



# Rapport d'Activités 2018

**unijus**  
Union Nationale  
Interprofessionnelle  
des Jus de Fruits

[www.unijus.org](http://www.unijus.org)

Chers amis,

L'année 2018 aura été une année mouvementée et les annonces de fin d'année vont transformer assurément notre profession, nos filières et nos métiers.

Plus que jamais, je ressens toutes formes de pression sociales, sociétales, environnementales qui renforcent l'idée indispensable d'un syndicat fort, efficient, pragmatique au centre des sujets.

Comment ne pas tout d'abord commencer par parler de la chute de la consommation de nos produits au profit de boissons bien moins encadrées. Cela va nécessiter un véritable plan orsec.

Les enjeux « santé publique » et « développement durable » sont désormais réunis sous l'expression « une **alimentation saine et durable** ». C'est cette approche holistique, avec la double attente d'aliments sains ayant un impact minimum sur notre environnement, qui dirige désormais les nouvelles politiques alimentaires.

Je tiens à ce titre à remercier l'**ANIA et son président Richard Girardot** pour le travail accompli, le support et le cap pris sur l'ensemble de ces sujets. **C'est par le collectif que nous avancerons !**

L'année 2018 a ainsi été marquée par la finalisation de la loi Egalim avec notamment des mesures tant sur l'offre alimentaire que sur les conditionnements utilisés et si, comme prévu, elles accourent d'une souris sur l'angle de la création de valeur, par contre nous voyons nos obligations et nos contraintes considérablement renforcées.

Les nouvelles recommandations alimentaires pour les adultes diffusées par Santé Publique France début 2019 cherchent à modifier en profondeur les habitudes alimentaires des Français vers moins de sucre et d'aliments transformés sans arguments scientifiques réels et sérieux pour nos produits. Mais pris dans le tsunami, l'image de nos produits est sans cesse écornée.

Les dispositions réglementaires en matière d'emballages ont, elles, pour objectif de changer radicalement les emballages mis sur le marché pour en limiter l'impact sur l'environnement. La contribution demandée aux industriels pour atteindre ces ambitions est très forte. Deux options nous sont proposées :

- soit nous sommes **force de propositions pour relever ces défis** ;
- soit nous nous voyons imposer des obligations et des taxes, pas forcément adaptées...

Pour moi seule la première option est valable !

Unijus a été très actif en 2018 pour accompagner les adhérents sur ces sujets et faire entendre à l'extérieur nos positions. Pour répondre aux attentes des pouvoirs publics pour toujours plus de transparence et de responsabilité, Unijus a rédigé cette année une nouvelle charte de communication responsable qui met particulièrement l'accent sur le développement d'actions pédagogiques autour d'une portion jugée raisonnable. Un volet « développement durable » devrait être rédigé en 2019. L'attente sociétale pour une réduction de l'usage des pesticides étant de plus en plus forte, un travail conjoint Unijus/Qualijus a permis d'élaborer une série de recommandations pratiques à destination de tous les opérateurs de la filière. Pour travailler sur la nécessité d'augmenter la collecte des emballages, Unijus s'est associé dès le début des discussions aux autres secteurs concernés en formant le Collectif Boissons pour travailler sur le sujet et faire prochainement des propositions concrètes.

Ce sont quelques exemples parmi d'autres pour montrer la **volonté collective de travailler ensemble sur les enjeux prioritaires**. Ce rapport décrit avec plus de détails ces projets ainsi que l'ensemble des activités menées cette année.

Et s'il fallait finir sur un enjeu majeur pour notre secteur, je choisirais sans hésitation celui de la pédagogie. Nos jus et nectars sont encore mal connus. Il est de notre ressort de continuer à communiquer pour faire comprendre aux consommateurs pourquoi ils ont raison de consommer des jus et de leur montrer qu'ils sont bons pour la santé. C'est l'objet du programme Fruit Juice Matters lancé en 2016.

Vous m'avez réélu président en 2018 pour 3 ans. Je vous remercie de votre confiance.

Les enjeux à relever sont nombreux. Soyez assurés de ma motivation pour continuer à vous encourager toujours et encore à travailler collectivement. « **Seul on va plus vite ; ensemble on va plus loin** ».

Pour conclure je voudrais remercier le travail des permanents d'Unijus animé par Anne-Sophie que je félicite pour son travail, mais aussi tous nos partenaires qui nous accompagnent pour construire, préparer, communiquer avec une volonté de toujours plus de pédagogie et de transparence et surtout tous les collaborateurs actifs de nos entreprises qui, par un engagement collectif sans faille, nous permettent toujours plus de crédibilité.

**Merci à vous tous et en avant pour les challenges 2019 !**

## SOMMAIRE

<b>ÉDITO</b>	03	<b>ALIMENTATION   POLITIQUE NUTRITIONNELLE</b> Faire entendre la voix de la profession dans les discussions en cours
<b>TEMPS FORTS</b>	06	<b>COMMUNICATION</b> Partager des informations positives et objectives avec l'ensemble de nos parties prenantes
<b>CHIFFRES CLÉS</b>	08	<b>RESPONSABILITÉ   ENGAGEMENTS</b> Continuer d'agir de façon responsable et s'inscrire dans une dynamique vertueuse
	32	<b>VEILLE TECHNIQUE ET SCIENTIFIQUE</b> Comprendre et anticiper les sujets techniques, réglementaires et scientifiques d'actualité
	40	<b>MISSION, STRATEGIE   GOUVERNANCE</b> Construire et mettre en oeuvre une stratégie au service du collectif
<b>ADHÉRENTS</b>	50	<b>SERVICES   EXPERTISES</b> Accompagner la profession et les adhérents au quotidien

**13 février**

**Comité Scientifique "Degré de transformation des aliments et classification (NOVA, SIGA)"**

Interventions d'Anthony Fardet, INRA et d'Aris Christodoulou, société SIGA

Une dizaine de sociétés présente  
plus de détails page 17

**avril****Lancement du Groupe de Travail "engagements"**

Un groupe de travail a spécifiquement été créé pour réfléchir à des engagements concrets que pourrait prendre la profession.

4 sociétés investies dans le GT et qui se sont réunies tout au long de l'année 2018 sur le sujet  
plus de détails pages 28-29

**28 juin****Assemblées Générales UNIJUS/QUALIJUS**

Les Assemblées Générales d'UNIJUS et de QUALIJUS se sont tenues dans les locaux de la Maison de la Recherche

Réélection des 2 Présidents : Emmanuel Vasseneix/UNIJUS et Jérôme Mornet/QUALIJUS

Une soixantaine de participants

**24-26 mai****Participation au congrès de Pédiatrie**

Environ 150 pédiatres rencontrés sur le stand  
plus de détails pages 20-21

**septembre****Mise en ligne de la plateforme collaborative objectif-petit-dejeuner.fr**

Une plateforme à destination du personnel enseignant des collèges, développée avec les partenaires du Collectif du Petit-déjeuner  
plus de détails pages 26-27

**octobre****Mise en ligne du site consommateurs mesjusdefruits.fr**

plus de détails page 23

**8 novembre****Réunion de Brainstorming pour réfléchir à la feuille de route UNIJUS 2019-2023**

plus de détails page 42

**4 octobre****Approbation de la portion de référence pour un verre de jus à 150 mL par le Bureau UNIJUS**

Dans le cadre du GT "engagements", les discussions ont abouti à la définition d'une nouvelle portion de référence de 150 mL. Cette proposition a été validée par l'ensemble des adhérents.  
plus de détails pages 28-29

**28-30 novembre****Participation aux Journées Francophones de Nutrition (JFN)**

Environ 250 professionnels de santé (diététicien-ne-s, nutritionnistes...) rencontrés sur le stand  
plus de détails pages 20-21

## la filière jus et nectars au sein d'UNIJUS

### 34 ADHÉRENTS DE TAILLES ET DE PROFILS VARIÉS

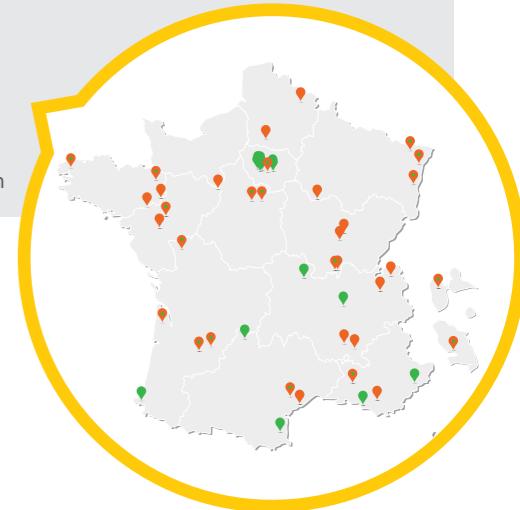
- PME et ETI
- Entreprises familiales
- Groupes internationaux
- Transformateurs de fruits et fabricants de jus
- Conditionneurs
- Courtiers et importateurs
- Fabricants d'emballages

### 33 SITES DE PRODUCTION RÉUNIS AU SEIN D'UNIJUS

- 3 900 emplois directs
- 23 000 emplois indirects

 Sièges sociaux  
 Sites de production

 3 nouveaux adhérents ont rejoint UNIJUS en 2018 :  
**Innocent, Frutco et Eurotrade.**  
 Bienvenue à eux !



## le marché en bref

Une tendance globale du marché à la baisse en 2018 (-4,3% en volume, et -1,2% en valeur) :

- Stabilisation du secteur des **produits BIO** (+0,3% en volume, +5,6% en valeur).
- Stabilisation du **réfrigéré** (+0,9% en volume, +3,2% en valeur).
- Bonnes performances du **Drive** (+2% en volume, +4,8% en valeur), mais qui ne permettent pas de dynamiser l'ensemble du marché.

