

# Le poisson – Recommandations nutritionnelles

**Business Unit Food par Bolton Group**



# Table des matières

<b>Notre ambition</b>	<b>04</b>
<b>Défis alimentaires et nutrition</b>	<b>06</b>
Défis alimentaires	07
L'importance de la nutrition pour le bien-être	09
Objectifs de développement durable liés à la nutrition et l'impact de Bolton Group	14
<b>Le rôle du poisson dans une alimentation saine et équilibrée</b>	<b>20</b>
Les bienfaits du poisson	21
Recommandations internationales sur la consommation de poisson	23
Le rôle des produits de la mer en conserve	28
La consommation de poisson dans le cadre d'un régime alimentaire sain	32
<b>Notre aspiration à une meilleure nutrition</b>	<b>36</b>
Nutrition et qualité des produits	38
Nutrition, environnement et société	42
Nutrition et communication	44



# Notre ambition



Depuis plus d'un demi-siècle, Bolton Group est présent sur tous les continents, par le biais de sa Business Unit Food, avec des produits aujourd'hui vendus dans plus de 60 pays à travers le monde.

Chaque jour, grâce à nos marques Rio Mare, Saupiquet, Isabel, Cuca, Palmera, Pêcheurs de France, Massò, Cardinal et Sardines Robert, nous avons l'honneur d'être sur la table de plusieurs millions de foyers, avec pour mission de leur rendre la vie plus facile, plus heureuse et plus saine. Notre engagement consiste à proposer des produits savoureux et faciles à préparer, qui apportent des nutriments précieux pour le corps et qui sont respectueux de la planète.

Notre ambition est de devenir l'entreprise de thon la plus responsable et la plus durable au monde, et la nutrition joue d'ailleurs un rôle important dans notre stratégie de responsabilité d'entreprise. Dans le cadre de nos activités, nous accordons au quotidien la plus grande attention à la sélection des matières premières, à l'amélioration de la chaîne d'approvisionnement, à la pêche durable et à la protection des droits de l'homme tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Nos travaux de recherche et d'innovation visent à améliorer nos produits existants et à en développer de nouveaux, en mettant l'accent sur le goût, la qualité et les caractéristiques nutritionnelles.

Notre communication contribue à sensibiliser les consommateurs en termes de bonnes habitudes nutritionnelles. Nous proposons une large gamme de conserves et de recettes, principalement à base de produits de la mer (poissons et crustacés), mais aussi riches en légumes, vendues dans différents formats et adaptées à différentes habitudes de consommation. Cette variété nous permet d'offrir à tous les consommateurs une alternative intéressante aux repas faits maison et de contribuer concrètement à une alimentation saine, équilibrée et de type méditerranéen.

Nous sommes parfaitement conscients de l'importance du rôle que nous jouons dans la vie de nos consommateurs. Nous considérons donc que promouvoir une alimentation saine, à la fois abordable, appétissante et pratique n'est pas seulement une nécessité, mais il en va de notre responsabilité première.

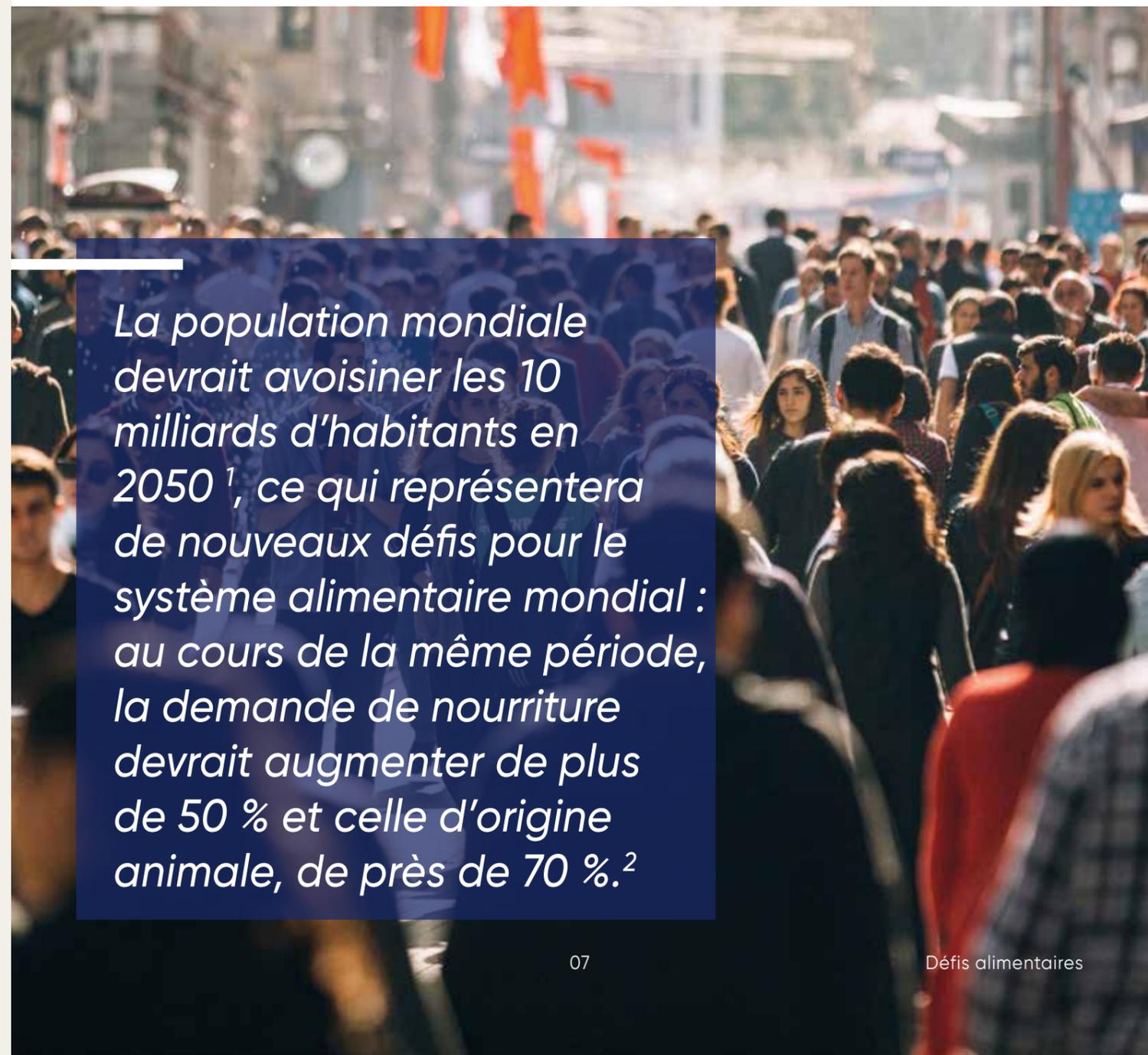


# Défis alimentaires et nutrition

## Défis alimentaires

La nourriture a toujours été l'une des ressources les plus importantes que la Terre offre aux êtres humains : elle représente une source de nutriments pour notre corps, mais elle est également essentielle d'un point de vue émotionnel, car elle a la vertu de rassembler, de procurer de la joie et du plaisir.

L'alimentation joue un rôle clé dans toutes les cultures, car elle contribue à définir l'identité sociale des personnes et leur relation avec l'environnement.



*La population mondiale devrait avoisiner les 10 milliards d'habitants en 2050<sup>1</sup>, ce qui représentera de nouveaux défis pour le système alimentaire mondial : au cours de la même période, la demande de nourriture devrait augmenter de plus de 50 % et celle d'origine animale, de près de 70 %.<sup>2</sup>*

