs indicatives » précédentes<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> [http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate\\_publications/files/acrylamide150604de.pdf](http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/acrylamide150604de.pdf) (Stand: 08.08.2018)

<sup>2</sup> [https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende\\_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ein-ueberblick-157420.html](https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ein-ueberblick-157420.html) (Stand: 08.08.2018)



## L'approche de l'acrylamide chez Lidl

Avant même l'existence de directives légales spécifiques, nous avons déjà réduit de manière conséquente la teneur en acrylamide de nos produits de marque de distributeur. Notre objectif est de rester en dessous des valeurs de référence de l'UE pour l'acrylamide pour les groupes de produits les plus touchés.

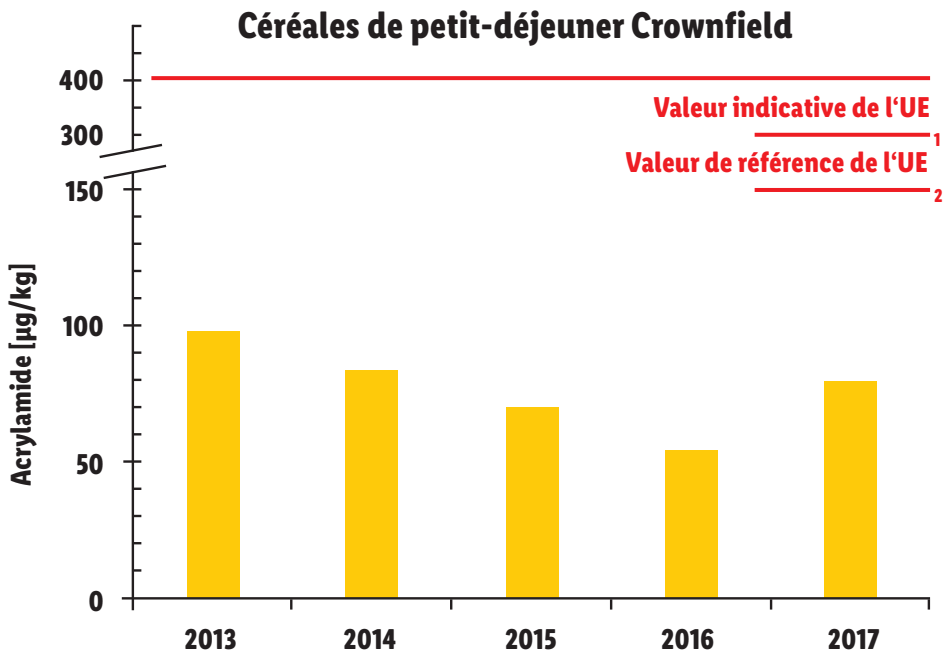
Onglet. 1 Valeurs d'acrylamide

Groupe de produits	Valeur indicative de l'UE pour l'acrylamide [ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ]	Valeur indicative de l'UE pour l'acrylamide [ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ] Valeurs de référence de l'UE [ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ]	Doelstellingen [ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ]
Knäckebröd	450	350	200
Céréales de petit-déjeuner à base de son, céréales complètes ou céréales soufflées	400	300	200 À base de céréales soufflées : 300
Céréales de petit-déjeuner à base de blé et de seigle	300	300	100
Céréales de petit-déjeuner à base de maïs, d'avoine, d'épeautre, d'orge	200	150	100
Chips	1.000	750	263
Frites surgelées	600	500	71

Lorsque les premiers résultats de recherche sur l'acrylamide ont été publiés en 2002, la valeur moyenne de l'acrylamide dans les chips était de 1 236  $\mu\text{g}/\text{kg}$ <sup>3</sup>. Nos fournisseurs prennent diverses mesures pour réduire les valeurs d'acrylamide dans nos produits de marque de distributeur. Ainsi, dans nos produits de pommes de terre surgelées, par exemple, les meilleures variétés sont choisies dès la sélection et le stockage des pommes de terre et les conditions optimales sont créées.


<sup>3</sup> [https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende\\_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ergebnisse-2002-2012-115644.html](https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ergebnisse-2002-2012-115644.html) (Stand: 08.08.2018)

Nos céréales de petit-déjeuner Crownfield ont également des valeurs d'oxyde acrylique bien inférieures à la valeur indicative européenne et aux nouvelles valeurs de référence de l'UE : Ici, la valeur moyenne en 2017 était d'à peine 25 pour cent et, pour les céréales de petit-déjeuner à base de maïs, d'avoine, d'épeautre, d'orge ou de riz, d'environ 35 pour cent des valeurs de référence de l'UE. La légère augmentation de la teneur moyenne en acrylamide entre 2016 et 2017 est probablement le résultat de conditions de récolte défavorables et d'une part plus élevée de céréales complètes dans les recettes ajoutées pour réduire la teneur en sucre dans les céréales de petit-déjeuner. Cela s'accompagne d'une valeur en fibres plus élevée, ce qui améliore la qualité nutritionnelle des céréales de petit-déjeuner Crownfield.



Afb. 2.1-1

- 1: Céréales de petit-déjeuner à base de son, de céréales complètes ou soufflées et à base de blé et de seigle
- 2: Céréales de petit-déjeuner à base de maïs, d'avoine, d'épeautre, d'orge ou de riz

	<p><b>Étape 1 :</b> Atteindre les valeurs cibles de Lidl pour tous les groupes de produits.</p> <p><b>Étape 2 :</b> Fixer et atteindre des valeurs cibles plus strictes.</p>	<p><b>Le plus rapidement possible</b></p>
---	--	---

Afb. 2.1-2 Acrylamide

## 2.2. 3-monochloorpropaandiol (3-MCPD)

### Qu'est-ce que le 3-MCPD et où le trouve-t-on ?

Les esters d'acides gras dits 3-MCPD sont, pour autant que l'on sache actuellement, produits lors du raffinage des huiles, c'est-à-dire lors de la purification et de l'affinage. Cette liaison peut également se produire lorsque des aliments riches en matières grasses et en sel sont exposés à des températures élevées et lors de la production de sauce soja. L'huile de palme (huile alimentaire raffinée) est plus à risque de contamination, tandis que l'huile de colza et l'huile de tournesol, par exemple, sont beaucoup moins contaminées par le seul processus de production.

### Pourquoi devrions-nous limiter l'ingestion autant que possible ?

Le 3-MCPD est soupçonné de causer des altérations rénales et des tumeurs bénignes. Par conséquent, l'apport via les aliments doit être limité autant que possible.

### Quelle est la législation applicable ?

Les principales sources de 3-MCPD dans nos aliments sont la sauce soja et les produits fabriqués à partir de celle-ci. C'est pourquoi la Commission européenne a imposé une valeur limite légale pour le 3-MCPD dans la sauce soja notamment. En revanche, aucune limite légale n'a été définie jusqu'à présent pour les graisses et les huiles. À l'heure actuelle, seule une évaluation selon la TDI (Tolerable Daily Intake) peut être attribuée à cet égard

#### Informations contextuelles :

La dose journalière admissible (Tolerable Daily Intake - TDI) désigne la quantité d'une substance qui peut être absorbée chaque jour pendant toute la vie sans nuire à la santé.


En mars 2016, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a publié une nouvelle évaluation du 3-MCPD et des esters d'acides gras 3-MCPD. Après une mise à jour en janvier 2018, la TDI est maintenant de 2,0 µg/kg de poids corporel. Pour les adultes, un poids moyen de 60 kg a été pris en compte. Selon cette directive, un maximum de 120,0 µg de 3-MCPD peut être absorbé par jour.

### L'approche du 3-MCPD chez Lidl

Lidl fonde son évaluation sur le TDI. La quantité de 3-MCPD dans une portion d'une denrée alimentaire ne doit pas dépasser 50 pour cent de la TDI. De cette façon, nous veillons à ce qu'aucun aliment ne dépasse à lui seul la dose journalière admissible. Afin de minimiser le risque d'un excès de 3-MCPD, nous produisons maintenant toute la gamme de pommes de terre surgelées de la marque de distributeur « Harvest Basket » de Lidl ainsi que nos chips à l'huile de tournesol au lieu de l'huile de palme.

Dans notre pâte de noisettes Choco Nussa, nous avons remplacé une grande partie de l'huile de palme par de l'huile de colza et de tournesol. Cela nous permet d'atteindre notre objectif de teneur en 3-MCPD (max. 50 pour cent de la TDI).

Cependant, nous pouvons réduire la teneur en 3-MCPD de nos produits non seulement en remplaçant l'huile de palme par d'autres graisses et huiles végétales, mais aussi en utilisant de l'huile de palme produite spécialement, dont la teneur en 3-MCPD est inférieure. Étant donné qu'auparavant une haute teneur en esters d'acides gras 3-MCPD était détectée justement dans l'huile de palme, de nombreuses recherches ont été menées sur les moyens de réduire ce taux. Cela permet d'effectuer le processus de raffinage de l'huile de palme de telle sorte qu'il se forme beaucoup moins de 3-MCPD. Nous utilisons de telles huiles de palme à teneur en 3-MCPD réduite, par exemple, dans la production de nos biscuits fourrés Sondey ou de nos bâtonnets de chocolat fourrés, dans lesquels en raison des propriétés gustatives et techniques, l'huile de palme ne peut actuellement pas être remplacée. Cela nous permet également d'atteindre notre objectif dans les produits où l'huile de palme ne peut être remplacée.

	La <b>teneur en 3-MCPD</b> de nos produits peut être de <b>50 % maximum de la TDI</b> par portion <b>L'huile de palme</b> doit être remplacée par <b>d'autres matières grasses ou huiles</b> lorsque cela ne nuit pas à l'expérience.	<b>Le plus rapidement possible</b>
--	--	------------------------------------

Afb. 2.2-13-MCPD

### 2.3. MOSH/MOAH – Des huiles minérales dans des aliments

#### Quelles sont les huiles minérales dans les denrées alimentaires ?

Les emballages de denrées alimentaires sont constitués d'une certaine proportion de matériaux recyclés. Ce matériau recyclé peut libérer des composants d'huile minérale sur le contenu. C'est le cas, par exemple, de la production de carton à partir de vieux papiers, lorsque l'encre contenant de l'huile minérale ne peut être éliminée à 100 %. Ces hydrocarbures minéraux sont principalement constitués de deux types principaux aux propriétés différentes : les hydrocarbures saturés d'huiles minérales ou MOSH (Mineral Oil Saturated Hydrocarbons) et les hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales ou MOAH (Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons).

### **Informations contextuelles :**

En 2009, l'Institut fédéral allemand d'évaluation des risques (BfR), sur la base des résultats de recherches du Laboratoire cantonal de Zurich (Suisse), a souligné le problème des huiles minérales qui parviennent dans les aliments. Le laboratoire avait trouvé un mélange d'huiles minérales dans du riz ayant été conservé dans une caisse en carton pendant huit mois. Il faut supposer que le transfert mesuré a joué un rôle majeur dans le dégazage des huiles minérales du carton. La BfR part du principe qu'il faut s'attendre à un transfert d'huiles minérales à partir d'emballages en carton, en particulier pour les aliments secs tels que la farine, la semoule, le riz, les céréales de petit-déjeuner, la poudre de cacao et la chapelure.