**2 Mrds €**  
de chiffre d'affaires

**2<sup>e</sup> marché en Europe**  
après l'Allemagne\*

**1,3 Mrd de litres**  
de jus de fruits et nectars vendus en 2018



source : Nielsen | périmètre : HSM+SDMP+DRIVE+PROXI  
sauf \* : AJN 2018 market report

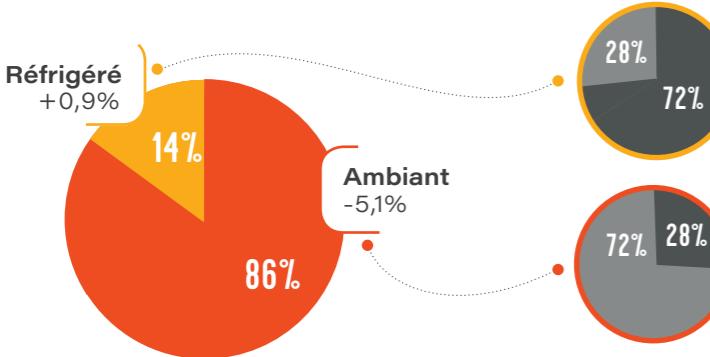
# chiffres clés 2018

# CHIFFRES CLÉS 2018



## les rayons ambients et réfrigérés

Le rayon réfrigéré se stabilise.



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



Répartition des parts de marché volume  
marque nationale/marque de distributeur

périmètre : HMSM+SDMP+DRIVE+PROXI  
source : estimation UNIJUS

- marque nationale
- marque de distributeur

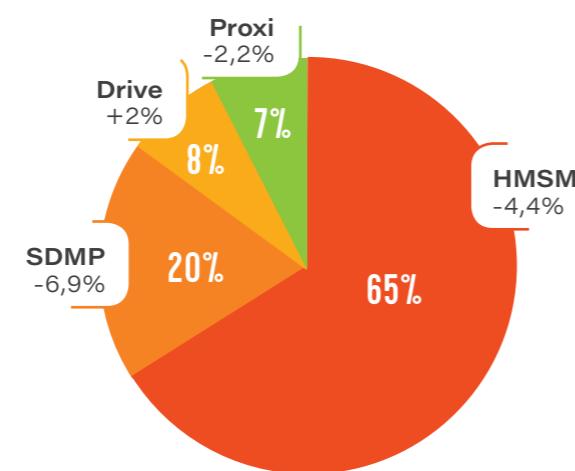
Pour tous les graphes de la page :  
Répartition des parts de marché volume à P1318  
et évolution par rapport à 2017

périmètre : HMSM+SDMP+DRIVE+PROXI  
source : Nielsen

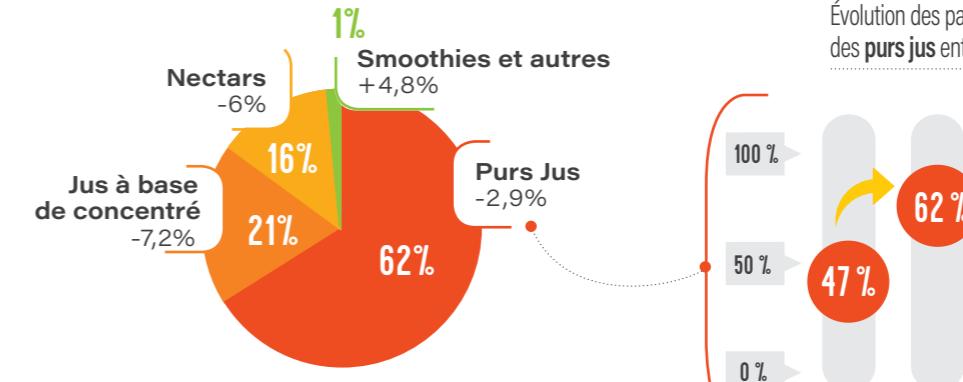
Définitions :  
HMSM : Hypermarchés Supermarchés  
SDMP : Supermarchés à Dominante Marques Propres

## les circuits de distribution

Le drive, un canal qui reste dynamique.



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



+ 15 points de parts de marché en 8 ans pour les purs jus

## le segment bio

Une stabilisation pour l'année 2018.  
Une croissance pour les nectars bio.

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

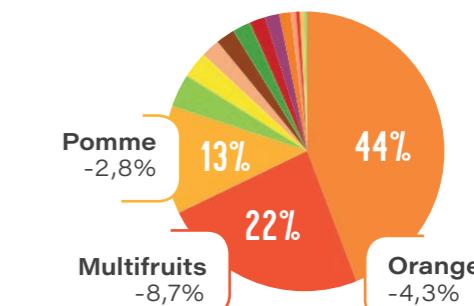


- Purs jus bio : 49% de part de marché | -7,4%
- Jus ABC bio : 4,4% | -5%
- Nectars bio : 46,6% | +10,5%

+0,3% vs 2017

## les parfums

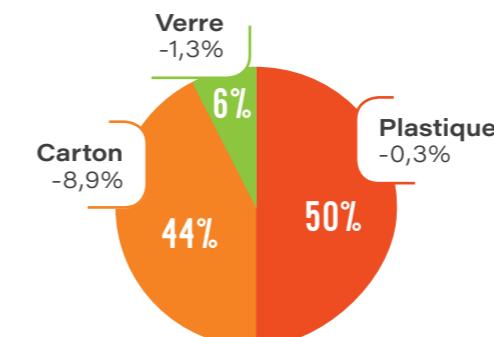
L'orange reste un parfum leader du marché.



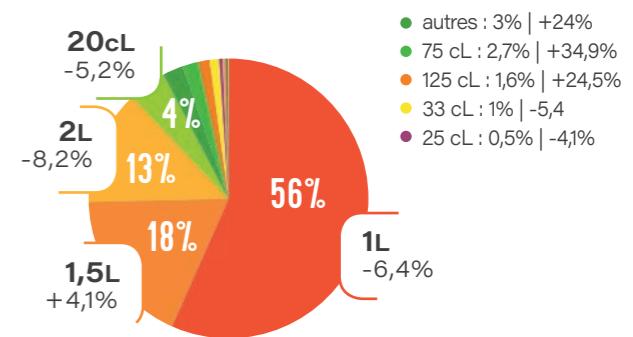
- bifruits : 4% | +10,9%
- ananas : 3% | +3,8%
- jus de légumes : 3% | +19%
- mono fruit exotique : 2,1% | -3%
- pamplemousse : 2% | -19,9%
- fruits rouges : 2% | -10,2%
- raisin : 2% | -10,4%
- clémentine/mandarine : 1% | +7,6%
- abricot : 1% | -5,1%

## le conditionnement

EMBALLAGES : le plastique confirme sa place et reste devant les emballages carton.



FORMATS : le format 1L reste majoritaire.





ALIMENTATION | POLITIQUE NUTRITIONNELLE

*Faire entendre la voix  
de la profession dans les  
discussions en cours*

*limentation*

# Défendre la place et les spécificités des jus de fruits dans les nouvelles recommandations alimentaires

Depuis janvier 2017, le suivi des discussions concernant les nouvelles recommandations alimentaires a mobilisé la filière des jus de fruits.

En 2018, UNIJUS a poursuivi son investissement sur le sujet des nouvelles recommandations alimentaires et a renforcé son souhait de s'inscrire dans le débat afin de partager avec les pouvoirs publics et les autorités de santé publique les spécificités des jus de fruits - en termes de composition, consommation et nutrition - dans un contexte actuel de faible consommation de fruits et légumes.

La position présentée par la profession était la suivante :

- **Maintenir les jus de fruits dans l'univers des fruits**, via la formulation d'une équivalence avec une portion de fruit maximum, comme c'est le cas dans le PNNS 3. Une demande allant dans le sens de l'avis du HCSP du 21 mars 2017.
- **Distinguer clairement les jus de fruits des boissons rafraîchissantes sans alcool** (BRSA) au sein de la catégorie « boissons sucrées » en reconnaissant qu'ils sont issus à 100% des fruits et qu'ils offrent de réels intérêts nutritionnels.



Les nouvelles recommandations alimentaires pour les adultes ont été divulguées le 22 janvier 2019 par Santé Publique France.

Si la notion d'équivalence portion de fruits n'apparaît pas à ce stade, les jus de fruits sont cependant cités à la fois dans la catégorie « des fruits et légumes » ainsi que dans celle des « boissons sucrées, aliments gras, sucrés, salés et ultra-transformés ».

➤ UNIJUS suivra de près les suites données à ces annonces et accompagnera au mieux la filière dans le déploiement qui en sera fait.



## les dates clés



24 janvier 2017

Avis sur les repères nutritionnels



16 février 2017

Avis sur les repères alimentaires



20 août 2018

Avis sur les objectifs quantifiés PNNS 4

22 mars 2018

Avis sur les messages sanitaires

22 janvier 2019

Nouvelles recommandations alimentaires (adultes)

Focus  
sur...

## nos fondamentaux

- Les jus de fruits sont exclusivement issus de fruits pressés et ne contiennent jamais de sucres ajoutés, conformément à la réglementation.
- Très peu transformés, les jus de fruits ne contiennent aucun édulcorant, colorant ou conservateur, conformément à la réglementation.
- Les sucres des jus de fruits sont uniquement les sucres naturellement présents dans les fruits dont ils sont issus.
- Les jus & nectars sont des contributeurs essentiels aux apports nutritionnels des Français (vitamines C et B9, potassium, magnésium...).\*
- Dans un contexte de faible consommation de fruits et légumes, les jus sont un levier pour atteindre les objectifs de consommation de fruits & légumes.\*
- La consommation de jus de fruits en France s'inscrit dans un schéma structuré, à table, principalement au petit-déjeuner.\*
- Il n'y a pas surconsommation de jus par les Français. Les quantités consommées sont modérées ; de l'ordre de 120 mL par jour (soit moins d'un verre de 150 mL). C'est d'ailleurs ce qu'encouragent les professionnels de notre filière.\*
- Les professionnels de la filière œuvrent au quotidien pour garantir aux consommateurs une qualité sanitaire, gustative et nutritionnelle optimale des produits.
- Les process de fabrication (pasteurisation, emballages, stockage...) sont en constante amélioration pour respecter toujours plus les matières premières, leurs caractéristiques gustatives et nutritionnelles.

\* sources : enquête CCAF 2016, Crédoc - INCA 3

# Comprendre et connaître les systèmes de classification des aliments pour mieux répondre aux attentes croissantes des consommateurs pour plus de transparence

Dans la continuité des Etats Généraux de l'Alimentation (EGA), dans un contexte où les Français privilégient une alimentation "plus saine, plus sûre et plus durable", les qualités réelles et perçues des produits sont aujourd'hui au cœur des enjeux des entreprises et des préoccupations des consommateurs.

Systèmes d'étiquetage nutritionnel simplifié, de classification des aliments, applications..., l'année 2018 a été propice au développement et au lancement d'outils pour aider et accompagner les consommateurs dans leurs actes d'achat. Il est alors apparu essentiel pour la filière d'assurer le suivi des classifications qui se développent afin de mieux appréhender leur concept et les implications pour les différents produits de la catégorie ; d'accompagner les entreprises dans leur compréhension et d'anticiper également notre positionnement dans des débats futurs.

## Système d'étiquetage nutritionnel simplifié en face avant | Nutri-score :



Le 31 octobre 2017, un arrêté ministériel était signé, officialisant la recommandation des pouvoirs publics de mettre en place le Nutri-score comme système d'étiquetage nutritionnel simplifié. L'objectif affirmé de ce repère, conçu sur la base de travaux de l'équipe du Pr Serge Hercberg, est bien de fournir au consommateur, au moment où il fait ses courses, une information lisible et facilement compréhensible sur la qualité nutritionnelle globale des produits, lui permettant ainsi de comparer les produits et d'orienter ses choix vers des aliments de meilleure qualité nutritionnelle.

Il s'agit toujours aujourd'hui d'une démarche volontaire des entreprises.

► **3 pays** ont adopté le Nutri-score : la France (octobre 2017), la Belgique (août 2018) et l'Espagne (novembre 2018). Certaines enseignes de grande distribution du Portugal ont également annoncé la mise en place du dispositif.

► **90 entreprises** se sont associées à la démarche et utilisent le Nutri-score pour leurs produits (Auchan, Leclerc, Intermarché, Fleury Michon, Danone, Materne, Joker...).

► UNIJUS accompagne les adhérents sur le déploiement d'un système d'étiquetage nutritionnel simplifié quel qu'il soit.

## Applications smartphone | Yuka, Scan-up...

Basées sur la base de données Open Food Facts, différentes applications existent qui permettent d'analyser l'étiquette d'un produit après le scan de son code-barres.



► **Yuka** : L'appli attribue une note sur 100 à chaque article scanné en fonction de ses qualités nutritionnelles (basé sur le Nutri-score | 60 % de la note), de la présence d'additifs (30 % de la note) et de sa dimension "biologique" (10 % de la note); et y associe un adjectif : "excellent", "bon", "médiocre" ou "mauvais". Pour les produits "médiocres" ou "mauvais", Yuka recommande de meilleures alternatives.



► **Scan-up** : L'appli, lancée en partenariat avec la société Siga, affiche différents indices permettant d'évaluer la qualité d'un produit (le degré de transformation des produits - basé sur le score Siga, le Nutri-score, les additifs en fonction de leur degré de nocivité, les allergènes, les labels, la composition globale du produit) sans attribuer de note. Au-delà de cette démarche d'information/transparence, il y a une volonté de co-construire des nouveaux produits avec les marques qui répondront mieux aux attentes des consommateurs.

## Num-Alim

Lancée en novembre 2018, cette plateforme est issue du travail collectif de l'ANIA, du Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé, de la Fondation Avril (représentant de l'amont agricole) et de GS1 France (l'organisme des standards - Codes à barres, QR Code). Elle rassemblera des données vérifiées et mises à jour par les fabricants sur tous les produits alimentaires. Ces données serviront à l'établissement d'une carte d'identité pour chaque produit et seront agrégées avec d'autres informations (composition, modes de production, Nutri-Score, labellisations, empreinte environnementale...) au sein du catalogue numérique des aliments Code Online Food, accessible à tous.

► UNIJUS et ses adhérents s'intègrent dans cette démarche et fournissent des données pour ce catalogue qui devrait être opérationnel début 2020.

## Système de classement des aliments selon leur niveau de transformation

La problématique des aliments "ultra-transformés" a émergé et pris de l'ampleur en 2018 que ce soit dans les médias ou les débats parlementaires (discussions dans le cadre du projet de loi EGALIM, Commission d'enquête à l'Assemblée nationale sur "l'alimentation industrielle" ...). L'impact de ces produits sur la santé a été débattu dans les discussions relatives aux politiques alimentaires et de santé.

► UNIJUS a souhaité approfondir le sujet en organisant une réunion du Comité Scientifique dédiée à la classification Nova, et à laquelle a assisté une dizaine de sociétés.



**ANTHONY FARDET**

Chargé de recherche en alimentation préventive et holistique à l'INRA de Clermont-Ferrand, dans l'Unité de Nutrition Humaine et Président du Comité Scientifique SIGA.

### NOVA (classification internationale)

Elaborée en 2010 par Carlos Monteiro, professeur de nutrition et de santé publique à l'université de São Paulo (Brésil), et largement promue en France, et en Europe, par Anthony Fardet, la classification NOVA est construite selon une approche holistique des aliments, en ne tenant pas compte des valeurs nutritionnelles mais du degré de transformation des aliments. Cette classification distingue quatre groupes d'aliments :

- Groupe 1 = les produits bruts, végétaux ou animaux, éventuellement pelés, lavés, coupés, cuits, congelés, sans aucun autre ajout. Les propriétés nutritionnelles de ces aliments ne sont pas altérées. *Les jus de fruits sont classés dans ce groupe.*
- Groupe 2 = les ingrédients culinaires, comme les huiles, le sucre, le sel ou les graisses, obtenues par pression, centrifugation, raffinage ou extraction.
- Groupe 3 = les aliments transformés à partir de la combinaison des produits des deux précédents groupes. De nombreux pains, fromages et charcuteries artisanales rentrent dans cette catégorie.
- Groupe 4 = les aliments ultra-transformés. Ceux-ci se caractérisent par des procédés industriels de fractionnement des aliments, ensuite recomposés auxquels sont adjoints des additifs.

Dans cette classification, la consommation des aliments ultra-transformés (4<sup>e</sup> groupe) est liée à une faible qualité nutritionnelle tandis que les aliments peu transformés sont à favoriser.

### Quelle utilisation ?

Reconnue par les décideurs politiques dans les rapports de la FAO et de la Pan American Health Organization, la classification NOVA fait également l'objet de plus en plus d'attention que ce soit en Europe (discussion au niveau de l'AIJN) ou en France (discussion au niveau de l'ANIA).

Malgré des faiblesses méthodologiques bien identifiées, sa simplicité en fait un système très utilisé. Depuis 2014, les Brésiliens l'utilisent pour proposer des recommandations alimentaires basées sur le degré de transformation des aliments et non plus sur des groupes d'aliments ou de nutriments. Aux États-Unis, la classification NOVA a été utilisée pour évaluer l'impact des produits ultra-transformés sur la consommation de sucre ajouté ; et au Royaume-Uni pour étudier les habitudes d'achats alimentaires des ménages en fonction des prix relatifs des produits, et pour estimer la réduction potentielle du risque de maladies cardiovasculaires en réduisant la consommation de produits ultra-transformés.



**ARIS CHRISTODOULOU**

Gérant de la Société SIGA.

### SIGA (classification française)

Jugeant la classification NOVA incomplète, la société Siga a développé son propre système de classification, dérivé de NOVA et développé avec Anthony Fardet. Sur la base des 4 groupes NOVA, la classification Siga intègre des caractéristiques nutritionnelles pour définir 8 sous-groupes :

- A0 | Non transformé : Produits bruts n'ayant subi aucun processus hors découpe ou pelage (viande, fruits & légumes, poisson...);
- A1 | Peu transformé : usage de processus simples (principalement thermiques et mécaniques comme le pressage, la cuisson);
- B1 | Transformé "équilibré" : ajout de sucre, de matières grasses ou de sel aux ingrédients peu ou pas transformés;
- B2 | Transformé "gourmand" : aliments qui présentent des quantités de gras, sucres et/ou sels élevées;
- C01 | Ultra-transformé niveau 0 "équilibré" : produits présentant un seul "marqueur d'ultra-transformation" (ingrédient ou additif) et un profil nutritionnel équilibré;
- C02 | Ultra-transformé niveau 0 "gourmand" : en plus d'un "marqueur d'ultra-transformation", présentent des niveaux de gras, sucres, sels élevés.
- C1 Ultra-transformé niveau 1 : faible nombre de "marqueurs d'ultra-transformation" mais participant à un régime déleterie si leur consommation est excessive.
- C2-C3 | Ultra-transformé niveau 2 & 3 : produits dont la consommation n'est pas recommandée par Siga ou très occasionnelle.

Au-delà de cette méthodologie, la société propose également aux entreprises une évaluation de leurs produits selon la classification Siga dans une démarche d'amélioration de la formulation des produits.

Retour  
sur...



## COMMUNICATION

*Partager des informations positives et objectives avec l'ensemble de nos parties prenantes*

*communication*

COMMUNICATION  
PARTAGER DES INFORMATIONS POSITIVES ET OBJECTIVES  
AVEC L'ENSEMBLE DE NOS PARTIES PRENANTES



**EMMANUEL MANICHON**  
PRÉSIDENT DE LA  
COMMISSION COM&AP  
DG D'ECKES-GRANINI  
FRANCE

Regardons les choses en face : le contexte dans lequel nous évoluons se complexifie d'année en année, nous amenant à anticiper les attentes de nos parties prenantes et à toujours challenger nos messages et nos actions.

Les autorités de santé publique comme les consommateurs attendent des professionnels de l'agroalimentaire plus de responsabilité et de transparence ; le dialogue avec les journalistes se durcit ; nos messages sont difficilement repris ; nos produits sont souvent décriés et considérés comme de « simple boissons sucrées »... Il est plus que jamais indispensable de faire entendre notre voix par de nouveaux moyens d'expression, de développer de nouveaux messages positifs mettant en avant tous les atouts de notre catégorie.

Le programme Fruit Juice Matters est une aide précieuse et un outil essentiel pour y parvenir, tout comme le Collectif du Petit-déjeuner qui est une preuve de notre engagement dans l'éducation à l'alimentation et la pédagogie.

Le travail collectif au sein d'UNIJUS a toute sa place, comme toujours, pour créer cette valeur, centraliser et synthétiser toutes les démarches vertueuses des entreprises et les mettre en lumière.

Gardons foi en nos produits - ils sont bons, gourmands et sains ! - et en nous, nous avons en main les clés de notre réussite !

## Informier les professionnels de santé, via le programme Fruit Juice Matters

Depuis 2016, UNIJUS est investi dans le programme Fruit Juice Matters, un programme d'ampleur européenne, principalement à destination des professionnels de santé.

Tous les ans, un dispositif d'actions est développé afin d'informer les médecins, nutritionnistes et diététicien-ne-s, de partager des données basées sur la science, factuelles et objectives sur les jus de fruits et de répondre à leurs questionnements. Les sujets de discussion concernent autant les produits en tant que tels que leur réalité de consommation, leurs qualités nutritionnelles et leur impact sur la santé.

### Actions et réalisations 2018 en bref :

- **développement de documents** : 4 fiches thématiques (sucres, fructose, surpoids, diabète), 1 affiche et 1 brochure à destination des patients, 1 infographie expliquant la fabrication du jus d'orange, du verger à la bouteille.
- **participation à 3 congrès médicaux** avec stand et live tweet : congrès de Pédiatrie (mai | Lyon), Journées d'études de l'AFDN (juin | Antibes), Journées Francophones de Nutrition (JFN) (décembre | Nice).
  - » Le bilan de ces rencontres avec les professionnels de santé est toujours positif : des échanges de qualité, des outils appréciés et parfois attendus. La participation d'UNIJUS à de tels congrès sera poursuivie en 2019.
- **4 publications** dans 2 magazines leaders de la presse médicale : Le Quotidien du Médecin et Nutrition Infos.
- organisation d'une **campagne d'information** dans les salles d'attente de plus de 500 cabinets de consultation de diététiciens-nutritionnistes (160 salles d'attente nutritionnistes et 345 salles d'attente diététiciens).
  - » Un accueil globalement enthousiaste de cette campagne. Des outils qui ont été jugés clairs et pédagogiques. Une campagne sera à nouveau organisée en 2019 vers les médecins généralistes.



**une quinzaine**  
d'outils développés  
(brochures, fiches thématiques,  
affiches...) depuis 2016

**3** congrès médicaux

**7** jours de discussion et  
d'échange sur les stands

environ **600**  
professionnels de santé  
rencontrés

plus de **1750**  
documents distribués  
lors des congrès

plus de **500** cabinets  
de diététiciens-nutritionnistes  
concernés par une campagne  
d'information dans leur salle  
d'attente

# Maintenir un contact avec les médias tout au long de l'année

Dans un contexte médiatique de plus en plus complexe (anti-sucre et food-bashing), il semble indispensable de continuer à diffuser des informations sur la filière et ses produits afin d'entretenir un lien continu avec les journalistes et leur apporter des éléments factuels qui pourront permettre de corriger les idées reçues que l'on retrouve régulièrement sur les jus de fruits. UNIJUS s'inscrit dans cette dynamique d'information et de pédagogie.

## Actions et réalisations 2018 en bref :

➤ diffusion de **communiqués de presse secteur** reprenant notamment les chiffres du marché et informant sur l'état des approvisionnements en matières premières. Ces données concernant la filière et le marché des jus de fruits sont attendues, notamment par la presse professionnelle : nos communiqués sont repris et Unijus est bien identifié comme référence sur ces sujets. Nous sommes également souvent sollicités dans le cadre de dossiers thématiques ou de reportages pour trouver des sites ou des porte-paroles.

» 3 communiqués de presse diffusés | une quarantaine de retombées presse fidèles à nos contenus | 4 reportages télé (TF1, France 2, France 5, E=M6)

➤ envoi de **mailings d'information** vers la presse médicale et journalistes des rubriques santé/nutrition des magazines. L'objectif de ces mails est de partager des données factuelles, objectives et pédagogiques sur la catégorie. Ils étaient accompagnés des outils développés dans le cadre du programme Fruit Juice Matters.

» 6 informations presse diffusées sur des thématiques consommation/nutrition/santé

➤ envoi quasi-systématique de **courriers d'information corrective** aux journalistes ou médias diffusant des messages erronés ou incomplets sur les jus de fruits.

une dizaine d'informations ou communiqués de presse diffusés

une trentaine de courriers d'information corrective envoyée

une quarantaine de retombées directes suite à la diffusion de nos communiqués

une vingtaine de sollicitations pour des dossiers thématiques ou des reportages sur les jus de fruits

**Les Echos** **TF1**



**france•2**

**LUSA**

**DÉCISION**  
boissons

**RayonBoissons**  
LE MAGAZINE DES BOISSONS EN GRANDE DISTRIBUTION

**LaFranceAgricole**  
[www.lafranceagricole.fr](http://www.lafranceagricole.fr)

**Les MARCHÉS**  
LE MÉDIA DE L'ALIMENTAIRE



# Installer une présence sur les réseaux sociaux

Depuis 2016, UNIJUS renforce progressivement sa présence digitale via différentes plateformes, site web et réseaux sociaux. Un partage d'informations destiné principalement aux prescripteurs (pouvoirs publics, professionnels de santé, journalistes, leaders d'opinion), au réseau professionnel mais également aux consommateurs via un site dédié.

## Actions et réalisations 2018 en bref :

➤ relai de nos informations et actualités sur Twitter | @lesjusdefruits

➤ création de la page LinkedIn UNIJUS en septembre 2018

➤ mise en ligne d'un site dédié aux consommateurs, reprenant des informations sur la composition des jus de fruits, leur procédé de fabrication, leurs atouts nutritionnels... mais également des trucs et astuces et des conseils de consommation en fonction du profil de chacun. | [mesjusdefruits.fr](http://mesjusdefruits.fr)

» un audit afin d'optimiser le référencement naturel du site est en cours et sera finalisé en 2019.

Nous vous encourageons à relayer nos informations via vos propres plateformes numériques pour plus de visibilité de la filière et ses produits !



## RESPONSABILITÉ | ENGAGEMENTS

*Continuer d'agir de façon  
responsable et s'inscrire  
dans une dynamique  
viveuse*

*responsabilité*

# Encourager l'éducation à l'alimentation via la sensibilisation à l'importance du petit-déjeuner

Depuis 2014 au sein du Collectif du Petit-déjeuner à la française, UNIJUS est engagé dans le soutien au modèle alimentaire français via la défense du petit-déjeuner, en fort déclin.

En 2017, le Collectif du Petit-déjeuner a décidé d'orienter ses actions vers le monde éducatif afin de sensibiliser les enfants et adolescents, les plus concernés par le saut de petit-déjeuner, à l'importance de ce repas.

Dans ce sens, le Collectif associe actions terrain, relations presse et affaires publiques :

- **identification et valorisation d'initiatives de sensibilisation** au petit-déjeuner dans les collèges pour encourager leur développement en lien avec les départements ;
- **interpellation des pouvoirs publics** quant à l'importance du petit-déjeuner, notamment chez les jeunes, en s'appuyant sur les initiatives mises en place dans les collèges et via notre plateforme de recensement ;
- **sensibilisation des différentes parties prenantes** aux enjeux du déclin du petit-déjeuner pour les filières.

## Actions et réalisations 2018 en bref :

En 2018, le Collectif a poursuivi son engagement et ses actions vers les acteurs pédagogiques du collège.

- développement d'une **plateforme collaborative** pour faire se démultiplier les initiatives de sensibilisation à l'importance du petit-déjeuner dans les établissements scolaires et fédérer une Communauté du petit-déjeuner.

➤ [objectif-petit-dejeuner.fr](http://objectif-petit-dejeuner.fr).

- organisation d'une **conférence de presse** le 18 septembre 2018 : rappel des constats sur le petit-déjeuner | rappel du rôle et des actions du Collectif | lancement de la plateforme web | remise des prix aux lauréats des Trophées 2018

➤ un rendez-vous réussi : une soixantaine de personnes dont une vingtaine de journalistes, des élus, des professionnels du monde de l'éducation, de l'alimentation, membres de notre Comité d'orientation, membres du Collectif... | une trentaine de retombées presse | 3 reportages (Télématin/France 2, La Quotidienne/France 5, M6).

- réalisation d'**outils pédagogiques** mis à disposition sur la plateforme objectif-petit-dejeuner
  - partenariat avec La Quotidienne/France 5 : vidéo pédagogique et émission dédiée | construction d'une application pédagogique "Mission sauvez le petit-déjeuner des collégiens", présentée à la DGESCO en juin 2018.

**Focus sur...**

**objectif-petit-dejeuner.fr.**

17 septembre 2018, mise en ligne du site.

Un espace de référence sur le petit-déjeuner à destination du personnel des établissements scolaires

- qui comporte de nombreuses **informations** et **outils pédagogiques** ;
- qui offre la possibilité aux personnels éducatifs porteurs de projets de **partager leurs retours d'expérience** en faisant émerger des bonnes pratiques ;
- qui intègre une **carte interactive** permettant aux potentiels futurs porteurs de projet de trouver facilement les initiatives mises en place dans les collèges pour s'en inspirer ;
- qui permet de prendre contact directement avec les collèges engagés dans de telles actions pour obtenir des conseils pratiques.



