

Conseil National de la Consommation

Réflexions pour une révision de l'étiquetage nutritionnel

Groupe de travail de la Commission agroalimentaire du CNC

Janvier 2006

Sommaire

Conseil National de la Consommation	1
Réflexions pour une révision de l'étiquetage nutritionnel	1
Sommaire	2
1. Introduction.....	5
2. Méthodologie de travail	5
3. Rappel de la réglementation actuelle	7
3.1. La réglementation sur l'étiquetage nutritionnel	7
3.2. La réglementation sur les autres sources d'information nutritionnelle	8
3.3. La notion de préemballage	8
4. Les raisons d'un éventuel changement	9
4.1. L'enquête qualitative de l'Union Européenne.....	9
4.2. L'enquête CLCV/DGAI.....	10
4.3. Les baromètres Nutrition Santé	11
4.4. Autres travaux.....	11
4.5. Conclusions	12
5. Les différentes questions à traiter.....	12
5.1. Les points soulevés par la Commission Européenne	12
5.2. Les objectifs de l'étiquetage nutritionnel.....	13
5.3. Fournir une information factuelle au consommateur	13
5.3.1. Faciliter le choix du consommateur	13
5.3.2. Orienter les choix du consommateur	13
5.4. Quels consommateurs viser ?	14
5.5. Étiquetage nutritionnel obligatoire ou non ?	14
5.5.1. Utilité de l'étiquetage obligatoire	14
5.5.2. Faisabilité de l'étiquetage obligatoire.....	15
5.5.3. Extension du champ d'application de l'obligation	15
5.5.3.1. Les exemptions à l'étiquetage obligatoire aux USA	15
5.5.3.2. Les limites de la notion de préemballage	16
5.5.3.3. La nécessité de prendre en compte des exemptions	16
5.5.4. Coûts induits par l'obligation	17
5.5.5. Evaluation des conséquences de l'étiquetage obligatoire sur le comportement et la santé des consommateurs.....	17
5.6. Quels nutriments doit-il concerner ?	18
5.6.1. Les éléments du choix des nutriments.....	18
5.6.2. L'obtention des valeurs à étiqueter	19
5.7. Le choix de la référence.....	19
5.8. Les modalités pratiques de réalisation de l'étiquetage	19
5.9. La multiplication des modèles d'information nutritionnelle en Europe	20
6. La description des systèmes existants.....	20
6.1. Les propositions de la Food Standards Agency	20

6.2. Les systèmes proposés par les opérateurs économiques.....	23
6.2.1. Le système mis en place par Kellogg's dès 2005.....	23
6.2.1.1. Un principe reconnu par les consommateurs britanniques	24
6.2.1.2. Mise en oeuvre des GDAs par Kellogg's au Royaume-Uni.....	24
6.2.1.3. Mise en oeuvre des GDAs par Kellogg's en France à partir de janvier 2006	25
6.2.2. Le système mis en place par Carrefour	25
6.2.3. Le système prévu par MacDonald's.....	27
6.2.4. Le système prévu par Quick	27
6.3. Les propositions néerlandaises.....	27
6.4. L'expérience danoise	28
6.5. L'expérience suédoise	28
6.6. L'expérience finlandaise	29
6.7. L'expérience de Danone	30
6.8. Propositions de la CLCV.....	30
6.8.1. Modalités de calcul :.....	30
6.8.2. Modalités de représentation.....	31
6.8.3. Nature et nombre de nutriments.	31
6.9. Proposition de l'avis du CNA n° 7 : graphique en fonction du pourcentage en masse des macroconstituants incluant l'eau.....	32
6.10. Représentation en fonction de la densité énergétique	32
6.11. Propositions du Dr Gerbaulet.....	33
6.11.1. Principe	33
6.11.2. Étiquetage nutritionnel de base	34
6.11.3. Étiquetage par rapport aux apports journaliers recommandés.....	35
6.12. Le « Curseur nutritionnel® »	36
6.13. Le « Sourire nutritionnel® ».....	37
6.14. Synthèse et classification des propositions décrites	38
6.14.1. Étiquetage factuel	38
6.14.2. Étiquetage facilitant les choix du consommateur.....	38
6.14.3. Étiquetage orientant les choix du consommateur.....	38
7. Positions et propositions	39
7.1. Les réponses aux questions soulevées par la Commission Européenne ..	39
7.1.1. Nature de la déclaration : volontaire ou obligatoire	39
7.1.1.1. Étiquetage obligatoire	39
7.1.1.2. Les arguments des consommateurs en faveur de l'étiquetage obligatoire	40
7.1.1.3. Étiquetage volontaire	41
7.1.1.4. Les arguments des opérateurs pour le maintien de l'étiquetage volontaire	41
7.1.2. Informations volontaires sur d'autres supports	42
7.1.3. Quelle information nutritionnelle clef les consommateurs requièrent-ils ?	42
7.1.4. Quelle présentation devrait être utilisé pour cette information ?	43
7.1.5. Quels liens avec les recommandations concernant le régime et le style de vie sains ?	44
7.1.6. Quelle est la référence la plus appropriée pour l'information nutritionnelle ?.....	46
7.1.7. Des mesures plus spécifiques doivent-elles être prévues pour les produits alimentaires non préemballés ?.....	47
7.1.8. L'annexe de la directive nécessaire à la déclaration des vitamines et minéraux doit-elle être révisée ?.....	47
7.1.9. Les facteurs de conversion en énergie doivent-ils être modifiés ?.....	48
7.1.10. Quelles tolérances pour les valeurs déclarées ?.....	48
7.1.11. Les définitions réglementaires actuelles des nutriments sont-elles encore appropriées ?.....	48

8. Autres recommandations	48
8.1. L'amélioration de l'existant : étiquetage nutritionnel tel que pratiqué.....	48
8.1.1. Les arguments pour le maintien du système actuel	49
8.1.2. Les améliorations possibles	49
8.1.2.1. Les améliorations techniques	49
8.1.2.2. Autres pistes d'évolution.....	50
8.1.2.3. L'accompagnement graphique/représentation visuelle	50
8.2. La détermination des valeurs étiquetées	50
8.2.1. Étiquetage par utilisation de bases de données	50
8.2.2. Étiquetage par analyses.....	51
8.3. La nécessité d'une enquête consommateur avant une proposition française définitive	51
8.4. La nécessité d'une enquête européenne	52
8.5. Les autres visuels relatifs à la qualité nutritionnelle des produits.....	52
8.6. Les mesures d'accompagnement	53
8.6.1. Pour la puissance publique :.....	53
8.6.2. Pour les opérateurs économiques :	53
8.6.3. Pour les autres acteurs.....	53
8.7. L'évaluation du système mis en place	53
8.8. Les stratégies possibles	54
8.8.1. Position des associations de consommateurs	54
8.8.2. Position des opérateurs	54
9. Conclusion générale	55
Liste des Annexes	56

1. Introduction

La commission européenne a prévu de mettre en chantier une révision de l'étiquetage nutritionnel, après avoir interrogé les États membres (lettre en annexe 1). En réponse à ce questionnaire, envoyé en 2002, la France s'est prononcée, le 18 novembre 2003, en faveur de cette révision (voir annexe 2). De plus, elle a rappelé récemment à la Commission la nécessité de procéder à cette révision le plus rapidement possible (en octobre 2004). La Commission devrait proposer un texte au début de l'année 2006.

Pour traiter la question, un groupe de travail rattaché au groupe de travail « agroalimentaire et nutrition » du Conseil National de la Consommation (CNC) a été mis en place en décembre 2004 et la coordination confiée au Pr Ambroise Martin (Voir en annexe 3 le mandat du groupe de travail et en annexe 4 la liste des participants et leur collège de rattachement). Les Ministères en charge de l'alimentation, de la consommation et de la santé ont également saisi l'Afssa sur la problématique de l'étiquetage nutritionnel. Par ailleurs, l'Union Fédérale des Consommateurs (UFC-Que Choisir) a saisi l'Afssa sur la notion des profils nutritionnels qui pourraient être mis en place dans le cadre du futur règlement européen sur les allégations ; l'Afssa a décidé la création d'un groupe de travail, rattaché au Comité d'Experts Spécialisé (CES) en Nutrition Humaine, qui a fonctionné à partir de janvier 2005 sous la présidence du Pr Ambroise Martin. Il n'y a certes pas un lien obligatoire entre les deux questions, mais les positions affichées dans d'autres États membres (Royaume-Uni, Pays - Bas, Danemark, Suède) sont clairement en faveur d'une communication directe au consommateur des profils nutritionnels à travers ou en accompagnement de l'étiquetage nutritionnel, de sorte que les deux questions doivent être traitées de façon indépendante, mais en parallèle. En dehors des liens établis par le président de ces deux groupes, plusieurs collègues regrettent que la concertation n'ait pas pu être mieux assurée de façon plus formalisée.

Il appartient donc au groupe du CNC de faire des propositions dans ce rapport, qui sera validé par le CNC plénier et transmis à l'administration à laquelle il appartiendra de solliciter ou non d'autres instances sur ce sujet. Une version anglaise du rapport (centrée sur les analyses du groupe) devrait être réalisée pour faciliter la connaissance et la prise en compte des analyses nationales au niveau européen.

2. Méthodologie de travail

La méthodologie adoptée par le groupe de travail du CNC à l'issue de sa première réunion le 21 décembre 2004 est la suivante :

- collecte des données disponibles : état actuel de la réglementation, enquêtes auprès de consommateurs sur la perception de l'étiquetage nutritionnel, état d'avancement des réflexions publiées par d'autres États membres et sur le continent américain, positions des différents collèges, systèmes élaborés ou en cours d'élaboration éventuellement disponibles en France ;

- réflexions générales pour l'identification des questions à traiter et la définition de critères d'analyse et d'évaluation des propositions connues ou à venir ;

- présentation des propositions disponibles et analyse en fonction de ces critères ;

- proposition de scénarios d'évolution intégrant le degré d'adhésion des différents collèges. Le groupe de travail a veillé à faire émerger et distinguer les éléments objets d'un consensus, qui pourraient être à la base de la position française et devront être particulièrement argumentés s'ils se distinguent des positions des autres États membres, les positions d'attente dépendant des analyses réalisées par l'Afssa ou d'études complémentaires, les positions sur lesquelles des divergences profondes persistent entre les collèges, les propositions d'actions d'éducation sur l'alimentation à mener de façon concomitante pour aider le consommateur. L'idéal serait de parvenir à une proposition consensuelle solidement argumentée, qui pourrait être progressive pour tenir compte d'une

évolution progressive des connaissances du consommateur, ce qui constituerait une force pour les négociations à venir qui seront sans doute longues et difficiles.

La collecte des propositions faites en France et à l'étranger montre une grande diversité de propositions, qui peuvent être combinées en outre de façon très diverse. Face à cette multiplicité, la méthode de travail mise en œuvre par le groupe a été la suivante :

- pour réaliser l'analyse « objective » des systèmes et prendre en compte la diversité des points de vue, un premier tableau a été réalisé, regroupant les systèmes selon leurs principes (voir paragraphe de synthèse 6.12) et analysant ces catégories à partir de critères définis par le groupe de travail. Ce tableau est présenté en annexe 5. L'exploitation des résultats a permis de renseigner les paragraphes relatifs à l'analyse du groupe de travail présentés dans le chapitre 7¹.

- pour recueillir la position des membres du groupe de travail sur les multiples possibilités, un deuxième tableau a été construit, permettant, pour chacune des questions ou propositions une expression à trois niveaux : préférence, sans opposition (éventuellement sous une condition à préciser), opposition. Ce tableau intégrant les réponses des différents collègues est présenté en annexe 6. L'exploitation de ce tableau a contribué à définir le niveau d'adhésion des collègues aux différentes propositions présentées dans le chapitre 7 de ce rapport, en permettant de dégager ce qui est consensuel, les points où il n'existe que de faibles divergences, les points où les avis sont très partagés.

Les principaux critères d'analyse retenus et utilisés pendant ces travaux concernent :

- Objectif : à quel(s) objectif(s) parmi ceux qui ont été définis (voir §5.2) la solution proposée répond-elle ?

- pour le principe concernant la présentation de l'étiquetage, il est analysé à l'aide de plusieurs critères complémentaires : attractivité, lisibilité, immédiateté, compréhensibilité ;

- la facilité de comparaison entre les produits a été initialement considérée comme un élément important du choix du consommateur, même si les discussions ultérieures ont relativisé son importance ;

- l'importance et l'exhaustivité des informations fournies, incluant éventuellement l'utilité de ces informations pour le consommateur ;

- consommateur visé : complète le deuxième critère en examinant les caractéristiques du consommateur, notamment à travers les trois groupes mis en évidence par l'enquête de la CLCV (voir § 4.2 : expert, non expert intéressé par la nutrition, non intéressé par la nutrition) ;

- analyse des systèmes en fonction de l'aide qu'ils peuvent fournir au consommateur pour la gestion de son alimentation globale et de son équilibre nutritionnel, sous plusieurs aspects :

- + Appréciation des caractéristiques produit dans l'optique d'une gestion de l'équilibre nutritionnel ou alimentaire

- + Gestion de l'équilibre nutritionnel ou alimentaire proprement dit, par rapport à des références nutritionnelles ou alimentaires, intégrant le « besoin moyen »

- + Gestion par rapport à la facilité de suivi de recommandations faites dans le cadre d'une politique nutritionnelle, c'est-à-dire en France, les objectifs ou les repères de consommation mis en avant par le programme national nutrition santé.

- contraintes techniques pour les opérateurs

Facilité de préparation des données, qui peut dépendre de la nécessité d'un nombre plus ou moins grand d'analyses, de leur difficulté ou de leur coût, de la qualité des tables de composition des aliments, etc. Par exemple l'étiquetage obligatoire des acides gras trans ne peut pas utiliser les tables de composition actuelles et impose des analyses encore complexes.

Facilité de mise en œuvre : nécessité par exemple de quadrichromie ou représentation monochrome possible, etc...

¹ Compte tenu des modalités de réponse très différentes des collègues à ce tableau, une présentation intégrant l'ensemble de ces réponses n'est pas possible, contrairement au tableau suivant présenté en annexe 6.

Encombrement sur l'étiquette et problèmes spécifiques des petits emballages

- Effets non intentionnels négatifs prévisibles ou suspectés, critères très ouverts, qui peuvent aller de la focalisation des consommateurs sur les calories, sur le gras ou le sucre, jusqu'à l'inquiétude qu'un étiquetage généralisé n'accroisse la possibilité de troubles du comportement alimentaire.

Compte tenu de cette méthodologie, le présent rapport sera organisé en différents chapitres, nécessaires et suffisants pour traiter le mandat du groupe :

- Le rappel de la réglementation actuelle
- Les raisons d'un éventuel changement
- Les questions à traiter
- La description des propositions
- La synthèse des discussions et propositions du groupe de travail, structurée en fonction des questions de la Commission Européenne
- Les autres recommandations

3. Rappel de la réglementation actuelle

3.1. La réglementation sur l'étiquetage nutritionnel

Ce point du rapport ne vise pas à l'exhaustivité, présente dans les textes officiels, mais à souligner les points qui peuvent faire l'objet de questions à traiter.

La réglementation sur l'étiquetage nutritionnel est harmonisée au niveau européen par la directive 90/496/CE transposée en droit français par le décret 93-1130 du 27 septembre 1993 complété par l'arrêté du 3 décembre 1993 : l'étiquetage nutritionnel dans sa forme actuelle n'a donc que 11 années d'existence. Il est précisé dans les considérants de la directive 90/496/CEE, notamment, que :

« La corrélation entre l'alimentation et la santé ainsi que le choix d'une alimentation appropriée correspondant aux besoins de chacun suscite un intérêt croissant auprès du grand public ».

« La connaissance des principes de base de la nutrition et un étiquetage nutritionnel adéquat des denrées alimentaires contribuerait de manière appréciable à permettre au consommateur le choix susmentionné ». L'étiquetage nutritionnel n'est pas obligatoire sauf exceptions (denrées destinées à une alimentation particulière, indication du taux de matières grasses des fromages). En revanche cet étiquetage devient obligatoire si une allégation nutritionnelle est faite sur le produit. Par ailleurs, pour les produits non préemballés, les modalités selon lesquelles sont fournies les informations nutritionnelles relèvent des dispositions nationales. En France, les produits non préemballés ne sont pas soumis à un étiquetage nutritionnel.

