



AIM
& BIO

UNE INNOVATION DE RUPTURE : LA CHARCUTERIE 4.0

— BIOPORC, spécialiste de la charcuterie BIO 100 % française supprime le sel nitré ainsi que les additifs et propose la 1ère gamme de charcuteries BIO garantie sans sel nitré et sans nitrite résiduel signée AIM&BIO. Ses engagements :

- Prendre soin de ses consommateurs qui ne veulent plus de conservateurs, d'additifs, ... Ils sont de plus en plus nombreux en France à faire le choix du BIO pour protéger leur santé, celle de leurs enfants, et ne plus menacer l'environnement. Pour concilier le plaisir d'un jambon ou d'une chipolata et ses exigences de qualité et de naturalité, AIM&BIO propose : **pas de nitrates, pas d'additifs: ni dans la recette, ni dans l'assiette!**
- Prendre soin de la planète parce que nous sommes éco-responsables, nous protégeons l'environnement et avons fait le choix d'une filière BIO : cultures BIO pour nourrir les animaux, des porcs BIO, mais aussi des emballages éco-citoyens.



BIOPORC A RÉUSSI CETTE INNOVATION

Préparer jambon, bacon, rôti de porc, lardons Bio et SANS NITRITE RESIDUEL.
Préparer une gamme d'élaborés crus Bio Clean Label : Chipolatas , Merguez de bœuf, Chair à saucisse, Saucisses de Toulouse et Paupiettes de porc, sans conservateur, sans additif, sans colorant.

DOSSIER DE PRESSE



BIOPORC PROPOSE LE 1^{ER} JAMBON BIO SANS NITRITE RÉSIDUEL PAS DE SELS NITRITES, PAS D'ADDITIFS : NI DANS LA RECETTE, NI DANS L'ASSIETTE !

Ne pas mettre de sel nitrité pour préparer un jambon, c'est bien, mais insuffisant. N'employer aucun substitut au sel nitrité, pas de légumes riches en nitrates, et garantir AUCUN NITRITE RESIDUEL dans le jambon c'est mieux : aujourd'hui, seul BIOPORC sait le faire dans la charcuterie BIO !

LA PREUVE : Nos jambons « sans sel nitrité »



	AIM&BIO Jambon blanc supérieur avec couenne et sans sel nitrité BIOPORC	AIM&BIO Jambon blanc supérieur découenné- dégraissé et sans sel nitrité BIOPORC	Jambon blanc supérieur avec couenne et avec sel nitrité « conventionnel »
Nitrates	< 0,05 mg / 100 g	< 0,05 mg / 100 g	2 mg / 100 g
Nitrites	< 0,05 mg / 100 g	< 0,05 mg / 100 g	2 mg / 100 g

COMMENT EST-CE POSSIBLE ? Parce que la viande est très fraîche et que BIOPORC prend tout le temps et le soin nécessaires pour préparer les jambons : ces détails sont clés.

- Ne pas mettre de nitrite oblige à une extrême rigueur dans le choix des viandes, non congelées, très fraîches, travaillées aussitôt après abattage.
- Il faut plus de soins, plus de temps, plus de travail pour la préparation et la cuisson des jambons.
- La coloration rose est préservée par le mélange d'épices et par les secrets de préparation. Le bon goût de jambon est là. La tendreté aussi.
- La DDM¹, bien sûr, n'est pas aussi longue que le jambon avec nitrites (30 jours au lieu de 45).
- Le jambon sans nitrite est tout aussi sûr que les autres : les analyses bactériologiques pratiquées sur nos jambons le démontrent.
- Pour garantir aux consommateurs toute la sécurité d'un jambon préparé sans sels nitrites et sans nitrite résiduel, BIOPORC analyse tous les lots qui ne seront libérés qu'après contrôle microbiologique.

¹ date de durabilité maximale



POURQUOI LE CHOIX DU SANS NITRITE : LA TENDANCE « CLEAN, BIO, SAIN »

Choisir des aliments sains et naturels est la priorité des consommateurs, poussés par la crainte des pesticides, des additifs, des résidus... Alors, quelle est la place de la charcuterie BIO dans ce paysage de craintes ?
BIOPORC lance aujourd'hui une innovation de rupture

TENDANCE « NATUREL ET ZÉRO RISQUE »

Faire le choix du BIO est un engagement personnel et culturel que bien des Français ont choisi : protéger sa santé, celle de ses enfants et de l'environnement sont leurs priorités. Comment alors concilier le plaisir d'un jambon ou d'une chipolata ?

