

2016

• Rapport annuel •



[CLIQUEZ ICI](#)

unijus
Union Nationale
Interprofessionnelle
des Jus de Fruits

2016

♡ Rapport annuel ♡



Ce rapport d'activités est un pdf interactif. Vous aurez ainsi la possibilité de naviguer dans le document via un sommaire interactif, différents boutons d'action pour revenir aux pages précédentes, ↺ ⌂ des liens cliquables indiqués en vert.

Bonne lecture !



Sommaire interactif



| | |
|--|----|
| TEMPS FORTS DE L'ANNÉE 2016 | 4 |
| L'ESSENTIEL D'UNIJUS EN 2016 | 6 |
| COMMISSION COMMUNICATION & AFFAIRES PUBLIQUES | 8 |
| FOCUS PROGRAMME EUROPÉEN FRUIT JUICE MATTERS | 10 |
| ZOOM COLLECTIF DU PETIT-DÉJEUNER À LA FRANÇAISE | 11 |
| COMMISSIONS SCIENTIFIQUES TECHNIQUE ET RÉGLEMENTAIRE | 12 |
| COMITÉ SCIENTIFIQUE | 14 |
| L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DANS LA FILIÈRE DES JUS DE FRUITS | 16 |
| QUALIJUS - BILAN DE L'ACTIVITÉ 2016 | 17 |
| ENQUÊTE : LES JUS DE FRUITS VUS PAR LES FRANÇAIS | 18 |
| CHIFFRES CLÉS DE LA FILIÈRE | 19 |
| MEMBRES DU BUREAU UNIJUS EN 2016 | 22 |
| ADHÉRENTS UNIJUS EN 2016 | 23 |

Édito



“

EMMANUEL VASSENEIX

PRÉSIDENT D'UNIJUS ET PDG DE LA LAITERIE DE SAINT-DENIS-DE-L'HÔTEL

Est-ce raisonnable de boire du jus de fruits ?

Si je fais attention à ce qui se dit ou s'écrit souvent sur nos produits, la réponse est non ! On nous dit que nos produits sont trop sucrés, qu'ils ont peu de fibres, qu'ils sont liquides et n'encouragent pas la satiété. On nous rappelle rarement qu'ils sont les 1ers contributeurs en vitamine C chez les enfants et une source intéressante en vitamine B9 et autres micronutriments et qu'ils sont associés à une alimentation globalement équilibrée.

Or plusieurs études montrent que le consommateur s'intéresse de plus en plus à la qualité des produits (Crédoc 2016, Kantar TNS 2016). Il veut être acteur de son alimentation, tout en ayant toujours comme attentes incontournables, le plaisir, la qualité et la variété. Nos jus de fruits et nectars ont de nombreuses cartes à faire valoir pour répondre à ces attentes. À nous de continuer à prendre la parole pour communiquer sur tous ces atouts !

Lancement du programme « Fruit Juice Matters »

L'année 2016 est l'année du lancement du programme européen Fruit Juice Matters. Un programme appelé à durer sur plusieurs années et ayant pour ambition de ré-équilibrer le débat médiatique en faisant émerger des informations et messages positifs dans les médias traditionnels et sur les réseaux sociaux, d'approcher les professionnels de santé et d'informer le grand public sur les bienfaits des jus de fruits dans le cadre d'une consommation raisonnable.

Ce programme d'une ampleur inédite pour notre filière va nous donner un nouvel élan et de nouvelles opportunités pour faire parler en bien de nos produits et en particulier du jus d'orange. Au niveau français, nous avons sélectionné une nouvelle agence pour nous accompagner, Fleishman Hillard, et avons renforcé l'équipe d'UNIJUS en recrutant une chargée de communication, Carole Prisset. Les actions menées en 2016 sont prometteuses et sont développées dans ce rapport. Les perspectives 2017 sont, elles, très ambitieuses !

Je souhaite que cette nouvelle dynamique soit porteuse d'actions et de résultats profitables à toute la filière !

Est-ce raisonnable de boire du jus de fruits ?

Bien sûr ! Pourquoi cette question ?



Temps forts

EN 2016

Nouvelle équipe, nouvelle agence, nouveaux programmes d'actions pour UNIJUS et le Collectif du Petit-déjeuner à la française...

C'est une nouvelle dynamique qui a été insufflée à UNIJUS en 2016. Retour sur cette année avec les principaux temps forts.



| | | | | | | | |
|--|---|--|--|---|--|--|---|
| 25/04 | 12/05 | 02/06 | 24/07 - 04/08 | 27/09 | 09 - 16/10 | 16/11 | 30/11 - 02/12 |
| Publication scientifique Publication de l'article scientifique comparant les compositions nutritionnelles du jus d'orange du commerce et du jus d'orange fait maison dans la revue <i>Food and Nutrition Sciences</i> . (Plus de détails page 15) | Table ronde Petit-déjeuner Dans le cadre d'un partenariat du Collectif du Petit-déjeuner à la française avec la Semaine du Goût en 2016, une table ronde a été organisée. L'objectif : rassembler des personnalités et experts d'horizons divers (psychosociologue, nutritionniste, CREDOC, représentant de parents d'élèves, directrice d'école, pâtissier) pour faire émerger de nouvelles idées sur le moment du petit-déjeuner et ainsi créer du contenu nouveau à destination des médias. (Plus de détails page 10) | Lancement du programme européen Fruit Juice Matters Ce programme, impulsé par l'AJN et décliné localement par chaque association nationale, a été officiellement lancé début 2016. UNIJUS a sélectionné une nouvelle agence pour nous accompagner sur cette campagne : l'agence Fleishman Hillard. Le plan d'actions français a été validé par l'AJN le 2 juin. (Plus de détails page 10) | Enquête consommateurs sur les jus de fruits Dans le cadre du programme européen Fruit Juice Matters de l'AJN, UNIJUS a réalisé une enquête nationale avec l'institut Opinionway sur la perception des français, leurs habitudes de consommation et leurs connaissances sur les jus de fruits et nectars. (Résultats clés page 18) | Assemblées Générales UNIJUS/QUALIJUS Les Assemblées Générales d'UNIJUS et de QUALIJUS se sont tenues dans les locaux de l'Ifocap. Une soixantaine de participants | Semaine du Goût et Leçons de Goût petit-déjeuner Dans le cadre du partenariat du Collectif du Petit-déjeuner à la française avec la Semaine du Goût®, les salariés de nos entreprises adhérentes se sont mobilisés partout en France pour donner des Leçons de Goût® sur le petit-déjeuner dans les écoles primaires. (Plus de détails page 11) | Audition du Collectif du Petit-déjeuner à la française au Sénat Le Collectif a été reçu par le groupe d'études "Economie agricole et agroalimentaire" dont les sénateurs membres ont pu être sensibilisés à nos messages filière et petit-déjeuner. (Plus de détails page 10) | Participation aux Journées Francophones de Nutrition (JFN) UNIJUS était présent aux JFN 2016 à Bordeaux pendant les 3 jours de congrès avec un dispositif à 3 niveaux : un stand, des prises de parole dans un espace dédié et du live tweet. |



| | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|
| 06/04 | 10/05 | 01/06 | | | 22/11 |
| Déjeuner-débat sur le bien-manger Au sein du Club de la Table française, le Collectif du Petit-déjeuner à la française a participé au débat sur le bien-manger en présence d'une vingtaine de parlementaires et s'est exprimé sur une thématique spécifique « Bien petit-déjeuner cela s'apprend et prend du temps ». | Comité Scientifique ABSA sur les neurosciences Intervention de Dr. Olivier DROULERS, enseignant-rechercheur à l'Université de Rennes, expert en neurosciences appliquées au marketing. | Lancement du nouveau site UNIJUS.org Dans la continuité de son changement d'identité visuelle, UNIJUS a mis en ligne son nouveau site internet plus ergonomique, plus moderne et dynamique. Pressez-y vite et faites le lien avec vos outils numériques ! | | | Comité Scientifique ABSA sur le " bio " Un sujet d'actualité avec les interventions de Gérard Pascal, Directeur scientifique honoraire à l'INRA, expert en sécurité des aliments à l'OMS et Jean-Marc Pindat, Directeur Commercial de Tradin Organic, société spécialisée dans le sourcing des matières premières " bio ". 13 sociétés ont assisté au Comité |



L'essentiel d'Unijus

EN 2016



Présentation

DE L'ÉQUIPE UNIJUS / QUALIJUS

Carole Prisset
Chargée de communication

Anne-Sophie Royant
Secrétaire générale

Diane Durand-Reville
Affaires scientifiques et réglementaires

Laurence Bouillot
Coordinatrice qualité QUALIJUS



Elise Rivals
Assistante de direction

Delphine Souchet
Affaires scientifiques et réglementaires

Les chiffres clés

5 réunions institutionnelles du Syndicat (Assemblée Générale, Bureau et Comité Exécutif)

11 réunions des Commissions scientifiques technique et réglementaire, de la Commission communication et affaires publiques et du Comité scientifique

3 thématiques de groupes de travail

10 réunions avec l'AIJN

UNE EXPERTISE AU SERVICE DES ADHERENTS ET DE LA FILIERE

+150 conseils techniques réglementaires, expertises étiquetage...

