

JUS DE FRUITS :

QUALITÉ, SÉCURITÉ, VITALITÉ

1/ ORIGINE

2/ FABRICATION

3/ CONDITIONNEMENT

4/ OFFRE CONSOMMATEURS

5/ VALEURS NUTRITIONNELLES

6/ TRAÇABILITÉ

7/ SÉCURITÉ

DOSSIER DE PRESSE

QUALITÉ, SÉCURITÉ, VITALITÉ

CONFÉRENCE DE PRESSE DU 21 MARS 2002

- 1/ COMMUNIQUÉ DE PRESSE
- 2/ PRÉSENTATION DE LA CAMPAGNE 2002
- 3/ ARTICLES DES ORATEURS
- 4/ PRÉSENTATION DES PARTENAIRES
- 5/ GUIDE D'ACHAT DES JUS DE FRUITS
- 6/ DONNÉES 2001 DU MARCHÉ
DES JUS DE FRUITS

UNIJUS

UNION NATIONALE
INTERPROFESSIONNELLE
DES JUS DE FRUITS

23, BD DES CAPUCINES 75002 PARIS
Tél. : 01 47 42 82 82 Fax : 01 47 42 82 81
e-mail : unpjf@wanadoo.fr

Tout un monde de naturalité

Plus d'un milliard de litres de jus et nectars de fruits, tous parfums confondus, est consommé annuellement en France. Ils sont issus de l'orange pour plus de la moitié, mais aussi du raisin, de la pomme, du pamplemousse, de l'ananas, de la tomate, de la carotte et d'une kyrielle de fruits exotiques (mangue, goyave, fruits de la passion, papaye...). Ils offrent ainsi une vaste palette de saveurs dont la qualité est liée à l'origine des fruits.

Le meilleur de la terre au meilleur moment

Les fruits sont issus d'aires de récoltes spécifiques, clairement identifiées à travers le monde. La qualité d'un jus est directement associée à celle de sa matière première : elle doit être saine et fraîche. **Quel que soit le produit et quelle que soit sa provenance, le choix du moment de la cueillette a une importance décisive.**

D'une façon générale, celle-ci intervient au seuil de la maturité idéale des fruits quand leurs propriétés vitaminiques et gustatives sont optimales. Ne pas les récolter immédiatement, c'est prendre le risque d'une déperdition inéluctable sur le plan qualitatif. Ce sont donc des fruits parfaitement sains et offrant une grande qualité de goût et de parfum qui sont pressés, dès la récolte, dans les régions de production fruitière.

D'où viennent-ils ?

Les zones de production sont disséminées aux quatre coins du monde. Des raisons principalement d'ordre climatique expliquent la multiplicité de ces origines.

Sont ainsi propices à la culture des agrumes - orange, pamplemousse, citron - les climats chauds et secs du bassin méditerranéen (Espagne, Italie, Israël, Maroc, Grèce) et d'Amérique du Sud (Brésil, 1er producteur mondial d'orange, Argentine, Cuba) mais aussi les États-Unis (Floride, Californie) ou l'Afrique du Sud. La Chine est le pays d'origine de l'orange et en est le deuxième producteur mondial mais n'exporte pas.

À l'inverse, c'est dans les contrées tropicales chaudes et humides que s'effectue la plus grosse part de la production de bananes, d'ananas et des autres fruits exotiques. En tête de liste viennent la Guadeloupe, la Martinique, la Côte d'Ivoire, le Sénégal, le Kenya et, pour le continent asiatique, l'Inde, les Philippines et la Thaïlande.

L'Europe avec son climat tempéré est la zone privilégiée de la production de la pomme (France, Pologne, Allemagne), du raisin (France, Espagne, Italie) mais aussi de la tomate et de la carotte.



L'orange, preuve d'un savoir-faire

Premier fruit consommé sous forme de jus, l'orange illustre à elle seule le savoir-faire des producteurs qui est de pouvoir assurer, tout au long de l'année, la production d'un produit de qualité et d'une grande fraîcheur, en phase avec les attentes gustatives des consommateurs.

