

NutriServices®

les plaisirs de l'équilibre



3 ans après : bilan de la charte volontaire d'engagement de progrès nutritionnels PNNS

Davigel s'engage depuis plus de 30 ans en matière de nutrition. La signature de la charte PNNS en janvier 2010 a consacré sa volonté de poursuivre cette démarche pour permettre aux professionnels de la restauration d'optimiser la qualité nutritionnelle des repas offerts à leurs convives. Bilan après trois ans d'engagement.



3 ans après : bilan de la charte volontaire

Le 11 janvier 2010, Davigel a signé **une charte d'engagements de progrès nutritionnel du PNNS** qui comprenait 5 engagements précis et chiffrés. Ces engagements ont été tenus dans les délais impartis, plusieurs ont été dépassés.

Rappel sur la charte PNNS

Depuis fin décembre 2006, le deuxième Programme national nutrition santé (PNNS 2) encourage les opérateurs économiques à signer des chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel sur la base **d'objectifs précis, chiffrés, datés et contrôlables**. Au travers de ces chartes, la volonté du PNNS 2 est **d'optimiser les apports nutritionnels de la population française** grâce à une **évolution de l'ensemble du marché**.

Les engagements pris par DAVIGEL

Nos engagements sur l'optimisation nutritionnelle de nos produits :

Conscients qu'il est de notre responsabilité d'anticiper les préoccupations nutritionnelles, nous nous sommes engagés à améliorer la qualité nutritionnelle de nos produits de la manière suivante :

- **Engagement N°1** : réduction des teneurs en sodium des produits salés et pâtes feuilletées.
- **Engagement N°2** : réduction des teneurs en sucres ajoutés dans les desserts.
- **Engagement N°3** : amélioration de la qualité des matières grasses et réduction de la teneur en lipides totaux.
- **Engagement N°4** : optimisation des profils nutritionnels des nouveaux produits.

Nos résultats

Engagement N°1 :

réduction de la teneur en sel ajouté

L'objectif est dépassé car l'engagement portait sur une réduction moyenne de 7.4% de la teneur en sel pour près de 50% de nos produits, et les résultats moyens obtenus sont à 8,5% de baisse. Ceci représente **7.5 tonnes de sel en moins en 3 ans**.

➤ Pour aller plus loin

En l'espace de 3 ans, Davigel a réduit la teneur en sodium de 17% pour ses salades et 10% pour les plats cuisinés.

Nos engagements en termes d'information nutritionnelle et de formation

Engagement N°5 : formation et information pour favoriser de meilleures habitudes alimentaires.

- Offre de **services gratuits à nos clients** au travers du club Nutriservices.
- **Formation des salariés de l'entreprise** aux enjeux de l'équilibre alimentaire et à la composition de repas équilibrés.
- **Informations et éducation des consommateurs**, dont actions de recherche et éducatives et développement d'outils pédagogiques à destination des adolescents et des enfants.

Engagement N°2 :

réduction des sucres ajoutés

Nous nous sommes engagés sur une réduction moyenne de 5.1% de la teneur en sucres ajoutés dans plus de 80% de nos desserts, et la baisse moyenne obtenue se chiffre à 5.4%. Ceci représente **50.7 tonnes de sucres en moins à l'issue des trois ans d'engagement**.

➤ Pour aller plus loin

Afin de rénover les produits déjà existants, Davigel poursuit ses recherches de développement de pâtes innovantes pour des recettes moins sucrées. A titre d'exemple, notre tarte aux mirabelles de Lorraine contient 13% de sucres en moins.

Voici plus de 30 ans que DAVIGEL s'engage dans une démarche « Nutrition, Santé, Bien-être

La nutrition fait partie intégrante de son système qualité, puisqu'elle s'inscrit dans le troisième de ses grands engagements d'entreprise : « Offrir de bons produits, respectueux de nos goûts et de nos traditions culinaires, et répondant aux attentes en matière de nutrition ».