**une soixantaine**  
de personnes présentes lors  
de la conférence de presse  
(journalistes, des élus, des  
professionnels du monde de  
l'éducation, de l'alimentation,  
membres de notre Comité  
d'orientation, membres du  
Collectif...)

**une trentaine**  
de retombées médias

**3** reportages TV

(M6, Télématin/France 2 et La Quotidienne/France 5)

**2** établissements lauréats

des Trophées du petit-déjeuner  
en milieu scolaire

1er prix : Collège Jean Sarrailh de Monein (Pyrénées-atlantiques)  
| Prix spécial : Collège François Rabelais de Beynes (Yvelines)

**1** plateforme collaborative  
principalement à destination  
des équipes pédagogiques des  
collèges

**une vingtaine**  
de rendez-vous institutionnels  
avec des parlementaires,  
ministères et administrations  
françaises



# Continuer à faire progresser la filière en matière de communication responsable

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 pour atteindre cette ambition avec des 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 (cf page 30 pour plus de détails). En 2018, en réponse notamment à l'appel des pouvoirs publics pour poursuivre le déploiement d'une alimentation encore plus sûre, saine et durable en lien avec les attentes des consommateurs, la filière des jus de fruits a souhaité poursuivre sa dynamique de progrès en prenant de nouveaux engagements collectifs.

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 d'une Charte.

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 ;
- établit des règles communes à tous les adhérents/toute la filière jus de fruits en terme de communication responsable.

A travers cette charte, les professionnels s'engagent à **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 a toute sa place.

## Mise en œuvre

Cette Charte implique ainsi 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...).

## Objectifs

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.

- » La Charte a été partagée avec l'ensemble des adhérents ainsi qu'avec les distributeurs/FCD afin de recueillir leurs signatures pour confirmer leur engagement et le respect de ces dispositions collectives. Ce travail sera poursuivi en 2019.
- » A date, plusieurs sociétés ont d'ores et déjà signé la Charte et les premières modifications on-pack sont visibles dans les rayons.

## CHARTE DE BONNES PRATIQUES DE COMMUNICATION RESPONSABLE UNIJUS

Adoption de la **portion de référence**

**de 150 mL**

(pour les packs multi portions)

Etiquetage obligatoire des **informations nutritionnelles à la portion**

Encouragement à la mise en œuvre d'une **pédagogie proactive**

Promotion d'une **consommation raisonnable**, et dans le cadre d'un repas équilibre

Pas d'incitation à une consommation excessive/destructurée

100% des emballages conformes d'ici fin 2021

avec une très grande partie du marché conforme d'ici fin 2020.

Mise en application de la charte pour tout nouveau développement et toute rénovation de pack.

# Assurer un marché sain et loyal

QUALIJUS est un exemple unique d'auto-responsabilisation d'une filière et sa place devient de plus en plus incontournable pour notre secteur.

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.



JÉRÔME MORNET

PRÉSIDENT DE QUALIJUS  
DIRECTEUR DÉVELOPPEMENT  
DURABLE ET QUALITÉ |  
ECKES-GRANINI

2018 a été l'année de l'aboutissement de plusieurs chantiers initiés ces dernières années :

- Après un travail au sein du comité des experts, une nouvelle grille d'audit pour l'inspection annuelle des sites de conditionnement a été consolidée et a été mise en application. Les premiers retours sont très bons, tant du côté des auditeurs que des sites inspectés.
- La démarche conjointe Unijus/Qualijus sur les produits phytosanitaires a abouti à une série de recommandations à l'égard des industriels, à un renforcement des contrôles pesticides côté Qualijus et à un renforcement du partenariat avec la base allemande Frapp. Ce sujet important des pesticides, mis en lumière lors de l'Assemblée Générale de 2018, continuera de rester prioritaire pour notre filière. Un suivi des mesures prises sera réalisé en 2019.
- Au niveau européen, la structure EQCS qui rassemble la SGF, l'AEAZN, le BSDA et QUALIJUS a été remplacée par l'EJCS (European Juice Control Systems). Si l'organisation administrative a été simplifiée, c'est bien pour mettre les moyens sur les activités opérationnelles. Les premières réunions sont prometteuses et ont déjà permis de resserrer les liens entre les permanents de ces 4 structures.

Ces 3 dossiers révèlent parfaitement les capacités d'évolution et d'adaptation de notre structure à l'environnement et montrent également la volonté collective de travailler ensemble. Que chaque personne y ayant participé en soit remerciée chaleureusement !

## Le bilan 2018 en bref

- Comme tous les ans, **plus de 1000 échantillons** ont été **analysés** en 2018 par QUALIJUS et **le taux de conformité composition est élevé et stable vs 2017 (98,8%)**. Ce résultat est plus que satisfaisant et nous incite à poursuivre nos efforts.
- 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 mais également à celle du code de la Profession. Le taux de non conformités majeures est en légère hausse : 10 % vs 3 % en 2017.
- Les **focus spécifiques** réalisés en 2018 (éléments traces métalliques, résidus de produits phytosanitaires) montrent que **l'ensemble du marché est sain et conforme** à la réglementation en vigueur.

Pour ses 25 ans, QUALIJUS change de logo !



En 2019, QUALIJUS fêtera ses **25 ans** !

La structure sera particulièrement mise à l'honneur au moment de l'Assemblée Générale 2019 avec une exposition inédite de portraits et témoignages de personnes clés ayant vu naître et grandir l'institut...

## Bilan 2018 du contrôle du marché en composition

- Parmi les 1 081 produits analysés en composition, seuls 13 chantillons ont été conclus non conformes. Cela représente 1,2 % des produits analysés (vs 1,6 % en 2017).
- Une faible teneur en acide L- ascorbique dans les jus d'orange reste une constante des anomalies constatées relatives aux critères de la filière. Toutefois, leur nombre tend à diminuer chaque année.
- **Les jus de grenade et la cranberry font toujours l'objet d'anomalies majeures.** Malgré leur faible représentativité du marché, QUALIJUS surveille ces jus dits de «marché de niche» qui génèrent des non-conformités majeures.

## Bilan 2018 du contrôle du marché en matière d'étiquetage

**177 emballages ont été expertisés** pour vérifier leur conformité à la réglementation et au code étiquetage UNIJUS. Hors échantillons issus de la surveillance, **moins de 10 % des échantillons ont été conclus non conformes majeurs**, chiffre en légère hausse par rapport aux années passées. On note également une augmentation du nombre d'anomalies mineures ou qualifiées de «remarques».

Quelles relèvent du référentiel réglementaire, d'usage professionnel ou avis officiel, les principales anomalies majeures rencontrées ont comme point commun de présenter un risque de confusion ou tromperie pour le consommateur sur la nature du produit ou encore de communiquer de manière erronée sur les allégations nutritionnelles ou les repères de consommation des jus de fruits.

Les sociétés concernées par les anomalies majeures constatées ont toutes fait l'objet d'un courrier de la part de QUALIJUS. Des actions correctives ont d'ores et déjà été mises en place pour une très grande majorité de ces sociétés.

## Analyses thématiques 2018

### Eléments 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 AJN.

Les valeurs mesurées en éléments traces métalliques dans les jus de fruits et nectars sont conformes à la réglementation.

### Résidus de produits phytosanitaires

La problématique des résidus de produits phytosanitaires reste un des sujets prioritaires pour notre filière. Pour la 4ème année consécutive, QUALIJUS a continué son plan de surveillance sur les teneurs résiduelles de produits phytosanitaires.

**Les jus de fruits et nectars analysés issus du marché français continuent d'être à 100% conformes à la réglementation.**

Un **plan d'accompagnement** des industriels adhérents à QUALIJUS est prévu avec pour objectif d'aller au-delà de la réglementation et d'informer avec plus de précision les adhérents concernés en cas de résultats dépassant les seuils définis par le Comité Directeur de QUALIJUS.



## VEILLE TECHNIQUE ET SCIENTIFIQUE

*Comprendre et anticiper  
les sujets techniques et  
scientifiques d'actualité*

veille

Au sein des commissions scientifiques technique et réglementaire, mais également dans le cadre de groupes de travail dédiés, des sujets spécifiques sont traités pour toujours accompagner au mieux les adhérents dans leurs pratiques quotidiennes : étiquetage, produits phytosanitaires, emballages, contaminants... autant de thématiques d'actualité en perpétuelle évolution.

### encadrement des pratiques d'étiquetage des jus traités par haute pression

Des travaux ont été initiés fin 2016 pour établir des règles claires, harmonisées et loyales quant à l'étiquetage des jus traités par haute pression et de la mention « fraîchement pressé ».

➤ Ces règles d'encadrement ont été officiellement finalisées en mai 2018. Après 6 mois de pratique, aucun besoin de précisions n'a été remonté.

» En 2019, il est prévu de faire un bilan et de communiquer ces règles auprès des opérateurs non adhérents à UNIJUS.

### gestion des produits phytosanitaires

En 2017, des débats collectifs avaient été engagés quant à la mise en place de recommandations concernant la gestion des produits phytosanitaires dans les jus et nectars.

➤ En 2018, ces recommandations ont été finalisées. Elles viennent ainsi soutenir les démarches déjà engagées par les acteurs à différents stades de la chaîne, dans l'objectif d'une meilleure maîtrise des produits phytosanitaires (*plus de détails pages 34-35*). Le sujet "résidus de produits phytosanitaires" est traité systématiquement dans le cadre du CS-Contaminants.

### révision du BREF (Best available techniques REference document)

Le BREF, document de référence établi par la Commission Européenne recensant les meilleures techniques disponibles pour chaque secteur de l'agro-alimentaire quant aux émissions polluantes des installations industrielles, est en cours de révision.