L'oranger est un arbre fruitier qui au cours des millénaires a considérablement évolué. Ce sont des dizaines de variétés qui ont été utilisées de par le monde à partir de l'espèce **citrus sinencis**. Ces sélections issues de mutations naturelles de l'oranger ont conduit à la culture à grande échelle d'oranges dites douces et d'oranges amères. **Ce sont les oranges douces qui sont utilisées à l'élaboration des jus d'orange**. Certaines variétés peuvent parfois présenter des pigmentations rouges (oranges sanguines) mais celles-ci restent cependant peu cultivées.

Les variétés sélectionnées et cultivées à grande échelle sont : **Valencia**, précoce ou tardive, **Pera** (la plus importante au Brésil), **Pineapple**, importante aux Etats-Unis, **Salustiana**, **Shamouti**, **Hamlin** (Bassin Méditerranéen et Floride) et **Navels** (Californie et Bassin Méditerranéen).

Dans le Bassin Méditerranéen, la production s'étale de janvier à fin mai tout comme en Floride. Au Brésil, la production (en hémisphère sud) est inversée et s'échelonne d'août à décembre.

Des process hi-tech au service du fruit

Tout, dans l'élaboration d'un jus de fruit ou d'un nectar de fruit, est conçu pour respecter au mieux la matière première. Ce souci constant de la préservation des qualités du fruit aussi bien nutritionnelles qu'organoleptiques se concrétise dans la mise en place de process de fabrication, de conservation et de transport sans cesse améliorés.

sitôt cueilli,
sitôt pressé,
sitôt stabilisé

La première étape importante dans la fabrication d'un jus de fruit intervient dès la récolte. Puis l'objectif est d'opérer l'extraction du jus de fruits rapidement après la cueillette **pour préserver au maximum les éléments nutritifs**. L'implantation des outils industriels au cœur même des régions de production s'inscrit dans cette logique.

Après le tri puis le lavage des fruits, l'extraction du jus se fait directement selon deux méthodes pratiquées dans le monde :

1

L'une fonctionne comme un presse-agrumes classique à la seule différence que le pressurage s'effectue dans un plan vertical au lieu d'un plan horizontal. Cette méthode est essentiellement utilisée sur le continent nord-américain en Floride et en Californie.

2

L'autre méthode a un principe de fonctionnement très différent. L'appareil de pressurage est constitué de coupelles dentelées placées comme deux mains positionnées face à face dans le sens vertical.

La coupelle supérieure vient appuyer fortement sur l'orange qui repose sur la coupelle inférieure. Par pressage, le jus et les pulpes sont extraits et passent au travers d'un trou pratiqué dans la coupelle inférieure. Ce jus est tamisé grossièrement dans un premier temps puis plus finement sur des tamis généralement rotatifs. Les peaux, pépins et grosses membranes sont ainsi éliminés sur les tamis.

Un Code d'Éthique

S'engager dans la production et la commercialisation de jus de fruits de première qualité, affirmer preuves à l'appui l'intégrité, l'honnêteté et le sens des responsabilités de toute une profession vis-à-vis du grand public, tels sont les objectifs visés par l'application du Code d'Éthique défini par les professionnels du jus de fruits.



Deux modes d'élaboration

Le jus obtenu peut être conservé en l'état ou être concentré afin d'en diminuer son volume ce qui facilitera son stockage et réduira son coût de transport.

- Premier cas, **le pur jus de fruits** : le jus "direct" est stérilisé par flash pasteurisation puis stocké le plus souvent dans des fûts aseptiques et/ou congelés.
- Second cas, **le jus concentré (ABC)** : ce produit (d'où sera issu le jus à base de jus concentré) plus facile à transporter, est obtenu par le process suivant. : le jus est concentré très rapidement, de 5 à 7 minutes dans un concentrateur thermique. Cette opération, effectuée sous vide, élimine par vaporisation et condensation une partie de l'eau de constitution du fruit sans en altérer les qualités. La température d'évaporation assure en même temps la pasteurisation du jus.

Le jus concentré est soit refroidi à - 10°C puis stocké et transporté dans des citernes et des bateaux, soit il est congelé à - 18°C ou -20°C et transporté en fûts de 250 kg.

Maîtres mots : sécurité et qualité

Le Code d'Ethique couvre toutes les étapes de la vie d'un jus de fruit, depuis sa production jusqu'à sa mise à disposition dans les magasins. Son principe clé repose sur l'optimisation de la qualité des produits et la garantie de la sécurité des consommateurs. Les entreprises appliquent les codes des "bonnes pratiques de fabrication" (BPF) et "d'hygiène".