Entre-temps, un projet de recherche scientifique a révélé qu'en plus des matériaux principalement transférés de MOSH/MOAH à partir d'emballages de vieux papiers, il existe également des possibilités de contamination dans le processus de transformation des denrées alimentaires. Cela peut être le cas, par exemple, lorsque des lubrifiants, des adjuvants et des additifs sont utilisés ou en raison des gaz d'échappement des machines de récolte et des conditions de stockage. Par exemple, les sacs de jute, traités avec des « agents d'ensilage », sont souvent utilisés pour la récolte des fèves de cacao. Ceux-ci peuvent se déposer sur les fèves de cacao pendant le transport.

### **Pourquoi le transfert d'huiles minérales sur les denrées alimentaires est-il indésirable ?**

Ce thème étant très complexe, aucune évaluation toxicologique scientifique et concluante des hydrocarbures minéraux n'a encore été réalisée. À l'heure actuelle, nous savons que les MOSH peuvent être absorbés par l'organisme. L'expérimentation animale a montré que cela pouvait entraîner une accumulation dans les organes et une détérioration de ceux-ci. La fraction MOAH peut également inclure des substances soupçonnées d'être cancérigènes.

### **Quelle est la législation applicable ?**

En l'absence de données fiables, il est impossible d'évaluer les risques pour la santé de la fraction MOAH potentiellement cancérigène. Toutefois, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) estime que l'ingestion de MOAH via les aliments n'est en règle générale pas souhaitable.


En raison de la complexité des questions en jeu, il n'existe à ce jour aucune réglementation ni valeur limite pour les résidus d'huiles minérales dans les denrées alimentaires. Il n'existe que des projets nationaux et européens de législation ou de recommandations potentielles.

### L'approche des MOSH/MOAH chez Lidl

Même en l'absence d'un cadre légal, nous travaillons sans relâche depuis des années pour prévenir la présence de MOSH/MOAH dans les denrées alimentaires afin de protéger nos clients de manière préventive contre d'éventuelles conséquences à long terme. Depuis un certain temps déjà, nous avons partiellement changé certaines solutions. Notre optimisation s'effectue en deux étapes.

- En collaboration avec nos fournisseurs, nous menons des recherches intensives sur la cause, car la fraction peut être contaminée par les processus de production, la matière première elle-même ou l'emballage. Ainsi, nous travaillons activement à l'identification des sources possibles de contamination et nous pouvons empêcher durablement que ces substances ne se retrouvent dans les denrées alimentaires. En collaboration avec nos fournisseurs stratégiques, nous développons des projets pour sélectionner les matières premières de manière plus ciblée et pour éviter les sources de contamination pendant le transport, le stockage et le processus de production.
- En collaboration avec nos fournisseurs, nous appliquons depuis longtemps les solutions d'emballage trouvées, telles que les barrières fonctionnelles pour les produits à risque tels que le thé et les céréales.

De plus, nous avons convenu avec nos fournisseurs que la teneur en MOSH des produits de marque de distributeur Lidl ne peut pas dépasser 2 mg/kg et que la teneur en MOAH doit être inférieure à la limite de détection. Nous sommes conscients que les valeurs définies ne sont pas immédiatement transposables pour chaque groupe de produits, mais si nous suivons les étapes ci-dessus de manière cohérente, nous pouvons atteindre l'objectif dès que possible. La réalisation de ces objectifs est un processus sur lequel nous travaillons constamment et depuis des années déjà.

	Réduire les huiles minérales dans toutes les denrées alimentaires : <b>Teneur en MOSH max. 2 mg/kg</b> <b>Teneur en MOAH &lt; limite de détection</b>	<b>Le plus rapidement possible</b>
---	---	------------------------------------

Afb. 2.3-1 MOSH/MOAH

### 2.4. Alcaloïdes pyrrolizidiniques (AP) et Alcaloïdes tropanes (AT)

Alcaloïdes pyrrolizidiniques (AP) et Alcaloïdes tropanes (AT) sont des molécules naturellement produites par certaines plantes pour se protéger des herbivores.

#### Informations contextuelles :

Les AP sont produits par différentes plantes. La plante AP que nous connaissons le mieux est le séneçon de Jacob. La quantité d'AP produite varie selon l'espèce végétale et la partie de la plante, mais les proportions dans le sol et le climat influencent également la quantité d'AP produite par ces plantes.

### **Où se présentent les AP et TA et comment se retrouvent-ils dans notre alimentation ?**

Les AP et TA sont présents principalement dans notre alimentation lorsque des mauvaises herbes sont récoltées avec elle. Étant donné que ces plantes poussent à l'état sauvage, on les trouve partout. Certaines plantes TA poussent également dans les champs de céréales, ce qui signifie que les TA peuvent parvenir dans la récolte de céréales. Les AP sont présents non seulement dans les herbes aromatiques et les épices, mais aussi dans la laitue et le thé. De plus, des AP ont été repérés en 2011, parce qu'ils ont été trouvés dans du miel cru.

### **Pourquoi devons-nous éviter les AP et les TA dans les denrées alimentaires ?**

En grande quantité, les AP peuvent endommager le foie et causer le cancer. Les TA peuvent causer des dommages au système nerveux central et au cœur.

### **Quelle est la législation applicable ?**

Jusqu'à présent, il n'existe pas de limites légales pour les AP dans les denrées alimentaires. Toutefois, étant donné que des expérimentations animales ont montré des effets génotoxiques et cancérigènes, qui pourraient avoir des effets nocifs sur la santé humaine, l'Institut fédéral allemand d'évaluation des risques (BfR) et l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) ont établi une dose journalière de référence, qui est très faible en raison du risque de cancer.

Pour les TA, l'EFSA a publié une valeur indicative de 0,016 µg/kg de poids corporel en 2013.


Cependant, la recherche montre que cette quantité inoffensive est souvent dépassée chez les jeunes enfants ayant un faible poids corporel. C'est pourquoi, en novembre 2015, la Commission européenne a fixé des valeurs limites pour les TA les plus importants (atropine et scopolamine) dans certains aliments transformés à base de céréales. Depuis lors, la quantité de 1,0 µg par kg de produit ne peut plus être dépassée.

### **L'approche des alcaloïdes pyrrolizidiniques et les alcaloïdes tropaniques chez Lidl**

Nous travaillons avec nos fournisseurs pour réduire au minimum le mélange d'AP et de TA dans les mauvaises herbes et les graines récoltées avec la culture. Immédiatement après avoir appris que ces substances étaient également présentes dans le miel, nous avons convenu avec nos fournisseurs que chaque chargement de miel brut serait examiné pour les AP, afin que nous puissions soigneusement sélectionner et réduire ainsi la teneur en AP.

Réduire en permanence les niveaux s'effectue surtout pendant la culture et la récolte. C'est pourquoi, depuis 2011, nous avons pris les mesures suivantes en collaboration avec nos fournisseurs, dans le but de poursuivre la réduction :

- Les matières premières sont soigneusement contrôlées pour les AP et TA
- Organiser des cours sur la prévention, la reconnaissance et le contrôle des plantes contenant des AP et des TA dans les matières premières afin de les exclure déjà pendant la culture et la récolte.
- Directive à l'intention des fournisseurs : une portion quotidienne d'un aliment ne peut pas dépasser la moitié de la valeur indicative d'AP.
- Directive à l'intention des fournisseurs : les denrées alimentaires ne doivent pas contenir de TA

	Réduire au minimum les alcaloïdes pyrrolizidiniques et les alcaloïdes tropaniques : <b>AP : au maximum 50 % de la valeur de référence</b> <b>TA : pas de TA autorisé</b>	<b>Le plus rapidement possible</b>
---	--	------------------------------------

Afb. 2.4-1 PA en TA

## 2.5. Produits phytosanitaires

**Que sont les produits phytosanitaires et à quoi servent-ils ?** Les produits phytosanitaires sont des produits chimiques ou biologiques qui protègent les plantes contre les ravageurs, les maladies et les mauvaises herbes indésirables. Ils jouent un rôle important pour assurer la récolte.

### **Que dit la loi sur les produits phytosanitaires et les résidus éventuels dans les produits alimentaires ?**

Les produits phytosanitaires ne peuvent être utilisés dans l'UE que s'ils ont passé avec succès un processus d'essai et d'approbation rigoureux. En Belgique, ce processus est organisé par le Service Produits phytopharmaceutiques et Engrais (qui fait partie du Service public fédéral (SPF) Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement). L'efficacité, la nocivité pour l'homme et l'animal, l'acceptabilité dans la nature et dans l'environnement du produit font l'objet de tests intensifs.

Même lorsqu'ils sont utilisés conformément aux prescriptions, ces produits peuvent encore donner lieu à des résidus. C'est pourquoi une limite maximale est également fixée pour les résidus dans les denrées alimentaires. Celle-ci indique combien de résidus sont autorisés sans conséquences sur la santé. En règle générale, ces valeurs sont très inférieures à celles qui peuvent nuire à la santé. Les limites maximales de résidus de produits phytosanitaires sont fixées par un règlement (E) Nr 369/2005<sup>4</sup> dans l'ensemble de l'UE et doivent donc être respectées dans chaque État membre.

#### **Informations contextuelles :**

Le principe ALARA (As Low As Reasonably Achievable) s'applique aux valeurs résiduelles maximales. Cela signifie que les limites maximales de résidus pour les fruits et les légumes ne sont autorisées que dans la mesure où elles sont absolument nécessaires dans la pratique agricole, mais ne doivent jamais dépasser des niveaux acceptables pour la santé et l'environnement.

Lorsque plusieurs résidus différents sont présents dans un produit, il y a un débat sur les interactions indésirables ou les effets cumulatifs et sur la possibilité d'une charge accrue pour la santé des consommateurs. Les modèles d'évaluation sanitaire des résidus multiples sont en cours d'élaboration. Il n'existe donc pas encore de lignes directrices juridiques sur la teneur en résidus dans les denrées alimentaires.


<sup>4</sup> Règlement (EG) Nr. 396/2005



## L'approche des produits phytosanitaires chez Lidl

Notre objectif est d'offrir des produits alimentaires, aussi bien des fruits et légumes frais que des aliments transformés, aussi exempts de résidus que possible. Pour ce faire, nous appliquons des normes beaucoup plus strictes que celles imposées par l'Europe :

- Lidl autorise au maximum un tiers des limites maximales légales de résidus.
- Au total, la charge en pourcentage de tous les résidus ne doit pas dépasser 80 % de la limite maximale légale de résidus.
- Ensemble, un maximum de cinq types de résidus peut être établi.

