



**LIMAGRAIN
ET LA QUALITÉ
DE SES PRODUITS
AGROALIMENTAIRES
EN 5 QUESTIONS**

**LIMAGRAIN ET LA QUALITÉ
DE SES PRODUITS AGROALIMENTAIRES
EN 5 QUESTIONS**

1.

LA QUALITÉ DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES, DE QUOI PARLE-T-ON ?

Les produits agroalimentaires de Limagrain sont des productions issues des activités de **Limagrain Coop**, **Limagrain Ingredients** et **Jacquet Brossard** (Business Units du Groupe).

Il s'agit de **matières premières** (blé, maïs, légumineuses), d'**ingrédients** (farines, semoules, etc.) et de **produits de la boulangerie-pâtisserie** (gâteaux, pains).



LA QUALITÉ DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES, DE QUOI PARLE-T-ON ?

Leur qualité est essentiellement définie par
3 critères



LA QUALITÉ SANITAIRE

Elle permet de **garantir la sécurité alimentaire des produits**. L'objectif est de supprimer les risques de contaminations par des corps étrangers, les risques chimiques, les risques microbiologiques, la présence de mycotoxines, d'allergènes, etc.



LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE

Il s'agit de la teneur en sucre, en sel, en acides gras saturés ou encore en fibres **en accord avec les objectifs de santé publique**, comme en France avec les recommandations du PNNS⁽¹⁾.



LES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Il s'agit entre autres du **goût**, de la **texture**, de la **tenue**, du **moelleux** et de l'**aspect visuel** du produit.



Aujourd'hui, les consommateurs et les industriels sont également en attente d'authenticité et de naturalité ce qui se traduit par une demande de **recettes simplifiées**, de **listes d'ingrédients courtes**, **transparentes**.

D'autre part, ils montrent un intérêt de plus en plus grand pour **l'utilisation des protéines végétales** en substitution aux protéines animales.

⁽¹⁾ PNNS : la Charte PNNS (Programme National Nutrition Santé) est un plan de santé publique visant à améliorer l'état de santé de la population française en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. Jacquet Brossard s'est ainsi engagé à réduire le sucre et les acides gras saturés de ses produits, à en augmenter la teneur en fibres, ainsi qu'à mettre en place un programme forme et bien-être pour les salariés.

2.

LES FILIÈRES LIMAGRAIN, UN ATOUT POUR LA QUALITÉ DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES ?

Depuis 1983,

Limagrain

a bâti des filières agroalimentaires uniques qui lui permettent de maîtriser l'ensemble de la chaîne, des matières premières aux produits finis.

LA TRAÇABILITÉ

Afin de garantir un niveau de traçabilité fiable, de la recherche à la commercialisation en passant par la production, **Limagrain** a mis en place des systèmes de management de la qualité **dans le respect des plus hauts standards européens et internationaux.**

Contrôles sanitaires, plans de surveillance, charte de qualité : un ensemble de contrôles et de pratiques reconnus qui permettent d'assurer

**confiance et crédibilité
à chaque maillon de la chaîne.**



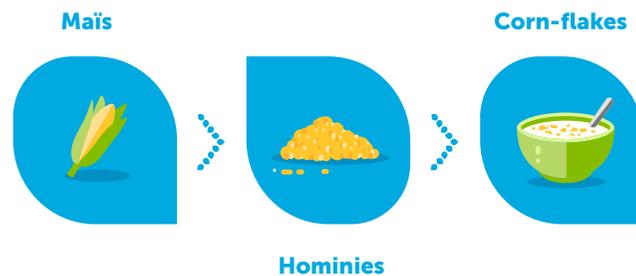
LES FILIÈRES LIMAGRAIN, UN ATOUT POUR LA QUALITÉ DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES ?

Grâce à ses filières, **Limagrain** est **le seul semencier qui relie le sélectionneur, l'agriculteur, l'industriel, le distributeur et le consommateur.**

LA CRÉATION DE VARIÉTÉS

Les attentes des clients sont connues et orientent les axes de recherche et de développement du Groupe, qui propose de nouvelles variétés adaptées.

Au sein de la filière, **Limagrain** a créé et produit **les maïs semouliers Europlata** transformés ensuite en hominies⁽¹⁾ par **Limagrain Ingredients**. Ces maïs sont particulièrement adaptés à la fabrication de corn-flakes.



LA PRODUCTION ET LA TRANSFORMATION DES MATIÈRES PREMIÈRES

À partir des variétés créées, les agriculteurs de la Coopérative produisent des grains de blé et de maïs qui sont ensuite transformés en ingrédients (farines, semoules, etc.), puis en pains et en gâteaux.