Si une allégation nutritionnelle est faite, la réglementation européenne impose alors un étiquetage nutritionnel qui doit être présenté sous une forme standardisée selon des règles fixées dans les textes précités.

On peut ainsi distinguer deux groupes de mentions :

- le groupe I : énergie en kJ et kcal, protéines, glucides, lipides
- le groupe II, comprenant les mêmes éléments, précisés par les sucres, les acides gras saturés, les fibres alimentaires et le sodium.

En outre peuvent être indiquées les teneurs en amidon, polyols, acides gras mono-insaturés, acides gras poly insaturés, cholestérol, minéraux et vitamines.

Une allégation sur un nutriment du groupe I impose l'étiquetage du groupe I ; une allégation sur un nutriment du groupe II impose l'étiquetage de tous les nutriments du groupe II. Pour les vitamines et minéraux, une annexe précise ceux sur lesquels il est possible d'alléguer et les conditions pour l'emploi de ces allégations (au moins 15 % des AJR dans 100 g ou 100 ml d'aliment ou de boisson). Les teneurs sont exprimées en mg ou µg, selon le nutriment, et en % des AJR.

En ce qui concerne les autres nutriments, les teneurs sont exprimées, selon le cas en grammes, sauf pour le cholestérol (mg), dans 100 g ou 100 ml de produit. Les teneurs

peuvent, en outre être exprimées par ration quantifiée ou par portion si le nombre de portions contenues dans l'emballage est précisé.

L'étiquetage doit correspondre au produit tel que vendu, mais peut inclure les valeurs après préparation (soupes déshydratées par exemple). Il doit représenter des valeurs moyennes obtenues par analyse ou calcul à partir des tables de référence.

Les mentions légales doivent être regroupées, si possible sous forme d'un tableau.

Les textes ne donnent que des orientations générales concernant les aspects pratiques, notamment la lisibilité des informations

L'avis n°7 du CNA du 23 février 1989 sur l'étiquetage nutritionnel proposait déjà des conditions d'une présentation graphique et des codes de couleur à respecter (voir annexe 7²).

3.2. La réglementation sur les autres sources d'information nutritionnelle

Les caractéristiques nutritionnelles d'un produit alimentaire peuvent être perçues à travers d'autres mentions d'étiquetage réglementées par d'autres textes : il s'agit essentiellement de la liste des ingrédients, dont la déclaration est prévue par l'article R. 112-9 du Code de la Consommation et la directive 2000/13/CE, et des allégations de santé pour lesquelles un projet de règlement est en cours de discussion au niveau européen.

En ce qui concerne la liste des ingrédients, ceux-ci doivent être classés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale, avec certaines modulations possibles pour les ingrédients composés.

S'agissant des allégations de santé, le projet de règlement prévoit un encadrement strict de celles-ci avec une évaluation préalable de leur véracité.

L'Association nationale des industries alimentaires (ANIA) a établi des lignes directrices concernant la lisibilité de l'ensemble des informations qui figurent sur l'étiquette et l'emballage.

3.3. La notion de préemballage

La notion de préemballage est définie par les dispositions du Code de la consommation relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires

Ainsi, l'article R.112-1 du code de la Consommation définit la denrée alimentaire préemballée comme « l'unité de vente constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification ».

Cet article définit également la notion d'étiquetage : « On entend par étiquetage les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à des denrées alimentaires et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire. »

Une circulaire du 23 août 1985 a précisé cette notion de préemballage de la manière suivante :

La notion de préemballage suppose que la denrée ait été conditionnée, avant sa présentation à la vente, en dehors de la présence de l'acheteur, que cet acheteur soit le consommateur final ou un intermédiaire.

Les denrées alimentaires fabriquées ou non sur le lieu de vente mais qui font l'objet d'un emballage sur les lieux de vente à la demande de l'acheteur sont considérées comme des denrées non préemballées. Pour celles-ci, la directive 2000/13 (« directive étiquetage ») renvoie aux autorités nationales le soin de déterminer les mentions qui doivent être fournies au consommateur. En France, le code de la consommation ne prévoit que l'exigence d'une dénomination de vente.

² Il n'existe pas de version électronique consultable sur internet des premiers avis du CNA. Une version papier est disponible sur demande auprès de la DGAI.

Les denrées alimentaires fabriquées ou simplement préemballées sur le lieu de vente et vendues, notamment dans les rayons « traiteurs », les boulangeries, les pâtisseries, sont considérées comme des denrées préemballées, et, comme telles, doivent être soumises à l'indication des mentions obligatoires.

La doctrine administrative a précisé, pour certaines denrées alimentaires, cette notion de préemballage afin de prendre en compte les contraintes spécifiques à ces denrées.

En ce qui concerne plus particulièrement l'étiquetage nutritionnel, la directive 90/496/CE dispose en son article 8 que « En ce qui concerne les denrées alimentaires présentées non préemballées à la vente au consommateur final et aux collectivités ou les denrées alimentaires emballées sur les lieux de vente à la demande de l'acheteur, ou préemballées en vue de leur vente immédiate, l'étendue des informations visées à l'article 4 ainsi que les modalités selon lesquelles elles sont fournies peuvent être établies par des dispositions nationales jusqu'à l'adoption éventuelle de mesures communautaires ».

A ce jour, il n'existe pas de dispositions nationales réglementant les informations nutritionnelles devant accompagner les denrées vendues sans préemballage.

4. Les raisons d'un éventuel changement

La mise en place d'un étiquetage nutritionnel était à l'époque de son introduction une nouveauté ; il est logique, un peu plus de dix ans après, qu'on se préoccupe de faire un bilan et d'étudier des améliorations possibles : l'étiquetage nutritionnel a-t-il atteint les objectifs assignés dans le préambule de la directive, relatifs à la libre circulation des marchandises, la concurrence loyale, l'information non trompeuse du consommateur. En fait, peu de données spécifiquement consacrées à ces aspects sont disponibles.

4.1. L'enquête qualitative de l'Union Européenne³

Une enquête qualitative par réunion de groupes de consommateurs issus des 28 pays de l'union européenne (25 actuels + 3 pays candidats), et regroupés en fonction de leur catégorie socioéconomique a été conduite par la DG SANCO sur l'étiquetage des produits alimentaires (préemballés ou non) et non alimentaires et publiée en avril 2005. Seules les données concernant les produits alimentaires sont présentées. Cette étude portait sur l'ensemble des informations présentes sur l'étiquetage et pas seulement sur l'étiquetage nutritionnel. Les réunions des groupes comportaient 2 temps : la mention spontanée des informations attendues ou recherchées, puis la réaction des consommateurs à la présentation de produits précis (préemballés : viandes, produits laitiers frais, fromages, margarine, jus de fruits, plats préparés frais, produits surgelés, conserves de légumes, céréales de petit déjeuner, sodas et boissons sucrées pétillantes, bière, vin, café, chocolat). Les attitudes et attentes des consommateurs sur les produits alimentaires vendus non emballés ou consommés au restaurant étaient ensuite recherchées. Dans ce dernier cas, le besoin ressenti d'information est faible et le degré de confiance élevé ; les demandes concernant la composition des produits ou la valeur nutritionnelle ont été exceptionnelles (évoquant vraisemblablement plutôt les établissements de restauration rapide ou les cantines, lieux de repas fréquents).

Lors de l'expression spontanée, la composition du produit a été très souvent évoquée, incluant sa valeur nutritionnelle (sensibilité variable aux différents aspects selon les individus), les allergies, les additifs, les OGM. Les remarques ont été plus nombreuses concernant la difficulté de lecture : information objective noyée dans l'information publicitaire, difficulté de compréhension, de repérage et de lisibilité.

Lors de l'étude de la réaction à la présentation de produits emballés, les préoccupations concernant la valeur nutritionnelle semblent assez limitées : les produits plaisirs (chocolat, sodas, jus de fruits) sont connus pour leur richesse en graisses et en sucres (demande faible

³ DG Sanco (avril 2005). Les attitudes des consommateurs à l'égard de l'étiquetage. Etude qualitative dans 28 pays européen. Note de synthèse préliminaire.
www.europa.eu.int/comm/consumers/topics/etiquetage_cons_fr.pdf

pour en connaître la quantité) ; pour d'autres produits (vin, café, bière), cette information n'apparaît pas pertinente, même parfois pour les fromages. D'une façon générale, les personnes sensibles pour quelque raison que ce soit (régime, allergie,...) sont plus soucieuses de l'information nutritionnelle.

Globalement, les étiquettes font l'objet d'une perception initiale favorable, bien que des améliorations soient, à la réflexion, souhaitées. Ces améliorations portent sur la lisibilité, le contraste, la taille des caractères, l'emplacement non standardisé, la langue et la terminologie parfois obscure. L'idée d'un code européen pour tous les produits alimentaires a été soumise aux interviewés : le principe de cette harmonisation est accueilli favorablement, perçu comme facilitant les comparaisons par une lecture plus facile des informations essentielles, si le système se limite à un nombre de symboles réduits (demi-douzaine). L'étiquetage de la valeur nutritionnelle est plus controversé, la motivation étant nettement plus forte dans les pays nordiques et les Pays-Bas que dans les autres pays (sans qu'elle soit pour autant rejetée). Il y a division sur sa possibilité de mise en œuvre et souhait d'exclusion des produits plaisirs (« éviter la paranoïa »).

4.2. L'enquête CLCV/DGAI⁴

L'enquête conduite par la CLCV/DGAI, publiée en novembre 2004, fournit un éclairage intéressant sur la perception par le consommateur des informations nutritionnelles. Cette enquête a été réalisée auprès d'un échantillon de 850 personnes, représentatif malgré un ciblage volontaire vers les personnes responsables des achats alimentaires. Comme toute enquête, celle-ci comporte des limitations et des biais : ainsi et notamment, elle est centrée sur l'étiquetage nutritionnel (ce qui peut surestimer son importance réelle) ; elle ne tient pas compte de la notion de premier achat ou d'achat réitéré (ce qui peut sous-estimer l'importance des critères nutritionnels dans le choix) ; il n'a pas été cherché si, pour les exemples d'étiquetages réels utilisés pour l'enquête, les enquêtés connaissaient ou achetaient déjà ces produits. Néanmoins, un certain nombre d'enseignements sont fournis par l'enquête, portant sur :

- la diversité des consommateurs, conduisant à une typologie en 3 groupes : 20 % sont très intéressés par la nutrition et peuvent être considérés comme « experts », à l'aise avec l'étiquetage nutritionnel actuel et critiques sur les aliments santé et les allégations. 30 % s'intéressent peu ou pas du tout à la nutrition. Les autres consommateurs sont intéressés par la nutrition, mais peu compétents en ce domaine et facilement influençables.

- la diversité des comportements vis-à-vis de l'information recoupe cette classification : la recherche active d'information nutritionnelle ne concerne que 22 % des consommateurs, alors que 29 % s'y intéressent peu et 8 % pas du tout. Le reste des consommateurs apparaît davantage comme passif vis-à-vis de cette information qui l'intéresse éventuellement, mais qu'il ne recherche pas spécifiquement.

- la lecture des informations nutritionnelles concerne dans l'ordre d'importance accordée les allégations (qui constituent ainsi une « accroche nutritionnelle » pour les produits), la liste des ingrédients et enfin l'analyse nutritionnelle (qui n'est peu ou jamais lue par les ¾ des consommateurs) ; c'est le même ordre qui est fourni pour les déclarations d'incitation à l'achat (mais avec des pourcentages inférieurs). En termes de compréhension de l'information fournie, l'ordre déclaré devient allégations, puis analyse nutritionnelle et enfin liste des ingrédients (qui n'est pas perçue comme une source d'information nutritionnelle par 28 % des enquêtés).

- la méconnaissance par une proportion importante de ces consommateurs de certains termes employés dans l'étiquetage nutritionnel (glucides, lipides, acides gras saturés). Ce résultat est à pondérer par ceux des baromètres Nutrition santé 2002 et 1998 (voir § 4.3) qui montrent une connaissance moyenne des bases de la nutrition par les Français (moyenne de l'ordre de 12/20).

⁴ Convention A02/22 relative à l'étude de la compréhension par les consommateurs de certaines mentions figurant dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et à leur perception de certaines allégations nutritionnelles, fonctionnelles et de santé.

- la plus grande facilité pour retrouver, à travers l'ensemble des informations présentes sur l'étiquetage, l'intérêt nutritionnel d'un produit que pour reconnaître ses inconvénients potentiels.

- une demande générale d'amélioration (86 % des enquêtés), qui semble assez commune aux consommateurs des différents profils évoqués plus haut. Les demandes concernent la simplification des termes, la taille des caractères et la position de l'information (accessibilité/visibilité). Une demande assez générale porte sur des représentations graphiques (aucune proposition concrète n'était cependant faite).

4.3. Les baromètres Nutrition Santé

Les baromètres Nutrition santé (1996⁵ et 2002⁶), réalisés par l'INPES, avec la même méthodologie sur 2000 sujets, donnent une vision plus optimiste des connaissances nutritionnelles des Français, avec une moyenne générale de 12/20, un peu meilleure chez les jeunes que chez les plus âgés, sans évolution notable de ces connaissances entre les deux baromètres. On peut noter que la Pan-european Survey, réalisée en 1996 par les chercheurs du Trinity College de Dublin, indiquait que les Français possédaient des connaissances nutritionnelles plus faibles que celles de la moyenne des Européens⁷.

Plus d'un Français sur deux déclare lire systématiquement l'étiquetage nutritionnel sur tous les produits ou certains produits au moment de l'achat, plus les femmes (58 %) que les hommes (46 %). Parmi ces personnes, la moitié trouve ces informations très faciles ou plutôt faciles à comprendre (surtout parmi les moins de 30 ans (64 %)), mais le pourcentage de personnes ayant des difficultés de compréhension est passé de 19 à 38 % entre 1996 et 2002. Les scores augmentent très significativement avec le niveau d'études.

Dans une autre partie de l'enquête, le critère de composition (l'étiquetage nutritionnel n'a pas été spécifiquement étudié sur ce point) n'intervient qu'en 3^{ème} position, après le label et la marque, mais avant le prix et l'enseigne, comme critère de confiance dans l'achat d'un produit alimentaire.

D'une façon générale, la représentation de l'acte alimentaire des Français n'inclut la conservation de la santé que pour 20 % environ des personnes interrogées.

4.4. Autres travaux

Une enquête paneuropéenne conduite en 1996 par le Trinity College de Dublin avait mis en évidence des connaissances nutritionnelles et attitudes devant les groupes d'aliments très différentes selon les pays. D'autres travaux plus récents, dont ceux de la CIAA et ceux d'EUFIC indiquent aussi des différences entre les consommateurs des différents Etats membres quant aux préoccupations de santé en lien avec l'alimentation. Dans l'étude EUFIC⁸, les consommateurs sont désireux des bénéfices de la nutrition, mais à l'exception d'une minorité, considèrent le système actuel, notamment par sa terminologie, comme contraire à l'intuition et à la tradition, et donc peu utile : les consommateurs souhaiteraient un étiquetage clair et lisible, consistant sinon identique entre les produits et leur procurant une aide à la gestion de leur alimentation. L'étude EUFIC a également l'avantage de montrer que, par delà un niveau de connaissances variables, les attentes des consommateurs sont bien différentes, en particulier selon les tranches d'âge, avec les conséquences qu'on devine en matière de représentation graphique. En outre, il y a souvent confusion de leur part entre l'étiquetage général et l'étiquetage nutritionnel. Il faut être conscient de cette ambiguïté notamment quand on envisage la perspective d'un étiquetage nutritionnel obligatoire. Une enquête qualitative réalisée en 2000 par le CREDOC pour la DGCCRF⁹ sur l'information nutritionnelle indiquait que la réponse unanime des consommateurs interrogés était que

⁵ Baudier F, Rotily M, Le Bihan G et al. (1997). Baromètre Santé Nutrition. Editions du CFES, Paris, 180 p.

⁶ Guilbert P, Perrin-Escalon H, Baromètre Santé Nutrition 2002. Editions Inpes, Paris, 2004, 259 p.

⁷ Institute of European Food Studies (1996). A pan-EU survey of consumer attitudes to food, nutrition and health, Trinity College, Dublin.

⁸ Food Today, n° 47 de février 2005

⁹ CREDOC. Les souhaits d'information nutritionnelle des Français. Juin 2000.

