

Le Belge sait peu de choses sur les jus de fruits qu'il boit.

80% des Belges privilégient les jus 100% pur fruits pressés aux jus à base de concentré, tandis que 91% des jus de fruits vendus en Belgique sont fabriqués à partir d'un concentré allongé à l'eau.

Zaventem – 4 février 2013 – 7 Belges¹ sur 10 boivent du jus de fruits toutes les semaines. Il ressort d'une enquête² commandée par Tropicana, producteur depuis 60 ans de jus 100% pur fruits pressés, que le Belge n'a sur la composition et le processus de production des jus de fruits que de très vagues notions. 91%³ des jus consommés en Belgique sont fabriqués à partir de concentrés. Une fois informés sur les différents processus de production pour obtenir un jus 100% pur fruits pressés ou un jus à base de concentré, 80% des Belges privilégient les jus 100% pur fruits pressés, au détriment des jus à base de concentré. Tropicana a souhaité anticiper cette tendance en lançant à partir du 4 février 2013 une campagne mettant en avant la différence entre les jus 100% pur fruits pressés et les jus à base de concentrés. L'objectif de cette campagne est d'apprendre au Belge à mieux faire la différence entre les jus de fruits proposés par leur supermarché et de l'inciter à faire un choix plus judicieux et plus conscient, sur base de la composition et du mode de fabrication.

Qu'est-ce qui distingue un jus 100% pur fruits pressés d'un jus à base de concentré?

Une enquête indépendante commandée par Tropicana indique que le consommateur belge sait peu de choses à propos de la composition et du processus de fabrication des jus de fruits vendus en supermarché. Lorsqu'on leur explique la différence entre les jus à base de concentré et les jus d'orange 100% pur fruits pressés, 80% des personnes interrogées privilégient les jus 100% pur fruits pressés par rapport aux jus à base de concentré. Pourtant, 91% des jus de fruits vendus en Belgique sont fabriqués à partir d'un concentré. Tropicana a également enquêté sur la différence de goût via une dégustation comparative 'à l'aveugle'. 87% des Belges ont reconnu préférer la saveur des jus 100% pur fruits pressés par rapport aux jus à base de concentré.

Quelle est la différence entre un jus 100% pur fruits pressés et un jus à base de concentré? Qu'en est-il de l'adjonction d'eau aux concentrés? Comment expliquer la différence de goût? Le Belge ne saisit pas directement la différence et les emballages ne sont pas toujours clairs. Voici un bref tableau récapitulatif des principales différences :

<i>jus 100% pur fruits pressés</i>	<i>jus de fruits à base de concentré</i>
Les oranges sont pressées et le jus est soumis à une 'flash-pasteurisation' (bref passage à haute température afin de garantir la conservation)	Les oranges sont pressées et le jus est porté à haute température et réduit à l'état de concentré (parfois jusqu'à 1/8 du volume original ⁴)
Du pressage des fruits à la consommation finale, le jus reste un jus.	L'eau s'évapore sous l'effet de la chaleur. Un jus à base de concentré s'obtient par l'adjonction ultérieure d'eau.
Préservation du goût originel naturel de l'orange grâce à un processus thermique de courte durée.	Le processus de concentration altère le goût originel de l'orange.
Frais de stockage et de transport supérieurs.	Frais de stockage et de transport inférieurs.
Jus 100% pur fruits pressés sans adjonction d'eau.	Jus à base de 20 à 50% de concentré avec adjonction d'eau

¹ GFK MAT november 2012

² Enquête sur base d'entretiens qualitatifs en 'tête-à-tête' et de dégustations aveugles auprès d'un échantillon sociodémographique représentatif de 326 Belges par le bureau indépendant Rogil à la demande de Tropicana Belgique.

³ Canadean Belgium Soft Drinks Market 2012 Cycle

⁴ Test-Achats, article „Jus d'orange“ Avril 2010



A quoi faut-il veiller en sélectionnant un jus de fruits en magasin ?

La face avant de l'emballage est généralement peu éloquente, car les fabricants utilisent des termes différents pour décrire le produit et la composition du jus. Mais si parmi les ingrédients figure que le jus est fabriqué à partir d'un concentré, le consommateur sait qu'il ne peut s'agir d'un jus 100% pur fruits pressés, mais d'un jus réduit à l'état de concentré et allongé ultérieurement à l'eau.

Conseil à tous les amateurs belges de jus de fruits : ne vous contentez pas de lire la face avant de l'emballage mais reportez-vous à la liste d'ingrédients. Cette information vous indiquera clairement si vous avez affaire à un jus 100% pur fruits pressés ou à un jus à base de concentré. Goûtez la différence !

- fin -

Note pour la rédaction (à ne pas publier) :

Les dossiers, illustrations et vidéos sont disponibles sur bebble.be

Pour toute question spécifique, contactez :

Bebble PR

Ilse Lambrechts
+32 476 98 11 55
ilse@bebble.be
@bebbleboutit

À propos de PepsiCo

Avec des marques de renom telles que 7UP, Alvalle, Doritos, Duyvis, Lay's, Looza, Pepsi, Mountain Dew, Quaker, Snack a Jacks, Smiths et Tropicana, PepsiCo BeLux compte parmi les 8 principales sociétés agroalimentaires de Belgique. En Belgique et au Luxembourg, PepsiCo Belux occupe quelque 900 collaborateurs répartis sur trois sites, dont deux usines de production. PepsiCo BeLux est une filiale du groupe PepsiCo (PEP, NYSE), un des plus grands groupes alimentaires au monde, réalisant un chiffre d'affaires de 65 milliards de dollars. PepsiCo offre un portefeuille important de marques d'aliments et de boissons regroupées sous 22 familles de produits permettant chacune de réaliser un chiffre d'affaires annuel supérieur à 1 milliard de dollars. Sous nos marques phare (Quaker, Tropicana, Gatorade, Frito-Lay et Pepsi Cola), nous produisons des centaines d'aliments et de boissons de qualité, bien connus dans le monde entier. Le personnel de PepsiCo est lié par notre engagement unique envers la croissance durable par l'investissement dans un avenir plus sain pour notre planète et ses habitants. C'est pour nous le gage d'un avenir prospère pour PepsiCo. Notre engagement s'appelle « Performance with Purpose » : la promesse de PepsiCo d'offrir une large gamme d'aliments et de boissons adaptés aux goûts locaux ; la recherche de moyens novateurs pour réduire au minimum notre impact sur l'environnement, notamment par l'économie d'énergie et d'eau et la réduction du volume des emballages ; un lieu de travail agréable pour nos employés ; ainsi que le respect et le soutien des populations où s'exercent nos activités, et l'investissement dans ces populations. Pour de plus amples informations, veuillez consulter pepsico.com et pepsico.be.