	Nous voulons proposer des produits alimentaires sans résidus dans la mesure du possible.	Le plus rapidement possible
---	--	-----------------------------

Afb. 2.5-1 Produits phytosanitaires

## 3. Denrées alimentaires pour une alimentation plus saine

### 3.1. Sous les projecteurs : mauvaise alimentation et obésité

Un régime alimentaire contenant des produits particulièrement nutritifs, combiné à un manque d'exercice physique, peut causer des maladies.

Avec notre gamme d'articles individuels, dont beaucoup de fruits et légumes, nous offrons à nos clients la possibilité d'acheter tout ce dont ils ont besoin pour une alimentation saine. Nous appliquons pour ce faire une stratégie de réduction de la teneur en sel, en sucre et en acides gras saturés dans nos produits de marque de distributeur. De plus, nous nous engageons à encourager le sport ; de cette façon, nous voulons aussi inciter nos clients à faire plus d'exercice. Nous avons donc une approche globale de l'alimentation saine et de l'exercice.

#### Informations contextuelles :

La « Roadmap for Action on Food Product Improvement<sup>5</sup> » (feuille de route relative aux mesures à prendre pour améliorer les produits alimentaires) élaborée pendant la présidence néerlandaise de l'UE entre janvier et février 2016, vise à établir une stratégie pour l'harmonisation et l'amélioration de la composition des produits alimentaires dans l'UE.

D'autres gouvernements européens élaborent aussi activement des mesures pour une alimentation plus saine, qui, dans certains domaines, sont même meilleures que certaines initiatives nationales. Le Royaume-Uni et les Pays-Bas prennent ici les devants. Chez Lidl, nous basons nos propres objectifs sur leurs efforts.

<sup>5</sup> <https://www.rijksoverheid.nl/documenten/formulieren/2016/02/22/roadmap-for-action-on-food-product-improvement> (stand: 08.08.2018)

### **Informations contextuelles :**

Au Royaume-Uni, par exemple, des travaux sont en cours depuis 2003 pour réduire la teneur en sel des denrées alimentaires grâce aux « Salt Targets ». Il s'agit d'objectifs concernant la teneur en sel de certaines valeurs nutritionnelles, fixées par la Food Safety Agency (FSA)<sup>6</sup>. Pour 2017, la FSA a annoncé de nouveaux objectifs de teneur en sel de certaines denrées alimentaires. En août 2016, le gouvernement britannique a publié un plan d'action pour lutter contre l'obésité infantile dans les dix prochaines années, notamment en incitant l'industrie alimentaire à réduire la teneur en sucre de ses produits<sup>7</sup>.

Aux Pays-Bas, le gouvernement, l'industrie et les commerçants travaillent à un « Akkoord Verbetering Productsamenstelling »<sup>8</sup>. Celui-ci contient des valeurs cibles spécifiques à chaque article pour le sel, les graisses saturées, les calories et le sucre, ce qui signifie que l'offre de produits doit être plus saine. En Belgique, des initiatives similaires ont été prévues dans la convention relative à l'alimentation équilibrée.<sup>9</sup>

### **3.2. Mise à l'épreuve : teneur en matières grasses, en sucre et en sel de nos marques de distributeur**

Les matières grasses, le sucre et le sel déterminent le goût des produits et sont également indispensables à notre métabolisme. Cependant, nous devons toujours traiter ces substances de manière responsable et saine.

Une alimentation riche en acides gras saturés est associée aux maladies cardiovasculaires. L'Organisation mondiale de la santé (OMS)<sup>10</sup> recommande que moins de 10 % de la ration énergétique provienne des acides gras saturés. Avec un apport calorique quotidien recommandé de 2 000 kcal pour un adulte, cela équivaut à 20,0 g d'acides gras saturés par jour.

L'OMS recommande de ramener l'apport en sucres libres à moins de 10 % de la ration énergétique. Avec 2 000 kcal, cela équivaut à 50 g de sucre par jour<sup>10</sup>.

#### **Doelstellingen voor de huismerken van Lidl**

**In navolging van de vermelde wetenschappelijke bevindingen streven wij ernaar het zout- en suikergehalte en het gehalte aan verzadigde vetzuren in onze huismerkproducten te verminderen**

<sup>6</sup> <https://www.food.gov.uk/business-guidance/salt> (Stand: 08.08.2018)

<sup>7</sup> <https://www.gov.uk/government/publications/childhood-obesity-a-plan-for-action> (Stand: 08.08.2018)

<sup>8</sup> <https://www.rijksoverheid.nl/documenten/convenanten/2014/01/23/akkoord-verbetering-productsamenstelling-zout-verzadigd-vet-suiker> (Stand: 08.08.2018)

<sup>9</sup> [www.convenantevenwichtigevoeding.be](http://www.convenantevenwichtigevoeding.be)

<sup>10</sup> <http://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet> (Stand: 08.08.2018)

### Informations contextuelles :

Par « sucres libres », on entend les monosaccharides (tels que le glucose et le fructose) et les disaccharides (tels que le saccharose ou le sucre ordinaire) ajoutés aux denrées alimentaires par les producteurs, les cuisiniers ou les consommateurs ou ceux naturellement présents dans le miel, le sirop, le jus de fruits et le jus de fruits concentré.

### Objectifs pour les marques de distributeur de Lidl

Faisant suite aux résultats scientifiques mentionnés ci-dessus, nous visons à réduire la teneur en sel, en sucre et en acides gras saturés dans nos produits de marque de distributeur.


### Nous contrôlons notre offre de marques de distributeur catégorie par catégorie

Nous travaillons en étroite collaboration avec nos fournisseurs pour améliorer la composition des produits en fonction de nos objectifs. Nous ne perdons pas de vue la densité énergétique : par exemple, nous évitons de réduire la teneur en sucre d'un produit et en même temps d'augmenter la teneur en matières grasses, de sorte que le produit contient finalement autant de calories, voire plus. La composition des nouveaux produits est développée dès le départ en fonction de nos objectifs.

### 3.3. Notre objectif : une diminution de 20 pour cent du sucre et du sel d'ici 2025

Nous voulons contribuer activement à une alimentation saine. C'est pourquoi nous mettons à l'épreuve nos produits de marque de distributeur et les comparons aux dernières découvertes scientifiques.

### Comment concrétiser nos intentions ?

	<p>Nous voulons <b>réduire de 20 %</b> la teneur moyenne en <b>sucres ajoutés et en sel</b> dans notre gamme de marques de distributeur.</p> <p>Pour <b>réduire les sucres</b>, nous nous concentrons principalement sur les denrées alimentaires qui sont populaires auprès des enfants.</p> <p>La <b>réduction du sel</b> concerne principalement les groupes de produits qui sont souvent consommés et en règle générale une grande partie de l'apport quotidien en sel en Belgique et au Luxembourg.</p> <p>C'est pourquoi nous avons élaboré un vaste programme de mesures visant à réduire en permanence la consommation quotidienne de sel et de sucre de nos clients.</p>	<p>Janvier 2025</p>
---	---	-------------------------

Afb. 3.3-1 Stratégie de réduction pour les marques de distributeur de Lidl

Afin d'atteindre nos objectifs, nous avons défini diverses mesures :

- **Réduire la teneur en sucres ajoutés et en sel dans les produits alimentaires :** Par exemple, nous réduisons la teneur en sucres ajoutés dans nos yaourts aux fruits, alors que la teneur en fruits reste la même. Notre objectif est d'introduire le goût moins sucré de nos marques de distributeur auprès de nos clients autant que possible. Nous ne remplaçons pas le sucre par des édulcorants.
- Mais nous voulons également proposer à nos clients, en plus des produits sucrés sous notre marque de distributeur, des produits à faible teneur en sucre et sans sucre. De cette façon, nous offrons une alternative pour ceux qui veulent manger un produit sucré qui, en même temps, a une valeur énergétique réduite.
- **Réduction de la taille des emballages ou des portions :** Nous réduisons la taille des emballages de denrées alimentaires à haute densité énergétique. Ainsi, nos clients consomment automatiquement moins de sucre et/ou de sel parce que les portions sont immédiatement ajustées.
- **Offre de produits sur nos marchés :** Nous offrons à nos clients une gamme plus large de produits alternatifs avec moins de sucre ou de sel.
- **Campagnes de marketing pour une alimentation saine :** Lidl travaille avec divers partenaires pour fournir aux clients des informations sur l'alimentation saine.

#### **Comment mesurons-nous nos progrès ?**

Nous mesurons notre succès en réduisant la teneur moyenne en sucre ou en sel par 100 g de produit ou 100 ml de boisson, pondérée par le nombre d'articles vendus par an.

**Cela signifie :** Dans un même groupe alimentaire, la teneur totale en sucre et en sel est calculée et divisée par le nombre total de produits vendus pour les produits vendus dans une année. Ce ratio doit être plus favorable chaque année. Le rapport avec l'année précédente montre à chaque fois ce que nous avons accompli.

#### **Quels groupes alimentaires reçoivent le plus d'attention ?**

Pour réduire les sucres, nous nous concentrons principalement sur les denrées alimentaires qui sont populaires auprès des enfants. C'est pourquoi il s'agit en premier ici de :

- céréales de petit-déjeuner
- desserts
- pâtisseries
- confiseries pour enfants
- plats préparés
- yaourts et yaourts à boire
- glaces
- pâtes à tartiner sucrées
- sauces (p. ex. ketchup)

### **Eau, limonade, thé glacé**

Les boissons telles que la limonade, le thé glacé et l'eau de marques de distributeur Lidl sont souvent produites par Mitteldeutsche Erfrischungsgetränke GmbH & Co. KG (MEG). Tout comme Lidl, MEG appartient au Schwarz Gruppe. Nous travaillons avec MEG pour réduire progressivement la teneur moyenne en sucre par litre. D'une part, nous pouvons y parvenir en utilisant moins de sucre dans nos boissons rafraîchissantes et, d'autre part, en proposant à nos clients des variantes dans lesquelles la teneur en sucre a été réduite encore plus. Ainsi, dans cette catégorie, nous mettons davantage l'accent sur l'eau et les produits similaires.

Pour la **réduction du sel**, nous concentrons nos efforts sur les groupes de produits qui sont consommés régulièrement et qui contribuent généralement de façon importante à l'apport quotidien en sel.

- pain et sandwichs
- viande et saucisses
- plats préparés et pizzas
- sauces
- soupes
- snacks
- en-cas (pâtisseries salées, chips...)

### **3.4. Exemples dans notre gamme**

Bien entendu, tous nos différents produits comprennent également des processus de production, des combinaisons d'ingrédients et des valeurs nutritionnelles différents. Il faut donc aussi aborder différemment l'analyse de chaque aliment afin de trouver les « points d'ajustement » dans la composition, avec lesquels nous pouvons rendre un produit plus sain dans la mesure du possible sans nuire à son goût.

