



NOTE D'INFORMATION – JANVIER 2012

Précisions sur la composition de Nutella

A la suite de plusieurs articles parus au cours des derniers mois au sujet de Nutella, Ferrero France souhaite porter à la connaissance de votre rédaction les faits suivants :

1. Le Nutella ne contient pas de phtalates dans sa composition, ni dans son emballage

a) Les phtalates n'entrent pas dans la recette du Nutella

Aucun phtalate n'est incorporé dans la composition du Nutella.

b) L'emballage de Nutella ne contient pas de phtalate

- Les phtalates ne sont présents que dans les plastiques. Le pot de Nutella est en verre et son opercule est en aluminium : aucun plastique n'entre donc dans la composition des emballages primaires de Nutella.
- Les couvercles en plastique sont certifiés sans phtalates par les fournisseurs de Ferrero.

c) Les phtalates sont omniprésents dans l'environnement

Les phtalates, par leur caractère volatile, sont omniprésents dans l'environnement domestique, à tel point qu'il est possible de relever leur présence dans l'air ambiant et dans l'eau.

Des traces éventuelles peuvent être également relevées dans des matériaux ou des produits qui en sont à l'origine dépourvus. Ce phénomène inévitable est à l'origine de la présence de faibles traces de phtalates dans pratiquement tous les aliments.

Les autorités sanitaires européennes ont fixé des limites d'ingestion journalière : il ne faut pas dépasser 1 500µg (microgrammes) par jour.

Les analyses menées sur Nutella par des laboratoires indépendants (Laboratoire Sofia à Berlin et Laboratoire Galab à Hambourg), réalisées en avril 2010, montrent la présence de traces infimes de phtalates (60µg/kg en moyenne), équivalentes voire inférieures à celles que nous retrouvons dans n'importe quel autre produit (en moyenne 65µg/kg).

Il faudrait ainsi une consommation correspondant à 25kg de Nutella par jour pour atteindre la limite fixée par les autorités, soit 1 660 tartines de 15 g.

2. Le Nutella ne contient pas d'OGM

Ferrero s'est engagé à ne pas utiliser de matières premières génétiquement modifiées ou provenant d'organismes génétiquement modifiés dans la fabrication de ses produits et donc dans le Nutella.

Ferrero impose ces exigences à ses fournisseurs. Cela implique des contrôles tout au long de la filière de production, depuis les champs jusqu'aux lieux de fabrication. Par exemple, pour la lécithine de soja, chaque lot est analysé avant son expédition et lors de sa réception, soit par un laboratoire externe accrédité, soit par un laboratoire interne afin de garantir l'absence d'OGM.

3. Ferrero travaille quotidiennement sur la qualité de ses produits et sur les pratiques d'information en vue d'une consommation responsable

a) La consommation moyenne de Nutella en France reste modérée

- Une étude menée par le CREDOC (enquête INCA, 2003) a permis d'analyser la consommation hebdomadaire de Nutella en France.
- Plus des 2/3 des enfants qui consomment du Nutella ne dépassent pas 5 tartines par semaine, soit moins d'une tartine par jour.

Population	Enfants	Adolescents	Adultes
Non consommateurs	62%	66%	89%
Consommateurs	38%	34%	11%
<i>Petits consommateurs*</i>	15%	13%	5%
<i>Consommateurs moyens**</i>	11%	6%	3%
<i>Gros consommateurs***</i>	12%	15%	4%

* Consommation comprise entre 0 et 4,29 grammes par jour, soit 30 grammes par semaine

** Consommation comprise entre 4,29 et 11,43 grammes par jour, soit 80 grammes par semaine

*** Consommation supérieure à 11,43 grammes par jour

b) Ferrero France incite à une consommation responsable et maîtrisée

Ferrero ne s'adresse, dans ses publicités, que directement aux responsables d'achats des foyers et ne communique pas dans les plages horaires, les supports et les lieux destinés aux enfants de moins de 12 ans.

c) Ferrero mène une politique constante d'optimisation de la qualité et de la composition nutritionnelle de ses produits

- Depuis 2005, Ferrero a supprimé les matières grasses hydrogénées de l'intégralité de ses produits et par conséquent la présence d'acides gras trans d'origine artificielle, reconnus par les autorités et les scientifiques comme étant nocifs pour la santé.
- En ce qui concerne l'huile de palme, utilisée depuis longtemps dans l'alimentation, Ferrero a développé une technique unique de fractionnement de cette matière première qui permet de maintenir les qualités organoleptiques du produit fini.
- Le composant caractéristique de l'huile de palme est l'acide palmitique présent, entre autres, dans trois aliments consommés traditionnellement au petit-déjeuner dans les quantités suivantes :

Lait entier	Portion 250 g / 2,5g d'acide palmitique
Beurre	Portion 15 g / 3,3g d'acide palmitique
Nutella	Portion 30 g / 3,1g d'acide palmitique
- La consommation d'acides gras saturés des Français s'opère par ailleurs au travers de nombreux aliments tels que le fromage et la viande. C'est donc une approche d'ensemble qui doit être privilégiée lorsque cette question examinée.

d) Ferrero France s'engage en faveur d'une information nutritionnelle claire et transparente

Ferrero a choisi de faire figurer une information nutritionnelle complète sur les emballages de ses produits Kinder et Nutella et, pour l'ensemble de ses produits, sur son site internet et auprès de son service consommateur.

Pour tout complément d'information :

Joane Husson : joane.husson@ferrero.com

Christophe Bordin : christophe.bordin@ferrero.com