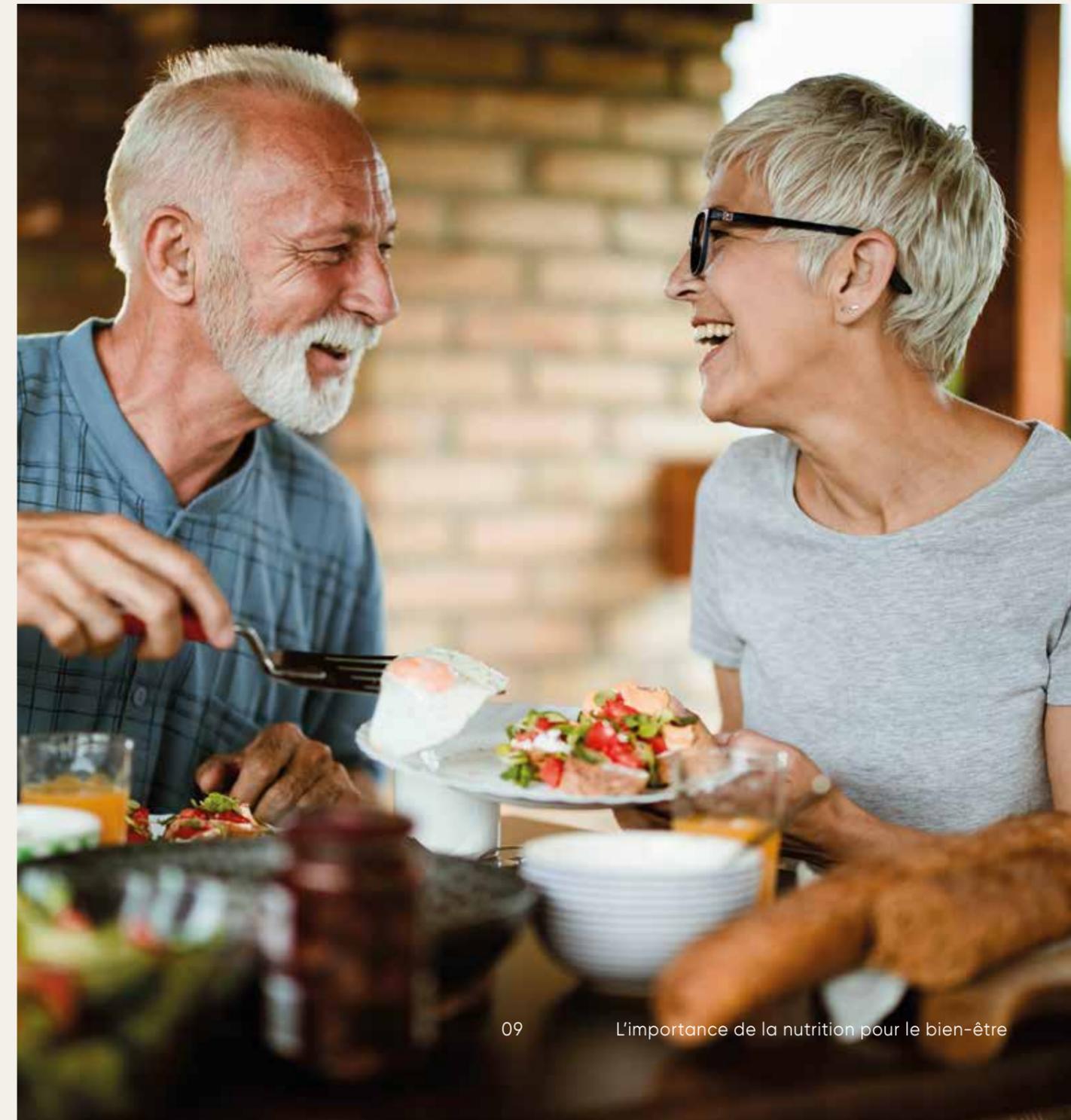
La consommation de nourriture a un impact non seulement sur le bien-être de chacun, mais aussi sur les problèmes environnementaux auxquels nous sommes confrontés. La perte de biodiversité, les émissions de gaz à effet de serre, la pénurie d'eau et le gaspillage alimentaire ne sont que quelques-uns des principaux problèmes causés par la production alimentaire, l'agriculture et l'élevage. La gestion de la chaîne alimentaire est cruciale pour lutter contre le changement climatique, réduire le stress hydrique et la pollution, restaurer les forêts et les prairies, réduire la pression sur l'écosystème, mais aussi protéger la faune et la flore du monde entier.

Dans ce contexte, les aliments bleus, un terme qui englobe tous les organismes aquatiques comestibles, y compris les poissons, les crustacés et les algues provenant des systèmes de production marins et d'eau douce, peuvent, s'ils sont gérés de manière responsable, jouer un rôle clé dans l'alimentation des populations du monde entier dans une optique nutritive et durable.

**Engagés dans le développement durable,** nous avons rédigé ce document afin d'établir des recommandations sur la manière de contribuer efficacement à une bonne nutrition, à la promotion de modes de vie sains sans perdre de vue la satisfaction des besoins des consommateurs, en constante évolution.

## *L'importance de la nutrition pour le bien-être*

**Le terme « nutrition » fait référence à la fonction biologique fondamentale par laquelle notre corps transforme et absorbe les nutriments contenus dans les aliments, essentiels au développement et à la vie.**





Il existe une forte corrélation entre une bonne nutrition, la santé et le bien-être :

**DES ENFANTS EN BONNE SANTÉ ONT UNE MEILLEURE CAPACITÉ D'APPRENTISSAGE**

et les personnes ayant

**UNE NUTRITION ADÉQUATE VIVENT PLUS LONGTEMPS ET SONT PLUS PRODUCTIFS**

et ont

**PLUS DE CHANCES D'ENRAYER LE CYCLE DE LA PAUVRETÉ ET DE LA FAIM.<sup>3</sup>**

Une bonne nutrition est essentielle pour la prévention des maladies répandues au sein des populations du monde entier, y compris les « pathologies liées à la société d'abondance » qui incluent les maladies non transmissibles comme l'obésité, le diabète et les maladies cardiovasculaires.

Ces problèmes de santé résultent d'une part de l'allongement de l'espérance de vie à la naissance et d'autre part de modes de vie et d'alimentation peu sains qui ne garantissent pas un apport équilibré en nutriments.

La malnutrition sous toutes ses formes représente une menace importante pour le bien-être et le développement des individus et est devenue la principale cause de mauvaise santé et de décès dans le monde.<sup>4</sup>

Aujourd'hui, le monde doit faire face à deux aspects de la malnutrition : la sous-nutrition et la surnutrition.

Si l'on considère d'abord la sous-nutrition, le nombre total de personnes souffrant d'insécurité alimentaire grave et de la faim a augmenté au cours des dernières années : il y a aujourd'hui près de 60 millions de personnes souffrant de sous-nutrition en plus qu'en 2014.

Les causes de la malnutrition vont au-delà de la seule sécurité alimentaire, car notre alimentation est également influencée par des facteurs liés à la tradition, à la culture et à la sensibilisation à cette question.

En revanche, la surnutrition, le surpoids et l'obésité sont devenus un problème mondial largement répandu. Ces maladies chroniques liées à l'alimentation ont des coûts économiques pour la société, car elles sont l'un des principaux moteurs de la hausse des coûts médicaux et de la surcharge des services de santé, ainsi que de la réduction de la productivité économique des personnes touchées.<sup>5</sup>



*Chacun doit avoir  
une alimentation saine  
adaptée à ses besoins  
physiques, à ses préférences  
et à son mode de vie.*

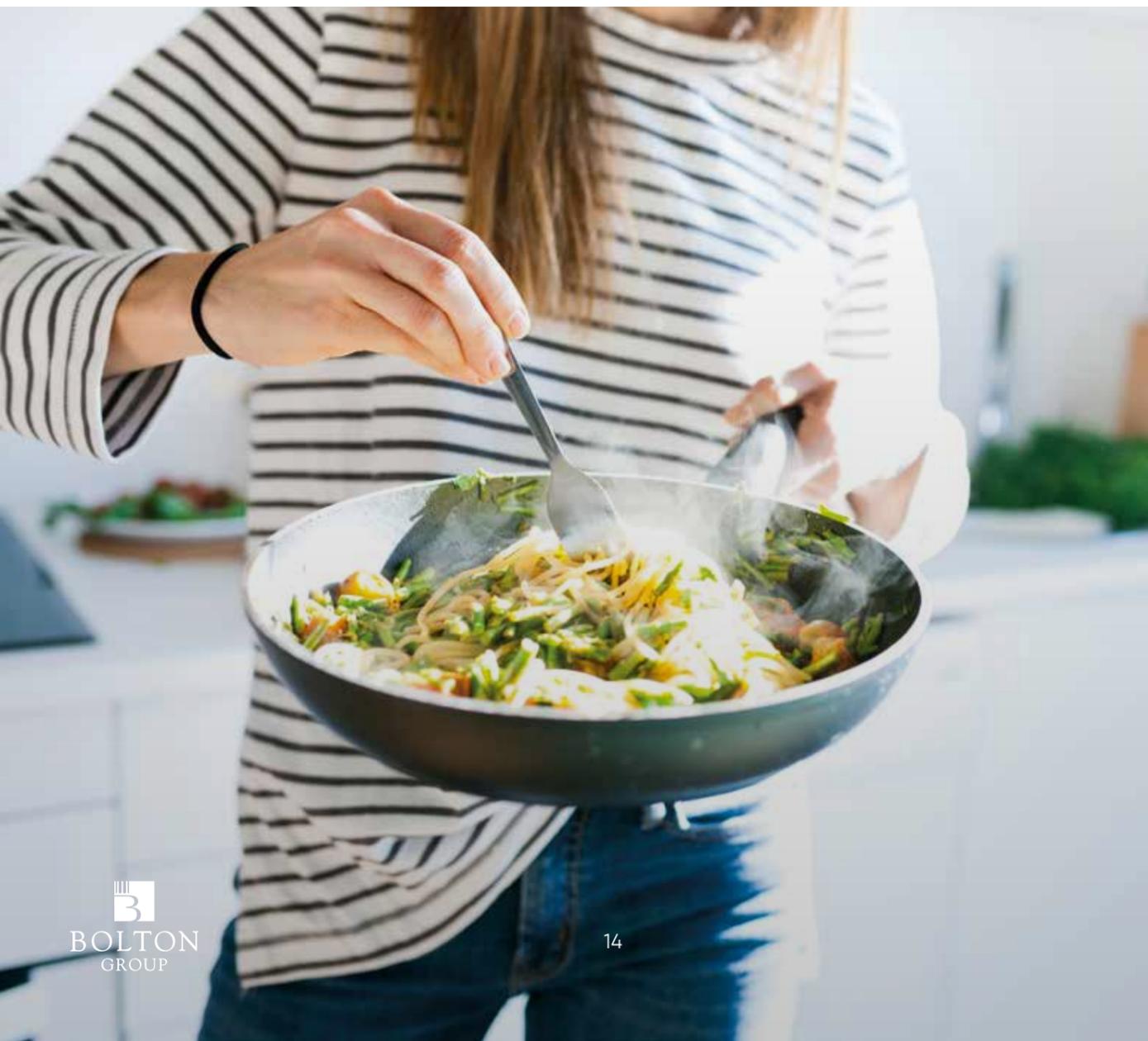
# Objectifs de développement durable liés à la nutrition et impact de Bolton Group