Leur vocation est de préserver les valeurs nutritionnelles (notamment en minéraux et vitamines) et gustatives. Toutes les entreprises de la profession, des fournisseurs de matières premières jusqu'aux distributeurs, sont impliquées sur la qualité et la sécurité maximales et sur la protection de l'environnement.

Un transport sous haute protection

Qu'il s'agisse de pur jus ou de jus à base de jus concentré, aucun ingrédient étranger n'aura été ajouté au fruit. La couleur, le goût, les arômes ont été préservés tels quels.

Les jus de fruits sont ensuite conduits jusqu'au lieu d'embouteillage. Le conditionnement peut alors commencer pour le pur jus de façon directe et pour le jus à base de jus concentré après avoir réincorporé la même quantité d'eau que celle extraite pendant la concentration.

La fiabilité

sur toute la ligne

Qu'il s'agisse de purs jus ou de jus à base de jus concentré, l'objectif est de toujours obtenir une conservation et une sécurité parfaites.

Pour les cocktails de fruits ou de recettes bi-fruits, les mélanges de différents jus de fruits sont effectués avant l'embouteillage.

Une fois conditionnés, les jus et nectars de fruits sont étiquetés. Ils sont ensuite stockés et conservés dans des conditions de température et de lumière adaptées.

C'est par conséquent un produit d'une fiabilité totale et avec des propriétés organoleptiques et nutritionnelles préservées, qui est pris en charge au final par les camions de livraison. Pour les consommateurs, le temps de la dégustation n'est plus loin.

De la pasteurisation

à la flash-pasteurisation

Les jus de fruits font l'objet d'un traitement thermique (l'utilisation de conservateurs étant interdite) afin de posséder une stabilité à long terme.

Au début du XXe siècle, lors des premiers développements des jus de fruits conditionnés, la pasteurisation s'effectuait ainsi : bouteilles pleines fermées, elles étaient aspergées d'eau de plus en plus chaude jusqu'à atteindre des températures de l'ordre de 90°C, ce qui chauffait le produit de 82°C à 85°C. Cette technique de "**pasteurisation**", mise au point par Pasteur, nécessitait des procédures longues de chauffage puis de refroidissement pouvant provoquer la cuisson du jus de fruits et la dégradation de ses arômes.

La première substitution à la pasteurisation classique est le chauffage rapide : le remplissage des emballages en verre se fait avec un jus porté à 95/98°C. L'ensemble jus/bouteille après fermeture ayant une température de 82°C à 85°C s'auto-stérilise. Cet ensemble est ensuite rapidement refroidi. Cette technique dite "**flash pasteurisation**" réduit de moitié le traitement thermique.

Des progrès réalisés dans la maîtrise de l'asepsie dans la deuxième moitié du XXe siècle, vont encore réduire ce temps.

Les emballages sont stérilisés en ambiance aseptique avant l'opération de remplissage. Les jus de fruits sont stérilisés par flash pasteurisation puis refroidis en quelques secondes à la température ambiante avant d'être introduits à froid dans l'emballage aseptique.

Cette technique de **refroidissement rapide** constitue le deuxième palier de réduction des temps de traitement thermique ce qui préserve d'autant plus la qualité gustative des jus de fruits.

Des emballages sûrs et adaptés

Les emballages sont évolutifs et se caractérisent par un haut niveau de technicité et de créativité, tant sur la présentation que sur l'aspect pratique.

Les matériaux utilisés sont issus de trois axes de recherche majeurs : la réduction de la pollution à la source, l'allègement du poids des emballages et le recyclage des emballages après consommation du produit, ceci en adéquation avec la protection de l'environnement.

Les industriels disposent désormais de cinq types principaux d'emballages : la brique en carton, la bouteille en verre, la bouteille plastique (PET, PAN, ...), la boîte métal et, depuis la fin des années 90, le "cheerpack" (gourde souple aluminée avec bouchon "refermable").

En disposant d'une telle palette, qui plus est, déclinée souvent dans des formats multiples, les fabricants sont ainsi à même de répondre à toutes les attentes des consommateurs (adultes et enfants) et à toutes les façons et occasions de consommer les jus de fruits :

sur un mode familial, à l'exemple des "maxi briques" proposées aujourd'hui dans les linéaires des grandes surfaces ; **en version plus haut de gamme** à travers le conditionnement verre, apanage notamment des 100 % purs jus ; **pour une consommation individuelle** avec les "mini-briques" et autres "mini-bouteilles" et dans le cadre enfin d'une **consommation dite déambulatoire** ou nomade avec, entre autres, les tout nouveaux "cheerpacks".

