

Chantier de « reformulation des recettes » chez Intermarché : 900 produits à marque distributeur déjà optimisés

En septembre 2019, Intermarché annonçait vouloir améliorer la qualité nutritionnelle de 900 de ses produits à marque propre, et en supprimer 140 additifs toujours autorisés mais « controversés ». Après plusieurs mois de Recherche & Développement, Intermarché dresse un premier bilan. À date, plus de 900 recettes ont déjà été reformulées permettant d'optimiser significativement la qualité nutritionnelle et la composition des produits concernés – et de répondre ainsi aux attentes des consommateurs. Ces optimisations sont pour partie déjà visibles des consommateurs, comme par exemple les améliorations significatives des notes des produits reformulés sur l'application Yuka.

Un premier bilan positif et encourageant

Cet ambitieux projet a nécessité la mobilisation de nombreux services en interne : la qualité, la R&D, les achats ainsi que le marketing. Malgré la crise sanitaire liée à la Covid-19, les 140 additifs identifiés devaient avoir totalement disparu des MDD Intermarché en juin 2021.

« Engagés dans le combat du "Mieux Manger" depuis dix ans, nous allons encore plus loin depuis un an, en travaillant sur un chantier d'envergure : supprimer 140 additifs contestés de nos recettes et améliorer leur valeur nutritionnelle. Il s'agit d'un projet d'entreprise. En effet, ce défi demande un investissement humain important pour les équipes R&D et qualité, aussi bien au siège que dans nos unités de production ou chez nos fournisseurs partenaires. Notre statut unique de Producteurs & Commerçants est un véritable atout pour mener à bien nos recherches. En effet, avoir une majorité de nos produits fabriqués dans nos propres usines est un avantage indéniable car nous gagnons en flexibilité, rapidité et performance. Nous avons toujours eu à cœur de proposer à nos clients des produits de grande qualité à des prix accessibles », indique Vincent Bronsard, président d'Intermarché et de Netto.

Quelques exemples significatifs de produits retravaillés

- **Les « Mouss'Fruits » Pâturages** : arômes artificiels remplacés par des arômes naturels, augmentation du fromage frais et baisse des matières grasses – permettant de passer d'un Nutri-Score C à B ;
- **Les Céréales Crousti'Miel Chabrior** : suppression de l'additif carbonate de calcium et passage en arôme naturel ;
- **La semoule épicée Saint-Eloi** : suppression de trois exhausteurs de goût, d'un antioxydant et diminution du sel permettant de passer d'un Nutri-Score C à B ;
- **Les tomates farcies Monique Ranou** : suppression de tous les additifs, augmentation des protéines grâce à une viande de qualité supérieure et diminution des matières grasses – permettant ainsi de passer d'un Nutri-Score C à B.

Prochain objectif : supprimer le nitrite et le carbonate de sodium en 2025

À moyen terme, Intermarché s'est aussi donné pour objectif de supprimer le nitrite de sodium et le carbonate de sodium de tous ses produits à marque propre d'ici 2025. La substitution de ces additifs étant plus complexe, l'enseigne se donne encore quatre ans pour relever ce défi, en priorisant notamment les charcuteries.

Plus largement, le chantier de reformulation des recettes s'inscrit dans un plan de progrès global et transversal pour parfaire l'ensemble de l'offre MDD présente chez Intermarché. Sur 18 dimensions répondant à des défis environnementaux, sociétaux ou encore sanitaires, cette stratégie exhaustive ambitionne d'améliorer 1 000 références supplémentaires cette année et plus de 6 500 d'ici 2025. Avec cette démarche structurée, l'enseigne souhaite accélérer sur le « Mieux Manger » afin de proposer aux consommateurs des bénéfices tangibles avec des produits plus durables, meilleurs pour la santé et toujours accessibles financièrement.

À propos du Groupement Les Mousquetaires

Avec près de 4 000 points de vente en Europe et un chiffre d'affaires de 45,33 milliards d'euros en 2019, le Groupement Les Mousquetaires est l'un des acteurs majeurs de la grande distribution. Créé en 1969, le Groupement rassemble plus de 3 000 chefs d'entreprise indépendants et 150 000 collaboratrices et collaborateurs. Les enseignes du Groupement sont Intermarché, Netto (alimentaire) ; Bricomarché, Brico Cash et Bricorama (bricolage) ; Roady, Rapid Pare-Brise et Izyscoot (mobilité). Avec près de 60 sites de production, tous situés dans l'Hexagone, et son positionnement "Producteurs & Commerçants", le Groupement est aussi un acteur majeur du secteur agroalimentaire en France. Les Mousquetaires disposent aussi de leur propre logistique intégrée et d'une foncière immobilière, IMMO Mousquetaires. Outre la France, les Mousquetaires sont présents en Belgique, Pologne et au Portugal. Pour suivre nos actualités : [Groupement Les Mousquetaires](#) - [Espace journaliste](#) - [@mousquetairesfr](#)

À propos d'Intermarché

Avec 1 832 points de vente Intermarché en France (déclinés en 4 formats : super, contact, express, hyper), l'enseigne au modèle unique de "Producteurs & Commerçants" est le 2^e distributeur indépendant de l'Hexagone. Intermarché et Netto (295 points de vente en France) sont des enseignes du Groupement Les Mousquetaires. Le "mieux produire" et le "mieux manger" sont deux "combats" dans lesquels Intermarché s'engage : "Mieux produire", c'est soutenir une production française et responsable. "Mieux manger", c'est aider les Français à manger un peu mieux tous les jours. Le Groupement Les Mousquetaires est l'un des acteurs majeurs de la grande distribution. Créé en 1969, fondé sur l'initiative privée, le Groupement rassemble plus de 3 000 chefs d'entreprise indépendants et 150 000 collaboratrices et collaborateurs. Les autres enseignes du Groupement Les Mousquetaires sont : Netto (alimentaire), Bricomarché, Brico Cash et Bricorama (bricolage et équipement de la maison), Roady, Rapid Pare-Brise et Izyscoot (mobilité). Pour en savoir plus : [Intermarché](#) - [@intermarche](#) - [Espace journaliste](#) - [@mousquetairesfr](#)

Contacts Presse : SOURCE RP

Charlotte Rabilloud - 06 62 03 28 34 / 01 85 78 66 32 - charlotte@source-rp.com

Michelle Kamar - 06 09 24 42 42 / 01 85 78 66 31 - michelle@source-rp.com