4 sessions de formation sur la filière et l'étiquetage, soit **27 stagiaires** formés

13 revues de presse et **1 veille** réglementaire diffusées

DES RENCONTRES AVEC NOS PARTIES PRENANTES

Des contacts réguliers avec la DGCCRF

6 rencontres officielles avec des élus (déjeuners-débats, réunions de travail avec des parlementaires ou cabinet des ministères, audition au Sénat...)

+200 professionnels de santé rencontrés (nutritionnistes, diététiciennes) lors des JFN

COMMUNICATION MEDIA ET DIGITALE

5 Communiqués de presse

260 Retombées média et interviews directement issues de nos communications/actions

394 Followers sur le **compte Twitter** (objectif 2017, franchir la barre des 700) **270 tweets** depuis octobre 2016

Les grandes missions

ET THÉMATIQUES TRAITÉES EN 2016



REPRÉSENTER LA PROFESSION DANS LES DISCUSSIONS EN COURS, notamment en matière de nutrition ou de communication auprès du consommateur aux niveaux national et européen

- Intégration d'UNIJUS dans les réflexions sur l'étiquetage nutritionnel simplifié volontaire
- Suivi des discussions autour du règlement INCO (origine, tolérances, mentions d'étiquetage...).
- Réflexion autour du futur Programme National Nutrition Santé, et en particulier la révision des repères alimentaires et messages sanitaires.
- Intégration d'UNIJUS dans les discussions européennes autour des profils nutritionnels.
- Suivi de la réglementation sur les allégations nutritionnelles et de santé.



PARTAGER DES INFORMATIONS POSITIVES ET OBJECTIVES sur la filière des jus de fruits et nectars et ses produits

- Développement d'outils d'information, notamment une brochure reprenant les idées reçues sur les jus de fruits et nectars, diffusée aux JFN.
- Rencontre de professionnels de santé lors de congrès médicaux (JFN 2016).
- Activation du compte twitter UNIJUS (@lesjusdefruits) pour s'adresser directement aux français.
- Mise en ligne d'un nouveau site internet



ACCOMPAGNER LA PROFESSION dans le suivi des sujets techniques d'actualité et la mise en place de bonnes pratiques filière

- Réflexion autour de l'encadrement des mentions d'étiquetage (allégations, mentions valorisantes...) par la filière.
- Veille sur les sujets émergents liés aux contaminants, aux ingrédients (pesticides, BPA, nanomatériaux, chlorates, ...) : une filière proactive via le Comité Scientifique et en collaboration avec QUALIJUS.

Commission Communication & Affaires publiques

2016, L'ANNEE DU RENOUVEAU



Si jusqu'à présent les actions de communication UNIJUS se déclinaient au niveau national entre relations publiques, relations presse « classiques » et actions du Collectif du petit-déjeuner à la française, l'année 2016 marque un tournant dans ce fonctionnement. D'une part, la mise en place d'une nouvelle équipe, notamment au niveau du « pôle » communication avec l'arrivée d'une chargée de communication et le recrutement d'une nouvelle agence, et d'autre part, le lancement d'un programme européen, centralisé par l'AIJN et adapté localement par UNIJUS, ont donné une nouvelle dynamique et une nouvelle ampleur au plan d'actions de la filière.

Affaires publiques PARTAGE DE POINT DE VUE

Que ce soit dans le cadre d'UNIJUS ou du Collectif du Petit-déjeuner à la française, nos échanges avec nos parties prenantes sont clés. Ils représentent des opportunités de faire connaître nos enjeux, nos engagements et nos actions. Dans un contexte toujours plus tendu, notamment concernant l'industrie agroalimentaire, ou sur des dossiers comme l'évolution de l'étiquetage ou des repères nutritionnels, ils sont indispensables pour partager nos arguments, nos préoccupations, nos attentes et nos besoins.

Emmanuel Manichon | Président de la Commission Communication & Affaires Publiques | Directeur Général de Eckes-Granini France



Programme européen Fruit Juice Matters NOUVEAUTÉ 2016

L'année 2016 a été marquée par le lancement du programme européen Fruit Juice Matters, un programme d'information sur les jus de fruits géré en central par l'AIJN et co-financé par les industriels conditionneurs et les producteurs d'oranges du Brésil. Ce dispositif, inédit pour la filière, réunit 14 pays, via leurs associations nationales telles qu'UNIJUS, qui vont travailler dans une même dynamique et avec des objectifs communs :

- **Sensibiliser les professionnels de santé et informer le grand public** sur les atouts nutritionnels des jus de fruits dans le cadre d'une consommation raisonnable.
- **Ré-équilibrer le débat médiatique** en faisant émerger des informations et messages positifs dans les médias traditionnels et sur les réseaux sociaux.
- **Développer des contenus** permettant d'apporter une légitimité et crédibilité à nos messages.

Dans ce cadre, UNIJUS a sélectionné l'agence Fleishman Hillard afin de construire le plan d'actions français, validé par l'AIJN le 2 juin et mis en œuvre depuis septembre 2016.

[Détails page 11]



Collectif du Petit-déjeuner à la française SENSIBILISER LES PLUS JEUNES

Pour sa 3^{ème} année d'actions, le Collectif du Petit-déjeuner à la française s'est associé en 2016 avec l'équipe de la Semaine du Goût®. Ce partenariat a offert au Collectif l'opportunité de sensibiliser les enfants, population particulièrement touchée par le déclin de la prise de petit-déjeuner, à l'importance de ce repas.

Un programme complet et dense associant affaires publiques, relations presse et actions terrain avec mobilisation des adhérents a ainsi été mis en place en bonne intelligence entre les différents acteurs, membres du Collectif et partenaires, sous l'impulsion toujours majeure d'UNIJUS.

[Détails page 11]



Données de l'enquête du CREDOC CCAF 2016 INCONTOURNABLES



Depuis l'édition 2003, UNIJUS étudie et analyse les données issues des enquêtes CCAF du CREDOC. Ces informations (pourcentage et typologies de consommateurs, quantités de jus et nectars consommées, moment et lieu de consommation, contribution des jus et nectars aux apports nutritionnels des français...) sont incontournables pour tous nos interlocuteurs aussi bien professionnels de santé, parlementaires ou journalistes et sont autant d'éléments objectifs nous permettant d'affirmer la juste place de nos produits dans une alimentation équilibrée. Les résultats de l'édition CCAF 2016 seront disponibles en mai 2017. Ils nous permettront à nouveau d'enrichir nos réflexions pour notre stratégie globale.

Perspectives 2017 ENTHOUSIASMANTES ET AMBITIEUSES

Riche des enseignements du dispositif 2016, UNIJUS va amplifier ses actions à destination des professionnels de santé et des consommateurs pour les aider à toujours mieux connaître nos beaux produits. Au-delà des atouts nutritionnels des jus de fruits et nectars sur lesquels nous nous concentrions jusqu'alors, UNIJUS compte explorer en 2017 l'axe « plaisir », un critère indissociable du moment de consommation de nos produits. Le Collectif du Petit-déjeuner à la française entame quant à lui un nouveau cycle d'actions. Un programme en construction mais qui semble déjà très prometteur !



