

Good Food

Good Life



## Environmental Product Declaration – Industry Perspective

**Qi ZHANG**

Safety, Health & Environmental  
Sustainability

**Nestlé SA**

# Peer reviewed LCA to substantiate quantitative product environmental claims

**NaturNes®**  
Offrez à votre bébé tous ses bienfaits

**Saveurs & Nutriments préservés**

Un procédé unique de cuisson vapeur douce où chaque famille d'ingrédients est cuite séparément pour une préservation prouvée des nutriments et des saveurs.

Respecte l'environnement  
Emballage réduisant la consommation d'énergie et les émissions de CO<sub>2</sub>.

Une recette simple et naturelle  
Ingrédients : Carottes 75%, Eau de cuisson, Huile de colza, Huile de tournesol.

✓ Ingrédients 100% d'origine naturelle contrôlés et tracés.  
✓ Sans conservateur\*, sans colorant\*, sans amidon modifié.  
\* conformément à la réglementation.

**Procédé Vapeur Douce**  
Saveurs & Nutriments préservés

**Nestlé**

**NaturNes®**

**Carottes**

✓ Ingrédients 100% d'origine naturelle  
✓ Sans sel ajouté  
✓ Source de fibres douces

**étape 1**

Des recettes sur mesure et savoureuses :

- Équilibre nutritionnel adapté
- Sans sel ajouté
- Source de fibres douces
- Alliance optimale d'acides gras essentiels
- Sans gluten
- Texture veloutée

**Procédé Vapeur Douce**  
Saveurs & Nutriments préservés

**NaturNes®**  
Offrez à votre bébé tous ses bienfaits

Un procédé unique de cuisson vapeur douce où chaque famille d'ingrédients est cuite séparément pour une préservation prouvée des nutriments et des saveurs.

Respecte l'environnement  
Emballage réduisant la consommation d'énergie et les émissions de CO<sub>2</sub>.

Une recette simple et naturelle  
Ingrédients : Carottes 75%, Eau de cuisson, Huile de colza, Huile de tournesol.

**étape 1**

Des recettes sur mesure et savoureuses :

- Équilibre nutritionnel adapté
- Sans sel ajouté
- Source de fibres douces
- Alliance optimale d'acides gras essentiels

Dès 4-6 mois étape 1



## Three Key Objectives:



1. Establish scientifically reliable and uniform **environmental assessment methodologies** for food and drinks
2. Identify suitable **tools and guidance for voluntary environmental communication** to consumers and other stakeholders
3. Promote **continuous environmental improvement** measures along the entire food supply chain;





## The Lead Principle



**Environmental information communicated along the food chain, including to consumers, shall be scientifically reliable and consistent, understandable and not misleading, so as to support informed choice.**



# Guiding principles



Principle 1: Identify and analyse the environmental aspects at all life-cycle stages

Principle 2: Assess the significant potential environmental impacts along the life-cycle

Principle 3: Apply recognised scientific methodologies

Principle 4: Periodically review and update the environmental assessment

Principle 5: Provide information in an easily understandable and comparable way so as to support informed choice

Principle 6: Ensure clarity regarding the scope and meaning of environmental information

Principle 7: Ensure transparency of information and underlying methodologies and assumptions

Principle 8: Ensure that all food chain actors can apply the assessment methodology and communication tools without disproportionate burden

Principle 9: Support innovation

Principle 10: Safeguard the Single Market and international trade