



Davigel sas

Synthèse des engagements pris par DAVIGEL SAS

Intervention sur la Composition Nutritionnelle des Produits				
Nature de l'engagement	Objectifs	Paramètres suivis	Nombre de produits améliorés	Délais de réalisation
Engagement N°1: Réduction des teneurs en sodium des produits salés et des pâtes feuilletées	Réduction de 5 à 60% de la teneur en sel ajouté avec une réduction moyenne pondérée par les volumes (sur base 2008) de 7.4%.	Sodium	59% du volume de la gamme concernée Soit 50% des volumes de ventes totaux	2012
Engagement N°2: Réduction des teneurs en sucres ajoutés dans les desserts	Réduction de 3.2 à 16.3% de la teneur en sucres ajoutés avec une réduction moyenne pondérée par les volumes (sur base 2008) de 5.1%.	Sucres ajoutés	77% du volume de la gamme concernée Soit 11% des volumes de ventes totaux	2012
Engagement N°3: Amélioration de la qualité des matières grasses	Maintien de la teneur en AGT < 3% des lipides totaux	Acides Gras Trans	100%	2012
Engagement N°3 bis Réduction de la teneur en lipides totaux	Réduction de la teneur en lipides afin de répondre aux exigences GEMRCN	Lipides	3 % des volumes de ventes totaux	2012
Engagement N°4: Optimisation des profils nutritionnels des nouveaux produits	Respect de notre cahier des charges et des exigences du GEMRCN + Développement de Produits Nutriplaisir®	Energie totale, acides gras saturés, sodium, sucres ajoutés, acides gras trans, fructose, lipides totaux.	65% de la gamme industrielle Davigel SAS	2012

Développement de la communication et de l'information nutritionnelle			
Nature de l'engagement	Détails	Objectif	Délais de réalisation
Engagement N°5: Formation et information pour favoriser de meilleures habitudes alimentaires	1) Offre de services Client : au travers du club Nutriservices 2) Informations salariés 3) Informations et éducation des consommateurs (dont actions de recherche et éducatives)	Maintenir ou augmenter les investissements humains et financiers, consacrés à cet engagement	2012