Deux cas particuliers :

Jus de fruits clair et jus de fruits trouble

Les Européens ont transformé depuis des lustres le raisin en vin et la pomme en cidre. Ces deux produits de tradition ancienne présentent toujours un aspect limpide. Cette clarification naturelle est due à l'action d'enzymes naturelles (pectinases) présentes dans pratiquement tous les fruits. Celles-ci transforment les pectines du jus (macro molécules) en molécules plus petites ce qui entraîne une clarification du produit par sédimentation.

Les scientifiques ont pu trouver des sources de pectines naturelles. Ils ont pu les extraire, les purifier et disposent ainsi des enzymes qu'ils ajoutent aux jus de fruits (jus de raisin et jus de pomme) pour accélérer la dépectinisation et donc la clarification du jus.

Ces enzymes sont ensuite éliminées lors des opérations de filtration, le jus limpide pouvant ensuite être conditionné.

Au contraire, pour obtenir des jus troubles (jus de pomme), il faut détruire les enzymes naturelles par traitement thermique avant qu'elles agissent sur les pectines du fruit.

Le jus d'orange

a toujours la préférence

Sur une consommation annuelle de 21,3 litres par personne tous jus de fruits confondus, le jus d'orange reste en tête avec plus de 55 % du marché. Les consommateurs apprécient de plus en plus les jus multifruits et notamment ceux riches en vitamines. Parmi les mono-fruits, le jus de pomme est celui qui a le plus progressé.

Les nouveaux produits proposés aux consommateurs cette année marquent deux tendances : les jus de fruits gourmands (pour les petits déjeuners) et les cocktails multifruits avec une mise en valeur des vitamines et minéraux.

De nouvelles tendances

Une grande variété de jus de fruits

La plupart des fruits sont utilisés dans les jus de fruits ou nectars (orange, pamplemousse, pomme, raisin, ananas, banane, poire, pêche, abricot, cassis et tomate) mais aussi les fruits exotiques (passion, mangue, goyave, papaye, litchis et noix de coco). C'est une grande famille qui se décline en purs jus de fruits, jus de fruits à base de jus concentré et nectars.

- 1 Les purs jus de fruits** (identifiés sur l'emballage par "100 % pur jus" ou "100 % pur jus direct") sont obtenus par simple pression des fruits puis pasteurisés, sans adjonction de sucre ni d'additifs.
- 2 Les jus à base de jus concentré** (identifiés sur l'emballage par la mention "à base de jus concentré" et par le logo "teneurs en fruits 100 %") sont obtenus à partir du jus concentré auquel est réincorporée la même quantité d'eau que celle extraite lors de la concentration du jus. La réglementation permet l'adjonction de sucre. Toutefois, celle-ci est peu pratiquée et doit dans tous les cas être mentionnée sur l'étiquetage.
- 3 Enfin les nectars** sont composés de jus, de purée ou de pulpe de fruits auxquels on ajoute de l'eau avec un pourcentage de fruit de 25 à 50 % selon la variété et une adjonction de sucre de 20 % maximum. Cet ajout est souvent nécessaire en raison de la forte acidité de certains fruits.



Comment choisir un jus de fruits ?

Chaque type de jus présente des spécificités qu'il est important de connaître pour mieux choisir, au moment de l'achat. Le bon réflexe est de lire l'étiquette qui donne la composition du jus avec ses valeurs nutritionnelles, la façon de le conserver (frais ou à température ambiante) et sa durée de conservation.

En règle générale, les jus de fruits (purs jus, jus à base de jus concentré et nectars) présents au rayon frais peuvent être conservés entre trois à quatre semaines à l'exception des jus de fruits frais non pasteurisés qui ont une conservation maximum d'une semaine.

Les jus de fruits, qui ne nécessitent pas une conservation au froid et sont présentés dans les rayons à température ambiante, ont une vie plus longue de 12 mois.