Nous illustrons ci-dessous par quelques exemples où nous avons déjà obtenu des succès mesurables et quels objectifs concrets nous voulons encore atteindre à l'avenir.

#### **3.4.1. Céréales de petit-déjeuner**

Les céréales de petit-déjeuner sont généralement considérées comme un petit-déjeuner sain pour bien commencer la journée. Cependant, elles contiennent souvent trop de sucre et peuvent - sur la base de leur valeur nutritionnelle - être considérées comme des sucreries plutôt que comme des produits équilibrés pour le petit-déjeuner.

#### **Céréales de petit-déjeuner sous les projecteurs :**


En 2009, la Commission européenne a présenté un projet de profils nutritionnels à utiliser dans le règlement relatif aux plaintes portant sur les denrées alimentaires. La directive sur le sucre qui y est prévue est de 25,0 grammes de sucre pour 100 grammes de céréales de petit-déjeuner. Notre objectif est de nous conformer à cette directive d'ici 2022 pour chaque article de la catégorie des céréales de petit-déjeuner (à l'exception des Golden Puffs).

Début 2015, le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe a également publié un modèle de profils nutritionnels, qui contient des directives encore plus strictes que le projet de la Commission européenne.

Déjà un quart de nos céréales de petit-déjeuner Crownfield sont conformes à la directive de l'OMS pour contenir jusqu'à 15,0 g de sucre par 100 g de produits. Nous voulons encore optimiser cette valeur d'ici 2020, afin qu'un tiers de nos céréales de petit-déjeuner Crownfield soient conformes à la directive de l'OMS.

L'approche du sucre dans les céréales de petit-déjeuner Crownfield de Lidl

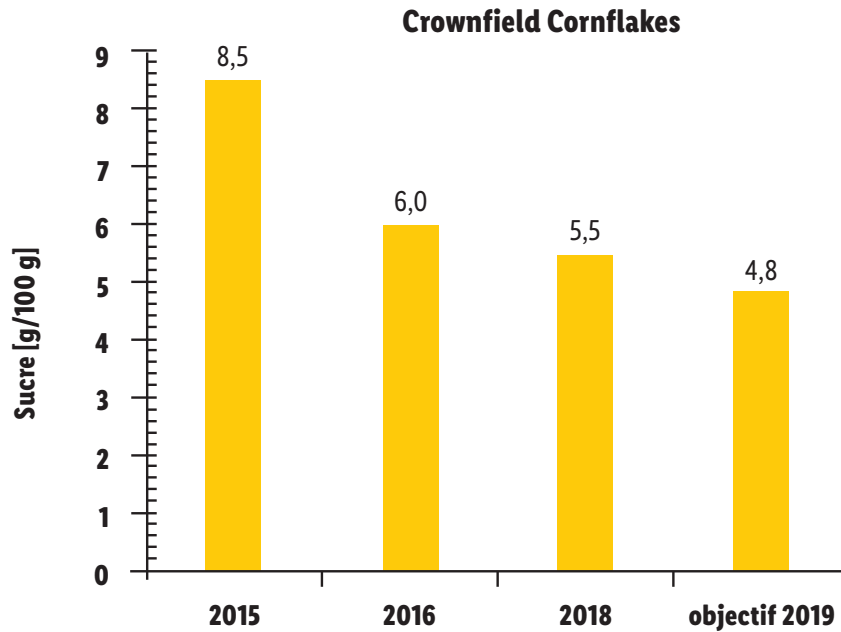
Depuis 2008, nous nous efforçons de réduire progressivement la teneur totale en sucre dans nos céréales de petit-déjeuner Crownfield. En 2008, la teneur moyenne en sucre était encore d'environ 30,0 g/100 g. En 2017, celle-ci avait été déjà ramenée à environ 23,0 g/100 g. Avant la fin de 2022, nous voulons réduire la teneur en sucre dans nos céréales de petit-déjeuner Crownfield à 18,5 g/100 g en moyenne.

 <p>Notre objectif est de <b>respecter le profil nutritionnel des céréales de petit-déjeuner de la Commission européenne (25 g de sucre pour 100 g de produit)</b> pour toutes les céréales de petit-déjeuner Crownfield.</p> <p>Notre objectif est de réduire la teneur en sucre à <b>18,5 g/100 g</b> d'ici <b>2018</b>.</p> <p>Ainsi, un <b>tiers</b> des céréales de petit-déjeuner Crownfield seront également conformes à la <b>directive</b> relative à la teneur en sucre du profil nutritionnel de l'OMS.</p>	<p>Décembre 2022</p>
---	--------------------------

Afb. 3.4-1 Céréales de petit-déjeuner

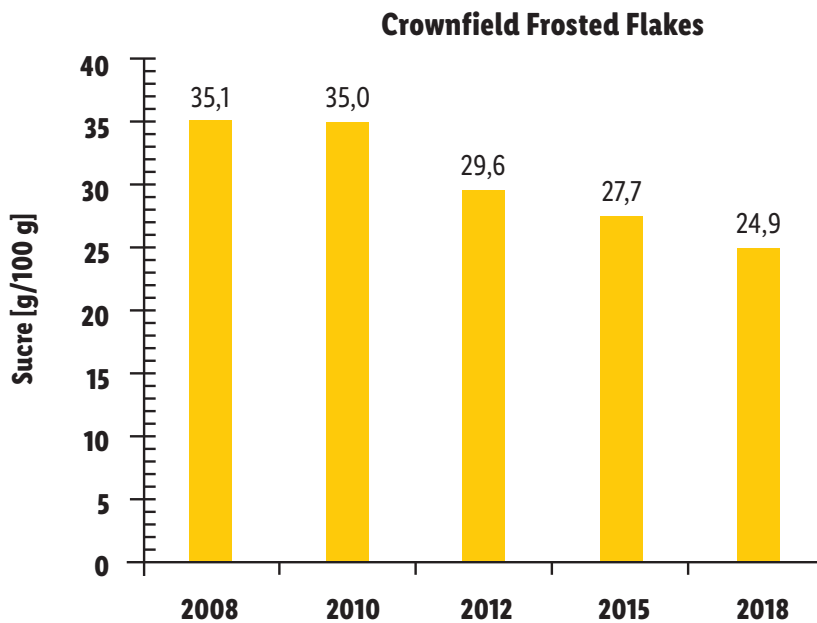
### Exemple des corn-flakes Crownfield :

Pour les corn-flakes, nous avons déjà réduit la teneur en sucre de 30 %, de 8,5 g/100 g à 6,0 g/100 g, et en 2017 à la valeur actuelle de 5,5 g/100 g. Avant la fin 2019, notre objectif est d'atteindre une teneur en sucre de 4,8 g/100 g.



### Exemple Crownfield Frosted Flakes :

Dans les Frosted Flakes, nous avons réduit la teneur en sucre de 35,1 g/100 g à 27,7 g/100 g. Il s'agit d'une réduction de 21 pour cent. En 2016, nous avons réduit la teneur en sucre de 10 pour cent supplémentaires. La valeur actuelle est donc maintenant de 24,9 g/100 g.



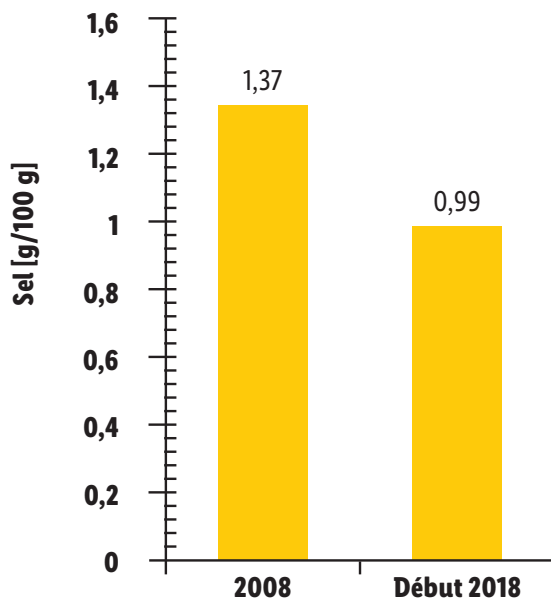
### 3.4.2. Pizza cuite sur pierre

La pizza est un produit congelé très populaire. Pour ces produits, il existe un profil nutritionnel de l'OMS, qui met l'accent sur la teneur en sel, en sucre et en matières grasses. Nos pizzas cuites sur pierre répondent déjà au profil nutritionnel de l'OMS en ce qui concerne l'énergie (max. 225 kcal/100 g), les matières grasses (max. 10,0 g/100 g) y compris les acides gras saturés (max. 4,0 g/100 g), le sucre (max. 10,0 g/100 g) et le sel (max. 1,0 g/100 g).

#### L'approche du sel chez Lidl : les pizzas cuites sur pierre Trattoria Alfredo

Depuis 2008, nous nous efforçons de réduire progressivement la teneur en sel dans nos pizzas cuites sur pierre Trattoria Alfredo. En 2008, leur teneur moyenne en sel était de 1,37 g/100 g, maintenant seulement 0,99 g/100 g environ. La teneur en sel a donc déjà été réduite d'environ 28 %. Notre objectif d'atteindre une teneur en sel de 1,0 g/100 g a donc déjà été atteint.

