



**LIMAGRAIN
Y LA CALIDAD
DE SUS PRODUCTOS
AGROALIMENTARIOS
EN 5 PREGUNTAS**

**LIMAGRAIN Y LA CALIDAD
DE SUS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS
EN 5 PREGUNTAS**



LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS, ¿DE QUÉ HABLAMOS?

Los productos agroalimentarios de Limagrain provienen de las producciones derivadas de la actividad de **Limagrain Coop**, **Limagrain Ingredients** y **Jacquet Brossard** (Business Units del Grupo).

Se trata de **materias primas** (trigo, maíz y leguminosas), de **ingredientes** (harinas, sémolas, etc.) y de **productos de panificación-repostería** (pasteles y panes).



LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS, ¿DE QUÉ HABLAMOS?

Su calidad viene definida fundamentalmente por
3 criterios



LA CALIDAD SANITARIA

Permite **garantizar la seguridad alimentaria de los productos**. El objetivo consiste en suprimir los riesgos de contaminación por cuerpos extraños, los riesgos químicos, los riesgos microbiológicos, la presencia de micotoxinas, de alérgenos, etc.



LA CALIDAD NUTRICIONAL

Consiste en el porcentaje de azúcar, sal, ácidos grasos saturados o incluso fibras, **de acuerdo a los objetivos de salud pública**, como en el caso de Francia con las recomendaciones del PNNS⁽¹⁾.



LAS CALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Entre otros aspectos, se trata del **sabor**, la **textura**, la **conservación**, la **esponjosidad** y el **aspecto visual** del producto.



En la actualidad, los consumidores y la industria también buscan autenticidad y naturalidad, lo que se traduce por una demanda de **recetas simplificadas, con listas de ingredientes breves y transparentes.**

Por otra parte, muestran un interés cada vez mayor por el **uso de proteínas vegetales** en sustitución de las proteínas animales.

⁽¹⁾ PNNS: la Carta del PNNS (Programa Nacional de Nutrición y Salud) es un plan de salud pública que tiene por objetivo mejorar la salud de la población francesa actuando en uno de los principales factores determinantes: la nutrición.

Por consiguiente, Jacquet Brossard se ha comprometido a reducir el contenido de azúcar y ácidos grasos saturados de sus productos, a aumentar el contenido de fibras, así como a instaurar un programa de forma física y bienestar entre los empleados.

2.

LAS RAMAS DE ACTIVIDAD LIMAGRAIN, ¿UNA BAZA PARA LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS?

Desde 1983

Limagrain

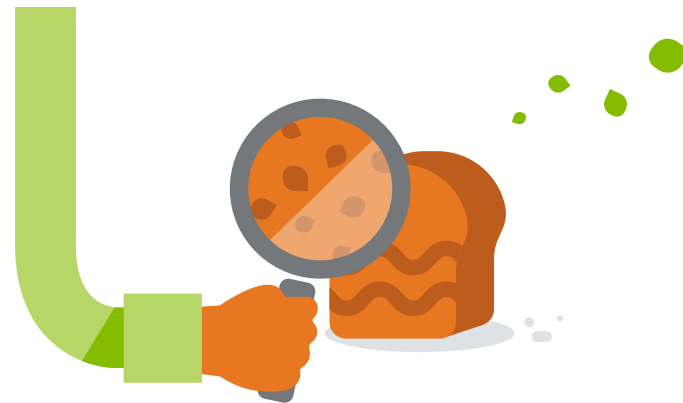
ha construido ramas de actividad agroalimentarias únicas que le permiten controlar el conjunto de la cadena de producción, desde las materias primas hasta los productos finales.

LA TRAZABILIDAD

Con el objetivo de garantizar un nivel fiable de trazabilidad, desde la investigación hasta la comercialización, pasando por la producción, **Limagrain** ha instaurado sistemas de gestión de la calidad **dentro del respeto de los estándares europeos e internacionales más exigentes.**

Controles sanitarios, planes de vigilancia, carta de calidad: un conjunto de controles y de prácticas que permiten garantizar

la confianza y la credibilidad en cada eslabón de la cadena.



