



Beautysané

# Des solutions alimentaires engagées

Feed The Change



## SOMMAIRE

Beautysané s'engage ! .....	3
<b>1- À la rencontre de nos producteurs</b> .....	6
■ Assurer un approvisionnement en matières premières de haute qualité .....	8
■ S'approvisionner dans le respect de l'environnement .....	9
<b>2- Bienvenue entre nos murs</b> .....	10
■ Assurer et garantir .....	12
■ Des outils industriels .....	13
et une logistique respectueux de l'environnement .....	
<b>3- Dans votre assiette</b> .....	14
■ Des formulations encadrées .....	16
pour répondre aux enjeux d'efficacité et de sécurité .....	
■ Innover : des solutions pour demain .....	18
■ Des produits qui s'adaptent .....	19
aux enjeux de durabilité .....	
■ Communiquer de manière .....	20
responsable sur les produits .....	

# Beautysané s'engage !

## Nous avons relevé le défi d'allier plaisir, qualité et engagement.

Depuis 2003, Beautysané, pionnier de la FoodTech européenne, a développé un savoir-faire unique et inventé de nouvelles solutions alimentaires de qualité et fabriquées en France.

Nos produits sont le résultat d'une recherche exigeante, dans une logique de progrès alimentaire.

Conscient de la problématique liée à la surconsommation des ressources planétaires et au dérèglement climatique, Beautysané propose des produits concentrant les apports nutritionnels essentiels, dans un minimum d'emballage. Nos solutions nutritionnelles ont un impact environnemental et énergétique plus faible que l'alimentation traditionnelle.

Chez Beautysané, nous travaillons aujourd'hui pour les générations futures. Chez Beautysané, ce qui est bon pour moi, est bon pour les autres et bon pour la planète.

Engagé pour vous et avec vous,

**Sébastien Ménard**  
Président d'Eat4Good France

Beautysané, une marque  
du groupe Eat4Good



# Des produits made in France



## Engagement sur la QUALITÉ

Recherche, développement et innovation sont essentiels pour répondre à nos besoins spécifiques. Les produits Beautysané sont formulés par des experts de la nutrition, des ingénieurs et équipes R&D, qui suivent de près les besoins des populations cibles et adaptent nos produits en fonction de l'avancée de la science. Pour conjuguer parfaitement :



## Engagement sur l'ENVIRONNEMENT

Aujourd'hui, 30% des produits alimentaires dans le monde ne sont pas consommés. Face au gaspillage alimentaire et à la surconsommation, **nous proposons des produits qui sont un condensé des apports nutritionnels essentiels**, là où la plupart des produits traditionnels contiennent une majorité de "calories vides".

Cette réduction de la prise alimentaire permet de réduire la quantité d'aliments produits, ce qui va dans le sens d'une redistribution plus équitable des ressources disponibles dans le monde.

**Notre indice Agribalyse : 0,25 pour les substituts de repas**

Plus l'indice s'approche de 0 plus l'impact environnemental est faible. En comparaison, une côte d'agneau a un indice de 6,09.

## Une approche centrée sur l'HUMAIN

**Le respect du bien-être et de l'épanouissement de nos collaborateurs** est au cœur de notre ADN. Nous travaillons à préserver les relations avec l'ensemble de nos partenaires :

- Nous nous engageons dans des relations de qualité avec nos fournisseurs
- Nous veillons au bien-être de nos collaborateurs



# À la rencontre de nos producteurs !

Nous établissons des relations étroites avec nos fournisseurs  
afin d'aboutir à des produits finis de haute qualité.



# Assurer un approvisionnement en matières premières de haute qualité

Notre objectif est de fournir des solutions alimentaires innovantes, adaptées aux attentes nutritionnelles et aux modes de vie de chacun. Or, le lien entre le champ et l'assiette est bien connu : la qualité des matières premières utilisées aura un impact sur celle des produits qui seront proposés aux consommateurs ! Cela est vrai tant au niveau sanitaire que nutritionnel. C'est pourquoi la qualité des matières premières que nous utilisons est suivie de près. Pour cela, un lien très étroit est établi avec nos fournisseurs et tout est mis en œuvre pour contrôler de manière optimale la qualité de nos ingrédients.

