

FAQ



Réduisez de façon unique le taux de sel dans vos produits tout en préservant leur goût.

Découvrez les questions que l'on nous pose le plus fréquemment.

TABLE DES MATIÈRES

Questions Générales	01
<hr/>	
Le Sel	02
<hr/>	
Environnement	04
<hr/>	
Marketing	05
<hr/>	
Production/R&D/Qualité	06
<hr/>	
Achats	08
<hr/>	
Logistique	09

QUESTIONS GÉNÉRALES

Qu'est-ce que Posidonia?

Posidonia est un produit 100% naturel récolté dans les salines de Formentera en Espagne. Posidonia possède une saveur exceptionnelle et seulement 8% de sodium. Utiliser Posidonia vous permet de réduire substantiellement (jusqu'à 30%) le taux de sel dans vos produits tout en préservant leur goût.

Quelle est la différence avec un sel traditionnel?

Le sel conventionnel contient généralement 40% de sodium contre seulement 8% de sodium pour Posidonia. Posidonia se commercialise sous forme liquide.

Pourquoi Posidonia est-il liquide?

C'est sous cette forme que nous obtenons un équilibre parfait entre la saveur salée et le faible taux de sodium. Si nous laissons toute l'eau s'évaporer, nous obtenons un sel marin conventionnel à 40% de sodium.

Posidonia est-il un ingrédient naturel?

Oui. Notre fournisseur est la Méditerranée et nos machines principales sont le soleil et le vent. Notre produit est récolté tel quel dans les salines de Formentera et est ensuite simplement filtré à 20 micromètres pour enlever les impuretés et les éventuels micro-plastiques.

Depuis 2015, notre produit est certifié Eco-Garantie par la société Certisys et est utilisé dans des produits bio de nombreux pays.

Comment Posidonia est-il récolté?

L'eau de mer, autour de l'île de Formentera, est naturellement filtrée et oxygénée par une plante sous-marine nommée la posidonie océanique. Cette eau entre dans un lac d'eau salée par un canal appelé Sa Sequi. Dans le lac et sous l'effet de l'évaporation, l'eau se concentre en sel. En cas de contamination de l'eau de mer, ce canal peut être fermé afin d'empêcher la contamination des salines.

Cette eau est ensuite acheminée dans les salines dans lesquelles elle se concentre en minéraux et en goût salé.

Lorsque nous obtenons un équilibre parfait entre les minéraux marins, le faible taux de sodium et un goût salé parfaitement équilibré, nous récoltons le produit sous forme liquide. Il est ensuite filtré à 20 micromètres pour enlever les impuretés et les éventuels micro-plastiques.

Quel est l'intérêt d'utiliser Posidonia?

En utilisant Posidonia comme ingrédient, vous réduisez de façon substantielle la quantité de sel dans vos produits tout en préservant le goût, la qualité et la conservation de ceux-ci.

LE SEL

Quelle est la consommation moyenne de sel?

L'OMS considère que la grande majorité de la population dans le monde consomme entre 9 à 12 grammes de sel par jour en moyenne, soit deux fois l'apport maximum recommandé de 5g.

 Source : www.who.int

Quelle est la différence entre sel et sodium?

Le sodium est l'un des minéraux constituant du sel. Dans 1 gramme de sel, il y a en réalité 400mg de sodium. Pour obtenir le taux de sel, il suffit de multiplier le taux de sodium par 2,5.

Dans quels aliments se trouve le sel?

Le sel est composé normalement de 40% de sodium et de 60% de chlorure. Le sodium se trouve à l'état naturel dans divers aliments, comme le lait, la viande et les crustacés.

Pourtant, près de 80% des apports en sel sont fournis par les aliments transformés. Les produits les plus contributeurs au regard des apports en sel sont :

- **le pain et les biscottes** (30% de l'apport journalier);
- **la charcuterie** (20% de l'apport journalier);
- **les fromages** (20% de l'apport journalier);
- **les plats cuisinés, les soupes et potages ou certains condiments** (sauce au soja ou de poisson, par exemple);
- **les quiches, les pizzas et les sandwiches;**
- **les produits de grignotage.**

On trouve également du sodium dans le glutamate de sodium, un additif alimentaire utilisé dans de nombreux produits agroalimentaires.

Quel est l'impact du sel sur la santé?