2.

LAS RAMAS DE ACTIVIDAD LIMAGRAIN, ¿UNA BAZA PARA LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS?

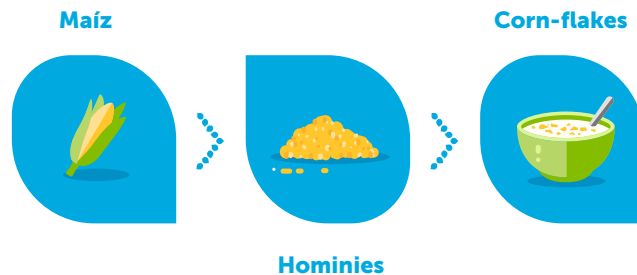
Gracias a sus ramas de actividad, **Limagrain** es **el único semillista que une al seleccionador, al agricultor, a la industria, al distribuidor y al consumidor.**

LA CREACIÓN DE VARIEDADES

Se conocen las expectativas de los clientes y se orientan los ejes de investigación y desarrollo del Grupo, que propone nuevas variedades adaptadas.

Dentro de la rama de actividad, **Limagrain** ha creado y producido **los maíces semoleros Europlata** transformados posteriormente en hominies⁽¹⁾ por **Limagrain Ingredients**.

Estos maíces se adaptan especialmente a la fabricación de corn-flakes.



LA PRODUCCIÓN Y LA TRANSFORMACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS

A partir de las variedades creadas, los agricultores de la Cooperativa producen granos de trigo y maíz que, seguidamente, son transformados en ingredientes (harinas, sémolas, etc.) y después en panes y reposterías.



Los trigos cultivados por los miembros de la Cooperativa en Limagne Val d'Allier son transformados en harinas en los molinos de **Limagrain Ingredients**. Con estas harinas, **Jacquet Brossard** fabrica panes de molde y panecillos de hamburguesa en su fábrica. ¡Todo ello dentro de un radio de 50 km!

⁽¹⁾ Hominies: los hominies – o flaking grits – son fragmentos de granos de maíz que pueden ser utilizados para diversas aplicaciones: en cereales para el desayuno (corn-flakes) o en snacks (aperitivos inflados).

3.

¿CÓMO MEJORA LIMAGRAIN LAS RECETAS DE SUS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS?

Día a día, los equipos involucrados en el marketing, la investigación o incluso en la producción, trabajan para **la elaboración y la mejora de recetas**, conforme a las recomendaciones nutricionales, pero también como respuesta a las expectativas de la industria y de los consumidores.

Los equipos también prestan atención a **no alterar las cualidades organolépticas de los productos**

(sabor, textura, etc.).

Limagrain Ingredients propone **una multitud de soluciones naturales para mejorar la calidad nutricional de los productos**, como ingredientes capaces de reducir el contenido de calorías o materias grasas saturadas, al mismo tiempo que aumentan el porcentaje de fibras y la cantidad de proteínas vegetales.

Limagrain Ingredients diseña **HARINAS FUNCIONALES** cuyas características permiten, entre otros aspectos, **el enriquecimiento en proteínas y fibras**, al mismo tiempo que conservan sus funcionalidades técnicas.



Limagrain Ingredients trabaja **EL GERMEN**, una de las partes más nutritivas de los granos de cereal.

Naturalmente rico en proteínas, fibras, materias grasas insaturadas, vitaminas (vitamina E, vitaminas del grupo B) y en minerales (potasio, fósforo y magnesio), el germen de trigo o de maíz es un ingrediente interesante para **aumentar la densidad nutricional⁽¹⁾ de un producto alimentario.**

⁽¹⁾ Densidad nutricional: relación entre la cantidad global de nutrientes y la energía aportada.