Pour la charcuterie, les épices et les aromates remplacent peu à peu les additifs. Les polyphosphates sont un lointain souvenir, mais les nitrites restent.

Aujourd'hui, Bioporc, le spécialiste de la charcuterie BIO en France a réussi une innovation de rupture : non seulement préparer des charcuteries BIO sans utiliser de sel nitrité, mais garantir l'absence de nitrite dans les produits mis sur le marché².

² moins de 1 ppm de nitrite (< 1mg par kilogramme)

En France, le marché des produits alimentaires issus de l'agriculture BIO est estimé à **8,3** Milliards d'Euros, avec une progression de **+17 %** par rapport à l'année 2016.

89 % des Français ont consommé des produits BIO, dont **69 %** régulièrement.

Les motivations à consommer du BIO sont la santé (pour **66 %** des Français), l'environnement (**58 %**) et la qualité ou le goût (**56 %**).

COMMENT FAIRE DU JAMBON ?

Le jambon n'est pas une simple cuisse de porc cuite. Le processus charcutier qui confère au jambon sa couleur spécifique (la viande reste rose et non grise comme le porc cuit), ses saveurs inimitables que les consommateurs recherchent (la saveur typique du jambon ou du bacon), et la tendreté d'une viande cuite qui ne soit pas sèche comme souvent le filet de porc cuit. Ce trio de caractéristiques fait que le jambon peut être consommé par des enfants, des personnes à la bouche fragile ou sensible.

Pour préparer du jambon, il faut une cuisse de porc fraîche, du sel, des aromates et épices pour préparer la cuisson.

Une quatrième caractéristique qualifie les charcuteries: **la conservation.**

En effet, la salaison (saler le jambon cru) permet de conserver la viande longtemps. Cuire le jambon permet de le conserver mais relativement peu de temps. Certains aromates, épices et surtout, le sel, permettent de bénéficier d'une conservation d'environ un mois.

Autre solution: **le sel nitrité**, conservateur hors pair, qui permet d'avoir des jambons avec une DDM³ longue (45 jours), ce qui est pratique pour tous, producteurs, distributeurs et consommateurs.

OUI MAIS ! —————→

- Le nitrite est un conservateur certes pratique et sécurisant, qui permet de réduire les risques de contaminations des charcuteries et produits traiteurs, mais qui appartient à ces additifs dont les consommateurs ne veulent plus.
- La recherche de plus de naturel et de fraîcheur pour s'alimenter pousse vers des choix plus simples et sains. Pour les Français qui se tournent vers la BIO, il est logique et légitime de proposer des produits BIO sans aucun additif ni conservateur.

DES NITRATES « CLEAN LABEL » ?

Remplacer le sel nitrité (tout ou partie) par un mélange de légumes qui sont eux-mêmes très riches en nitrates comme le céleri, le fenouil, les poireaux, les épinards... ne résout pas le problème car ils sont transformés en nitrites lors de la cuisson. Les charcuteries contiennent alors toujours autant de nitrites. L'usage des plantes, légumes et extraits d'épices riches en nitrates, même s'il permet une mention « sans nitrite ajouté », ne réduit en rien la teneur en nitrite résiduel des charcuteries.

BIOPORC a travaillé ses recettes avec des épices, aromates, ingrédients sans nitrites, ni nitrates. Nos jambons sont donc sans nitrite résiduel (< 1 ppm).

³ date de durabilité maximale ⁴ 95/2/EC, 2006/52/EC et 2011 (No1129 du 11 novembre 2011)



Une dose journalière admissible (DJA) a été établie par l'EFSA à **3,7 mg/kg** de poids corporel pour le nitrate et à **0,07 mg/kg** pour le nitrite (EFSA, 2010).

L'utilisation du nitrite et du nitrate est réglementée par les directives européennes⁴ qui autorisent l'ajout de **100 à 150 mg** de nitrite par kg pour les viandes cuites conventionnelles mais seulement

80 mg pour les produits BIO. Le sel nitrité permet d'éviter le développement de microorganismes pathogènes.