PLUS D'INFORMATION - CONTACTS UNIJUS

Anne-Sophie Royant | Carole Prisset
01 47 42 82 82 | unijus@unijus.org



Focus PROGRAMME EUROPÉEN FRUIT JUICE MATTERS

Dans sa déclinaison nationale du programme européen, UNIJUS et l'agence Fleishman Hillard ont proposé un plan d'actions défini selon 3 cibles clés (les professionnels de santé, les médias et les consommateurs) et s'appuyant sur :

Une enquête consommateurs pour mieux cerner leur compréhension

Afin de décrypter la perception consommateurs des jus de fruits, UNIJUS a réalisé une **enquête nationale** auprès de 1002 français en août 2016, en partenariat avec l'Institut de sondage Opinionway, sur leurs habitudes de consommation et leurs connaissances des jus de fruits et nectars.

([Principaux résultats page 18](#))

Les données issues de cette enquête ont été valorisées dans un communiqué de presse, adressé aussi bien à la presse généraliste qu'à la presse spécialisée ainsi que dans nos échanges avec les professionnels de santé.

Un comité scientifique pour nous accompagner

Nous avons également constitué un **comité scientifique**, composé de Véronique Braesco (PhD, scientifique nutritionniste), Laurence Plumey (médecin nutritionniste) et Arnaud Cocaul (médecin nutritionniste), qui nous accompagnera tout au long de ce programme et aura un rôle de conseil pour tous nos sujets scientifiques, nutrition et santé.

ACTIONS 2016

Vers les professionnels de santé

Du 30 novembre au 2 décembre 2016, UNIJUS a participé aux ([Journées Francophones de Nutrition \(JFN\)](#) à Montpellier).

UNIJUS avait pris le parti de s'y exprimer sur la thématique « Jus de fruits et santé : quelles vérités ? » afin de répondre aux idées reçues de façon directe et avec des arguments scientifiques solides. Une brochure a été spécialement développée pour l'occasion.

([Retrouvez-la en téléchargement libre sur le site unijus.org / rubrique « publications »](#))



Témoignage / **Gaynor Ferrari**
Responsable du programme
Fruit Juice Matters, AIJN

“ 2016 a été une année charnière pour la filière des jus de fruits avec le lancement du programme Fruit Juice Matters. Au bout de 12 mois d'existence, le bilan est plus qu'encourageant : 14 pays mobilisés, 26 événements organisés, près de 600 retombées médias nationales... Nous poursuivrons à combiner nos efforts en 2017 pour faire émerger nos actions et diffuser nos messages. ”

UNIJUS était présent aux JFN à 3 niveaux :

- Un stand avec distribution de documents, Plus de 200 professionnels ont visité notre stand (diététiciennes libérales et hospitalières, chercheurs, étudiantes en diététique, médecins nutritionnistes)
- Des prises de paroles de Véronique Braesco et de Laurence Plumey dans un espace dédié et accessible à une quarantaine de congressistes (3 x 15 minutes), Plus de 70 professionnels de santé ont assisté à nos prises de parole
- Un dispositif de LiveTweet reprenant nos messages clés, 3 jours de congrès riches de rencontres et d'échanges avec les professionnels de santé montrant un réel intérêt pour notre sujet et un véritable besoin de continuer à informer sur notre catégorie et les caractéristiques nutritionnelles de nos produits.

Vers les médias

La principale action média de 2016 a été la diffusion, en septembre, d'un communiqué de presse reprenant les grands enseignements de notre enquête consommateurs, accompagné d'un portage aux journalistes cœur de cible et de proposition d'interviews. Une quinzaine de retombées en ont découlé.

Cette première prise de contact avec les médias dans le cadre de Fruit Juice Matters nous a appris que l'angle jus/nutrition/santé manque de nouveauté et d'attrait, d'autant plus en France où UNIJUS communique depuis plusieurs années sur ce sujet.

Un des enjeux de 2017 sera d'allier 2 thématiques qui correspondent à nos produits : plaisir+santé, pour susciter l'intérêt des médias et pour un plus grand partage de nos messages.

Vers les consommateurs via les réseaux sociaux

Depuis septembre, UNIJUS et l'agence Fleishman Hillard se sont concentrés sur la réactivation du compte twitter d'UNIJUS en augmentant le nombre de tweets (en moyenne 30 par mois) et avec une vraie stratégie d'engagement. En 2017, une plateforme dédiée aux consommateurs ainsi qu'une page Facebook devraient voir le jour. Des outils clés pour créer du lien avec les français.

([Suivez-nous @lesjusdefruits !](#))

Zoom

COLLECTIF DU PETIT-DÉJEUNER À LA FRANÇAISE



En 2015, l'opération « 1 million de petits-déjeuners » avait mobilisé les acteurs du Collectif du Petit-déjeuner à la française aux côtés de 4 associations caritatives pour offrir le petit-déjeuner aux plus démunis et, plus largement, pour sensibiliser les français à l'importance du petit-déjeuner. En 2016, les membres du Collectif se sont mobilisés pour sensibiliser les plus jeunes à ce moment de consommation.

LES MEMBRES DU COLLECTIF EN 2016

Les membres fondateurs



Les partenaires



PARTENARIAT AVEC LA SEMAINE DU GOÛT®

Un plan d'actions complet qui a offert une belle visibilité médiatique au petit-déjeuner

L'équipe de la ([Semaine du Goût](#)) a mis à la disposition du Collectif un dispositif riche : à la fois créateur de contenu, générateur de retombées média (via leurs propres outils RP) et amplificateur de mobilisation interne chez les adhérents des membres du Collectif.

Notre collaboration a été ponctuée par plusieurs temps forts et développements d'outils entre mai et octobre 2016 :

- Organisation d'une ([table ronde](#)) le 12 mai qui a fait émerger de nouvelles idées sur le moment du petit-déjeuner et nous a permis d'identifier des experts auxquels faire appel en cas de prises de parole sur le sujet dans les médias.
- Création d'une [infographie](#) et ([d'outils pédagogiques](#)) à destination des enseignants et de leurs élèves.
- Participation à la [Semaine du Goût](#) du 10 au 16 octobre et mobilisation des adhérents pour animer les Leçons de Goût® en classe sur le petit-déjeuner.

Le petit-déjeuner était l'une des thématiques phares de l'édition 2016 de la Semaine du Goût qui a largement émergé dans les médias.

- Plus de 110 retombées (national + régional)
- Des sujets 100 % positifs
- De belles reprises dans des médias influents en presse écrite, TV et radio (I télé, France 3, France Info, RMC, Huffington Post...)

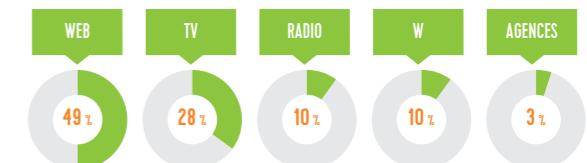
Les leçons de goût, un vrai mouvement d'ampleur

Avec une mobilisation en interne de plus de 100 professionnels.

Près de 200 leçons de goût petit-déjeuner ont été organisées dans des classes de primaire et maternelle, soit près de 4 800 enfants concernés.

Des retours très positifs : des enfants curieux et intéressés, ravis de goûter, des enseignants motivés et demandeurs.

Répartition des retombées médias



De nombreuses rencontres tout au long de l'année ont permis d'installer encore un peu plus la thématique du petit-déjeuner au niveau national : rendez-vous avec des parlementaires, audition au Sénat par le groupe d'études « Économie agricole et agroalimentaire », réunion de travail au ministère de l'agriculture avec le conseiller du ministre chargé de l'agroalimentaire.



Une Leçon de Goût® médiatique « petit-déjeuner », organisée dans une école parisienne en présence du ministre de l'agriculture M. Stéphane Le Foll pour ouvrir la Semaine du Goût® a également permis d'implanter le Collectif dans le paysage politique français.



