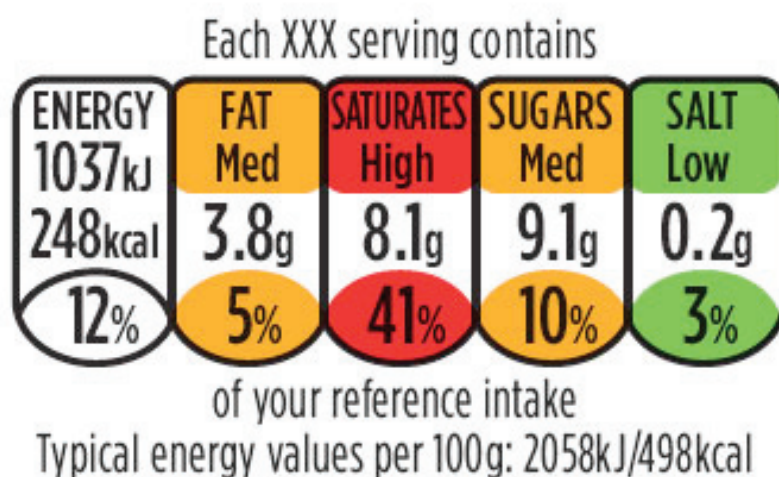


Analyse d'un système d'étiquetage volontaire nutritionnel complémentaire de la déclaration nutritionnelle obligatoire

Système d'information « Feux tricolores »

1 – Généralités sur le système



Principe :

Système d'étiquetage indiquant les quantités d'énergie et de quatre nutriments à limiter pour 100 g ou 100 ml ou par portion, complétées par leur contribution aux apports de référence en pourcentage assortie de feux colorés (vert, orange, rouge). De façon facultative, les termes « élevé », « moyen » et « faible » peuvent accompagner les couleurs.

Mis en place au Royaume-Uni en 2013.

Site internet :

www.dh.gov.uk

2 - Méthode de calcul

Commentaires

Base de calcul : score, % des AR, etc.

Des seuils sont définis pour chacun des quatre nutriments afin de les classer en trois couleurs : rouge (high), orange (medium) et vert (low). La classification de chaque nutriment dans l'une des trois couleurs est fonction de sa teneur dans l'aliment pour 100 g ou 100 ml et/ou par portion si la portion est supérieure à 100 g ou 150 ml (1, 2).

Table 2: Criteria for 100g of food (whether or not it is sold by volume)

Text	LOW	MEDIUM	HIGH	
Colour code	Green	Amber	Red	
Fat	≤ 3.0g/100g	> 3.0g to ≤ 17.5g/100g	> 17.5g/100g	> 21g/portion
Saturates	≤ 1.5g/100g	> 1.5g to ≤ 5.0g/100g	> 5.0g/100g	> 6.0g/portion
(Total) Sugars	≤ 5.0g/100g	> 5.0g and ≤ 22.5g /100g	> 22.5g/100g	> 27g/portion
Salt	≤ 0.3g/100g	> 0.3g to ≤ 1.5g/100g	>1.5g/100g	>1.8g/portion

Note: portion size criteria apply to portions/serving sizes greater than 100g

Table 3: Criteria for drinks (per 100ml)

Text	LOW	MEDIUM	HIGH	
Colour code	Green	Amber	Red	
Fat	≤ 1.5g/100ml	> 1.5g to ≤ 8.75g/100ml	> 8.75g/100ml	>10.5g/portion
Saturates	≤ 0.75g/100ml	> 0.75g to ≤ 2.5g/100ml	> 2.5g/100ml	> 3g/portion
(Total) Sugars	≤ 2.5g/100ml	> 2.5g to ≤ 11.25g/100ml	> 11.25g/100ml	> 13.5g/portion
Salt	≤ 0.3g/100ml	>0.3g to ≤0.75g/100ml	> 0.75g/100ml	> 0.9g/portion

Note: Portion size criteria apply to portions/serving sizes greater than 150ml

Éléments pris en compte (nutriments positifs, négatifs)

Nutriments négatifs exclusivement : matières grasses, acides gras saturés, sucres et sel.

Aliments concernés

Tous les aliments et boissons mais les seuils sont différents pour les produits liquides et les produits solides.

Source des données utilisées

Département de la santé et administrations diverses britanniques, FSA

Pertinence du système de calcul par rapport à l'objectif d'information du consommateur

Interprétation du tableau nutritionnel et des apports de référence.

