

JUS DE FRUITS : QUALITÉ, SÉCURITÉ, VITALITÉ

-
- 1/ ORIGINE
 - 2/ FABRICATION
 - 3/ CONDITIONNEMENT
 - 4/ OFFRE CONSOMMATEURS
 - 5/ VALEURS NUTRITIONNELLES
 - 6/ TRAÇABILITÉ
 - 7/ SÉCURITÉ

DOSSIER DE PRESSE

QUALITÉ, SÉCURITÉ, VITALITÉ

CONFÉRENCE DE PRESSE DU 21 MARS 2002

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

2/ PRÉSENTATION DE LA CAMPAGNE 2002

3/ ARTICLES DES ORATEURS

4/ PRÉSENTATION DES PARTENAIRES

5/ GUIDE D'ACHAT DES JUS DE FRUITS

6/ DONNÉES 2001 DU MARCHÉ
DES JUS DE FRUITS

UNIJUS
UNION NATIONALE
INTERPROFESSIONNELLE
DES JUS DE FRUITS

23, BD DES CAPUCINES 75002 PARIS
Tél. : 01 47 42 82 82 Fax : 01 47 42 82 81
e-mail : unpjf@wanadoo.fr

Tout un monde de naturalité

Plus d'un milliard de litres de jus et nectars de fruits, tous parfums confondus, est consommé annuellement en France. Ils sont issus de l'orange pour plus de la moitié, mais aussi du raisin, de la pomme, du pamplemousse, de l'ananas, de la tomate, de la carotte et d'une kyrielle de fruits exotiques (mangue, goyave, fruits de la passion, papaye...). Ils offrent ainsi une vaste palette de saveurs dont la qualité est liée à l'origine des fruits.

Le meilleur de la terre au meilleur moment

Les fruits sont issus d'aires de récoltes spécifiques, clairement identifiées à travers le monde. La qualité d'un jus est directement associée à celle de sa matière première : elle doit être saine et fraîche. **Quel que soit le produit et quelle que soit sa provenance, le choix du moment de la cueillette a une importance décisive.**

D'une façon générale, celle-ci intervient au seuil de la maturité idéale des fruits quand leurs propriétés vitaminiques et gustatives sont optimales. Ne pas les récolter immédiatement, c'est prendre le risque d'une déperdition inéluctable sur le plan qualitatif. Ce sont donc des fruits parfaitement sains et offrant une grande qualité de goût et de parfum qui sont pressés, dès la récolte, dans les régions de production fruitière.

D'où viennent-ils ?

Les zones de production sont disséminées aux quatre coins du monde. Des raisons principalement d'ordre climatique expliquent la multiplicité de ces origines.

Sont ainsi propices à la culture des agrumes - orange, pamplemousse, citron - les climats chauds et secs du bassin méditerranéen (Espagne, Italie, Israël, Maroc, Grèce) et d'Amérique du Sud (Brésil, 1er producteur mondial d'orange, Argentine, Cuba) mais aussi les États-Unis (Floride, Californie) ou l'Afrique du Sud. La Chine est le pays d'origine de l'orange et en est le deuxième producteur mondial mais n'exporte pas.

À l'inverse, c'est dans les contrées tropicales chaudes et humides que s'effectue la plus grosse part de la production de bananes, d'ananas et des autres fruits exotiques. En tête de liste viennent la Guadeloupe, la Martinique, la Côte d'Ivoire, le Sénégal, le Kenya et, pour le continent asiatique, l'Inde, les Philippines et la Thaïlande.

L'Europe avec son climat tempéré est la zone privilégiée de la production de la pomme (France, Pologne, Allemagne), du raisin (France, Espagne, Italie) mais aussi de la tomate et de la carotte.



1/ ORIGINE

L'orange, preuve d'un savoir-faire

Premier fruit consommé sous forme de jus, l'orange illustre à elle seule le savoir-faire des producteurs qui est de pouvoir assurer, tout au long de l'année, la production d'un produit de qualité et d'une grande fraîcheur, en phase avec les attentes gustatives des consommateurs.

L'oranger est un arbre fruitier qui au cours des millénaires a considérablement évolué. Ce sont des dizaines de variétés qui ont été utilisées de par le monde à partir de l'espèce **citrus sinensis**. Ces sélections issues de mutations naturelles de l'oranger ont conduit à la culture à grande échelle d'oranges dites douces et d'oranges amères. **Ce sont les oranges douces qui sont utilisées à l'élaboration des jus d'orange.** Certaines variétés peuvent parfois présenter des pigmentations rouges (oranges sanguines) mais celles-ci restent cependant peu cultivées.