## Des risques sanitaires maîtrisés

Pour garantir une parfaite sécurité des matières premières, nos fournisseurs suivent des **cahiers des charges rigoureux**. Des audits et contrôles réguliers sont effectués afin de suivre leurs manières de travailler et les évolutions dans leurs pratiques.

Les matières premières subissent également des contrôles à l'arrivée sur notre site de production. De quoi assurer une **sécurité maximale** pour l'élaboration de nos produits !

Pour les matières premières laitières, les **aspects sanitaires** sont particulièrement contrôlés : absence d'antibiotiques, qualité microbiologique du lait...

En tant que fabricant de produits sans gluten, nous avons également une responsabilité forte dans le choix de nos matières premières. Nous devons **garantir un taux de gluten inoffensif pour les consommateurs hypersensibles au gluten** ou atteints de la maladie cœliaque, c'est-à-dire inférieur à 20 ppm\*.

\* Soit 20 mg pour 1 kg de produit



# S'approvisionner dans le respect de l'environnement

## Respecter le bien-être animal

Être attentif au bien-être animal est une notion qui nous tient à cœur. Cela se reflète par **l'utilisation accrue de matières végétales**, mais aussi dans la manière de s'approvisionner en matières animales. Le lait et les œufs étant des ingrédients clés de nos produits, ils font l'objet d'une attention particulière.

Nous travaillons avec des fournisseurs qui respectent un cahier des charges strict liées au respect **de bonnes conditions d'élevage**. Les approvisionnements en œuf se font après validation d'un cahier des charges très précis par les éleveurs. Celui-ci porte sur les conditions d'élevage, les informations de traçabilité, la conformité à la réglementation européenne en matière de résidus (pesticides, médicaments entre autres) ainsi que sur la qualité des œufs (propreté, intégrité, fraîcheur).

## Transition alimentaire

**Les protéines végétales, les alliées de l'alimentation de demain (et d'aujourd'hui)**

Les protéines sont des nutriments indispensables au bon fonctionnement de l'organisme mais souvent très coûteuses à produire sur le plan environnemental.

Pour répondre à cet enjeu, les produits Beautysané proposent aussi des alternatives végétales avec un impact carbone plus faible tout en conservant un bon apport nutritionnel. Les sources de protéines sont assurées par la présence d'ingrédients tels que le chanvre, le soja, le riz ou encore le pois.

## S'approvisionner au mieux

Les produits Beautysané ne sont pas BIO car certaines matières premières ne sont pas disponibles en l'état à l'heure actuelle. Cependant, les produits Beautysané sont bien élaborés dans cet état d'esprit, à savoir à partir **des matières premières les plus pures possibles**.

Nous appliquons une grande vigilance dans la sélection de nos matières premières et avons **une grande exigence sur leur qualité**.

Elles sont notamment garanties sans OGM et choisies en fonction de leurs critères de pureté et de sécurité concernant la microbiologie, la contamination par des métaux lourds, des mycotoxines ou des dioxines. Ces contaminants ou autres (mélamine, acrylamide...) sont surveillés pour leur **conformité à la réglementation en vigueur** et en appliquant les critères les plus sévères possibles.

Nous privilégions également l'utilisation de matières premières européennes.

**Tous nos produits sont fabriqués en France.**

# Bienvenue entre nos murs !

Sur notre site de production, notre objectif premier est  
de fabriquer des produits innovants, de haute qualité.



# Assurer et garantir des produits de qualité

Nous mettons tout en œuvre pour maîtriser les risques sanitaires et garantir la sécurité de nos produits et de nos consommateurs. Nos efforts s'appuient sur une démarche d'amélioration constante des installations et process de fabrication qui se concrétisent par l'obtention de certifications.

## Garantir la sécurité des produits finis

Nous suivons le **système HACCP** qui identifie, évalue et maîtrise les risques biologiques, chimiques et physiques que peuvent comporter la conception des denrées alimentaires en général.

