Nestlé supprime les arômes artificiels en Grande-Bretagne

21 mars 2012

En Grande-Bretagne, Nestlé a décidé de **supprimer tout ingrédient artificiel** de ses 79 produits de confiserie, comme il l'avait déjà fait pour ses boissons chaudes. Le groupe a utilisé, pour remplacer ces arômes artificiels, des produits à base de carotte, d'hibiscus et de citron notamment, ce qui a nécessité sept années de recherche et développement.

Ces changements ont été faits afin de répondre **à la demande des consommateurs**, une étude montrant que **trois quarts des consommateurs britanniques recherchent des produits sans ingrédient artificiel.**

Des initiatives similaires sont prévues au Canada et dans plusieurs pays européens.