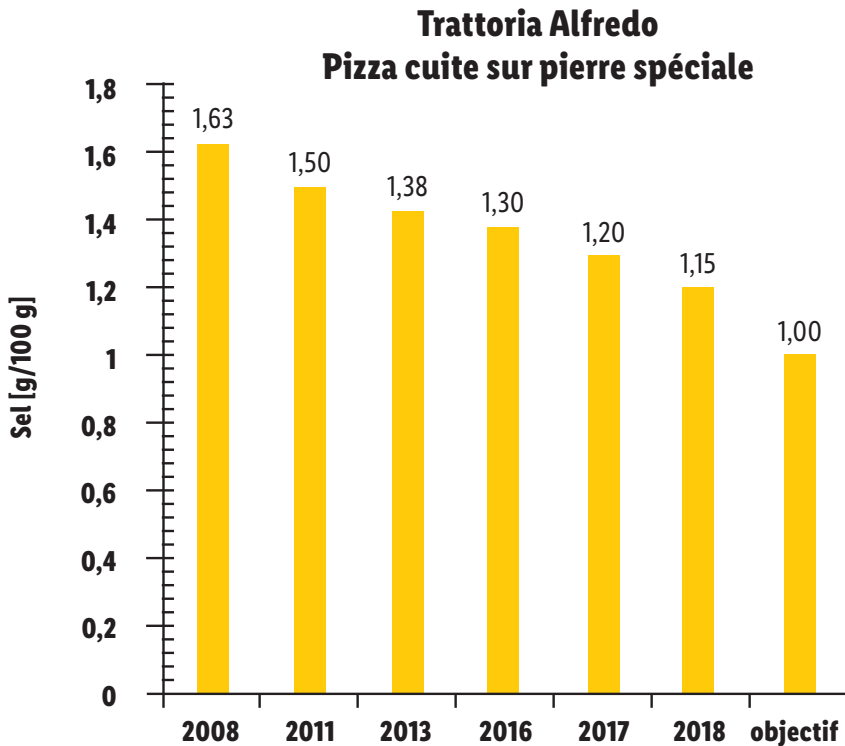
**Teneur moyenne en sel  
Pizza cuite sur pierre Trattoria Alfredo**





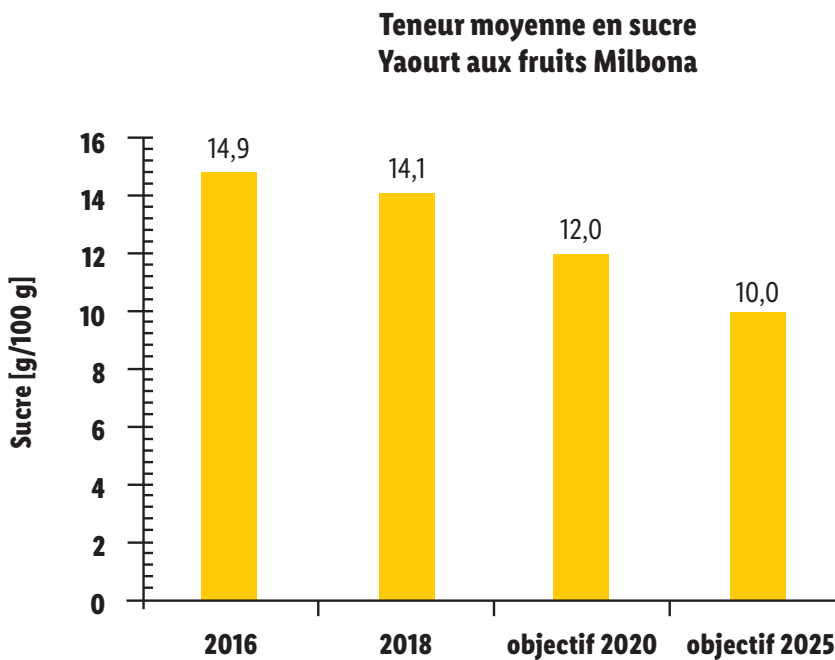
**Exemple : Pizza cuite sur pierre spéciale Trattoria Alfredo :**

Avec la pizza cuite sur pierre spéciale, nous avons pu obtenir un succès similaire : En 2008, la teneur en sel était encore de 1,60 g/100 g. En améliorant constamment la recette, la teneur en sel a pu être réduite de 38 %, ce qui correspond actuellement à 1,00 g/100 g. Ainsi, nous répondons déjà au critère de l'OMS pour le sel dans les pizzas. La pizza cuite sur pierre spéciale Trattoria Alfredo, avec 225 kcal/100 g, 8,7 g/100 g de matières grasses, 4,0 g/100 g d'acides gras saturés et 3,5 g/100 g de sucre, est déjà conforme pour une pizza à toutes les autres valeurs indicatives de l'OMS.



### 3.4.3. Yaourt aux fruits

En collation ou en dessert : le yaourt est populaire auprès des petits et des grands. En ce moment, le yaourt aux fruits rencontre un vif succès. En plus des légumes et des fruits, l'association allemande de l'alimentation recommande les produits laitiers à faible teneur en matières grasses tels que les yaourts comme en-cas. En effet, le yaourt contient des nutriments précieux comme le calcium (qui est bon pour les os et les dents) et beaucoup de vitamines B2 et B12. Malheureusement, les yaourts aux fruits en particulier contiennent souvent de grandes quantités de sucre. Souvent plus de 10,0 g de sucre pour 100 g de yaourt. Selon l'avis de l'OMS, il s'agit de la teneur maximale en sucre d'un yaourt adapté aux enfants. C'est pourquoi nous voulons réduire la teneur en sucre du yaourt en particulier. Nous voulons réduire la teneur moyenne en sucre à 10,0 g/100 g d'ici 2025. Étant donné que le yaourt nature a une teneur naturelle en sucre d'environ 4,0 g/100 g en raison du lactose dans le lait (glucide) et que les fruits ont également une certaine teneur en sucre, un maximum de 10,0 g de sucre pour 100 g de yogourt est un objectif ambitieux. Pour réduire la teneur en sucre, nous n'ajouterons pas moins de fruits, mais nous réduirons progressivement le sucre ajouté et augmenterons la teneur en fruits.



	Nous voulons nous conformer <b>au profil nutritionnel de l'OMS pour tous les yaourts Milbona avec 10,0 g de sucre pour 100 g de produit.</b>	<b>Janvier 2025</b>
---	--	-------------------------

Afb. 3.4-5 Yaourts aux fruits et fromage blanc maigre

### 3.5. Restrictions légales relatives à la modification des ingrédients

En fonction du produit, des ingrédients et du processus de production, nous pouvons optimiser dans différents domaines. Nous fixons des objectifs spécifiques pour chaque produit. Nous atteindrons toujours les objectifs que nous nous sommes fixés.

## 4. Choix rigoureux des ingrédients

La qualité d'un produit commence par le choix des ingrédients. Pour ce faire, nous appliquons des normes strictes : nous ne voulons offrir à nos clients que des produits convaincants en termes de qualité et de goût. C'est pourquoi nous établissons des critères spécifiques pour le choix des ingrédients. Les points suivants décrivent ce à quoi nous accordons une attention particulière.

### 4.1. Colorants

#### **Que sont les colorants et à quoi servent-ils dans les aliments ?**

La couleur d'un produit alimentaire est très importante lorsqu'un client évalue la qualité du regard. C'est pourquoi des colorants sont ajoutés aux aliments : ils donnent au produit la couleur que le client attend. Les colorants sont également utilisés dans les produits qui sont en fait incolores, comme les bonbons, pour imiter le goût que le client doit goûter dans le produit. Les ours en gelatine verte doivent avoir un goût de pomme et les jaunes un goût de citron.

#### **Pourquoi certains colorants font-ils débat ?**

Selon une étude réalisée en 2007 par l'Université de Southampton, certains colorants azoïques, comme le jaune de quinoléine, sont soupçonnés de causer une hyperactivité et des troubles de l'attention chez les enfants. Un règlement de l'UE sur les additifs alimentaires stipule que les produits contenant ces colorants doivent comporter un avertissement sur l'étiquette : « Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants ».

#### **Quelle est la législation applicable ?**

Dans l'Union européenne, l'utilisation des colorants est réglementée par le règlement sur les additifs alimentaires. Ils ne peuvent être légalement autorisés qu'après un test de sécurité effectué par l'Autorité européenne de sécurité des aliments. Si un produit contient des colorants, ceux-ci doivent être indiqués sur l'emballage comme « colorant », suivis du nom ou du numéro E de la substance. Afin d'être aussi transparent que possible, Lidl mentionne toujours le nom exact de tous les additifs.

### Informations contextuelles :

Les colorants autorisés peuvent être divisés en colorants naturels et artificiels. Cependant, il n'y a pas de définition légale. Les colorants naturels peuvent également être produits synthétiquement, la structure chimique imitant des exemples naturels. La structure chimique des colorants artificiels n'existe pas dans la nature. Pour ce faire, nous nous basons sur la classification de la Centrale des consommateurs de Hambourg.<sup>11</sup>

Les colorants alimentaires sont indépendants des colorants. Il s'agit d'aliments purs ayant des propriétés colorantes, comme le jus de betterave. Ils sont désignés « colorants » dans la liste des ingrédients

### L'approche des colorants dans l'alimentation chez Lidl

Depuis des années, nous nous efforçons de ne pas utiliser de colorants azoïques dans les produits alimentaires, à l'exception des boissons spiritueuses. En outre, nous voulons à l'avenir également supprimer les colorants jaune de quinoléine, carmin, érythrosine et vert S, car il y a des indications que ces colorants ne conviennent pas aux enfants.

Notre objectif est d'éliminer le plus de colorants artificiels possible. C'est pourquoi nous examinons pour chaque article de la gamme de marques de distributeur Lidl s'il est nécessaire d'utiliser des colorants. S'ils sont vraiment indispensables, nous préférons les aliments colorants.



En outre, nous voulons tester **tous les produits** contenant des colorants afin de déterminer **s'il est nécessaire d'utiliser des colorants.**

Lorsque des colorants sont vraiment nécessaires, les **aliments colorants doivent être préférés aux colorants naturels.**

Dans la mesure du possible, nous voulons que les **colorants artificiels** soient supprimés.

Nous voulons supprimer le carmin et l'érythrosine.

Décembre  
2020

Afb. 4.1-1 Colorants

<sup>11</sup> Was bedeuten die E-Nummern ? Lebensmittel-Zusatzstoffliste, Verbraucherzentrale Hamburg e. V. 67. édition, janvier

## 4.2. Conservateurs

### **Informations contextuelles :**

La nourriture est conservée depuis des siècles. Dans le passé, cela se faisait par séchage, salage ou saumurage, fumage ou ajout de sucre ou de vinaigre. De cette façon, les aliments peuvent être conservés plus longtemps et peuvent être stockés. Comme les aliments étaient de plus en plus transformés et que les exigences en matière de qualité et de disponibilité des produits alimentaires devenaient de plus en plus strictes, de plus en plus d'agents de conservation ont été utilisés. En raison de ces substances, les aliments qui ne pouvaient traditionnellement pas être conservés avaient une durée de conservation plus longue. De ce fait, il y a maintenant tellement de produits alimentaires différents disponibles, peu importe la région ou la saison.

### **Que sont les conservateurs et à quoi servent-ils ?**

Les conservateurs sont des additifs qui protègent les aliments contre la détérioration par les micro-organismes. Cela prolonge la durée de conservation des produits.

### **Pourquoi certains conservateurs font-ils débat ?**

L'action de certains conservateurs est controversée, par exemple en raison de la relation entre les conservateurs contenant des sulfites (p. ex. dans le vin et les fruits secs) ou des dérivés de l'acide benzoïque (p. ex. les légumes ou le poisson marinés) et les réactions allergiques chez les personnes qui y sont sensibles.

L'action des nitrites dans les produits carnés est également controversée : ceux-ci pourraient encourager le développement de nitrosamines cancérigènes. D'un autre côté, les nitrites préviennent efficacement la formation de bactéries potentiellement mortelles, ce qui en fait les conservateurs les plus sûrs et les plus puissants pour les produits carnés.

