

Danone France
A l'attention de Laurence Peyraut
Secrétaire Générale
150, Boulevard Victor Hugo
93589 Saint-Ouen Cedex

Paris, le 26 septembre 2017

Objet : marketing ciblant les enfants – Danonino.

Madame Peyraut,

Nous faisons suite à votre courriel du 21 septembre 2017 dont nous vous remercions.

Vous nous avez informés du lancement de 7 nouvelles références de Danonino fromage blanc aux fruits à partir d'octobre 2017. Ces modifications comportent l'ajout de fruits dans la liste d'ingrédients (6%) de la nouvelle recette, ainsi qu'un nouveau packaging que vous ne pouvez nous communiquer avant la mise en rayon du nouveau produit.

Cependant, l'annonce de la quantité de sucres dans ce nouveau produit (12,1g de sucres totaux) nous laisse dans l'attente d'une réponse précise quant à vos activités de marketing ciblant les enfants. Vous nous indiquez que cette quantité est inférieure au taux de l'EU pledge. Mais ce taux est supérieur à celui du modèle de profils nutritionnels du Bureau régional de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) pour l'Europe¹.

Comme mentionné dans notre courrier du 12 septembre 2017, l'OMS souligne que les fromages blancs qui contiennent plus de 10g de sucres totaux ne devraient pas être promus par des activités de marketing s'adressant aux enfants. Dans la cadre de l'engagement de Danone que vous mentionnez sur « la réduction du sucre dans nos produits laitiers au quotidien », la marque Danone prévoit-elle de **respecter les préconisations de l'OMS et d'arrêter ses activités de marketing ciblant les enfants pour promouvoir le produit Danonino fromage blanc aux fruits ?**

Dans l'attente de mise en rayon du nouveau produit et de votre réponse sur la question du sucre et du marketing, nous restons à votre disposition pour tout échange et vous prions de croire, Madame Peyraut, en l'expression de nos salutations respectueuses.



Karine Jacquemart

Directrice générale, foodwatch France
Ligne directe : 01 43 22 23 63

¹ http://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0005/270716/Nutrient-children_web-new.pdf

De : Laurence PEYRAUT [@danone.com]
Envoyé : jeudi 21 septembre 2017 09:28
À : @foodwatch.fr
Objet : RE: suite à notre entretien - Danonino

Madame Jacquemart,

Je vous remercie pour votre courriel.

Comme indiqué dans mon message du 6 septembre 2017, je vous confirme qu'après 18 mois de recherche et développement et donc préalablement à nos échanges, Danone Produits Frais France lance 7 nouvelles références de Danonino fromage blanc aux fruits à partir d'octobre 2017. Pour des raisons de confidentialité, le packaging ne peut être diffusé avant la mise en rayon du nouveau produit.

Concernant votre demande sur le taux de sucre contenu dans Danonino, La nouvelle recette contiendra 8,1 g de sucres ajoutés et 12,1g de sucres totaux ; taux qui seront ramenés à 11,5/100g pour le total sucre et à 7g/100G pour les sucres ajoutés en 2020. Depuis 2006 nous avons diminué de 18% la quantité de sucres ajoutés et sucres totaux sur cette gamme. La réduction du sucre dans nos produits laitiers du quotidien est un sujet pour lequel Danone s'est engagé publiquement et qui est l'enjeu de nos équipes de recherche et développement.

Comme vous pouvez le constater, le taux de sucre est inférieur au taux de l'EU Pledge qui prévoit une quantité max de 13,5 de sucres totaux qui passera à 12.5g fin 2018.

Enfin, je vous prie de bien vouloir la liste complète de nos ingrédients :

INGRÉDIENTS : lait écrémé pasteurisé, sucre (8,1%), crème pasteurisée (lait), fruits (6% en moyenne) : fraise, framboise, abricot, pêche-poire, banane, jus de framboise à base de concentré (dans variété framboise), épaississants (amidons transformés, gomme guar), protéines de lait, citrates de calcium, jus concentré de sureau (dans variété framboise), jus d'abricot à base de concentré (dans variété abricot), concentrés de carotte noire, carotte et citrouille (dans variété fraise), concentré de carotte noire (dans variété abricot), arômes naturels, correcteur d'acidité (acide citrique), ferments lactiques (lait), vitamine D.
Lait : Origine France. Contient: lait.
A consommer dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain.

