

LA VIE CLAIRE S'ENGAGE POUR UNE ALIMENTATION

100% SANS NITRITE

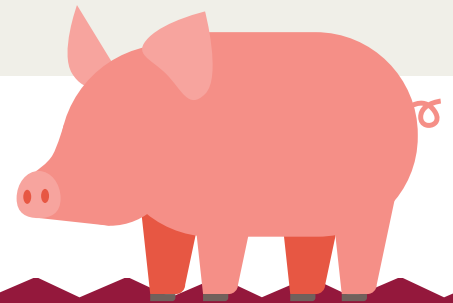
La Vie Claire, enseigne pionnière de la distribution bio en France, franchit une étape décisive dans son engagement pour une alimentation saine et confirme son ambition d'éliminer totalement les additifs de son offre. Cette décision répond directement aux conclusions de l'ANSES qui confirmait en 2022 les risques sanitaires liés aux nitrites et nitrates couramment utilisés dans l'industrie alimentaire. Face à ce constat scientifique, La Vie Claire a initié en 2023 un chantier de rénovation de l'ensemble de sa charcuterie, une majeure partie de sa gamme est donc désormais 100% sans nitrite.

90% DES RECETTES RETRAVAILLÉES POUR UNE GARANTIE 100% SANS NITRITE

Alors que les nitrites et nitrates présentent un risque majeur pour la santé des Hommes et que la réglementation française impose une dose d'incorporation maximale de 120mg de nitrites par kg de charcuterie, La Vie Claire va encore plus loin. **L'enseigne bio s'engage pour l'avenir et pour une alimentation saine avec une gamme de charcuterie véritablement sans nitrite.**

Contrairement à certains acteurs du marché qui ont opté pour une conservation « sans sel nitrité » — en utilisant des recettes à base de bouillon de légumes et d'épices, qui améliorent le goût mais n'excluent pas la présence naturelle de nitrates (présents dans certains légumes), pouvant se transformer en nitrites au contact de ferments — La Vie Claire a fait le choix d'éliminer totalement les nitrites de sa charcuterie grâce à une conservation à base d'extraits végétaux naturellement riches en antioxydants. Avec cette approche, l'enseigne propose des produits 100% biologiques, sans compromis sur le goût ni sur la santé, avec l'assurance d'une absence totale de nitrite de sodium. Un engagement qui lui permet d'afficher la mention « conservation sans nitrite ».

Jambon blanc, lardons, mortadelle, viande de grisons... ces nouvelles recettes retravaillées 100% sans nitrite, qui allient santé et saveur, concernent aujourd'hui **28 références de la gamme de charcuterie La Vie Claire.**



UNE GAMME 100% BIOLOGIQUE ET SANS NITRITE



**SPECK
SANS NITRITE BIO**
80G - 5,99€



**JAMBON BLANC
SANS NITRITE BIO**
160G - 5,99€



**JAMBON CRU
SANS NITRITE BIO**
80G - 6,29€



**JAMBON RÔTI AUX HERBES
SANS NITRITE BIO**
80G - 4,59€



**MORTADELLE
SANS NITRITE BIO**
80G - 4,59€



**COPPA
SANS NITRITE BIO**
80G - 5,39€



**BLANC DE POULET RÔTI
SANS NITRITE BIO**
100G - 5,19€



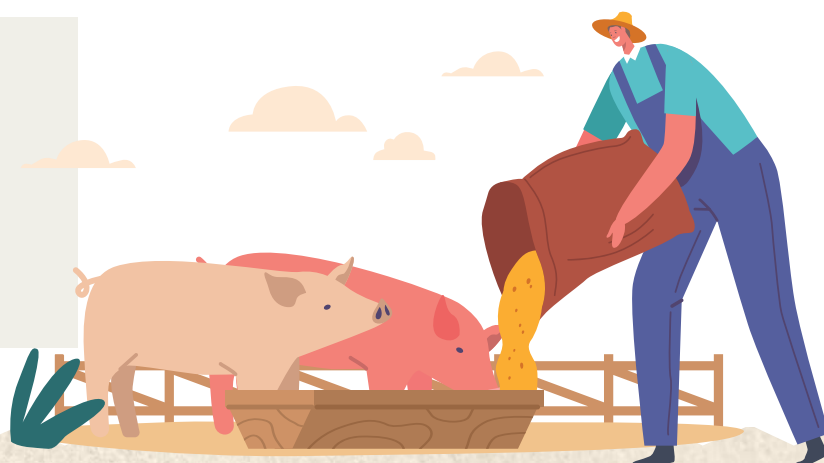
**SAUCISSON SEC
SANS NITRITE BIO**
200G - 7,99€

BIO ET ENGAGÉE POUR LE SANS NITRITE : DE A À Z, UNE FILIÈRE RESPONSABLE

Tandis que le segment alimentaire représente 87% du chiffre d'affaires de La Vie Claire*, l'enseigne de distribution bio est particulièrement attentive aux qualités organoleptiques de ses aliments et à la transparence de ses produits. Pour répondre à ces enjeux, **La Vie Claire a choisi pour sa gamme de charcuterie française de s'engager depuis plus de 30 ans aux côtés d'une filière porcine bio, française et engagée** dans une démarche de responsabilité sociétale du champ à l'assiette :

- ☀️ Viandes issues d'élevages situés à moins de 100 km du lieu de transformation
- ☀️ Maternité en plein air
- ☀️ Des pratiques d'élevage exemplaires : surface par animal doublée versus dans le conventionnel, accès permanent à l'extérieur, alimentation 100% bio issue des céréales des éleveurs

*Chiffre d'affaires 2024 : 332 millions d'euros



"Notre démarche mise en place pour la suppression des nitrites dans nos charcuteries s'inscrit dans une vision globale où santé humaine et respect de l'environnement sont indissociables. Nous croyons fermement que c'est en travaillant main dans la main avec nos producteurs, en valorisant leur savoir-faire et en capitalisant sur l'innovation que nous pourrions offrir une alimentation véritablement vertueuse. Cette approche demande engagement et investissement, mais correspond à notre vision d'une bio engagée et sans concession." ajoute Christelle Le Hir, Présidente du Directoire de La Vie Claire, Présidente du Synadis Bio, Vice-Présidente de l'Agence Bio et Vice-Présidente de Natexbio.

À PROPOS LA VIE CLAIRE

La Vie Claire, pionnière de la distribution de produits biologiques en France, est aujourd'hui un acteur majeur des enseignes bio sur le marché spécialisé et l'enseigne n°1 de la franchise bio. Forte de plus de 70 ans d'expérience et de savoir-faire, elle propose une offre riche de 6 000 références en moyenne en magasin dont plus de 2000 références à sa marque propre. Avec un réseau de 327 points de vente, La Vie Claire s'engage à garantir des produits biologiques et naturels de qualité irréprochable. Tous sont développés, analysés et sélectionnés selon des cahiers des charges uniques et plus exigeants que la réglementation en vigueur. La Vie Claire a également à cœur d'agir afin de développer les filières bio : elle apporte à ses fournisseurs un soutien fort pour les aider à démarrer et pérenniser leur activité. La Vie Claire bénéficie du label Bioentreprisedurable® qui reflète ses engagements forts en termes de stratégie RSE.

CONTACTS PRESSE



Victoire Beau

lavieclaire@monet-rp.com