La nutrition et les systèmes alimentaires sont désormais au cœur du débat international sur le développement durable de notre société.

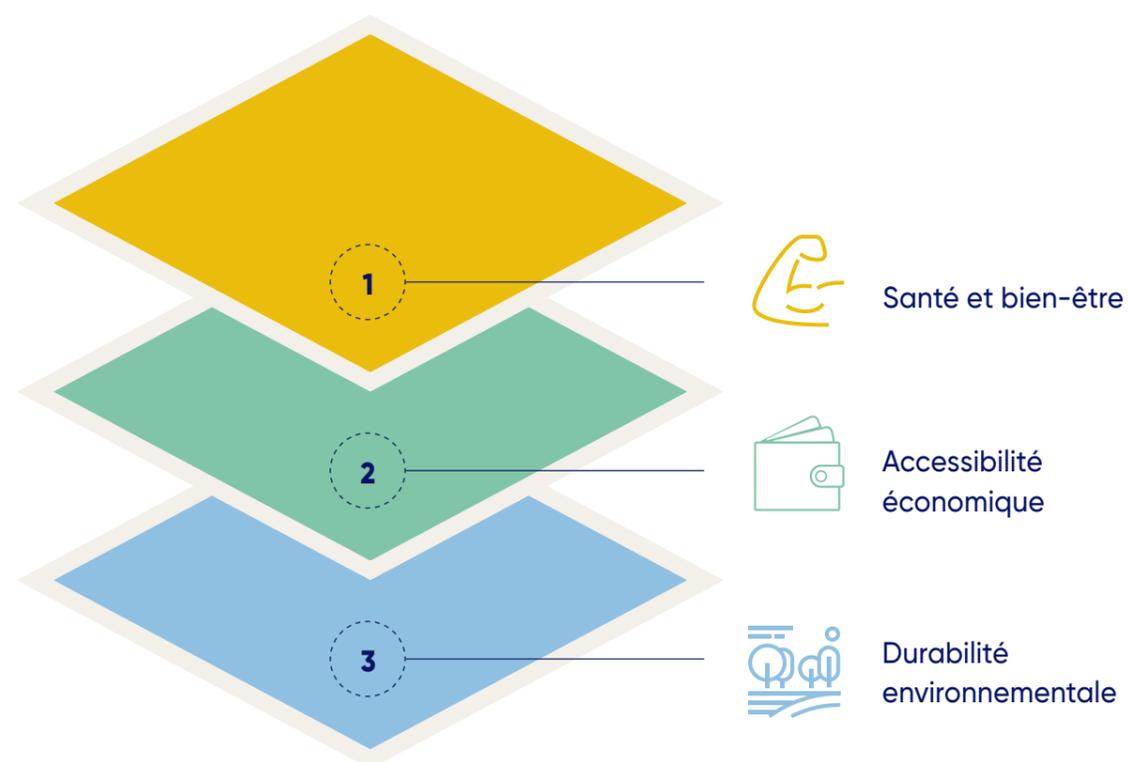
L'Agenda 2030 de développement durable, établi par les Nations Unies en 2015, a défini un cadre commun de coopération internationale regroupant 17 objectifs mondiaux interdépendants, appelés objectifs de développement durable (ODD).

Les ODD, qui ont été adoptés par 193 pays, définissent le monde auquel nous aspirons et abordent les défis mondiaux auxquels nous sommes confrontés aujourd'hui, de la pauvreté et des inégalités au changement climatique, en passant par la dégradation de l'environnement, la paix et la justice.

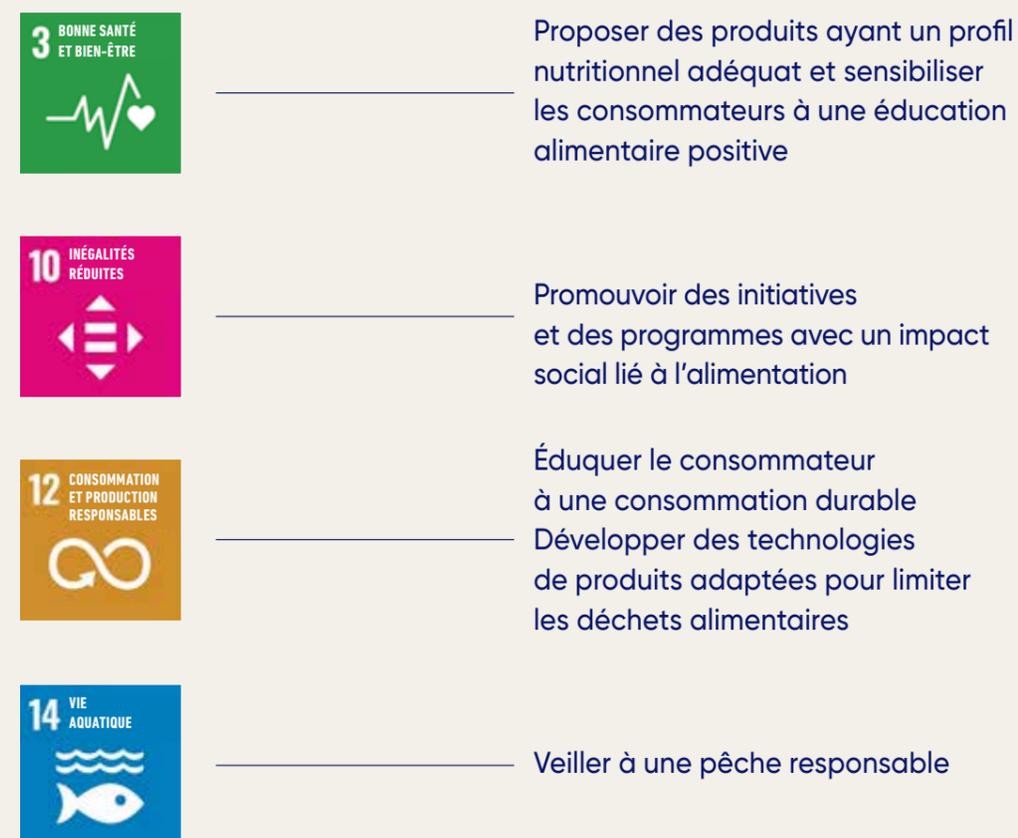
Bien qu'elle ne soit explicite que dans un seul des ODD, la nutrition est un facteur important qui recoupe tous les ODD d'une manière ou d'une autre et elle est cruciale pour la réalisation de la plupart des objectifs. Cependant, elle peut être considérée comme un pilier important, en particulier pour les ODD énumérés ci-dessous.<sup>6</sup>



Une bonne alimentation contribue au développement durable en agissant sur les **trois leviers suivants** :



En tant que principal producteur de produits à base de poisson en conserve, nous pouvons avoir un impact direct sur les ODD suivants en garantissant une alimentation sûre et durable et en facilitant une transition vers une alimentation plus durable et plus saine :

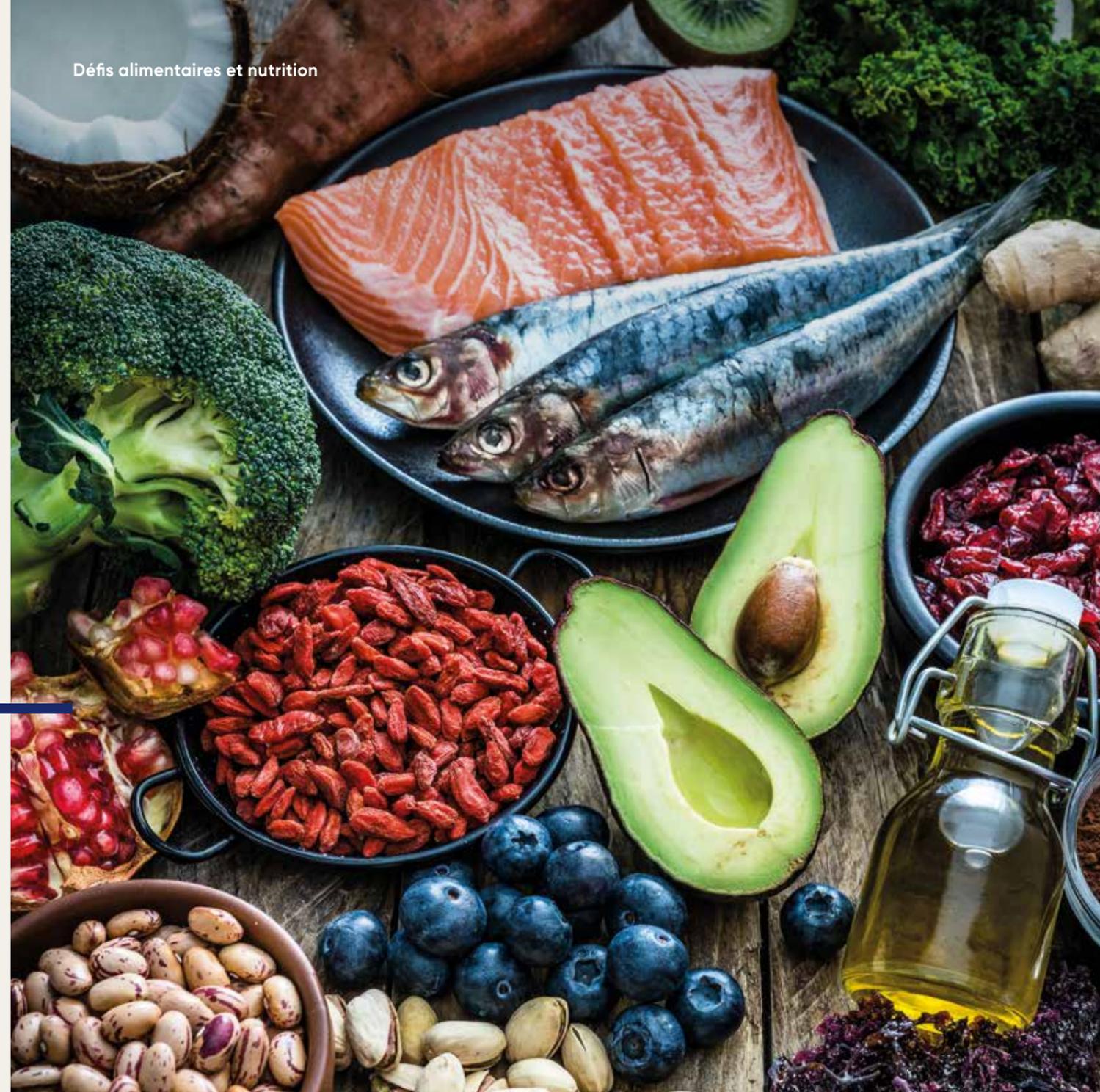


Notre engagement par rapport à l'ODD n° 3 consistant à assurer « bonne santé et bien-être » pour tous à tout âge se reflète dans notre offre de produits à base de poisson, riches en macronutriments et en micronutriments nécessaires à la santé humaine, et dans notre incitation à un mode de vie plus sain et plus équilibré (p. ex., des campagnes de communication visant à promouvoir la consommation de poisson et les informations sur l'emballage).

Pour répondre à l'ODD n° 10 « réduction des inégalités », nous nous concentrons sur la création de valeur et d'impact positif partout où nous sommes présents, à travers des projets de développement socio-économique. Exemple de notre engagement en ce sens : la distribution de nos excédents alimentaires à des organisations caritatives en faveur des personnes défavorisées, une action qui nous permet également de réduire le gaspillage alimentaire tout au long de notre chaîne d'approvisionnement. Nos actions en faveur de l'éducation des consommateurs ne sont pas seulement liées à la promotion d'une alimentation saine et équilibrée. Conformément à l'ODD n° 12 qui préconise des modes de « consommation et production responsables », elles visent également à promouvoir une consommation responsable et à minimiser le gaspillage alimentaire.

Dans la perspective de l'ODD n° 14, « conserver et exploiter de manière durable les océans, les mers et les ressources marines aux fins de développement durable », selon une approche scientifique qui mobilise nos parties prenantes, nous nous engageons pour le développement durable des activités de pêche en diversifiant les zones de pêche, les méthodes de pêche et les espèces capturées afin de respecter l'équilibre de l'écosystème marin.

Les aspects nutritionnels de ces ODD visent à promouvoir une alimentation saine et durable et à assurer la sécurité alimentaire.



Toutefois, des années sont passées après la première présentation de l'Agenda 2030, et cet objectif reste extrêmement difficile à atteindre. Il est fondamental que tous les acteurs du secteur alimentaire – y compris nous-mêmes – poursuivent ces objectifs lors de la mise en œuvre des stratégies actuelles et futures.

Pour atteindre les objectifs, la valeur de la coopération ne fait aucun doute. C'est pourquoi nous travaillons en étroite collaboration avec des instituts scientifiques faisant autorité et nous nous associons à des ONG de premier plan dans les domaines de l'environnement et de la responsabilité sociale



# Le rôle du poisson dans une alimentation saine et équilibrée



## Les bienfaits du poisson

Comme le démontrent de nombreuses **études scientifiques**, la **consommation de produits de la mer** en quantités adéquates et dans le cadre d'une **alimentation équilibrée** peut contribuer au maintien et à l'**amélioration de la santé**.

Les aliments issus de la mer sont largement réputés pour leurs bienfaits sur la santé en raison de leurs propriétés nutritionnelles majeures. Sources essentielles de protéines de haute qualité, ils ont aussi un profil lipidique intéressant. La teneur en matières grasses du poisson varie d'une espèce à l'autre, mais, en général, il est pauvre en graisses saturées et riche en acides gras insaturés. Les aliments issus de la mer représentent la principale source d'acides gras polyinsaturés à longue chaîne (LCPUFA) : les oméga-3 et en particulier l'EPA (acide eicosapentaénoïque) et le DHA (acide docosahexaénoïque) sont présents en grandes quantités dans les poissons gras et les algues<sup>7</sup>, mais ne sont présents qu'en quantités limitées dans les aliments issus d'animaux terrestres et les aliments végétaux n'en contiennent pas.

En outre, le poisson fournit une large gamme de micronutriments essentiels, y compris des

vitamines et des minéraux précieux (comme la vitamine B12, la vitamine D, la niacine, le phosphore et le sélénium) et contribue à satisfaire les besoins alimentaires de la population en général, et de groupes spécifiques.<sup>8</sup> Certaines espèces de poissons (telles que les anchois et les sardines) peuvent également contribuer à l'apport de calcium chez l'homme.

Les protéines sont particulièrement importantes pour les enfants, car elles contribuent au bon développement des muscles et des os, mais elles sont également importantes pour les personnes âgées qui sont sujettes à la perte de masse musculaire. La teneur en protéines du poisson est relativement constante et varie assez peu d'une espèce à l'autre. **Le poisson est donc réputé être une excellente source de protéines de haute qualité** et il représente d'ailleurs la principale source de protéines dans de nombreux pays.<sup>9</sup>

**Les acides gras polyinsaturés oméga-3 à longue chaîne d'origine marine jouent un rôle essentiel dans le corps humain, en particulier pour le cœur et le cerveau, et contribuent également à la protection du système cardiovasculaire et nerveux.<sup>10</sup> Ils favorisent également une bonne croissance et un bon développement, en particulier des fonctions cognitives et visuelles chez les enfants.<sup>11</sup>**

Étant donné que la consommation d'oméga-3 d'origine végétale ne fournit pas suffisamment d'oméga-3 à longue chaîne tels que l'EPA et le DHA, ces acides gras doivent être fournis par d'autres aliments, en particulier le poisson, pour garantir les quantités indispensables à l'ensemble de la population à tous les stades de la vie.<sup>12</sup>

La consommation de poisson est bénéfique pour la santé, bien que les produits de la mer doivent être contrôlés pour vérifier qu'ils ne contiennent pas de contaminants environnementaux. Les agences de sécurité alimentaire et de nutrition ont suscité l'inquiétude du public quant aux contaminants présents dans certaines espèces de poisson, qui pourraient constituer un risque pour la santé. Le mercure, par exemple, est présent dans tous les organismes aquatiques.

Selon le Comité d'experts FAO/OMS<sup>13</sup>, les espèces de poissons, la fréquence de consommation et la quantité consommée au cours des repas sont des facteurs essentiels pour parvenir à un bon équilibre entre les avantages et les risques pour la santé d'une consommation régulière de poisson. La grande majorité des études épidémiologiques ont montré que les bienfaits du poisson dépassent les risques potentiels à l'exception de quelques espèces sur des populations sensibles.<sup>14</sup>

## Recommandations internationales sur la consommation de poisson

Les recommandations pour une alimentation saine publiées par des organisations internationales comme l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et par les organismes gouvernementaux nationaux établissent des cadres en matière d'alimentation et de nutrition pour la population sur la base des meilleures preuves scientifiques disponibles, et en référence aux politiques nationales en matière de santé et d'agriculture. Ces recommandations sous-tendent les programmes nationaux d'éducation nutritionnelle visant à promouvoir des habitudes alimentaires et des modes de vie sains.

Les recommandations nutritionnelles fournissent généralement des informations sur les catégories d'aliments, les nutriments et les habitudes alimentaires recommandés pour une alimentation saine et équilibrée. Les recommandations nutritionnelles sur les sources de protéines convergent en préconisant un apport hebdomadaire, mais alors qu'elles définissent des limites maximales de consommation de viande, en ce qui concerne le poisson, elles fixent uniquement des niveaux d'apport minimum (correspondant généralement à 2 portions par semaine).

L'OMS recommande une consommation régulière de poisson (1 à 2 portions par semaine pour les adultes en bonne santé)<sup>15</sup> comme moyen de prévenir les maladies chroniques liées à l'alimentation, et que les portions devraient fournir idéalement l'équivalent de 200-500 mg d'acides gras oméga-3 EPA+DHA.



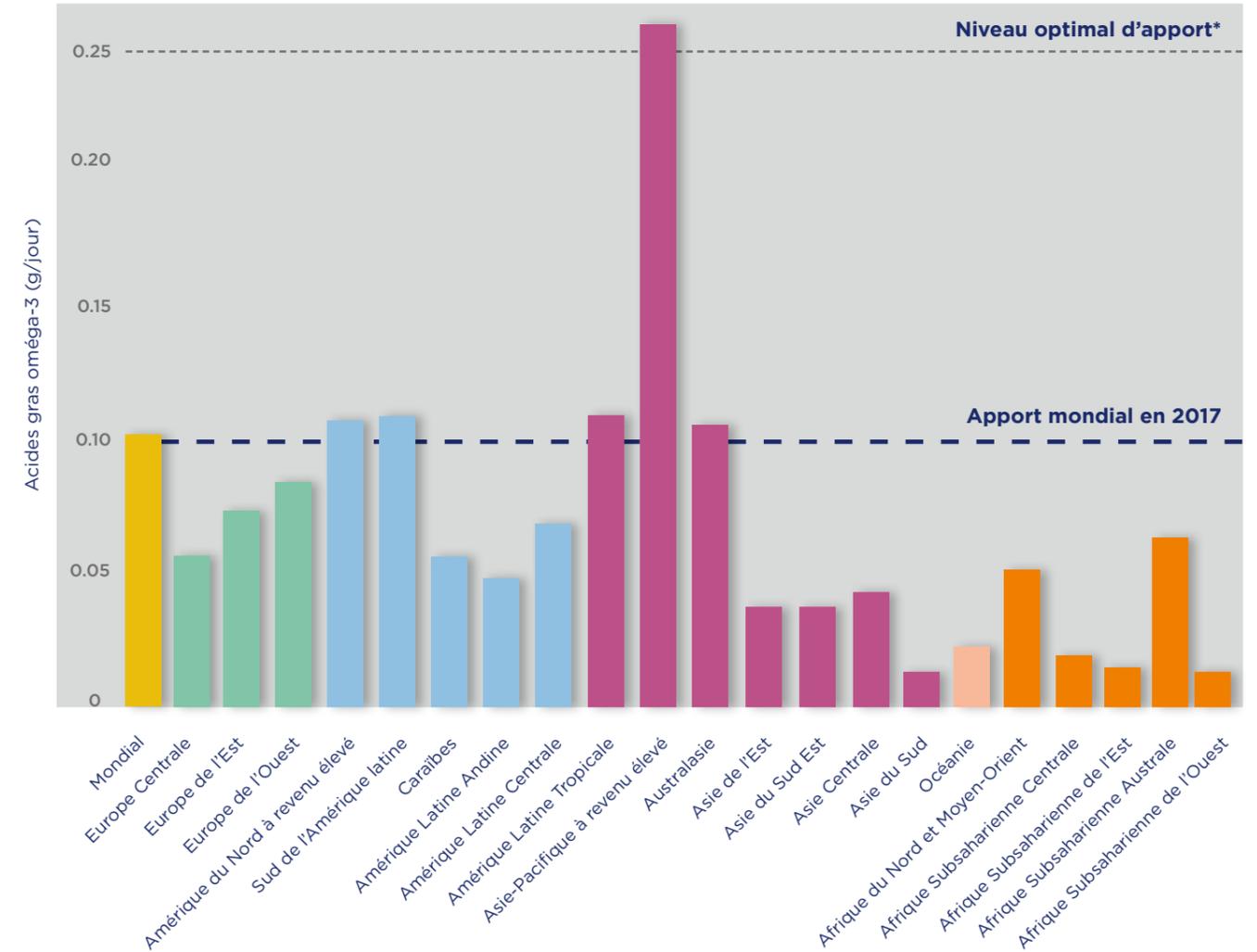
## Consommation mondiale d'acides gras oméga-3 en 2017 :

**APPORT D'ACIDES GRAS OMÉGA-3 NORMALISÉ SELON L'AGE CHEZ LES ADULTES ÂGÉS DE 25 ANS ET PLUS AU NIVEAU MONDIAL ET RÉGIONAL EN 2017. ADAPTÉ À PARTIR DU GBD, 2017.<sup>17</sup>**

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a formulé des recommandations similaires à celles de l'OMS en préconisant une consommation hebdomadaire d'une à deux portions de « poissons gras » (tels que le saumon) afin d'atteindre les 250 mg recommandés par jour d'EPA+DHA pour la prévention des maladies cardiovasculaires chez les adultes en bonne santé.<sup>16</sup> L'importance de promouvoir une consommation adéquate d'aliments issus de la mer est étayée par l'étude du Global Burden of Disease, la plus complète des études mondiales à ce jour, qui repose sur la collecte systématique d'informations sur la santé et le mode de vie dans 195 pays.<sup>17</sup> Selon ces données, l'apport d'oméga-3 d'origine halieutique en 2017 était inférieur au niveau optimal dans 20 régions sur 21, avec un apport moyen (100 mg/jour au niveau mondial) beaucoup plus faible que celui indiqué comme idéal (250 mg/jour tel que mentionné ci-dessus).

Dans cette même étude, une alimentation pauvre en acides gras oméga-3 issus des produits de la mer figure parmi les principaux comportements alimentaires responsables d'une mauvaise santé, confirmant la nécessité d'un apport adéquat de ces nutriments dans l'alimentation (en particulier par le biais des produits de la mer).

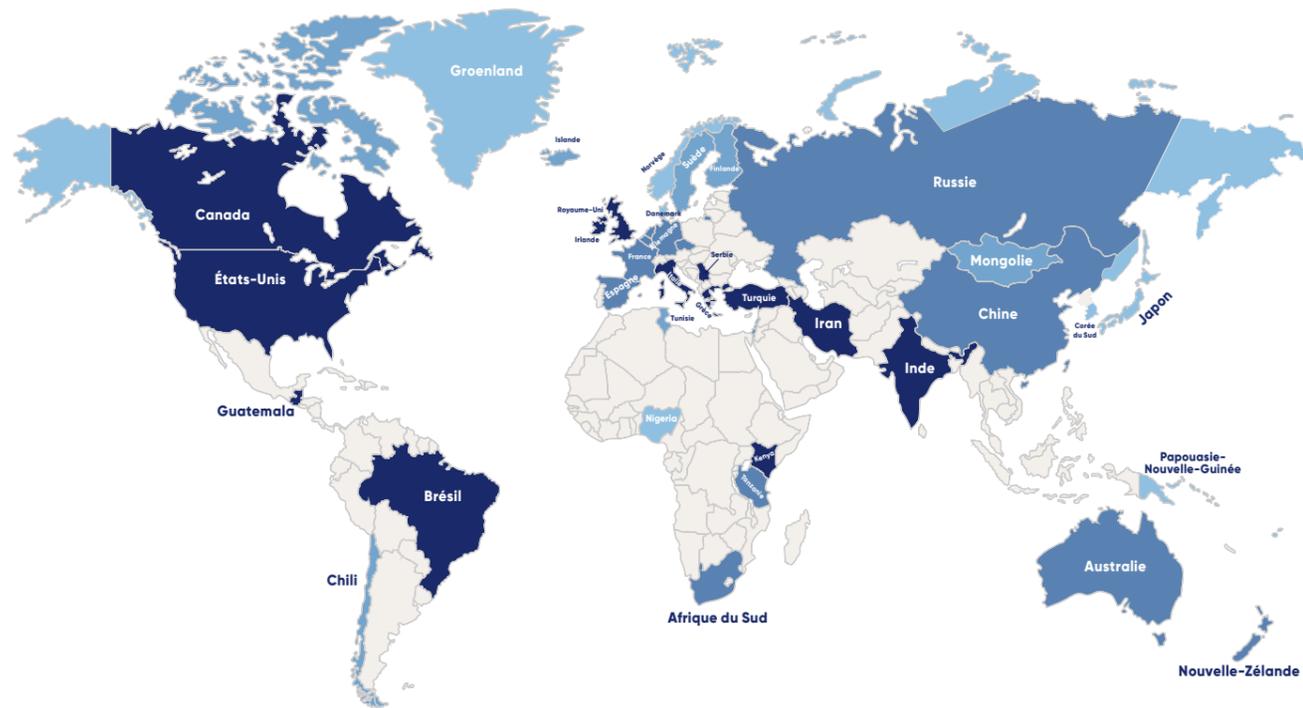
Des taux sanguins d'oméga-3 à longue chaîne très faibles ( $\leq 4\%$ ) reflétant une consommation insuffisante de poisson ont été observés en Amérique du Nord, en Amérique centrale et Amérique du Sud, en Europe, au Moyen-Orient, en Asie du Sud-Est et en Afrique par d'autres auteurs, qui notent également les possibles effets néfastes sur la santé (principalement au niveau cardiovasculaire) associés à de faibles apports alimentaires en EPA et DHA.