Les blés cultivés par les adhérents de la Coopérative en Limagne Val d'Allier sont transformés en farines dans les moulins de **Limagrain Ingredients**. Avec ces farines, **Jacquet Brossard** fabrique des pains de mie et des pains hamburger dans son usine. Tout cela, dans un rayon de 50 km !

⁽¹⁾ Hominies : les hominies – ou flaking grits – sont des fragments de grains de maïs pouvant être utilisés pour diverses applications : en Céréales Petit Déjeuner (corn-flakes) ou en Snacks (galettes soufflées).

3.

COMMENT LIMAGRAIN AMÉLIORE-T-IL LES RECETTES DE SES PRODUITS AGROALIMENTAIRES ?

Chaque jour, des équipes impliquées dans le marketing, la recherche ou encore la production travaillent à **l'élaboration et l'amélioration des recettes**, en accord avec les recommandations nutritionnelles, mais également en réponse aux attentes des industriels et des consommateurs.

Les équipes sont également attentives à **ne pas altérer les qualités organoleptiques des produits** (goût, texture, etc.).

Limagrain Ingrédients propose **une multitude de solutions naturelles pour améliorer la qualité nutritionnelle des produits**, comme des ingrédients capables de réduire la teneur en calories ou en matières grasses saturées tout en augmentant le taux de fibres et la quantité de protéines végétales.

Limagrain Ingrédients conçoit des **FARINES FONCTIONNELLES** dont les caractéristiques permettent, entre autres, **l'enrichissement en protéines et en fibres**, tout en conservant leurs fonctionnalités techniques.



Limagrain Ingrédients travaille **LE GERME**, qui est l'une des parties les plus nutritives dans les grains de céréales.

Naturellement riche en protéines, en fibres, en matières grasses insaturées, en vitamines (vitamine E, vitamines du groupe B) et en minéraux (potassium, phosphore, magnésium), le germe de blé ou de maïs est un ingrédient intéressant pour **augmenter la densité nutritionnelle⁽¹⁾ d'un produit alimentaire.**

⁽¹⁾ Densité nutritionnelle : rapport entre la quantité globale de nutriments sur l'énergie apportée.

3.

COMMENT LIMAGRAIN AMÉLIORE-T-IL LES RECETTES DE SES PRODUITS AGROALIMENTAIRES ?

Jacquet Brossard, pour sa part, s'est engagé à travers la signature dès 2016 d'une Charte d'Engagements Volontaires de Progrès Nutritionnels, à améliorer ses recettes.

Aujourd'hui, tous les objectifs ont été atteints, et les produits contiennent :

Moins de SUCRES

En 2020, **44 %** des produits Brossard ont déjà vu leur teneur en sucre réduite.

En 2021, **44 %** de la gamme Jacquet (hors produits croustillants) est passée « Sans Sucres Ajoutés » (dont la totalité de la gamme pain de mie).

Moins de SEL

En 2020, **75 %** des produits moelleux Jacquet avaient moins de 1,1 % de sel⁽¹⁾ et **75 %** de ses produits croustillants contenaient moins de 1,3 % de sel.

Plus de FIBRES

En 2020, **100 %** des produits Jacquet et **89 %** des produits Brossard étaient sources de fibres⁽²⁾.

Grâce à ces améliorations, les produits **Jacquet Brossard** affichent un Nutri-Score A ou B pour la boulangerie, C ou D pour la pâtisserie (voir Question 5).



Au-delà de l'amélioration des recettes qui permet de proposer des produits ayant de meilleurs apports, **Limagrain** a également développé une solution pouvant répondre **aux attentes en termes de santé.**



Limagrain Ingrédients a contribué au **développement de blés innovants**, à haute teneur en fibres et en amidon résistant, également appelés **BLÉS HIGH AMYLOSE**, pour **répondre au besoin santé et fibres des consommateurs.**

APRÈS 20 ANS DE RECHERCHE, un premier blé a été développé.

Il permet l'obtention **d'une farine contenant 10 fois plus de fibres qu'une farine standard**⁽³⁾.

Il peut être utilisé dans une large gamme d'applications.

L'utilisation des blés **LIFYWHEAT** dans les recettes permet l'obtention d'allégations nutritionnelles (fibres) et santé (glycémie).

⁽¹⁾ Sel : en accord avec les recommandations de l'ANSES - Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation - qui estime que 2 g de sodium par jour (soit près de 5 grammes de sel) suffisent pour éviter toute carence et qu'au-delà, les risques sont avérés.

