



QUALITÉ, CONTRÔLE, TRANSPARENCE : LA FILIÈRE JUS DE FRUITS ENGAGÉE HIER, AUJOURD'HUI ET DEMAIN !

Profondément engagés dans une démarche responsable, les professionnels des jus de fruits, réunis au sein de l'Union Nationale Interprofessionnelle des Jus de Fruits (UNIJUS), renforcent sans cesse leurs bonnes pratiques afin de répondre aux enjeux sociétaux et aux nouvelles attentes des consommateurs, que ce soit pour l'étiquetage ou la communication en matière de nutrition ou encore d'emballage afin qu'ils s'inscrivent dans une économie circulaire. Consciente de la montée en puissance de ces exigences, la filière française, qui conditionne 90% des jus de fruits vendus en France, possède un savoir-faire historique en matière de qualité et de traçabilité.



Elle fête en particulier cette année les 25 ans de QUALIJUS, l'organisme indépendant créé en 1994 par des hommes et des femmes visionnaires et de conviction, pour contrôler et surveiller les produits proposés en France. Depuis ses débuts en 1994, QUALIJUS a prélevé et analysé près de 14 000 échantillons de jus de fruits et contrôlé la conformité de près de 2000 étiquetages pour garantir aux consommateurs des produits d'une qualité exemplaire. Aujourd'hui, preuve de l'efficacité de la structure et de la volonté des professionnels de garantir aux Français un marché sain et loyal, le taux de conformité en composition frôle les 99% contre 56% en 1995 !

Parmi leurs dernières actions en date, ils ont en particulier lancé, fin 2018, la « Charte des bonnes pratiques de communication responsable », les engageant en matière d'information nutritionnelle. D'ici fin 2021, tous les jus de fruits proposés en rayon auront ainsi adopté la portion de 150 mL comme verre de référence et toutes les communications s'attacheront à promouvoir une consommation raisonnable de ces boissons uniques en leur genre, qui ont la particularité de combiner plaisir et bienfaits. La filière s'est également emparée de la problématique des emballages en devenant un membre actif du Collectif Boissons, et partage l'objectif d'une collecte ambitieuse : répondre à l'objectif de 90 % de collecte des bouteilles en plastique fixé par l'Union européenne.

En 2018, chaque Français a bu environ 20 litres de jus de fruits. Les consommateurs en ont acheté 1,3 milliard de litres en magasins pour un chiffre d'affaires de près de 2 milliards d'euros. Ces dernières années, leurs achats montent en gamme et s'orientent davantage vers les purs jus (+15 pts de part de marché en volume depuis 2010), le bio (+5,6 pts) et le réfrigéré (+6 pts).¹

¹ Source : Nielsen. Ventes en hypers et supermarchés + supermarchés à dominante marque propre + drive + magasins de proximité

Les professionnels français des jus de fruits : engagés dans une démarche responsable

Réunis au sein d'UNIJUS, les professionnels de la filière des jus de fruits travaillent de concert à fournir des produits d'une qualité exemplaire aux consommateurs. La structure compte aujourd'hui 34 adhérents : transformateurs de fruits et fabricants de jus, conditionneurs, courtiers et importateurs, fabricants d'emballages. À l'initiative de la création de QUALIJUS en 1994, ils sont mobilisés pour aller au-delà des exigences réglementaires, tant en matière de composition, d'étiquetage ou de communication. Dès 2006, ils se sont ainsi engagés dans une Charte collective visant en particulier à réduire la teneur en sucres ajoutés des nectars de 5 % et à limiter la qualité de sel ajouté dans les jus de légumes à 6 g/L. En 2008, ils ont élaboré un guide de bonnes pratiques sur la communication nutritionnelle et ils vont aujourd'hui plus loin avec le lancement de la Charte de communication responsable, qui sera bientôt complétée d'un volet relatif au développement durable. Engagés pour l'éducation à l'alimentation, UNIJUS est également membre du Collectif du petit-déjeuner à la française qui lutte contre le déclin du petit-déjeuner, notamment auprès des écoliers. Sur le sujet des emballages, si certaines entreprises se sont engagées à titre individuel à travailler sur l'éco-conception ou l'intégration de PET recyclé, la filière est également membre actif du Collectif Boissons via UNIJUS. Ce collectif inédit, réunissant une dizaine de fédérations, a pour ambition partagée l'amélioration significative de la collecte pour recyclage des emballages boissons en France, pour tendre notamment vers 90% de collecte et de recyclage des bouteilles PET à horizon 2025.

Marché du jus de fruits : la *premiumisation* continue en 2019

En 2018, les Français ont une nouvelle fois confirmé leur préférence pour les jus de fruits premium. Une tendance qui se poursuit sur les premiers mois de l'année 2019. Les ventes de jus de fruits bio font un véritable bond au 1^{er} trimestre. Par rapport à la même période en 2018, les consommateurs ont en effet acheté +10,9 % de jus de fruits issus de l'agriculture biologique en volume et +15,8 % en valeur. Sur la période, les jus de fruits vendus au rayon réfrigéré ont également vu leurs ventes augmenter : +1,5 % en volume et +3,3 % en valeur. Les ventes de purs jus progressent également, à +1,4 % en volume et +2,9 % en valeur.²

Les jus de fruits : naturellement bons !

Obtenus sans aucun ajout de sucres, les jus de fruits³ présentent naturellement des qualités nutritionnelles très proches des fruits dont ils sont issus. Très peu transformés, ils ne contiennent en effet aucun édulcorant, colorant ou conservateur, conformément à la réglementation. Ces caractéristiques en font des boissons spécifiques, différentes des autres boissons sucrées sans alcool. Leur double classement par Santé publique France dans les catégories des « fruits et légumes » et des « boissons sucrées » en font des boissons uniques.

Consommés de façon modérée et structurée, principalement au petit-déjeuner, pratiques à consommer, ils ont l'avantage de préserver l'essentiel des nutriments présents dans les fruits (vitamines C et B9, magnésium, potassium, polyphénols, caroténoïdes...) et sont ainsi des contributeurs intéressants aux apports nutritionnels des Français. Ils jouent en particulier un rôle essentiel dans l'apport en vitamine C : ce sont les premiers contributeurs aux apports en vitamine C des enfants et adolescents et les deuxièmes contributeurs des adultes.

² Source : Nielsen. P0319 - Ventes en hypers et supermarchés + supermarchés à dominante marque propre + drive + magasins de proximité

³ 100 % pur jus et jus à base de concentré.

SOMMAIRE

LE MARCHÉ DES JUS DE FRUITS POURSUIT SA MONTÉE EN GAMME

p.4

**QUALIJUS : 25 ANS AU SERVICE DE LA QUALITÉ ET DE LA TRAÇABILITÉ
DES JUS DE FRUITS**

p.8

**LA FILIÈRE RENFORCE SES BONNES PRATIQUES : UNE NOUVELLE CHARTE
SUR LA COMMUNICATION RESPONSABLE**

p.13

**LES JUS DE FRUITS : UNE FABRICATION EXEMPLAIRE PAR UNE FILIÈRE
ANCRÉE EN FRANCE**

p.15

JUS DE FRUITS : DE RÉELLES QUALITÉS NUTRITIONNELLES

p.19

**ENCOURAGER L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION VIA LA SENSIBILISATION
À L'IMPORTANCE DU PETIT-DÉJEUNER**

p.22

**UNIJUS : TOUS LES MAILLONS DE LA FILIÈRE AU SERVICE D'UNE QUALITÉ
EXEMPLAIRE**

p.25

LE MARCHÉ DES JUS DE FRUITS POURSUIT SA MONTÉE EN GAMME

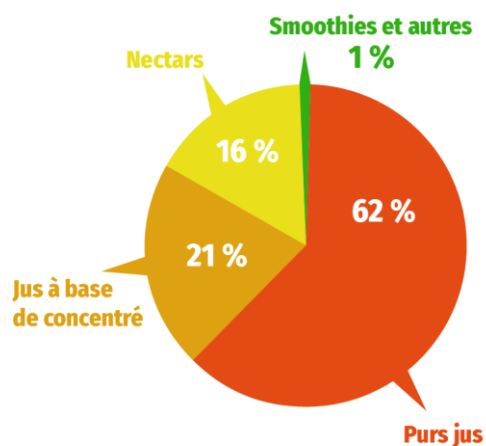
Source : Nielsen ventes 2018 en hypers et supermarchés, supermarchés à dominante marque propre, drive et magasins de proximité