Il est tout d'abord important de rappeler que le sel est nécessaire au fonctionnement de l'organisme. Les minéraux qu'il contient - le sodium et le chlorure - participent par exemple à la transmission des signaux nerveux ou encore à la contraction musculaire. Les insuffisances d'apports en sel sont extrêmement rares.

Il est évident aujourd'hui pour la communauté médicale que l'alimentation joue un rôle déterminant sur l'état de santé des individus et des populations. Cela est encore plus vrai quand on considère le développement des maladies non transmissibles (MNT) telles que le cancer, les maladies cardiovasculaires ou encore le diabète et l'obésité.

 Pour plus de précisions: <https://ec.europa.eu/jrc/en/health-knowledge-gateway/promotion-prevention/nutrition/salt>

Quel est l'impact du sel sur les maladies cardio-vasculaires?

Dans le cadre des maladies non transmissibles (MNT), la surconsommation de sel est reconnue comme un des facteurs de risque d'hypertension artérielle engendrant des maladies cardio-vasculaires, des accidents vasculaires cérébraux ainsi que d'autres maladies, dont le cancer de l'estomac. Une consommation excessive pourrait favoriser l'élimination urinaire du calcium et favoriser ainsi l'ostéoporose, une maladie provoquant la fragilisation des os et pouvant favoriser l'apparition de fractures.

L'OMS estime que chaque année **2,5 millions de décès pourraient être évités** si la consommation de sel au niveau mondial était ramenée au niveau recommandé, à savoir 5g/j maximum.

🌱 Source: <https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases>

Pourquoi le sel est-il un enjeu de santé publique?

L'OMS a adopté ces 10 dernières années de nombreux plans destinés à lutter contre les maladies non transmissibles (MNT). À titre d'exemple, dans sa «Feuille de route de Montevideo 2018 – 2030», l'OMS réaffirme l'objectif de réduction d'un tiers des décès dus aux MNT d'ici 2030. Cette feuille de route a été complétée par des engagements concrets des pays membres. Par exemple, ces derniers se sont fixés comme objectif de réduire de **30% la consommation de sel d'ici à 2025**.

La réduction de sel n'est donc plus une option et sera effective dans les prochaines années. Le sel demeure une véritable préoccupation de santé publique.

🌱 Pour plus de précisions: <https://www.who.int/dietphysicalactivity/reducingsalt/en/>

ENVIRONNEMENT

Quel est l'impact de la production de Posidonia sur la biodiversité de l'île de Formentera?

Les premières traces de l'activité salinière à Formentera remontent au temps des Phéniciens, il y a plus de 2.600 ans. Depuis cette époque, la faune et la flore se sont adaptées à la régulation de la salinité de l'eau par l'activité salinière. Cependant, entre 1985 et 2009, la production de sel sur l'île de Formentera a été arrêtée pour des raisons économiques. Celle-ci a recommencé en 2009 à la demande de l'UNESCO afin de protéger la biodiversité sur l'île. Plusieurs rapports de biologistes indépendants nous confirment que depuis 10 ans, la population d'oiseaux et d'autres animaux sont en croissance constante et ce, grâce à la production de sel sur l'île de Formentera. Tous les acteurs locaux sont informés de nos activités et nous soutiennent, nous considérant comme un acteur essentiel de la préservation du patrimoine et de la biodiversité sur l'île.

4 engagements pour la préservation de l'environnement à Formentera:

- le maintien d'un taux de salinité élevé dans les zones submergées afin de favoriser le développement de mollusques tels que la Artemia Salina qui servira ensuite d'alimentation pour les flamands roses et autres oiseaux présents dans le parc;
- la réparation des murs des salines permettant de protéger les nids et les œufs contre la montée des eaux;
- l'engagement de Posidonia à soutenir le Parc Naturel dans ses efforts de ramassage de déchets laissés par les touristes ou amenés par les eaux de la Méditerranée;
- l'entretien des cabanes des pêcheurs et la rénovation d'autres bâtiments situés dans les salines, permettant également aux visiteurs de profiter de cet héritage exceptionnel et de s'immerger dans l'histoire des Salines.

Quel est l'impact carbone de Posidonia?

Depuis 2016, Posidonia est certifié CO₂-Neutre par la société CO₂logic. Cette entreprise nous aide chaque année à calculer nos émissions de CO₂, à les réduire (en favorisant par exemple le transport multimodal) et ensuite à investir dans des projets qui permettent de compenser nos émissions de CO₂.

Quel signifie le label Eco Garantie?

Depuis 2012, tous les produits de Posidonia respectent ce cahier des charges strict équivalent à ce qui est attendu de l'alimentation biologique. Nos produits ne contiennent pas de produits chimiques ou d'antiagglomérants. Ils sont produits selon des techniques ancestrales afin de minimiser l'impact de l'industrialisation sur ce site millénaire.

D'autres questions? Contactez-nous au +32 2 899 38 98 ou via info@posidonia.be

MARKETING

Pourquoi communiquer sur la réduction de sel?

Communiquer sur la réduction du taux de sel dans vos produits permet de vous différencier de vos concurrents, d'attirer de nouveaux clients soucieux de leur consommation en sel et de vous engager publiquement pour leur santé.

Que me conseillez-vous de communiquer?

Le sel est présent dans énormément de produits transformés. Posidonia est donc une solution unique et naturelle qui permet de communiquer une amélioration de la qualité de vos produits pour un goût inchangé. Certifié CO2 Neutre (produit durable) et provenant de salines classées au patrimoine mondial de l'UNESCO (produit naturel), Posidonia offre énormément de possibilités marketing.

Les moyens et les axes de communications sont multiples et doivent faire partie d'un plan global mettant en avant les bienfaits de la réduction de sel : in-store communication (vitrine, sac à pain, banners, etc.), campagne d'affichage, presse, réseaux sociaux, salons spécialisés, leaders d'opinion, etc.

Pour faire de votre plan de communication un succès, nous pouvons accompagner vos équipes marketing et partager les best practices de nos autres clients.

A qui me conseillez-vous de communiquer?

Pour des campagnes efficaces, nous avons identifié 3 cibles principales:

- **Le consommateur final:** élément de différenciation pour votre public cible.
- **Le monde médical:** Posidonia est une manière unique de réduire le sel de façon naturelle et diffère des méthodes utilisées traditionnellement par l'industrie. Nous avons établi des partenariats avec des associations médicales dans plusieurs pays européens.
- **Le monde politique et institutionnel:** les pays de l'OMS se sont engagés à réduire le taux de sel de 30% d'ici 2025. En réduisant le taux de sel aujourd'hui, vous pouvez vous positionner comme précurseur dans votre marché et comme acteur vertueux.

Pourquoi communiquer seulement à partir de 25% de réduction de sel?

Le règlement 1924/2206 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires stipule qu'une réduction de sel sur un produit fini ne peut être communiquée qu'à partir de 25% de réduction minimum.

Quels résultats puis-je espérer d'une campagne marketing?

Chez nos clients pour qui nous avons eu accès aux résultats, les ventes ont augmenté entre 8 et 15% dépendant des campagnes de marketing. Ces chiffres montrent bien que le sujet intéresse les consommateurs et l'importance d'une campagne marketing.

Vous avez d'autres questions marketing?

Contactez-nous au +32 2 899 38 98 ou via info@posidonia.be

PRODUCTION/R&D/QUALITÉ

Dans quels produits peut-on utiliser Posidonia?

Posidonia peut être utilisé dans n'importe quel produit agroalimentaire qui contient du sel.

Actuellement, Posidonia est utilisé pour réduire le taux de sel dans du pain, du jambon, du poisson, des pizzas, des plats préparés et des sauces.

Quelle est la composition exacte de Posidonia?

Vous trouverez dans la fiche technique une analyse complète du produit. Cette analyse est réalisée par un laboratoire indépendant pour chaque journée de production. Vous pourrez donc obtenir un certificat d'analyse complet pour le lot qui vous aura été livré.

Posidonia est-il stable comme produit?

Posidonia est un produit très stable. Un échantillon est prélevé lors de chaque journée de production et analysé sur une trentaine d'indicateurs par un laboratoire indépendant. En 8 ans, nous n'avons jamais eu aucune analyse qui ne respectait pas nos standards de qualité.

Peut-on avoir Posidonia sous forme solide?

Non, notre produit existe uniquement sous forme liquide.

Vu que Posidonia est liquide, faut-il réduire les volumes d'eau?

Pas nécessairement. Généralement, l'ajout de liquide avec Posidonia est très faible par rapport à la recette complète. Ce point doit être vu au cas par cas (n'hésitez pas à nous demander conseil).

Quel est l'impact sur notre cycle de production industrielle?

