

## Pour mieux comprendre le test des 4 systèmes d'étiquetage nutritionnel

---

### 1/ L'expérimentation a lieu dans 4 rayons

- Le traiteur frais (salades, tartes, plats cuisinés,...)
- Les viennoiseries industrielles (brioches, croissants, madeleines,...)
- Les pains et pâtisseries industriels (pains de mie, pains spéciaux,...)
- Les plats cuisinés épicerie (cassoulet, paëlla, taboulé,...)

### 2/ Quand et combien de temps ?

L'expérimentation dure 10 semaines et débutera le 26 septembre 2016.

### 3/ Quels systèmes sont testés ?

- Le **Nutri-Score**, proposé par l'INSERM et par l'équipe de Recherche en Epidémiologie Nutritionnelle (EREN) dirigée par le Pr. S. Hercberg



Le Nutri-Score est un logo qui informe sur la qualité nutritionnelle d'un produit grâce à une lettre associée à une couleur sur une échelle à 5 niveaux allant du produit le plus favorable sur le plan nutritionnel (classé A/ vert foncé) au produit le moins favorable sur le plan nutritionnel (classé E/ orange foncé).

Pour chaque produit, le Nutri-Score est calculé à partir du score de Rayner (scientifique du *British Heart Foundation Health Promotion Research Group*, de l'Université d'Oxford). L'OFCOM (Office of Communication) utilise ce score au UK depuis 2005, afin de définir les aliments pour lesquels la publicité auprès d'enfants est interdite (pour les aliments plutôt défavorables à la santé).

Le Nutri-Score est basé sur ce même score nutritionnel et prend en compte la teneur en éléments à favoriser (fibres, protéines, fruits et légumes) et en éléments à limiter (énergie, acides gras saturés, sucres et sel). La faisabilité de la mise en place de ce système a été étudiée par l'ANSES en avril 2015 qui soulève une difficulté due à la disponibilité des données.



- Le **repère alimentaire SENS**, proposé par la FCD (Fédération du Commerce et de la Distribution) ainsi qu'un groupement d'industriels, a été mis au point par un comité d'experts à partir des travaux de l'équipe de l'INRA/INSERM de Marseille UMR NORT (Nutrition, Obésité et Risque Thrombotique), dirigée par le Dr. N. Darmon.



Le repère alimentaire "SENS" (Système d'Étiquetage Nutritionnel Simplifié) est donc fondé sur le système de classement des aliments « SAIN-LIM », un indicateur créé par ces chercheurs pour définir la qualité nutritionnelle des aliments.

Ce système prend en compte :

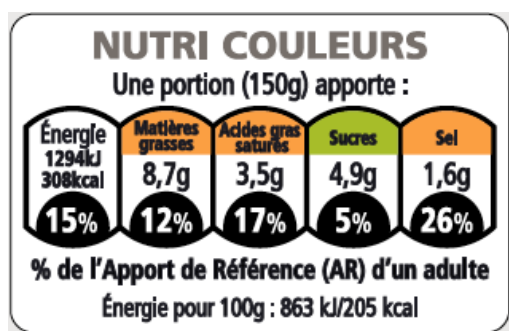
- les nutriments dont la consommation est à favoriser (fibres, calcium, oméga 3...) → Détermination du score SAIN
- les nutriments dont la consommation est à modérer (acides gras saturés, sucre, sel...) → Détermination du score LIM

Les aliments sont répartis dans quatre classes donnant un repère de fréquence de consommation, selon les scores SAIN et LIM.

L'ANSES a étudié la faisabilité de la mise en place du système SENS en 2016 et soulève une difficulté due à la disponibilité des données.



- Le **Nutri Couleurs**, proposé pour être testé en France par un groupement d'industriels. Il a été créé au Royaume Uni et il est plus connu sous le nom de « Multiple Traffic Lights », un système d'information en face avant des packaging mis en place au Royaume Uni à la demande des pouvoirs publics (NHS) sur certaines catégories de produits.



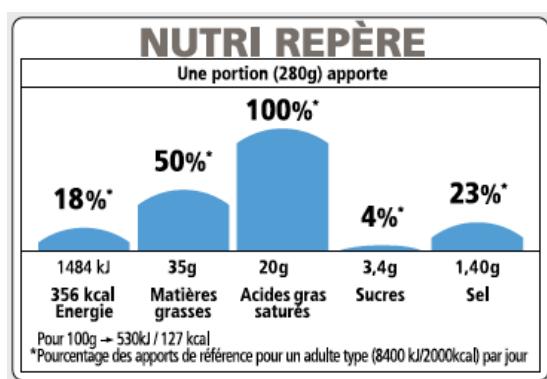
Le Nutri Couleurs est une représentation graphique mise au point par des chercheurs nutritionnistes au Royaume Unis qui permet de connaître :

- l'apport en nutriments à limiter dans notre alimentation, en grammes (g) par portion ;
- la contribution de ces mêmes nutriments aux apports quotidiens de référence (en %).

Une couleur est associée à chacun de ces nutriments en fonction de leurs apports par portion (si la portion est inférieure à 100 g, les couleurs sont données pour 100 g de produit)\*, l'énergie étant toujours indiquée en blanc :

- Si la teneur est élevée
- Si la teneur est moyenne
- Si la teneur est faible

- Le **Nutri Repère**, proposé par l'Alliance 7 (Fédération des produits de l'épicerie et de la nutrition spécialisée) et la FICT avec d'autres fédérations d'industriels et développé par des experts en nutrition. Il s'agit d'une version adaptée des « RNJ » ou « GDAs » (Guideline Daily Amounts). Les GDAs sont utilisés au Royaume-Uni et le système a été reconnu et légiféré en 2011 par la commission européenne.



Le Nutri Repère est une représentation graphique qui permet de visualiser la contribution d'une portion d'aliment aux apports quotidiens de référence pour un adulte en %. Les valeurs prises pour référence sont celles définies par le règlement européen INCO (CE n°1169/2011) et qui s'appuient sur les travaux de l'EFSA.

Ainsi le Nutri Repère vous indique ce qu'une portion apporte en énergie ainsi que pour les nutriments suivants :

- Matières grasses
- Acides gras saturés
- Sucres
- Sel