➤ UNIJUS accompagne les adhérents dans la future publication de ce document pour laquelle des seuils et niveaux d'émissions de polluants associés aux techniques auront une portée réglementaire.

➤ Afin de faciliter la lecture et l'appropriation du BREF par les entreprises, un guide est en cours d'élaboration par l'ANIA.

» UNIJUS cherche à identifier les points spécifiques au secteur des jus de fruits & nectars pouvant être intégrés dans le guide ANIA d'ici mi-2019, date à laquelle il devrait être finalisé et validé.

### révision du guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)

En mars 2018, UNIJUS a reçu l'avis scientifique de l'ANSES relatif au projet révisé de son GBPH.

➤ Une réflexion est en cours sur la suite à donner à ce dossier afin de déterminer si UNIJUS et ses adhérents souhaitent retravailler ce guide ou non.

Le groupe de travail Sécurité Sanitaire - Contaminants apporte un soutien précieux aux adhérents en suivant les risques émergents pour la filière : huiles minérales, perturbateurs endocriniens, nanomatériaux, chlorates, perchlorates, bisphénol A, pesticides, mycotoxines, furane, éléments traces métalliques... L'objectif étant bien la meilleure anticipation possible pour la maîtrise de ces risques.

#### les chlorates

En 2018, la Commission Européenne (CE) a confirmé son intention de réviser les **LMR applicables aux résidus de chlorate** présents dans ou sur certains produits (en vertu du règlement (CE) n°396/2005).

➤ L'usage du chlorate comme pesticide est aujourd'hui interdit. En conséquence, la **valeur de 0,01 mg/kg**, définie par le règlement (CE) n°396/2005 modifié relatif aux résidus de pesticides, **devrait s'appliquer** pour signifier l'absence de résidus de chlorate. Or, avec l'utilisation de chlore lors de la désinfection (en particulier de l'eau), des teneurs supérieures à cette valeur sont fréquemment constatées sur les fruits et légumes.

➤ A venir : une consultation publique lancée par la CE sur un projet de règlement modifiant l'annexe III du règlement n°396/2005 en ce qui concerne les LMR en chlorates.

Autre point surveillé sur le sujet des chlorates : la révision de la directive relative à la **qualité des eaux destinées à la consommation humaine**

➤ Dans le cadre de cette révision, la CE a proposé d'intégrer notamment le paramètre chlorate et de fixer une **valeur maximale de 0,25 mg/L d'eau**. Les discussions sont en cours.

» UNIJUS suit de près ce contaminant en lien avec l'AIJN et l'ANIA. Un sujet qui restera prioritaire pour l'année qui vient.

#### les microplastiques

Un sujet émergent et suivi depuis 2018.

Les *microplastiques* proviennent principalement de la fragmentation de morceaux de plastique et se retrouvent partout dans l'environnement, contribuant notamment à la pollution marine. Ils peuvent donc également atteindre les aliments ou les matières premières pour les aliments via l'air, la mer, les rivières et les eaux de surface.

➤ Le problème principal aujourd'hui est une absence de méthode d'analyse fiable et de consensus sur les impacts sur la santé humaine. L'EFSA a conclu en 2016 qu'une évaluation des risques n'était pas possible du fait d'un manque de données et de méthodes d'analyse.

» Un sujet à suivre de très près par UNIJUS dans les mois à venir, en lien avec l'ANIA.

#### appel à données sur les métaux lourds

Les adhérents UNIJUS sont mobilisés dans le cadre des appels à données de l'AIJN, dont celui sur les métaux lourds.

➤ En 2018, l'AIJN a collecté les teneurs en métaux lourds dans les jus de fruits et de légumes pour l'année 2017 permettant d'avoir un aperçu précis de la présence de métaux lourds dans les jus de fruits. Ces données sont notamment prises en compte pour soutenir des positions spécifiques de la profession dans des discussions au niveau européen (Commission Européenne) et au niveau mondial (Codex Alimentarius). Cet appel à données devrait être renouvelé annuellement.

# Gestion des produits phytosanitaires dans la filière des jus de fruits : quels challenges à relever ?

## RETOUR SUR LA TABLE RONDE DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE UNIJUS/QUALIJUS 2018

### contexte

Olivier Alleman, journaliste spécialisé des sujets agricoles | modérateur de la table ronde

L'ensemble des parties prenantes françaises ont de fortes attentes quant à la réduction du recours aux pesticides et aux résidus de pesticides sur et dans les produits consommés. Ce sujet est traité par notre filière des jus de fruits depuis un moment avec l'identification que ce n'est évidemment pas simple à gérer, que cela dépasse le territoire français pour notre secteur, que le secteur utilise des produits phytosanitaires mais que les teneurs en résidus sont très faibles dans les produits conventionnels, que l'on doit répondre à cette demande sociétale légitime de réduction, que des efforts sont faits et sont encore à faire.



### historique

André Fougeroux, membre de l'Académie d'Agriculture de France

Les producteurs de fruits et légumes font depuis toujours face à des problèmes sanitaires de leurs cultures qu'ils se doivent de traiter de la manière la plus efficace possible. Pour cela, des produits phytosanitaires ont été développés et mis à leur disposition. En 1970, un groupe de travail européen a abouti à une nouvelle méthodologie de traitement des cultures. Cet ensemble de mesures a contribué à rationaliser l'utilisation des produits phytosanitaires. Mais le problème de protection des cultures reste une préoccupation très forte et un enjeu de compétitivité pour les agriculteurs. Aujourd'hui, l'agriculture va plus loin dans la recherche de réduction des produits phytosanitaires en développant l'agriculture raisonnée, le biocontrôle, le maintien de la biodiversité...



### point de vue consommateurs

Wendy Si Hassen, chargée de mission alimentation à la CLCV

Les consommateurs sont de plus en plus préoccupés par leur santé, l'impact de leur alimentation et leur environnement. Les produits phytosanitaires sont aujourd'hui en haut de leur liste avec des interrogations sur l'impact de ces produits sur l'environnement et sur leur santé – la notion de perturbateurs endocriniens revient souvent.

Les notions de limites réglementaires et de « teneurs » en résidus inférieures aux LMR ne sont pas suffisantes. Les consommateurs (et associations de consommateurs) ont un besoin de plus d'informations : transparence et pédagogie. Ils attendent également des changements des modes de productions, avec le développement de techniques telles que l'agroécologie, l'agriculture raisonnée, le bio. Il faut pousser le monde agricole vers ces modes de productions responsables.



### actions du monde agricole

Eric Thirouin, président de la commission environnement de la FNSEA

L'année 2018 marque un tournant important. D'un côté, les professionnels des filières agri/agro ne peuvent plus se contenter du seul respect de la réglementation, de l'autre les consommateurs attendent plus de sécurité et une diminution de l'usage des produits phyto et les pouvoirs publics veulent frapper fort. Or il ne peut pas y avoir d'interdiction sans solution ! Nous avons donc constitué un groupe de travail associant 40 partenaires. Parmi les interlocuteurs figuraient également l'ANIA. 336 alternatives aux produits phyto ont été identifiées et des engagements ont été pris sur une trentaine pour mise en application par les producteurs mais aussi par les pouvoirs publics, la recherche et plus largement les 40 partenaires. Mais pour que ces solutions soient applicables, le travail de recherche doit se poursuivre et nécessite des financements. Est-ce à l'Etat de prendre cela en charge ? Quoi qu'il en soit, les engagements que prend aujourd'hui la filière agricole sont forts et doivent être valorisés !



### Focus sur...

## RECOMMANDATIONS VERS LES INDUSTRIELS DE LA FILIÈRE CONCERNANT LES PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Après plus d'un an de travaux, le groupe de travail ad-hoc créé entre Unijus et Qualijus sur le sujet a finalisé en mai 2018 les recommandations à destination des industriels qui ont été diffusées via un courrier de sensibilisation.

**Objectifs des travaux :** avoir des assurances sur la maîtrise de l'utilisation des phyto et sur la qualité des produits finis mais également des preuves de démarches de progrès en matière d'utilisation de produits phytosanitaires.

### Recommandations :

- 1 **ANTICIPER** : Structurer une méthodologie de veille et d'analyse de risque (mutualisation mise en place au niveau d'UNIJUS)
- 2 **SURVEILLER** : Mettre en place dans les entreprises un plan de surveillance des résidus de produits phytosanitaires sur les matières premières livrées et/ou les produits finis
- 3 **SENSIBILISER** : Au-delà de l'exigence réglementaire en matière d'utilisation de produits phytosanitaires et de leurs résidus, sensibiliser les fournisseurs à l'amélioration continue de la gestion des résidus de produits phytosanitaires
- 4 **ENCOURAGER** : Encourager les fournisseurs qui sont certifiés SGF-IRMA à renseigner la base de données FRAPP
- 5 **APPROFONDIR** : Renforcer la base de données de QUALIJUS en communiquant des résultats d'analyses de leur plan de surveillance de résidus de produits phytosanitaires.

## solutions concrètes dans la filière jus de fruits



Céline DUILHAC, en charge de l'Organisation de producteurs de pommes dans la coopérative AGRIAL

Derrière cette problématique de produits phytosanitaires et leur utilisation se cachent de gros enjeux économiques pour les producteurs/arboriculteurs. S'il existe une réelle volonté de changer les choses et d'utiliser moins de produits phytosanitaires, il faut avoir conscience que toutes les solutions ne sont pas économiquement viables. Notre coopérative a développé différentes solutions afin de permettre aux producteurs d'avoir une utilisation raisonnée des produits phyto :

- mise en place des outils d'aide à la décision/installation de stations météo qui indiquent aux producteurs les différents risques de maladies pour les cultures et le meilleur moment pour traiter ou non ;
- construction d'une table d'utilisation des produits phyto qui donne les caractéristiques de chaque produit et les classe selon leur degré de dangerosité ;
- station de traitement de l'eau - des essais sont en cours sur l'efficacité des produits phyto selon les caractéristiques de l'eau ;
- réduction des insecticides : confusion sexuelle et installation de nichoirs à mésanges ;
- réduction des désherbants : moutons dans les vergers, désherbage mécanique ...