3 - Visibilité des critères pris en compte

Commentaires

Pour 100 g

Oui

Par portion

Oui si la portion est supérieure à 100 g ou 150 ml.

Nutriments

Oui pour certains nutriments : matières grasses, saturés, sucres et sel.

Groupes d'aliments

Non

4 - Prise en compte des critères conditionnant l'équilibre alimentaire

Commentaires

Groupes de population : enfants, adultes

Non, le pourcentage des apports de référence se calcule à partir des valeurs connues pour les adultes uniquement.

Association avec d'autres aliments

Non

Référence aux repères de consommation

Non

Fréquence de consommation

Non

Moment de consommation

Non

5 - Compréhension et effets du message	Commentaires
Test d'attractivité/test de compréhension	Oui, l'étude Flabel (3)
Pourrait induire le consommateur en erreur ?	A priori non
Le système est-il stigmatisant pour les produits ?	Oui, la couleur apposée sur les nutriments peut stigmatiser l'aliment.
Le système est-il culpabilisant pour le consommateur ?	Oui : d'après une enquête réalisée par « The Co-operative Group » (4), 40% des femmes et 30 % des hommes déclarent que les feux de couleur rouge les ont détournés de l'achat du produit.
Impact sur le comportement du consommateur	Pas de données à notre connaissance.

6 – Conformité réglementaire du système d'étiquetage nutritionnel complémentaire

Exigences de l'article 35 §1 INCO (5)	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: 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 nutriments de la déclaration obligatoire ne sont pas tous systématiquement pris en compte (ex : protéines).</p>
1-a Ces formes se fondent sur de solides études auprès du consommateur scientifiquement valides et n'induisant pas le consommateur en erreur	Oui, l'étude Flabel (3).
1-b Leur mise au point est le résultat de la consultation d'un large éventail des groupes d'intérêts	Oui : les instances scientifiques, ainsi que les distributeurs et les fabricants.
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	<p>Non car :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les codes couleurs ne prennent pas en compte les nutriments, vitamines et minéraux dont la consommation est à encourager. - Le statut nutritionnel global de la denrée est masqué et laisse croire au consommateur que telles ou telles teneurs portant seulement sur quatre nutriments parmi d'autres en font une denrée alimentaire bonne, mauvaise ou moyennement mauvaise pour sa santé. - Les codes couleurs sont définis pour 100 g ou 100 ml d'aliment et non pour une portion (sauf pour portion > 100 g ou 150 ml), ce qui n'a pas de sens nutritionnellement. Aucun consommateur ne consomme 100 g de beurre par exemple. - Les codes couleurs ne permettent pas au consommateur de faire un choix entre les denrées alimentaires d'une même catégorie et décrédibilisent les allégations nutritionnelles de type « light » et les efforts de certains opérateurs pour reformuler leurs produits. - L'étiquetage tricolore génère des effets indésirables pour une proportion significative de consommateurs pour lesquels la qualité nutritionnelle des aliments achetés se détériore avec ce type d'étiquetage (Muller et Ruffieux, 2012). - Une étude montre notamment que les produits marqués « vert » / « faible teneur en matières grasses » / « faible apport calorique » peuvent être consommés en excès, entraînant in fine un apport calorique supérieur.

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	Oui, l'étude Flabel (3).
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	Oui
1-f Objectives, non discriminatoires	Non. Le choix de baser les seuils sur 100 g revient à pénaliser les produits consommés en petites quantités comme par exemple le beurre (20 g) et le fromage (30 g). Le système ne prend pas en compte la contribution des denrées aux apports en protéines, fibres, vitamines et minéraux.
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 (5)	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	A priori non.
2-b Elles ne sont pas ambiguës ou déroutantes pour le consommateur	L'association de trois couleurs concomitantes est ambiguë.
2-c Et, le cas échéant, elles se fondent sur les données scientifiques pertinentes	?
Exigences du règlement allégations (6)	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) Nutrient profiling technical guidance, Department of Health, January 2011.
- (2) Guide to creating a front of pack nutritional label for pre-packed products sold through retail outlets, Department of Health, June 2013.
- (3) Projet FLABEL (Food Labelling to Advance Better Education for Life), EUFIC, <http://flabel.org>
- (4) <http://www.co-operative.coop/corporate/Press/Press-releases/Food/A-healthy-relationship-can-be-bad-for-womens-health/>
- (5) Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, INCO
- (6) Règlement (UE) n°1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé.