



Good food, Good life

# La réduction en sucres: approches suivies par l'industrie

Stéphanie Collier-Blanc  
Nestlé Suisse SA

27 novembre 2023



# La réduction en sucres chez Nestlé

- 1. Les fonctions du sucre dans un produit alimentaire**
- 2. Exemples de réductions effectuées**
- 3. Processus de validation sensoriel des nouvelles recettes**
- 4. Conditions pour que les réductions en sucres soient une réussite**

# La réduction en sucres chez Nestlé

- 1. Les fonctions du sucre dans un produit alimentaire**
2. Exemples de réductions effectuées
3. Processus de validation sensoriel des nouvelles recettes
4. Conditions pour que les réductions en sucres soient une réussite

# Le sucre a de nombreuses fonctions dans un produit alimentaire



# La réduction en sucres chez Nestlé

1. Les fonctions du sucre dans un produit alimentaire
- 2. Exemples de réductions effectuées**
3. Processus de validation sensoriel des nouvelles recettes
4. Conditions pour que les réductions en sucres soient une réussite

# Exemples d'approches suivies pour la réduction en sucres

## Produits existants

Focus sur la  
réduction en  
sucres

Rénovation  
nutritionnelle  
holistique

## Nouveaux produits

Lancement  
d'alternatives  
moins sucrées

Mise à profit de  
la recherche  
scientifique

# Focus sur la réduction en sucres, avec peu ou pas de changement de recette



**Romanette  
Pamplemousse**  
- 9% sucre  
2022



**Romanette  
Citron**  
-11% sucre  
2021

## Réduction du saccharose sans changement de recette:

- Romanette Pamplemousse

## Réduction du saccharose avec changement de recette minimale:

- Romanette Citron: changement d'arôme (plus frais, plus intense)

# Focus sur la réduction en sucres, avec ajustements dans la recette



## Yogourts LC1 & Hirz

- 30% sucre  
Depuis 2013

- Réduction du saccharose dans la base lactée et dans la préparation de fruits
- Ajustement du mélange d'arômes pour augmenter la perception de sucrosité
  - e.g. utilisation d'arôme vanille
- Légère réduction de l'acidité
  - e.g. réduction de la concentration de jus de citron
- Utilisation de différentes souches bactériennes



# Rénovation nutritionnelle holistique



**Céréales de petit déjeuner Nesquik**  
-41% sucres  
Depuis 2003

- **La rénovation a porté sur l'ensemble de la recette**
  - Ajouts de céréales complètes
  - -41% de sucres, -70% de sel, -80% de matières grasses, +263% de fibres
  - Le Nutri-Score est passé de D à A en 20 ans
- **La réduction s'est faite en priorité dans la masse des céréales, et partiellement dans la couverture :**
  - La couverture est en contact direct avec les papilles gustatives, responsables de la perception sucrée
  - La couverture garantit le croustillant des céréales dans le lait et tout au long de la durée de vie du produit



masse

couverture

# Lancement d'alternatives moins sucrées



**Yogourts aux fruits  
Hirz & LC1  
Sans sucres ajoutés  
2022**

Les yogourts contiennent uniquement des sucres naturellement présents dans les ingrédients :

- Lactose du lait
- Fructose des fruits

# Lancement de produits mettant à profit la recherche scientifique



**Lancement  
produit  
à venir  
prochainement**

**Grâce à un processus enzymatique, une nouvelle technologie brevetée par Nestlé Research permet de réduire jusqu'à 30% les sucres intrinsèques de certains ingrédients:**

- Malt, lait, jus de fruits
- Impact minimal sur le goût et la texture

**Appliquée aux produits à base de lait, la méthode brevetée permet d'augmenter les fibres prébiotiques et de réduire la teneur en lactose**

# La réduction en sucres chez Nestlé

1. Les fonctions du sucre dans un produit alimentaire
2. Exemples de réductions effectuées
- 3. Processus de validation sensoriel des nouvelles recettes**
4. Conditions pour que les réductions en sucres soient une réussite