\* Selon le midpont sur la fourchette d'apport optimal

## Taux sanguins d'EPA et DHA, à l'échelle mondiale, chez les adultes en bonne santé.

ADAPTÉ À PARTIR DE STARK K.D. ET AL., 2016<sup>18</sup>



% d'EPA + DHA sur le total d'acides gras\*

- ≤ 4 %
- > 4 % jusqu'à 6 %
- > 6 % jusqu'à 8 %
- > 8 %

\*Les données sur la composition en acides gras des lipides totaux plasmatiques, des phospholipides plasmatiques et de l'ensemble du sang ont été affectées à des fourchettes catégorielles qui ont été estimées équivalentes aux catégories d'érythrocytes.



# Le rôle des produits de la mer en conserve

La consommation d'une sélection de produits de la mer est une stratégie reconnue pour consommer le nombre de portions de poisson recommandé par semaine, tel que défini par les recommandations nutritionnelles courantes, et pour bénéficier de leurs précieux nutriments.<sup>19</sup>

Dans ce contexte, il est clair que les produits de la mer en conserve peuvent jouer un rôle important et primordial dans le domaine de la nutrition et constituer un moyen de stimuler la consommation et de favoriser l'accès aux bienfaits du poisson, car elles allient une excellente valeur nutritionnelle à une commodité économique pour les consommateurs.

## Le rôle du poisson dans une alimentation saine et équilibrée

Le terme « produits de la mer en conserve » est utilisé pour identifier les poissons et les crustacés transformés pour la consommation humaine, conditionnés dans un récipient hermétique tel qu'une boîte de conserve et soumis à un traitement thermique. La mise en conserve est une méthode traditionnelle et sûre de conservation des aliments, car elle détruit par stérilisation les micro-organismes qui présentent une menace potentielle pour la santé du consommateur, sans ajout de conservateurs et garantit une durée de conservation prolongée.

La mise en conserve préserve tous les principaux bienfaits nutritionnels du poisson dans un récipient pratique, notamment les :

**OMÉGA-3**

(en quantités variables en fonction des espèces de poissons et de la saison)

**PROTÉINES DE HAUTE QUALITÉ**

**MINÉRAUX**

et

**VITAMINES THERMOSTABLES**

Les caractéristiques qui font des produits de la mer en conserve non seulement une alternative valable, mais aussi un aliment complémentaire au poisson frais peuvent se résumer comme suit :



- **excellente composition nutritionnelle**, tant en termes de macronutriments et de micronutriments, y compris les huiles de poisson et d'autres huiles saines, telles que l'huile d'olive, sans détérioration au fil du temps ;
- **bonne variété d'espèces marines pour tous les goûts des consommateurs**, notamment les poissons, les mollusques et les crustacés ;
- **large gamme de produits polyvalents adaptés à différentes modes de consommation et à diverses occasions au cours de la journée** (comme ingrédients de base dans de nombreuses recettes, solutions prêtes à consommer chez soi ou sur le pouce ou produits à tartiner en collation) ;
- **excellente qualité et extrême praticité pour les consommateurs** grâce à la stérilisation et aux contrôles rigoureux de la qualité et des matières premières pour détecter d'éventuels contaminants ;
- **durée de conservation prolongée et facilité de stockage**, qui réduisent également l'impact social et environnemental des déchets alimentaires.

Grâce à son excellente composition nutritionnelle, le poisson en conserve est donc un moyen facile, sûr et pratique d'intégrer plus souvent le poisson à notre alimentation et d'assurer l'apport recommandé en oméga 3 et en protéines de haute qualité, dont la consommation confère tous les avantages énumérés ci-dessus.



# La consommation de poisson dans le cadre d'une alimentation saine

La consommation de poisson est l'une des spécificités de divers modes d'alimentation sains, associée à un apport de

LÉGUMES

CÉRÉALES COMPLÈTES

FIBRES

POLYPHÉNOLS ET  
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS



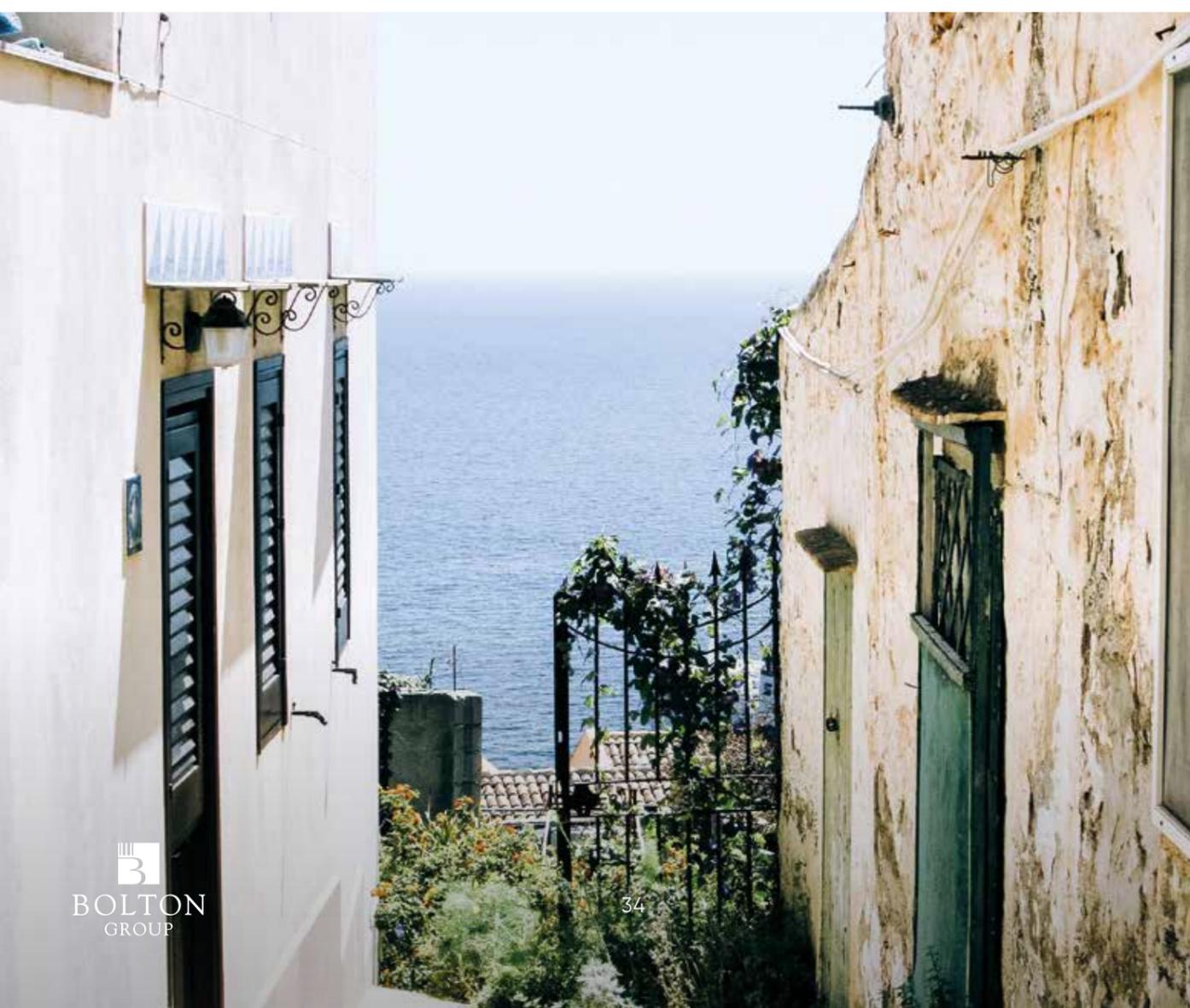
Aujourd'hui, il est bien connu que certains ingrédients alimentaires ayant des répercussions positives sur la santé humaine sont communs à des régimes alimentaires venant de régions très différentes les unes des

autres, tant sur le plan géographique qu'en termes de culture et de tradition.