3.

¿CÓMO MEJORA LIMAGRAIN LAS RECETAS DE SUS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS?

Por su parte, **Jacquet Brossard** se ha comprometido a mejorar sus recetas con la firma, en 2016, de una Carta de Compromisos Voluntarios para el Progreso Nutricional:

Menos AZÚCARES

En 2020, se ha reducido la cantidad de azúcar en el **44 %** de los productos Brossard.

En 2021, el **44 %** de la gama Jacquet (exceptuando los productos crujientes) ha pasado a « Sin Azúcares Añadidos » (entre ella, toda la gama de pan de molde).

Menos SAL

En 2020, **75 %** de los productos esponjosos de Jacquet tenían menos del 1,1 % de sal⁽¹⁾ y el **75 %** de sus productos crujientes contenían menos del 1,3 % de sal.

Más FIBRAS

En 2020, **100 %** de los productos Jacquet y **89 %** de los productos Brossard eran una fuente de fibras⁽²⁾.

Gracias a estas mejoras, los productos **Jacquet Brossard** presentan un Nutri-Score A o B en panificación y de C o D en repostería (consultar la pregunta 5).



3.

Más allá de la mejora de las recetas que permiten proponer productos con aportes más beneficiosos, **Limagrain** también ha desarrollado una solución que puede responder **a las expectativas en términos de salud.**



Limagrain Ingredients ha contribuido al **desarrollo de trigos innovadores**, con un alto porcentaje de fibras y almidón resistente, también conocidos como **TRIGOS HIGH AMYLOSE**, para **responder a la necesidad de salud y fibras por parte de los consumidores.**

TRAS 20 AÑOS DE INVESTIGACIÓN, se ha desarrollado un primer trigo.

Éste permite la obtención **de una harina que contiene 10 veces más fibras que una harina estándar⁽³⁾.** Puede ser ampliamente utilizado en una extensa gama de aplicaciones.

La utilización de trigos **LIFYWHEAT** en las recetas permite la obtención de argumentos nutricionales (fibras) y de salud (glucemia).

⁽¹⁾ Sal: conforme a las recomendaciones de la ANSES – Agencia Nacional de Seguridad Sanitaria de la Alimentación francesa – que estima que 2 g de sodio al día (equivalente a cerca de 5 gramos de sal) bastan para evitar cualquier carencia y que, más allá de este consumo, se presentan riesgos.

⁽²⁾ Fibras: 100 % de toda la gama Jacquet, 80 % de los productos son fuentes de fibras (contienen al menos 3 g de fibras por cada 100 g) y 20 % son ricos en fibras (contienen al menos 6 g de fibras por cada 100 g).

⁽³⁾ Harina que contiene 25 % de fibras – Una harina estándar contiene 2,5 % de fibras.

4.

¿QUÉ SOLUCIONES PROPONE LIMAGRAIN PARA RESPONDER A LAS NUEVAS EXPECTATIVAS DE LA INDUSTRIA, DE LOS CONSUMIDORES Y DE LA SOCIEDAD EN GENERAL?

Las crisis alimentarias han provocado en los consumidores un cuestionamiento de su alimentación y una fuerte demanda de **autenticidad y de naturalidad**.

Para la industria, el reto actual consiste en presentar nuevas recetas con una lista breve de ingredientes, simple, transparente, sin alimentos controvertidos, al mismo tiempo que proponen cualidades gustativas y de utilización (conservación o fermentación) equivalentes.

PRODUCTOS SIN ACEITE DE PALMA

Jacquet Brossard prosigue su compromiso para suprimir el aceite de palma en todos sus productos, sustituyéndolo por **aceite de colza**.



Desde 2011, el **100 %** de los panes Jacquet son fabricados sin aceite de palma.
y desde 2020, **70 %** de los productos Brossard no lo incluyen
(el objetivo para 2025 es alcanzar el 100 %).

