



## Subway® France lance le Nutri-Score

**et conforte son approche nutritionnelle avec 95% de son cœur de gamme noté A et B**

Communiqué de presse

**Paris, le 01/06/2022** - Subway France déploie l'affichage du Nutri-Score dans l'ensemble de ses restaurants et sur ses plateformes digitales à compter du 1<sup>er</sup> juin 2022. L'évaluation de 28 recettes emblématiques de l'offre a été réalisée en partenariat avec un laboratoire français indépendant, leader mondial de la bio-analyse. Lancé de manière volontaire et dès à présent appliqué à une sélection de sandwiches et l'ensemble des wraps, salades, accompagnements et desserts de l'offre ; l'indicateur est destiné à guider les consommateurs vers des choix nutritionnels plus avisés. Le label est désormais présent sur le site internet de l'enseigne, les portails des agrégateurs et son application mobile.

*« Nous avons pensé le déploiement du Nutri-Score de sorte à ce qu'il soit représentatif des combinaisons emblématiques les plus plébiscitées dans les restaurants de notre réseau. Pour nos sandwiches, la plupart des recettes sont composées d'un pain, d'une portion de protéines, d'une portion de fromage, de 3 crudités, de condiments et agrémentées d'une sauce. Les analyses ont révélé que 95% de nos sandwiches, wraps et salades sont notés A et B. Ces résultats confortent l'approche nutritionnelle qui nous anime depuis nos débuts : plus de 3 millions de combinaisons possibles pour des recettes conçues à partir d'ingrédients variés et de qualité. Il s'agissait pour nous à travers ce lancement de prolonger l'effort de transparence déjà engagé à travers l'outil de calculatrice nutritionnelle personnalisé disponible sur notre site web. », déclare Raphaël Miolane, Directeur général Subway France.*

Le déploiement de ce baromètre, pensé pour évaluer les apports nutritionnels essentiels récompense la largeur de l'offre de la chaîne de restauration rapide. Fondée sur la générosité des portions, Subway a toujours eu à cœur de proposer des combinaisons variées de légumes et d'ingrédients sources de fibres et de protéines. Les recettes élaborées et leurs variations sont à l'image du concept Subway : depuis toujours fondé sur la diversité, la liberté de choix et la maîtrise de la consommation. Le lancement du NutriScore et les résultats obtenus viennent soutenir la démarche qui est celle de Subway depuis ses débuts.

**Docteur Arnaud Cocaul, médecin nutritionniste spécialisé dans les troubles de l'obésité, le traitement du surpoids et des troubles du comportement alimentaire en général, note :** *L'approche de Subway dans le déploiement du NutriScore est particulièrement intéressante puisqu'elle fait apparaître la notion de portion. Proposer un pain de 15 ou 30 cm environ est en effet un point fondamental. Cela permet au consommateur d'assurer la pleine maîtrise de son alimentation, sans qu'il ne lui soit rien imposé pour évaluer si la portion délivrée correspond à ses besoins. Cela constitue une différence fondamentale par rapport à l'approche aux « 100 grammes » communément usitée. Un autre point réside dans le concept de personnalisation, qui permet à l'enseigne de voir 95% de son offre de sandwiches notée NutriScore A ou B. Les scores obtenus sont représentatifs de l'apport protéique conséquent des recettes évaluées, qui permet une satiété durable sans avoir à céder à un grignotage intempestif. Les ingrédients source protéines disponibles dans l'offre permettent d'assurer un apport nutritionnel minimum, ces nutriments étant essentiels car constitutifs de notre organisme. Cela permet de renforcer l'effet matrice de l'offre alimentaire à savoir de la résistance en bouche qui permet d'avoir à mastiquer plus lentement et plus durablement permettant au cerveau d'ajuster finement l'apport calorique à nos besoins. »*

**Subway, une approche nutritionnelle qui s'inscrit dans les aspirations alimentaires des consommateurs français**

*« Pour nous, l'équilibre alimentaire se conçoit sur la durée : il n'est pas tant le reflet d'un produit ou d'un repas mais celui d'un mode de vie, aussi diversifié que nos envies. Notre approche nutritionnelle s'inscrit dans les aspirations alimentaires des Français, transparent sans être dogmatique. Notre volonté à travers ce déploiement est d'apporter de l'information et de la transparence aux Français à travers une offre qui répond à toutes les attentes : entre variété, fraîcheur, saveur, gourmandise et plaisir. Pour se satisfaire d'un repas healthy le lundi et d'une pause plus gourmande*



*le samedi. Nous sommes fiers de proposer des recettes qui comportent plus d'apports fonctionnels que la moyenne de l'offre du secteur de la restauration rapide. La diversité des goûts que nous pouvons satisfaire est représentative de la variété de notre offre. », souligne Raphaël Miolane, Directeur général Subway France.*

Subway® est depuis toujours attachée à répondre aux attentes du plus grand nombre, quels que soient les régimes alimentaires et les envies du moment – car le comportement alimentaire d'un même consommateur peut être fluctuant. Pour cela, Subway s'appuie sur un concept fort : la réalisation de sandwiches ("Sub"), wraps et salades sur mesure, en assemblant des produits variés et de qualité. La gamme comprend ainsi 3 types de viande et poissons déclinés en différentes saveurs mais aussi des recettes protéines végétariennes/vegan et des légumes frais coupés le matin même par les équipes en restaurants (salade, tomates, oignons rouges, concombres, poivrons verts et rouges).

La dimension personnalisable de l'offre est un bon compromis pour les personnes souhaitant équilibrer leur alimentation. Subway franchit un pas dans sa démarche de transparence nutritionnelle en adoptant le Nutri-Score : un indicateur supplémentaire permettant de guider le consommateur vers des choix alimentaires plus éclairés, en toute transparence. Ce lancement est gage de l'exigence des standards nutritionnels que Subway s'impose à la fois en termes de sécurité alimentaire, de qualité, de fraîcheur et d'approvisionnement.

#### **Subway c'est toujours :**

- 3 recettes végétariennes/végétaliennes pour s'adapter à toutes les préférences alimentaires
- + de 3 millions de combinaisons possibles parmi 30 ingrédients disponibles
  - 5 variétés de pain et 2 options wraps, sources de fibres
  - 12 ingrédients source de protéines – dont 2 végétales
  - 11 crudités et condiments, garants de fraîcheur
- 4 produits/ingrédients premium, certifiés AOP ou Bio
- 46 000 cookies et 48 000 pains SUB30® cuits chaque jour sur place dans nos fours

#### **A propos de Subway France**

Présente depuis déjà 20 ans en France, Subway® comptabilise aujourd'hui près de 400 restaurants sur le territoire, que des franchisés indépendants font vivre, en y apportant leur audace et leur ambition. L'offre de l'enseigne s'appuie sur un concept fort : la personnalisation des sandwiches « Sub », de salades et de wraps. Les clients choisissent leurs ingrédients pour composer un repas au plus près de leurs goûts, de leur régime alimentaire et de leurs envies du moment, le tout préparé à la demande. Subway® développe également de nouveaux services digitaux qui s'inscrivent pleinement dans les tendances de consommation actuelles : livraison, click & collect et programme de fidélité mobile via la SubApp®. Chaque année ce sont 24 millions de Français créent des compositions à leur image chez Subway®.

#### **Contact presse**

Chloé Odstrcil - chloe.odstrcil@publicisconsultants.com – 06 31 17 73 06