⁽²⁾ Fibres : 100 % pour la gamme totale Jacquet, 80% de produits sont sources de fibres (contiennent au moins 3 g de fibres pour 100 g) et 20% sont riches en fibres (contiennent au moins 6 g de fibres pour 100 g).

⁽³⁾ Farine contenant 25 % de fibres - Une farine standard contient 2,5 % de fibres.

4.

QUELLES SONT LES SOLUTIONS PROPOSÉES PAR LIMAGRAIN POUR RÉPONDRE AUX NOUVELLES ATTENTES DES INDUSTRIELS, DES CONSOMMATEURS ET DE LA SOCIÉTÉ EN GÉNÉRAL ?

Les crises alimentaires ont généré chez le consommateur une remise en cause de son alimentation et une demande forte **d'authenticité et de naturalité.**

Pour les industriels, l'enjeu est désormais de présenter de nouvelles recettes avec une liste d'ingrédients courte, simple, transparente, sans aliment controversé, tout en proposant des qualités gustatives et d'usage (conservation, fermentation) équivalentes.

PRODUITS SANS HUILE DE PALME

Jacquet Brossard poursuit son engagement pour supprimer l'huile de palme dans tous ses produits en la remplaçant par **l'huile de colza.**



Depuis 2011, **100 %** des pains Jacquet sont fabriqués sans huile de palme.

et depuis 2020, **70 %** des produits Brossard en sont dépourvus (objectif 100 % d'ici 2025).

INGRÉDIENTS NATURELS

Limagrain Ingredients a pour vocation de révéler les bienfaits naturels des grains et des céréales en mettant au point **des ingrédients 100 % naturels** (Clean Label⁽¹⁾).

Mouture, traitement thermique, cuisson sous pression, extrusion...
Aucun des processus de fabrication ne nécessite de traitement chimique au sein des sites de production Limagrain Ingredients.

Cereclean est une farine de blé fermentée de **Limagrain Ingredients** qui permet d'assurer une meilleure durée de vie aux produits de panification, identique à celle d'un conservateur chimique, sans impact sur leur goût ni leur texture. Cette farine permet de remplacer par exemple des conservateurs chimiques couramment utilisés comme le propionate de calcium (additif E282), le sorbate de potassium (additif E202) ou l'alcool.

Jacquet Brossard travaille dans une démarche de **limitation de l'utilisation des ingrédients controversés** dans ses recettes : réduction/suppression des additifs, suppression du sirop de glucose-fructose, suppression des matières grasses hydrogénées.

En 2020, **40 %** des produits Jacquet étaient sans additifs.

En 2020, **71 %** des produits Brossard étaient sans sirop de glucose-fructose (objectif 100 % d'ici 2025).

⁽¹⁾ Clean Label : le Clean Label est une démarche d'amélioration des recettes visant à réduire et/ou supprimer les additifs et autres ingrédients controversés.

QUELLES SONT LES SOLUTIONS PROPOSÉES PAR LIMAGRAIN POUR RÉPONDRE AUX NOUVELLES ATTENTES DES INDUSTRIELS, DES CONSOMMATEURS ET DE LA SOCIÉTÉ EN GÉNÉRAL ?

PROTÉINES VÉGÉTALES

Aujourd'hui, de plus en plus de consommateurs souhaitent substituer une partie des protéines animales par des protéines végétales. Face à cette tendance, **Limagrain développe une nouvelle filière légumineuses.**

Très riches en protéines et complémentaires aux céréales, les légumineuses sont **une alternative aux protéines animales** et permettent d'**éviter les carences dans certains régimes alimentaires** (vegan, végétarien).

Au-delà des apports nutritionnels, les fonctionnalités techniques de ces aliments sont également très appréciées par l'industrie.



Limagrain construit une filière légumineuses, notamment en s'appuyant sur *Nutrinat*⁽¹⁾ afin de proposer aux consommateurs des produits finis et équilibrés à base de protéines végétales et de céréales. Ce sont, par exemple, les torsades aux légumineuses et au blé référencées sous la marque « **Les Graineurs** ».

Limagrain Ingredients a mis au point **Chich'Baguette**, un mélange meunier alliant les bénéfices du blé et des légumes secs (pois chiches, lentilles corail, pois).

Ce mix permet aux boulangers artisanaux de confectionner une baguette riche en protéines végétales et source de fibres.

Limagrain conçoit des protéines végétales. Par exemple, les protéines végétales texturées permettent d'apporter une texturation aux produits végétaux. Ce sont des « succédanés de viande » version végétale ou encore, des farines « instantanées » de légumineuses, qui permettent d'apporter de la viscosité sans chauffage.

