

## STRATÉGIE INTERMARCHÉ LANCE SON "PLAN YUKA"

Le réseau de distributeurs a demandé à ses fournisseurs de reformuler 900 recettes pour augmenter leur score dans l'application de notation Yuka.

ADÉLINE HAVERLAND PHOTOS PASCAL GUITTET

**D**ans les allées de l'usine de plats surgelés Sveltic, à Laillé (Ille-et-Vilaine), tout est déjà prêt. Comme les 60 autres sites de production d'Agromousquetaires, le bras industriel d'Intermarché, Sveltic devra, d'ici à décembre 2020, bannir les additifs de ses recettes. Une obligation annoncée le 12 septembre par Thierry Cotillard, le président de l'enseigne française de grande distribution (1 826 points de vente), chez qui Agromousquetaires écoule en moyenne 85 % de sa production. Alors que les résultats de la grande distribution sont à la baisse, avec un recul du chiffre d'affaires des hypermarchés de 3,3 % en 2018, ce plan d'action, surnommé en interne « plan Yuka », doit permettre à Intermarché de répondre aux nouvelles exigences des consommateurs en termes de transparence et de « mieux manger ». « L'objectif est de ne



mettre sur le marché que des produits classés avec un Nutri-score A, B ou C et un score Yuka supérieur à 50», explique Hubert Drieu La Rochelle, le directeur R&D de la filiale traiteur et surgelés d'Agromousquetaires. Si le score d'un aliment est inférieur à 50 sur 100, l'application en propose un autre [lire l'encadré page suivante]. Pour assurer aux produits de sa marque distributeur les meilleures notes possible, Intermarché a envoyé à ses fournisseurs une liste de 140 additifs, parmi lesquels le glutamate, le dioxyde de titane et les carbonates de magnésium, à bannir de leur composition.

### Davantage d'épices, aucun colorant

Plus de 900 recettes sont concernées par ces reformulations. Chez Sveltic, « nous en avons 18 à modifier, 13 dont il fallait améliorer le Nutri-score et 5 dont les additifs devaient être supprimés », précise Lionel Urvoy, le responsable du site. Une mission dont s'est chargée Anne Simon, la responsable de la R&D. Dans son laboratoire, qui s'apparente à une grande cuisine, avec ses six collègues, elle réfléchit à la façon de se passer des produits proscrits. Ici, on touille, on cuit, on goûte. « L'objectif est d'élaborer la recette la plus proche de l'originale pour ne pas déstabiliser les consommateurs », confie Anne Simon. Cela passe par l'utilisation de nouveaux ingrédients, comme les farines végétales pour donner plus de textures et les épices pour compenser la réduction de sel, mais aussi par de nouvelles techniques. « La pasteurisation, par exemple, permet d'enlever des additifs tout en maintenant la conservation », détaille la responsable. Une fois élaborées, les nouvelles recettes sont testées lors d'une phase préindustrielle. « Nous produisons 1 500 barquettes pour nous assurer que les ingrédients supportent la fabrication industrielle », raconte Lionel Urvoy. Reste à vérifier si le nouveau plat répond aux exigences de son client. Une information que les industriels obtiennent grâce à un



Le fabricant de plats surgelés Sveltic teste ses nouvelles recettes en production, jusqu'à l'obtention d'une note Yuka supérieure à 50.

partenariat avec Yuka. « Grâce à la mise en place de codes EAN [codes-barres fictifs, ndlr], nous scannons les produits en cours de reformulation au fur et à mesure et gagnons du temps en ajustant, en temps réel, les différents paramètres », détaille Hubert Drieu La Rochelle. Le spécialiste compte aussi sur le changement d'attitude des consommateurs. « Nous les avons habitués à avoir une sauce citron de couleur jaune. Or, naturellement, cette dernière est blanche. Nous avons décidé de ne plus utiliser de colorant, même naturel, mais cela reste un pari », prévient le directeur.

### Changer le regard des consommateurs

Le regard du client, c'est également le grand défi auquel fait face François Couvez, le responsable R&D des Délices du Valplessis, à Vitré (Ille-et-Vilaine). Dans cette autre unité industrielle d'Agromousquetaires, où sont produits 40 millions de litres de crème glacée par an, plus de 40 recettes sont à reformuler. Des colorants pour donner une teinte uniforme aux bacs de glace, des stabilisants pour en garantir la texture, des agents de démoulage pour assurer la bonne tenue des gaufrettes... « La suppression de certains additifs pose des problèmes techniques et impose une meilleure gestion de la supply chain », souligne le responsable. Sur les 11 additifs à éliminer, 10 sont présents dans les matières premières ache-

### YUKA, TERREUR DES INDUSTRIELS

Depuis son lancement en 2017, Yuka, l'application de notation des aliments, est devenue la hantise des industriels. Selon une étude Ogury publiée en août, 18 % des Français ont téléchargé l'application sur leur smartphone et 29 % des utilisateurs s'y connectent au moins une fois par mois. Près de 500 000 produits sont référencés sur la plate-forme où ils sont notés sur 100. La qualité

nutritionnelle, fondée sur la méthode de calcul du Nutri-score, représente 60 % de la note, la présence d'additifs compte pour 30 % du résultat. Yuka inclut aussi la dimension biologique pour 10 % de son score. Lorsqu'un produit affiche une note inférieure à 50, Yuka propose automatiquement une alternative.

tées aux fournisseurs. C'est le cas des vermicelles colorés qui décorent certaines bûches. « Nous les avons remplacés par des copeaux de chocolat », indique François Couvez. Des décisions d'achats qui ne sont pas sans conséquences sur les coûts de production. Si les dirigeants des Délices du Valplessis avouent ne pas avoir encore calculé les surcoûts engendrés par les nouvelles exigences d'Intermarché, du côté de Sveltic, on table sur 100 000 euros. Un investissement conséquent pour l'entreprise qui réalise un chiffre d'affaires de 48 millions d'euros annuel. Mais qui en vaut la peine. Alors que la visite de l'usine se termine, Anne Simon affiche un grand sourire. Elle vient de recevoir un message : la note Yuka de sa nouvelle recette de coquilles Saint-Jacques à la charentaise est passée de 30 à 57. Mission accomplie.

www.usinenouvelle.com

### COMPRENDRE LE NUTRI-SCORE

La qualité nutritionnelle de l'aliment est calculée, sur la base d'une portion de 100 g, par la soustraction de points positifs (fruits, fibres et les protéines) aux points négatifs (acides gras saturés, sodium, sucre simple et énergie) :

Un Nutri-score A fait référence à un aliment ayant de -1 à -15 points  
Un Nutri-score B de 0 à 2 points  
Un Nutri-score C de 3 à 10 points