« l'information doit être pratique c'est-à-dire qu'elle doit exprimer du concret, parler en termes d'aliments. L'information sur les nutriments n'a pas le même impact dans la mesure où elle est mal perçue, trop compliquée, trop lourde et surtout, peu facile à retenir ».

Enfin, les travaux des sociologues¹⁰ confirment aussi la différence d'approche des aliments entre les pays de culture latine (davantage centrée sur les notions d'aliments et de plaisir, d'où le nom de culture culinaire) et ceux de culture anglo-saxonne (davantage centrée sur les notions de nutriments et de santé, d'où le nom de culture diététique). Une autre étude de Fischler, présentée à un colloque de l'Institut Français pour la Nutrition¹¹, montre que le consommateur américain estime qu'il est important qu'il soit informé ; c'est un droit essentiel pour lui mais il est « culpabilisé » car il ne sait pas gérer cette information.

Il est probable que les différences culturelles, des consommateurs comme des experts, auront un poids majeur dans les positions des différents pays au-delà des arguments scientifiques qui risquent de les masquer. Si la position sur l'étiquetage nutritionnel est influencée par les cultures, il est possible que, en retour, la généralisation de certains types d'étiquetage nutritionnel puisse faire évoluer ces cultures allant vers une uniformisation...

Le groupe de travail dispose de quelques données sur les études conduites dans d'autres pays (surtout au Royaume-Uni, mais aussi, de façon plus limitée, pour le Danemark, les Pays-Bas et la Suède) concernant la perception des propositions nouvelles faites par les instances de ces pays. Ces résultats seront évoqués lors de la description de ces systèmes.

4.5. Conclusions

Ces différentes enquêtes confirment une demande générale d'amélioration de la part des consommateurs enquêtés sur les différents aspects de l'information nutritionnelle. Dans ce contexte, des scénarios d'évolution sans bouleversement majeur devront faire partie des options à analyser.

Un deuxième groupe de raison pour une évolution de l'étiquetage nutritionnel relève de la perception accrue de la part des autorités publiques de la plupart des États de l'importance majeure de la nutrition dans les déterminants de la santé publique, perception partagée par les scientifiques, les industriels et de nombreux consommateurs. De nombreux États ont mis en place soit de véritables politiques nutritionnelles globales, comme la France, soit plus simplement des recommandations officielles pour gérer ces questions. Il existe ainsi de nombreux référentiels, ceux du PNNS en France, mais aussi ceux de sociétés savantes nationales ou européennes. On peut citer le consensus européen sur la prévention de l'athérosclérose, les recommandations des sociétés de cardiologie ou de diabétologie utilisées par certains pays comme base de leurs propositions (Suède, Danemark,...). Il en découle un certain nombre d'interrogations ou de propositions sur le rôle et la nature de l'étiquetage nutritionnel dans ces contextes.

5. Les différentes questions à traiter

5.1. Les points soulevés par la Commission Européenne

Dans une lettre adressée aux gouvernements des États membres en janvier 2003 (Annexe 1), la Commission Européenne souhaitait que des propositions soient faites sur 10 points, les 6 premiers étant généraux et les 4 derniers plus techniques :

- 1 - Nature de la déclaration : volontaire ou obligatoire
- 2 - Quelle information nutritionnelle clef les consommateurs requièrent-ils ?
- 3 - Quel format devrait être utilisé pour cette information ?
- 4 - Quels liens avec les recommandations concernant le régime et le style de vie sains ?
- 5 - Quelle est la référence la plus appropriée pour l'information nutritionnelle ?

¹⁰ Rozin P, Fischler C, Imada S et al. Attitudes to food and the role of food in life in the USA, Japan, Flemish Belgium and France: possible implications for the diet health debate. *Appetite* 1999, 33: 163-180.

¹¹ Colloque de l'Institut Français pour la Nutrition (IFN), Paris, Décembre 2004)

6 - Des mesures plus spécifiques doivent-elles être prévues pour les produits alimentaires non préemballés ?

7 - Les facteurs de conversion en énergie doivent-ils être modifiés ?

8 - L'annexe de la directive nécessaire à la déclaration des vitamines et minéraux doit-elle être révisée ?

9 - Quelles tolérances pour les valeurs déclarées ?

10 - Les définitions actuelles sont-elles encore appropriées ? (Notamment pour les fibres)

La démarche du groupe n'a pas spécifiquement suivi ces points, mais ceux-ci structureront la synthèse des réflexions du groupe de travail.

5.2. Les objectifs de l'étiquetage nutritionnel

La première question à traiter est celle des objectifs assignés à l'étiquetage nutritionnel. En effet, l'étiquetage nutritionnel peut viser différents objectifs, de façon indépendante ou conjointe.

5.3. Fournir une information factuelle au consommateur

L'étiquetage délivre une information objective et factuelle sur la composition intrinsèque des produits. Il est mis en place pour permettre au consommateur de choisir selon son libre arbitre, notamment en facilitant la comparaison entre produits.

5.3.1. Faciliter le choix du consommateur

Il a pour objet d'informer le consommateur, non pas ou pas seulement sur la composition intrinsèque du produit, mais de lui fournir des repères, ce qui peut être considéré sous deux aspects complémentaires :

- afin de lui permettre de choisir la quantité d'énergie, de macro et micronutriments, ou la quantité de chaque catégorie d'aliments qu'il est conseillé de consommer par rapport à ses besoins. De façon pragmatique un besoin moyen est le seul qui soit utilisable.

- afin de lui permettre d'effectuer ses choix en fonctions des recommandations de santé publique en lien avec les objectifs nutritionnels de santé publique (qui sont évidemment liés aux besoins nutritionnels des consommateurs).

Il vise donc à améliorer la compréhension du consommateur et à lui permettre d'exercer son propre jugement quant à l'intérêt nutritionnel du produit pour lui.

5.3.2. Orienter les choix du consommateur

Il oriente ou guide le choix du consommateur par le biais de l'apposition d'un « jugement externe » sur le produit, fondé sur des critères définis a priori par des instances scientifiques. En soutien à une politique de santé publique, il a pour mission d'informer, et d'orienter le consommateur sur la présence de nutriments, d'énergie ou d'une catégorie de nutriments dont les pouvoirs publics préconisent l'augmentation ou la limitation de consommation. L'information délivrée ainsi n'est pas forcément complète ou précise, puisque son rôle est d'interpeller le consommateur et de tenter de modifier son choix.

Les analyses fondant l'opposition unanime du groupe de travail à cet objectif sont présentées dans le § 7.1.4.

En conclusion, quels que soient les objectifs donnés à l'étiquetage nutritionnel (voir points précédents 5.2.1, 5.2.2 et 5.2.3), il doit au minimum permettre au consommateur :

1°) d'apprécier facilement les caractéristiques nutritionnelles d'un produit pris individuellement,

2°) mais aussi de comparer les caractéristiques entre différents produits, ce que ne facilite pas la multiplication des systèmes volontaires actuels.

Ces deux objectifs primordiaux constituent le socle minimal d'exigences pour que l'étiquetage nutritionnel puisse être enfin vu, compris et utilisé par les consommateurs.

En ce qui concerne l'objectif d'une plus grande facilité d'appréciation des caractéristiques nutritionnelles, il doit se traduire :

- par des propositions portant aussi bien sur les modalités de calcul des données nutritionnelles, que sur leur présentation.-

- par des propositions concrètes dans l'objectif de ne retenir qu'un seul système de représentation nutritionnelle.

5.4. Quels consommateurs viser ?

Les enquêtes nationales ou internationales (rappelées dans le chapitre 4) mettent en évidence la diversité des consommateurs ; les textes européens parlent fréquemment d'un consommateur moyen, difficile à définir et à caractériser.

Les consommateurs « experts » comme les non experts devraient pouvoir s'y retrouver, ce qui pourrait être en faveur de solutions mixtes, incluant deux façons différentes et/ou complémentaires d'exprimer les caractéristiques nutritionnelles d'un produit. Ainsi l'étude au Royaume-Uni, réalisée par un groupe de travail issu de l'industrie¹² sur la perception par les consommateurs de la notion de GDA (Guideline Daily Amounts) dans l'étiquetage nutritionnel, indique que les jeunes sont très favorables à une représentation graphique alors que les personnes âgées préfèrent le texte (ce qui peut être aussi en faveur de solutions mixtes). Il faudra tenir compte de la difficulté que représentera une compréhension européenne d'un système unique : différentes cultures, différents âges,....

Une solution graphique simple peut être aussi utile pour une proportion réelle de consommateurs ayant des problèmes d'illettrisme ou défavorisés sur le plan socioéconomique.

Le respect des qualités formelles attendues d'un étiquetage nutritionnel (attractivité, immédiateté, lisibilité) pourrait conduire à envisager une solution privilégiant les consommateurs non experts, à travers un étiquetage uniquement sous forme de graphique, renvoyant à d'autres sources d'information la possibilité d'obtenir des données plus complètes pour les consommateurs « experts » ou les professionnels (cf proposition de la FCD, annexe 8).

5.5. Étiquetage nutritionnel obligatoire ou non ?

C'est une des questions centrales posées par tous les collègues, qui y apportent des réponses et des arguments pour et contre. On peut remarquer que la question peut être traitée a priori, mais qu'elle pourrait être réexaminée a posteriori en fonction de la solution technique retenue pour cet étiquetage nutritionnel.

Les questions soulevées par l'obligation sont les suivantes :

- la première est logiquement celle de l'utilité
- la seconde est celle de la faisabilité
- la troisième question très fortement liée à la première est celle de l'extension du champ de l'obligation
- la quatrième, découlant des précédentes est celle des coûts induits par l'obligation
- la cinquième, d'un autre ordre, est celle de l'impact sur le comportement et la santé des consommateurs
- la sixième et dernière question est celle de la pondération des différents arguments précédents dans la décision finale.

Les paragraphes qui suivent visent seulement à apporter des éléments factuels et d'analyse de ces questions, les positions des différents collègues sur ces points seront développées dans le chapitre 7.

5.5.1. Utilité de l'étiquetage obligatoire

La notion d'utilité de l'étiquetage obligatoire est en fait une notion complexe : utilité pour qui et pour quoi, voire même utilité de quoi (indiquant qu'il pourrait être possible d'avoir une position différente en fonction du contenu même de cet étiquetage). On pourrait ainsi examiner l'utilité sous différents angles :

- comme réponse à une demande des consommateurs et/ou de leurs associations de défense ;
- comme procurant un bénéfice en termes de santé publique (voir §5.4.5)

¹² FLAC/INSG (Food Labelling and Consumer information / Industry Nutrition Strategy Group))

- comme cohérente avec une politique nutritionnelle de santé publique, voire comme apportant une aide à l'atteinte des objectifs de cette politique ;
- comme un élément favorisant un meilleur fonctionnement du marché et l'atteinte des objectifs généraux du droit alimentaire.

En outre, la question de savoir s'il faut attendre une démonstration scientifique de l'utilité pour un ou plusieurs de ces objectifs avant de prendre la décision fait inévitablement l'objet d'appréciations divergentes de la part des collègues du Conseil national de la consommation.

5.5.2. Faisabilité de l'étiquetage obligatoire

Une dizaine de pays¹³ ont mis en place un étiquetage nutritionnel obligatoire. L'examen des modalités pratiques montre qu'une question importante est le champ d'application, qui sera traité dans le paragraphe suivant 5.4.3. Les autres questions liées à la faisabilité concernent :

- la place disponible sur certains emballages. L'étiquetage obligatoire pose des problèmes de faisabilité pour les petits emballages ou pour les emballages multilingues, notamment s'il devait faire cohabiter une présentation littéraire et une présentation graphique.
- la disponibilité des données de composition, très liée à la question du coût des analyses ou à la qualité des tables de composition des aliments (cf § 8.2) et aux conséquences en termes de contrôles.

En France, l'étiquetage nutritionnel est de plus en plus utilisé sur une base volontaire, bien que des chiffres précis manquent pour beaucoup de catégories d'aliments. Selon Unijus (communication personnelle), 75 % des jus de fruits portaient un étiquetage nutritionnel en 2004. Toujours en France, un relevé d'étiquetages alimentaires¹⁴ sur 443 produits, réalisé en février 2005, montre que 49,4 % des produits ont déjà l'étiquetage nutritionnel. Même en ce qui concerne les filières les moins concernées par cet étiquetage, on trouve des proportions déjà notables de produits qui portent cet étiquetage (les bonbons (13,7%), les mayonnaises (14,%), le chocolat (14.37%), les biscuits sucrés (16%), les pâtes à tarte (17%), les huiles d'olive (17.7%), les sirops de fruit (20%), les haricots secs (20%), les petits pois (20%), les fromages (23%), le beurre (28.5%). Seules certaines filières semblent en être encore dépourvues : les saucissons, les confitures, les bières, les lentilles boîtes, les pains et pains de mie.

Au niveau européen, l'étude de la DG Sanco rendue publique le 1^{er} juin 2005¹⁵ indique que la présence d'un étiquetage nutritionnel sur les aliments préemballés varie de 41 % en Pologne à 75 % au Royaume Uni, mais seuls 4 pays ont été étudiés (Espagne et Allemagne en plus des deux précédents : 50 % et 54 % respectivement).

5.5.3. Extension du champ d'application de l'obligation

5.5.3.1. Les exemptions à l'étiquetage obligatoire aux USA

Pour faciliter l'utilisation de l'étiquetage obligatoire, les USA ont spécifiquement prévu les exemptions à cet étiquetage¹⁶ : les denrées alimentaires produites par les petites entreprises (<50000\$ pour les denrées alimentaires ou <500000 \$ de chiffre d'affaires global), les aliments servis en restauration ainsi que les aliments destinés à la restauration et les menus, les aliments servis en restauration collective, les aliments prêts à la consommation préparés

¹³ Hawkes C (2004). Nutrition labels and health claims : the global regulatory environment. Rapport pour l'organisation mondiale de la santé (téléchargeable sur le site de l'OMS).

¹⁴ Lavoillette JM. Etiquetage nutritionnel, perception des patients en médecine générale. Thèse de Médecine, Lyon, 9 décembre 2005. Ce relevé, donnant un chiffre plausible par rapport à ce qui est constaté dans d'autres pays, est bien évidemment à considérer avec prudence, mais cette approche a été rendue nécessaire faute de pouvoir obtenir des données précises de la part des fédérations professionnelles.

¹⁵ Service contract nr SANCO/2004/EAS/SI12.378734. The introduction of mandatory labelling in the European Union. Impact assessment undertaken for DG SANCO, European Commission. www.europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/index_en.htm

¹⁶ Rapport de l'attaché agricole aux États-Unis, février 1993. La réforme de l'étiquetage des denrées alimentaires aux États-Unis.

sur les lieux de vente, la vente ambulante et les distributeurs automatiques de nourriture, les aliments expédiés en vrac et non destinés à la vente directe au consommateur, les aliments diététiques et les compléments alimentaires régis par d'autres réglementations, les aliments destinés à l'industrie de transformation, les produits « cash and carry », dès lors que ceux-ci ne sont pas transformés ni reconditionnés et qu'ils ne sont pas vendus en l'état directement aux consommateurs ; le café, le thé, certains épices et autres aliments ne contenant pas de nutriments en quantité significative. Ces exemptions sont annulées lorsque des allégations sont faites.

5.5.3.2. Les limites de la notion de préemballage

La définition générale concernant la notion de produit préemballé a été rappelée au § 3.3. Cette définition a progressivement été complétée par des éléments de doctrine, établis au cas par cas. En effet, les produits non préemballés posent des problèmes spécifiques :

- spécificité des entreprises concernées, généralement de très petite taille, qui n'ont pas les moyens techniques, humains et financiers (notamment du fait du coût des analyses nutritionnelles) de mettre en place un étiquetage nutritionnel. On peut aussi noter qu'il en est de même de certaines PME fabriquant des produits préemballés.

- grande variabilité dans les types de préparations et les produits offerts, ainsi que de leur composition nutritionnelle en fonction des jours, des saisons, de la variété (fruits et légumes), de l'espèce (poisson), de l'espèce et du morceau (viandes), ;

- grande variabilité dans les recettes des produits « faits maison » (qui différencient chaque producteur individuel et fait sa renommée), des matières premières et de leurs fournisseurs (disponibilité, prix), importante diversité des recettes, méthodes artisanales ou proches de l'artisanat c'est-à-dire à séries limitées, peu ou non standardisées et peu ou non répétitives (pâtisseries, produits traiteurs), qui rend illusoire même des tentatives d'appui technique par les fédérations.