20 litres de jus de fruits consommés par Français en 2018

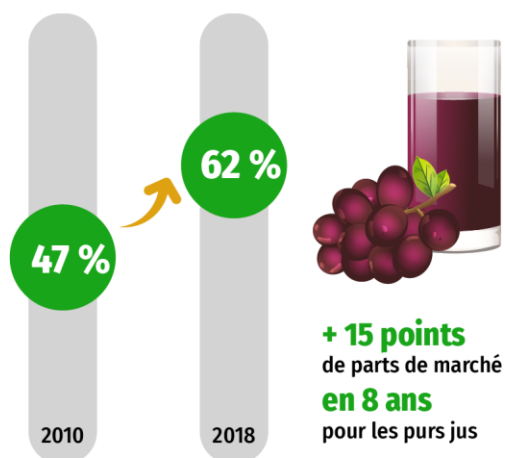
En 2018, les Français ont acheté environ 1,3 milliard de litres de jus de fruits et nectars en magasins (-4,3 % vs 2017), soit 20 litres par habitant, pour un chiffre d'affaires d'environ 2 milliards d'euros (-1,2 %). Le marché est caractérisé par une montée en gamme des achats. Les consommateurs s'orientent en effet davantage vers les purs jus, les jus de fruits bio et les réfrigérés.

Pur Jus : + 15 points de Part de Marché en 8 ans

En 2018, les purs jus représentent 62% de part de marché volume en grande distribution. Les purs jus de fruits représentaient 47% des ventes en 2010. En 8 ans, ils ont ainsi gagné 15 points de parts de marché volume en magasins.



Évolution des parts de marché des purs jus entre 2010 et 2018



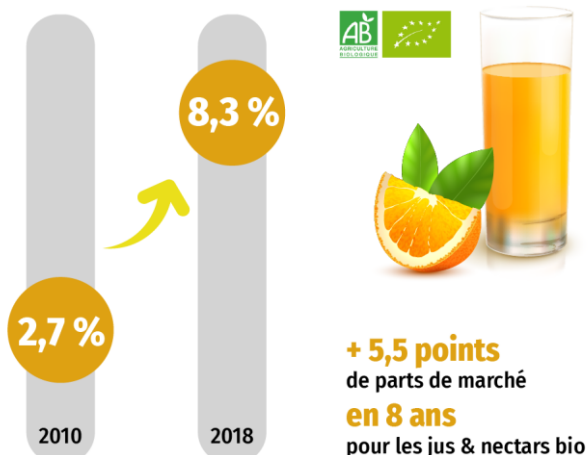
Bio : un moteur de croissance

En 8 ans, la part de marché volume des jus de fruits biologiques est passée de 2,7% en 2010 à 8,3% en 2018 en grande distribution.

En effet, les produits bio font désormais partie intégrante des habitudes de consommation des Français et les fabricants de jus de fruits proposent aujourd'hui une gamme bio aux consommateurs.

Alors qu'en 2017, le segment bio avait augmenté de +24 %, le manque de matières premières disponibles ralentit le marché. En 2018, les achats de jus de fruits et nectars bio en magasins n'ont ainsi augmenté que de +0,3% en volume et de +5,6% en valeur. Parmi les différentes catégories de jus de fruits proposées en bio, ce sont les ventes de nectars de fruits qui jouent un rôle moteur dans la croissance en 2018 : +10,5% de ventes en volume en 2018 vs 2017.

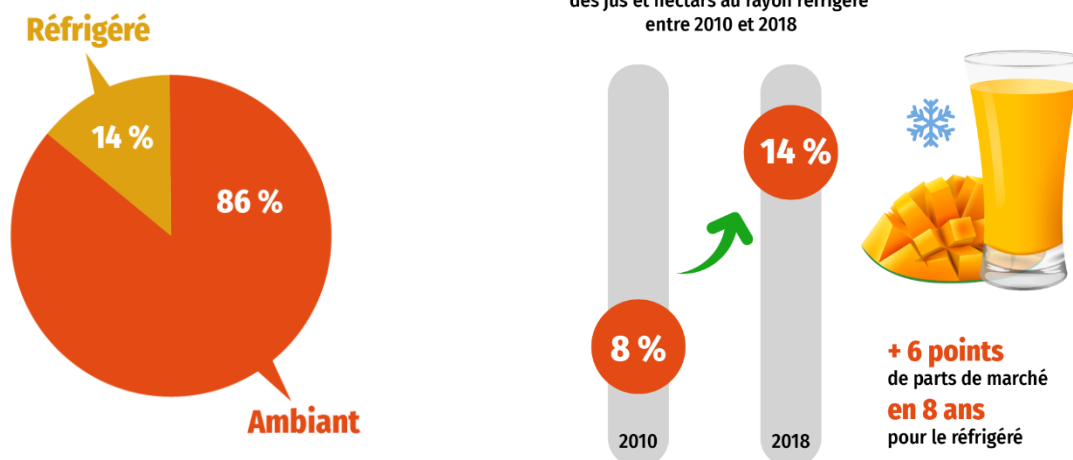
Évolution des parts de marché des jus et nectars bio entre 2010 et 2018



Les jus de fruits réfrigérés gagnent du terrain

Les jus de fruits vendus au rayon réfrigéré gagnent du terrain sur le rayon ambiant. Les ventes des jus de fruits réfrigérés ont augmenté de +0,9% entre 2017 et 2018 en volume, pour atteindre 14% de part de marché volume. Ce rayon est particulièrement attractif et dynamique via une diversification de l'offre que ce soit en termes de recettes, notamment purs jus et smoothies, mais également de procédé de fabrication, jus fraîchement pressés, stabilisés sous haute pression... En 8 ans, le réfrigéré a gagné 6 points de part de marché volume.

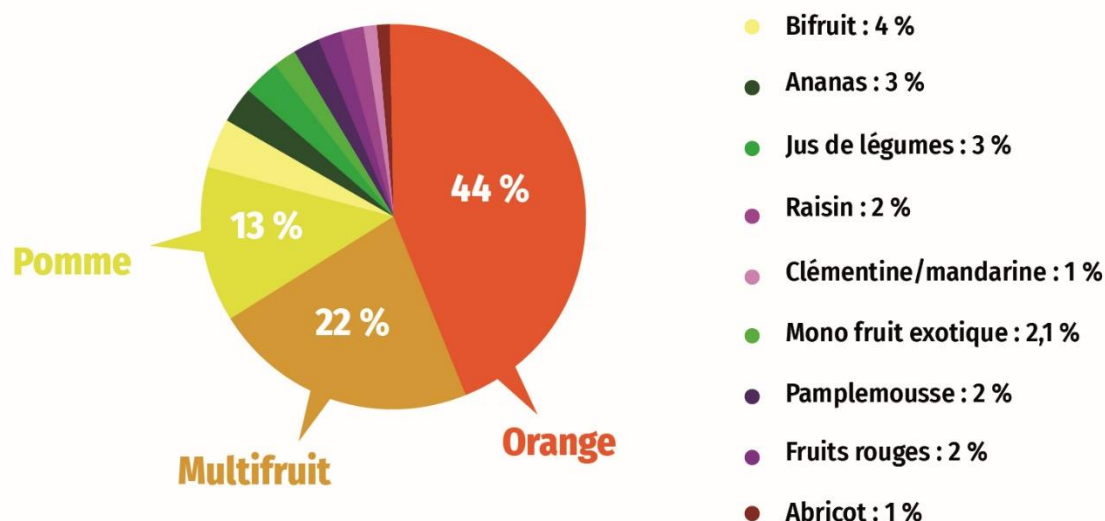
Évolution des parts de marché des jus et nectars au rayon réfrigéré entre 2010 et 2018