# Les innovations, comme les recettes rénovées, sont testées pour garantir la préférence des consommateurs

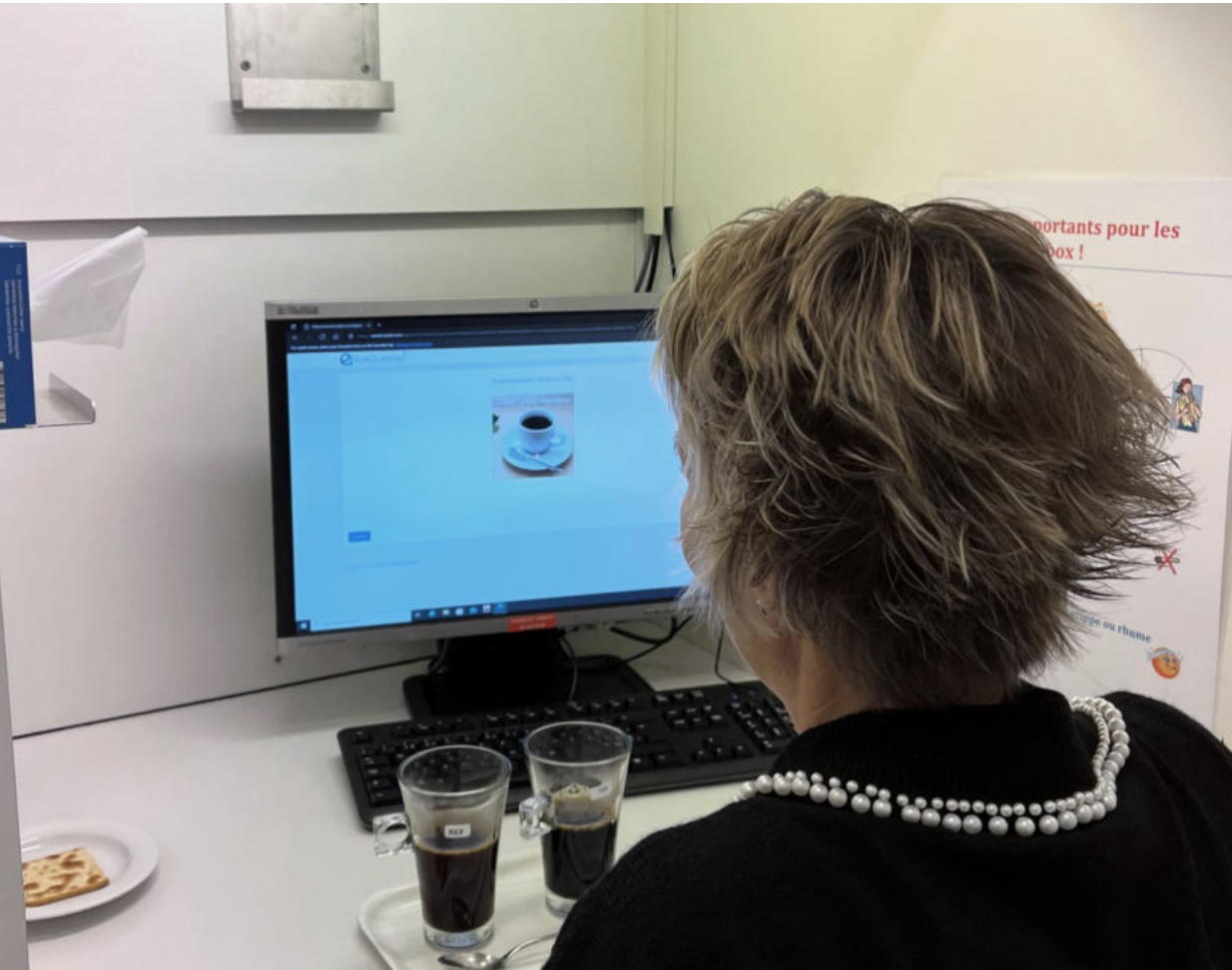


# Les dégustations techniques permettent de suivre le développement des produits



- 3-10 dégustateurs dégustent les produits en aveugle
- Ils décrivent précisément les produits
- Ils décident des prochaines étapes, et des tests à conduire pour valider les changements de recette

# Des tests sensoriels permettent d'évaluer si deux recettes sont significativement similaires ou différentes: les tests en triangle



- 40 dégustateurs reçoivent trois échantillons et doivent choisir lequel est différent des deux autres

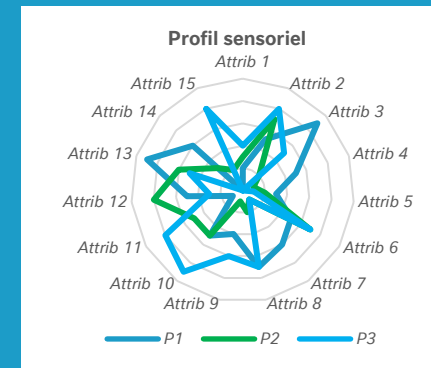


- Des tests statistiques déterminent la significativité des résultats

# Les profils sensoriels permettent de décrire précisément les produits



- 12 dégustateurs entraînés décrivent précisément chaque produit en aveugle selon des descripteurs spécifiques



- Des tests statistiques déterminent la significativité des résultats



# Les tests consommateurs permettent de connaître l'appréciation des consommateurs



- **Minimum 100 consommateurs représentatifs du groupe cible évaluent les produits**
  - Dégustation en aveugle
  - Evaluation hédonique
- **Des tests statistiques déterminent la significativité des résultats**

# La réduction en sucres chez Nestlé

1. Les fonctions du sucre dans un produit alimentaire
2. Exemples de réductions effectuées
3. Processus de validation sensoriel des nouvelles recettes
4. **Conditions pour que les réductions en sucres soient une réussite**

# Les conditions pour que les réductions en sucres soient une réussite

- **Des réductions progressives, de façon à ce que les consommateurs s'habituent petit à petit à un goût moins sucré**
- **Des tests pour garantir la durée de conservation des produits et l'acceptation des consommateurs**
- **Une volonté de tous les acteurs du marché d'aller de l'avant (e.g. Accords de Milan)**
- **Une communication aux consommateurs adaptée**

# Merci de votre attention