Commissions Scientifiques Technique et Réglementaire

DES SUJETS D'ACTUALITÉ PASSÉS AU CRIBLE

La CST et la CSR en quelques mots

La Commission Scientifique et Technique UNIJUS, dite « CST », traite les sujets techniques et réglementaires concernant les jus de fruits et nectars. Elle réunit ses membres 3 à 4 fois par an pour faire un point à date sur les actualités, débattre des enjeux et, selon les sujets, proposer des positions « filière ».

La Commission Scientifique et Réglementaire ABSA (Alliance des Boissons Sans Alcool) ou « CSR » se réunit à la même fréquence que la CST. Elle aborde, quant à elle, les sujets techniques et réglementaires communs aux jus de fruits-nectars et aux boissons rafraîchissantes sans alcool.

L'équipe UNIJUS œuvre au quotidien pour être toujours mieux informée et attentive aux sujets d'actualité pour la filière. Entre veille réglementaire, surveillance du marché et des produits, suivi des dossiers clés, réaction auprès des différentes instances nationales et européennes pour faire entendre la voix d'UNIJUS et de la filière française, ce sont de nombreux sujets qui ont été étudiés en 2016. Retour sur quelques-uns d'entre eux.

CHLORATES

Le sujet des chlorates n'est pas nouveau mais a fortement mobilisé la filière en 2016.

RAPPEL : Fin 2013, une alerte en Allemagne sur des teneurs élevées en chlorates dans les fruits et légumes et produits dérivés amène la filière à s'intéresser à ce composé, coproduit de certains produits chlorés utilisés pour la désinfection de l'eau. Première conclusion : sa présence est possible à tous les stades de production des produits finis via l'eau.

Suite à un projet européen de réglementation des chlorates (notamment sur les fruits et légumes frais ou congelés) publié fin 2015, les autorités françaises relaient un appel à données de l'EFSA auprès des secteurs alimentaires et encouragent chaque filière française à rechercher les sources de contaminations possibles dans leurs produits.

Ainsi, une campagne d'analyses chlorates est lancée conjointement par QUALIJUS et UNIJUS en avril 2016. Son objectif : disposer de données supplémentaires sur la teneur en chlorates des produits de notre secteur et

mieux comprendre l'origine de la contamination en cas de teneurs élevées des produits finis par l'analyse des matières premières associées (eau de reconstitution, jus directs, concentrés).

Grâce à la participation de plusieurs entreprises à cette campagne, UNIJUS dispose désormais d'une base de données d'analyses plus robuste sur les chlorates. Bien qu'aucune origine particulière ne ressorte clairement de l'analyse, les résultats confirment l'origine multifactorielle des chlorates. UNIJUS a l'intention de s'appuyer sur cet état des lieux pour se positionner auprès des autorités françaises sur les propositions de l'Union Européenne de limites réglementaires encore attendues.

FOCUS

DOSSIERS « INGRÉDIENTS »

Additifs : poursuite des travaux EFSA de réévaluation de la sécurité des additifs alimentaires :

- 5 entreprises adhérentes UNIJUS ont répondu aux appels à données pour la pectine et/ou l'acide citrique.
- Réévaluation EFSA des sulfites et dioxyde de titane comme additifs alimentaires.

Auxiliaires technologiques : suivi des travaux de révision du dispositif national d'autorisation des auxiliaires technologiques (AT), initiés en 2007 (publication du décret 2016-1531, finalisation de l'inventaire ANIA des AT soumis à déclaration (publication attendue en 2017))

Christine Guittard | Présidente CST et co-présidente CSR | Directrice des affaires scientifiques et réglementaires chez PepsiCo France

Martine Kocken | Vice-Présidente CST | Responsable scientifique et réglementaire LSDH

Murielle Phan | Co-Présidente CSR | Responsable des affaires réglementaires chez Orangina Suntory France

NUTRITION

L'année 2016 a été chargée en matière de nutrition.

La publication de la loi de modernisation du système de Santé en janvier 2016 prévoit la promotion d'un système d'étiquetage nutritionnel simplifié. En application de cette loi, une évaluation en conditions réelles de 4 systèmes a été mise en place (portée par la Direction Générale de Santé ainsi que par le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé) : cette expérience est une première en son genre au niveau européen. Les enseignements permettront de mieux comprendre les comportements des consommateurs et leur compréhension en matière d'évaluation nutritionnelle des produits. L'expérimentation permettra ainsi aux pouvoirs publics de recommander un système d'étiquetage nutritionnel simplifié aux opérateurs, mais permettra également de porter la proposition française dans le cadre de futurs débats européens qui devraient démarrer à l'automne. Les premiers résultats semblent faire ressortir un système comme ayant le plus d'impact sur le comportement d'achat. UNIJUS suivra donc ce dossier de près dans les prochains mois.

Les travaux concernant le futur PNNS (Plan National Nutrition Santé) 2017-2021 ont démarré et s'accompagnent d'une politique générale de l'alimentation qui devrait être repensée. La révision des repères de consommations alimentaires et des messages sanitaires en font partie. Le coup d'envoi de ces travaux de révision a été donné il y a plusieurs années avec le rapport de l'ANSES, qui a travaillé pendant trois ans sur le socle scientifique de ces recommandations. Les travaux du Haut Conseil de Santé Publique et l'Agence Santé Publique France viendront finaliser ces repères.

UNIJUS a mis en place un plan d'actions pour que les repères actuels d'équivalence entre un verre de jus de fruits et une portion de fruit soient reconduits en prenant en compte les qualités nutritionnelles indéniables des jus de fruits, et leur place légitime dans le cadre d'un régime varié et équilibré.

LES PRINCIPAUX ENJEUX SCIENTIFIQUES ET RÉGLEMENTAIRES EN 2017

- Le maintien de l'équivalence d'un verre de jus de fruits à une portion de fruit ;
- Les discussions autour de l'étiquetage nutritionnel simplifié volontaire ;
- Le futur PNNS 4 (Programme National Nutrition Santé) 2017-2021 et notamment les nouveaux repères de consommations alimentaires ;
- Les modalités de mise en œuvre de l'étiquetage de l'origine volontaire ;
- Le suivi des discussions sur les profils nutritionnels (consultation européenne en cours) ;
- La poursuite des travaux des différents groupes de travail UNIJUS afférents à l'étiquetage : étiquetage des jus stabilisés à haute pression, l'étiquetage des mentions d'origine, mise à jour du code étiquetage, encadrement des mentions valorisantes.. ;
- La mobilisation de la filière sur la notion de sucres libres ;
- Une volonté de poursuivre la forte contribution d'UNIJUS aux Commissions techniques et réglementaires de l'AIJN afin de peser davantage dans les prises de décisions au niveau européen.

Si vous souhaitez participer à ces commissions ou recevoir les mails d'information, n'hésitez pas à en faire la demande auprès de l'équipe UNIJUS. Des formations UNIJUS sur la filière et l'étiquetage sont proposées chaque année. Le calendrier annuel est largement diffusé en début d'année. Nous sommes également à votre disposition pour échanger avec vous sur vos projets d'étiquetages. N'hésitez pas à nous contacter !

FOCUS

DOSSIERS « CONTAMINANTS »

Furane : Suite à l'appel à données de l'EFSA, une campagne d'analyses a été menée par QUALIJUS sur la teneur en furane des jus de fruits et nectars afin de mieux connaître la présence de ce néoformé dans nos produits et pouvoir à l'avenir peser dans les discussions auprès des autorités françaises et de l'AIJN. Le furane n'a été détecté dans aucun des 20 échantillons analysés.

FOCUS

DOSSIERS « INCO » (RT 1160/2011)

Étiquetage nutritionnel obligatoire pour toutes les denrées depuis le 13.12.2016 : des contrôles effectués par la DGCCRF sont donc certainement attendus dans ce domaine.

ORIGINE VOLONTAIRE : modalités de mise en œuvre de l'article 26.3 du RT 1169/2011 : la rédaction de cet acte est toujours en cours de discussion au sein de la Commission Européenne. Notre filière est concernée, notamment dans le cas d'utilisation des mentions du type « fabriqué en France », et pour lesquelles l'origine de l'ingrédient primaire est différente. Les jus de fruits ayant des spécificités d'approvisionnements propres à notre secteur (variabilité du sourcing, mélange de différentes origines), et les modalités du texte n'étant pas encore clarifiés, la mise en œuvre du texte soulève encore des interrogations. La filière sera donc vigilante à ce que les opérateurs disposent d'un temps adéquat pour la mise en œuvre les dispositions réglementaires.