Les variétés sélectionnées et cultivées à grande échelle sont: **Valencia**, précoce ou tardive, **Pera** (la plus importante au Brésil), **Pineapple**, importante aux Etats-Unis, **Salustiana**, **Shamouti**, **Hamlin** (Bassin Méditerranéen et Floride) et **Navels** (Californie et Bassin Méditerranéen).

Dans le Bassin Méditerranéen, la production s'étale de janvier à fin mai tout comme en Floride. Au Brésil, la production (en hémisphère sud) est inversée et s'échelonne d'août à décembre.

2/ FABRICATION

Des process hi-tech au service du fruit

Tout, dans l'élaboration d'un jus de fruit ou d'un nectar de fruit, est conçu pour respecter au mieux la matière première. Ce souci constant de la préservation des qualités du fruit aussi bien nutritionnelles qu'organoleptiques se concrétise dans la mise en place de process de fabrication, de conservation et de transport sans cesse améliorés.

sitôt cueilli,
sitôt pressé,
sitôt stabilisé

La première étape importante dans la fabrication d'un jus de fruit intervient dès la récolte. Puis l'objectif est d'opérer l'extraction du jus de fruits rapidement après la cueillette **pour préserver au maximum les éléments nutritifs**. L'implantation des outils industriels au cœur même des régions de production s'inscrit dans cette logique.

Après le tri puis le lavage des fruits, l'extraction du jus se fait directement selon deux méthodes pratiquées dans le monde :

L'une fonctionne comme un presse-agrumes classique à la seule différence que le pressurage s'effectue dans un plan vertical au lieu d'un plan horizontal. Cette méthode est essentiellement utilisée sur le continent nord-américain en Floride et en Californie.

L'autre méthode a un principe de fonctionnement très différent. L'appareil de pressurage est constitué de coupelles dentelées placées comme deux mains positionnées face à face dans le sens vertical.

La coupelle supérieure vient appuyer fortement sur l'orange qui repose sur la coupelle inférieure. Par pressage, le jus et les pulpes sont extraits et passent au travers d'un trou pratiqué dans la coupelle inférieure. Ce jus est tamisé grossièrement dans un premier temps puis plus finement sur des tamis généralement rotatifs. Les peaux, pépins et grosses membranes sont ainsi éliminés sur les tamis.

Un Code d'Éthique

S'engager dans la production et la commercialisation de jus de fruits de première qualité, affirmer paroles à l'appui l'intégrité, l'honnêteté et le sens des responsabilités de toute une profession vis-à-vis du grand public, tels sont les objectifs visés par l'application du Code d'Ethique défini par les professionnels du jus de fruits.

Deux modes d'élaboration

Le jus obtenu peut être conservé en l'état ou être concentré afin d'en diminuer son volume ce qui facilitera son stockage et réduira son coût de transport.

- Premier cas, le **pur jus de fruits**: le jus "direct" est stérilisé par flash pasteurisation puis stocké le plus souvent dans des fûts aseptiques et/ou congelés.

- Second cas, le **jus concentré (ABC)**: ce produit (d'où sera issu le jus à base de jus concentré) plus facile à transporter, est obtenu par le process suivant. : le jus est concentré très rapidement, de 5 à 7 minutes dans un concentrateur thermique. Cette opération, effectuée sous vide, élimine par vaporisation et condensation une partie de l'eau de constitution du fruit sans en altérer les qualités. La température d'évaporation assure en même temps la pasteurisation du jus.

Le jus concentré est soit refroidi à - 10°C puis stocké et transporté dans des citernes et des bateaux, soit il est congelé à - 18°C ou -20°C et transporté en fûts de 250 kg.

Un transport sous haute protection

Qu'il s'agisse de pur jus ou de jus à base de jus concentré, aucun ingrédient étranger n'aura été ajouté au fruit. La couleur, le goût, les arômes ont été préservés tels quels.

Les jus de fruits sont ensuite conduits jusqu'au lieu d'embouteillage. Le conditionnement peut alors commencer pour le pur jus de façon directe et pour le jus à base de jus concentré après avoir réincorporé la même quantité d'eau que celle extraite pendant la concentration.

Maîtres mots :

sécurité et qualité

Le Code d'Ethique couvre toutes les étapes de la vie d'un jus de fruit, depuis sa production jusqu'à sa mise à disposition dans les magasins. Son principe clé repose sur l'optimisation de la qualité des produits et la garantie de la sécurité des consommateurs. Les entreprises appliquent les codes des "bonnes pratiques de fabrication" (BPF) et "d'hygiène".

Leur vocation est de préserver les valeurs nutritionnelles (notamment en minéraux et vitamines) et gustatives. Toutes les entreprises de la profession, des fournisseurs de matières premières jusqu'aux distributeurs, sont impliquées sur la qualité et la sécurité maximales et sur la protection de l'environnement.

La fiabilité sur toute la ligne

Qu'il s'agisse de purs jus ou de jus à base de jus concentré, l'objectif est de toujours obtenir une conservation et une sécurité parfaites.

Pour les cocktails de fruits ou de recettes bi-fruits, les mélanges de différents jus de fruits sont effectués avant l'embouteillage.

Une fois conditionnés, les jus et nectars de fruits sont étiquetés. Ils sont ensuite stockés et conservés dans des conditions de température et de lumière adaptées.

C'est par conséquent un produit d'une fiabilité totale et avec des propriétés organo-leptiques et nutritionnelles préservées, qui est pris en charge au final par les camions de livraison. Pour les consommateurs, le temps de la dégustation n'est plus loin.

De la pasteurisation à la flash-pasteurisation

Les jus de fruits font l'objet d'un traitement thermique (l'utilisation de conservateurs étant interdite) afin de posséder une stabilité à long terme.

Au début du XXe siècle, lors des premiers développements des jus de fruits conditionnés, la pasteurisation s'effectuait ainsi : bouteilles pleines fermées, elles étaient aspergées d'eau de plus en plus chaude jusqu'à atteindre des températures de l'ordre de 90°C, ce qui chauffait le produit de 82°C à 85°C. Cette technique de "pasteurisation", mise au point par Pasteur, nécessitait des procédures longues de chauffage puis de refroidissement pouvant provoquer la cuisson du jus de fruits et la dégradation de ses arômes.

La première substitution à la pasteurisation classique est le chauffage rapide : le remplissage des emballages en verre se fait avec un jus porté à 95/98°C. L'ensemble jus/bouteille après fermeture ayant une température de 82°C à 85°C s'auto-stérilise. Cet ensemble est ensuite rapidement refroidi. Cette technique dite "flash pasteurisation" réduit de moitié le traitement thermique.

Des progrès réalisés dans la maîtrise de l'asepsie dans la deuxième moitié du XXe siècle, vont encore réduire ce temps.

Les emballages sont stérilisés en ambiance aseptique avant l'opération de remplissage. Les jus de fruits sont stérilisés par flash pasteurisation puis refroidis en quelques secondes à la température ambiante avant d'être introduits à froid dans l'emballage aseptique.

Cette technique de refroidissement rapide constitue le deuxième palier de réduction des temps de traitement thermique ce qui préserve d'autant plus la qualité gustative des jus de fruits.



Des emballages sûrs et adaptés

Les emballages sont évolutifs et se caractérisent par un haut niveau de technicité et de créativité, tant sur la présentation que sur l'aspect pratique.

Les matériaux utilisés sont issus de trois axes de recherche majeurs : la réduction de la pollution à la source, l'allègement du poids des emballages et le recyclage des emballages après consommation du produit, ceci en adéquation avec la protection de l'environnement.

Les industriels disposent désormais de cinq types principaux d'emballages : la brique en carton, la bouteille en verre, la bouteille plastique (PET, PAN, ...), la boîte métal et, depuis la fin des années 90, le "cheerpack" (gourde souple aluminée avec bouchon "refermable").

En disposant d'une telle palette, qui plus est, déclinée souvent dans des formats multiples, les fabricants sont ainsi à même de répondre à toutes les attentes des consommateurs (adultes et enfants) et à toutes les façons et occasions de consommer les jus de fruits : **sur un mode familial**, à l'exemple des "maxi briques" proposées aujourd'hui dans les linéaires des grandes surfaces ; **en version plus haut de gamme** à travers le conditionnement verre, apanage notamment des 100 % purs jus ; **pour une consommation individuelle** avec les "mini-briques" et autres "mini-bouteilles" et dans le cadre enfin d'une **consommation** dite **déambulatoire** ou nomade avec, entre autres, les tout nouveaux "cheerpacks".

Deux cas particuliers :

Jus de fruits clair et jus de fruits trouble

Les Européens ont transformé depuis des lustres le raisin en vin et la pomme en cidre. Ces deux produits de tradition ancienne présentent toujours un aspect limpide. Cette clarification naturelle est due à l'action d'enzymes naturelles (pectinases) présentes dans pratiquement tous les fruits. Celles-ci transforment les pectines du jus (macro molécules) en molécules plus petites ce qui entraîne une clarification du produit par sédimentation.