En fait, la question ne se résume pas aussi simplement à la distinction préemballé/non préemballé. En effet, les produits :

- mis sous film (exemples : fromages),
- en barquette (exemples : viandes, poissons, fruits et légumes)
- en boîte cristal (exemple : pâtisseries/viennoiseries), dans les magasins sont considérés comme « préemballés » par la doctrine de la l'administration nationale.

Par conséquent, les problèmes spécifiques mentionnés pour les produits non préemballés sont aussi valables pour certains de ces produits notamment lorsqu'ils sont issus de process artisanaux impliquant une forte variabilité.

A cela s'ajoute d'une manière générale la contrainte de l'espace disponible :

- au niveau informatique (mémoires des peseuses/étiqueteuses),
- au niveau visuel (étiquettes de tailles toujours limitées).

On peut souligner la difficulté de mise en application d'un éventuel étiquetage nutritionnel obligatoire et son coût notamment pour les PME.

5.5.3.3. La nécessité de prendre en compte des exemptions

Le groupe de travail s'accorde sur la nécessité de justifier les exemptions en prenant par exemple en compte en plus ou à côté de la notion de préemballage :

- la nature des aliments, par exemple lorsque ceux-ci contribuent de façon minime ou nulle à l'apport en macronutriments et pour lesquels ces informations ne sont donc pas pertinentes (épices, thé, café, infusions, chicorée, vinaigre, etc...) ou lorsqu'il s'agit d'assortiments variables de différents produits ;

- la nature des aliments, quand cela les conduit à être soumis à une réglementation spécifique qui prévoit un étiquetage nutritionnel particulier (par exemple produits diététiques,...)

- les capacités humaines et économiques des entreprises, par exemple, les seuils financiers pour le chiffre d'affaire dans l'alimentaire (comme aux USA), le nombre d'employés ou la nature des process (caractère artisanal ou industriel, quantités traitées ou variabilité des process, caractère ponctuel ou suivi des productions, etc).

L'étude qualitative de la DG SANCO sur l'étiquetage des aliments (cf § 4.1) montre l'absence d'une demande forte pour les produits non emballés et met également en doute sa pertinence et son utilité pour certaines catégories de produits alimentaires.

5.5.4. Coûts induits par l'obligation

L'étiquetage obligatoire entraîne un surcoût qui pourrait être important, notamment pour les petites entreprises, proportionnel au nombre d'informations à fournir et à leur complexité d'obtention et de mise en oeuvre.

L'étude d'impact réalisée par la DG Sanco¹⁷ a estimé les coûts de l'étiquetage obligatoire pour l'industrie, à partir de questionnaires auprès des entreprises et laboratoires d'analyses : les coûts d'analyse par produit varient de 57 euros pour les 4 nutriments du groupe I à 354 euros pour les 8, incluant les fibres. L'utilisation du calcul seul entraîne un coût compris entre 70 et 100 euros. A ces coûts d'analyse, il faut ajouter les coûts de reformulation des emballages, conduisant à des coûts totaux estimés de 2000 à 4000 euros, pouvant même atteindre dans certains cas 9000 euros. 88 % des compagnies ayant répondu estiment le coût difficile à absorber, 49 % estimant qu'il aurait un impact significatif sur le prix final contre 9 % estimant qu'il n'aurait pas d'impact sur ce prix. La taille des entreprises a un impact important sur ce point. Ce coût direct pour les entreprises peut en théorie être répercuté au moins en partie sur le consommateur, bien que cela ne soit pas forcément évident dans le contexte concurrentiel actuel. Ce coût devrait pouvoir être mis en balance avec des bénéfices éventuels en santé publique, mais, comme il sera analysé dans le paragraphe 5.4.4, les travaux restent très parcellaires sur ce point important.

Cette étude a également examiné l'impact de l'étiquetage obligatoire sur les services de contrôle : il est reconnu comme peu probable que des moyens supplémentaires soient dégagés ; le maintien d'un coût raisonnable pour les services de contrôle repose en grande partie sur le développement de lignes directrices précises pour aider les entreprises à mettre en place cet étiquetage.

5.5.5. Evaluation des conséquences de l'étiquetage obligatoire sur le comportement et la santé des consommateurs

Les Etats-Unis, la Nouvelle-Zélande et l'Australie, ainsi que le Canada, ont réalisé une analyse bénéfique risque préalable à l'introduction de l'obligation d'étiquetage, partant de l'hypothèse que la généralisation de l'étiquetage nutritionnel permettrait d'éviter un certain nombre de coûts liés aux maladies et décès imputables à une mauvaise nutrition.

- aux États-unis¹⁸, les coûts totaux de la mise en œuvre de l'étiquetage obligatoire ont été estimés à 1,5 milliards de dollars. Les bénéfices sur 20 ans ont été estimés à 35 000 cas de cancers en moins, 4000 maladies cardiovasculaires et 12000 morts prématurées en moins, L'économie de santé résultante a été chiffrée à 4,2 milliards de dollars.

- En Australie - Nouvelle-Zélande, il a été estimé que l'étiquetage obligatoire épargnerait entre 320 et 460 morts par an, équivalent à un coût de 47 à 67 millions de dollars¹⁹.

- Le Canada estime qu'il peut économiser 5,3 milliards de dollars en 20 ans, pour un coût de 300 millions pour l'industrie²⁰.

Il faut noter les limites de telles analyses, fondées sur la mise en série de trois types de modélisation, impliquant chacun de nombreuses hypothèses : modélisation des liens entre étiquetage et changement de consommation alimentaire du consommateur, modélisation sur le lien entre le changement de consommation et la survenue de maladie, modélisation sur le

¹⁷ Service contract nr SANCO/2004/EAS/SI12.378734. The introduction of mandatory labelling in the European Union. Impact assessment undertaken for DG SANCO, European Commission. www.europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/index_en.htm

¹⁸ Zarkin GA et al. Potential health benefits of nutrition label changes. American Journal of Public Health 1993, 83:717-724.

¹⁹ Costing a one-year delay to the introduction of mandatory nutrition labelling. Canberra, Food Standards Australia New Zealand, 2002 (www.foodstandards.gov.au/_srcfiles/costing_a_one-year_delay.pdf)

²⁰ Frequently asked questions: new nutrition labelling and claims (press release). Ottawa, Health Canada, 2003 (www.hc-sc.gc.ca/english/media/releases/2002/2003_01bk3.html)

coût des maladies. Mais ces modélisations confirment un paradigme très important en santé publique, celui dans lequel des modifications minimales affectant un nombre très élevé d'individus ont plus d'impact que des modifications plus importantes ne concernant qu'un nombre restreint d'individus.

Face à ces analyses théoriques, les études de confirmation sont peu nombreuses.

Quelques études ont analysé l'impact de l'étiquetage obligatoire aux États-Unis. L'étude de Mayer *et al.* montre une diminution (de 77 % en 1991 à 49 % en 1995) des allégations trompeuses sur certains types de produits²¹. L'article de Moorman²² est plus mitigé : si, incontestablement, la connaissance nutritionnelle a augmenté, les objectifs du NLEA (Nutrition labeling and education Act, réglementation de l'étiquetage nutritionnel obligatoire) n'ont pas été atteints en ce qui concerne la bonne utilisation de cette information par le consommateur ; par ailleurs, cet auteur suggère que l'étiquetage nutritionnel obligatoire a estompé les différences entre produits « sains » et « moins sains », mais a augmenté les différences entre les produits de cette dernière catégorie, la nutrition devenant un instrument de différenciation avec un possible bénéfice en termes de santé publique.

On dispose pour les États-Unis d'un petit nombre d'études d'impact sur les choix alimentaires. Par exemple, elles indiquent que 6 % de la variance totale de l'apport de lipides est expliquée par l'utilisation de l'étiquetage²³, les consommateurs utilisant cet étiquetage obtiennent un plus faible pourcentage de leurs calories totales par les lipides et les graisses saturées, consomment moins de cholestérol et de sodium et davantage de fibres²⁴. Dans ce type d'étude, il est cependant difficile de distinguer la cause et l'effet : savoir si les individus ont une meilleure alimentation parce qu'ils lisent l'étiquetage ou s'ils lisent l'étiquetage parce qu'ils sont mieux informés et intéressés par la nutrition. Bien que l'étiquetage semble être majoritairement utilisé par certains groupes de populations (femmes, jeunes, catégories supérieures), il est estimé qu'il bénéficie à l'ensemble de la population à travers l'amélioration des produits (dont la démonstration scientifique n'est pas faite).

L'étude de la DG Sanco, déjà citée dans les paragraphes précédents a analysé l'impact potentiel de l'étiquetage nutritionnel sur la santé des consommateurs : le rapport n'a pas cherché à refaire dans le contexte de la situation européenne les modélisations évoquées précédemment et conclut seulement qu'il est impossible de tirer des conclusions fermes à partir des études existantes, tant sont nombreux les facteurs intervenant ; une véritable étude coût/bénéfice est impossible actuellement sans études supplémentaires spécifiquement dédiées à ce sujet.

La conclusion générale du rapport de la DG Sanco indique l'impossibilité actuelle de répondre aux questions posées sur les bénéfices pour le consommateur et reconnaît que l'étiquetage nutritionnel obligatoire n'a de sens que dans le cadre plus large d'autres mesures pour stimuler l'intérêt des consommateurs sur leurs choix alimentaires et leur utilisation de l'étiquetage nutritionnel.

5.6. Quels nutriments doit-il concerner ?

5.6.1. Les éléments du choix des nutriments

Avant de parler de choix de nutriments, il faut souligner que, actuellement, une alternative à l'utilisation des nutriments existe, qui délivre une information quantifiée en catégories d'aliments (cf § 6.11).

²¹ Mayer JA, Maciel TL, Orlaski PL, Flynn-Polan G. Misleading nutrition claims on cracker packages prior to and following implementation of the Nutrition labelling and education Act of 1990. *American Journal of Preventive Medicine* 1998, 14: 189-195.

²² Moorman C. A quasi experiment to assess the consumer and informational determinants of nutrition information processing activities : the case of the Nutrition labelling and education Act. *Journal of Public Policy & Marketing* 1996, 15: 28-44.

²³ Neuhouser ML, Kristal AR, Patterson RE. Use of food nutrition label is associated with lower fat intake. *Journal of the American Dietetic Association* 1999, 99: 45-53.

²⁴ Kin SY, Nayga RM, Capps O. The effect of food label use on nutrient intakes: an endogenous switching regression analysis. *Journal of Agricultural Resource and Economics* 2000, 25:215-231.

Un premier choix de nutriments importants a été fait lors de la mise en place de l'étiquetage nutritionnel. Le choix des nutriments à prendre en compte relève d'une analyse scientifique, prenant en compte les aspects de santé publique. En France, les références pour un choix peuvent découler des objectifs et repères de consommation du programme national nutrition santé et/ou des objectifs annexés à la loi de santé publique. L'Afssa a également été saisie sur ce point par ses trois tutelles. Dans plusieurs rapports et avis, l'Afssa s'est déjà prononcée pour un étiquetage de la teneur en sel, en glucides ajoutés et, plus récemment, des acides gras trans.

On peut noter que, dans certaines propositions faites (cf chapitre 6), une focalisation trop exclusive sur les risques pour la santé de l'excès de consommation de certains nutriments a fait disparaître certains nutriments (notamment protéines et énergie) des propositions d'étiquetage.

L'analyse scientifique doit être complétée par d'autres approches, concernant notamment la lisibilité et la compréhension, le nombre d'informations transmises, la faisabilité et les coûts (cf l'étude de la DG Sanco, § 5.4.5). De même, les termes employés doivent faire l'objet d'une large concertation plus sociétale, mais qui ne doit pas aboutir à des choix non scientifiquement fondés. Les consommateurs français sont plus à l'aise avec un vocabulaire plus courant qui fait référence aux ingrédients culinaires communément utilisés dans la cuisine.

5.6.2. L'obtention des valeurs à étiqueter

C'est une question qui deviendrait fondamentale en cas d'étiquetage obligatoire. Deux possibilités devraient être spécifiquement prévues, l'utilisation des bases de données, pour limiter le surcoût en cas d'étiquetage obligatoire, et l'utilisation d'analyses. Des propositions concrètes seront faites dans le chapitre 8.2).

5.7. Le choix de la référence

Le choix de la référence est une question délicate :

- une référence universelle par 100 g ou 100 ml permet une comparaison aisée des caractéristiques nutritionnelles des produits, mais a peu de signification pour le consommateur lorsque les portions habituellement consommées ou proposées s'en éloignent, soit qu'il s'agisse de produits consommés en quantités inférieures à 100 g ou 100 ml, soit qu'il s'agisse de produits déshydratés qui sont consommés après reconstitution, selon des conseils de préparation.

- une référence par portion a plus de signification et d'intérêt pour le consommateur, mais la comparaison des produits devient plus délicate en l'absence très fréquente de normalisation de la taille des portions proposées. On ne trouve une certaine standardisation que sur un nombre restreint de produits, résultant le plus souvent d'accords professionnels (tels que la taille des portions de céréales pour petit déjeuner, la taille des yaourts).

- une référence par 100 kcal permet d'illustrer la densité nutritionnelle des aliments. Fréquemment défendue par les nutritionnistes français dans les instances internationales (par exemple pour le seuil des allégations nutritionnelles), elle est sans doute peu parlante pour le consommateur et peu utile en étiquetage nutritionnel.

Une utilisation conjointe des deux premières références permet de contourner le problème, au prix d'une complexité accrue, surtout si une solution tableau + visuel est retenue, et des problèmes pratiques d'encombrement de l'étiquetage. On peut noter que la représentation en densité énergétique (cf § 6.10) est relativement indépendante de la taille de la référence.

Compte tenu des avantages et inconvénients de chaque solution, le choix n'est pas encore arrêté dans la plupart des instances professionnelles.

5.8. Les modalités pratiques de réalisation de l'étiquetage

Les modalités pratiques de réalisation de l'étiquetage nutritionnel ont des conséquences importantes pour les opérateurs économiques, comme pour les consommateurs,

l'amélioration de la lisibilité étant une demande fréquemment exprimée. Ces modalités recouvrent plusieurs éléments :

- le format : texte linéaire, tableau graphique, chacun pouvant être utilisé de façon isolée ou en combinaison ; à cela s'ajoutent les questions de taille minimale éventuelle pour le graphique ou les caractères ; problème de la couleur, notamment pour un graphique, et de la possibilité d'utilisation en monochromie sans nuire à la lisibilité ;
- Le positionnement de l'étiquetage sur l'emballage, imposé ou laissé au libre choix de l'opérateur
- l'expression des valeurs : nombre de chiffres significatifs, problème des décimales ou possibilité d'utilisation d'arrondis (nécessitant la définition de règles d'arrondi) ;
- la nécessité ou non d'étiqueter des nutriments dont la valeur serait inférieure à un seuil, en vue d'une éventuelle simplification de l'étiquetage.

Le groupe de travail présentera des propositions sur l'ensemble de ces points.

5.9. La multiplication des modèles d'information nutritionnelle en Europe

Les membres du BEUC (Bureau Européen des Unions de Consommateurs) ont relevé jusqu'à présent 22 systèmes d'étiquetage à caractère nutritionnel qui coexistent à travers l'Europe, en plus de l'étiquetage prévu par la réglementation. Ce relevé n'est pas exhaustif ; il est également provisoire du fait de l'arrivée régulière de nouveaux systèmes développés de manière volontaire et individuelle. Les conséquences pour les consommateurs sont tout d'abord une confusion totale entre tous ces systèmes, qui ne peut que contribuer encore un peu plus à l'idée que l'étiquetage nutritionnel est compliqué. Une autre conséquence négative est que ces systèmes tous différents dans leur présentation et parfois dans la mécanique les sous-tendant, empêchent une comparaison entre produits. Or un des objectifs prioritaires qui doit être donné à l'étiquetage nutritionnel est de faciliter la comparaison entre produits (voir paragraphe 5.2).