Interprétations européennes sur les textes réglementaires européens : les guides et lignes directrices de la Commission européenne en révision ou à venir sont attendus, avec notamment le questions/réponses sur l'étiquetage selon INCO, le guide sur les additifs de transfert et le guide sur l'étiquetage de précaution des allergènes.



PLUS D'INFORMATION - CONTACT UNIJUS

Diane Durand-Réville
01 47 42 82 82 | unijus@unijus.org

Le Comité Scientifique

S'INFORMER, ANTICIPER, MAÎTRISER



SA MISSION

Le Comité Scientifique (CS) se réunit au sein de l'ABSA (Alliance des Boissons Sans Alcool) qui regroupe les membres de Boissons Rafraîchissantes de France (BRF, ex-SNBR), QUALIJUS et UNIJUS.

Sa mission est d'assurer une veille sur les sujets émergents susceptibles de concerter la filière des jus de fruits, nectars et BRSA afin d'anticiper et de maîtriser au mieux le risque sanitaire mais aussi médiatique.

Depuis 2011, le CS s'appuie sur les compétences scientifiques de l'agence VAB-Nutrition pour mener à bien ses actions. Le groupe Sécurité Sanitaire - Contaminants au sein du CS permet de renforcer le suivi de ces sujets depuis 2014.

SES ACTIONS EN 2016 :

| OBJECTIFS | RÉALISATIONS |
|---|---|
| Apporter de l'information aux adhérents sous forme d'outils pratiques | <ul style="list-style-type: none"> • 5 fiches techniques synthétiques sur les éléments traces métalliques particulièrement pertinents pour les jus de fruits, nectars et BRSA : le plomb, le cadmium, l'arsenic, le mercure, et l'étain. • 2 newsletters scientifiques synthétisant les publications scientifiques en 2016. |
| Approfondir les connaissances scientifiques sur des sujets émergents | <ul style="list-style-type: none"> • 2 réunions thématiques avec intervention d'experts : <ul style="list-style-type: none"> ➤ 10 mai 2016 - Intervention de Dr. Olivier DROULERS, enseignant-chercheur à l'Université de Rennes, expert en neurosciences appliquées au marketing : « Qu'est que les neurosciences : utilité et risques pour les études consommateurs ? » ➤ 22 novembre 2016 - Interventions sur l'agriculture biologique avec un regard particulier sur les fruits : <ul style="list-style-type: none"> - Gérard PASCAL, Directeur scientifique honoraire à l'INRA, expert en sécurité des aliments à l'OMS : « Influence des systèmes de production (bio vs. conventionnel) sur la qualité nutritionnelle et sanitaire des aliments. » - Jean-Marc PINDAT, Directeur Commercial de Tradin Organic : « Le sourcing des matières premières bio. » ➤ Plus de détails page 16 |
| Échanger sur les nouvelles alertes et sur le suivi des actions | <ul style="list-style-type: none"> • 4 réunions du groupe Sécurité Sanitaire - Contaminants |

Martine KOCKEN | Présidente du Comité Scientifique | Responsable scientifique et réglementaire LSDH

LA VEILLE SCIENTIFIQUE ABSA : UNE MINE D'INFORMATION À VOTRE DISPOSITION

Cette veille, réalisée chaque année par VAB-Nutrition, a pour objectif d'identifier les plus importantes publications concernant les boissons rafraîchissantes sans alcool et les jus de fruits et nectars.



234 articles d'intérêt pour le secteur des jus de fruits et boissons sans alcool, dont **194 études scientifiques** (chez l'homme, publiées entre novembre 2015 et novembre 2016), ont été retenus en 2016.



1/4



2017

des études identifie un effet bénéfique de la consommation de jus de fruits ou boissons caféinées sur la santé. Les jus d'agrumes, betterave et de grenade sont les plus étudiées.

En 2017, la veille scientifique deviendra un service exclusif d'UNIJUS (et non plus ABSA).

ZOOM

NEWSLETTER SCIENTIFIQUE - ZOOM SUR QUELQUES ACTUALITÉS « JUTEUSES » DE 2016

Chaque semestre, VAB-Nutrition réalise à partir de la veille scientifique une analyse critique d'une sélection de publications concernant les boissons rafraîchissantes sans alcool, jus de fruits et nectars, parmi les plus marquantes des six derniers mois.

Voici les principaux titres concernant les jus de fruits :

- Impact de la consommation de pur jus de fruits sur le risque d'obésité : conclusions encourageantes de deux revues
- Effet positif à court terme de la consommation de jus de cerises sur la pression artérielle chez les sujets pré-hypertendus
- L'ajout de fibres d'orange sous la forme d'« orange pomace » (« marc d'orange ») au jus d'orange permettrait de réduire la réponse glycémique suivant un repas
- Dépression et boissons : intérêt des jus d'agrumes, mais coup de blues pour les boissons sucrées

Retrouvez le reste de l'actualité dans les 2 newsletters scientifiques ABSA de 2016, disponibles sur l'extranet UNIJUS.

- Au-delà de cette newsletter, il vous est possible d'accéder à la totalité de la veille scientifique sur demande auprès d'UNIJUS



PUBLICATION

La qualité nutritionnelle des jus d'orange du commerce est globalement équivalente à celle des jus d'orange faits maison : une étude scientifique pour le prouver

Commanditée par UNIJUS et publiée en avril 2016 dans le journal *Food and Nutrition Sciences*, l'étude comparative « *Nutritional Composition of Orange Juice: A Comparative Study between French Commercial and Home-Made Juices* » permet enfin à la profession de lever le voile sur plusieurs idées reçues. C'est démontré :

- Les jus d'orange du commerce contiennent une quantité de sucres équivalente à celle des jus d'orange faits maison (et pas plus !).
- Les jus d'orange du commerce conservent la majeure partie des vitamines C et B9 : respectivement 85% et 75% des quantités contenues dans les jus pressés.
- La publication est disponible en libre accès sur le site scirp.org. N'hésitez pas à la consulter pour prendre connaissance de l'ensemble des résultats.



PLUS D'INFORMATION - CONTACT UNIJUS

Diane Durand-Réville
01 47 42 82 82 | unijus@unijus.org



L'agriculture biologique

DANS LA FILIÈRE DES JUS DE FRUITS

L'agriculture biologique se développe rapidement depuis quelques années.

Aujourd'hui, la quasi-totalité des français consomme des produits bio (près de 9 sur 10 en 2016) et ils sont nombreux à dire en consommer régulièrement, au moins une fois par mois (près de 7 sur 10)*.*

Dans la filière française des jus de fruits, les ventes en volume ont presque triplé en 7 ans faisant de ce marché un levier de croissance pour la filière.

Face au phénomène du « bio », le Comité Scientifique ABSA s'est réuni en novembre 2016 pour approfondir ses connaissances sur ce mode de production grâce à l'intervention de deux experts.

QU'EN RETENIR ?

• Un marché fortement soumis à l'écart entre l'offre et la demande

Compte tenu du succès du bio, Jean-Marc Pindat, Directeur Commercial de Tradin Organic, société spécialisée dans le sourcing des matières premières « bio », souligne que les défis en matière d'approvisionnement sont nombreux. Il s'agit de matières premières saisonnières, d'origines géographiques limitées et davantage vulnérables aux maladies et intempéries climatiques que celles issues de l'agriculture conventionnelle. Par ailleurs, au regard des plus faibles quantités produites, l'acheminement n'est pas aussi efficace qu'en conventionnel. Ainsi, l'offre et la demande ne sont pas toujours en phase, impactant directement le prix de ces matières premières. Il nous confie que les marchés « tendus » en bio pour l'année 2016-2017 sont ceux de l'orange, l'ananas et la grenade et qu'il faut donc particulièrement veiller pour ces fruits au sérieux de leur certification.

