

Bâle, le 2 juillet 2010

Programme «actionsanté» de l'OFSP: Coop prend de nouveaux engagements

## Bientôt moins de sucre dans les yogourts et les desserts frais Coop

D'ici à la fin mars 2011, Coop réduira de 10 à 20 % la teneur en sucre des yogourts et desserts frais de ses marques propres Qualité & Prix et Prix Garantie. Par cette démarche purement volontaire, elle marque une fois de plus son attachement au programme «actionsanté» de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP). En novembre 2009, Coop s'était déjà engagée à réduire la teneur en sel et en sucre de ses produits de marque propre et à améliorer la qualité des matières grasses. La reformulation des recettes vise à préserver au mieux les qualités organoleptiques des produits.

Ces dernières années, le nombre de personnes en surpoids a augmenté de façon alarmante. Coop s'est fixé deux objectifs: contribuer à la réduction de la consommation d'ingrédients critiques du point de vue nutritionnel, et favoriser les modes de vie sains. C'est dans cette optique que, alors que rien ne l'y oblige, elle a pris un nouvel engagement vis-à-vis de l'OFSP: réduire la teneur en sucre de yogourts et de desserts frais.

### De 10 à 20 % de sucre en moins dans les yogourts et les desserts frais

Cet engagement concerne environ 35 yogourts et 20 desserts frais (crèmes, flans, coupes Chantilly, etc.). Jusqu'à maintenant, la teneur en sucre ajouté était de 7 à 13 grammes par 100 grammes pour les yogourts, et de 11 à 16 grammes par 100 grammes pour les desserts frais. Coop s'est fixé, pour la fin mars 2011, des objectifs ambitieux pour ses marques propres Qualité & Prix et Prix Garantie:

- réduction d'env. 10 % de la teneur en sucre de 90 % des yogourts;
- réduction d'env. 20 % de la teneur en sucre de tous les desserts frais.

### Le premier engagement de Coop en faveur d'«actionsanté» en passe d'être tenu

En novembre dernier, Coop avait pris une première série d'engagements vis-à-vis de l'OFSP: réduire la teneur en sel des pains frais et des plats à base de pommes de terre, optimiser la qualité des matières grasses des plats cuisinés et des sauces à salade – la transformation est en cours et sera achevée fin 2010 – et réduire la teneur en sucre des sérés aux fruits et des petits suisses – c'est chose faite. La reformulation des recettes vise à préserver au mieux les qualités organoleptiques des produits. Ces produits, plus équilibrés, sont plébiscités par les consommateurs: Coop n'a recueilli aucune réaction négative de la part de ses clients, et les ventes n'ont pas baissé.

---

Vous retrouverez ce communiqué sur [www.coop.ch/medias](http://www.coop.ch/medias).

Pour plus de détails, et pour consulter notre dossier thématique Alimentation et santé: [www.coop.ch/mangersain](http://www.coop.ch/mangersain) bzw. [www.coop.ch/dossiers](http://www.coop.ch/dossiers)

#### Contacts

Susanne Erdös, responsable des Relations avec les médias  
Denise Stadler, porte-parole

Tél. +41 61 336 71 96  
Tél. +41 61 336 71 10

Les contacts avec les nutritionnistes de Coop sont coordonnés par le Service médias de Coop.