

05.12.2007 – 11:00 Uhr

La teneur en acides gras trans de l'ensemble des produits de l'industrie Migros est désormais inférieure à 2%

Zürich (ots) -

Toutes les denrées produites par l'industrie Migros, soit aussi les biscuits de Noël, «Grittibänz», «Christstollen», etc., présentent désormais une teneur en acides gras trans de moins de 2%. Migros a donc atteint le but qu'elle s'était fixé pour fin 2007.

L'ambition affichée par Migros en janvier 2007 de parvenir à ce qu'autant que possible, la teneur en acides gras trans de l'ensemble des denrées produites par ses entreprises industrielles ne dépasse pas le seuil de 2% est désormais atteinte. Pour certains produits, telles les variétés de pâte prêtes à l'emploi de Jowa, ce taux est même inférieur à 1%. Une précision s'impose toutefois: la teneur en acides gras trans est toujours calculée sur la base de la quantité totale de graisse contenue dans le produit.

Aussi, tous les articles produits par Jowa, dont ceux de l'assortiment de fin d'année, tels les pâtes destinées à la préparation de biscuits de Noël, les «Grittibänz», les «Christstollen», les «Pandoro» ou les «Panettone», peuvent être consommés en toute bonne conscience. A noter que les «Pandoro» et les «Panettone» ne contiennent que des acides gras trans naturels dans la mesure où ils sont fabriqués exclusivement avec du beurre.

Depuis juillet 2007 déjà, Midor SA a modifié les recettes de tous ses articles contenant des graisses végétales (biscuits et crèmes glacées) et n'utilise dorénavant plus que des graisses dont la teneur en acides gras trans est inférieure à 2%. Parallèlement, l'entreprise a réduit le recours à des graisses hydrogénées pour une partie importante de son assortiment. Son objectif est d'y renoncer entièrement d'ici au printemps 2008. Tel sera déjà le cas des merveilles de carnaval de Midor qu'on retrouvera sur les rayons dès janvier 2008 et qui seront confectionnées exclusivement avec de l'huile de tournesol pure et non hydrogénée.

Les autres unités de production Migros que sont Mifa, Bischofszell Produits alimentaires SA et Chocolat Frey ont aussi de bonnes nouvelles à annoncer à cet égard. Toutes ont revu les recettes de leurs articles concernés par le problème de la teneur en acides gras trans, ramenant cette dernière à moins de 2%.

Les exigences que Migros a imposées à sa propre industrie devront être également remplies par les fournisseurs tiers d'ici fin 2008.

Zurich, le 5 décembre 2008

Contact:

Pour toutes autres informations:
Monika Weibel, porte-parole FCM, tél. 044 277 20 63,
monika.weibel@mgb.ch, www.migros.ch