En tant qu'entreprise commercialisant des produits sans gluten, nous avons **une responsabilité supplémentaire vis-à-vis de la sécurité alimentaire**. Il est essentiel de s'assurer de son éviction totale dans nos produits. Ainsi, nous réalisons un contrôle sur chaque lot de chaque produit fini.



## Notre certification

Les certifications rassurent les consommateurs sur l'encadrement qualité de nos produits.

Ainsi, **notre site de production est certifié conforme à la norme internationale FSSC 22000**. En harmonisant les exigences en matière de sécurité alimentaire, cette norme explique les moyens qu'une entreprise doit mettre en place pour démontrer son aptitude à maîtriser les dangers. Elle garantit la sécurité des denrées alimentaires.

*La mise en place de cette norme fut un travail conséquent pour nos équipes logistiques et qualité afin de s'assurer à tous les niveaux de la sécurité de nos consommateurs.*

# Des outils industriels et une logistique respectueux de l'environnement

## Diminuer son impact carbone grâce à l'optimisation des transports

Pour le respect de l'environnement, Beautysané travaille à **l'optimisation de ses flux logistiques, notamment pour limiter leur impact carbone**. Ce dernier est lourdement impacté par les transports : acheminement des matières premières, des produits finis...

Ainsi, nous avons fait le choix de proposer **des produits déshydratés pour gagner du volume de transport** et générer ainsi une empreinte carbone la plus faible possible.

La base de données Agribalyse fournit **un score d'analyse environnementale des produits nommé PEF** (Product Environmental Footprint). Ce score est une moyenne pondérée de 16 indicateurs. Plus le score est bas, plus son impact sur l'environnement est faible.

La catégorie "Denrées destinées à une alimentation particulière / Substitut de repas" affiche en **PEF de 0,25, ce qui est très faible !** En comparaison, une côte d'agneau a un indice de 6,09.



**Dans votre assiette !**



La formulation de nos produits s'appuie sur une véritable expertise. Beautysané s'efforce de répondre aux attentes de ses consommateurs en développant et en retravaillant les formulations pour obtenir une efficacité, une texture et un goût optimaux.

# Des formulations encadrées pour répondre aux enjeux d'efficacité et de sécurité

## MINCEUR

Des produits minceur pour une perte de poids durable

Près de 6 Français sur 10 affirment avoir des kilos à perdre<sup>1</sup>: les produits minceur comme nos substituts de repas **Energy Diet** peuvent constituer de bons alliés et être utilisés de manière ponctuelle ou dans le cadre d'un programme minceur.

Les substituts de repas font l'objet d'un encadrement strict qui régit la formulation et l'étiquetage :

- Sur le plan de la composition nutritionnelle, il s'agit de **garantir des aliments à haute densité nutritionnelle** qui permettent de prévenir des carences en réduisant les apports caloriques tout en veillant à l'équilibre alimentaire.
- Sur le plan de l'information, il faut fournir des **informations spécifiques garantissant un bon usage** et précisant les précautions d'emploi.

**Pour la perte de poids :** Le remplacement de deux des repas constituant la ration journalière d'un régime hypocalorique par des substituts de repas contribue à la perte de poids. **Pour l'équilibre :** Le remplacement d'un des repas constituant la ration journalière d'un régime hypocalorique par un substitut de repas contribue au maintien du poids.

Entretien avec Anders Sjödin, Professeur dans l'Unité de recherche sur l'obésité de l'Université de Copenhague\*

**Quels ont été les travaux de recherche liés aux substituts de repas destinés au contrôle du poids ?**

Au fil des ans, nous avons évalué les formules de régimes hypocaloriques (Low Calorie Formula Diet - LCD) ou très hypocaloriques (Very Low Calorie Formula Diet - VLCD) sur un nombre d'essais impliquant près de 1000 sujets. En plus d'examiner la perte de poids, nous avons étudié les effets sur la composition corporelle (dont la perte de la matière grasse), les facteurs de risques cardio-métaboliques et suivi les possibles effets indésirables associés au traitement. D'autres groupes de travail se sont penchés sur l'efficacité de remplacer un ou deux repas par jour par des substituts de repas et ont démontré des effets bénéfiques sur le poids corporel. Sur la base de ces études, il existe une allégation de santé approuvée dans l'UE pour ce type de produits<sup>2</sup>.

