

# Programme Collectif DIAGNOSTIC NATURALITE



## ⇒ LE CONTEXTE

Le choix de la formulation d'un produit est d'abord dicté par des objectifs de qualité (sensoriel, sanitaire, nutritionnel et coût) ; il faut cependant tenir compte des attentes du consommateur qui ont fortement évolué ces dernières années suite aux différentes crises alimentaires.

Une étude prospective\* sur les comportements alimentaires identifie 16 tendances pour 2025, plusieurs de celles-ci concernent la transparence, la durabilité et la **naturalité**.

\*La France en 2025 par Blézat Consulting, le CREDOC et Deloitte Développement Durable, Janvier 2017.

## ⇒ LA PROBLEMATIQUE

La recherche de naturalité doit être prise en compte à différents niveaux :

- **Les matières premières** brutes ou de premières transformations qui comportent comme principal risque la présence de résidus (ex : pesticides, antibiotiques, ...). *La sécurisation de l'approvisionnement est ainsi une piste vers la naturalité.*
- Les ingrédients dits « **techno-fonctionnels** » (additifs, auxiliaires technologiques, ...) dont la présence est de plus en plus refusée par le consommateur. *Les fournisseurs offrent des alternatives qui peuvent nécessiter un travail de reformulation et/ou d'adaptation du procédé de fabrication.*
- Les ingrédients dits « **controversés** » qui font l'objet d'une grande médiatisation et qu'il faut parfois retirer des recettes très rapidement. *Le gluten ou l'huile de palme en sont deux exemples récents.*
- Le **procédé de fabrication**, son impact sur l'environnement et sur la préservation des qualités du produit. *De nouvelles technologies pourraient offrir des alternatives vers plus de naturalité.*

Aujourd'hui la naturalité est peu définie réglementairement. C'est pourquoi, nous vous proposons de **vous accompagner dans la mise en place d'une méthodologie pour améliorer la naturalité** de vos produits.

## ⇒ VOS BENEFICES

Cette action collective a pour but de :

- **Poser un diagnostic naturalité** sur vos produits.
- Vous **donner des outils**
  - o pour **identifier les fournisseurs** capables de vous apporter des solutions vers la naturalité.
  - o pour mieux **répondre en cas de crise** sur un de vos ingrédients.
- Vous permettre d'**échanger entre entreprises** sur des problématiques communes.
- Vous **accompagner** dans l'élaboration de votre « **charte naturalité** ».

## ⇒ DEROULEMENT

### Etape 1 : Audit en entreprise

Après avoir défini ensemble le **champ de l'audit**, nous réaliserons chez vous un audit portant sur votre **formulation**. Deux axes seront abordés : le **sourcing** (la politique d'achat, le suivi des fournisseurs, les méthodes d'approvisionnement, ...) et la **mise en œuvre** (procédé de fabrication, caractéristiques du produit fini).

### Etape 2 : Bilan individuel

Les résultats seront dépouillés et un **diagnostic naturalité** individuel vous sera remis, ainsi qu'un **plan d'action** pour améliorer la naturalité de vos produits.

### Etape 3 : Bilan collectif

Suite à la réalisation des audits dans différentes entreprises, mais aussi grâce à la veille fournisseurs et à la veille réglementaire, nous organiserons **4 réunions collectives** tout au long de l'action pour **échanger sur les problématiques communes** identifiées.

### Etape 4 : Journées thématiques

L'exploitation des différents accompagnements nous permettra d'élaborer une **méthodologie commune** pour **diagnostiquer la naturalité** de vos produits. Celle-ci sera diffusée plus largement aux entreprises qui le souhaitent lors de 2 journées thématiques.

## ⇒ PUBLIC VISE

Les TPE/PME agroalimentaires des Hauts-de-France.

## ⇒ LE COUT

Cette action collective bénéficie du soutien financier de la DRAAF à hauteur de 50%. Le coût restant à charge par entreprise participante est de 950 € HT.

## ⇒ PLANNING

L'accompagnement individuel ainsi que les réunions collectives s'étaleront sur une période de **12 à 18 mois**.

## ⇒ DES QUESTIONS ?

Pour toute demande d'information, contactez l'**Adrianor**, Elodie Buchet, 03 21 24 81 03, [E.Buchet@adrianor.com](mailto:E.Buchet@adrianor.com).

avec la collaboration de :

avec le soutien financier de :