• Produits bio et conventionnels : pas de différence significative en terme de santé publique

Gérard Pascal, Directeur scientifique honoraire à l'INRA, expert en sécurité des aliments à l'OMS, a présenté un état de l'art sur l'évaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique. Selon son analyse, leur supériorité pour la santé par rapport aux produits conventionnels n'est pas vérifiée scientifiquement à ce jour.

Le consommateur ne devrait pas s'en étonner : l'Agriculture Biologique (AB) répond à une obligation réglementaire de moyens pour protéger l'environnement et non pas à une obligation de résultats dans le produit.

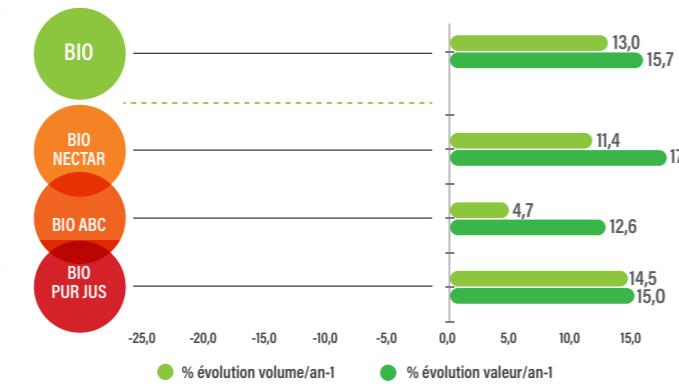
“ Les conclusions du rapport de l'AFSSA de 2003 restent valables aujourd'hui, malgré une centaine de références nouvelles. Il existe un bon consensus international sur le peu de différences significatives entre la qualité nutritionnelle et sanitaire des matières premières issues d'agriculture biologique et celles issues d'agriculture conventionnelle ainsi que leur faible impact en termes de santé publique ”.

VERS UNE OBLIGATION DE RÉSULTATS ?

Pourtant, force est de constater que si les analyses ne sont pas légalement obligatoires, elles sont de plus en plus exigées par les opérateurs afin de répondre à l'attente des « consomm-acteurs » de produits sans résidus phytosanitaires. Pour Jean-Marc Pindat, garantir l'absence de résidus dans les produits bio relèverait de l'exploit : même si un producteur respecte les moyens de production du standard bio, ses terres agricoles et les nappes phréatiques peuvent être contaminées par les pratiques antérieures ou le devenir par contamination croisée.

Une question émerge naturellement des participants venus nombreux assister à cette réunion : quand un produit répond aux obligations de moyens du standard bio, quelle quantité limite de résidus de pesticides est alors acceptable ? Cette interrogation rejette la controverse actuelle autour de l'interprétation des résultats d'analyse. Le Comité Scientifique ABSA approfondira ce point en 2017.

Évolution du marché jus de fruits et nectars bio (en cumul annuel mobile) entre 2015 et 2016 - Nielsen - Périmètre HSM+SDMP+drive hors proxi



*Source : Baromètre Agence Bio / CSA 2016



QUALIJUS

BILAN DE L'ACTIVITÉ 2016

► QUALIJUS existe depuis 1994. Sa place dans la filière est de plus en plus forte.

Pour rappel, QUALIJUS s'est fixé, dès sa création, les missions suivantes :

- Contrôler en composition et étiquetage le marché français des jus de fruits et nectars,
- Vérifier le respect des engagements des membres via l'inspection et des analyses sur les matières premières et les produits finis,
- Accompagner ses membres par son expertise sur l'authenticité des produits.

Ces dernières années, son rôle sur la surveillance du marché en contaminants éventuels s'est renforcé.

Le bilan 2016 est satisfaisant

- Le nombre de non-conformités en composition se stabilise à un niveau très bas : seulement 1,5% des produits analysés sont non conformes. Ce résultat est encourageant et nous incite à poursuivre nos efforts.
- La situation sur le raisin (SO₂) est revenue à la normale.
- Les campagnes de surveillance en chlorate, furane et nitrate(ananas) n'ont pas mis en évidence d'anomalie notable.

Bilan du contrôle du marché en composition

1149 échantillons ont été analysés sur l'année 2016 : soit une augmentation de 2% par rapport à 2015. Les circuits prélevés ont été la GMS, le hard discount, les circuits spécialisés (magasins bio et épicerie fines) et les usines adhérentes. Parmi ces produits, 17 échantillons ont été conclus non conformes. Cela représente 1,5% des produits analysés (vs 2% en 2015).

- Pour la deuxième année consécutive, le teneur en vitamine C des jus d'agrumes est la principale anomalie. La teneur en vitamine C étant un pilier de la communication sur nos produits, une étude approfondie de ce sujet est engagée en 2017.
- Les anomalies mineures sont essentiellement dues à des teneurs inhabituelles en métaux comme l'aluminium et le fer.

Bilan du contrôle du marché en matière d'étiquetage

184 emballages ont été expertisés pour vérifier qu'ils sont conformes à la réglementation et au code étiquetage UNIJUS. Les non-conformités observées concernent davantage les nectars que les jus et jus à base de concentré, et les taux de non-conformité sont les plus élevés parmi les produits prélevés en épicerie fine ainsi que parmi les parfums bi-tri et multi-fruits.

- 2/3 des emballages sont conformes avec une stabilisation des non-conformités majeures.

- 10% présentent des non-conformités majeures d'étiquetage.

Analyses thématiques

• Furane

Ce contaminant alimentaire, classé comme cancérogène et issu de la dégradation thermique des sucres et vitamine C et étant susceptible d'être présent dans les jus de fruits et nectars pasteurisés, fait parler de plus en plus de lui aussi bien au niveau français qu'europeen. Le groupe de travail contaminants du Comité Scientifique UNIJUS - QUALIJUS a donc jugé utile de réaliser des analyses du furane sur les produits de la filière des jus de fruits et nectars. 20 échantillons ont été analysés pour évaluer leur teneur en furane. Le furane n'a été détecté dans aucun échantillon.

• Pesticides

Face au contexte médiatique actuel tendu qui pèse sur la filière des fruits et légumes frais et qui menace les produits transformés, QUALIJUS a continué le focus sur les résidus de produits phytosanitaires initié en 2015.

Les objectifs de ce focus sont :

- d'améliorer les connaissances sur ce sujet au niveau de la filière,
- de rendre plus pertinent le screening pesticides utilisé pour la surveillance du marché,
- de répondre aux interrogations récurrentes des adhérents.

Les analyses réalisées dans le cadre de la campagne QUALIJUS 2016 permettent de renforcer la base de données désormais disponible sur le sujet.

NATURE DES ANOMALIES EN COMPOSITION

Bilan 2016

| | | |
|---|---|--|
| ► Anomalies indéterminées | 2 | |
| ► Début process (HMF) | 1 | |
| ► Perte Vitamine C | 7 | |
| ► Poids nets non respectés | 1 | |
| ► Présence de fruit non déclaré | 1 | |
| ► Teneur en métaux lourds anormale | 3 | |
| ► Teneur en minéraux anormale | 1 | |
| ► Traces de pesticides dans produit BIO | 1 | |

PLUS D'INFORMATION - CONTACT QUALIJUS

Laurence Bouillot
01 47 42 82 82 | unijus@unijus.org



ENQUÊTE

Les jus de fruits

VUS PAR LES FRANÇAIS

CHIFFRES CLÉS DE L'ENQUÊTE CONSO OPINIONWAY

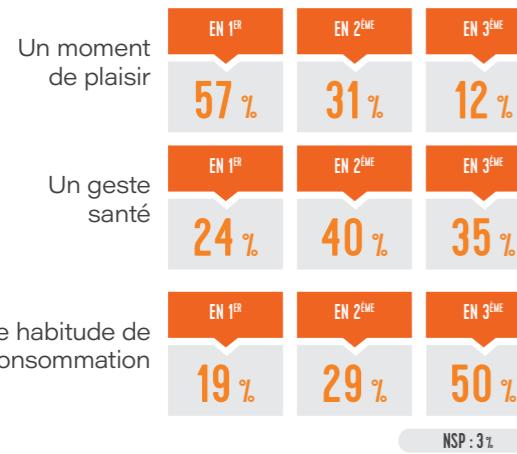
Étude réalisée en août 2016 auprès d'un échantillon représentatif de 1002 français âgés de 18 ans et plus, constitué selon la méthode des quotas sur les critères de sexe, d'âge, de CSP, de région et de catégorie de commune selon l'INSEE.