L'ÉTHIQUE BIOPORC

BIOPORC PREND SOIN DE VOUS



BIOPORC a pris 2 engagements forts :

- Prendre soin de ses consommateurs et offrir non seulement des charcuteries cuites BIO sans nitrite résiduel, mais en plus, des produits crus Clean Label élaborés sans conservateurs, sans additifs, sans colorants (chipolatas, merguez de bœuf, chair à saucisses, saucisses de Toulouse, Paupiettes).
- Prendre soin de la planète avec des cultures et élevages BIO qui préservent l'environnement, mais aussi en utilisant des emballages éco-citoyens.

Aim&Bio va plus loin : en créant des liens particuliers et respectueux avec les éleveurs de la filière Porc Bio Atlantique et en leur assurant un revenu régulier sur la totalité du porc vendu : Aim&Bio valorise tous les morceaux du porc et pas seulement les 2 jambons. **Ces produits seront en rayon d'ici à l'automne, ce qui sera sans précédent.**



BIOPORC VOUS INVITE À AIMER LA BIO

BIOPORC a fait le choix du 100 % Bio depuis près de 30 ans. Ce n'est pas anodin : la composition nutritionnelle de ses viandes et charcuteries est sensiblement plus favorable que le conventionnel. Les preuves à l'appui :

- En comparaison du jambon supérieur DD de la table CIQUAL, le jambon DD BIO BIOPORC sans nitrite a un meilleur profil nutritionnel : il est moins gras, moins riche en acides gras saturés, moins sucré, plus riche en protéines, et en Oméga 3, un peu plus salé. Il a une teneur un peu plus élevée en fer.
- En comparaison du jambon supérieur AC de la table CIQUAL, notre jambon BIO BIOPORC sans nitrite AC est plus gras, mais avec une teneur en acides gras saturés moindre en proportion, moins sucré, plus riche en protéines et aussi salé.

Les plus récents résultats d'analyses des nitrites résiduels sont excellents : nous retrouvons globalement les mêmes teneurs que dans la viande de jambon crue : preuve qu'il n'y a pas de nitrates ni nitrites ajoutés ou formés.

LA CHARCUTERIE BIO SANS NITRITE : ENFIN DU SENS À LA CHARCUTERIE BIO

- Le jambon DD BIO sans nitrite résiduel apporte 113 Kcal / 100 g. Riche en protéines de haute qualité biologique (21,6 %), il est pauvre en graisses saturées.
- Le jambon avec couenne BIO sans nitrite résiduel apporte 155 Kcal / 100 g et est riche en protéines de haute qualité biologique (20,7 %).

	Jambon supérieur DD avec nitrite CIQUAL	Jambon DD sans sel nitrité 2018	Jambon supérieur AC CIQUAL	Jambon AC sans sel nitrité 2018
Energie Kcal (kJ)	119	113 (478)	137 (576)	155 (647)
Lipides g	3,66	3,0	5,82	8,0
Dt saturés g	1,24	1,12	2,13	2,91
Glucides g	1,03	< 0,1	0,91	< 0,1
Dt sucres	0,82	0,6	0,77	0,5
Protéines g	20,3	21,6	20,2	20,7
Sel g	1,82	2,14	1,87	1,85
Profil acides gras				
Polyinsaturés g	0,3	0,47	0,7	0,98
Oméga 3 g	0,012	0,04	0,051	0,07
Fer mg	0,8	1,11	Non déterminé	0,805

Avis du conseil juridique sur la mention « sans nitrite résiduel »

A la lecture de l'opinion de l'EFSA, la limite de détection des nitrites dans les denrées alimentaires est fixée à **1mg/kg**. Aussi l'allégation « sans nitrite résiduel » n'est possible que si le produit final contient moins de **1mg/kg** de nitrites. Nitrites **< 0,1 mg / 100 g**



BIOPORC : LE CHARCUTIER TRAITEUR QUI A DU CŒUR, LANCE AIM&BIO :

Pour offrir aux consommateurs exigeants des produits qui satisferont leur envie de s'alimenter sainement, Bioporc lance la marque AIM&BIO. Une marque dont la philosophie exprime clairement la volonté d'offrir du 100 % BEAU, BON, BIO et français.