La multiplication de ces modèles, dont certains sont détaillés dans le paragraphe suivant lorsque les données étaient disponibles, démontre bien le besoin de proposer un système pertinent, reconnu par l'ensemble des acteurs

6. La description des systèmes existants

Le groupe de travail a tenté de colliger l'ensemble des systèmes proposés ou existants pour ce qui concerne l'Europe (ainsi les systèmes non européens ne sont pas présentés) et ne prétend pas être exhaustif. L'ordre de présentation ne reflète aucune notion de préférence du groupe de travail. Les informations sont abondantes concernant les travaux conduits au Royaume-Uni, plus fragmentaires concernant celles conduites dans d'autres pays (les documents rédigés dans les langues nationales étant moins accessibles que ceux rédigés en anglais). Les présentations correspondent en général à ce qui était connu au milieu de l'année 2005, sans tentative systématique d'actualisation à la date de remise de ce rapport²⁵. Le groupe de travail a pris connaissance des analyses provisoires de l'Afssa concernant deux systèmes pour lesquels une analyse scientifique approfondie était nécessaire, le système de profil nutritionnel proposé par le Royaume Uni et le système proposé par le Dr Gerbaulet.

6.1. Les propositions de la Food Standards Agency

Le système anglais concerne la définition des profils nutritionnels plus que l'étiquetage nutritionnel proprement dit ; il est nécessaire de le présenter puisque les techniques mises au point peuvent aussi être utilisées pour enrichir l'étiquetage nutritionnel. En outre, ce sont dans doute les propositions les plus connues, puisque l'intégralité des rapports et enquêtes a

²⁵ Les systèmes non européens ont volontairement été omis. Pour les systèmes présents en Europe, les oublis ne résultent pas d'omission volontaire, mais de l'absence d'information.

été rendue publique (www.food.gov.uk/foodlabelling) et sans doute les plus abouties dans leur domaine. La méthodologie employée a suivi plusieurs étapes :

- bilan le plus exhaustif possible de l'existant au niveau mondial, qui a conduit à préférer la solution d'un profilage nutritionnel unique quelle que soit la catégorie d'aliments (le bilan précédent ayant montré une répartition à peu près équivalente entre profilage général ou profilage par catégorie de produits),

- définition des références nutritionnelles à employer (COMA, sociétés savantes...). Le choix s'est explicitement porté sur les enfants de 11 à 16 ans, qui ont les besoins les plus élevés en calcium et en fer, retenus parmi les nutriments à considérer dans la notation ; de ce fait, le système est considéré comme applicable au reste de la population, ce qui a été vérifié dans un travail ultérieur ;

- définition des nutriments à prendre en compte : ce sont l'énergie, les acides gras saturés, les sucres simples non laitiers (*non milk extrinsic sugars, excluant donc le lactose*), le sel (4 éléments considérés comme négatifs quant à leur impact sur la santé), ainsi que le calcium, le fer (essentiellement comme marqueurs des produits laitiers et carnés respectivement), les acides gras polyinsaturés à longue chaîne ; à ces trois nutriments s'ajoutent les fruits et légumes, conduisant à 4 éléments considérés comme positifs pour la santé. Les propositions utilisant les GDA n'incluent dans leur présentation actuelle que les éléments considérés comme négatifs : lipides, acides gras saturés, sel, sucres extrinsèques non laitiers.

- construction d'un grand nombre de modèles (modèles à seuil simple (0 ou 1 selon qu'on est au dessus ou au dessous d'un certain seuil), modèles avec notation de 0 à 10 utilisant des seuils multiples),

- définition des seuils à employer dans les différents modèles, se fondant sur des seuils déjà utilisés (par exemple par les sociétés savantes) ; un des critères de choix explicitement mentionné est de parvenir à une répartition équilibrée des aliments entre les différentes classes ;

- test des modèles sur plus d'une centaine d'aliments de différentes catégories, choisis comme indicateurs,

- comparaison des résultats avec une classification préalable des mêmes aliments par des experts en nutrition,

- choix des modèles les plus pertinents en fonction du degré de convergence entre la classification des experts et celle fournies par les modèles,

- tests auprès des consommateurs des différents modèles retenus,

- amélioration des modèles en fonction de ces résultats et tests élargis auprès des consommateurs.

Cinq modèles ont été initialement soumis à un test auprès des consommateurs. Il s'agit des modèles suivants :

- 1 – Feux tricolores (« *traffic light* ») : feu vert (« *eat plenty* » : manger à volonté), feu orange (« *eat in moderation* » : manger avec modération), feu rouge (« *eat sparingly* » : manger rarement) ;



D'autres formulations accompagnant les feux tricolores ont été proposées par la suite :



Les significations sont : bas, moyen, élevé en graisses, sel et sucre ; choix plus sain, choix correct, choix moins sain.

- 2 – « Feux de circulation étendus » (*“extended traffic light”*): utilisant une plus large gradation de couleurs et de termes (« *eat plenty, often, in moderation, less often, sparingly* » : consommer à volonté, souvent, avec modération, peu souvent, rarement);



- 3 – Logo santé (« *healthy logo* ») (communication positive globale) ;



On peut noter que, de façon paradoxale, le « *healthy logo* » utilise beaucoup le rouge et l'orange.

- 4 – Feu tricolore par nutriment clef (« *Key nutrient traffic light* ») : les feux de couleur sont apposés individuellement sur 4 nutriments clefs : matières grasses, sel, sucres et acides gras saturés ; c'est le système volontairement en cours de test (pour 18 mois) par Tesco sur la face avant de ses produits à marque de distributeur.

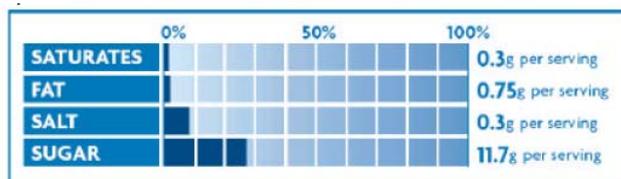


- 5 – Apports journaliers recommandés pour les nutriments clefs (« *GDA key nutrients* »), système plus neutre, sans code de couleurs, mais avec comparaison chiffrée de la teneur du produit en ces quatre nutriments par rapport aux apports journaliers recommandés (« *Guideline daily amounts* » ou GDA).



Ou des présentations proposées plus récemment :

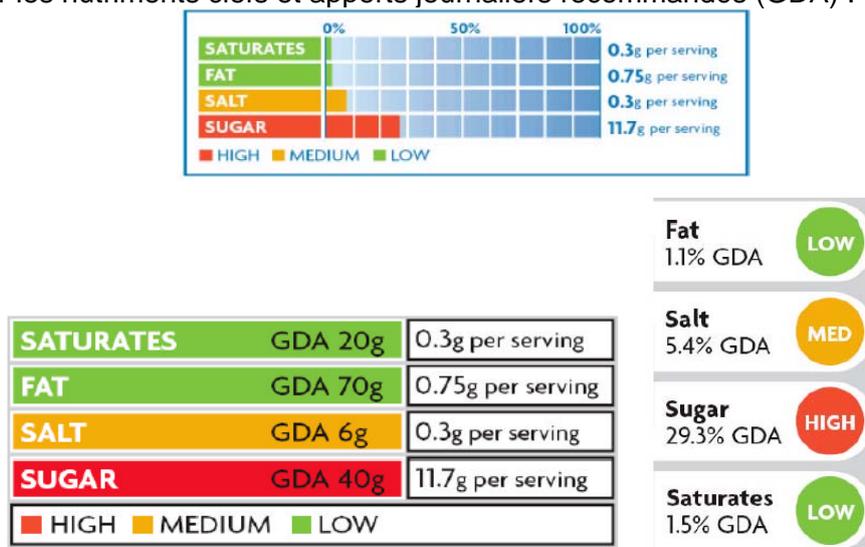
CALORIES	155 per serving	GDA 2000
SATURATES	0.3g per serving	GDA 20g
FAT	0.75g per serving	GDA 70g
SALT	0.3g per serving	GDA 6g
SUGAR	11.7g per serving	GDA 40g



Les modèles 1 et 4 ont eu la préférence des consommateurs. Le rapport préconise comme préférable un modèle de notation « feux tricolores simple » (« *simple traffic light* ») prenant en compte, dans la notation, l'énergie, les graisses saturées, les sucres ajoutés non

laitiers (hors lactose donc) et le sodium, en pondérant le score par la teneur en calcium, fer, acides gras polyinsaturés à longue chaîne et le contenu en fruits et légumes : des notes de 0 à 10 sont attribuées selon le contenu (par paliers de largeur identique) en ces différents éléments par 100 g d'aliment. La somme des 4 notes obtenues pour les éléments « néfastes » est minorée par la somme des 4 notes obtenues pour les éléments « positifs » fournissant une note globale de 0 à 10, qui classe les aliments en « plus sain » (« *healthier* », 0 à 2), *intermédiaire* (« *intermediate* », 3 à 8) et « moins sain » (« *less healthy* », 9 ou plus) ; un plus grand nombre de catégories peut être envisagé comme dans le système de feux étendu. Le score limite l'effet dichotomique d'un seuil unique de classification.

Là encore, d'autres représentations ont été proposées récemment, combinant feux tricolores sur les nutriments clefs et apports journaliers recommandés (GDA) :



Dans l'optique de la FSA, cet étiquetage ne serait pas obligatoire, comptant sur la pression des consommateurs et l'évolution des mentalités pour qu'il se mette progressivement et complètement en place (communication orale de représentants de la FSA à l'Afssa).

A la suite de nombreuses consultations, notamment une table ronde organisée à Londres, le 25 février 2005, la FSA a proposé des modifications des éléments pris en compte pour la notation, notamment l'utilisation des protéines à la place du calcium, du fer et des acides gras polyinsaturés à longue chaîne.

Le groupe de travail est dans l'attente du rapport et de l'avis définitif de l'Afssa.

6.2. Les systèmes proposés par les opérateurs économiques

6.2.1. Le système mis en place par Kellogg's dès 2005

Les « *Guideline Daily Amounts* » ou GDAs - qu'on peut traduire en français par apports journaliers recommandés (AJR) – sont des niveaux d'apports nutritionnels que la plupart des individus devraient consommer chaque jour.

Le concept de GDAs naît au Royaume-Uni : en 1996, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation britannique publie un dépliant d'information sur l'étiquetage nutritionnel (« *Use your label* ») qui utilise le principe des GDAs, qu'on appelle encore à l'époque les « *Guideline Daily Intakes* ». En 1998, ce principe est amélioré par l'*Institute of Grocery Distribution* (IGD). A partir de cette époque, les GDAs sont utilisés par quelques enseignes de la grande distribution (ex : Sainsbury, Marks & Spencer), mais essentiellement pour la valeur énergétique, les matières grasses et le sel. Les valeurs de référence utilisées par les GDAs à l'époque sont issues des recommandations officielles britanniques, publiées par le COMA (*Committee on Medical Aspects of Food and Nutrition Policy*).

6.2.1.1. Un principe reconnu par les consommateurs britanniques

Le débat sur l'étiquetage nutritionnel s'étant intensifié au cours des derniers mois en Grande-Bretagne, l'IGD a réalisé une étude fin 2004 pour évaluer la notoriété des GDAs ainsi que le degré de compréhension du concept par les consommateurs britanniques :

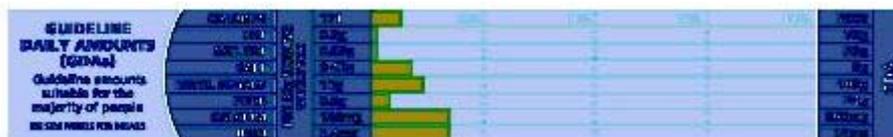
Plus des 2/3 des consommateurs britanniques testés disent avoir déjà vu les GDAs sur les produits :

- une grande majorité comprend que l'objectif des GDAs est de replacer l'information nutritionnelle concernant les produits dans le cadre d'une alimentation globale ;
- les consommateurs souhaitent que les GDAs soient élargis à d'autres nutriments (sucres simples, fibres, matières grasses saturées, vitamines, etc.) ;
- ils considèrent que la représentation visuelle des GDAs doit être simple, claire et bien mise en valeur ;
- certains pensent que les GDAs ne doivent apparaître que sur les paquets ;
- d'autres estiment que d'autres supports d'information doivent être proposés dans les magasins (posters, dépliants, réseau vidéo interne, etc.).

6.2.1.2. Mise en oeuvre des GDAs par Kellogg's au Royaume-Uni

Pour améliorer l'information nutritionnelle proposée à ses consommateurs, Kellogg's a pris la décision de faire évoluer le concept de GDAs, et de les lancer sur tous ses produits au Royaume-Uni, à partir de février 2005.

Les GDAs se présentent sous la forme d'un compteur nutritionnel sur la face avant des paquets :



Des explications figurent sur le côté des paquets, et des informations complémentaires sont disponibles sur le site Internet www.kelloggs.co.uk

Le choix des nutriments a été fait de façon à établir un équilibre entre ceux pour lesquels une modération de la consommation est recommandée (énergie, matières grasses, matières grasses saturées, sel, sucres simples), et ceux dont la consommation est encouragée (fibres, calcium, fer). Les valeurs de référence sont tirées de la publication de Rayner²⁶.

Les femmes ont été choisies comme population de référence : leurs besoins nutritionnels représentent en effet un compromis acceptable pour illustrer les besoins de l'ensemble de la population. Par ailleurs, une référence unique est le gage d'une plus grande simplicité de lecture pour le consommateur.

Les GDAs sont donnés par portion, sans lait, qui est un repère plus familier pour le consommateur que la quantité de 100 grammes pour laquelle est habituellement donnée l'information nutritionnelle. Par ailleurs, le compteur nutritionnel permet d'estimer facilement la part des GDAs qui serait représentée par la consommation d'une quantité plus ou moins importante que la portion de référence.

La représentation en histogrammes a été choisie sur la base d'études consommateurs qui montrent que cette forme est la plus fiable en termes de compréhension des informations: de fait, les consommateurs déclarent préférer la représentation sous forme de camemberts, mais ce format génère plus souvent une restitution erronée de l'information.

Le modèle de GDAs adopté par Kellogg's au Royaume-Uni n'est pas conçu pour être immuable ; il est susceptible d'évoluer, en particulier pour tenir compte de la sensibilité des consommateurs en fonction des pays.

²⁶ Rayner M, Scarborough P, Williams C. The origin of Guideline Daily Amounts and the Food Standards Agency's guidance on what counts as 'a lot' and 'a little'. Public Health Nutrition 2003, 7(4) : 549-556.

6.2.1.3. Mise en oeuvre des GDAs par Kellogg's en France à partir de janvier 2006

Une réflexion a été menée à partir de l'expérience britannique au sein de Kellogg's en France, afin de voir dans quelle mesure ce système pouvait être transposé à notre pays, et quelles étaient les adaptations éventuellement nécessaires qui devaient en être faites. Un certain nombre de modifications ont ainsi été apportées à ce modèle dont le principe est également bien accepté par les consommateurs français :

Ainsi, pour que la fonction de repère nutritionnel soit plus efficace pour le consommateur, la journée a été partagée en moments de consommation ; l'alternance des couleurs facilite la lecture et la compréhension ; le choix des nutriments a été élargi (ajout des protéines, des glucides, des vitamines de groupe B) ; le vocabulaire utilisé est celui du langage courant (matières grasses en équivalence du terme lipides). Les valeurs de référence utilisées sont celles qui ont été adoptées récemment (été 2005) par l'industrie alimentaire au niveau européen (CIAA), sur la base des données d'Eurodiet.

Ce nouveau repère nutritionnel apparaît, depuis le mois de janvier 2006, au dos des paquets des céréales Kellogg's en France accompagné d'un court message d'explication et d'un renvoi pour plus d'information au site internet www.kelloggs.fr ou du service consommateur.



6.2.2. Le système mis en place par Carrefour

S'appuyant sur les préconisations des instances françaises ad hoc (comme le ministère de la santé ou l'agence française de sécurité sanitaire des aliments), ce projet d'étiquetage nutritionnel complémentaire consiste en une représentation graphique de la part des besoins nutritionnels quotidiens apportée par une portion du produit (cf. pièces jointes). Les modalités d'application sont les suivantes : une liste de 6 macro-nutriments majeurs est représentée sous forme de pictogrammes autrement appelés « cadrans nutrition ». Cette liste, dont les besoins journaliers recommandés (Guideline daily amounts) sont définis dans la littérature scientifique, comprend :

- Matières grasses (lipides totaux) : 32,5 % des apports énergétiques totaux (soit 69 g/j*),
- Sucres simples (totaux) : 10 % des AET (soit 47,5g/j*),
- Sucres complexes : 45 % des AET (soit 214g/j*),
- Protéines : 12,5 % des AET (soit 60g/j*),
- Fibres : 30 g/j,
- Sel (chlorure de sodium) 6 g/j.