### **Quelle est la législation applicable ?**

Comme tous les additifs, la sécurité de tous les conservateurs est également évaluée par la EFSA. En principe, ces produits ne sont autorisés que s'il est prouvé qu'ils ne sont pas nocifs pour la santé et qu'ils sont « techniquement nécessaires » (en l'occurrence pour

### **Informations contextuelles :**

Les bactéries pathogènes sont des germes microbiens qui peuvent causer des maladies infectieuses chez les humains. Les contaminations environnementales, les carences en matière d'hygiène et les micro-organismes agricoles peuvent favoriser la présence de ces bactéries dans les aliments. La consommation d'aliments contaminés peut faire passer les substances pathogènes à l'homme. Un exemple classique est l'infection par des salmonelles, qui peut entraîner de graves troubles gastro-intestinaux et même des symptômes mettant la vie en danger notamment chez les enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli.<sup>12</sup>


<sup>12</sup> [http://www.bfr.bund.de/de/bewerking\\_mikrobieller\\_risiken\\_von\\_lebensmitteln-674.htm](http://www.bfr.bund.de/de/bewerking_mikrobieller_risiken_von_lebensmitteln-674.htm) (stand: 08.08.2018)

la durée de conservation). Si un produit contient des conservateurs, ceux-ci doivent être indiqués sur l'emballage comme « conservateur », suivis du nom ou du numéro E de la substance. Afin d'être aussi transparent que possible, Lidl mentionne toujours le nom exact de tous les conservateurs.

### **L'approche des conservateurs chez Lidl**

Nous voulons réduire ou même éviter autant que possible l'utilisation de conservateurs, pour autant que cela ne compromette pas la sécurité des aliments. Pour certains produits, comme les saucisses et la viande, nous ne pouvons pas toujours éviter l'utilisation de conservateurs pour des raisons de sécurité, car cela peut entraîner le développement de bactéries pathogènes.

Nous avons demandé à nos fournisseurs de travailler autant que possible sans conservateurs dans la production de produits alimentaires et de rendre les produits sûrs et durables plus longtemps avec une technologie appropriée. Ainsi, nous pouvons déjà conditionner certaines de nos boissons de manière aseptique à froid (remplissage dans une pièce conditionnée), rendant ainsi superflus les agents conservateurs.

	<p>Nous voulons réduire ou même éviter autant que possible l'utilisation de conservateurs, pour autant que cela ne compromette pas la sécurité des aliments.</p> <p>C'est la raison pour laquelle nous testons pour tous les produits contenant des conservateurs si ces conservateurs sont vraiment nécessaires.</p> <p>Nous sommes constamment à la recherche de technologies appropriées pour garantir que les produits peuvent être stockés pendant une longue période et rendus sûrs, même sans conservateurs.</p>	<p>Décembre 2020</p>
---	---	--------------------------

Afb. 4.2-1 Conservateurs

## **4.3. Arômes**

### **Que sont les arômes et pourquoi sont-ils utilisés dans les aliments ?**

Il est important d'utiliser les arômes avec modération afin d'éviter l'aromatisation excessive des produits. En particulier, les enfants peuvent se méprendre sur le goût naturel d'un produit alimentaire.

Nous voulons utiliser les arômes là où ils sont nécessaires et les supprimer là où ils ne le sont pas. Bien entendu, nous n'optimisons nos recettes que si cela ne nuit pas au goût des produits. Les arômes que nous ajoutons à nos aliments doivent être des extraits ou des arômes naturels obtenus à partir des produits dont ils tirent leur nom. L'extrait de cerise provient à 100 pour cent de cerises, avec un arôme naturel de cerise, au moins 95 pour cent des arômes proviennent de cerises.



Nous voulons tester pour tous les produits aromatisés si l'utilisation d'arômes est bien nécessaire.

Notre objectif est d'éliminer autant que possible les arômes artificiels.

Décembre  
2020

Afb. 4.3-1 Arômes

La règle suivante s'applique également : Nous n'optimisons nos recettes que si cela ne nuit pas au goût des produits. Si nous ne pouvons pas obtenir le profil aromatique souhaité sans arômes, avec des extraits ou des arômes alimentaires naturels, nous devons compter sur des arômes artificiels.

### **Informations contextuelles :**

Les acides gras saturés se trouvent principalement dans les graisses animales, mais aussi dans les graisses de coco et de palme, l'huile de palme et les graisses végétales hydrogénées. Les acides gras insaturés se trouvent dans les huiles végétales comme l'huile de colza ou l'huile de tournesol.

## **4.4. Graisses (graisses hydrogénées, acides gras trans, graisses saturées et insaturées)**

### **Que sont les graisses saturées et insaturées et à quoi servent-elles ?**

Les graisses et les huiles contiennent des acides gras saturés et insaturés. Ceux-ci ont une qualité nutritionnelle différente. Manger trop d'acides gras saturés augmente le risque de maladies cardiovasculaires. Par conséquent, une alimentation saine doit contenir beaucoup d'acides gras insaturés. Les acides gras oméga 3 et oméga 6 constituent une sous-catégorie importante des acides gras insaturés. Ceux-ci ont des rôles importants dans le corps, inhibent l'inflammation et peuvent prévenir les maladies coronariennes, qui peuvent être causées par une mauvaise circulation du muscle cardiaque.

### **L'approche des acides gras saturés et insaturés chez Lidl**

Nous voulons nous assurer que nos produits contiennent le plus d'acides gras insaturés possible. C'est pourquoi nous avons remplacé par exemple une partie de l'huile de palme de notre pâte à tartiner Choco Nussa par de l'huile de colza et de l'huile de tournesol, qui contiennent beaucoup d'acides gras insaturés.

### **Comment les acides gras trans apparaissent-ils et quels sont leurs effets ?**

Cependant, dans la catégorie « acides gras insaturés », il existe également des substances indésirables : les acides gras trans.

La plupart des acides gras trans sont produits lors de l'hydrogénation partielle d'huiles végétales. Cela se fait pour convertir l'huile liquide en graisse durcie. Les graisses partiellement hydrogénées sont utilisées dans la production de denrées alimentaires en

raison de leurs bonnes propriétés physiques (consistance souple, meilleure malléabilité).

Les acides gras trans ont un impact négatif sur la santé et sont donc considérés comme des ingrédients alimentaires indésirables. Ils augmentent le taux de (mauvais) cholestérol LDL dans le sang et en même temps abaissent le taux de (bon) cholestérol HDL. Cela

#### **Informations contextuelles :**

Les acides gras trans peuvent être causés par les micro-organismes présents dans l'estomac des ruminants. Par conséquent, les produits laitiers et la viande contiennent naturellement une certaine quantité d'acides gras trans.

Les acides gras trans peuvent également être produits pendant le traitement des graisses et des huiles. Comme cela dépend du processus, il s'agit d'acides gras trans artificiels.

augmente le risque de maladies coronariennes, qui peuvent être causées par une mauvaise circulation dans le muscle cardiaque.

#### **Quels aliments contiennent des acides gras trans ?**

Les acides gras trans se trouvent principalement dans les produits de restauration rapide, les snacks, les biscuits, les gaufres, les aliments frits et les pâtes à tartiner. Les aliments frits ne contiennent qu'une teneur accrue en acides gras trans s'ils sont cuits dans des graisses ou des huiles partiellement hydrogénées.

#### **Quelle est la législation applicable ?**

En Belgique et au Luxembourg, il n'existe pas de législation réglementant la quantité générale d'acides gras trans artificiels dans les denrées alimentaires. Dans d'autres pays, comme le Danemark, l'Autriche, la Hongrie, l'Islande, la Norvège, la Lettonie, la Lituanie, la Slovénie et la Suisse, une valeur limite légale était déjà fixée. Au Danemark, par exemple, la teneur en acides gras trans artificiels dans les aliments ne peut dépasser 2,0 g par 100 g de matières grasses.

#### **L'approche des acides gras trans chez Lidl**

Notre objectif est de maintenir la teneur en acides gras trans dans nos produits à un maximum de 2,0 g/100 g de matières grasses. Cela correspond à la valeur limite de la plupart des pays où il existe une réglementation. Pour minimiser le risque des acides gras trans, nous utilisons le moins de graisses hydrogénées possible dans nos produits. Dans



Respect de la valeur limite danoise pour les acides gras trans : maximum 2,0 g/100 g de matières grasses.

Améliorer la composition des acides gras, p. ex. en utilisant de l'huile de colza.

**Le plus rapidement possible**

Afb. 4.4-1 Matières grasses



certains cas, comme la production de margarine de tournesol, il n'y a pas d'alternative, car l'huile de tournesol ne se solidifie que par hydrogénation.

## 4.5. Huile de palme

### **De quoi extrait-on l'huile de palme et quels sont les avantages ?**

L'huile de palme est extraite des fruits du palmier à huile tropical. C'est l'huile végétale la plus utilisée dans le monde. Parce que le palmier à huile est vivace et fructifère toute l'année, il est une source particulièrement riche et beaucoup plus efficace que les autres plantes oléagineuses. L'huile de palme est également très polyvalente en raison de ses propriétés physiques. D'autres huiles végétales sont naturellement plus douces et plus fluides, mais l'huile de palme est plus ferme et peut être utilisée pour une large gamme d'applications sans hydrogénation préalable. Comme indiqué au point 4.4, cela permet d'éviter la formation d'acides gras trans.

### **Comment l'huile de palme affecte-t-elle la santé ?**

L'huile de palme contient une teneur élevée en acides gras saturés. La consommation de beaucoup d'acides gras saturés a un effet négatif sur les lipides sanguins. De plus, l'échauffement important dans la transformation de l'huile de palme augmente le risque de formation de certains esters d'acides gras (3-MCPD) qui sont considérés comme cancérogènes. Vous trouverez plus d'informations sur les 3-MCPD à la section 2.2.

### **L'approche de l'huile de palme chez Lidl**


Nous voulons réduire au maximum, voire remplacer, la quantité d'huile de palme dans

#### **Informations contextuelles :**

Grâce à son efficacité et à sa polyvalence, la production mondiale d'huile de palme a plus que doublé entre 2002 et 2016. Cependant, parce que cela nécessite beaucoup de terres, des portions de plus en plus importantes de forêts tropicales précieuses sont défrichées pour faire place à de nouvelles plantations d'huile de palme. Cela menace l'habitat de nombreuses espèces animales et augmente les émissions de gaz à effet de serre. Afin d'enrayer ce développement, l'organisation de protection de la nature WWF a mis sur pied la Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) ou table ronde sur l'huile de palme durable. Les membres de la RSPO se sont mis d'accord sur des critères pour cultiver l'huile de palme de manière plus durable. Par exemple, on ne peut plus défricher de forêts tropicales et importantes sur le plan écologique pour en faire des plantations.

notre alimentation. Pour notre gamme de chips, nous sommes déjà passés de l'huile de palme à l'huile de tournesol en 2009. Une grande partie de notre assortiment de biscuits est déjà produite sans huile de palme.