Cette marque sera le porte-drapeau de l'entreprise avec pour Credo :

- Bien et mieux nourrir les consommateurs
- Respecter les animaux, soigner leur alimentation et être garant du bien-être animal
- Respecter la planète, ses sols et sous-sols, ses ressources, le vivant
- Réduire les déchets avec des emballages vraiment recyclables

AIM&BIO : LA CHARCUTERIE

4.0

100 % Beau
100 % Bon
100 % Bio
100 % Français

0 nitrite



**UNE GAMME DE
CHARCUTERIES CUITES
SANS SEL NITRITÉ**



**UNE GAMME DE
CHARCUTERIES
CLEAN LABEL À CUIRE**



AIM&BIO, LA GAMME DE CHARCUTERIES BIO CUITES LA PLUS VASTE ET VARIÉE DE FRANCE : CHARCUTERIES CUITES ET CRUES BIO 4.0



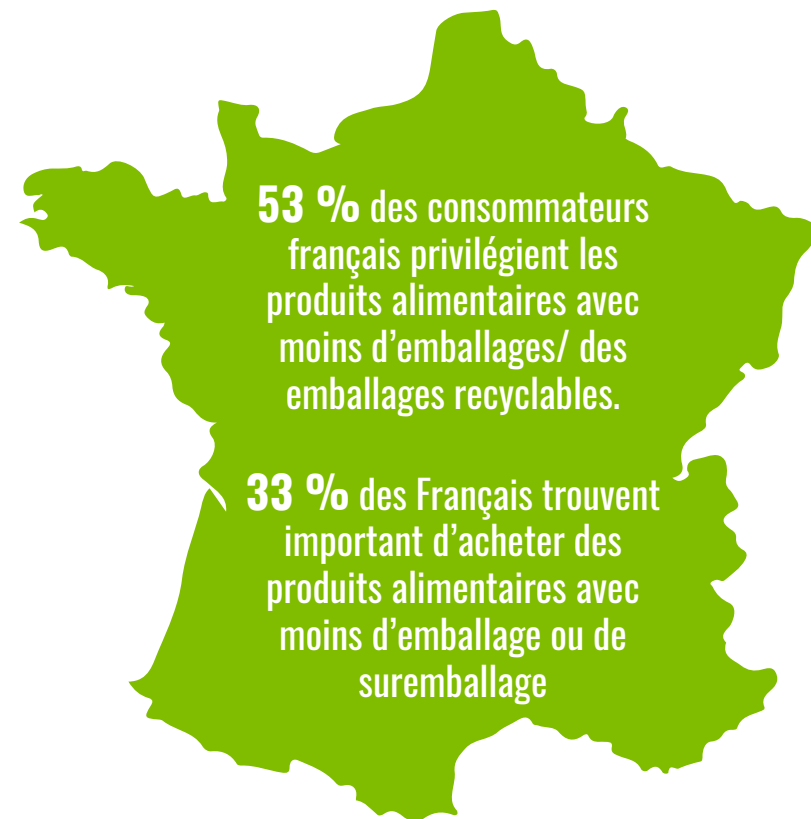
En retrouvant des savoir-faire charcutiers séculaires, BIOPORC élimine le mot « nitrite » de son vocabulaire. C'est pourquoi, la marque vous invite à découvrir et goûter ses jambons avec et sans couenne, son rôti de porc, son bacon et ses saucisses de Francfort sans nitrite résiduel :

- Jambon BIO AIM&BIO avec couenne, sans nitrite résiduel
- Jambon BIO AIM&BIO sans couenne, sans nitrite résiduel
- Rôti de porc BIO AIM&BIO, sans nitrite résiduel
- Bacon BIO AIM&BIO, sans nitrite résiduel
- Saucisse de Francfort BIO AIM&BIO, sans nitrite résiduel
- Poitrine fumée, lardons nature et lardons fumés, sans nitrite résiduel



AIM&BIO, UNE GAMME D'ÉLABORÉS CRUS BIO CLEAN LABEL

- Chipolatas x 5 nature et aux herbes, sans conservateur, sans additif, sans colorant
- Merguez de bœuf x 5, sans conservateur, sans additif, sans colorant
- Chair à saucisse, sans conservateur, sans additif, sans colorant
- Saucisses de Toulouse x 3, sans conservateur, sans additif, sans colorant
- Paupiettes de porc x 4, sans conservateur, sans additif, sans colorant



AIM&BIO, LA MARQUE QUI RESPECTE L'ENVIRONNEMENT AVEC UN EMBALLAGE PLUS ÉCOLOGIQUE



BIOPORC a sélectionné un emballage éco-citoyen :

NOTRE CARTONNETTE POUR LA GAMME DE JAMBONS

- Cartonnette avec 80 % de carton, recyclable, et filmée Skin Darfresh pour mieux préserver les produits.