CONSOMMATION



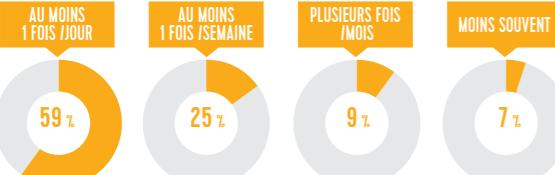
9/10 Près de 9 répondants sur 10 consomment du jus de fruits.

UN MOMENT DE PLAISIR AVANT TOUT



UN PRODUIT DU QUOTIDIEN pour une majorité des français

Ils en consomment



CONNAISSANCES

DES IDÉES REÇUES PERSISTENT

63 % des français pensent que le jus d'orange du commerce contient d'**autres ingrédients** que du jus d'orange.

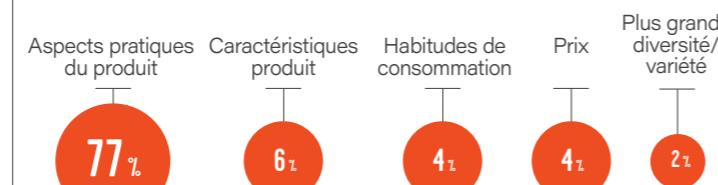
61 % des français interrogés pensent que le jus d'orange du commerce contient du **sucré ajouté**.

JUS DE FRUITS DU COMMERCE VS JUS DE FRUITS MAISON

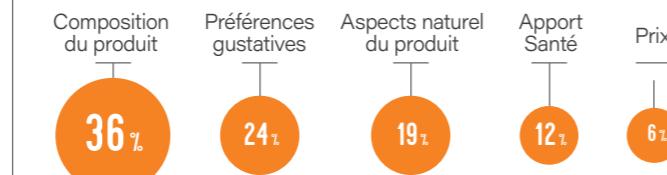


9/10 Près de 9 jus de fruits consommés à la maison sur 10 viennent du commerce (87 %)

LES JUS DE FRUITS DU COMMERCE séduisent par leur grande praticité



LES JUS DE FRUITS FAITS MAISON attirent par leur aspect *a priori* plus sûr en terme de composition que les jus du commerce



Chiffres clés DE LA FILIÈRE

UN SECTEUR QUI COMpte AVEC DES PRODUITS ANCRÉS DANS LE QUOTIDIEN DES FRANÇAIS

CHIFFRE D'AFFAIRES DE
2 Mrds €
ENVIRON EN 2016

MALGRÉ UNE TENDANCE GLOBALE EN BAISSE DES VENTES
(-3,7 % DES VOLUMES PAR RAPPORT À 2015)



1,5 Mrd DE LITRES
de jus de fruits et nectars vendus en 2016

22L



AN

Source : Volumes de vente 2016 - NIELSEN et UNIJUS
Périmètre GMS + SDMP + CHD + Drive

SDMP : Supermarchés à Dominante Marques Propres



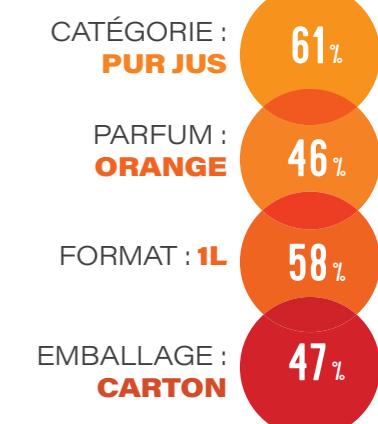
94.5 %

DES FOYERS CONSOMMENT DES JUS DE FRUITS.

Source : KANTAR



LE PRODUIT TYPE PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS



Source : Volumes de vente 2016 - Nielsen
Périmètre GMS + SDMP + Drive

36 % des personnes interrogées pensent que le jus d'orange du commerce ne contient pas beaucoup de **vitamine C**.

53 % des Français interrogés savent que boire un verre de jus de fruits peut être considéré comme **une des 5 portions quotidiennes de fruits et légumes recommandées par le PNNS** (Plan National Nutrition Santé).

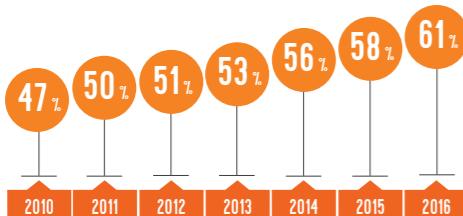
Chiffres clés DE LA FILIÈRE

UNE FILIERE DYNAMIQUE AVEC LA POURSUITE DU DEVELOPPEMENT DES PURS JUS, DU RAYON RÉFRIGÉRÉ ET DU BIO

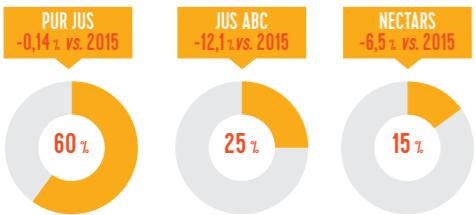
PUR JUS

+14 POINTS
DE PARTS DE MARCHÉ
EN 6 ANS

ÉVOLUTION DE LA PART DE MARCHÉ DES PURS JUS



RÉPARTITION DES VENTES VOLUMES DE JUS DE FRUITS PAR CATÉGORIE, ET ÉVOLUTION PAR RAPPORT À 2015



ÉVOLUTION DE LA PART DE MARCHÉ VOLUME DES JUS DE FRUITS ET NECTARS BIO ENTRE 2010 ET 2016

JUS DE FRUITS ET NECTARS BIO

+4 POINTS
DE PARTS DE MARCHÉ
EN 6 ANS

2,7 %

6,4 %

Source : Volumes de vente 2010 et 2016 - Nielsen
Périmètre GMS + SDMP + drive

RAYON RÉFRIGÉRÉ

+5 POINTS
DE PARTS DE MARCHÉ
EN 6 ANS

ÉVOLUTION DES PARTS DE MARCHÉ DES RAYONS AMBIANTS ET RÉFRIGÉRÉS (VOLUMES VENTE)



Source : Volumes de vente - Nielsen - Périmètre GMS + SDMP + drive

PART DE MARCHÉ DES RAYONS RÉFRIGÉRÉS ET AMBIANTS EN 2016



Source : Volumes de vente 2010 et 2016 - Nielsen
Périmètre GMS + SDMP + drive

Chiffres clés DE LA FILIÈRE

DES PRODUITS PRÉSENTS DANS TOUS LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION

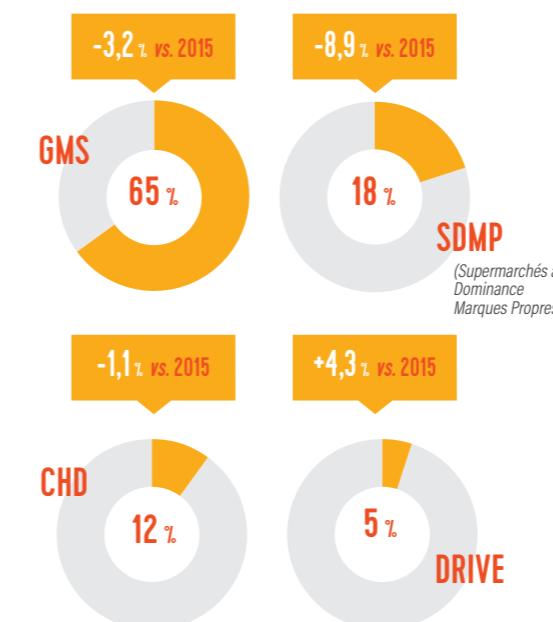
Le drive

UN CIRCUIT PARTICULIÈREMENT DYNAMIQUE EN 2016

+4,3 %

(VS 2015 EN VOLUME)

