

Comment Nestlé améliore la qualité nutritionnelle de ses produits?



Systeme de Critères Nutritionnels Nestlé

Une méthodologie rigoureuse et scientifique en 5 étapes pour guider l'optimisation nutritionnelle des produits

1^{ère}
ÉTAPE

Détermination de la catégorie de produit et de sa place dans l'alimentation



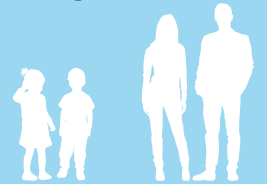
2^{ème}
ÉTAPE

Identification des nutriments à encourager ou limiter



3^{ème}
ÉTAPE

Choix de la population à qui est destiné le produit



4^{ème}
ÉTAPE

Recherche de la taille de portion habituellement consommée




5^{ème}
ÉTAPE

Evaluation du produit



Résultats


-23% de sel dans les pizzas Buitoni (depuis 2005)


-20% de sucres dans les glaces enfants (depuis 2008)


-28% de lipides dans les Knacki (depuis 2002)


-25% de sel dans les soupes Maggi (depuis 2000)