NOTRE BARQUETTE POUR LES LARDONS

- Le film supérieur PSF est élaboré en France dans une usine dédiée qui respecte les engagements environnementaux de la charte SEALED AIR et respecte déjà l'objectif 2020 de zéro enfouissement de déchets industriels.
- Le film inférieur PET mono-matériau est produit grâce à une technologie innovante de recyclage en ligne des polymères. Elle ne génère pas de déchets. Barquette éco-conçue AIM&BIO pour la gamme crue Clean Label.

NOTRE BARQUETTE POUR LA GAMME CLEAN LABEL

- Elaborée avec 55 % papier, l'impact environnemental est réduit en particulier une réduction de l'effet de serre par rapport à une solution traditionnelle PET/PE (-15 %).



BIOPORC, LE LEADER DE LA CHARCUTERIE BIO DEPUIS 25 ANS



Née d'une idée de charcutiers en 1989, l'entreprise a créé des liens avec des éleveurs rigoureux de la qualité BIO et peu à peu, a pu traiter 20, puis 30, 40, 50 porcs par semaine, en utilisant toutes les parties de l'animal.

Viandes fraîches, charcuteries, produits traiteur... Très vite, il fallu grandir et BIOPORC installe ses ateliers à la Châtaigneraie. La marque BONJOUR CAMPAGNE est née, destinée à la grande distribution.

En 2008, la création de la filière PORC BIO ATLANTIQUE permet de signer des produits nés et élevés en Vendée et départements voisins, et qui seront ensuite traités à la Châtaigneraie. Les grands chefs et la restauration étoilée et haut de gamme s'approvisionnent directement avec l'entreprise, faisant monter sa réputation au plus haut niveau.

Des charcuteries cuites (Bioporc et Bonjour Campagne) et sèches à la marque Saveurs du Bocage permettent de toucher tous les consommateurs. Pascal Barré, son directeur général, gère l'entreprise et ses 102 collaborateurs qui travaillent 450 porcs par semaine selon un savoir-faire de Maître charcutier, pour un chiffre d'affaires de 21,5 M Euros en 2017. Le site de la Châtaigneraie, situé en Vendée, est un outil industriel 100 % BIO, certifié 100 % Viande de Porc Français. Porc Bio Atlantique, c'est toute une filière de l'éleveur au produit fini Bioporc, qui est tournée vers le débouché de tous les morceaux du Porc Biologique.

⁵MADE Healthy Planet 2018

66 % des Français recherchent des produits respectueux du bien-être animal (Mintel 2018)

68 % des Français sont plus attentifs à l'origine et la provenance des produits qu'ils consomment (contre seulement 45 % aux USA, 41 % au Royaume-Uni) (Etude Food 360 Kantar TNS)

82 % des Français sont intéressés par les innovations des produits locaux

77 % des Français sont intéressés par des produits qui respectent l'environnement et préservent les ressources naturelles.⁵



**LA FILIÈRE PORC BIO DE
BIOPORC, CE SONT :**

23 éleveurs intégrés
20 310 porcs Bio élevés
450 porcs abattus/semaine
20 000 T/an de céréales Bio produites
5 000 T/an d'aliments Bio fabriqués
pour nourrir les porcs



BIOPORC PREND SOIN DE SES ANIMAUX

La réussite de l'élevage de porcs biologiques repose sur la maîtrise de 3 principes définis dans le Cahier des Charges de la BIO :

- *L'origine biologique de l'alimentation des porcs*
- *Le bien-être animal et son espace de vie*
- *Le lien au sol*

Nos porcs sont nourris avec une alimentation à base de céréales Bio venant directement de la coopérative.