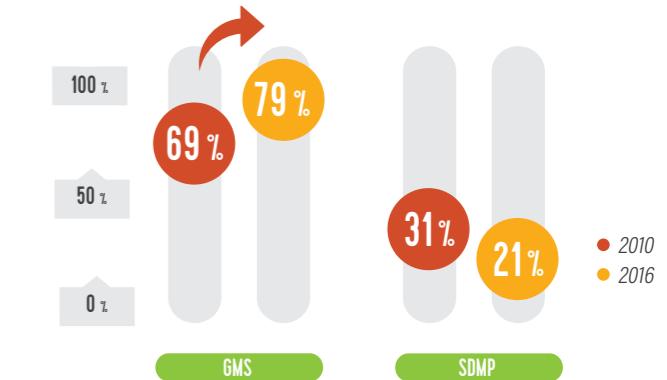
RÉPARTITION DES VENTES DE JUS DE FRUITS PAR CIRCUIT DE DISTRIBUTION EN 2016



Source : Volumes de vente 2016 - NIELSEN et UNIJUS
Périmètre GMS + SDMP + CHD + drive

GMS

+10 POINTS
DE PARTS DE MARCHÉ EN 6 ANS



Source : Volumes de vente 2010 et 2015 - Nielsen - Périmètre GMS + SDMP





Membres

DU BUREAU UNIJUS EN 2016

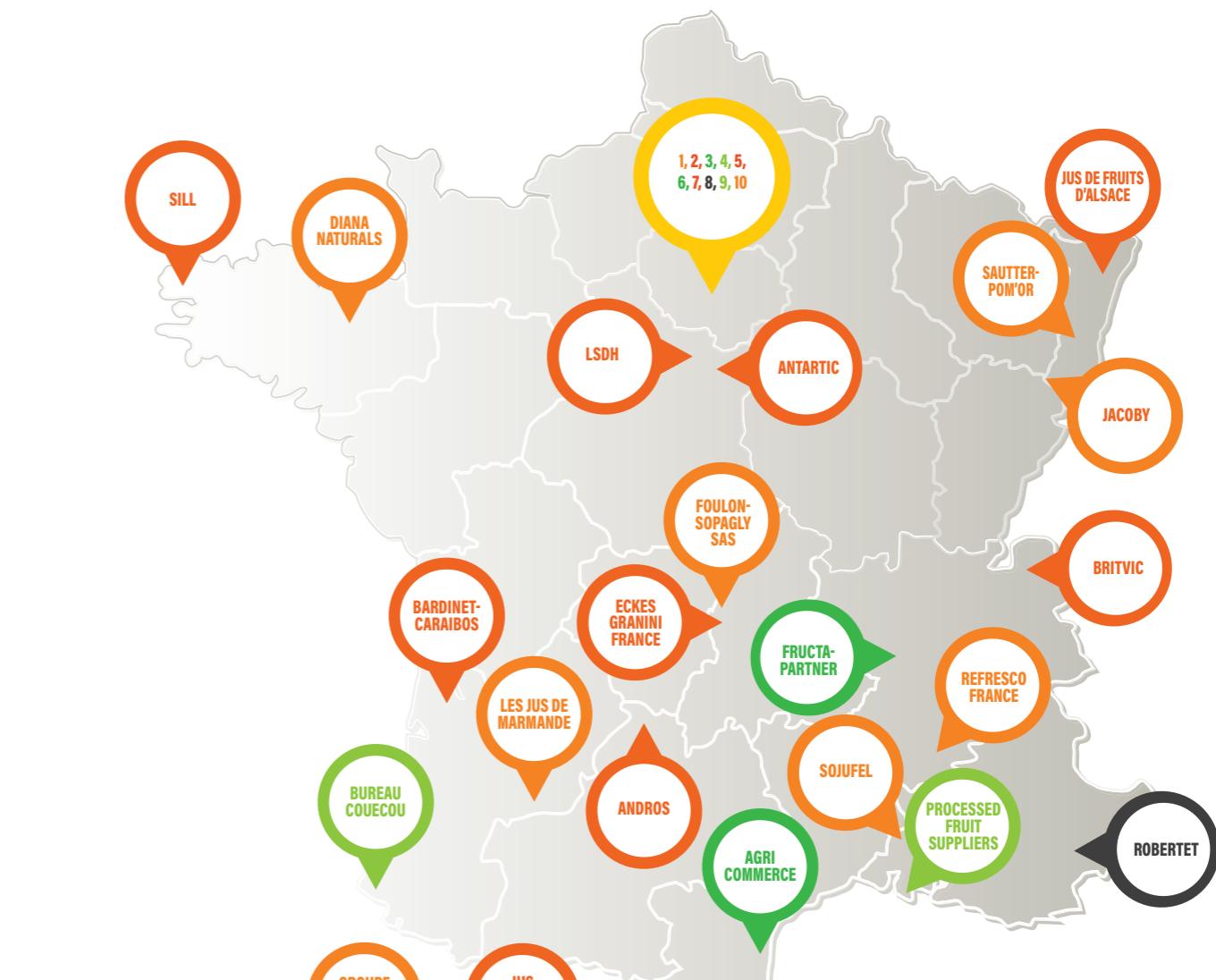


Le Bureau est composé de 20 membres élus par l'Assemblée Générale pour 3 ans reconductibles.

| SOCIÉTÉ | NOM | FONCTION |
|---------------------------|--------------------|----------------|
| L. S. D. H. | Emmanuel VASSENEIX | Président |
| REFRESCO FRANCE | Pierre BODARD | Vice-Président |
| ECKES-GRANINI | Emmanuel MANICHON | Vice-Président |
| PEPSICO FRANCE | Bruno THEVENIN | Vice-Président |
| C. C. L. F. | Marc HILLENWECK | Trésorier |
| ULTI | Franck BACOT | Membre |
| BRITVIC | Katia BASSIN | Membre |
| ANDROS | Florian DELMAS | Membre |
| AGRICOMMERCE | Bérengère DUCHESNE | Membre |
| PROCESSED FRUIT SUPPLIERS | Michel HILEYAN | Membre |
| Bureau COUECOU | Stéphane LARREDE | Membre |
| JUS DE MARMANDE | Stéphane LECOQ | Membre |
| S. I. L. L. | Henri LEON | Membre |
| ANTARTIC | Manuel MACHADO | Membre |
| FRUITS DELICE | Séverine MACHI | Membre |
| COCA COLA FRANCE | Claire MEUNIER | Membre |
| FRUCTA PARTNER | Guy MULLER | Membre |
| FOULON-SOPAGLY | Richard PAYRAUD | Membre |
| SOJUFEL | Arnaud REDHEUIL | Membre |
| ORANGINA SUNTORY FRANCE | Héloise TARRAUD | Membre |

Adhérents

UNIJUS EN 2016



- 1 C.C.L.F.
- 2 COCA-COLA FRANCE
- 3 FRUITS DELICE
- 4 LEVY GROUPE INTERNATIONAL
- 5 ORANGINA SUNTORY FRANCE
- 6 PAGO
- 7 PEPSICO / TROPICANA
- 8 TETRA PAK
- 9 TRADEWORK
- 10 ULTI

- DISTRIBUTEUR DE PRODUITS FINIS
- FABRIQUANT DE JUS DE FRUITS
- COURIER
- TRANSFORMATEUR DE FRUIT
- EMBALLAGE ET ÉQUIPEMENT OU FOURNISSEUR D'ARÔMES



Tout a été mis en œuvre pour assurer que l'information contenu dans ce rapport soit fiable et vérifiée. Les informations sont destinées à un public de professionnels dans un but non-commercial. Il ne doit pas être utilisé dans des communications visant directement les consommateurs. Les utilisateurs de ce rapport doivent être conscients que l'utilisation de ces informations dans un contexte différent ou des modifications de formulations, des omissions ou des compléments, de textes ou de visuels, peuvent avoir des conséquences juridiques. UNIJUS n'aura aucune responsabilité dans ces circonstances, y compris pour n'importe quels pertes ou dommages résultant de l'utilisation de ce document et des informations contenues dans celle-ci.

CONTACT

UNIJUS

23 boulevard des Capucines

75002 Paris

01 47 42 82 82

unijus@unijus.org

www.unijus.org | [@lesjusdefruits](https://twitter.com/lesjusdefruits)