



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Direction Générale de l'Alimentation
Sous-Direction de la réglementation, de la recherche et de la coordination des contrôles

Rapport du groupe de travail PNNS sur les glucides

Étapes 1 et 2 du mandat

Mars 2007

PARTIE 2

3.13. Jus de fruits et nectars (UNIJUS)

3.13.1. Les produits

Le « repère fruits et légumes » du PNNS inclut les jus de fruits, *a contrario* les nectars ne sont pas considérés comme un moyen d'accès à cette catégorie, même s'ils contiennent une proportion certaine de fruits.

Les nectars présentent une certaine variation dans la teneur en sucres ajoutés, liée à la nature des fruits et au besoin de correction d'acidité, l'objectif étant de parvenir approximativement à une teneur en sucre globale (sucre natif + sucre ajouté) du produit fini d'environ 100g/litre. A l'origine les nectars ont été créés pour permettre la consommation sous forme liquide de jus de fruits particulièrement acides ou épais ce qui nécessitait l'addition d'eau et de sucre pour assurer leur équilibre organoleptique.

3.13.2. Les contraintes

Une des limites importantes concernant l'optimisation des jus de fruits (par exemple l'addition de fibre) ou des nectars est l'aspect réglementaire qui fixe des conditions contraignantes pour chaque dénomination.

Pour les nectars, le sucre a un pouvoir texturant. Ainsi, si l'on réduit la teneur en sucre, il est nécessaire de le remplacer par des additifs (épaississants, fibres) qui font, parce qu'ils ne sont pas autorisés dans la Directive Jus de Fruits, passer le nouveau produit ainsi obtenu dans la catégorie «boissons» dont la réglementation n'impose aucune teneur minimale en fruit, ce qui n'est pas le cas de la Directive Jus de Fruits.

Pour les nectars, plusieurs tentatives de remplacement, total ou partiel, des sucres par des édulcorants ou de réduction de la teneur en sucre rajouté ont eu lieu et toutes ont été des échecs commerciaux. Les produits proposés ne correspondaient pas aux attentes du consommateur. Ceci tient au fait que le consommateur recherche un produit aussi naturel et aussi proche que possible de la référence qui reste le jus de fruits et son équilibre sucre/acide. Il ne se satisfait pas d'un produit contenant moins de sucre et/ou des édulcorants.

On pourrait enfin envisager de remplacer le sucre ajouté par une teneur en fruits plus élevée, mais le prix de vente du produit est alors supérieur ce qui ne correspond pas à l'attente du consommateur. On notera que la consommation de nectars a baissé de 16% en 6 ans passant de 6,4 l/hab./an à 5.3 l/hab./an soit 2,7% par an en moyenne ce qui de fait a contribué à diminuer l'apport de sucre d'addition par les nectars. Il reste cependant pour certaines populations défavorisées un moyen d'accès à des produits à teneur significative en jus de fruits.

Pour les jus, l'élimination du sucre naturellement contenu dans le fruit est interdite.

Selon une étude de QUALIJUS (Institut Professionnel pour la Qualité des Jus de Fruits), portant sur plus de 1500 jus de fruit (jus directs ou jus à base de jus concentré) prélevés dans le commerce sur les 5 dernières années (2001-2006), aucun jus de fruits ne contient de sucre ajouté bien que la réglementation autorise pour tous les jus de fruits cette addition. Une possibilité pourrait donc être d'en prendre acte et de ne plus autoriser l'addition de sucre dans les jus de fruits. Ce serait oublié que la réglementation s'appliquant aux jus de fruits est européenne et que certains nouveaux membres de l'Europe de l'Est utilisant cette pratique sur leur marché national seraient pénalisés. De plus ceci interdirait au niveau européen l'utilisation de l'allégation « sans sucres ajoutés » pour l'ensemble des produits de cette catégorie.