## organisation au niveau européen et mondial

Peter Rinke, directeur recherches et développement à la SGF

Il y a une volonté d'améliorer la sécurité de la filière dès le début de la chaîne. Nous avons conscience des interrogations et des inquiétudes concernant les résidus de pesticides avec des attentes parfois contradictoires. Le sujet devient plus complexe avec une vue sur le marché international des matières premières avec des besoins et réglementations très hétérogènes. Même s'il y a effectivement une tendance globale au "zéro pesticide" via notamment les associations de consommateurs et les médias.

Notre objectif chez SGF-Irma est d'avoir la meilleure connaissance et traçabilité possible des matières premières des jus de fruits, notamment concernant les pesticides et résidus de pesticides, pour en informer les professionnels de la filière et les alerter si besoin. C'est le système FRAPP.

Il faut néanmoins avoir en tête qu'il y a des problématiques annexes : l'augmentation de la production alimentaire avec l'augmentation de la population mondiale et le changement climatique. Il y a un vrai risque de manquer de fruits et légumes dans quelques années. Dans ce contexte, l'agriculture biologique n'est pas un modèle durable compte tenu de son mauvais rapport entre le rendement et la charge de l'environnement et du sol par des techniques mécaniques et polluantes.

## le mot de la fin

Jérôme Mornet, président de Qualijus

Je retiens de vos interventions, considérant le besoin de protection des cultures et l'attente des consommateurs, qu'il faut encourager la recherche du juste équilibre. Nous devons être vigilants pour que l'utilisation des produits phytosanitaires soit réalisée au plus juste nécessaire.

Il est évident que nous devons être conscients de nos responsabilités et nous emparer de ce sujet. Nous pouvons être fiers des outils de surveillance et de contrôle qui sont mis en place dans notre filière des jus de fruits (SGF-Irma, FRAPP, QUALIJUS) et nous devons les promouvoir pour faire savoir à l'ensemble de nos parties prenantes que nous sommes une filière responsable et engagée sur le sujet.

# Economie circulaire, emballages, plastiques : des sujets phares de l'année 2018



- Une ambition persistante des pouvoirs publics sur le taux de collecte et de recyclage : une volonté de la Direction Générale des Entreprises, dans le suivi de la Feuille de Route Economie Circulaire (FREC) par Bercy, de faire signer de nouveaux engagements pour augmenter le taux d'intégration de plastique recyclé.
- Le plastique, un sujet fortement débattu, tant au niveau national qu'europeen (voire international), sur la scène politique mais également médiatique.
- Des enjeux importants pour les filières en termes de responsabilité, de réputation, de coûts ...
- Une mobilisation d'UNIJUS dans le suivi de ces sujets : relai d'informations, intégration dans les discussions et groupes de travail (GT emballages de l'ANIA, Collectif Boissons) et contribution ponctuelle sur les sujets spécifiques jus de fruits (interdiction des pailles).

## Réglementation Europe/France :

### directive Single Use Plastics (SUP), en cours de discussion

Dans le cadre de la stratégie européenne sur les plastiques, la Commission européenne, a préparé une proposition de Directive sur les plastiques à usage unique publiée le 28 mai 2018. Elle vise à réduire l'impact des déchets plastiques.

#### Principaux objectifs à date :

- Interdiction de mise sur le marché des pailles en 2021 ;
- Collecte fixé à 77% en 2025 et 90% en 2029 pour l'ensemble des bouteilles plastiques ;
- Obligation du bouchon solidaire pour 2024 pour les bouteilles plastiques et les briques (à confirmer) ;
- 25% de matière recyclée dans les bouteilles PET à partir de 2025 et 30% de contenu recyclé dans l'ensemble des bouteilles plastiques en 2030 ;
- Financement du coût de prévention et de nettoyage des déchets marins.

#### Eléments de calendrier :

- décembre 2018 : Accord provisoire entre le Conseil et le Parlement sur la directive
- janvier 2018 : validation par les ambassadeurs des Etats membres et la commission environnement du Parlement européen
- fin mars 2019 : examen en plénière du Parlement
- printemps 2019 : adoption finale par le Conseil pour une entrée en vigueur le vingtième jour de sa publication au Journal Officiel de l'Union Européenne

Collectif  
boissons

été 2018 : constitution du Collectif boissons qui rassemble l'ensemble des parties prenantes du secteur de la boisson autour de l'amélioration significative de la collecte pour le recyclage des emballages boissons en France.

Ambition : tendre vers 90 % de collecte et de recyclage des bouteilles PET (et canettes) à horizon 2025, et se conformer aux objectifs réglementaires qui seront fixés par la France et l'Union Européenne.

## nouveaux enjeux sur les plastiques

### FREC / projet de loi économie circulaire

23 avril 2018 : Le Ministère de la transition écologique et solidaire publie sa feuille de route économie circulaire.

#### Objectif principal : tendre vers 100 % de plastiques recyclés en 2025

#### Quelques mesures phares :

- Incorporer davantage de matières premières issues du recyclage, en particulier pour le plastique ;
- Des engagements volontaires des industriels d'incorporation de matières plastiques recyclées à horizon 2025 ont été pris en juillet 2018 : 55 industriels (dont 6 adhérents UNIJUS) et fédérations se sont engagés en faveur du recyclage et de l'éco-conception.
- Accélérer la collecte des bouteilles plastique et canettes par des actions volontaristes ;
- Simplifier et déployer le pictogramme Triman dont l'affichage sera rendu obligatoire à compter de 2021 ;
- Déployer l'affichage environnemental volontaire pour les produits alimentaires ;
- Généraliser la mise en place de critères d'éco-modulation (durabilité, recyclabilité, incorporation de matière recyclée, etc.) à toutes les filières REP et faire de l'éco-modulation un outil incitatif (système bonus-malus).

» Ces mesures ainsi que de celles qui émanent de la proposition de directive SUP devraient être transposées dans le projet de loi économie circulaire.

Un passage du projet de loi au Parlement est prévu pour l'été 2019.

### loi EGALim

L'article 28 de la loi EGALim prévoit à partir de 2020 l'interdiction d'utilisation d'objets plastique à usage unique (tels que les pailles).

» Des discussions devraient avoir lieu en 2019 afin d'essayer d'obtenir un report de l'interdiction des pailles au 1er janvier 2021, comme ce qui est prévu au niveau européen. UNIJUS continuera de suivre ce point de près.

#### Enjeux des travaux menés au sein du Collectif, entre septembre 2018 et avril 2019 :

- trouver des solutions concrètes pour améliorer le taux de recyclage des emballages boissons ;
- peser les impacts d'ordre économique, acceptation des consommateurs, technique et politique ;
- analyser l'impact des scénarios envisagés sur l'ensemble du bac jaune ;
- être force de proposition sur le projet de loi économie circulaire

» UNIJUS devra définir d'ici mai 2019 sa position sur les orientations à privilégier.



## MISSION & STRATEGIE | GOUVERNANCE

*Construire et mettre en  
oeuvre une stratégie au  
service du collectif*

# Feuille de route UNIJUS

Une démarche de concertation avec l'ensemble des adhérents a été initiée à l'automne 2018 afin de redéfinir la feuille de route UNIJUS pour 2019-2023.

La mission et les objectifs sont en cours de révision pour répondre au mieux aux attentes des professionnels de la filière tout en étant en accord avec le contexte actuel.

La notion d'engagement de la part des adhérents a également été développée.

La consolidation de cette feuille de route est prévue pour fin 2019.



## Quelle méthodologie pour cette réflexion ?

- 8 novembre 2018      réunion de braistroming  
➤ 15 participants
- 4 décembre 2018      poursuite de la discussion en **Comex**
- 23 janvier 2019      retravail du projet de feuille de route en **Comex**
- 13 février 2019      partage du projet de feuille de route en **Commission communication & affaires publiques**  
➤ proposition de quelques ajustements
- 20 février 2019      nouveaux échanges sur le projet de feuille de route en **Bureau**
- 2019      poursuite de la discussion pour un alignement de **l'ensemble des adhérents** sur cette feuille de route

fin 2019

# les membres du Bureau UNIJUS en 2018

Le Bureau est composé de 20 membres élus par l'Assemblée Générale pour 3 ans reconductibles. Il définit et valide la stratégie UNIJUS et approuve les actions à mener. Les membres du Bureau, Président, Vices-présidents et Trésorier, ont été réélus en Assemblée Générale le 28 juin 2018.

FONCTION	NOM	SOCIÉTÉ
Président	Emmanuel VASSENEIX	L. S. D. H.
Vice-Président	Olivier MERCIER	BRITVIC
Vice-Président	Emmanuel MANICHON	ECKES-GRANINI
Vice-Président	Bruno THEVENIN	PEPSICO FRANCE
Trésorier	Marc HILLENWECK	ECLOR / C.C.L.F.
Membre	Bérangère DUCHESNE	AGRICOMMERCE
Membre	Manuel MACHADO	ANTARTIC
Membre	Stéphane LARREDE	BUREAU COUECOU
Membre	Claire MEUNIER	COCA COLA France
Membre	Richard PAYRAUD	FOULON-SOPAGLY
Membre	Guy MULLER	FRUCTA PARTNER
Membre	Séverine MACHI	FRUITS DELICE
Membre	Nicolas MAROTTE	INNOCENT
Membre	Corine CORBALAN	JUS DE MARMANDE
Membre	Guillaume HILEYAN	PROCESSED FRUIT SUPPLIERS
Membre	Pierre BODARD	REFresco FRANCE
Membre	Henri LEON	S. I. L. L.
Membre	Arnaud REDHEUIL	SOJUFEL
Membre	Cyril LEDRAN	ULTI





## EXPERTISES | SERVICES

*Accompagner la  
profession et les adhérents  
au quotidien*

*xpertises*

# L'équipe UNIJUS/QUALIJUS à votre service

**Anne-Sophie Royant**  
Secrétaire générale  
01 47 42 82 79 | aroyant@unijus.org



**Elise Rivals**  
Assistante de direction  
01 47 42 82 82 | erivals@unijus.org



## Affaires scientifiques et réglementaires

**Diane Durand-Réville**  
01 47 42 82 47  
ddurand-reville@unijus.org



juillet 2019

**Emilie Jorda**  
01 47 42 82 47  
ejorda@unijus.org



**Marine Desorge**  
01 47 42 82 46  
mdesorge@unijus.org



**Clémia Bianchi**  
01 47 42 82 46  
cbianchi@unijus.org

avril 2019

**Carole Prisset**  
Chargée de communication  
01 47 42 82 80 | cprisset@unijus.org



Diane et Marine quittent UNIJUS en 2019 pour de nouvelles aventures.  
Merci à toutes les deux pour leur engagement, leur professionnalisme et leur bonne humeur !