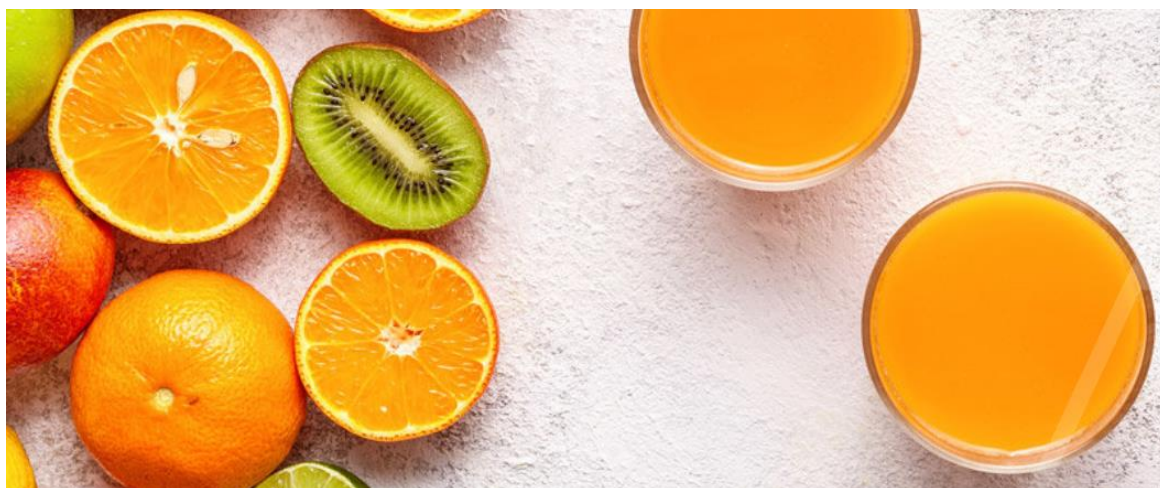
Le jus d'orange : parfum préféré des Français

En 2018, le parfum de jus de fruits préféré des Français reste l'orange, qui représente 44% des ventes en magasins en 2018. Les multi-fruit arrivent en deuxième position, avec 22% de parts de marché en volume. En troisième position des ventes figure le jus de pomme, qui affiche une part de marché volume à 13%.

Si les parfums leaders des jus de fruits restent inchangés depuis des années, les Français s'orientent de plus en plus vers des parfums alternatifs comme les bifruits (+ 10,9% de ventes vs 2017), le jus de mandarine / clémentine (+7,6%) ou les jus de légumes (+ 19%). On observe une multiplication des combinaisons de fruits pour des recettes originales et inédites.

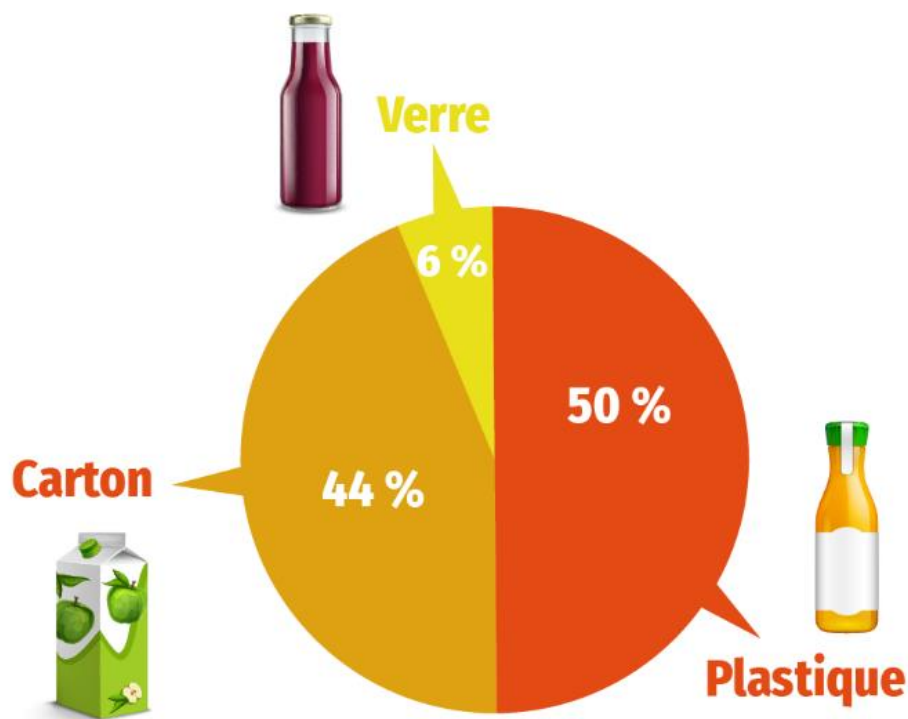


Source : Nielsen. Parts de marché 2018 en magasins et évolution des ventes vs 2017



Emballages : carton et plastique dominant le marché des jus de fruits

En 2018, la moitié des jus de fruits (50%) vendus en France étaient conditionnés dans des bouteilles en plastique. En deuxième position le carton concerne 44% des jus de fruits vendus en magasins et le verre 6%.



Bon à savoir :

Responsables vis-à-vis des emballages mis sur le marché, la filière est très engagée en matière d'économie circulaire et à différents niveaux.

- Les 3 matériaux d'emballage majeurs des jus et nectars font tous l'objet d'une filière de recyclage : plastique PET, carton et verre.
- Les entreprises sont engagées individuellement dans une démarche d'amélioration de leurs emballages, via l'incorporation de matières premières recyclées ou via de l'éco-conception.
- Pour sa part, UNIJUS est également un membre actif du Collectif Boissons et partage avec les 10 fédérations membres l'objectif d'une collecte ambitieuse afin de répondre à l'objectif de 90 % de collecte des bouteilles en plastique fixé par l'Union Européenne. Après plusieurs mois de travaux, il apparaît que la consigne pour recyclage serait à ce jour le seul scénario permettant d'atteindre l'objectif souhaité. Cependant, plusieurs points sont encore à approfondir. Il est ainsi important d'échanger avec les autres parties prenantes et que ce nouveau mode de collecte sélective s'intègre efficacement au dispositif existant.

QUALIJUS : 25 ANS AU SERVICE DE LA QUALITÉ ET DE LA TRAÇABILITÉ DES JUS DE FRUITS

Une expertise historique du marché

QUALIJUS, l'Institut pour la Qualité des Jus de fruits, fête cette année ses 25 ans et actualise à cette occasion son logo. Une identité plus actuelle prouve de son dynamisme et de la volonté indéfectible des professionnels de la filière de proposer aux consommateurs des produits authentiques, sûrs, sains et bons.

Créée en 1994 de façon volontaire par les professionnels du secteur des jus de fruits et pour les professionnels, QUALIJUS, est une association de loi 1901. Il s'agit d'un organe d'auto-contrôle indépendant destiné à assurer une concurrence loyale entre les différents opérateurs industriels et apporter aux consommateurs une garantie sur l'authenticité et la qualité des produits qui leur sont proposés. Pour y parvenir, QUALIJUS surveille le marché, contrôle l'étiquetage et analyse la composition des jus de fruits et nectars proposés en France via des prélèvements en magasin. L'institut vérifie également que ses membres respectent leurs engagements en réalisant des audits réguliers sur les sites de production, contrôlant ainsi les matières premières et les produits finis.