Au cours des cinquante dernières années, la définition d'une alimentation saine (du grec « diaita », qui signifie « mode de vie ») a progressivement évolué, passant d'un régime alimentaire varié et équilibré, efficace pour prévenir les maladies chroniques à une alimentation et un mode de vie durables.

Ce changement est le fruit des avantages socioculturels, économiques et environnementaux liés à ces régimes alimentaires, et de la corrélation entre la consommation alimentaire, la production et la distribution.

**En raison de sa bonne teneur en matières grasses et autres nutriments importants, le poisson est un élément clé des schémas nutritionnels équilibrés et sains qu'il convient de promouvoir à l'échelle mondiale, tant dans les pays industrialisés que dans les pays émergents et en développement.**



Le régime alimentaire le plus connu est sans doute le régime méditerranéen, qui a été déclaré « patrimoine culturel de l'humanité » par l'UNESCO en 2010 et qui représente la diversité des cultures et des systèmes alimentaires méditerranéens : c'est un mélange de savoir-faire, de connaissances, de pratiques et de traditions qui constitue un patrimoine de valeurs encore actuelles à préserver afin d'améliorer le bien-être des hommes et la santé de la planète.

Solidement ancré dans les principaux pays méditerranéens, le régime méditerranéen est pour nous un modèle nutritionnel idéal, car il :

- représente un excellent modèle alimentaire adapté à tous les âges ;
- contribue à la prévention des maladies chroniques ;
- favorise une consommation équilibrée et évite les excès et les gaspillages ;
- favorise une alimentation équilibrée et une consommation responsable de certaines catégories d'aliments, en privilégiant tout particulièrement le poisson ;

- englobe la consommation de poisson en conserve, qui occupe historiquement une grande place dans la culture des populations méditerranéennes ;
- associe une bonne alimentation à un mode de vie sain ;
- garantit le juste équilibre entre les êtres humains et la nature ;
- favorise la convivialité à table.

Outre le régime méditerranéen, il existe des preuves scientifiques des bienfaits pour la santé des régimes alimentaires des pays du nord de l'Europe (le régime dit nordique) et des pays de l'est de l'Asie (le régime japonais).<sup>20</sup>

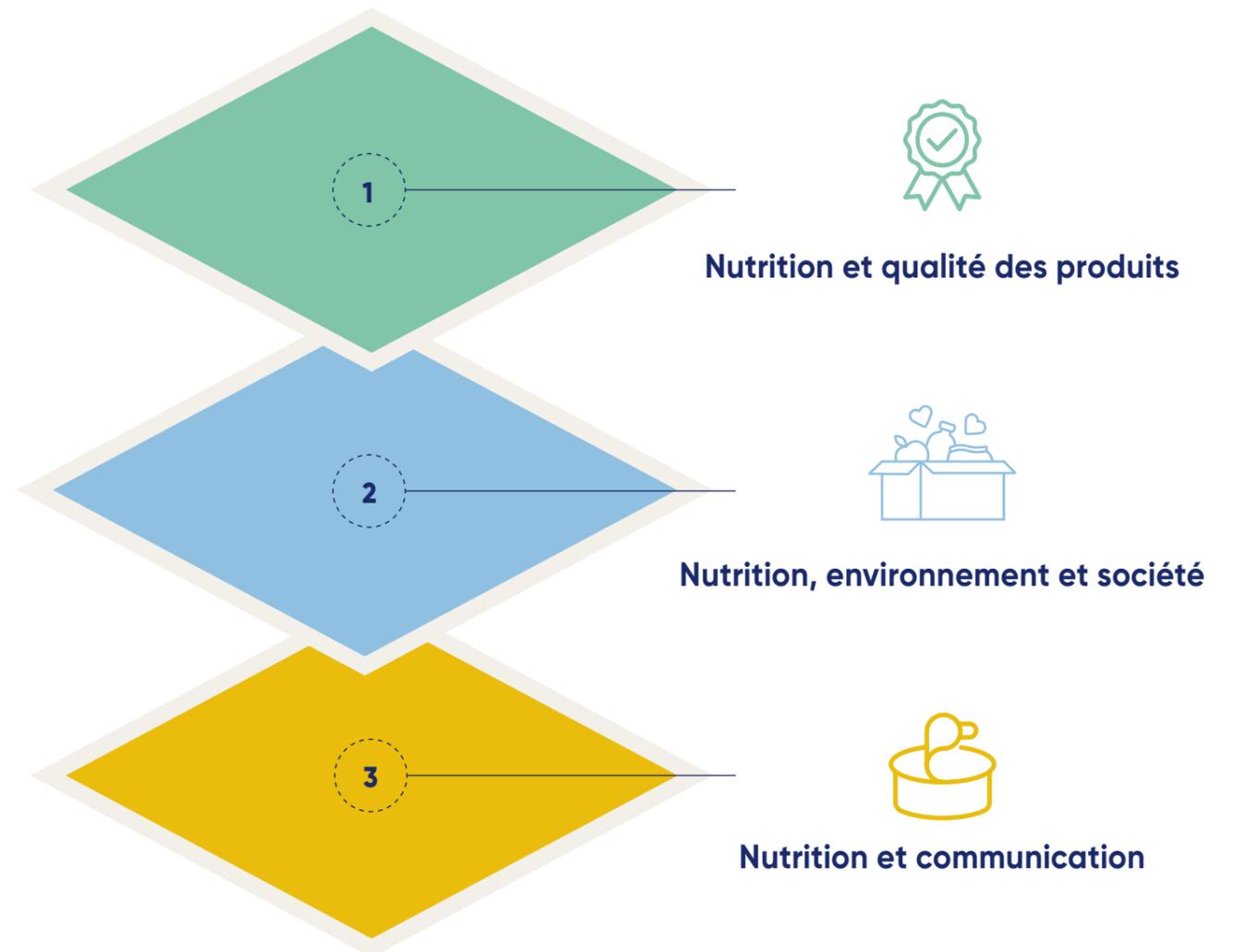


# Notre aspiration à une meilleure nutrition



Notre aspiration à une meilleure nutrition

En tant que l'une des plus grandes entreprises du segment des aliments en conserve, nous avons identifié trois domaines liés à la nutrition et aux ODD spécifiques dans lesquels nous pouvons avoir un impact positif :





# Nutrition et qualité des produits

*Un produit d'excellence pour une meilleure nutrition*

Nous nous engageons à offrir des produits d'excellence en termes de qualité et de normes nutritionnelles, conformes aux découvertes scientifiques les plus récentes, qui répondent aux besoins et aux goûts des consommateurs en constante évolution, et qui apportent sans cesse de nouvelles solutions et expériences de consommation.



Notre aspiration à une meilleure nutrition

C'est pourquoi nous allons renforcer notre engagement à :

1

Améliorer le profil de nos produits en termes de composition et de propriétés nutritionnelles, en préservant notre expérience organoleptique unique, en mettant l'accent sur :



## LE SEL :

en réduisant la consommation de sel ajouté d'au moins 10 % d'ici à 2025, conformément aux recommandations mondiales communes visant à réduire la consommation de sel de l'ensemble de la population.

## LA LISTE DES INGRÉDIENTS :

en raccourcissant et en simplifiant les listes d'ingrédients, en veillant notamment à :



remplacer 100 % des arômes artificiels par des arômes naturels et/ou des herbes et/ou des épices dans tous nos produits d'ici à 2025 chaque fois que possible et les éviter dans les nouveaux produits ;



éliminer 100 % des colorants ou les remplacer par des ingrédients naturels dans tous les produits d'ici à 2025 chaque fois que possible et les éviter dans les nouveaux produits.



réduire le sucre ajouté d'au moins 20 % dans tous les produits en sauce d'ici à 2025 et l'éviter chaque fois que possible dans les nouveaux produits ;

## 2

Garantir la qualité et la sécurité tout au long de notre chaîne de valeur, en :



- **sélectionnant systématiquement les ingrédients** sur la base de normes de qualité strictes et en procédant en permanence à des contrôles croisés des produits avec l'aide de laboratoires qualifiés et de technologies de pointe ;
- **préservant les caractéristiques nutritionnelles** de nos produits grâce à la technologie et à l'emballage ;
- **en surveillant en permanence les problèmes critiques potentiels**, en particulier : **le pourcentage de contaminants**, comme les métaux lourds, contenus dans nos produits, afin de maintenir des normes de sécurité plus contraignantes que celles imposées par les autorités sanitaires ; un **contrôle méticuleux des fournisseurs** pour s'assurer qu'ils respectent les mêmes normes de qualité que celles nous nous fixons.