SANS RÉSIDUS DE PESTICIDES NORMÉS



Pour les filières nutrition infantile et nutrition animale, soumises à des réglementations très strictes en matière de présence de résidus de pesticides,

Limagrain propose des produits dont les taux de résidus sont en deçà des normes autorisées.

Cette démarche s'étend à d'autres productions et fait évoluer les cahiers des charges **pour tendre vers le sans résidus de pesticides normés.**

Limagrain a mis en place la Charte *Filières Limagne*. Il s'agit d'une démarche collective impliquant les adhérents, **Limagrain Coop, Limagrain Ingredients** et **Jacquet Brossard** pour bâtir une filière alimentaire responsable à empreinte carbone positif. L'ensemble des acteurs de la filière s'engagent pour proposer des produits nutritionnels de qualité (Santé), lutter contre le réchauffement climatique (Environnement) et créer et partager la valeur (Humain).

⁽¹⁾ Nutrinat : société basée à Castelnaudary (Aude, France), spécialisée dans les produits à base de légumineuses et de céréales.

5.

COMMENT LIMAGRAIN GARANTIT-IL LA QUALITÉ DE SES PRODUITS AGROALIMENTAIRES ?

Le contrôle de la qualité est assuré par les équipes **contrôle qualité** tout au long du processus de fabrication d'un produit.



Ces services travaillent également en collaboration avec les départements de la veille, du juridique, de la recherche et du marketing pour garantir la conformité, la faisabilité et la qualité du produit.

LE CONTRÔLE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

Au-delà des nombreux suivis et contrôles réalisés tout au long de la chaîne de production, **Limagrain** a mis en place des **systèmes de management de la qualité (SMQ)**.

Ces outils assurent une traçabilité des produits permettant de remonter du point de vente à l'agriculteur.

En 2020, 98 %

du chiffre d'affaires des sociétés du Groupe disposant de sites industriels étaient couverts par un SMQ.

Une démarche de **"food defense"**⁽¹⁾ a également été instaurée pour éviter les risques d'actes malveillants au sein des sites de fabrication.

⁽¹⁾ Food defense : protection de la chaîne alimentaire.

5.

COMMENT LIMAGRAIN GARANTIT-IL LA QUALITÉ DE SES PRODUITS AGROALIMENTAIRES ?

LES CERTIFICATIONS

Limagrain Coop, Limagrain Ingredients

et **Jacquet Brossard**

sont des filiales dont l'expertise est reconnue et certifiée.

Ces certifications signifient que les produits sont soumis à des cahiers des charges stricts depuis les matières premières et tout au long de la chaîne de production :
 filières tracées, filière CRC®, Label Rouge, ISO 22000.

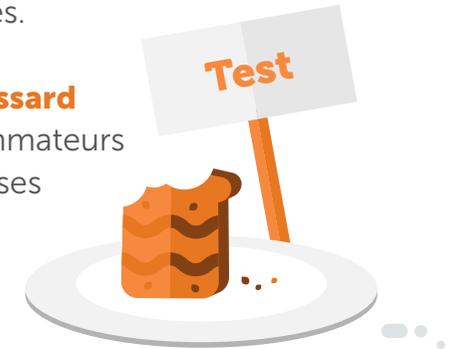
Limagrain respecte aussi des réglementations particulières pour la nutrition infantile ou la nutrition animale (voir Question 4).



LES PANELS

Les produits de boulangerie-pâtisserie sont soumis à des analyses organoleptiques avant d'être commercialisés.

Pour les réaliser, **Jacquet Brossard** fait appel à des panels de consommateurs ou à des laboratoires d'analyses sensorielles.



LES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Dans une démarche de transparence envers les consommateurs, **Jacquet Brossard** a été l'un des premiers fabricants de pains et gâteaux industriels en France à indiquer le **Nutri-Score**⁽¹⁾ sur le packaging de ses produits (A ou B pour la boulangerie, C ou D pour la pâtisserie).

La Business Unit affiche d'autres mentions comme le *Sans Sucres Ajoutés* et le *Sans Huile de Palme*.
Tout est mis en œuvre pour assurer l'information et la satisfaction du client.

⁽¹⁾ Nutri-Score : le Nutri-Score, aussi appelé système 5 couleurs, est un système d'étiquetage nutritionnel Européen basé sur un logo avec cinq valeurs allant de A à E et du vert au rouge, établi en fonction de la valeur nutritionnelle d'un produit alimentaire.