Le bilan de la charte PNNS consacre les efforts déjà réalisés et souligne notre volonté de poursuivre cette démarche pour l'avenir. ”

■ Antoine de Cernon
Directeur Général DAVIGEL SAS



Engagement N°3 :

amélioration de la qualité des matières grasses

Avec **100% des produits contenant moins de 3% d'acides gras trans sur les lipides totaux** (moins de 1% dans le produit fini), l'engagement est tenu depuis 2010. Davigel s'attache à maintenir un regard strict sur cet engagement PNNS mais aussi sur le respect des **exigences internes antérieures au PNNS**.

Engagement N°3 bis :

réduction de la teneur en lipides totaux

Afin de répondre aux exigences du GEMRCN, nous avons pris en compte les critères suivants sur les teneurs en lipides :

- entrées inférieures à 15% de matière grasse
- plats protidiques avec un rapport protéines/lipides supérieur à 1,
- desserts inférieurs à 15% de matière grasse.

Tous les produits qui ont fait l'objet d'une rénovation répondent à cet engagement.

► Pour aller plus loin

Davigel a significativement diminué la teneur en lipides pour les gammes suivantes :

- 26% pour les salades
- 18% pour les feuilletés
- 13% pour les plats cuisinés

Engagement N°4 :

optimisation des profils nutritionnels des nouveaux produits

Cet engagement prend en compte à la fois le cahier des charges interne propre à Davigel et les exigences du GEMRCN. Avec **75% des produits respectant le GEMRCN**, l'objectif est rempli, le reste de notre portefeuille produits étant destiné à une consommation ponctuelle ou festive (par exemple : foie gras, produits cocktail,...). De même 64% des innovations respectent les critères internes à Davigel, qui limitent par exemple les teneurs en acides gras saturés ou en sucres.

Enfin, et chaque année, la gamme Sélection NutriServices s'enrichit, avec des produits élaborés qui possèdent des avantages nutritionnels ciblés : par exemple, le lancement de la gamme de poissons gratinés pauvres en matière grasse grâce à leur enrobage exclusif et non frit, le développement de crudités doublement encouragées par le GEMRCN, nos entrées chaudes innovantes avec des pâtes trois fois moins grasses qu'un feuilletage traditionnel.

Le saviez-vous ?



Ces engagements concrets et détaillés ont été contrôlés chaque année par l'organisme extérieur AFNOR Certification.

Nos ateliers de fabrication d'Offranville, de Barbezieux et Pontivy ont été activement impliqués.

Engagement N°5 :

formation et information en nutrition

- **Offres de services en nutrition** : avec plus de 8600 adhérents au Club NutriServices, le développement de CréaMenu, la mise à disposition d'une documentation complète en nutrition et de services en ligne, l'accompagnement et le conseil à nos clients par notre équipe de 14 ingénieurs nutritionnistes et diététiciennes en régions, Davigel tient ses engagements.
- **Actions au niveau des salariés** : l'objectif était de renforcer les connaissances en nutrition de l'ensemble des collaborateurs de Davigel. A ce jour, 2914 personnes ont assisté à des formations liées à la nutrition ou au GEMRCN. Davigel est convaincu de la nécessité de former tous ses collaborateurs et poursuit cette démarche auprès de tous ses nouveaux salariés.
- **Information et éducation des consommateurs** : Davigel poursuit activement ses actions dans le domaine de la recherche et l'éducation, notamment au travers de kits d'animation labellisés par le PNNS.

► Conclusion

Davigel se réjouit d'avoir amélioré la qualité nutritionnelle de ses produits et d'avoir tenu tous ses engagements, tant soit sur les produits que sur la formation et l'information données en matière de nutrition. Au-delà du respect de tous les engagements formulés dans le cadre de la charte PNNS, Davigel a la volonté de continuer ses actions d'optimisation nutritionnelle de ses recettes, de services auprès des professionnels de la restauration, d'information et éducation, y compris en direction de l'ensemble de ses salariés.