* calcul réalisé pour une femme (60 kg) de 20 à 40 ans inactive dont les besoins énergétiques sont estimés à 1900 kCal/jour.

D'autres cadrans peuvent être ajoutés à la condition qu'ils soient significatifs pour les produits considérés (calcium et fer par exemple.).

Par principe les 6 macro-nutriments majeurs sont étiquetés afin de permettre une meilleure assimilation du nouvel étiquetage ainsi que la comparaison entre produits. Dans le

cas d'une impossibilité technique, les 2 informations incontournables (matières grasses et sucres simples) sont systématiquement reprises (sauf si l'une d'elles est hors de propos, ex. MG dans un cola light). Le maximum des quatre autres est repris dans la mesure où elles sont pertinentes. L'absence d'un macro-nutriment est d'ailleurs une information en soi.

Considérant que l'indication par part (par huitième) améliore la perception intuitive des caractéristiques nutritionnelles d'un produit (versus la valeur exacte), la proportion de chaque macro-nutriment se calcule de la façon suivante :

- Si la valeur est nulle, absence de marquage dans la montre,
- Si la valeur est située entre]0 ; 6,25], 1/16 de la montre est coloré,
- Si la valeur est située entre]6,25 ; 18,75], 1/8 de la montre est coloré,
- Si la valeur est située entre]18,75 ; 31,25], ¼ de la montre est coloré, Et ainsi de suite, coloration de 1/8 par valeur supplémentaire de 12,5%.

Pour des raisons techniques,

- les petits conditionnements (étiquettes de taille insuffisante),
- les produits bruts (variabilité naturelle et extrême de la composition nutritionnelle pour les fruits et légumes, les poissons, coquillages et crustacés, les viandes et volailles),
- les produits des petites entreprises et les productions locales, ainsi que les produits préparés, transformés et éventuellement emballés sur les lieux de vente au détail (compositions variant d'une production à l'autre, extrême diversité des recettes, méthodes de fabrication artisanales, petits volumes de produits à chaque fois),

ne peuvent être concernés par la généralisation de l'indication de l'apport nutritionnel spécifique du produit. En tout état de cause, l'étiquetage nutritionnel est sans valeur pour certains produits comme le thé, le café, les épices, le vinaigre, etc.

Actuellement, plus de 250 références alimentaires disposent de cadrans nutrition dont une centaine de produits avec les 6 cadrans. Par ailleurs, en plus de l'information nutritionnelle type groupe II et des cadrans nutrition, un conseil nutritionnel ou d'accompagnement est également indiqué le plus souvent possible. Ce conseil reprend les messages principaux du PNNS en s'appuyant sur ces 9 objectifs (ex. « Pour un bon équilibre alimentaire, consommez des féculents et des produits céréaliers à chaque repas » sur les Coquillettes aux œufs à marque Carrefour); quant au conseil d'accompagnement, il est destiné à induire des bonnes pratiques nutritionnelles chez les consommateurs liées à l'équilibre et la diversité alimentaires (ex. « Pour un petit déjeuner équilibré, accompagnez vos biscottes d'un fruit et d'un produit laitier » sur les biscottes 34 tranches Carrefour).

L'étiquetage renvoie à d'autres supports complémentaires (numéro de téléphone du service consommateur, adresse du site Internet, etc.) où les clients, notamment les consommateurs experts, trouveront un complément d'informations personnalisées.

Savourez cette recette préparée à partir de filets de poisson de qualité sans arête** délicieusement cuisinés avec des oignons, de la crème fraîche, du vin blanc. Gratinée au four, cette recette conviendra à tous les appétits !

**Qualité sans arête : Au préalable, le poisson est filé et les dernières arêtes en sont ôtées. Malgré toutes les précautions prises et nos contrôles très stricts, il se peut qu'exceptionnellement, une arête subsiste dans nos produits. Nous vous conseillons de vérifier les touches destinées aux enfants en bas âge.

Composition

Filets de l'Alaska surgelés préparés avec une sauce crème fraîche, oignons et vin blanc

Ingédients : Filet de lieu de l'Alaska (Theragra chalcogramma) 62%, oignons 14%, vin blanc 9% (contient des sulfites), crème fraîche 5% (contient du lait), margarine (huile de palme partiellement hydrogénée, eau, sel, colorant : beta-carotène, arôme, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (soja), conservateur d'acidité : acide citrique), chapelure 1% (farine de blé, sel, levure), pain, sel, arôme naturel poivre, arôme naturel citron.

Nutrition

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100 g

Valeur énergétique : 826kJ - 196 kcal

Valeurs nutritionnelles : Protéines 14 g - Glucides 1,9 g (dont sucres 1,3 g) - Lipides 6,9 g (dont acides gras saturés 4,1 g) - Fibres 1,3 g - Sodium 0,33 g (sel) 0,83 g de sel.

Une portion de 200g vous apporte pour votre journée :

Matières grasses 13,8g (2400 kcal) | Sucres simples 2,6g (1000 kcal) | Protéines 28g (1120 kcal)

* Calcul réalisé pour une personne dont les apports journaliers recommandés sont de 1900 kcal.

Variés, équilibrés, biocept !

Pour un bon équilibre alimentaire, variez votre alimentation en alternant viandes, poissons et œufs.

Utilisation

Conservation
Dans un congélateur*** à -18°C. À consommer de préférence avant la date indiquée sur le côté de l'emballage. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Préparation

- Au four traditionnel (sans décongélation préalable) : Préchauffez le four à 220°C (thermostat 7/8) pendant 20 minutes environ. Réchauffez le produit encore surgelé ou à température ambiante. Retirez le couvercle et placez la barquette encore gelée sur une grille à mi-hauteur du four. Laissez cuire 30 à 35 minutes.
- Au four à micro-ondes** (sans décongélation préalable) : Réchauffez le produit encore surgelé ou à température ambiante. Placez le dans un plat adapté au micro-ondes (non métallique). Couvrez et laissez cuire 12 à 15 minutes* avec un bol d'eau chaude. Afin de donner un aspect plus gratiné à votre plat placez le découvert environ 1 minute sous le gril d'un four traditionnel.

(*) Temps indicatifs pour un four ayant une puissance nominale de 750 Watts. Afin de préserver toutes les qualités gustatives de ce plat, nous vous conseillons d'utiliser de préférence la cuisson au four traditionnel.

Information emballage

Cet emballage peut être recyclé ou utilisé pour produire de l'énergie. Trier vos emballages, c'est participer activement à la préservation de l'environnement.

Contribuez à la valorisation des emballages ménagers. **400g e**

Service consommateurs France : 09 69 39 39 39 - Produits Carrefour - TSA 90010 - 50000 L'ANULLI-D'OL - CODEX www.carrefour.fr ou à l'accueil de votre magasin habituel.

6.2.3. Le système prévu par MacDonald's

Ce système a été mis au point et harmonisé au niveau européen²⁷ pour l'ensemble des restaurants de l'enseigne. Il devrait entrer en application en 2006. Il est également fondé sur les GDA, avec une référence calorique à 2000 kcal, et représente sur un histogramme continu (une seule ligne pointillée indique le tiers de la consommation journalière conseillée) l'apport réalisé par une portion (le hamburger, la portion de frites,...) pour 5 nutriments : l'énergie, les protéines, les lipides, les glucides et le sel. Un code de couleur et des pictogrammes sont aussi utilisés.



6.2.4. Le système prévu par Quick

A partir de février 2006, les restaurants Quick mettent en place sur les emballages de leurs produits un système fondé sur les GDA pour trois catégories de population (adultes hommes et femmes, adolescents) se fondant lui aussi sur les préconisations de l'European Modern Restaurant Association.

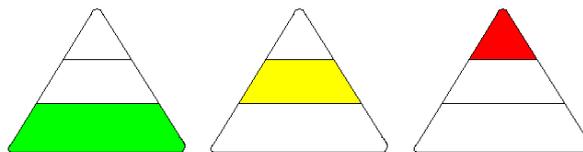
Quick	Kcal	Protéines	Graisses	Glucides	Sel
Giant	535	25 g	37,4 g	24,5 g	1,5 g
% des apports nutritionnels conseillés par jour	21%	27%	45%	7%	30%
	27%	33%	56%	9%	30%
	28%	35%	51%	10%	49%

6.3. Les propositions néerlandaises

Le système propose l'utilisation de la pyramide alimentaire, divisée horizontalement en trois segments, la base verte (« *preferable* » préférable), le milieu orange (« *average use* » : consommation moyenne), le sommet rouge (« *moderate use* » : consommation modérée). Il semble que ce système ait été développé il y a une douzaine d'année avec un certain succès dans le cadre de la prise en charge des patients hypercholestérolémiques. Il a recueilli 81 % de réponses favorables sur plus de 35 000 réponses (consultation internet ?). Le paramétrage utilise un seuil discriminant pour des nutriments clefs (sucre, lipides, sel, fibres, protéines, énergie) par catégorie de produits (« *meat is not compared to bread* » : la viande n'est pas comparée au pain), et est donc présenté comme facilitant l'alternative santé à l'intérieur d'une catégorie de produits. Quatorze catégories de produits ont ainsi été

²⁷ McDonald's Nutrition Information Initiative. Research report prepared for McDonald's Europe, November 2005. McDonald's Nutrition steering group: Development of European Guideline Daily Amounts (GDAs) for use in consumer nutrition information systems and food profiling, November 2005.

définies. On peut noter que cette catégorisation ne concerne que des « aliments basiques » traditionnels ou peu transformés.



6.4. L'expérience danoise



Il existe au Danemark le « *Danish S label* » proposé par le *Nutrition Council* en 1996, mais qui est peu connu des consommateurs et qui n'existe plus en principe depuis avril 2005. Il semble que les Danois aient testé les propositions anglaises et néerlandaises auprès de leurs consommateurs, sans que les résultats ne soient connus du groupe de travail. Les demandes du bureau Danois du BEUC (Bureau européen des associations de consommateurs) sont claires : les « mauvais » produits doivent être étiquetés, comme tous les produits (étiquetage obligatoire ; un produit – une étiquette), l'étiquetage devant être sur la face avant de l'emballage. Les critères doivent être spécifiques par catégorie, sans nécessité de la notation rouge-orange-vert sur tous les produits.

Le Danemark participe à un groupe travail mis en place par les pays scandinaves sur les profils nutritionnels et sa position n'est pas arrêtée actuellement, entre une communication exclusivement positive (type Clef verte) ou un système de feu tricolore (Communication personnelle).

L'association danoise des industries agroalimentaires (MIFU) est fortement opposée à une communication directe des profils nutritionnels aux consommateurs, doute de l'obtention d'un consensus sur un système « *traffic light* » et suggère un système où seules les « valeurs dangereuses », excédant les recommandations journalières, seraient marquées en gras dans l'étiquetage nutritionnel traditionnel, qui devrait rester volontaire.

6.5. L'expérience suédoise

Les producteurs suédois ont introduits en 1989 le « point vert » pour les produits riches en fibres et pauvres en lipides, dans le contexte de santé publique du pays où les priorités de l'époque étaient la lutte contre les maladies cardio-vasculaires.

Cette représentation a conduit depuis quelques années au logo du « *keyhole* », trou de serrure sur fond vert, pour les produits considérés comme favorables à la santé. Il est actuellement utilisé par un nombre restreint de produits. Les critères varient selon la catégorie : le logo aide donc au choix à l'intérieur d'une catégorie. L'augmentation des ventes de ces produits labellisés a été de 10 % en 2004 par rapport à 2003. Ce système est de plus en plus connu des Suédois, mais on ne dispose que d'évaluations limitées, en dehors d'un impact supposé, plus que démontré, sur la composition des produits alimentaires²⁸. Ainsi, il a été montré en 1996 que les femmes qui en connaissaient la signification avaient le même apport en lipides que les autres²⁹.

Les nutriments considérés initialement en 1989 comportaient seulement les lipides et les fibres. La révision de 2004 introduit des critères plus stricts pour ces deux nutriments pour certaines catégories de produits, de nouveaux critères d'exclusion (intégrant sucres ajoutés raffinés ou sucres totaux, la teneur en sel) et de nouvelles catégories d'aliments (viande, poisson et produits dérivés, fruits, les alternatives végétariennes pour certains produits, les pâtes tartinables, les plats préparés et sauces, et le groupe des tartes, quiches, pizzas,

²⁸ Roos G, Lean M, Anderson A. Dietary interventions in Finland, Norway and Sweden: nutrition policy and strategies. *Journal of Human Nutrition and Dietetics* 2002, 15: 99-110.

²⁹ Larsson I, Lissners L. The « Green keyhole » nutritional campaign in Sweden : do women with the knowledge have better practices ? *European Journal of Clinical Nutrition* 1996, 50:323-328.

conduisant au nombre de 26 catégories). Pour les plats préparés, le contenu énergétique (minimal et maximal) et une quantité minimale (80 g) de fruits et légumes sont pris en compte. Pour les lipides, les saturés et les trans sont pris en compte, s'inspirant du modèle développé par la *Finnish Heart Association*. Certaines catégories continuent à être exclues de l'accès au logo, comme en 1989 (crèmes glacées, poudre de lait écrémé, certains fromages (*whey-cheese*) et les biscuits). Les aliments basiques (huiles, œufs, salades, sauces) ne sont pas éligibles, de même que les « *junk foods* » (sodas, eaux sucrées aromatisées, crèmes glacées, sucreries, chocolateries, boissons alcoolisées... (« *soft drinks, sweetened waters, ice cream, candies, chocolates, bakeries, chips and snacks, alcoholic beverages* »)). Ce logo a fait l'objet d'une notification européenne, pour laquelle seule la réponse positive de l'Espagne est connue³⁰.



Un document récent sur la politique nutritionnelle qui se met en place en Suède précise les positions de ce pays³¹ :

- la Suède défendra au niveau européen l'étiquetage nutritionnel obligatoire ;
- le logo Clef verte sera promu au plan national dans le cadre de la politique nutritionnelle et a fait l'objet d'une notification à la commission européenne.

6.6. L'expérience finlandaise

En Finlande, c'est un symbole de cœur qui a été adopté, sous l'égide de la *Finnish Heart Association* et de la *Finnish Diabetes Association* (association de cardiologie et association pour le diabète), dans un contexte particulier, ce pays ayant une des plus fortes prévalence de maladies cardiovasculaires dans le monde.



Le droit d'utiliser le logo, sur demande du producteur, est délivré après vérification du respect d'un cahier des charges et pour une durée limitée, des contrôles au hasard étant régulièrement effectués. Actuellement, environ 180 produits de 28 producteurs sont concernés. Les critères concernent la quantité et la qualité des lipides, le sodium, le cholestérol et les fibres. Compte tenu du petit nombre de produits concernés, il est sans doute difficile actuellement d'évaluer l'impact propre de ce système. En effet, la Finlande a également mis en place depuis plusieurs décennies une politique d'action sur de nombreux facteurs³², qui a fait baisser, globalement et de façon très significative, la prévalence des maladies cardiovasculaires (moins 70 % : de 700 pour 100 000 à un peu plus de 100 pour 100 000) et de l'hypertension (baisse de 10 mm de mercure de la pression moyenne des Finlandais en deux décennies).

³⁰ www.europa.eu.int/comm/enterprise/tris/pisa/app/search/index.cfm?fuseaction=pisa...

³¹ National Food Administration – National Institute of Public Health. Background material to the action plan for healthy dietary habits and increased physical activity. Uppsala & Stockholm, juillet 2005, 188 p.

³² Puska P, Pietinen P, Uusitalo U. Can we turn back the clock or modify the adverse dynamics ? Program and policy issues. Influencing public nutrition for non-communicable disease prevention : from community intervention to national programmes – experiences from Finland. Public Health Nutrition 2002, 5: 245-251.

6.7. L'expérience de Danone

Danone a utilisé pendant quelques années pour les produits d'épicerie une représentation de la composition fondée sur les catégories d'aliments auxquelles appartiennent les ingrédients mis en oeuvre. Sept catégories d'aliments étaient utilisées : produits laitiers, légumes et fruits, céréales et féculents, produits sucrés, matières grasses, eau de boisson, viandes – œufs – poisson. La représentation graphique illustre l'apport d'une portion du produit par rapport aux besoins quotidiens pour chaque groupe d'aliments, dans la mesure où cet apport dépasse 5 % de ces besoins. Chaque catégorie est définie par un pictogramme. Un logo global (« fleur ») illustre l'équilibre alimentaire comme une combinaison de ces 7 catégories d'aliments.