Aujourd'hui, QUALIJUS est une structure reconnue par l'ensemble des parties prenantes comme un expert du marché, un outil indispensable à la qualité des produits et un maillon clé entre les professionnels de la filière et les pouvoirs publics.

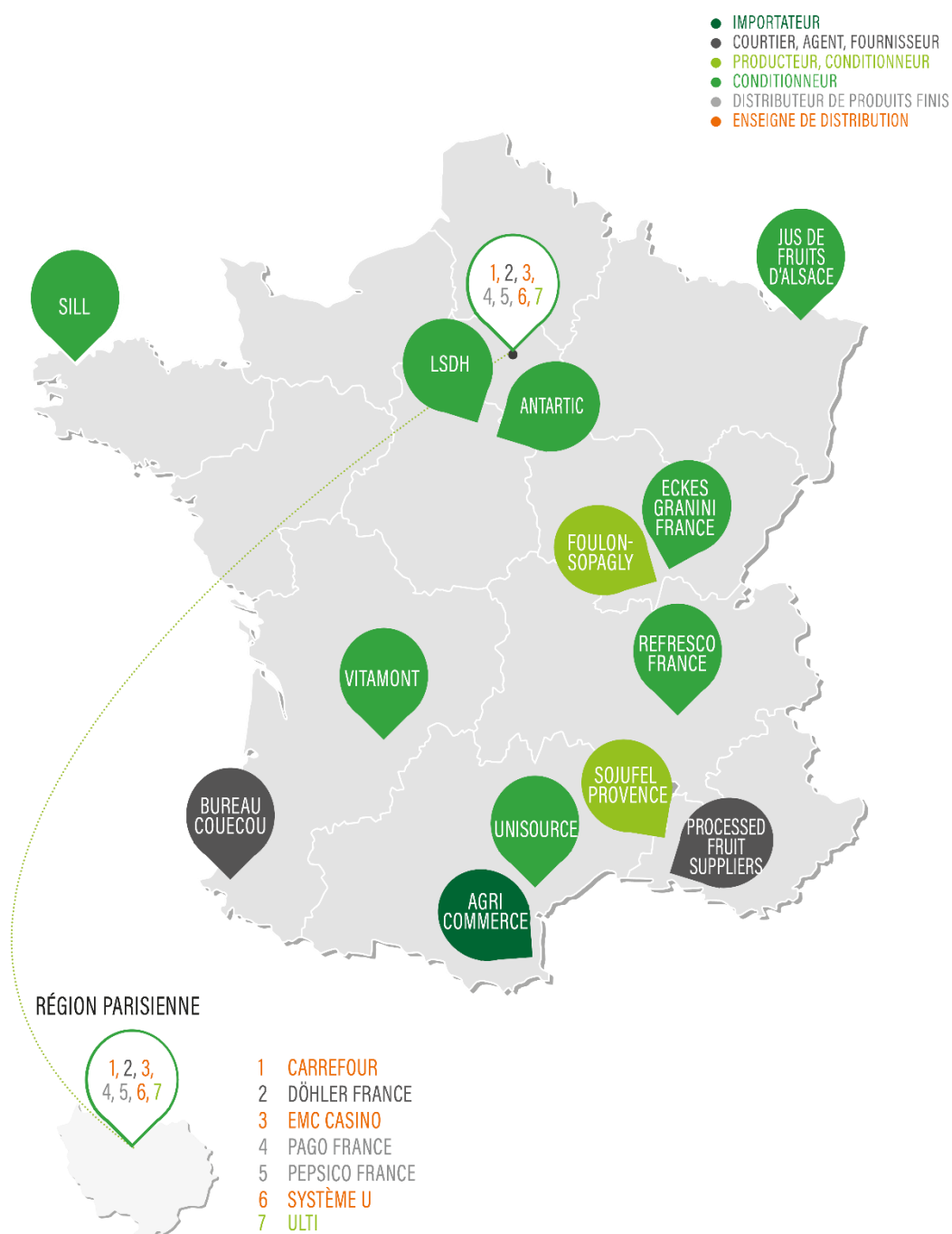
Institut professionnel
QualiJus



80% du marché représenté

QUALIJUS est ouvert à tous les acteurs du secteur impliqués dans une démarche de transparence et de qualité vis-à-vis du consommateur.

Il réunit à ce jour 19 entreprises de l'amont à l'aval de la filière : importateurs, courtiers, producteurs-conditionneurs, conditionneurs, distributeurs, enseignes de distribution, etc. Il représente 80% des jus de fruits et nectars présents sur le marché français.



Des contrôles stricts pour une qualité exemplaire

QUALIJUS réalise chaque année des campagnes d'analyses en composition des produits (profils d'authenticité, paramètres physico-chimiques divers, teneur en vitamines, minéraux,...) et d'expertises étiquetage (dénomination de vente, mention d'allégations nutritionnelles et de santé...).

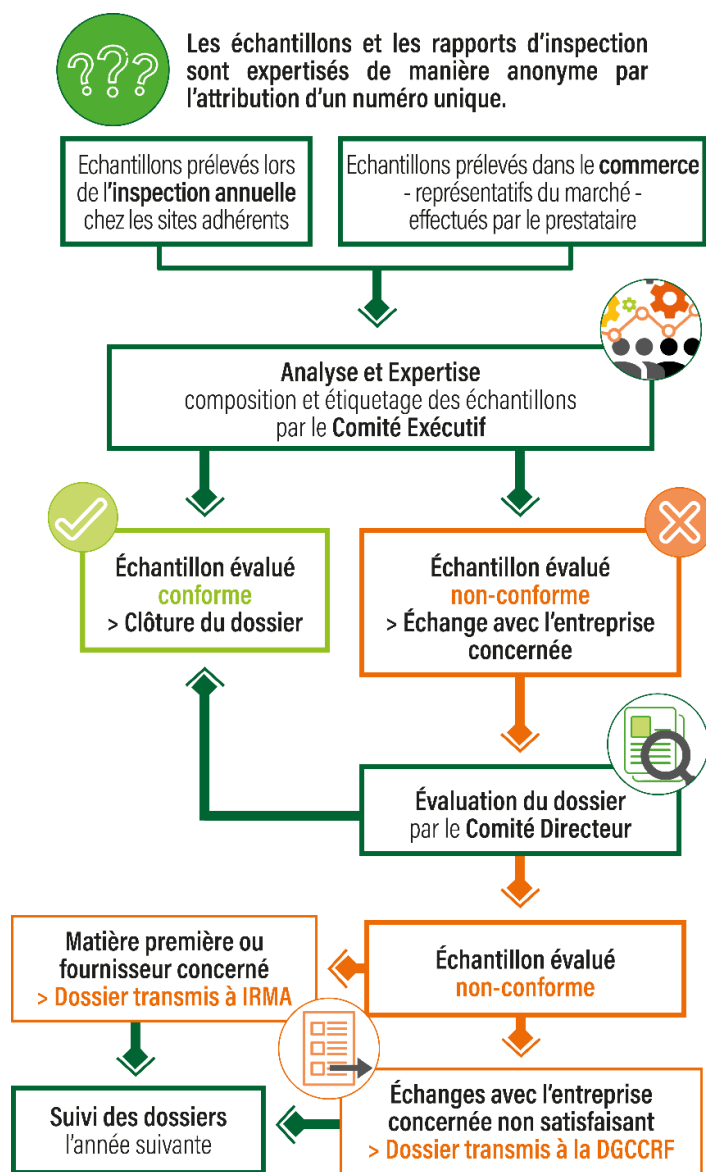
La démarche de QUALIJUS repose sur un processus complet de prélèvement d'échantillons en magasins et sur l'inspection des sites de conditionnements. Depuis sa création, l'organisme a analysé environ 14 000 échantillons de jus de fruits et nectars et expertisé près de 2 000 emballages.