INGREDIENTES NATURALES

Limagrain Ingredients tiene por vocación revelar los beneficios naturales de los granos y los cereales diseñando **ingredientes 100 % naturales** (Clean Label⁽¹⁾).

Molienda, tratamiento térmico, cocción a presión, extrusión... Ninguno de los procesos de fabricación en los centros de producción de Limagrain Ingredients requiere tratamiento químico.

Cereclean es una harina fermentada de trigo de **Limagrain Ingredients** que permite garantizar una mayor duración de la vida útil de los productos de panificación, idéntica a la de un conservante químico, sin impactar en su sabor ni en su textura.
Esta harina permite, por ejemplo, sustituir los conservantes químicos habitualmente utilizados, como el propionato de calcio (aditivo E282), el sorbato de potasio (aditivo E202) y el alcohol.

Jacquet Brossard trabaja dentro de una óptica de **limitación del uso de ingredientes controvertidos** en sus recetas: reducción/supresión de aditivos, supresión del jarabe de glucosa-fructosa, supresión de materias grasas hidrogenadas.

En 2020, el **40 %** de los productos Jacquet no incluía aditivos.

En 2020, el **71 %** de los productos Brossard no contenía jarabe de glucosa-fructosa (el objetivo para 2025 es alcanzar el 100 %).

⁽¹⁾ Clean Label: Clean Label es una iniciativa de mejora de las recetas que pretende reducir y/o suprimir los aditivos y otros ingredientes controvertidos.

4.

¿QUÉ SOLUCIONES PROPONE LIMAGRAIN PARA RESPONDER A LAS NUEVAS EXPECTATIVAS DE LA INDUSTRIA, DE LOS CONSUMIDORES Y DE LA SOCIEDAD EN GENERAL?

PROTEÍNAS VEGETALES

En la actualidad, cada vez más consumidores quieren sustituir una parte de las proteínas animales por proteínas vegetales.

Limagrain desarrolla una nueva rama de actividad de leguminosas.

Muy ricas en proteínas y complementarias de los cereales, las leguminosas son **una alternativa a las proteínas animales** y permiten **evitar carencias en determinados regímenes alimentarios** (vegano o vegetariano). Más allá de los aportes nutricionales, las funcionalidades técnicas de estos alimentos son también muy apreciadas por la industria.



Limagrain construye una rama de actividad de leguminosas, concretamente basándose en *Nutrinat*⁽¹⁾, con el objetivo de proponer a los consumidores productos acabados equilibrados a base de proteínas vegetales y cereales. Como, por ejemplo, los panes de trenza a base de leguminosas y trigo de la marca « **Les Graineurs** ».

Limagrain Ingredients ha preparado la harina **Chich'Baguette**, una mezcla de harinas que combina los beneficios del trigo con los de las legumbres secas (garbanzos, lentejas coral, guisantes...). Esta mezcla permite a los panaderos artesanales confeccionar un pan baguette rico en proteínas vegetales y fuente de fibras.

Limagrain diseña proteínas vegetales. Por ejemplo, las proteínas vegetales texturizadas permiten aportar textura a los productos vegetales. Se trata de "sucedáneos de carne" en versión vegetal o, incluso harinas « instantáneas » de leguminosas que permiten aportar viscosidad sin calentar.

SIN RESIDUOS DE PESTICIDAS REGULADOS



Para las ramas de actividad de nutrición infantil y de nutrición animal, sometidas a reglamentaciones sumamente estrictas sobre la presencia de residuos de pesticidas,

Limagrain propone producciones cuyos índices de residuos están por debajo de las normas autorizadas.

Esta iniciativa se extiende a otras producciones y hace evolucionar los pliegos de condiciones **para aspirar a la eliminación de los residuos de pesticidas regulados**.