Cette représentation a été abandonnée, non par manque d'intérêt des consommateurs, mais parce que, l'entreprise s'étant recentrée sur un nombre restreint de catégories, elle perdait de sa pertinence pour elle.

6.8. Propositions de la CLCV

Le système présenté par la CLCV doit être considéré comme une base de discussion reposant sur deux principes de base : un calcul utilisant les GDAs et un mode de représentation dérivé de l'histogramme. Il s'agit ainsi de répondre aux résultats des différentes enquêtes menées à travers le réseau de la CLCV depuis quatre ans dans le domaine de la nutrition. En ce qui concerne l'information susceptible d'être donnée en relation avec un produit alimentaire, ces enquêtes ont permis d'affirmer qu'une partie importante des consommateurs demande cette information, mais qu'en revanche elle rejette massivement l'étiquetage nutritionnel dans sa forme actuelle.

6.8.1. Modalités de calcul :

Outre le fait de savoir si un aliment est « gras », « équilibré », « léger » ou « riche » dans l'absolu, il a été remarqué qu'une grande partie des consommateurs voulaient savoir si telle quantité ou telle fréquence de consommation d'aliment pouvait être considérée comme faible, moyenne ou élevée. Ces questions revenaient donc à obtenir une idée de l'apport d'une quantité donnée d'un aliment, par rapport à des besoins (journaliers, hebdomadaires, rapportés à un repas, voire même par rapport à des besoins mensuels). Répondre de manière parfaitement exacte à cette demande impliquerait d'exprimer l'information nutritionnelle en fonction de la quantité réellement consommée par le consommateur (et non plus au cents grammes ou millilitres) en la comparant à ses besoins pour une période donnée. Mais l'extrême diversité des typologies de consommateurs et de leurs modes d'alimentation rend nécessaire la détermination d'une quantité standard pour un produit

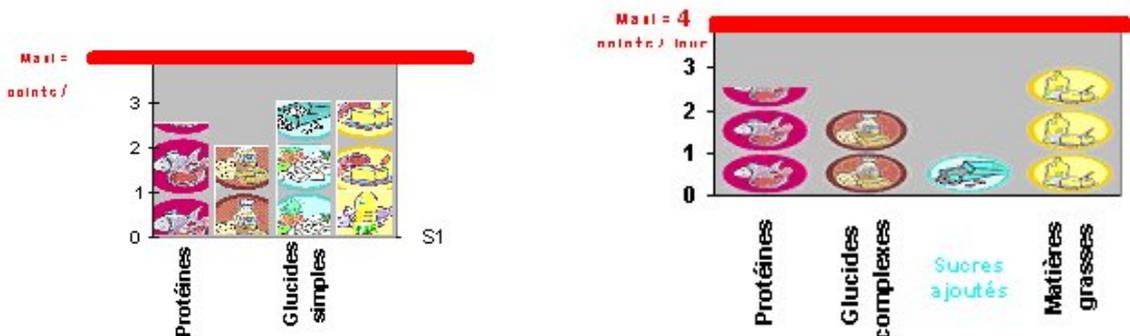
donné et de besoins nutritionnels moyens. En ce qui concerne la quantité, la CLCV propose que le fabricant détermine une taille de portion habituellement consommée. Au niveau national (PNNS) ou international (FAO-OMS), il existe déjà des références pour les besoins nutritionnels moyens pour les macronutriments : les apports journaliers recommandés ou AJR (il reste cependant un point à discuter sur la nécessité de déterminer ou non des AJR pour des catégories spécifiques de la population : enfants, femmes ...). Quant à la durée à partir de laquelle doivent être exprimés les besoins nutritionnels, la journée semble constituer la référence la plus facile à utiliser et la plus intuitive (par ailleurs cette référence est déjà celle qui est la plus souvent utilisée pour exprimer le besoin calorique ou les apports recommandés pour les micronutriments). La formule proposée est donc de multiplier la teneur pour cent grammes du nutriment considéré, par le poids de la portion et de la rapporter à l'AJR. La valeur finale exprime donc sous la forme d'un pourcentage, ce qu'une portion du produit apporte par rapport aux besoins journaliers pour le nutriment en question.

6.8.2. Modalités de représentation

Les études réalisées par la CLCV montrent qu'une des raisons du rejet massif de l'étiquetage nutritionnel est de présenter les valeurs sous forme d'un tableau de chiffres. En revanche, toutes les représentations graphiques présentées sont systématiquement préférées au tableau. L'histogramme est un type de graphique couramment utilisé pour représenter plusieurs variables par rapport à une référence. Les tests qualitatifs effectués par la CLCV montrent qu'il peut rebuter un certain nombre de consommateurs. Par ailleurs, il est assez difficile d'évaluer une valeur exprimée à travers la longueur d'une barre, notamment si cette variation se fait de manière continue. C'est pourquoi, la CLCV propose de fractionner chaque barre de l'histogramme en quatre points, la progression se faisant non pas de manière continue, mais par quart de points. Cette représentation permet à la fois de donner une relative précision (un quart de point représente 6,25 % sur un total de 100 %) et une vision assez générale des qualités nutritionnelles d'un produit. Par ailleurs, la transposition de l'histogramme sous forme de points semble faciliter la mémorisation des caractéristiques d'un produit, voire un calcul sommaire sur une journée.

6.8.3. Nature et nombre de nutriments.

Le choix de nutriments proposé dans ce système est un compromis entre la nécessité de limiter le nombre d'information et la volonté de traduire aussi fidèlement que possible les caractéristiques d'un aliment. S'agissant d'un outil participant à la lutte contre les déséquilibres alimentaires, ce système doit être cohérent avec les principes du PNNS. C'est pourquoi, il paraît indispensable à la CLCV d'indiquer au minimum le taux global de matières grasses et les glucides en distinguant clairement les glucides complexes et les glucides simples. En ce qui concerne les autres nutriments (protéines, sodium ou sel, fibres, calcium...), une discussion entre parties prenantes semble nécessaire.



6.9. Proposition de l'avis du CNA n° 7 : graphique en fonction du pourcentage en masse des macroconstituants incluant l'eau

L'annexe 7 rappelle la proposition graphique faite par le Conseil National de l'alimentation en 1989.

L'aliment est représenté par un cercle correspondant à un poids total de 100 g, eau comprise ; les segments du cercle correspondant au pourcentage en masse des divers nutriments, eau, fibres et nutriments énergétiques, selon un code de couleur ou monochrome :

Eau blanc/blanc

Protéines : rouge/noir

Lipides : jaune/hachures horizontales

Glucides : marron/hachures verticales

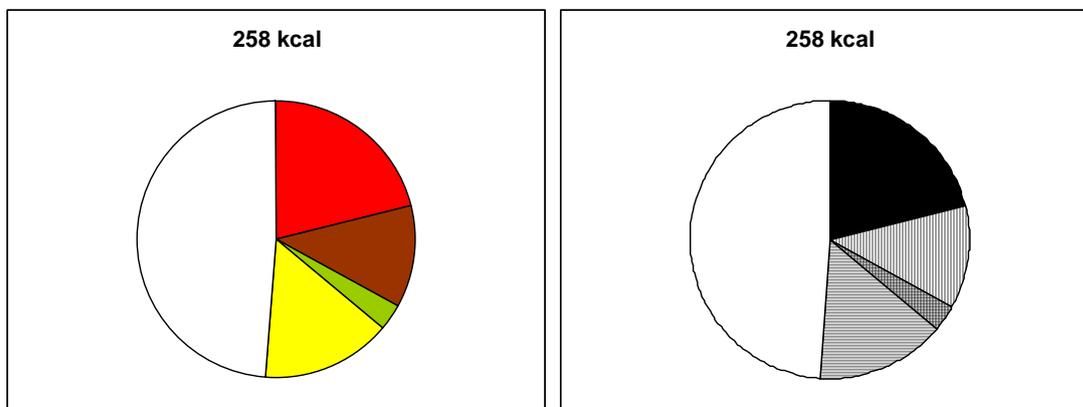
Fibres : vert/croisillons

Des variations de couleur sur la couleur de base peuvent faire ressortir des catégories plus détaillées de lipides et glucides.

L'énergie est exprimée par une valeur placée immédiatement à côté du cercle.

Quadrichromie

Noir et blanc



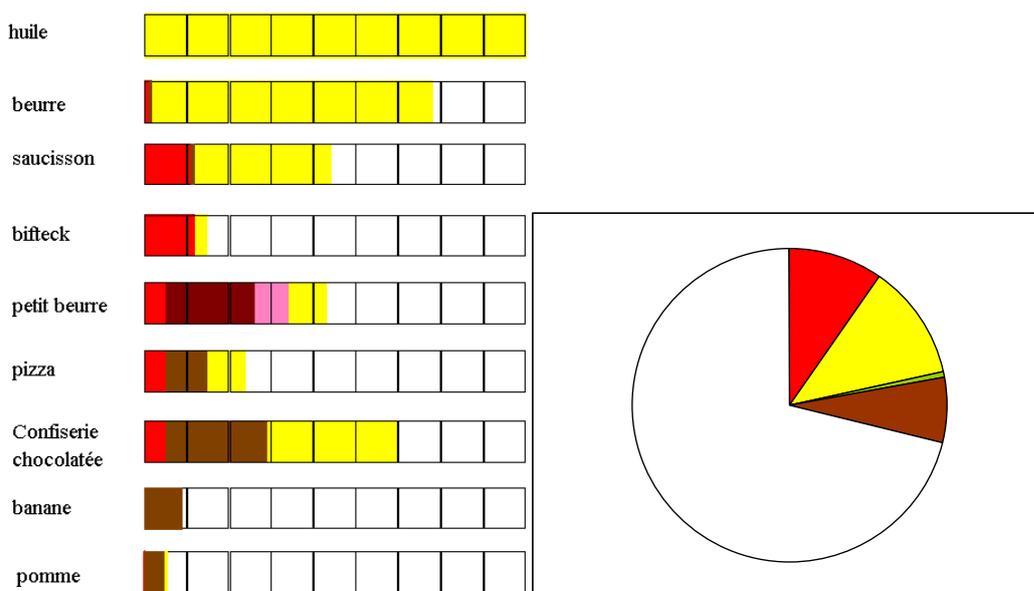
6.10. Représentation en fonction de la densité énergétique

Elle peut être considérée comme une variante de la proposition du CNA, faisant ressortir la contribution des lipides à la densité énergétique de l'aliment. Elle est fondée sur les éléments suivants :

- la densité énergétique maximale de 100 g de produit alimentaire est 900 kcal (huile) ; elle fournit une échelle à 9 cases de 100 kcal chacune ;
- les nutriments énergétiques remplissent ces cases en proportion de l'énergie qu'ils apportent ;
- les codes de couleur permettent de différencier les nutriments : rouge pour les protéines ; brun pour les glucides totaux, jaune pour les lipides (on peut éventuellement différencier saturés et insaturés), rose pour les sucres ajoutés.

Un exemple de quelques aliments de la table Régali³³ est présenté ci-dessous. Une représentation en camembert est aussi possible.

³³ Répertoire général des aliments. Tec & Doc, 1995, Paris.



La représentation en camembert définit le même produit que celui utilisé pour illustrer la proposition du CNA dans le paragraphe précédent.

Cette représentation est évidemment imprécise pour les aliments de faible densité énergétique. Cela pourrait être corrigé par une extension d'échelle. Elle permet une comparaison facile de la densité énergétique des aliments, en mettant en lumière l'importante contribution des lipides à cette densité énergétique.

Cette représentation en fonction de la densité énergétique est par définition indépendante du choix de la référence, par 100 g ou par portion. En effet, quelle que soit la taille de la portion de référence utilisée, le calcul sera toujours fait par rapport au poids équivalent d'huile. C'est la seule représentation qui s'affranchit de ce problème de référence, source de complication dans l'étiquetage. Par définition, une telle représentation n'est pas adaptée si des nutriments non énergétiques doivent être étiquetés, mais ils peuvent évidemment être mentionnés à côté du graphique.

6.11. Propositions du Dr Gerbaulet

Ce système est à part et se différencie des autres par le fait qu'il communique, comme le système Danone mais avec un formalisme mathématique plus poussé, les informations aux consommateurs en catégories d'aliments aussi bien pour l'étiquetage nutritionnel de base (« *food-based nutritional labeling* ») que par rapport aux valeurs repères quotidiennes (« *food based guideline daily amounts* ») et non plus en nutriments comme l'ensemble des autres propositions d'étiquetage nutritionnel de base (« *nutrient based nutritional labeling* ») ou d'étiquetage par rapport aux apports journaliers recommandés (« *nutrient-based Guideline Daily Amounts* »). L'enquête du CREDOC déjà citée (juin 2000) indiquait la nette préférence des Français pour une information nutritionnelle en termes d'aliments⁶.

6.11.1. Principe

Le système considère que l'ensemble de l'éducation nutritionnelle en France a, la plupart du temps et depuis plusieurs décennies, été fondé sur les catégories d'aliments, officialisées à travers le Comité français d'éducation pour la santé (CFES) devenu Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES). Il constate que les recommandations nutritionnelles du PNNS, traduites en repères de consommation dans les Guides alimentaires grand public portent sur des aliments (même si des nutriments sont indiqués dans les objectifs du PNNS), alors que l'étiquetage nutritionnel classique ne cite que des nutriments. Il en est de même pour d'autres instances à l'étranger (pyramide alimentaire du département américain de l'Agriculture). Au moment où l'Union Européenne travaille aussi au développement et à la mise en place de lignes directrices alimentaires fondées sur les

aliments (« *food based dietary guidelines* »)³⁴, les auteurs du système considèrent qu'il pourrait paraître paradoxal que l'étiquetage européen ne continue à fournir une information qu'en termes de nutriments (« *nutrient-based information* »).

Le système repose sur deux éléments³⁵ :

- le codage des aliments, en utilisant une quantification de la perception intuitive de la composition nutritionnelle des catégories d'aliments de l'INPES quant à leurs teneurs en principaux nutriments (protéines, glucides complexes, glucides simples, matières grasses saturées et insaturées, sel). Cette quantification repose sur la définition d'un aliment théorique moyen pour chaque groupe et permet de construire un système d'équation ayant une solution unique. Pour les produits complexes, 7 équations sont utilisées ; pour des produits plus simples, un nombre plus limité d'équations est utilisé (il n'est pas pertinent de coder une viande avec une équation caractéristique de la catégorie fruits et légumes). Un programme informatique permet de réaliser ce codage sans problème ; si l'outil mathématique est complexe, le codage et son résultat sont très simples.

- la définition de portions standard de groupe, à partir des tailles usuelles des portions consommées pour chaque catégorie d'aliments. Les résultats des équations précédentes sont alors traduites en portions standards de groupe par des pictogrammes (chaque pictogramme représentant une portion standard) ou des histogrammes.

On peut noter que la distinction entre graisses saturées et insaturées n'est pas obligatoire et ramène aux six groupes de l'INPES plus le sel : l'utilisation des lipides totaux ne change pas la catégorisation ; par contre la distinction des glucides complexes et simples est impérative pour une bonne catégorisation des produits.

Ce système ne gère les micronutriments et les fibres que de façon indirecte, qui pourraient toujours être étiquetées par ailleurs sur une base volontaire dans des conditions encadrées comme actuellement.