Tableau Guide d'achat

DENOMINATION		Où le trouver ?	Teneur en fruits	Autres ingrédients	Pasteurisation	Durée de vie
Pur jus 100 %	Frais	Rayon frais	100 %	Non	Non	1 semaine
	Réfrigéré	Rayon frais	100 %	Non	Oui	3 à 4 semaines
	Ambiant	Rayon liquide	100 %	Non	Oui	12 mois
Jus de fruits à base de jus de concentré	Réfrigéré	Rayon frais	100 %	Sucre : autorisé avec mention obligatoire Eau de reconstitution	Oui	3 à 4 semaines
	Ambiant	Rayon liquide	100 %	Sucre : autorisé avec mention obligatoire Eau de reconstitution	Oui	12 mois
Nectar	Réfrigéré	Rayon frais	25 à 50 % minimum	Sucre : autorisé avec mention obligatoire Eau : oui	Oui	3 à 4 semaines
	Ambiant	Rayon liquide	25 à 50 % minimum	Sucre : autorisé avec mention obligatoire Eau : oui	Oui	12 mois

Les jus de fruits, un métier pour la satisfaction du consommateur

Les qualités nutritionnelles et organoleptiques de toutes les catégories de jus de fruits dépendent de la sélection des matières premières, du mode d'élaboration, du conditionnement et de la bonne conduite de chacune de ces opérations. Le métier des professionnels du jus de fruits est d'apporter à chacune de ces étapes une grande rigueur pour obtenir un produit alliant "saveur, naturalité et santé".

Jus de fruits et prévention santé

Jus de fruits, sources d'éléments protecteurs

Les jus de fruits ne sont pas de simples boissons. Ce sont de véritables aliments, des sources d'éléments protecteurs extrêmement variées, les plus connues étant les vitamines C et B9, le lycopène, les flavonoïdes et le potassium. Faiblement énergétiques (50 Kcal/100ml en moyenne), les jus de fruits contribuent à l'équilibre alimentaire. Ce sont d'excellentes sources de micro nutriments dont le rôle sur la santé est aujourd'hui bien démontré.

L'UNIJUS (Union Nationale Interprofessionnelle des Jus de Fruits) a établi depuis 1999 un partenariat scientifique avec le service nutrition de l'Institut Pasteur de Lille pour analyser les facteurs nutritionnels et préventifs des jus de fruits sur la santé. Cette collaboration a permis la publication de **deux revues médicales** : la première sur "**les anti-oxydants et les autres éléments protecteurs dans les jus de fruits et de légumes**" et la seconde sur la "**santé des enfants et jus de fruits**".

Leurs conclusions indiquent clairement la contribution des jus de fruits et de légumes dans la prévention des maladies cardio-vasculaires, de l'hypertension artérielle, de l'athérosclérose et de certains cancers grâce notamment à leur apport en antioxydants mais aussi dans celle des maladies dégénératives de la vision.

Par exemple, elles soulignent que :

- une supplémentation en agrumes riches en vitamine C sous forme de jus d'orange peut réduire l'oxydation des LDL ("le mauvais cholestérol") chez des sujets consommant une alimentation riche en acides gras,
- un mode alimentaire associant consommation de jus d'orange, de légumes, d'agrumes et d'huile d'olive entraîne une augmentation de la survie de 36 % chez les patients atteints d'un cancer du larynx,
- une association entre des apports élevés en légumes, caroténoïdes, bêta carotène, vitamine A, suppléments en vitamine C qu'apportent les jus de fruits permet une diminution du risque de cataracte sévère (étude prospective portant sur 51 000 femmes).

Les préoccupations actuelles sur la santé des enfants concernent de plus en plus des aspects nutritionnels : prévention de l'obésité et des caries dentaires, allergies et équilibre alimentaire.

Les jus de fruits, produits naturels avec leurs atouts nutritionnels, ne posent guère de problème en terme de prise de poids, dans les limites d'une consommation raisonnable. Ils n'ont pas de lien avec les caries dentaires, ne sont pratiquement pas concernés par les allergies alimentaires et pourraient au contraire, par leurs polyphénols exercer un effet protecteur.