Si nous ne pouvons pas remplacer l'huile de palme, nous voulons utiliser de l'huile de

	Au moins une réduction, dans la mesure du possible le remplacement de l'huile de palme.	Le plus rapidement possible
---	---	-----------------------------

Afb. 4.5-1 Huile de palme

palme produite de manière durable. Davantage d'informations sur l'approche de l'huile de palme chez Lidl sont fournies dans « Prise de position concernant l'achat durable d'huile de palme/palmiste ».

## 4.6. Vitaminisation et minéralisation

### Quelle est la fonction des vitamines chez l'homme ?

Les vitamines sont des composés organiques que le corps humain ne peut produire lui-même ou ne peut produire que dans une mesure limitée. Parce qu'elles sont indispensables à l'homme, nous devons les absorber par le biais de notre alimentation. Les vitamines se trouvent principalement dans les aliments d'origine végétale, p. ex. les fruits, les légumes et les céréales. En raison de l'alimentation animale, elles finissent également dans les animaux, ce qui signifie que la viande, le poisson, les œufs, le lait et les produits connexes contiennent également des vitamines. Les vitamines remplissent de nombreuses fonctions dans le corps humain : la vitamine C, par exemple, contribue au bon fonctionnement du système immunitaire, tandis que la vitamine A favorise la vision.

### Quelle est la fonction des minéraux chez l'homme ?

Les minéraux sont des composants alimentaires inorganiques que l'on trouve dans les aliments d'origine végétale et animale. Ils sont bons pour un grand nombre de processus métaboliques et de croissance dans le corps humain. Le calcium contribue à la croissance des os et des dents tandis que le fer est important pour la production de sang et le transport de l'oxygène.

### Quels sont les effets de l'enrichissement des denrées alimentaires en vitamines et minéraux ?

En ajoutant des vitamines et des minéraux à nos aliments, nous pouvons éliminer les carences alimentaires. Cependant, un excès de ces substances peut dans certains cas avoir un effet négatif sur la santé. Si vous mangez de façon équilibrée, vous pouvez simplement prendre tous les minéraux et vitamines nécessaires par le biais de votre

alimentation (à quelques exceptions près). En principe, les besoins supplémentaires de certains minéraux et vitamines ne concernent que certains groupes de population (p. ex. les femmes enceintes ou les fumeurs) ou les personnes malades.

#### **L'approche des vitamines et des minéraux chez Lidl**

Nous nous distançons de l'ajout généralisé et à grande échelle de vitamines et de minéraux dans les aliments. Nous n'ajoutons des vitamines et des minéraux que dans certains produits, comme les boissons multivitaminées (vitamines), les boissons pour sportifs, les substituts de viande (vitamine B12), les substituts de lait végétaux (calcium), la margarine et le sel iodé. Aux substituts de lait végétal, qui par nature ne contiennent pas de calcium, nous ajoutons suffisamment de calcium pour correspondre à la teneur du lait de vache, afin que ces produits puissent également remplacer le lait sur le plan nutritionnel.

### **4.7. Édulcorants**

#### **Que sont les édulcorants et à quoi servent-ils ?**

Les édulcorants sont fabriqués synthétiquement (p. ex., l'aspartame) ou des composés naturels (p. ex., la stévia) qui servent de substituts non énergétiques des sucres. Ils ne contiennent pratiquement pas de calories et sont jusqu'à 37 000 fois plus sucrés que le sucre de table et sont donc utilisés en très faibles quantités. L'utilisation d'édulcorants dans les aliments permet de produire des aliments hypocaloriques sans perdre leur goût sucré. Les édulcorants sont utilisés en particulier dans les boissons et les chewing-gums.

#### **Pourquoi certains édulcorants font-ils débat ?**

Les édulcorants sont constamment critiqués au sein de l'opinion publique. Il reste encore beaucoup de recherches à faire pour savoir si les édulcorants aident à perdre du poids ou s'ils ne font qu'accroître la faim et font donc grossir. En outre, il n'existe à ce jour aucune preuve étayée de façon empirique des effets à long terme des édulcorants, en particulier de la combinaison de plusieurs édulcorants, ni des effets d'une utilisation accrue des édulcorants dans les denrées alimentaires. La question de savoir s'il existe un lien entre la consommation d'édulcorants et un risque accru de cancer, de changements de comportement et de naissances prématurées est en cours de discussion.

L'utilisation d'édulcorants chez les enfants fait l'objet de discussions intenses. La consommation d'édulcorants par les enfants peut les amener à s'habituer au goût très sucré des produits fabriqués industriellement et à ne plus connaître le goût sucré naturel. Comme les enfants ont un poids plus faible, leur dose journalière admissible (valeur ADI) est rapidement dépassée. Les valeurs ADI indiquent la quantité [mg/kg de poids

corporel] qui peut être prise quotidiennement dans l'ensemble de la dose sans qu'aucun effet indésirable ne soit attendu. Pour les limonades sucrées aux édulcorants, il suffit déjà de 0,7 litre.<sup>13</sup>

Pour les personnes dont l'alimentation est équilibrée, le DGE ne constate aucun risque pour la santé en cas de consommation modérée d'aliments et de boissons contenant des édulcorants. Par exemple, une femme pesant 60 kilogrammes doit déjà boire plus de 4,0 litres de limonade contenant de l'aspartame pour dépasser l'ADI de l'aspartame.

### **Quelle est la législation applicable aux édulcorants ?**

Les édulcorants sont des additifs alimentaires et doivent passer des tests de sécurité approfondis avant d'être approuvés. Onze édulcorants sont actuellement autorisés dans l'Union européenne (UE). Une dose journalière admissible (Acceptable Daily Intake, ADI) est déterminée pour chaque édulcorant au cours de l'évaluation de santé. Afin d'assurer le maintien de la sécurité, certains édulcorants font l'objet de nouveaux tests intensifs après autorisation et les valeurs ADI sont ajustées en cas de nouvelles découvertes.

### **L'approche des édulcorants chez Lidl**

Dans le cadre de notre stratégie de réduction, nous voulons réduire de 20 % la quantité moyenne de sucre ajouté dans notre gamme de produits de marque de distributeur. Cela signifie que nous rendons progressivement nos marques de distributeur moins sucrées.

Afin de réduire la teneur en sucre, nous ne remplaçons pas le sucre par des édulcorants, car les boissons contenant des édulcorants ont un goût très sucré, ce qui nous fait nous habituer à cette douceur, qui à son tour favorise une mauvaise alimentation basée sur une grande quantité de sucre. Les aliments moins sucrés et sains comme les fruits et les

#### **Informations contextuelles :**

L'étiquetage des produits dans lesquels des édulcorants sont utilisés est réglementé dans toute l'UE. Au nom de la denrée alimentaire, qui figure devant la liste des ingrédients, la mention « avec édulcorant(s) » doit figurer si la denrée alimentaire contient des édulcorants. Si un produit contient à la fois des édulcorants et du sucre, l'étiquette doit indiquer « avec sucre(s) et édulcorant(s) ».

légumes sont de moins en moins consommés ou rendus plus sucrés pour obtenir le goût auquel nous sommes habitués.

Cependant, en plus des produits sucrés, nous voulons également offrir à nos clients des alternatives à faible teneur en sucre et sans sucre. Pour ces articles, nous utilisons

<sup>13</sup> <https://www.ugb.de/kinder-gesund-ernaehren/sind-suessstoffe-fuer-kinder-schaedlich/suessstoffe-kinderlebensmittel> (consultation le 08.08.2018)

des édulcorants en remplacement du sucre. Avec les aliments à faible teneur en sucre et sans sucre, nous voulons atteindre les clients qui veulent manger des aliments ayant une valeur énergétique inférieure, mais qui ne veulent pas manquer le goût sucré bien connu. Par exemple, dans notre Freeway Cola, nous avons à la fois la variante avec sucre et les variantes sans sucre avec édulcorants (Cola Light et Cola 0 % de sucre) dans notre gamme. De cette façon, nous offrons à nos clients la possibilité de choisir consciemment la variante avec édulcorants (ou non).

Ici aussi, nous n'améliorons nos recettes que si ni le goût ni la sécurité des articles n'en souffrent.

#### 4.8. Isoglucose (sirop de glucose-fructose)

##### Qu'est-ce que l'isoglucose et à quoi sert-il ?

L'isoglucose, le sirop de glucose-fructose, le sirop de fructose-glucose et le sirop de glucose à haute teneur en fructose ont une chose en commun : ce sont tous des concepts de sirop de sucre avec différentes concentrations de monosaccharides glucose et fructose.

La liste des ingrédients indique si un aliment contient du sirop de glucose-fructose ou un autre sirop de sucre.

Le sirop de glucose-fructose est obtenu à partir de plantes amylacées, comme le maïs ou le blé, en divisant l'amidon en ses composants individuels, les sucres. Le fructose seul est plus sucré que le glucose et plus sucré que le sucre du sucrier. Plus le pourcentage en fructose dans le sirop de sucre est élevé, plus son goût est sucré. En raison de sa teneur élevée en fructose dans le sirop de sucre, il est possible d'obtenir un goût plus sucré qu'avec le sucre de table ordinaire. Outre son goût plus sucré, le sirop de glucose-fructose est utilisé principalement en raison de ses avantages technologiques, comme une meilleure solubilité ou une meilleure texture. Dans certaines denrées alimentaires, le sirop de glucose-fructose procure également une meilleure sensation en bouche.

##### Pourquoi le sirop de glucose-fructose fait-il débat ?

En Europe, grâce au régime du sucre de l'UE, il existait auparavant une valeur limite

Nom	Teneur en fructose	Origine
Isoglucose	À partir de 10 %	blé, maïs, pomme de terre
Sirop de glucose et fructose	5 % - 50 %	blé, maïs, pomme de terre
Sirop de fructose-glucose	> 50 %	blé, maïs, pomme de terre
Sirop de maïs à haute teneur en fructose (principalement utilisé aux États-Unis)	Au moins 42 %, souvent aussi 55 %.	maïs

(quantitative) pour la teneur en sirop de glucose-fructose sur le marché du sucre. Cette restriction a été levée le 1er octobre 2017. La Commission européenne s'attend donc à une forte augmentation du sirop de glucose-fructose d'ici 2026.<sup>14</sup>

Si des variantes d'isoglucose à forte teneur en fructose sont ajoutées aux aliments transformés, cela peut entraîner un apport plus élevé en fructose, ce qui peut avoir des effets néfastes pour le métabolisme.