Notre aspiration à une meilleure nutrition





# Nutrition, environnement et société

*Une planète en bonne santé et soin communautaire pour une meilleure nutrition*

Nous nous engageons à minimiser l'impact potentiel de nos activités d'approvisionnement sur la biodiversité et les écosystèmes.

Comme l'a démontré la communauté scientifique, grâce à une gestion plus intelligente de la pêche sauvage et au développement durable de l'aquaculture marine, notre monde aquatique pourrait prodiguer plus de six fois plus de nourriture qu'aujourd'hui, tout en préservant la santé des écosystèmes marins.<sup>21</sup> C'est pourquoi nous sommes activement engagés dans la protection des océans en veillant au respect des normes internationales les plus rigoureuses pour une pêche responsable et nous mettons un point d'honneur à faire partie des membres fondateurs de l'ISSF, la Fondation internationale pour la durabilité des produits de la mer.

Notre vision du partenariat est de préserver la santé des océans et les moyens de subsistance des communautés qui en dépendent, en valorisant les produits de la mer en conserve et en nous approvision-

nant exclusivement auprès de pêcheries durables, qui assurent à long terme la survie du thon et d'autres espèces dans des écosystèmes sains, dans le cadre d'une gestion éthique, légale, transparente et entièrement traçable.

Notre partenariat de collaboration « Ensemble pour les océans » avec le WWF Italie et le WWF International vise à promouvoir des pratiques durables, à protéger les écosystèmes marins et à éduquer les consommateurs sur la pêche durable afin de les inciter à un changement vertueux de leur mode de vie et de leurs habitudes d'achat de nourriture.

Nous avons également conscience de notre responsabilité dans le développement et la création de valeur partout où nous sommes présents, afin d'avoir un impact positif sur les communautés, en particulier sur les populations défavorisées.

Notre aspiration à une meilleure nutrition

Notre engagement envers l'environnement et la société pour la durabilité des activités d'approvisionnement se traduit par les actions suivantes :





# Nutrition et communication

Une éducation ciblée pour une meilleure nutrition

Nous nous engageons à éduquer tout un chacun pour qu'il adopte un mode de vie plus sain et plus équilibré, tout en valorisant la consommation de poisson dans les pays où nous sommes présents.

Plus précisément, nous entendons nous engager plus activement dans :

1

L'éducation des consommateurs sur le rôle que joue le poisson, y compris le poisson en conserve, dans un mode de vie plus sain et plus actif, en y consacrant davantage de ressources et en mettant en place des activités de marketing dans toutes les zones géographiques afin de :



- **clarifier les propriétés nutritionnelles et les bienfaits du poisson**, y compris le poisson en conserve, de manière objective, transparente et facile à comprendre pour le consommateur ;
- **être une source d'inspiration et d'engagement pour les consommateurs avec des recettes à base de poisson, variées et équilibrées sur le plan nutritionnel ;**
- **promouvoir, en plus d'une bonne nutrition**, une activité sportive régulière via des projets et des partenariats avec des athlètes et des entraîneurs fiables.

Notre aspiration à une meilleure nutrition

2

Une communication exhaustive, claire et transparente quant aux propriétés de nos produits sur les emballages et par le biais d'outils numériques comme les sites Web, afin de :



- **assurer la mise en place progressive d'un étiquetage clair, facile à lire et à comprendre** sur l'ensemble de notre portefeuille de produits, répondant aux attentes des consommateurs en ce qui concerne la clarté de l'étiquetage sur l'emballage ;
- **utiliser la traçabilité pour sensibiliser les consommateurs**, non seulement sur l'origine de nos produits, mais aussi sur leur durabilité et leurs valeurs nutritionnelles.



3

Le soutien systématique de la recherche scientifique sur les effets positifs de la consommation de poisson, y compris le poisson en conserve, en collaboration avec des organisations scientifiques et académiques reconnues et dignes de confiance.



## LE POISSON – RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES – BIBLIOGRAPHIE

- [1] UN. 2019 Revision of World Population Prospects. <https://population.un.org/wpp/>. 2019.
- [2] WRI. Creating a sustainable food future. A Menu of Solutions to Feed Nearly 10 Billion People by 2050. <https://www.wri.org/research/creating-sustainable-food-future>. 2019.
- [3] WHO. 10 facts on nutrition. <https://www.who.int/features/factfiles/nutrition/facts/en/>
- [4] Development Initiatives Poverty Research Ltd. Global Nutrition Report: Action on equity to end malnutrition. Bristol, UK. <https://globalnutritionreport.org/>. 2020.
- [5] HLPE. Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome. <http://www.fao.org/3/i7846e/i7846e.pdf>. 2017.
- [6] Grosso G et al. Nutrition in the context of the Sustainable Development Goals. *Eur J Public Health*. 2020;30: i19-i23. London, UK: Global Panel on Agriculture and Food Systems for Nutrition. <https://www.glopan.org/wp-content/uploads/2019/06/GlopanFoodLossWastePolicyBrief.pdf>. 2018.
- [7] Gebauer SK et al. n-3 fatty acid dietary recommendations and food sources to achieve essentiality and cardiovascular benefits. *Am J Clin Nutr*. 2006;83:1526S-1535S.
- [8] WHO. Vitamin and mineral requirements in human nutrition, 2nd ed. World Health Organization. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/42716>. 2005.
- [9] FAO. 2020. The State of World Fisheries and Aquaculture. Sustainability in action. Rome. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca9229en>. 2020.
- [10] EFSA Scientific opinion. The EFSA Journal 2010;8(10) - 2011;9(4).
- [11] Commission Regulation (EU) No 440/2011 of 06/05/2011.
- [12] Pan A et al.  $\omega$ -3 Linolenic acid and risk of cardiovascular disease: a systematic review and meta-analysis. *Am J Clin Nutr*. 2012;96:1262-1273.
- [13] WHO and FAO. Report of the joint FAO/WHO expert consultation on the risks and benefits of fish consumption. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/44666>. 2011.
- [14] Gil A et al. Fish, a Mediterranean source of n-3 PUFA: benefits do not justify limiting consumption. *Br J Nutr*. 2015;113:S58-67.
- [15] Nishida C et al. The Joint WHO/FAO Expert Consultation on diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: Process, product and policy implications. *Public Health Nutr*. 2004;7:245-250.
- [16] EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition, and Allergies. Scientific Opinion on Dietary Reference Values for fats, including saturated fatty acids, polyunsaturated fatty acids, monounsaturated fatty acids, trans fatty acids, and cholesterol. *EFSA Journal*. 2010;8:1461.
- [17] GBD 2017 Diet Collaborators. Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990-2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017. *Lancet*. 2019;393:1958-1972.
- [18] Stark KD et al. Global survey of the omega-3 fatty acids, docosahexaenoic acid and eicosapentaenoic acid in the blood stream of healthy adults. *Prog Lipid Res*. 2016;63:132-152.
- [19] FAO and WHO. Sustainable healthy diets - Guiding principles. Rome. <http://www.fao.org/3/ca6640en/ca6640en.pdf>. 2019.
- [20] Rimm EB et al. Seafood Long-Chain n-3 Polyunsaturated Fatty Acids and Cardiovascular Disease: A Science Advisory From the American Heart Association. *Circulation*. 2018;138:e35-e47.
- [21] Costello, C., L. Cao, S. Gelcich et al. 2019. The Future of Food from the Sea. Washington, DC: World Resources Institute. Disponible en ligne [www.oceanpanel.org/future-food-sea](http://www.oceanpanel.org/future-food-sea).

## SOUTIEN SCIENTIFIQUE

L'Université de Milan (Département des sciences de l'alimentation, de l'environnement et de la nutrition), l'AZTI (Département de l'alimentation et de la santé) et la NFI (Nutrition Foundation of Italy) ont fourni des conseils scientifiques pour soutenir le travail des départements de la Food Business Unit de Bolton Group qui ont participé à l'élaboration de cette politique.

## MISE À JOUR DE LA POLITIQUE

Compte tenu de la perpétuelle évolution des connaissances dans tous les domaines de la nutrition et de l'alimentation en général, nous accorderons la plus grande attention aux contributions futures de diverses organisations (p. ex. agences spécialisées, instituts de recherche, organismes de réglementation, etc.) afin d'intégrer rapidement les dernières informations et données dans notre politique d'entreprise.



BOLTON  
GROUP