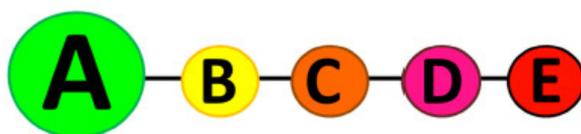


Analyse d'un système d'étiquetage volontaire nutritionnel complémentaire de la déclaration nutritionnelle obligatoire

Système d'information « Echelle nutritionnelle » (Serge Hercberg)

1 – Généralités sur le système



Principe :

Système transversal basé sur une échelle de qualité nutritionnelle représentée par des disques de 5 couleurs, couplés à 5 lettres. Proposé en France en 2014.

Site internet :

www.sante.gouv.fr

2 - Méthode de calcul		Commentaires
Base de calcul : score, % des AR, etc.	<p>Score nutritionnel unique représentant la qualité globale d'un aliment. Le calcul est basé sur la teneur au 100 g de 4 éléments négatifs : énergie, sucres simples, acides gras saturés et sel. Des points de 1 à 10 sont attribués à chaque élément en fonction des quantités présentes. La composante N peut donc aller de 0 (le plus favorable) à 40 (le moins favorable).</p> <p>Ce score N peut éventuellement être minimisé par la soustraction d'éléments nutritionnels considérés comme positifs (P) : fruits ou légumes (et noix), fibres et protéines. Des points allant de 1 à 5 sont attribués. La note P va donc de 15 (plus favorable) à 0 (moins favorable).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si les points N < 11, alors le score = points N - points P • Si les points N ≥ 11 : <ul style="list-style-type: none"> o Si les points pour les fruits, légumes et noix = 5, alors score = points N - points P o Si les points pour les fruits, légumes et noix < 5, alors score = points N - (points pour les fibres) + (points pour les fruits, légumes et noix) <p>Les notes théoriques du score vont donc de -15 (le plus favorable) à +40 (le plus défavorable). Des couleurs et des lettres sont attribués en fonction du score final : A/vert (de -15 à -2) ; B/jaune (de -1 à 3) ; C/orange (de 4 à 11) ; D/rose (de 12 à 16) ; E/rouge (de 17 à 40).</p>	
Éléments pris en compte (nutriments positifs, négatifs)	<p>Le score N prend en compte des éléments négatifs : densité énergétique, teneur en sucres simples, en acides gras saturés et en sel.</p> <p>Il peut être minimisé par la présence d'éléments positifs comme les fruits et légumes, les noix, les fibres et les protéines.</p>	
Aliments concernés	<p>Concerne tous les aliments bruts, préparés industriels emballés et plats de restauration collective.</p> <p>Les modalités de calcul des scores sont différentes pour les solides et les liquides. Parmi les exceptions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les boissons light seront forcément orange (et non vert même si leur score les classe ainsi), mais des adaptations de calcul sont à l'étude. - Des points différents sont attribués aux matières grasses en fonction de leurs teneurs en acides gras saturés. - Pour les fromages, la teneur en protéines est prise en compte même si N ≥ 11. 	
Source des données utilisées	<p>Système « OfCom » développé en Grande-Bretagne pour éclairer les instances chargées de réguler la publicité des produits destinés aux enfants. Cette approche a été considérée comme valide pour réguler la publicité des adultes (1, 2).</p>	
Pertinence du système de calcul par rapport à l'objectif d'information du consommateur	<p>Ce système de calcul n'a pas été mis au point pour l'étiquetage des produits alimentaires, seulement pour établir des profils nutritionnels. Une validation de ce profilage a été réalisée au Royaume-Uni en le comparant à l'alimentation habituelle des Anglais et aux recommandations officielles des autorités de santé du Royaume-Uni (2).</p>	
3 - Visibilité des critères pris en compte		Commentaires
Pour 100 g	Pris en compte mais non visible	
Par portion	Non pris en compte	
Nutriments	Pris en compte mais non visible	
Groupes d'aliments	Non pris en compte	
4 - Prise en compte des critères conditionnant l'équilibre alimentaire		Commentaires
Groupes de population : enfants, adultes	Non pris en compte	
Association avec d'autres aliments	Non pris en compte	
Référence aux repères de consommation	Non pris en compte	
Fréquence de consommation	Non pris en compte	
Moment de consommation	Non pris en compte	
5 - Compréhension et effets du message		Commentaires
Test d'attractivité/test de compréhension	<p>Le système proposé n'a pas été testé sur la population française. Des tests ont bien été réalisés avec la cohorte NutriNet-Santé, mais cette cohorte qui regroupe des personnes ayant un intérêt marqué pour la nutrition ne reflète pas la population dans sa diversité. En outre, le système testé est proche mais différent de celui proposé (3-5).</p>	

Pourrait induire le consommateur en erreur ?	Oui : 2 aliments de la même couleur peuvent avoir des propriétés nutritionnelles très différentes, par exemple un soda light et du lait.
Le système est-il stigmatisant pour les produits ?	Oui et notamment pour ceux marqués d'un point rouge ou orange (6, 7).
Le système est-il culpabilisant pour le consommateur ?	Oui
Impact sur le comportement du consommateur	Une évaluation du système est prévue a posteriori.