Laurence Peyraut
Secrétaire Générale France



Danone France
A l'attention de Laurence Peyraut
Secrétaire Générale
150, Boulevard Victor Hugo
93589 Saint-Ouen Cedex

Paris, le 12 septembre 2017

Objet : modification recette et emballage Danonino.

Madame Peyraut,

Nous faisons suite à notre conversation téléphonique et à votre courriel du 6 septembre 2017 dont nous vous remercions.

Vous nous avez informés, par téléphone, de la modification de recette et de l'emballage du fromage blanc Danonino et avez mentionné l'ajout de fruits dans la liste d'ingrédients à partir d'octobre 2017. Ces changements répondraient aux demandes de foodwatch France et de près de 8000 signataires de la [pétition lancée sur ce produit](#) il y a plus de six mois. Pour le confirmer, nous vous remercions par avance de nous indiquer par courrier la liste exacte des ingrédients dans la nouvelle recette de Danonino, y compris le pourcentage de fruits, ainsi que le visuel du nouvel emballage de ce produit.

Par ailleurs, votre courriel du 6 septembre 2017 nous informe que la nouvelle recette contiendra 12,1 g de sucres totaux. Or, selon le modèle de profils nutritionnels du Bureau régional de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) pour l'Europe¹, les fromages blancs qui contiennent plus de 10g de sucres totaux ne devraient pas être promus par des activités de marketing s'adressant aux enfants.

Etant donné que Danone est signataire de l'engagement européen (EU Pledge) « pour une communication responsable, notamment auprès des enfants »², pouvez-vous confirmer que le nouvel emballage du produit Danonino sera à cette fin exempt du personnage animalier actuellement présent et ciblant les enfants ?

Veillez noter que, par souci de transparence, foodwatch se réserve le droit de rendre publiques nos échanges de courriers. Dans l'attente de votre réponse, nous restons à votre disposition pour tout échange et vous prions de croire, Madame Peyraut, en l'expression de nos salutations respectueuses.



Karine Jacquemart

Directrice générale, foodwatch France
Ligne directe : 01 43 22 23 63

¹ http://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0005/270716/Nutrient-children_web-new.pdf

² https://www.dan-on.com/fr-fr/qualite_et_transparence

De : Laurence PEYRAUT [@danone.com]
Envoyé : mercredi 6 septembre 2017 17:55
À : @foodwatch.fr
Objet : suite à notre entretien

Chère Madame,

Je vous confirme qu'après 18 mois de recherche et développement Danone Produits Frais France lance 7 nouvelles références de Danonino fromage blanc aux fruits à partir d'octobre 2017. Ces nouvelles références vont progressivement remplacer la gamme Danonino fromage blanc aromatisée existante.

D'autre part, la réduction du sucre dans nos produits laitiers du quotidien est un sujet pour lequel Danone s'est engagé publiquement et qui est l'enjeu de nos équipes de recherche et développement.

Depuis 2006 nous avons diminué de 18% la quantité de sucres ajoutés et sucres totaux sur cette gamme.

La nouvelle recette contiendra 8,1 g de sucres ajoutés et 12,1g de sucres totaux ; taux qui seront ramenés à 11,5/100g pour le total sucre et à 7g/100G pour les sucres ajoutés en 2020.

En vous remerciant de notre échange,

Laurence Peyraut.

Laurence Peyraut
Secrétaire Générale France



Sujet :Re: foodwatch - question Danonino (suite)
Date :Fri, 7 Jul 2017 15:07:42 +0200
De :Laurence PEYRAUT < @danone.com>
Pour :Ingrid Kragl (foodwatch) < @foodwatch.fr>
Copie à :Jacquemart Karine < @foodwatch.fr>

Chère Madame,

En effet, depuis mars dernier, Danone propose sur le marché belge un fromage frais pour enfants de la marque Danonino avec une nouvelle recette contenant des fruits.

Comme je vous le disais lors de notre rendez-vous, Danonino est actuellement concerné par une reformulation de plusieurs produits de la gamme, y compris nos fromages blancs. Nous y travaillons depuis plusieurs mois, nous inspirant notamment des produits présents dans notre entité en Belgique.

Il est trop tôt pour nous pour vous partager des informations complémentaires sur cette rénovation et pour vous communiquer le timing. Mais, comme évoqué ensemble, je vous informerai dès que possible, et cela en amont de sa mise sur le marché français.

Bien cordialement,

Laurence Peyraut

De : "Ingrid Kragl (foodwatch)" <@foodwatch.fr>
A : @danone.com, Jacquemart Karine <@foodwatch.fr>
Date : 03/07/2017 12:03
Objet : Re: foodwatch - question Danonino (suite)

Bonjour Madame Peyraut,

Nous revenons vers vous au sujet de Danonino.

Nous constatons en effet que la recette et l'emballage de ce produit semblent avoir changé en Belgique (source : [Test Achats](#)). Auriez-vous l'amabilité de nous préciser si Danone compte utiliser ce même emballage et cette même recette (notamment la quantité de sucre) pour le marché français ? A quelle échéance ?

D'avance, merci pour votre réponse rapide à ce sujet.

Cordialement,

ingrid kragl

directrice de l'information, foodwatch France

53 rue meslay 75003 paris France
tél. +33(0) 1 73 70 60 94 - +33(0) 6 01 23 12 46

foodwatch alimente le débat.

Suivez-nous sur :

internet : www.foodwatch.fr

facebook : www.facebook.com/foodwatchFR

twitter : twitter.com/foodwatch_fr

linkedin : www.linkedin.com/company/foodwatch

De : Karine Jacquemart [<mailto:@foodwatch.fr>]

Envoyé : mardi 16 mai 2017 13:39

À : 'Laurence PEYRAUT' @danone.com

Objet : RE: notre rendez-vous

Bonjour,

Je vous remercie pour l'ouverture de notre discussion et votre message ci-dessous. C'est bien noté.

Dans ce contexte, et comme évoqué avec vous, nous poursuivons les actions en cours concernant le manque de transparence sur les emballages de Danonino.

Nous restons à votre disposition pour échanger sur toute nouvelle information,

Cordialement,

Karine Jacquemart

Directrice générale, foodwatch France

53 rue Meslay 75003 Paris

tél. +33(0) 1 43 22 23 63

foodwatch 

foodwatch alimente le débat.

Suivez-nous sur :

internet : www.foodwatch.fr

facebook : www.facebook.com/foodwatchFR

twitter : twitter.com/foodwatch_fr

De : Laurence PEYRAUT [mailto:@danone.com]

Envoyé : vendredi 28 avril 2017 19:25

À : @foodwatch.fr

Objet : notre rendez-vous

Chère Madame,

Je vous remercie pour la qualité de nos échanges cette semaine. L'amélioration de l'information du consommateur est un sujet qui requiert toute notre attention.

Par ailleurs, comme évoqué ensemble, et pour répondre au mieux aux attentes de nos consommateurs, nous renouvelons 60 % de nos produits tous les deux ans (changement de recette, rénovations, innovations). Danonino est concerné par une reformulation de plusieurs produits de la gamme. Nous y travaillons depuis plus de 8 mois. Comme je vous le disais il est trop tôt pour vous apporter des informations exactes sur les changements qui seront opérés sur cette gamme, ainsi que le timing, mais je m'engage à vous apporter cette information dès que cela me sera possible.

Bien à vous,

Laurence Peyraut.

Danone France
A l'attention de Laurence Peyraut
Secrétaire Générale
150, Boulevard Victor Hugo
93589 Saint-Ouen Cedex

Paris, le 9 mars 2017.

Madame Peyraut,

Nous faisons suite à notre correspondance de janvier, et à votre courriel du 3 mars 2017. Vous avez bien voulu, par votre courrier du 24 janvier 2017, répondre à une grande partie de nos questions concernant votre produit « Danonino de Gervais panaché » et nous vous en remercions. foodwatch milite pour la transparence. Nous avons donc publié notre lettre et vos éléments de réponse sur notre site internet.

Toutefois, ces éléments ne répondent pas à notre préoccupation et nos demandes concernant le droit pour les consommateurs de disposer d'un étiquetage honnête et transparent. Les informations essentielles des aliments doivent être indiquées de façon bien lisible sur la face principale de l'emballage. Elles ne doivent ni occulter la véritable nature des produits alimentaires ni risquer d'induire les consommateurs en erreur. C'est malheureusement le cas de l'étiquetage de Danonino. Pour foodwatch et nombre de consommateurs, c'est inacceptable, raison pour laquelle nous avons lancé une pétition.

Danonino présente des fruits sur son emballage et l'étiquetage vante les saveurs pêche, abricot, framboise, fraise, banane, mais il ne contient aucun fruit, pas même sous la forme d'arômes de fruits. D'ailleurs, vous n'avez pas répondu à notre question du 17 janvier : « Que contiennent précisément les arômes naturels présents dans le produit » ?

Au-delà de la norme volontaire AFNOR et des recommandations de l'ANIA - association qui défend les intérêts de l'industrie agroalimentaire - auxquelles vous vous référez, nous souhaitons attirer votre attention sur le règlement européen sur l'information du consommateur (INCO) et le Code de la consommation français qui stipulent que l'étiquetage d'une denrée alimentaire ne doit pas suggérer la présence d'un ingrédient qui est en réalité absent du produit. Vous nous indiquez que la liste des ingrédients de Danonino « fournit une information détaillée ». Mais la Cour de justice de l'Union européenne, dans son arrêt Teekanne, a jugé qu'une liste d'ingrédients, même exacte et exhaustive, ne suffit pas à corriger l'impression erronée ou équivoque qui résulte de l'étiquetage.

foodwatch et les milliers de consommateurs qui se joignent à cet appel demandent tout simplement à Danone d'ajouter réellement les fruits promis sur l'emballage de Danonino ou de modifier l'étiquetage en ôtant l'image des fruits et toute mention – telle que « saveur » – laissant penser que des fruits pourraient être présents dans ce produit.



Dans cette attente, nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire et échange et vous prions de croire, Madame Peyraud, en l'expression de nos salutations respectueuses.

A handwritten signature in dark purple ink, consisting of a vertical line on the left and a large, sweeping loop on the right.

Karine Jacquemart,
Directrice générale, foodwatch France

Ligne directe : 01 43 22 23 63



DANONE PRODUITS FRAIS FRANCE

Secrétariat Général
150, Boulevard Victor Hugo
93589 Saint-Ouen Cedex

Madame Karine JACQUEMART
Directrice Générale
FOODWATCH FRANCE
53, rue Meslay
75003 PARIS

Paris, le 24 janvier 2017

Objet : Votre lettre du 17 janvier 2017

Chère Madame,

Les équipes d'Emmanuel Faber m'ont transmis votre demande.

Comme vous le savez, notre entreprise a pour mission de contribuer à la santé à travers nos produits.

Nous sommes engagés à nouer un dialogue constructif avec les consommateurs et les institutions qui les fédèrent, c'est pourquoi aujourd'hui, vous trouverez dans ce courrier l'éclairage que vous sollicitez.

Vos questions portent sur Danonino de Gervais panaché. C'est un produit qui s'adresse aux enfants et nous sommes engagés à ce que la composition nutritionnelle de ce produit soit adaptée aux besoins des enfants.



1. Vous nous interrogez d'abord sur la raison pour laquelle l'emballage de notre produit Danonino fait figurer la représentation de fruits, ainsi que sur la raison pour laquelle il comporte l'indication de « saveurs ».
Danonino ne contient pas aujourd'hui de fruits, c'est pour cela que l'information véhiculée par une représentation graphique et stylisée est pertinente et loyale, puisqu'elle informe le consommateur au sujet du goût des produits présents dans chaque emballage. Elle est par ailleurs accompagnée de la précision parfaitement visible de ce que le produit est un « *fromage blanc sucré aromatisé* » et de la mention « *saveur ...* », mention qui figure en caractères très apparents, sur la face avant de l'emballage et à proximité immédiate de la représentation graphique stylisée des fruits.

Sur ce point, notre entreprise se conforme aux recommandations qui figurent dans la norme AFNOR NF V 04-600 relative à certains produits laitiers frais et aux recommandations de l'ANIA.

La liste des ingrédients présente sur l'emballage de notre produit fournit aussi une information détaillée au sujet de l'ensemble des ingrédients utilisés dans le produit.

2. Vous nous interrogez ensuite sur les arômes présents dans notre produit Danonino.

Nous vous confirmons que les arômes qui figurent dans notre liste d'ingrédients sont issus de ressources naturelles même s'ils ne proviennent pas spécifiquement des fruits.

3. Votre quatrième question a trait au caractère adapté ou non du taux de sucre présent dans notre produit Danonino, eu égard à la population à laquelle il est destiné : les enfants.

La quantité de sucre présent dans notre produit, 11,9g pour 100g, est inférieure de 1,6 g aux engagements pris par plusieurs industriels dans le cadre de l' « EU Pledge ». Par ailleurs notre entreprise publie ses engagements nutritionnels auxquels se conforme parfaitement ce produit.