En 25 ans, l'institut a incontestablement contribué à l'avancée de la filière en matière de traçabilité et à l'amélioration de la qualité des produits mis sur le marché. Ainsi, en 25 ans, le taux de conformité en composition a fait un bond : il est passé de 56% en 1995 à près de 99% en 2018 ! Pour ce qui est des expertises étiquetage, le taux de non-conformités majeures a baissé de 33% en 2009 à 10% en 2018.

En 2018, plus de 1 000 échantillons ont été analysés par QUALIJUS. Comme chaque année également, plus de 150 emballages ont été expertisés afin de s'assurer de la conformité des mentions d'étiquetage des produits par rapport aux exigences réglementaires et au Code de la profession.

Les contrôles de QUALIJUS sont effectués à trois niveaux :

- Authenticité et la loyauté des produits finis mis sur le marché
- Qualité, sécurité sanitaire des approvisionnements de matières premières
- Exactitude des informations données sur les emballages.



Zoom sur les nouvelles analyses thématiques

Recherche de traces métalliques : depuis 2014, QUALIJUS réalise un suivi de ces éléments métalliques (plomb, étain, cadmium, aluminium ...) sur les jus de fruits et nectars du marché français. Pour évaluer la conformité des échantillons, QUALIJUS se réfère à plusieurs sources : réglementation européenne ou fiches de référence du COP AIJN. Les valeurs mesurées en éléments traces métalliques dans les jus de fruits et nectars sont conformes à la réglementation.

Recherche de résidus de produits phytosanitaires : QUALIJUS a lancé en 2015 un plan de surveillance sur les teneurs résiduelles de produits phytosanitaires. En 2018, les jus de fruits et nectars analysés issus du marché français continuent d'être à 100% conformes à la réglementation.

19 entreprises membres de QUALIJUS

QUALIJUS réunit en 2019 19 entreprises adhérentes, représentant tous les maillons de la filière, depuis le producteur jusqu'au distributeur :



25 ans d'histoire : en savoir plus sur les principaux faits marquants de QUALIJUS



LA FILIÈRE RENFORCE SES BONNES PRATIQUES : UNE NOUVELLE CHARTE SUR LA COMMUNICATION RESPONSABLE

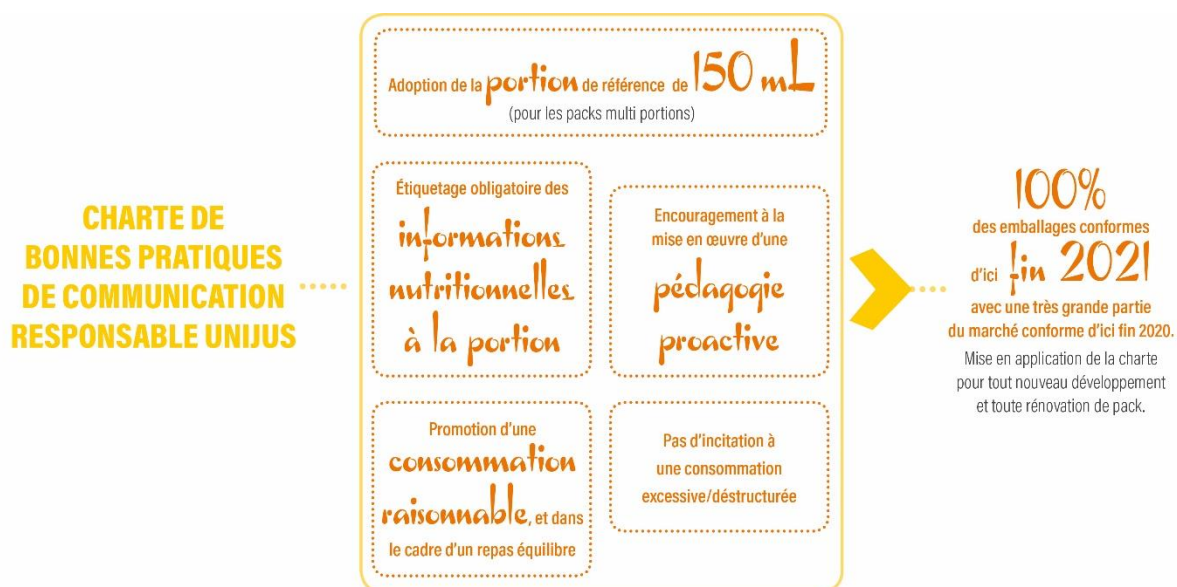
Une nouvelle étape dans les bonnes pratiques de la filière

La filière des jus et nectars est engagée depuis de nombreuses années dans la qualité de ses produits et accompagne tous les acteurs de la filière dans la définition de règles collectives en matière de communication (code étiquetage des jus et nectars, guide des bonnes pratiques de composition et de communication nutritionnelle ...). L'ensemble de ces règles est régulièrement contrôlé par la structure QUALIJUS.

Au regard de l'évolution du cadre réglementaire, mais également soucieuse de contribuer davantage à des comportements alimentaires sains et durables, UNIJUS poursuit sa dynamique et s'engage en prenant de nouveaux engagements collectifs. Pour cela, la filière a révisé son précédent guide de bonnes pratiques de communication nutritionnelle (de 2008), en mettant particulièrement l'accent sur le développement d'actions pédagogiques autour d'une portion de référence jugée raisonnable, mais également en encadrant davantage les communications d'équivalence autour de la portion de fruits ou de légumes.

Suite à un travail de concertation avec l'ensemble des adhérents tout au long de l'année 2018, les engagements ont été rassemblés au sein de la Charte de bonnes pratiques de communication nutritionnelle.

Dans un second temps, un volet développement durable viendra la compléter, avec l'ambition de favoriser une consommation responsable et durable des jus de fruits, en encourageant notamment les bonnes pratiques de fin de vie des emballages.



Des règles communes de communication responsable

La « Charte de bonnes pratiques de communication responsable UNIJUS » définit notamment une nouvelle portion de référence d'un verre de jus de fruits à 150 mL et établit des règles communes en termes de communication responsable. À travers cette charte, les professionnels s'engagent ainsi à toujours plus de transparence sur leurs produits et leurs valeurs nutritionnelles, à mettre en place des actions de pédagogie pour mieux informer les consommateurs sur la notion de portion et mieux les accompagner dans la consommation des produits, favorisant ainsi une consommation raisonnable et non excessive des jus de fruits dans le cadre d'un régime équilibré, dans lequel le verre de jus de fruits à toute sa place.

Tous les professionnels du secteur mobilisés

Cette Charte implique l'ensemble des acteurs du secteur qu'ils soient transformateurs, fabricants, conditionneurs ou distributeurs de marques nationales et/ou de produits à marque de distributeur (MDD), courtiers, ou tout autre acteur de la chaîne. Toutes les formes de support de communication sont concernées (emballages, sites internet, publicités...).

Tous les emballages modifiés d'ici 2021

Afin de rendre ces dispositions impactantes et compréhensibles par les consommateurs, les adhérents s'engagent à respecter et appliquer chaque point de la Charte pour l'ensemble des emballages et communications d'ici fin 2021, avec une mise en œuvre dès à présent au niveau de tous nouveaux packs ou rénovations, de telle sorte qu'une très grande majorité des emballages du marché soient conformes aux dispositions de la Charte d'ici fin 2020.



LES JUS DE FRUITS : UNE FABRICATION EXEMPLAIRE PAR UNE FILIÈRE ANCRÉE EN FRANCE

Plus de 25 000 emplois en France

Avec 33 sites de production répartis sur l'ensemble du territoire en France, la filière jus de fruits contribue au maillage des territoires locaux et à leur développement économique. 90% des jus consommés en France sont fabriqués ou conditionnés en France, représentant 3 900 emplois directs et 23 000 emplois indirects.

La filière des jus de fruits représente un débouché indispensable et de qualité pour les productions locales de fruits ou de légumes comme les abricots du Roussillon, la tomate de Marmande, les pommes de Normandie... La récente mise en place du label « 100% pommes de France » garantit par exemple au consommateur, au-delà de l'origine géographique des pommes, la mise en place d'engagements concrets par tous les maillons de la filière et de pratiques de transformations durables.



Le jus issu de fruits frais, sains et mûrs

Quel que soit le fruit et quelle que soit sa provenance, le moment de la cueillette revêt une importance décisive. En effet, les fruits sont récoltés à maturité quand leurs propriétés nutritionnelles et gustatives sont optimales.

Généralement cueillis à proximité des lieux de production, les fruits sont pressés très rapidement après leur récolte (dans les 24 – 48h). Le jus ou la purée obtenu(e) est ensuite stocké(e) et acheminé(e) vers le site de conditionnement dans des conditions aseptiques et à basse température en fût ou en tank pour garantir la qualité sanitaire des produits et préserver leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles. La grande majorité des matières premières utilisées dans la confection des jus de fruits en France sont, par conséquent, issues de fruits déjà transformés en jus ou en purée. Seules ou assemblées, elles seront enfin conditionnées dans différents emballages (carton, plastique, verre) et formats.



Une fabrication sans conservateur

Un jus, c'est du fruit pressé. Il en existe deux sortes : les « purs jus » et les « jus à base de concentré », strictement définis par la réglementation européenne qui interdit aux fabricants toute utilisation de sucres ajoutés, de colorant ou de conservateur. Le nectar, quant à lui, peut contenir du sucre ajouté.

La bonne conservation des jus est le fruit du savoir-faire et de l'expertise des professionnels. En effet, les procédés de conservation, comme la pasteurisation, la grande performance des emballages ainsi que l'absence d'air dans les bouteilles ou briques de jus permettent la conservation des produits pendant plusieurs mois.



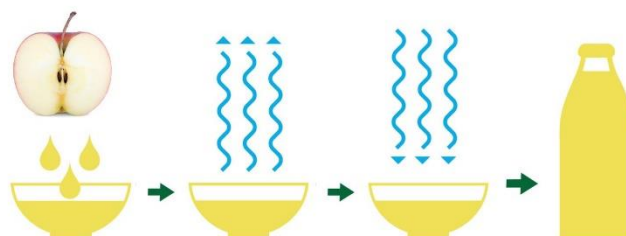
Pur jus, jus à base de concentré et nectar : 3 boissons distinctes

Le marché des jus de fruits regroupe trois catégories principales de produits : les purs jus de fruits, les jus de fruits à base de jus concentré et les nectars. Tous sont élaborés à partir de jus de fruits, mais se distinguent par leur teneur en fruits et leur mode de fabrication.

Les purs jus sont obtenus par simple pressage des fruits, sans aucun ajout de sucres.



Les jus à base de concentré sont élaborés à partir de jus concentrés. Le jus, qui a été concentré par évaporation afin de faciliter stockage et transport, est finalement reconstitué avec le même volume d'eau que celui extrait pendant le processus de concentration. Il s'agit d'un jus de fruits 100% sans aucun sucre ajouté.



Les nectars sont obtenus à partir de jus de fruits et/ou de jus à base de concentré et/ou de purée de fruits, auxquels sont ajoutés de l'eau avec ou sans adjonction de sucre et/ou d'édulcorant avant le conditionnement. Généralement, les fruits destinés à la fabrication des nectars sont très pulpeux comme la banane (ou l'abricot, la pêche, la poire) ou acides comme les fruits rouges. Il est alors indispensable de les diluer avec de l'eau puis de les sucrer afin d'obtenir une boisson consommable. La teneur minimale en fruits des nectars est réglementée et comprise entre 25 et 50% en fonction de la variété du fruit.

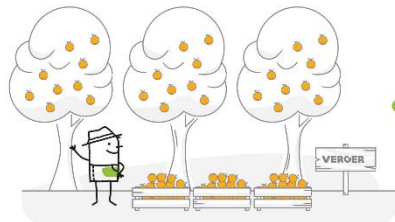


Les smoothies : depuis quelques années, une nouvelle catégorie commerciale de jus de fruits est apparue sur le marché : les smoothies, de l'anglais « smooth » qui signifie « lisse » ou « onctueux ». Lorsqu'ils contiennent uniquement des jus et purées de fruits, ces produits sont réglementairement considérés comme des jus de fruits.

COMMENT EST FABRIQUÉ LE JUS D'ORANGE ?

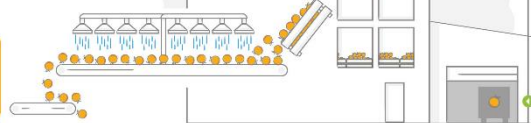
1 RECOLTE

Les fruits sont récoltés pour la production de jus.



2 PRESSAGE

Les fruits sont pressés rapidement pour préserver leurs qualités nutritionnelles (notamment leurs vitamines et minéraux).



La **PASTEURISATION** permet de conserver le jus plus longtemps.

La **CONCENTRATION** permet de faciliter le stockage et le transport du jus.

JUS DIRECT OU "PUR JUS" NON PASTEURISÉ À CONSOMMER LE JOUR MÊME.

JUS DIRECT OU "PUR JUS" (FLASH) PASTEURISÉ

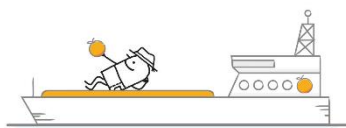
JUS CONCENTRÉ

La pasteurisation est un procédé de conservation des aliments par lequel ceux-ci sont chauffés pendant une durée définie (par exemple à 90°C pendant 30 secondes) puis refroidis.

Pendant la concentration, la majeure partie de l'eau présente dans le jus est enlevée grâce à un processus d'évaporation.

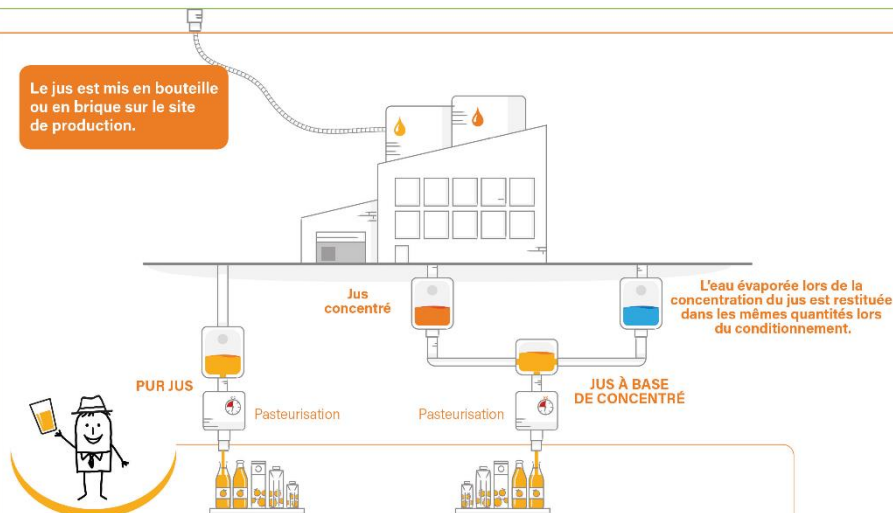
3 TRANSPORT

Le jus est acheminé par camion et/ou par bateau jusqu'au lieu de conditionnement.



4 CONDITIONNEMENT

Le jus est mis en bouteille ou en brique sur le site de production.



Conformément à la réglementation européenne, les jus de fruits (purs jus et jus à base de concentré) ne contiennent aucuns sucres ajoutés, aucuns colorants et aucuns conservateurs.

JUS DE FRUITS : DE RÉELLES QUALITÉS NUTRITIONNELLES

L'essentiel des qualités du fruit, à boire

Les jus de fruits sont des fruits pressés qui conservent l'essentiel des caractéristiques nutritionnelles des fruits grâce à la douceur des traitements thermiques qui leur sont appliqués au cours de la fabrication. Ils ne contiennent jamais de sucres ajoutés, conformément à la réglementation, et leurs seuls sucres sont ceux naturellement présents dans les fruits dont ils sont issus. Très peu transformés, les jus de fruits ne contiennent aucun édulcorant, colorant ou conservateur, conformément à la réglementation. La plupart des nutriments présents dans les fruits se retrouvent ainsi dans leurs jus, en quantités similaires ou légèrement inférieures : c'est le cas des vitamines, des minéraux, des oligo-éléments et des sucres naturels des fruits.

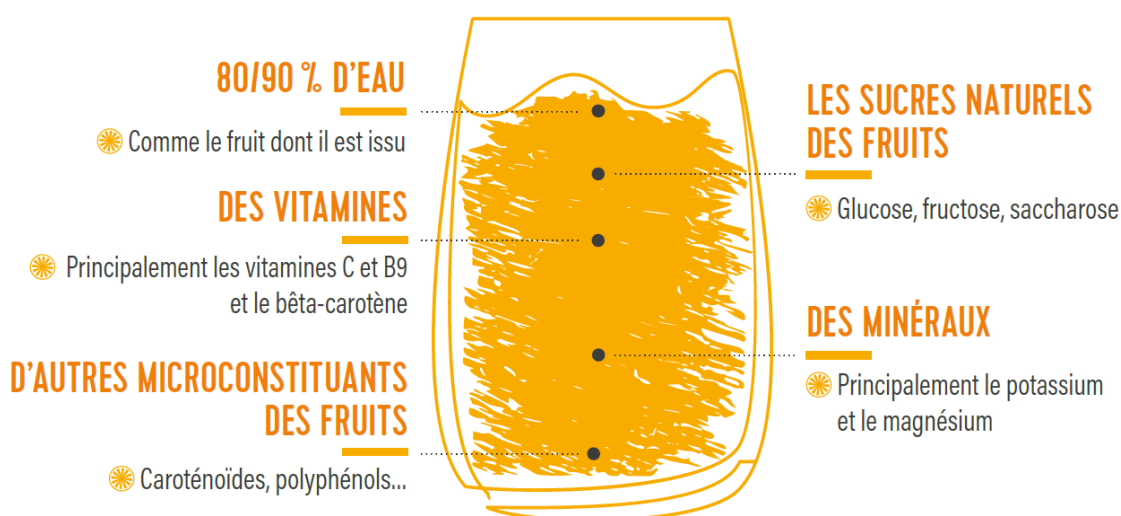
Bon à savoir

De par leur teneur en vitamines et minéraux, les jus de fruits sont des contributeurs essentiels aux apports nutritionnels des Français (vitamines C et B9, potassium, magnésium...).

La consommation de jus de fruits en France s'inscrit dans un schéma structuré, à table, et principalement au petit-déjeuner. Les jus y ont d'ailleurs une place de choix. Ils donnent au corps l'énergie et les vitamines nécessaires pour la journée.

La consommation de jus de fruits est très modérée en France : 124 mL/jour chez les enfants et 117 mL chez les adultes (soit moins d'un verre de 150mL par jour). (CCAF-CREDOC 2016)

Que contient un jus de fruits ?



L'eau et les sucres naturellement présents dans les fruits

Comme les fruits, les jus de fruits sont avant tout composés d'eau, de 80 à 90%. Et, de la même façon que dans les fruits, ils ne contiennent quasiment pas de protéines ni de lipides. Les calories apportées par les jus de fruits, essentiellement issues des sucres naturellement présents dans les fruits, sont extrêmement variables en fonction du type de fruit utilisé. Ainsi, un verre de 150 mL de jus de tomate apporte 29 kcal, alors qu'un verre de jus de raisin contient 104 kcal.



À l'exception des nectars qui peuvent contenir des sucres ajoutés, les jus de fruits ne contiennent jamais de sucres ajoutés. Leur teneur en sucres correspond à celle des fruits dont ils sont issus (en moyenne environ 10g/100mL, soit 15g par portion de 150mL) et leur composition en fructose, glucose et saccharose dépend également du fruit de départ. Les jus extraits de fruits ayant une teneur élevée en sucres contiennent donc plus de sucres que ceux obtenus à partir de fruits moins sucrés.

Pour 100 g / 100mL		Orange (fruit)	Jus d'orange	Pomme (fruit)	Jus de pomme	Ananas (fruit)	Jus d'ananas
Glucose (en g)		2,3	2,6	2	1,9	2,1	3
Fructose (en g)		2,6	2,6	5,7	5,8	2,4	3
Saccharose (en g)		3,4	3,4	2,5	1,9	7,8	6

Tableau 1 : Quantité des différents sucres contenus dans les fruits et jus de fruits.
Source pour les fruits entiers : table de composition Souci-Fachman-Kraut, 2015, 8^{ème} édition. Source pour les jus de fruits : analyses AUN

Des vitamines et des minéraux

Vitamine C : contrairement aux idées reçues, les jus de fruits conservent une grande partie de la vitamine C des fruits dont ils sont extraits (85% en moyenne). Sensible à la chaleur, la vitamine C est néanmoins préservée dans les jus de fruits grâce à des traitements thermiques de plus en plus performants appliqués lors de la fabrication. Le stockage et le conditionnement sous conditions aseptiques, à l'abri de l'oxygène, premier ennemi de la vitamine C, garantissent également sa préservation.

Un verre de jus d'orange de 150 mL couvre plus des 2/3 des apports recommandés en **vitamine C** (69,5%).

Vitamine B9 : elle est présente dans les légumes et les fruits, et certains jus de fruits, comme le jus d'orange, qui en contiennent en bonne quantité (la vitamine B9 est très bien conservée durant la fabrication des jus de fruits).

Un verre de jus d'orange (150 ml) permet de couvrir près d'1/4 des apports recommandés en **vitamine B9** (22,5%).

Minéraux : les jus de fruits contiennent différents minéraux en quantités très variables en fonction du fruit à partir duquel ils sont extraits. Ils apportent notamment du potassium, essentiel pour les fonctions musculaires et nerveuses*, et certains apportent du magnésium.



Le jus de tomate est une bonne source de **potassium**. Un verre de 150 ml apporte près d'1/4 des apports recommandés (22,6%).

*Règlement (UE) N° 432/2012 de la Commission du 16 mai 2012 établissant une liste des allégations de santé autorisées portant sur les denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles

Caroténoïdes et polyphénols : la famille des caroténoïdes regroupe plus de 700 pigments végétaux responsables de la couleur jaune, orangée ou rouge des fruits. On les retrouve donc naturellement dans les jus de fruits. Le plus connu d'entre eux est le bêta-carotène particulièrement présent dans le jus de carotte, le nectar d'abricot, les jus de fruits exotiques et certains jus multivitamines.

Les jus de fruits sont aussi connus pour leur richesse en polyphénols. Cette grande famille englobe celle des flavonoïdes (présents dans les jus d'agrumes), des anthocyanines (fruits rouges et raisin principalement) et des tanins (présents dans les jus de pommes et le raisin essentiellement).