Jus de fruits et équilibre alimentaire

La consommation de jus de fruits en France reste modérée, avec une consommation moyenne de 115g/jour chez les enfants de 3 à 14 ans qui représentent 77 % des consommateurs. Elle ne doit pas se substituer au lait mais elle **fait partie d'une alimentation équilibrée et bénéfique pour la santé chez l'enfant et à tout âge.**

Les jus de fruits s'inscrivent parfaitement dans les recommandations du Programme National Nutrition Santé du Haut Comité de Santé Publique. En effet, la consommation de fruits et de jus de fruits chez l'enfant augmente l'apport en hydrates de carbone et en vitamine C et diminue l'apport en lipides et en acides gras saturés. D'autres études ont montré que des apports plus élevés en fruits et jus de fruits étaient associés à une ration alimentaire plus équilibrée et à une ration plus élevée en vitamine B6, C et B9.

Jus de fruits et éducation nutritionnelle des enfants

L'UNIJUS apporte depuis deux ans sa contribution à l'éducation nutritionnelle des enfants et met à la disposition des enseignants du primaire un nouveau kit pédagogique intitulé "À la Récré: jus de pomme et jus de raisin" qui apprendra aux enfants et grâce à l'animation de leurs enseignants, le mode de fabrication et la composition des jus de fruits, comment lire une étiquette et comment distinguer les différentes catégories de jus de fruits et enfin quels sont les moments de consommation et dans quelle quantité raisonnable les consommer pour un bon équilibre alimentaire.

Traçabilité :

une transparence
à toute épreuve

La traçabilité est un système qui permet à tout moment de connaître l'origine du produit et de reconstituer l'ensemble des étapes de son élaboration.

Les fabricants de jus de fruits et de nectars n'ont pas attendu que les problèmes de sécurité sanitaire occupent le devant de la scène alimentaire pour prendre en compte la notion de traçabilité.

Depuis 1936, l'une des missions principales de **l'Union Nationale Interprofessionnelle des Jus de Fruits (UNIJUS)** consiste à tout mettre en œuvre pour assurer dans les meilleures conditions la fabrication des produits proposés aux consommateurs et affiner en permanence les méthodes d'évaluation tant sur le plan de l'authenticité que de la qualité des jus de fruits.

L'Institut Professionnel pour la Qualité des Jus de Fruits (IPJF), créé en 1994, la même année que **l'European Quality Control System (EQCS)** dont il est d'ailleurs l'un des membres fondateurs, travaille dans le même esprit et avec le même objectif de sécurité optimum. C'est dans le cadre de ces institutions extrêmement pointues et pointilleuses que sont mis en place des process de traçabilité impliquant l'ensemble de la filière.

Du pressage des fruits à la livraison dans les magasins en passant par l'embouteillage et

l'étiquetage, chaque étape de la fabrication d'un jus de fruit est désormais définie et contrôlée selon des critères précis.

Du verger jusqu'au produit fini

La matière première a longtemps été occultée dans les procédures de traçabilité. Mais sous l'impulsion notamment des brésiliens, premiers producteurs d'oranges au monde, la traçabilité de la matière première s'applique aujourd'hui avec le contrôle qualitatif des champs, la régulation de la production et le suivi de la maturité. Elle sera effective demain aux quatre coins du globe. Outre l'orange, d'autres productions fruitières sont également de mieux en mieux "tracées": comme le pamplemousse, le citron, le raisin ou des cultures plus spécifiques telles que la tomate ou la carotte.

Le risque zéro en point de mire

Les phases d'élaboration et d'embouteillage relèvent d'un cahier des charges précis et contraignant qui inclue des vérifications à chaque stade. Tout emballage (bouteille en verre ou plastique, brique ou autre conditionnement) a son code d'identification avec l'historique de fabrication qui est une garantie de qualité.

Le conditionnement lui-même a une importance décisive dans le niveau de qualité finale d'un jus de fruit, principalement sur le plan organoleptique. D'un type d'emballage à l'autre, des procédures de contrôle complexes ont donc été instituées.

Les lignes de conditionnement sont conçues pour minimiser les risques de dégradation des produits, voire éliminer les produits défectueux. Compte tenu des mesures de contrôle et des moyens mis en œuvre, l'incident proprement dit, lorsqu'il survient, n'a pas de répercussion au niveau du consommateur.

Pour les producteurs de jus de fruits, transparence doit rimer avec confiance. Le travail effectué en amont comme en aval depuis des années est à cette image.

Qualité : **l'Institut Professionnel pour la Qualité** **des Jus de Fruits (IPJF) sur tous les fronts**

Les neuf entreprises réunies au sein de l'IPJF font de l'optimisation de la qualité, l'un de leurs principaux objectifs d'action. Elle s'exprime sur le terrain par une politique de prélèvements réguliers de produits dans le commerce comme dans les usines. Entre 1999 et la fin 2001, quelques 2300 échantillons ont été ainsi contrôlés au niveau de très nombreux paramètres ce qui permet de s'assurer de leur qualité et de certifier leur authenticité.

Ces échantillons, qui peuvent d'ailleurs concerner des produits issus d'entreprises qui ne sont pas membres de l'IPJF, font l'objet d'analyses physico-chimiques réalisées par les laboratoires associés à l'IPJF.

Le contrôle de l'étiquetage et les inspections des usines constituent deux autres facettes des activités de l'IPJF.

L'EQCS, pour sa part, assure au-delà des contrôles faits par les conditionneurs, ses propres contrôles de matières premières sur l'ensemble des continents.

À noter enfin que **l'adhésion à l'IPJF et ainsi aux principes qualitatifs qui sous-tendent son action, se concrétise sur les produits par l'apposition d'un logo distinctif (bleu, blanc, jaune) qui garantit aux consommateurs comme aux distributeurs une qualité, une authenticité et un suivi de fabrication conformes à leurs légitimes attentes.**

Vers une **sécurité produit** optimale

En plus des systèmes d'auto-surveillance déjà très sophistiqués, la profession des jus de fruits continue de chercher les solutions susceptibles de garantir une **sécurité-produit irréprochable au profit des consommateurs.**

Les fabricants français, qui sont d'ores et déjà encadrés par l'une des réglementations les plus strictes au monde, sont au cœur de ce mouvement.

Veille technologique

Une veille technologique de prévention sur les effets bénéfiques des jus de fruits est organisée en liaison avec des professionnels de la santé et des nutritionnistes. Les producteurs sont à l'écoute des nouvelles connaissances médicales en matière de nutrition pour offrir au consommateur un produit de grande qualité en adéquation avec ses besoins nutritionnels. En effet, les jus de fruits participent par ses valeurs nutritionnelles à l'équilibre alimentaire et au bien être du consommateur. Pour ce faire, les professionnels mettent en œuvre de nouvelles technologies allant des modes d'agriculture jusqu'aux modes d'extraction, de conditionnement et de conservation des produits avec pour objectif de produire un produit parfaitement sain.

La santé en première ligne

Quelque soient les catégories de produits, les différents choix technologiques et les différents modes de conditionnement, **l'objectif commun est celui d'un risque sanitaire réduit à sa plus simple expression.**

Les jus de fruits et les nectars, qu'ils soient à base de jus direct ou de jus concentré, sont des produits naturellement acides. Cette caractéristique évite tout développement spontané de germes nocifs.

Par définition, dans le domaine des jus de fruits comme dans tout autre domaine alimentaire, le dysfonctionnement industriel ne peut cependant pas être écarté : par exemple, une mauvaise étanchéité d'un emballage avec le risque de fermentation du contenu. Dans les jus de fruits, ce risque peut altérer les qualités organoleptiques du produit mais n'a pas de conséquence dangereuse sur la santé.

Renforcer les contrôles, réduire les anomalies

Les fabricants réunis au sein de **l'IPJF (Institut Professionnel pour la Qualité des Jus de Fruits)** se sont donnés pour mission d'améliorer la qualité et la sécurité des jus de fruits.

Le fruit, avant et après pressage, fait l'objet d'analyses régulières, tout comme d'ailleurs les eaux entrant dans la fabrication des jus à base de jus concentré.

Les entreprises sont tenues d'effectuer des analyses sur les matières premières portant sur au moins treize paramètres (dont le sodium, le calcium...), trimestriellement sur les critères "métaux lourds" et "pesticides" ainsi que des contrôles sur leurs produits finis ce qui au total aboutit à plusieurs centaines d'analyses par an.

La qualité du produit fini et les précautions prises lors de son emballage permettent de conserver sans souci un produit non entamé jusqu'à la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) ou jusqu'à la Date Limite de Consommation (DLC).

Cet ensemble de mesures a contribué à réduire le nombre d'anomalies enregistrées. L'effort se poursuit et est même amplifié, avec des extensions à l'échelle européenne.