6 – Conformité réglementaire du système d'étiquetage nutritionnel complémentaire

Exigences de l'article 35 §1 INCO (8)	Commentaires
<p>Outre les formes d'expression prévues à l'article 32 § 2 et 4 et à l'article 33 et la présentation prévue à l'article 34 § 2, la valeur énergétique et les quantités de nutriments visés à l'article 30 peuvent être exprimés sous d'autres formes, graphiques ou symboles en compléments des mots ou chiffres</p> <p><i>Nutriments visés à l'article 30 :</i> <i>la déclaration nutritionnelle obligatoire inclut la valeur énergétique; et la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel</i> <i>Ce contenu peut être complété par l'indication des quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants:</i> <i>acides gras mono-insaturés; acides gras polyinsaturés; polyols; amidon; fibres alimentaires; tous vitamines ou sels minéraux énumérés à l'annexe XIII,</i> <i>Lorsque l'étiquetage d'une denrée alimentaire préemballée comporte la déclaration nutritionnelle obligatoire, les informations suivantes peuvent y être répétées : la valeur énergétique, ainsi que les quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel.</i></p>	<p>Les protéines ne sont pas systématiquement prises en compte. Ce système peut prendre en compte des aliments (fruits, légumes, noix), ce qui n'est pas prévu dans l'article 35 §1.</p>
1-a Ces formes se fondent sur de solides études auprès du consommateur scientifiquement valides et n'induisant pas le consommateur en erreur	Une évaluation d'impact du système est prévue a posteriori.
1-b Leur mise au point est le résultat de la consultation d'un large éventail des groupes d'intérêts	Non
1-c Elles visent à faciliter la compréhension par le consommateur de la contribution de la denrée alimentaire à l'apport en énergie et en nutriments d'un régime alimentaire ou de l'importance de la denrée considérée	Non. Il n'y a aucune référence au régime alimentaire global. Il n'est pas possible de comprendre la place (le rôle) de la denrée alimentaire au sein d'une alimentation équilibrée avec ce système.
1-d Elles sont étayées par des éléments scientifiquement valides prouvant que le consommateur moyen comprend la façon dont l'information est exprimée ou présentée	Le système proposé n'a pas été testé sur la population française. Des tests ont bien été réalisés avec la cohorte NutriNet-Santé, mais cette cohorte qui regroupe des personnes ayant un intérêt marqué pour la nutrition ne reflète pas la population dans sa diversité. En outre, le système testé est proche mais différent de celui proposé (3-5).
1-e Dans le cas des autres formes d'expression, elles se fondent soit sur les apports de références harmonisés fixés à l'annexe XIII, soit, en l'absence de telles valeurs, sur des avis scientifiques généralement admis concernant les apports en énergie ou en nutriments	Non à ce stade.
1-f Objectives, non discriminatoires	Peut être objectif mais introduit des discriminations.
1-g Leur mise en oeuvre ne fait pas obstacle à la libre circulation des marchandises	Tout système national fait obstacle à la libre circulation des marchandises.

Exigences de l'article 36 §2 INCO (8)	Commentaires
2- Les informations sur les denrées alimentaires fournies à titre volontaire satisfont aux exigences suivantes :	
2-a Elles n'induisent pas le consommateur en erreur conformément à l'article 7	Peut induire le consommateur en erreur.
2-b Elles ne sont pas ambiguës ou déroutantes pour le consommateur	Peut-être déroutant car 2 aliments de la même couleur peuvent avoir des propriétés nutritionnelles très différentes, par exemple un soda light et du lait.
2-c Et, le cas échéant, elles se fondent sur les données scientifiques pertinentes	?
Exigences du règlement allégations (9)	Commentaires
Article 2.4 du règlement 1924/2006 ; (allégations nutritionnelles et de santé) «allégation nutritionnelle»: toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières	Hors champ du règlement allégations

Bibliographie :

- (1) Rayner M, Scarborough P, Lobstein T. The UK Ofcom nutrient profiling model. In: Defining "healthy" and "unhealthy" food and drinks for TV advertising to children; 2009.
- (2) Arambepola C, Scarborough P, Rayner M. Validating a nutrient profile model. *Public Health Nutr* 2008;11:371–8.
- (3) Méjean C, Macouillard P, Peneau S, Hercberg S, Castetbon K. Consumer acceptability and understanding of front-of-pack nutrition labels. *J Hum Nutr Diet* 2013; 26 (5) : 494–503
- (4) Mejean C, Macouillard P, Peneau S, Hercberg S, Castetbon K. Perception of front-of-pack labels according to social characteristics, nutritional knowledge and food purchasing habits. *Public Health Nutr* 2013;16:392–402.
- (5) Julia C, Kesse-Guyot E, Touvier M, Mejean C, Fezeu L, Hercberg S. Application of the British FSA nutrient profiling system in a French food composition database. *Br J Nutr* 2014; FirstView : 1-7.
- (6) Guy-Grand B. L'étiquetage des aliments en question *Cah Nutr Diét* 2014 ; 49(5) : 189-90.
- (7) Nicklas T, Drewnowski A & O'Neil C (2014) The nutrient density approach to healthy eating: challenges and opportunities. *Public Health Nutr* 2014 : 17, 2626–2636.
- (8) Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, INCO.
- (9) Règlement (UE) n°1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé.