

19.01.2007 – 16:20 Uhr

Réduction des acides gras trans: Migros se fixe un objectif

Zurich (ots) -

Migros s'est donné pour but de veiller à ce que d'ici fin 2007 la teneur en acides gras trans de tous les produits de son industrie restent autant que possible en dessous de la barrière des 2%. Jusqu'à fin 2008, les produits de fournisseurs tiers devront également satisfaire à cette exigence.

Selon des études scientifiques, les aliments trop riches en acides gras trans sont nuisibles pour la santé. Pour Migros, ce constat n'est pas une nouveauté. Elle travaille depuis de nombreuses années à la réduction du taux des acides gras trans dans les produits alimentaires de son industrie.

Aujourd'hui déjà, le pourcentage d'acides gras trans par rapport à la quantité totale des lipides contenus dans tous les produits de Mifa SA (margarines, pâtes à tartiner et graisses) est déjà inférieur à 1%. De même, les recettes de 90% des articles de boulangerie et de snack de Midor SA (Crackers, bâtons aux noisettes, merveilles, etc.), mais aussi des poudres pour la préparation de puddings et de crèmes ont déjà été revues, de manière à ce que la teneur en acides gras trans de ces denrées ne dépasse pas 2%. Cela vaut aussi pour 70% des produits du domaine des glaces. De son côté, Chocolat Frey est parvenue à ramener à moins de 3% la proportion des acides gras trans dans tout son assortiment.

Migros continuera à travailler intensément à la réduction de la teneur en acides gras trans de ses produits. Son but est que d'ici fin 2007, la proportion d'acides gras trans soit inférieure à 2% dans les recettes de tous les articles livrés par ses unités de production. Cela concerne aussi bien les articles de boulangerie, les glaces, les biscuits d'apéritif, la pâte à gâteau, la pâtisserie que les soupes, les sauces, les plats précuisinés et le chocolat. Le calcul est toujours effectué sur la totalité des graisses présentes dans les produits. Jusqu'à fin 2008, l'ensemble des articles de fournisseurs tiers devront également satisfaire à cette exigence. Des exceptions concerneront quelques produits pour lesquels aucune solution technique n'a été trouvée à ce jour.

La mise au point de nouvelles directives concernant l'utilisation de graisses et d'huiles aura aussi des incidences au niveau de la réduction des graisses hydrogénées. Les recettes des produits préparés avec de la crème ou du beurre et qui contiennent dès lors naturellement des acides gras trans ne seront pas modifiées.

Zurich, le 19 janvier 2007

Contact

Monika Weibel, porte-parole, tél. 044 277 20 63, e-mail: monika.weibel@mgb.ch

Fédération des coopératives Migros

Corporate Communications

Limmatstrasse 152

Case postale 1766

CH-8031 Zurich

Centrale +41 (0)44 277 21 11

Fax +41 (0)44 277 23 33

media@migros.ch

www.migros.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100000968/100523121> abgerufen werden.