La substitution est très facile et Posidonia est utilisé tant par des géants de l'agro-industrie que par des artisans. Nos clients sont d'ailleurs prêts à partager leurs bonnes pratiques pour l'installation et l'utilisation.

Quel est l'impact sur la DLC?

L'utilisation de Posidonia n'a pas d'impact sur la durée de vie des produits.

Posidonia contient-il des micro-plastiques?

Le micro-plastique est défini comme des particules de plastique allant de 50 micromètres à 5 millimètres. Posidonia est filtré à 20 micromètres et ne contient donc pas de micro-plastiques.

Quelles sont les certifications de Posidonia ?

- ISO 22.000: <https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html>
- IFS Broker: <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/standards/497-ifs-broker-en>
- Eco Garantie: <https://ecogarantie.eu/>
- CO2 Neutral: <https://www.co2logic.com/en/co2-neutral%C2%AE-label>
- ITI – 3 Stars: <https://www.taste-institute.com/en/home>

Enfin, Posidonia est en plus certifié FSSC 22.000 (www.fssc22000.com), ce qui lui permet d'entrer également dans le GFSI.

**Vous avez d'autres questions de production?
Contactez-nous au +32 2 899 38 98 ou via info@posidonia.be**

ACHATS

Quel est l'impact de l'utilisation de Posidonia sur le prix du produit final?

En règle générale, l'impact se situe autour de 1% du coût de production.

Quel retour sur investissement?

Utiliser Posidonia vous permet de réduire substantiellement le taux de sel de vos produits sans en impacter le goût. De cette façon vous prenez un engagement fort pour la santé de vos consommateurs tout en améliorant votre Nutri-score. Grâce à Posidonia vous vous différenciez davantage de vos concurrents et attirez de nouveaux clients désireux d'allier santé et plaisir gustatif.

Travaillez-vous avec d'autres acteurs de l'agro-alimentaire?

Oui. Nos principaux clients aujourd'hui : Carrefour, Delhaize, Aldi, Manor, MPreis, Starbucks, Boulangerie Ange, etc.

Quel est le délai de livraison?

Le délai de livraison est de maximum 3 semaines après réception de votre commande.

Quel est le délai de paiement?

Le délai de paiement est de 30 jours net après réception de la marchandise.

Quelle est la quantité minimale de commande?

- IBC : 1 palette de 1000L (1200kg)
- Bag in Box (10L) :
 - 1 palette standard : 60 BIB de 10L (12kg)
 - 1 euro palette : 48 BIB de 10L (12kg)

Vous avez d'autres questions sales?
Contactez-nous au +32 2 899 38 98 ou via info@posidonia.be

LOGISTIQUE

Dans quel type de conditionnement proposez-vous le sel de Posidonia?

Posidonia est disponible en IBC de 1000L (1200kg) et en Bag in Box de 10L (12kg) selon la taille de votre unité de production.

Quel est votre délai de livraison?

Le délai de livraison est de maximum 3 semaines après réception de votre commande.

Quelle est votre capacité de production?

Nous avons une capacité de production quasiment illimitée. Aujourd'hui, nous disposons d'un stock important dans nos entrepôts de Tarragona (Espagne). Il nous permet de garantir l'approvisionnement de nos clients partout en Europe pendant 6 mois. Au besoin, nous pouvons également augmenter la production à tout moment de l'année (pas d'effet saisonnier) pour augmenter nos stocks et livrer de nouveaux clients dans les meilleurs délais. Nous pouvons arriver à une production de 50.000 tonnes de sel par an.

Quelles conditions de conservation conseillez-vous?

Il est conseillé de stocker le sel de Posidonia à température ambiante dans un endroit sec, à l'abri des rayons du soleil et de l'utiliser maximum 6 mois après ouverture.

Quelle DLC pour Posidonia?

En tant que tel, Posidonia n'a pas de DLC. Nous recommandons cependant de l'utiliser endéans les 5 ans de la date de production (et maximum 6 mois après ouverture).

Que deviennent les conditionnements vides?

Les IBCs vides sont récupérés par des partenaires spécialisés. Ils sont ensuite lavés et réutilisés par d'autres acteurs de l'agro-industrie. Les cartons des Bag in box peuvent être séparés de la poche qu'ils contiennent. Tant la poche que le carton peuvent ensuite intégrer le circuit du recyclage.

Vous avez d'autres questions logistiques?
Contactez-nous au +32 2 899 38 98 ou via info@posidonia.be