**Laurence Bouillot**  
Coordinatrice qualité QUALIJUS  
01 47 42 27 28 | lbouillot@qualijus.org

Pour mettre en œuvre la feuille de route UNIJUS, l'équipe permanente anime des commissions thématiques et groupes de travail spécifiques.

## Commission Scientifique et Technique (CST)

La 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 du secteur et, selon les sujets, proposer des positions « filière ».

Les GT ad hoc ouverts en 2018 : GT origines, GT engagement, GT HPP, GT machines à jus, GT GBPH...

Présidence :

**Christine Guittard** (Directrice des affaires scientifiques et réglementaires | PepsiCo France)  
 **Martine Kocken** (Support réglementaire et scientifique | LSDH)

Contacts UNIJUS : Marine Desorge | Diane Durand-Réville ➔ Clémia Bianchi | Emilie Jorda

## Commission scientifique et réglementaire (CSR)

La CSR est une commission ABSA (Alliance des Boissons Sans Alcool). Elle aborde les sujets techniques et réglementaires communs aux jus de fruits & nectars et aux boissons rafraîchissantes sans alcool. Tout comme la CST, elle se réunit 3 à 4 fois par an.

Présidence :

**Christine Guittard** (Directrice des affaires scientifiques et réglementaires | PepsiCo France)  
 **Murielle Phan** (Responsable des affaires réglementaires | Orangina Suntory France)

Contacts UNIJUS : Marine Desorge | Diane Durand-Réville ➔ Clémia Bianchi | Emilie Jorda

## Comité Scientifique (CS)

Le CS est une instance ABSA qui regroupe les membres de Boissons Rafraîchissantes de France (BRF), UNIJUS et QUALIJUS. Sa mission est d'assurer une veille et de partager avec tous les adhérents des informations sur tous les sujets scientifiques, nutritionnels, contaminants, sanitaires d'intérêt pour le secteur pour une meilleure anticipation et une maîtrise plus adaptée des risques émergents.

Depuis 2011, le CS s'appuie sur les compétences scientifiques de l'agence VAB-Nutrition pour mener à bien ses actions.

Depuis 2014, le groupe Sécurité Sanitaire - Contaminants (CS-Contaminants) au sein du CS renforce aussi le suivi de ces sujets.

Présidence :

**Martine Kocken**  
(Support réglementaire et scientifique | LSDH)

Contacts UNIJUS : Marine Desorge ➔ Clémia Bianchi

## Commission communication et affaires publiques (COM&AP)

La Commission communication et affaires publiques a pour mission de définir des dispositifs d'actions afin de mettre en application la stratégie de communication validée par le Bureau et ainsi de diffuser les messages clés de la filière à l'ensemble de ses parties prenantes, notamment les pouvoirs publics, les professionnels de santé et les médias.

Présidence :

**Emmanuel Manichon**  
(Directeur Général | Ecke-Granini France)

Contacts UNIJUS : Carole Prisset | Anne-Sophie Royant

**Merci !**

... à tous nos adhérents pour leur implication et leur contribution aux différents travaux de l'association !

Cet engagement est clé pour l'avancée de nos multiples dossiers et sujets.

Au-delà d'offrir aux professionnels de la filière un lieu d'échanges et de concertation neutre, l'adhésion à UNIJUS permet l'accès à différents services assurés par l'équipe permanente.

Si vous souhaitez vous inscrire à une liste de diffusion des différentes veilles ou avoir plus de précision sur ces services, n'hésitez pas à nous contacter. [unijus@unijus.org](mailto:unijus@unijus.org)

### Conseils étiquetage personnalisés

L'équipe des affaires scientifiques et réglementaires peut accompagner les adhérents dans la validation de leurs étiquetages. Elle répond ainsi quasi-quotidiennement à leurs demandes spécifiques et s'assure de la conformité de leurs produits concernant l'étiquetage obligatoire et les mentions volontaires. UNIJUS s'appuie pour cela sur la réglementation en vigueur, les positions professionnelles et les avis des administrations françaises et européennes.

### Veille sur les sujets techniques

UNIJUS, en lien avec son Comité Scientifique et avec le soutien de l'agence scientifique VAB-Nutrition, assure une veille sur tous les sujets scientifiques, nutritionnels, contaminants, sanitaires qui concernent la filière des jus de fruits, nectars et boissons rafraîchissantes sans alcool. Ces informations sont partagées avec tous les adhérents et permettent ainsi une meilleure anticipation des risques émergents.

### Veille réglementaire

Cette veille reprend tous les ans les mises à jour réglementaires sur l'ensemble des sujets d'intérêt pour la filière tels que l'étiquetage, ingrédients, sécurité alimentaire, environnement, fiscalité...

### Veille scientifique

Réalisée chaque année par l'agence scientifique VAB-Nutrition, cette veille a pour objectif d'identifier les plus importantes publications scientifiques concernant en priorité les jus et nectars de fruits et légumes mais également les boissons rafraîchissantes sans alcool. Elle est diffusée aux adhérents 2 fois par an.

### Veille phytosanitaires

Depuis mai 2018, un nouveau service a été mis en place : une veille mensuelle spécifique sur les produits phytosanitaires réalisée par l'agence SQUALI.

### Suivi du marché des jus de fruits et nectars

Tous les mois, UNIJUS partage avec ses adhérents un bilan des statistiques d'évolution des ventes des jus de fruits, jus de légumes, nectars et smoothies en France. Ce suivi est réalisé via le panel Nielsen.

### Données de consommation des Français

Depuis 2001, UNIJUS souscrit aux enquêtes de consommation CCAF du Crédoc. Ces enquêtes menées auprès des Français permettent notamment de connaître les quantités de jus et nectars consommées, les modes de consommation ainsi que les contributions des jus et nectars aux apports nutritionnels. Elles sont partagées avec l'ensemble des adhérents et sont utilisées par UNIJUS dans le cadre de discussions avec ses parties prenantes et dans différents outils de communication.

### Communication collective

UNIJUS s'applique à développer un discours institutionnel collectif permettant de relayer à l'ensemble de ses parties prenantes les messages fondamentaux de la filière. Ces éléments de communication sont à la disposition des adhérents pour qu'ils se les approprient et en soient les ambassadeurs lors de leurs propres actions. Cet aspect sera développé et renforcé en 2019 avec notamment la création d'un kit de communication à destination des adhérents qui reprendra des éléments de contenu (définition des produits, données marché, données de consommation,...) mais également des outils prêts à l'emploi (brochures, affiches, infographies...).

### Documentation

Tout au long de l'année des documents sont développés par l'équipe permanente UNIJUS : fiches techniques, documents de synthèse, notes de position, outils de communication... Tous ces documents sont à la disposition des adhérents et sont réalisés dans le but de les accompagner au mieux dans leurs pratiques et leurs actions au quotidien.

### Un réseau professionnel

UNIJUS est en lien avec de nombreuses interprofessions et autres partenaires professionnels. Les adhérents bénéficient donc de ce large réseau dans lequel s'inscrit la filière.

### Représentation au niveau Européen/AIJN

UNIJUS veille toujours à bien faire entendre la voix de la filière française dans les discussions européennes et à porter les positions décider collectivement. L'équipe permanente est ainsi régulièrement en lien avec ses interlocuteurs AIJN.

### Formation

UNIJUS ET QUALIJUS proposent 3 formations ouvertes à tous les professionnels de la filière (adhérents et non adhérents) exerçant des activités réglementaires, R&D, qualité, ou marketing. Ces formations ont différents objectifs :

- **introduction à la filière des jus de fruits et nectars** : acquérir les notions réglementaires, techniques et économiques de base permettant de s'intégrer dans la filière des jus de fruits et nectars. Le public visé est tout nouvel arrivant des entreprises de la filière.
- **réglementation/étiquetage** : acquérir les connaissances réglementaires pour assurer un étiquetage complet et conforme pour les jus et les nectars.
- **authenticité** : acquérir les connaissances pour définir un plan de contrôle pertinent.

### Extranet

Un extranet regroupant l'ensemble des documents à destination exclusive des adhérents est mis à disposition. Pour recevoir votre mot de passe, n'hésitez pas à nous en faire la demande - [unijus@unijus.org](mailto:unijus@unijus.org).

# Adhérents UNIJUS en 2018

3 nouveaux adhérents ont rejoint UNIJUS en 2018 :  
Innocent, Frutco et Eurotrade.  
Bienvenue à eux !

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



## RÉGION PARISIENNE

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

## GUADELOUPE



## MARTINIQUE





Union Nationale  
Interprofessionnelle  
des Jus de Fruits

23 boulevard des Capucines  
75002 Paris  
01 47 42 82 82  
[unijus@unijus.org](mailto:unijus@unijus.org)  
[www.unijus.org](http://www.unijus.org) | [www.mesjusdefruits.fr](http://www.mesjusdefruits.fr) |  @lesjusdefruits