BIOPORC PREND SOIN DE SES PRODUCTEURS

**et se fait un devoir de valoriser la totalité des porcs:
pour les éleveurs qui se sont engagés dans le BIO, c'est
la garantie d'être rémunéré sur la totalité des animaux
produits en BIO.**

Ainsi, le lien qui unit Bioporc et ses éleveurs est plus qu'un lien commercial mais des relations humaines et respectueuses de l'environnement, de la planète, du bien-être animal et des femmes et des hommes qui élèvent, soignent et produisent.



LE MARCHÉ DE LA CHARCUTERIE

Près de 5 milliards € mais un marché en baisse de volume. Les Français achètent moins, mais de meilleure qualité⁶. En cause, les alertes médiatiques à propos des nitrites. L'Europe en a fixé le seuil d'utilisation à 150 mg par kilo. En France, le seuil autorisé a été ramené à 120 mg, et limité à 80 mg pour les charcuteries BIO. Les charcuteries dotées d'un label de qualité (Bio, Label Rouge, Bleu Blanc Cœur) représentent à elles seules 30 % du marché aujourd'hui!

LA BIO

Parce que les produits de charcuterie BIO ont vraiment du sens pour les consommateurs français, le marché est florissant, en magasins spécialisés, bien sûr, mais aussi en grandes surfaces (83,7 M€ en libre-service pour un total de charcuterie en libre-service de 5 342 M€)⁷.

La croissance en un an pour la BIO a été de 30,7 % alors qu'elle n'est que de 1,2 % pour le marché global.

14,8 % des foyers français ont acheté au moins une fois de la charcuterie BIO en libre-service en 2017.

Avec un chiffre d'affaires de près de 48 M€ en 2017, les ventes de jambon cuit ont bondi de 24 % en un an. Les lardons + 51 %. Les salaisons + 65,4 %.

⁶Kantar Worldpanel, en CAM au 18 février 2018 (hard-discount compris)

⁷Sources : Panel Distributeurs d'après fabricants. Vente en 2017 au LS en Hyper, supermarchés, hard discounts, proxi et drive)

QUELLES QUANTITÉS DE JAMBON SONT CONSOMMÉES PAR LES FRANÇAIS ?

Selon l'étude INCA 3 publiée en 2017,
75 % des enfants de 4 à 10 ans consomment des charcuteries, à raison d'une vingtaine de grammes par jour.
Donc ils consomment annuellement
146 mg de nitrites via le seul jambon.

58 % des jeunes de 15-17 ans consomment des charcuteries à raison de **20 g / jour**.

Les étudiants > Bac sont **68 %** à consommer des charcuteries à raison de **13 à 19 g / jour**.

A ces quantités, il n'y a pas de risque pour la population. Néanmoins, BIOPORC fait le choix de proposer des produits de très haute qualité : Porc Biologique élevé en Région Atlantique, préparé sans nitrite ajouté : le premier jambon blanc du marché sans nitrite résiduel.



RELATION PRESSE BIOPORC

NutriMarketing
Alix: 01 47 63 06 37
alix@nutrimarketing.fr
45 Boulevard Vincent Auriol
75013 Paris



ANNEXE : BIBLIOGRAPHIE SCIENTIFIQUE

ENQUÊTE ÉPIDÉMIOLOGIQUE : INCA 3 - 2017

PROJETS DE RECHERCHE & INSTANCES :

- IARC Monographie du Vol 94 2007 - www.iarc.fr - recent meetings
- Hémecancer
- Sécuriviande
- Comité Permanent de la Chaîne Alimentaire et de la Santé Animale (CASA)
- projet APRIVIS polyphénol (Bastide 2017)

RÉGLEMENTATION :

- Directives européennes 95/2/EC, 2006/52/EC et 2011 (N°1129 du 11 novembre 2011).

PUBLICATION :

- Hyde et al. 2014. Metagenomic analyses of nitrate-reducing bacteria in the oral cavity. Implications for nitric oxide homeostasis. PLoS ONE 9 53)
- VENDEUVRE Jean-Luc - Prévention de la formation de composés néoformés dans la viande cuite et les produits à base de viande en fonction de leur mode de préparation ou de fabrication - 11ème JSMTV - Clermont Fd - 2006
- Catégorisation de substances chimiques par le centre international de recherche sur le cancer (CIRC-IARC, Lyon, France, Préambule révisé en janvier 2006)