Une étude de consommation<sup>3</sup> réalisée auprès de Français souhaitant contrôler leur poids a démontré l'intérêt de ces produits dans le cadre d'une démarche de perte de poids : 80% d'entre eux ont effectivement perdu du poids, et cette perte a perduré dans le temps.

\*Entretien réalisé par le Syndicat de l'Alliance 7.

## BIEN-ÊTRE

Beautysané a choisi le référentiel **COSMOS** pour sa toute nouvelle gamme de cosmétiques **HARMONY**, afin de garantir la qualité de ses produits. Ce référentiel exige l'utilisation d'ingrédients cosmétiques issus de l'agriculture biologique en premier lieu et le recours à des processus de production et de transformation **respectueux de l'environnement** et de la santé humaine.

L'aloë vera de la gamme HARMONY est issu de **l'agriculture biologique** et cultivé directement au Mexique pour garantir ses vertus et sa fraîcheur. **Il est certifié IASC\***. Ce label démontre que **la qualité et la pureté** de l'aloë vera ont été scientifiquement validées et certifiées par des professionnels indépendants.

Les tisanes et soins du corps de la gamme RELAX au CBD de Beautysané, quant à eux, sont issus de **l'agriculture biologique**.



## PERFORMANCE SPORTIVE

Les aliments dédiés à la nutrition sportive doivent apporter une réponse aux besoins physiologiques avant, pendant et après un effort musculaire intense. A ce titre, ils contiennent davantage de glucides pour assurer les stocks d'énergie du corps, d'électrolytes qui favorisent l'hydratation, de protéines pour optimiser la reconstruction musculaire ainsi que des vitamines et minéraux.

**L'enjeu est de mettre sur le marché des produits dont les indications résultent de preuves scientifiques parfaitement établies**, qui puissent ainsi donner les meilleures chances de réussite sportive, **tout en étant indemne de toute substance interdite.**

\*International Aloe Science Council

C'est le second enjeu : garantir l'absence de substance dopante dans nos produits. **Beautysané s'est engagé dans ce sens en étant certifié conforme à la réglementation européenne EN 17444.**

La composition de nos produits (**Energy Diet, Energy Effort, Energy Détox, Omega3, Antéox, Immunité, Tonique, Articulation, Collagène marin**) permet d'assurer non seulement la couverture des besoins du sportif mais aussi de les anticiper. Avec par exemple un apport glucidique pour maximiser les réserves avant une épreuve et récupérer ensuite de l'épuisement de ces réserves.



## Innover : des solutions pour demain

Aujourd'hui, les connaissances permettent d'envisager une nutrition de plus en plus personnalisée en fonction des besoins physiologiques de chacun, mais aussi de leurs attentes. Proposer des produits adaptés, sûrs, et durables : c'est l'enjeu principal de Beautysané.



### La recherche, une phase clé pour le développement de nouveaux produits

Nous disposons d'un savoir-faire et d'une expertise spécifiques : des produits minceur, des produits au profil nutritionnel optimal, mais aussi des produits spécialisés dans la nutrition sportive.

### Chacun de ces produits est soumis à des contraintes et des enjeux spécifiques.

Les ingrédients utilisés dépendent également des besoins spécifiques des consommateurs finaux.

À ce titre, **des chercheurs et des experts en nutrition interviennent pour proposer des formules optimales**, qui répondent aux besoins spécifiques de nos consommateurs.

### Innovation et recherche au service de nos produits, toujours plus pointus

L'efficacité de nos produits passe aussi par **l'absorption, la biodisponibilité ou la digestibilité des nutriments** qu'ils contiennent. Notre service Recherche & Développement développe constamment des moyens (technologiques ou non) pour rendre **nos produits plus techniques et donc plus efficaces**.