Une fraction significative de ce sucre (3,4g pour 100g) est issue du lactose, qui constitue un sucre naturellement présent dans le lait mais qui n'apporte pas de goût sucré. Le lait présentant par ailleurs de vraies qualités nutritionnelles pour les enfants.

L'ajout de sucre auquel nous procédons est réalisé en veillant à favoriser l'équilibre de l'alimentation des enfants et à conférer un goût propre à satisfaire les attentes du consommateur, car il est important de favoriser la consommation par les enfants de produits laitiers qui font partie intégrante d'une alimentation équilibrée.

4. A votre question sur la vitamine D, nous vous précisons qu'il s'agit du seul ajout de vitamine dans notre produit.

Cette vitamine est liposoluble, c'est-à-dire qu'elle se trouve dans les graisses. Elle n'est par conséquent présente dans aucun fruit. Elle est nécessaire à la croissance et au développement osseux de l'enfant et se trouve en quantités très faibles dans l'alimentation courante. L'enrichissement en vitamine D d'un produit laitier destiné aux enfants présente donc un réel intérêt car cela permet d'apporter en même temps du calcium et de la vitamine D, éléments fondamentaux pour le développement osseux.

5. Votre dernière question porte sur l'origine de la couleur de nos produits Danonino.

Comme vous l'indiquez dans votre lettre cette couleur est obtenue par des jus concentrés de carottes, ce qui confirme que l'information relative à l'origine de la couleur de nos produits est délivrée au consommateur là encore de façon claire, lisible et apparente.

Aucun autre procédé – notamment aucun colorant – n'est utilisé pour colorer la substance de nos produits. Il est donc tout à fait normal que l'emballage de nos produits comporte la mention « *sans colorant* », puisque le jus de carotte utilisé par nos soins ne constitue pas un « colorant » au regard des textes applicables en la matière.

Souhaitant avoir répondu à l'ensemble de vos interrogations, nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire.

Je vous prie de croire, Chère Madame, à l'assurance de ma considération respectueuse.



Laurence Peyraut
Secrétaire Générale, Danone France

Danone
A l'attention d'Emmanuel Faber
Directeur général
17 boulevard Haussmann
75009 Paris

Paris, le 17 janvier 2017.

Monsieur Faber,

foodwatch est une organisation indépendante de défense des consommateurs présente en France, en Allemagne et aux Pays-Bas, qui milite pour plus de transparence dans le secteur alimentaire et un accès pour tous à une alimentation saine.

Nous souhaitons vous poser quelques questions au sujet de votre produit « Danonino de Gervais panaché » (saveurs fraise, banane, pêche, framboise et abricot) :

- Pourquoi des dessins de fruits illustrent-ils l'emballage sur la face avant, alors que le produit n'en contient pas ?
- Pourquoi l'emballage mentionne-t-il des saveurs de fraise, banane, pêche, framboise et abricot, alors que le produit ne contient aucun fruit ?
- Que contiennent les arômes naturels présents dans le produit ? Ces arômes ne semblent pas être des arômes naturels d'un fruit ; nous aimerions donc connaître leur composition.
- Ce produit contient 11,9g de sucre par 100g. Considérez-vous que ce dosage soit adapté aux enfants ?
- Pourquoi ajouter des vitamines ? Ne pourraient-elles pas provenir de fruits ?
- Il est précisé que la couleur du produit est apportée par des jus concentrés de carotte. Dans ce cas, comment expliquez-vous la mention « sans colorant » ?

Pour assurer la transparence de l'étiquetage, et simplifier sa compréhension par tous, les informations essentielles des aliments doivent être indiquées de façon bien lisible sur la face principale de l'emballage. Elles ne doivent ni occulter la véritable nature des produits alimentaires ni risquer d'induire en erreur les consommateurs.

Nous vous remercions par avance de bien vouloir nous répondre d'ici le 25 janvier. Notez que, par souci de transparence, foodwatch se réserve le droit de rendre publiques notre lettre de ce jour ainsi que les réponses que vous voudrez bien y apporter.

Dans cette attente, nous vous prions de croire, Monsieur Faber, en l'expression de nos salutations respectueuses,



Karine Jacquemart,
Directrice générale, foodwatch France
Ligne directe : 01 43 22 23 63