Intolérance au fructose : Dès 25 g de fructose, près de 30 % de la population peut souffrir de troubles gastro-intestinaux dus à une hypersensibilité au fructose. Même chez les personnes en bonne santé et surtout chez les enfants, plus de 35 g de fructose par repas

### **Informations contextuelles :**

Dans le sirop de glucose-fructose, la teneur en fructose se situe entre 5 et 50 pour cent. Les sirops de fructose-glucose, par contre, ont un pourcentage de fructose supérieur à 50 pour cent. En Europe, les deux types sont également appelés isoglucose. Aux États-Unis, ces sirops ont généralement une teneur en fructose de 42 ou 55 pour cent et sont également appelés sirop de maïs à haute teneur en fructose (HFCS).<sup>15</sup>

peut causer des symptômes. À partir de cette quantité, l'organisme a du mal à assimiler complètement le fructose. Cela peut entraîner des symptômes tels que la diarrhée et les flatulences.<sup>15</sup>

Effets négatifs possibles sur la santé : Selon différentes études, une consommation excessive de fructose peut entraîner un risque accru de surpoids grave (obésité), de diabète, de troubles métaboliques et de maladies cardiovasculaires.<sup>16</sup>

Contrairement au glucose, le fructose est métabolisé dans le foie. Une consommation accrue de fructose peut entraîner une « stéatose hépatique non alcoolique ». C'est comparable au foie gras causé par l'abus d'alcool. On estime qu'aujourd'hui environ 30 % de la population européenne souffrent de stéatose hépatique non alcoolique. Des effets sur la santé tels que le diabète et l'hypertension peuvent en résulter.<sup>16</sup>

Les quantités de fructose ingérées par le biais des fruits, dans le cadre d'une alimentation équilibrée, sont généralement inoffensives.

Habituellement, la quantité de fruits frais, comme les pommes, les poires et autres, vous empêche de consommer trop de fruits et donc trop de fructose. Il est difficile d'imaginer

<sup>14</sup> [https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/markets-and-prices/medium-term-outlook/2016/2016-fullrep\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/markets-and-prices/medium-term-outlook/2016/2016-fullrep_en.pdf) (consultation le 08/08/2018)

<sup>15</sup> Volynets. V, Kuper MA, Strahl et. al (2012) Nutrition, intestinal permeability, and blood ethanol levels are altered in patients with nonalcoholic fatty liver disease (NAFLD). DigDisSci, 57: 1932-1941 (Stand: 08.08.2018)

<sup>16</sup> <https://www.verbraucherzentrale.de/Fruchtzucker> (consultation le : 08/08/2018)

que l'on puisse manger 13 oranges, mais il est facile de boire un litre de jus d'orange, qui se compose de 13 oranges.


Production : une autre critique concernant le sirop de glucose-fructose, outre les aspects sanitaires, est que le sirop de sucre est produit à partir de maïs génétiquement modifié. Toutefois, les ingrédients issus de l'amidon obtenu directement à partir de plantes génétiquement modifiées (p. ex. le maïs) doivent également être indiqués sur l'étiquette. Ceci s'applique également au sirop de glucose-fructose.

### **L'approche du sirop de glucose-fructose chez Lidl**

En règle générale, nous utilisons des aliments qui n'ont pas été génétiquement modifiés. Bien que le système des quotas ait été supprimé, les articles des États membres n'utilisent pas plus de sirop de glucose-fructose qu'auparavant. Début 2017, nous avons fait les premiers pas pour arrêter le sirop de fructose-glucose.

Notre objectif à long terme est de n'utiliser le sirop de glucose-fructose qu'en cas de nécessité technologique, et non plus pour sucrer les produits.

Si le sirop de glucose-fructose est présent, la teneur en fructose est inférieure à 42 pour cent. De cette façon, nous garantissons qu'aucun sirop de maïs à haute teneur en fructose n'est utilisé.

	<p>Nous ne voulons utiliser le sirop de glucose-fructose que lorsque c'est technologiquement nécessaire et non plus pour obtenir un goût sucré.</p> <p>Si le sirop de glucose-fructose est utilisé, la teneur en fructose est inférieure à 42 %. De cette façon, nous garantissons qu'aucun HFCS (High Fructose Corn Syrup) n'est utilisé.</p>	<p>Janvier 2025</p>
---	--	-------------------------

## **5. Résumé et conclusion**

### **« Les meilleurs aliments pour une alimentation saine »**

Chez Lidl, nous voulons contribuer activement à une alimentation saine. C'est pourquoi, sous le slogan « En route vers demain », nous avons élaboré une politique d'achat des denrées alimentaires. Nous la vérifions régulièrement, l'examinons d'un œil critique et la développons en permanence.

Dans ce document, nous avons expliqué comment nous prenons chaque jour des décisions responsables pour des produits de haute qualité, en tenant compte des besoins des clients et de l'état du marché alimentaire.

### **Nos objectifs et mesures**

Nous testons constamment notre propre gamme de produits de marque et essayons de l'améliorer peu à peu. À cette fin, nous fixons des exigences et des objectifs, et fixons des normes là où il n'y a pas de réglementation ou de directive gouvernementale ou européenne.

L'un des principes directeurs de notre politique d'achat alimentaire est l'optimisation des marques de distributeur de Lidl en termes de teneur en sucre, sel et matières grasses. Afin de contribuer activement à une alimentation saine, Lidl veut réduire de 20 % d'ici 2025 la quantité de sucres et de sel ajoutés dans ses produits de marque de distributeur. En ce qui concerne les graisses ajoutées, nous voulons utiliser autant que possible des acides gras insaturés dans les produits alimentaires des marques de distributeur de Lidl.


Afin de renforcer notre engagement de contribuer activement à une alimentation saine, notre politique d'achat stipule que nous permettons à nos clients de manger sainement avec une large gamme d'aliments de haute qualité. Nous répondons à une variété d'exigences particulières, y compris des produits sans lactose et sans gluten, des substituts végétariens et végétaliens, des produits régionaux et des produits biologiques.


### **Mise à jour continue des règles de base**


La « prise de position pour une alimentation saine » contient les critères, directives et objectifs actuels pour les produits de marque de distributeur de Lidl Belgique et Luxembourg. Ceux-ci sont constamment perfectionnés et adaptés aux dernières découvertes scientifiques et à l'évolution de la société. Les objectifs et les résultats sont régulièrement mis à jour, comparés et rendus publics.




## 6. Aperçu de nos objectifs : veuillez compléter tous les objectifs dans le tableau

		Objectif 	
Sécurité alimentaire	Acrylamide	Le plus rapidement possible	<ul style="list-style-type: none"> <li>Étape 1 : Atteindre les valeurs cibles de Lidl pour tous les groupes de produits.</li> <li>Étape 2 : Fixer et atteindre des valeurs cibles plus strictes.</li> </ul>
	3-monochloro-propanediol (3-MCPD)	Le plus rapidement possible	<ul style="list-style-type: none"> <li>La teneur en 3-MCPD de nos produits peut être de 50 % maximum de la TDI par portion.</li> <li>L'huile de palme doit être remplacée par d'autres matières grasses ou huiles lorsque cela ne nuit pas à l'expérience.</li> </ul>
	MOSH/ MOAH	Le plus rapidement possible	<p>Réduire au maximum les résidus d'huile minérale dans tous les aliments :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Teneur en MOSH max. 2 mg/kg</li> <li>Teneur en MOAH &lt; limite de détection</li> </ul>
	Alcaloïdes pyrrolizidiniques (AP)/ alcaloïdes tropaniques (TA)	Le plus rapidement possible	<p>Réduire au minimum les alcaloïdes pyrrolizidiniques et les alcaloïdes tropaniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>AP : Max. 50 % de la valeur de référence</li> <li>TA : pas de TA autorisé</li> </ul>
	Pesticides	Le plus rapidement possible	Nous voulons proposer des produits alimentaires sans résidus dans la mesure du possible.

		Objectif 	
Denrées alimentaires pour une alimentation plus consciente	sucre	Janvier 2025	Nous voulons réduire de 20 % la teneur moyenne en sucres ajoutés dans notre gamme de marques de distributeur.
	sel	Janvier 2025	Nous voulons réduire de 20 % la teneur moyenne en sel dans notre gamme de marques de distributeur.
	Sucre dans les céréales de petit-déjeuner	Décembre 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Notre objectif est de respecter le profil nutritionnel des céréales de petit-déjeuner de la Commission européenne (25,0 g de sucre pour 100 g de produit) pour toutes les céréales de petit-déjeuner Crownfield.</li> <li>• Notre objectif est de réduire la teneur en sucre d'ici 2022 à 18,5 g/100 g.</li> <li>• Ainsi, un tiers des céréales de petit-déjeuner Crownfield seront également conformes au profil nutritionnel de l'OMS.</li> </ul>
	Sel dans les pizzas cuites sur pierre	Décembre 2018	<p>Nous voulons réduire la teneur en sel à 1,0 g/100 g.</p> <p>De plus, notre objectif est de répondre aux critères du profil alimentaire de l'OMS pour les pizzas.</p>
	Sucre dans le yaourt aux fruits	Janvier 2025	Nous voulons nous conformer au profil nutritionnel de l'OMS pour tous les yaourts Milbona avec 10,0 g de sucre pour 100 g de produit.

		Objectif 	
Choix rigoureux des ingrédients	Colorants	Décembre 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nous voulons tester tous les produits contenant des colorants afin de déterminer s'il est nécessaire d'utiliser des colorants.</li> <li>• Lorsque des colorants sont vraiment nécessaires, les aliments colorants doivent être préférés aux colorants naturels.</li> <li>• Dans la mesure du possible, nous voulons supprimer les colorants artificiels.</li> <li>• Nous voulons supprimer le carmin et l'érythrosine.</li> </ul>
	Conservateurs	Décembre 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nous voulons réduire ou même éviter autant que possible l'utilisation de conservateurs, pour autant que cela ne compromette pas la sécurité des aliments.</li> <li>• C'est la raison pour laquelle nous testons pour tous les produits contenant des conservateurs si ces conservateurs sont vraiment nécessaires.</li> <li>• Nous sommes constamment à la recherche de technologies appropriées pour garantir que les produits peuvent être stockés pendant une longue période et rendus sûrs, même sans conservateurs</li> </ul>
	Arômes	Décembre 2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nous voulons tester pour tous les produits aromatisés si l'utilisation d'arômes est bien nécessaire.</li> <li>• Notre objectif est d'éliminer autant que possible les arômes artificiels.</li> </ul>

		Objectif 	
	Graisses hydrogénées	Le plus rapidement possible	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect de la valeur limite danoise pour les acides gras trans : maximum 2 g/100 g de matières grasses.</li> <li>• Améliorer la composition des acides gras, p. ex. en utilisant de l'huile de colza.</li> </ul>
	Huile de palme	Le plus rapidement possible	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins une réduction, si possible le remplacement de l'huile de palme.</li> </ul>
	Sirop de glucose-fructose	Janvier 2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nous ne voulons utiliser le sirop de glucose-fructose que lorsque c'est technologiquement nécessaire et non plus pour obtenir un goût sucré.</li> <li>• Si le sirop de glucose-fructose est utilisé, la teneur en fructose est inférieure à 42 %. De cette façon, nous garantissons qu'aucun HFCS (High Fructose Corn Syrup) n'est utilisé.</li> </ul>