*Nos produits bénéficient d'enzymes digestives qui facilitent la digestion et augmentent la biodisponibilité des nutriments. Ce complexe enzymatique Haute Digestibilité (HD) est une exclusivité brevetée.*

### Confirmer l'innovation grâce aux tests produits

L'un de nos grands enjeux est de proposer des produits fonctionnels et attractifs : cela passe par le goût et les textures. Il est donc important de tester les nouveaux développements auprès des consommateurs pour s'assurer de leur gourmandise.

C'est pour cette raison que nous soumettons depuis 10 ans nos produits à un test consommateur réputé : **les Saveurs de l'Année**.

Nous proposons également des recettes cuisinées par de grands chefs, afin de varier les plaisirs gustatifs au quotidien.



### La réglementation, dernière brique pour arriver au produit final

Tout au long de leur fabrication, des contrôles sont réalisés pour garantir la qualité et la sécurité de nos produits. Cela passe par le choix de nos fournisseurs, par des audits internes et externes et par nos démarches de certification.

## Des produits qui s'adaptent aux enjeux actuels

Il existe un point commun entre le sportif, l'intolérant au gluten ou la personne cherchant à perdre du poids : c'est la confiance qu'ils placent dans les produits qu'ils choisissent.

### La recherche, une phase clé pour le développement de nouveaux produits

Aujourd'hui, le lien entre alimentation et santé est de plus en plus évident dans les esprits. Nous sommes conscients que certains ingrédients doivent être limités dans nos produits.

- **Le sucre et le sel** font partie des ingrédients pour lesquels la tendance de consommation est à la réduction. Soucieux de proposer des produits qui contribuent à une nutrition de qualité, nous avons donc pris le parti de réduire leur quantité dans nos produits.
- Les produits Beautysané ont été formulés de façon à ne pas contenir de conservateurs et l'emploi d'additif est très limité. Il s'agit le plus souvent d'additifs naturels (colorants naturels, épaississants naturels...).
- Le rapport Oméga6/Oméga3 a été réétudié dans la formulation (=5) de nos produits. Nous avons également reformulé notre produit phare, Energy Diet, en augmentant la proportion de **protéines végétales**.
- Nos produits sont **sans OGM, sans pesticide, sans métaux lourds** (analyses effectuées sur l'ensemble de nos gammes, sur plus de 600 pesticides et 3 métaux lourds, analyses par un laboratoire indépendant).



### Concevoir des emballages recyclables

Les emballages plastiques ont été massivement utilisés par l'industrie pour conditionner leurs produits alimentaires. Or, avec la prise de conscience de l'impact environnemental de ces plastiques (pollution des océans, des eaux et des sols) et sanitaire (avec notamment le BPA qu'ils contiennent), les industriels sont dans l'optique de réduire drastiquement leur utilisation.

*De son côté, depuis sa création, Beautysané a toujours tenu à commercialiser ses produits dans un maximum d'emballages responsables. Ainsi, 80 % de nos emballages sont recyclables (aluminium, fer blanc et carton).*

## Communiquer de manière responsable sur les produits

**Lorsqu'il s'agit de nutrition spécialisée, l'environnement dans lequel évoluent les consommateurs (difficultés rencontrées, contraintes, adaptations) est aussi important que le produit. L'accompagnement passe aussi par la mise en place d'outils ou de contenus qui vont soutenir les consommateurs dans leur quotidien et les conforter dans leur choix de produits.**

### Guider le consommateur

Communiquer de manière responsable, c'est par exemple transmettre aux sportifs toutes les clés d'un régime alimentaire leur permettant d'être performant.

*Nous proposons un accompagnement personnalisé à nos clients grâce à notre réseau de 8000 conseillers, disponibles partout sur le territoire (et même à l'étranger !).*

Nous avons également une communauté engagée par le biais de nos différents réseaux sociaux.





# Nous avons attisé votre curiosité ? Alors rejoignez-nous !

Les produits sont fabriqués en France  
et distribués par :

**Beautysané, une marque  
du groupe Eat4Good**

13, rue de champagne - 57076 Metz cedex 03  
RCS Metz 450 246 152  
e-mail : [serviceclients@beautysane.com](mailto:serviceclients@beautysane.com)  
Tél. : 03 69 67 29 00

**[www.beautysane.com](http://www.beautysane.com)**

Retrouvez nous sur :