Les scientifiques ont pu trouver des sources de pectines naturelles. Ils ont pu les extraire, les purifier et disposer ainsi des enzymes qu'ils ajoutent aux jus de fruits (jus de raisin et jus de pomme) pour accélérer la dépectinisation et donc la clarification du jus.

Ces enzymes sont ensuite éliminées lors des opérations de filtration, le jus limpide pouvant ensuite être conditionné.

Au contraire, pour obtenir des jus troubles (jus de pomme), il faut détruire les enzymes naturelles par traitement thermique avant qu'elles agissent sur les pectines du fruit.

Le jus d'orange a toujours la préférence

Sur une consommation annuelle de 21,3 litres par personne tous jus de fruits confondus, le jus d'orange reste en tête avec plus de 55 % du marché. Les consommateurs apprécient de plus en plus les jus multifruits et notamment ceux riches en vitamines. Parmi les mono-fruits, le jus de pomme est celui qui a le plus progressé.

Les nouveaux produits proposés aux consommateurs cette année marquent deux tendances : les jus de fruits gourmands (pour les petits déjeuners) et les cocktails multifruits avec une mise en valeur des vitamines et minéraux.

De nouvelles
tendances

Une grande variété de jus de fruits

La plupart des fruits sont utilisés dans les jus de fruits ou nectars (orange, pamplemousse, pomme, raisin, ananas, banane, poire, pêche, abricot, cassis et tomate) mais aussi les fruits exotiques (passion, mangue, goyave, papaye, litchis et noix de coco). C'est une grande famille qui se décline en purs jus de fruits, jus de fruits à base de jus concentré et nectars.

Les purs jus de fruits (identifiés sur l'emballage par "100 % pur jus" ou "100 % pur jus direct") sont obtenus par simple pression des fruits puis pasteurisés, sans adjonction de sucre ni d'additifs.

Les jus à base de jus concentré (identifiés sur l'emballage par la mention "à base de jus concentré" et par le logo "teneurs en fruits 100 %") sont obtenus à partir du jus concentré auquel est réincorporée la même quantité d'eau que celle extraite lors de la concentration du jus. La réglementation permet l'adjonction de sucre. Toutefois, celle-ci est peu pratiquée et doit dans tous les cas être mentionnée sur l'étiquetage.

Enfin **les nectars** sont composés de jus, de purée ou de pulpe de fruits auxquels on ajoute de l'eau avec un pourcentage de fruit de 25 à 50 % selon la variété et une adjonction de sucre de 20 % maximum. Cet ajout est souvent nécessaire en raison de la forte acidité de certains fruits.



Comment choisir un jus de fruits ?

Chaque type de jus présente des spécificités qu'il est important de connaître pour mieux choisir, au moment de l'achat. Le bon réflexe est de lire l'étiquette qui donne la composition du jus avec ses valeurs nutritionnelles, la façon de le conserver (frais ou à température ambiante) et sa durée de conservation.

En règle générale, les jus de fruits (purs jus, jus à base de jus concentré et nectars) présents au rayon frais peuvent être conservés entre trois à quatre semaines à l'exception des jus de fruits frais non pasteurisés qui ont une conservation maximum d'une semaine.

Les jus de fruits, qui ne nécessitent pas une conservation au froid et sont présentés dans les rayons à température ambiante, ont une vie plus longue de 12 mois.

Tableau Guide d'achat

DENOMINATION		Où le trouver ?	Teneur en fruits	Autres ingrédients	Pasteurisation	Durée de vie
Pur jus 100 %	Frais	Rayon frais	100 %	Non	Non	1 semaine
	Réfrigéré	Rayon frais	100 %	Non	Oui	3 à 4 semaines
	Ambiant	Rayon liquide	100 %	Non	Oui	12 mois
Jus de fruits à base de jus de concentré	Réfrigéré	Rayon frais	100 %	Sucre : autorisé avec mention obligatoire Eau de reconstitution	Oui	3 à 4 semaines
	Ambiant	Rayon liquide	100 %	Sucre : autorisé avec mention obligatoire Eau de reconstitution	Oui	12 mois
Nectar	Réfrigéré	Rayon frais	25 à 50 % minimum	Sucre : autorisé avec mention obligatoire Eau : oui	Oui	3 à 4 semaines
	Ambiant	Rayon liquide	25 à 50 % minimum	Sucre : autorisé avec mention obligatoire Eau : oui	Oui	12 mois

Les jus de fruits, un métier pour la satisfaction du consommateur

Les qualités nutritionnelles et organoleptiques de toutes les catégories de jus de fruits dépendent de la sélection des matières premières, du mode d'élaboration, du conditionnement et de la bonne conduite de chacune de ces opérations. Le métier des professionnels du jus de fruits est d'apporter à chacune de ces étapes une grande rigueur pour obtenir un produit alliant "saveur, naturalité et santé".

Jus de fruits et prévention santé

Jus de fruits, sources d'éléments protecteurs

Les jus de fruits ne sont pas de simples boissons. Ce sont de véritables aliments, des sources d'éléments protecteurs extrêmement variées, les plus connues étant les vitamines C et B9, le lycopène, les flavonoïdes et le potassium. Faiblement énergétiques (50 Kcal/100ml en moyenne), les jus de fruits contribuent à l'équilibre alimentaire. Ce sont d'excellentes sources de micro nutriments dont le rôle sur la santé est aujourd'hui bien démontré.

L'UNIJUS (Union Nationale Interprofessionnelle des Jus de Fruits) a établi depuis 1999 un partenariat scientifique avec le service nutrition de l'Institut Pasteur de Lille pour analyser les facteurs nutritionnels et préventifs des jus de fruits sur la santé. Cette collaboration a permis la publication de deux revues médicales : la première sur "les antioxydants et les autres éléments protecteurs dans les jus de fruits et de légumes" et la seconde sur la "santé des enfants et jus de fruits".

Leurs conclusions indiquent clairement la contribution des jus de fruits et de légumes dans la prévention des maladies cardio-vasculaires, de l'hypertension artérielle, de l'athérosclérose et de certains cancers grâce notamment à leur apport en antioxydants mais aussi dans celle des maladies dégénératives de la vision.

Par exemple, elles soulignent que :

- une supplémentation en agrumes riches en vitamine C sous forme de jus d'orange peut réduire l'oxydation des LDL ("le mauvais cholestérol") chez des sujets consommant une alimentation riche en acides gras,
- un mode alimentaire associant consommation de jus d'orange, de légumes, d'agrumes et d'huile d'olive entraîne une augmentation de la survie de 36 % chez les patients atteints d'un cancer du larynx,
- une association entre des apports élevés en légumes, caroténoïdes, bêta carotène, vitamine A, suppléments en vitamine C qu'apportent les jus de fruits permet une diminution du risque de cataracte sévère (étude prospective portant sur 51 000 femmes).

Les préoccupations actuelles sur la santé des enfants concernent de plus en plus des aspects nutritionnels : prévention de l'obésité et des caries dentaires, allergies et équilibre alimentaire.

Les jus de fruits, produits naturels avec leurs atouts nutritionnels, ne posent guère de problème en terme de prise de poids, dans les limites d'une consommation raisonnable. Ils n'ont pas de lien avec les caries dentaires, ne sont pratiquement pas concernés par les allergies alimentaires et pourraient au contraire, par leurs polyphénols exercer un effet protecteur.



Jus de fruits et équilibre alimentaire

La consommation de jus de fruits en France reste modérée, avec une consommation moyenne de 115g/jour chez les enfants de 3 à 14 ans qui représentent 77 % des consommateurs. Elle ne doit pas se substituer au lait mais elle **fait partie d'une alimentation équilibrée et bénéfique pour la santé chez l'enfant et à tout âge.**

Les jus de fruits s'inscrivent parfaitement dans les recommandations du Programme National Nutrition Santé du Haut Comité de Santé Publique. En effet, la consommation de fruits et de jus de fruits chez l'enfant augmente l'apport en hydrates de carbone et en vitamine C et diminue l'apport en lipides et en acides gras saturés. D'autres études ont montré que des apports plus élevés en fruits et jus de fruits étaient associés à une ration alimentaire plus équilibrée et à une ration plus élevée en vitamine B6, C et B9.

Jus de fruits et éducation nutritionnelle des enfants

L'UNIJUS apporte depuis deux ans sa contribution à l'éducation nutritionnelle des enfants et met à la disposition des enseignants du primaire un nouveau kit pédagogique intitulé "À la Récré: jus de pomme et jus de raisin" qui apprendra aux enfants et grâce à l'animation de leurs enseignants, le mode de fabrication et la composition des jus de fruits, comment lire une étiquette et comment distinguer les différentes catégories de jus de fruits et enfin quels sont les moments de consommation et dans quelle quantité raisonnable les consommer pour un bon équilibre alimentaire.