BON À SAVOIR

Les jus et nectars sont les 1^{ers} contributeurs aux apports en vitamine C chez les enfants et les adolescents et les 2^e chez les adultes, après les fruits.

Ils sont également les 3^e contributeurs aux apports en vitamine B9 chez les enfants, les 2^e chez les adolescents et les 7^e chez les adultes.

De plus, les jus de fruits participent aux apports en bêta-carotène avec 13,6 µg / 100 mL en moyenne. Ils occupent le 5^e rang des contributeurs aux apports en bêta-carotène chez les enfants et chez les adolescents et le 4^e rang chez les adultes.

ENCOURAGER L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION VIA LA SENSIBILISATION À L'IMPORTANCE DU PETIT-DÉJEUNER

UNIJUS : co-fondateur du Collectif du petit-déjeuner à la française

En 2014, UNIJUS a participé à la création du Collectif du Petit-déjeuner à la française afin de lutter contre le déclin du petit-déjeuner et ses conséquences en matière de santé publique, en particulier pour les enfants. Outre les jus de fruits, le collectif fédère les autres filières des produits du petit-déjeuner : le pain artisanal (Confédération nationale de la boulangerie française, Chambre Syndicale Française de la Levure) et les produits laitiers (Syndilait – professionnels du lait de consommation, CNIEL - Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière).

De nombreuses actions pour lutter contre le déclin du petit-déjeuner : starter de la journée

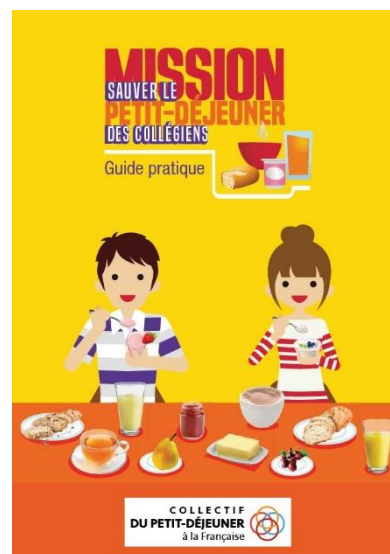
En 2015, le Collectif a offert 1 million de petits-déjeuners aux populations les plus défavorisées et a participé à la Semaine du Goût en 2016. En 2017, le Collectif du Petit-déjeuner à la française a constitué un Comité d'Orientation qui réunit désormais 10 experts du milieu scolaire, de l'alimentation, de la médecine, de la sociologie, ... Ensemble, ils ont décidé d'orienter les actions du Collectif vers le milieu scolaire, notamment en créant les Trophées du Petit-Déjeuner en milieu scolaire ainsi qu'en publiant un Livre Blanc dressant un état des lieux de la sensibilisation au petit-déjeuner dans les établissements scolaires et engageant les pouvoirs publics à soutenir ces derniers en faveur de l'éducation à l'alimentation.



2018 : développement d'un grand projet au sein des établissements scolaires

Depuis 2018, le sujet du petit-déjeuner prend de l'ampleur. Les politiques s'en sont emparés et en font une vraie priorité. Cela s'est notamment traduit au sein du Plan Pauvreté.

S'inscrivant dans ce contexte et fidèle à ses principes originaux, le Collectif a lancé en 2018 une nouvelle opération à destination des équipes pédagogiques des collèges : la Semaine Nationale du Petit-Déjeuner. Cette action pilote a été menée pour une phase test dans des collèges de Paris et d'Alsace. L'expérimentation était notamment basée sur un outil pédagogique conçu sous forme d'enquête : « Mission Sauver le petit-déjeuner des collégiens » et s'est accompagnée de la mise en ligne d'une plateforme collaborative **objectif-petit-dejeuner.fr**, véritable site de référence sur la sensibilisation au petit-déjeuner dans les établissements scolaires.



BIENVENUE SUR NOTRE PLATEFORME COLLABORATIVE
DÉDIÉE AU PETIT-DEJEUNER !

2019 : la dynamique se poursuit

Le Collectif du Petit-Déjeuner à la française poursuit sa démarche de sensibilisation en 2019 à travers 4 grandes actions visant à renforcer sa lutte contre le déclin du petit-déjeuner, notamment auprès des plus jeunes. Le Collectif va ainsi développer sa plateforme internet créée l'an passé - objectif-petit-dejeuner.fr – afin de favoriser les animations dans les écoles. Il va également poursuivre ses échanges avec les Pouvoirs publics sur le sujet, continuer son travail avec son Comité d'Orientations afin notamment de mettre en valeur les meilleures initiatives organisées dans les écoles en remettant les Trophées du Petit-Déjeuner. De plus, le Collectif organise un grand colloque début octobre avec l'ensemble des acteurs concernés : politiques, pouvoirs publics, personnels des écoles, etc. Cet événement sera l'occasion de mettre en valeur et de développer les bonnes pratiques.

L'école, un lieu privilégié pour l'éducation alimentaire

En effet, l'école est un lieu de sensibilisation particulièrement adapté pour transmettre aux enfants l'importance d'équilibrer leur alimentation. Le petit-déjeuner en particulier et l'éducation à l'alimentation plus généralement, s'intègrent parfaitement dans les programmes scolaires et offrent une occasion unique de renforcer la convivialité et le vivre ensemble au sein de l'établissement.

Le Collectif tient cependant à souligner que le petit-déjeuner relève de la responsabilité des familles. Cette sensibilisation est ainsi destinée à fournir des clés de compréhension et des astuces aux enfants et aux prescripteurs. Elle n'a pas vocation à remplacer une prise régulière à la maison, même si elle peut constituer une alternative intéressante lorsque les enfants ne peuvent pas prendre de petit-déjeuner à la maison, notamment pour des raisons économiques.



UNIJUS : TOUS LES MAILLONS DE LA FILIÈRE AU SERVICE D'UNE QUALITÉ EXEMPLAIRE

L'Union Nationale Interprofessionnelle des Jus de Fruits (UNIJUS) a été créée en 1936, pour préparer la sortie en 1938 du premier décret qui a régi durant de longues années l'industrie des jus de fruits et nectars, avant de placer son action dans le giron européen.

Elle a été créée par des entreprises alors artisanales qui par la suite ont connu une expansion majeure les conduisant à devenir les leaders de la profession. Cette industrie s'est développée en cherchant de nouveaux débouchés aux fruits des vergers français (en particulier la pomme et le raisin) avant de se diversifier au fil des années vers des produits d'origine exotique.

Aujourd'hui, UNIJUS rassemble 34 membres et représente l'ensemble de la filière : du producteur de jus de fruits et de légumes jusqu'à l'embouteilleur en passant par le fournisseur, l'importateur et le distributeur des matières premières : les jus de fruits et de légumes provenant de tous les continents et régions du monde.



UNIJUS a pour mission de :

- Promouvoir les qualités nutritionnelles des jus de fruits et de valoriser leurs bénéfices santé auprès des prescripteurs et des consommateurs
- Entreprendre toute action collective dans le domaine économique, technique et analytique, notamment pour l'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des jus de fruits
- Représenter le secteur des jus de fruits auprès des instances françaises, européennes et internationales
- Informer ses membres sur toutes les questions techniques, commerciales, réglementaires, législatives, propres à leur activité.

UNIJUS sur le web et les réseaux sociaux :



unijus.org



[@lesjusdefruits](https://twitter.com/lesjusdefruits)

**L'Équipe Adocom, Sandra, Bruno & C° – Service de Presse UNIJUS
vous remercie de votre attention.**

Tél. : 01.48.05.19.00 – Courriel : adocom@adocom.fr

ADOCOM®-RP

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax. : 01.43.55.35.08

e-mail : adocom@adocom.fr - site : www.adocom.fr

Qualification : Agence Certifiée OPQCM