Limagrain ha instaurado la Carta *Filières Limagne*. Se trata de una iniciativa colectiva que involucra a los miembros, a **Limagrain Coop**, **Limagrain Ingredients** y **Jacquet Brossard** para establecer una rama de actividad alimentaria responsable con una huella carbónica positiva. El conjunto de los actores de la rama de actividad se comprometen a proponer productos nutricionales de calidad (Salud), luchar contra el calentamiento climático (Medio Ambiente) y crear y compartir el valor (Humano).

⁽¹⁾ Nutrinat: empresa con sede en Castelnaudary (departamento de Aude, Francia), especializada en productos a base de leguminosas y cereales.

5.

¿CÓMO GARANTIZA LIMAGRAIN LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS?

El control de la calidad está garantizado por los equipos de **control de calidad** a lo largo de todo el proceso de fabricación de un producto.



Estos servicios trabajan también en colaboración con los departamentos de vigilancia, jurídico, investigación y marketing para garantizar la conformidad, la viabilidad y la calidad del producto.

EL CONTROL DE LA CADENA ALIMENTARIA

Más allá de los múltiples seguimientos y controles efectuados a lo largo de toda la cadena de producción, **Limagrain** ha instaurado **sistemas de gestión de la calidad (SGC)**.

Estas herramientas garantizan una trazabilidad de los productos que permiten remontar la información desde el punto de venta hasta el agricultor.

En 2020, el **98 %** del volumen de negocio de las empresas del Grupo disponía de instalaciones industriales cubiertas por un SGC.

Asimismo, se ha instaurado una iniciativa de **"food defense"**⁽¹⁾ para evitar los riesgos de actos malintencionados dentro de los centros de producción.

⁽¹⁾ Food defense: protección de la cadena alimentaria.

5.

¿CÓMO GARANTIZA LIMAGRAIN LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS?

CERTIFICACIONES

Limagrain Coop, Limagrain Ingredients
y **Jacquet Brossard**

son filiales cuya especialización
está reconocida y acreditada.

Estas acreditaciones suponen que los productos
están sometidos a estrictos pliegues
de condiciones, desde las materias primas y
a lo largo de toda la cadena de producción:

ramas de actividad trazadas,
rama de actividad CRC®, Label Rouge,
ISO 22000.

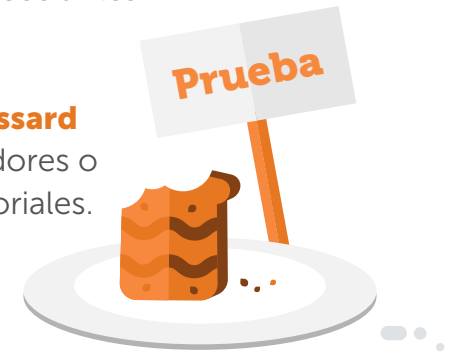
Limagrain respeta también
las reglamentaciones específicas para
la nutrición infantil o la nutrición animal
(consultar pregunta 4).



LES PANELS

Los productos de panificación-repostería
están sujetos a análisis organolépticos antes
de su comercialización.

Para efectuarlos, **Jacquet Brossard**
se sirve de paneles de consumidores o
de laboratorios de análisis sensoriales.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Dentro de una iniciativa de transparencia de cara
a los consumidores, **Jacquet Brossard** ha sido uno
de los primeros fabricantes de panes y reposterías
industriales en Francia que indica el **Nutri-Score⁽¹⁾**
en el envase de sus productos
(A o B en panificación y C o D en repostería).

La Business Unit presenta otras menciones como
Sin Azúcares Añadidos y *Sin Aceite de Palma*.
**Se utilizan todos los medios disponibles
para garantizar la información y la satisfacción
del cliente.**

⁽¹⁾ Nutri-Score: el Nutri-Score, también denominado sistema de 5 colores, es un sistema de etiquetado nutricional europeo basado en un logotipo con cinco valores, que van de A a E y de verde a rojo, establecido en función del valor nutricional de un producto alimentario.