Intervention sur la Composition Nutritionnelle des Produits

Nature de l'engagement	Objectifs	Paramètres suivis	Résultats
Engagement N°1 : Réduction des teneurs en sodium des produits salés et des pâtes feuilletées	Réduction de la teneur en sel ajouté avec une réduction moyenne pondérée par les volumes (sur base 2008) de 7.4%.	Sodium	8.5% de réduction de sel ajouté soit 7.5 tonnes
Engagement N°2 : Réduction des teneurs en sucres ajoutés dans les desserts	Réduction de la teneur en sucres ajoutés avec une réduction moyenne pondérée par les volumes (sur base 2008) de 5.1%.	Sucres ajoutés	5.4% de réduction de sucres ajoutés soit 50.7 tonnes
Engagement N°3 : Amélioration de la qualité des matières grasses	Maintien de la teneur en AGT < 3% des lipides totaux	Acides Gras Trans	100%
Engagement N°3 bis : Réduction de la teneur en lipides totaux	Réduction de la teneur en lipides afin de répondre aux exigences GEMRCN	Lipides	100% des produits retravaillés
Engagement N°4 : Optimisation des profils nutritionnels des nouveaux produits	Respect de notre cahier des charges et des exigences du GEMRCN + Développement de Produits Sélection NutriServices®	Énergie totale, acides gras saturés, sodium, sucres ajoutés, acides gras trans, fructose, lipides totaux.	75.4% de la gamme industrielle Davigel respecte le GEMRCN Evolution de la gamme Sélection NutriServices®.

Développement de la communication et de l'information nutritionnelle

Nature de l'engagement	Objectifs	Paramètres suivis	Résultats
Engagement N°5 : Formation et information pour favoriser de meilleures habitudes alimentaires	Maintenir ou augmenter les investissements humains et financiers, consacrés à cet engagement	<ol style="list-style-type: none"> 1 Offre de services Client : au travers du club Nutriservices 2 Formations des salariés 3 Informations et éducation des consommateurs (dont actions de recherche et éducatives) 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Une offre de services en constante évolution : exemple du lancement CréaMenu en 2011 2 2914 formations en nutrition 3 Actions notamment dans le cadre de la Fondation Nestlé

CONGRÈS, SALONS

27^{ème} forum de la restauration publique territoriale

22 au 24 mai 2013
Espace Carat, Angoulême
www.agores.asso.fr

Journées d'Etudes de l'AFDN

30 mai au 1^{er} juin 2013
Montpellier
www.afdn.org

Semaine Fraich'attitude

14 au 23 juin 2013
www.fraichattitude.com

Salon Bio Agroalimentaire

20 au 25 juin 2013
Parc des Expositions Porte de Versailles, Paris
www.salon-agroalimentaire.com



Direction de la publication : Antoine de Cernon
Direction de la Rédaction : Gaëtan Blin
Rédactrice en chef : Catherine Régnier
Conception : c comme c Rouen

Le Club NUTRISERVICES®

Adhésion gratuite

Pour adhérer au Club NUTRISERVICES®,

il vous suffit de remplir le coupon ci-dessous et le renvoyer à DAVIGEL S.A.S NUTRISERVICES®, - BP 41 - 76201 DIEPPE

Nom Prénom.....

Etablissement..... Fonction.....

Scolaire maternelle/primaire collège lycée supérieur autre
 Santé hôpital/clinique maison de retraite autre
 Autres

Adresse :

Code postal..... Ville.....

Tél..... Code client.....

Email :

Recevez gratuitement par courrier notre lettre d'information et découvrez le guide et le livret nutrition.

A votre disposition en ligne, des diététiciennes et nutritionnistes répondent à toutes vos questions et vous conseillent du lundi au vendredi de 9h à 18h

N°Azur 0 810 79 01 53

Prix d'un appel local