6.11.2. Étiquetage nutritionnel de base

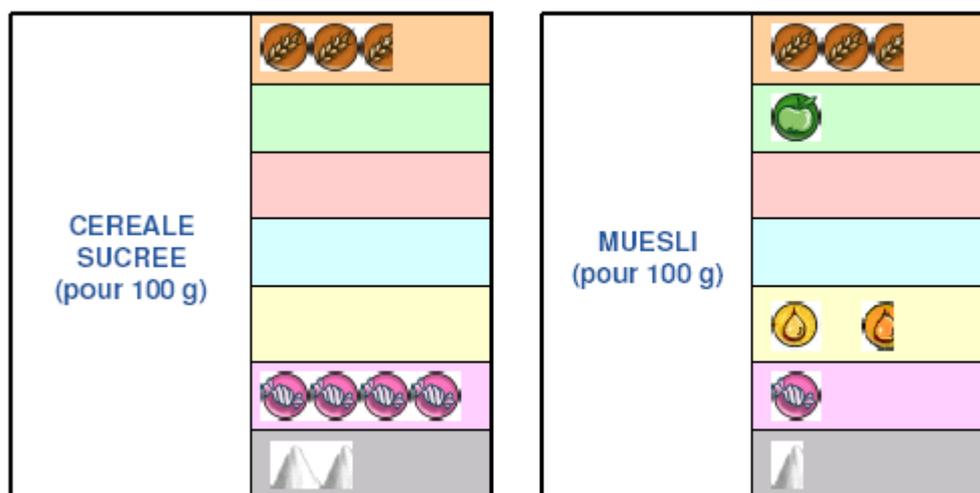
Chaque aliment est représenté par un nombre variable de pictogrammes caractéristiques de chaque groupe d'aliment, éventuellement en utilisant le demi-pictogramme ou le quart (pour une plus grande précision). Les propositions graphiques ci-dessous sont évidemment, comme pour d'autres systèmes, susceptibles d'évoluer en fonction des résultats d'étude de perception des consommateurs..

Exemple de codage d'un aliment ou de comparaison de deux aliments :

Rosette (ou fuseau)		
Nutriments pour 100 g		Portions type d'aliment-type pour 100g
Valeur énergétique :	401 1664	kCal MJ
Protides :	24,0	g
Glucides :	2,0	g
dont complexes	2,0	g
dont simples	0,0	g
Fibres	0,0	g
Lipides	33,0	g
dont saturés	12,3	g
dont mono-insaturés	14,7	g
dont poly-insaturés	4,0	g
Calcium	10,0	mg

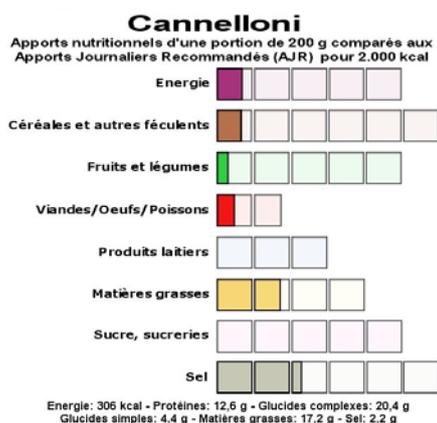
³⁴ Sjöström M, Stockley L. Working Party 3, final report. Toward public health nutrition strategies in the European Union to implement food based dietary guidelines and to enhance healthier lifestyles. Public Health Nutrition 2001, 4 : 307-324.

³⁵ Gerbault CY, Fantino M, Martin A. Un nouveau langage en communication nutritionnelle. Cahiers de Nutrition et de Diététique 2005, 40 (4) : 207-213.



6.11.3. Étiquetage par rapport aux apports journaliers recommandés

La répartition des macronutriments et du calcium recommandée par les ANC peut être traduite en portions standard de groupes et donc en « points », qui seront plus ou moins nombreux selon le niveau énergétique souhaité. Ainsi, pour une ration de 2000 kcal, le nombre de points affectés aux différentes catégories rejoint approximativement les repères proposés par le PNNS : cinq pour les fruits légumes, 3 pour les produits laitiers, 2 pour les viandes poissons œufs, 6 pour le sel. A la différence des autres modèles ci-dessus, il n'y a pas une échelle commune pour les différentes catégories, rappelant qu'un régime équilibré résulte de la consommation en quantités variables des différentes catégories d'aliments. Lorsqu'on connaît le niveau énergétique qu'on souhaite atteindre, il suffit de mémoriser le nombre de points à atteindre. Cette aide pour faciliter le choix du consommateur peut être rappelée pour 2000 kcal de façon analogue à ce qui est proposé pour les GDA. Il est possible également de ne faire figurer que les catégories pertinentes pour un produit donné, ce qui simplifie l'étiquetage pour de nombreux produits.



Une telle représentation peut également intégrer un jugement externe (ici un panneau routier).

Le système proposé par le Dr Gerbaulet permet également un suivi nutritionnel personnalisé sur la journée ou la semaine.

Un avis du Comité d'experts spécialisé (CES) de Nutrition Humaine de l'Afssa³⁶ a porté essentiellement sur l'utilisation d'un produit dérivé de ce système en éducation nutritionnelle : il a été considéré que l'évaluation des performances était insuffisante pour généraliser d'emblée ce système (à noter qu'aucun autre système couramment utilisé n'a fait l'objet d'une telle évaluation), mais le principe même du codage n'a pas été évalué dans cet avis.

Le groupe de travail « Profils nutritionnels » rattaché au CES Nutrition Humaine de l'Afssa a, depuis ce premier avis, analysé la méthodologie mise en oeuvre par le système. En l'attente d'un rapport et avis définitif de l'Afssa, il a été indiqué au groupe de travail que le groupe de travail de l'Afssa considère la proposition comme intéressante et méritant d'être testée auprès des consommateurs, les erreurs inévitables introduites par le codage restant acceptables si les consommateurs trouvaient un intérêt à ce type de représentation.

6.12. Le « Curseur nutritionnel® »

Le « curseur nutritionnel » a été élaboré par les docteurs Patrick Serog et Jean-Michel Cohen en réponse aux réactions et demandes des consommateurs à la suite de la publication de leur ouvrage « Savoir manger », décrivant la composition nutritionnelle des produits présents sur les linéaires de supermarché. Il vise à créer un repère simple de lecture de l'information nutritionnelle, la rendant transparente, facilement identifiable et exploitable au quotidien par le consommateur. Ce repère est un guide d'achat permettant aux consommateurs de distinguer et de comparer les produits au sein d'une même catégorie, généralement présentés sur les mêmes rayons de supermarché.

Le Curseur Nutritionnel® est un nouvel outil d'information nutritionnelle qui classe en trois dimensions : « Plaisir Nutrition », « Plaisir Classique » et « Plaisir Gourmand » l'ensemble des produits d'une même catégorie en fonction de leur composition nutritionnelle sur la base d'une méthode statistique d'analyses factorielles, suivies d'une classification automatique et d'une vérification à posteriori d'experts scientifiques. Ce classement s'effectue sur la base des critères nutritionnels spécifiques (*matières grasses, valeurs énergétiques, calcium,...*) à chaque catégorie. Le curseur nutritionnel présente au consommateur un profil nutritionnel de l'aliment, mais, contrairement aux autres propositions de profils (cf § 6.1), la classification est construite a posteriori, en fonction de la réalité du marché : le « plaisir classique » correspond à la moyenne du marché ; le « plaisir nutrition » correspond aux produits répondant soit à des caractéristiques nutritionnelles définies par la réglementation (allégé,...), soit à des objectifs de santé publique (réduction des acides gras saturés, des sucres simples,...) soit à des consensus d'experts ; le « plaisir gourmand » correspond à des produits qui sont plus gras ou plus sucrés ou plus salés... que la moyenne du marché.

La définition des catégories est pragmatique, à partir du comportement des consommateurs : les produits d'une même catégorie répondent aux mêmes moments de consommation, aux mêmes usages et peuvent être substitués les uns par rapport aux autres.

L'intérêt pour le consommateur est de lui simplifier l'acte d'achat, de le sensibiliser à la variété et de contribuer à son équilibre alimentaire tout en lui faisant prendre conscience de ce qu'il achète sans lui donner mauvaise conscience.



L'industriel participe à l'enseignement du consommateur par son engagement à développer ce type d'outil pédagogique et transparent.

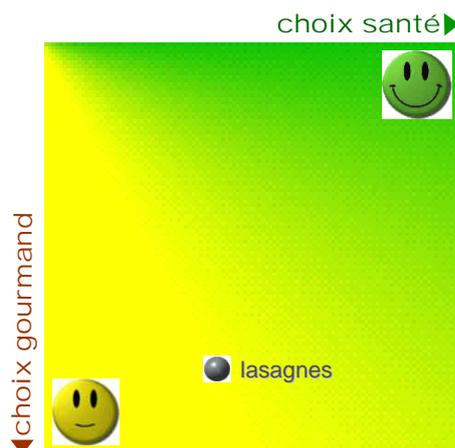
³⁶ Avis du 23 janvier 2004 relatif à l'évaluation d'un programme d'éducation nutritionnelle. Saisine 2003-SA-0163. Consultable sur www.afssa.fr/avis/nutrition_humaine

Le curseur nutritionnel est basé sur une analyse statistique objective du marché limitant l'intervention humaine. Le curseur est un outil évolutif et qui doit être réactualisé périodiquement en fonction de l'évolution du marché et de l'évolution des recommandations de santé publique ou de la réglementation.

6.13. Le « Sourire nutritionnel® »

Le Sourire nutritionnel® est un outil visuel d'information nutritionnelle sur les produits, mis au point et commercialisé par BIO Intelligence Service (Ivry sur Seine, France, www.biois.com).

Plus le produit est proche du sourire, plus il contribue à une alimentation saine et équilibrée, l'axe horizontal synthétisant les qualités nutritionnelles et l'axe vertical les défauts nutritionnels du produit.



Le Sourire nutritionnel® est basé sur un outil innovant d'évaluation de la qualité nutritionnelle globale des aliments, le Nutrimap®, outil d'aide à la conception de produits de meilleure qualité nutritionnelle pour les besoins de l'industrie agroalimentaire. Basé sur une approche multicritère semi-quantitative il permet d'évaluer, la qualité nutritionnelle globale d'un repas ou d'un produit. Conçu dès 1995, cet outil est exploité depuis 10 ans, notamment par la société Danone sous la dénomination D@nut.

La qualité nutritionnelle globale d'un produit est définie selon : la composition nutritionnelle du produit, le type de consommateur (enfant, adulte, ...), les objectifs de santé publique (France, UK, ...) et la famille de produits (biscuits, produits laitiers, plats préparés, ...).

Huit descripteurs de la qualité nutritionnelle sont pris en compte : quantité et qualité des lipides (acides gras saturés, monoinsaturés, polyinsaturés), glucides totaux et simples, fibres, sodium, minéraux (Ca, Fe, Mg) et vitamines (B9, C, D, E). Les vitamines et les minéraux pris en compte sont ceux pour lesquels il y a un écart entre consommation et apports conseillés. A chaque descripteur est affecté un score traduisant le caractère « équilibrant » ou « déséquilibrant » de l'aliment pour le nutriment considéré, selon que l'aliment va améliorer ou aggraver les insuffisances ou excès d'apports alimentaires constatés pour le nutriment. Ce score est établi selon une échelle d'évaluation unique (-1 / 0 / +1), en fonction de la quantité du nutriment considéré dans le produit, des recommandations et des niveaux moyens de consommation dans le groupe de consommateurs visé. Les valeurs de référence (consommation, recommandation, teneur) sont systématiquement exprimées en g dans 100 kcal de produit.

Chaque nutriment est ensuite pondéré selon la famille de produits et les objectifs de santé publique (facteurs 0,5 à 3) ; les pondérations retenues pour chaque famille de produits ont été déterminées en fonction des attentes que l'on peut avoir quant aux caractéristiques nutritionnelles des aliments de cette famille.

Au final, chaque produit est affecté de deux scores, reflétant l'un les qualités et l'autre les défauts du produit en tant que contributeur à un régime équilibré, sans compensation entre eux (pas de note unique). Le Sourire nutritionnel® est une proposition d'information nutritionnelle basée sur une démarche scientifique, rigoureuse, transparente et objective

(issue du Nutrimap®). Il permet d'aboutir à une information sur la qualité nutritionnelle globale d'un produit, en informant de manière simple et visuelle à la fois sur les qualités et les défauts (sans compensation).

Le Sourire nutritionnel® fournit une information synthétique objective et factuelle sur la composition intrinsèque des produits. Il facilite la comparaison entre les produits (d'une même famille). Un point fort spécifique est la simplicité du profil final et la perception immédiate des qualités et des défauts du produit. Il est aisé à mettre en œuvre, le logiciel Nutrimap® étant disponible.

Il ne nécessite pas de révision des règles actuelles d'étiquetage. Son utilisation est possible en complément de l'étiquetage nutritionnel actuel ou futur.

6.14. Synthèse et classification des propositions décrites

Il faut noter d'emblée que la plupart des différentes propositions examinées sont essentiellement centrées sur l'aspect technique de mise en œuvre graphique d'un étiquetage nutritionnel et intègrent peu les autres questions importantes qu'on peut traiter de façon indépendante, telles que le caractère obligatoire ou non, la référence à utiliser, les nutriments à prendre en compte, l'association à une autre forme d'information, etc. De ce fait, on peut considérer un certain nombre de ces propositions comme des propositions initiales, susceptibles d'évoluer ou d'être adaptées en fonction d'autres caractéristiques qui seraient retenues.

Il a paru intéressant au groupe de travail de proposer une classification simple des différentes solutions décrites dans ce chapitre, en fonction des trois objectifs définis dans ce rapport (cf § 5.2) pour l'étiquetage nutritionnel. Cette classification possède une part d'arbitraire, puisque certaines solutions peuvent couvrir plusieurs objectifs (ce qui peut être un argument en faveur de tels systèmes).

6.14.1. Étiquetage factuel

Les propositions concernées sont :

- l'étiquetage actuel, sous une forme éventuellement améliorée (cf § 8.1) ;
- la représentation graphique utilisant le codage par catégorie d'aliments (« Système Gerbaulet ») ;
- la représentation graphique utilisant la masse des macronutriments et l'eau (CNA) ou la densité énergétique, fondée sur les nutriments énergétiques.

6.14.2. Étiquetage facilitant les choix du consommateur

Il exprime le contenu de l'aliment (variable selon la référence utilisé) par rapport aux besoins du consommateur moyen : ce sont les différents systèmes proposant l'utilisation de valeurs repères quotidiennes, les apports journaliers recommandés (AJR), équivalents des GDA (*guideline daily amounts*). Les propositions sont fondées :

- soit sur les nutriments, que ceux-ci soient à privilégier ou à limiter ; propositions de la FSA, de Kellogg's, Carrefour, MacDonald's, Quick et de la CLCV ;
- soit sur les catégories d'aliments (« système Gerbaulet ») ;

On peut noter ici, en ce qui concerne les relations au PNNS, que

- les systèmes fondés sur les nutriments permettent de se rapprocher des 3 objectifs du PNNS fondés sur les nutriments (glucides, lipides, calcium lorsqu'il est étiqueté), mais n'ont pas de lien avec les repères de consommation définis dans les guides alimentaires ;
- le système fondé sur les catégories d'aliments permet de gérer les repères de consommation du PNNS fondés sur des aliments (fruits et légumes, 3 produits laitiers, 1 à 2 pour le groupe viande poisson œufs, sel) ; pour les objectifs fondés sur les nutriments, cela ne peut concerner que les matières grasses et les sucres simples ajoutés.

6.14.3. Étiquetage orientant les choix du consommateur

Ces systèmes proposent un jugement « externe » sur le produit, concernant les aliments à privilégier ou au contraire à limiter dans une perspective de santé publique et compte tenu des consommations actuelles observées. Ils peuvent être classés en différentes catégories :

- les jugements globaux positifs, qui se traduisent le plus souvent par un logo santé (exemple de la clef verte suédoise) et ne concernent que les produits répondant à certains critères de composition. Souvent proposé en face avant d'emballage (« *front package* ») ;
- les jugements globaux positifs ou négatifs : le « *traffic light* », la pyramide, le curseur nutritionnel de P Serog et JM Cohen, le Sourire nutritionnel de Bio-intelligence service ; le but affiché est d'alerter le consommateur pour l'encourager à examiner de plus près les caractéristiques nutritionnelles du produit ;
- les jugements partiels positifs ou négatifs, affichés nutriment par nutriment (feu tricolore par nutriment), panneau routier du système « Gerbaulet » ;
- les jugements partiels positifs ou négatifs, accompagnés de la référence aux valeurs repères quotidiennes (GDA) sous forme graphique ou non (diverses propositions de la *Food Standards Agency*).

7. Positions et propositions

Le groupe de travail s'est accordé sur le fait que l'étiquetage nutritionnel doit poursuivre les deux premiers objectifs identifiés (§5.2) : fournir une information factuelle permettant la comparaison entre produits, et faciliter le choix des consommateurs sans orienter leurs choix (au sens du troisième objectif de ce rapport, voir § 5.2.3), mais en responsabilisant les consommateurs. Les solutions retenues doivent donc être orientées vers le consommateur, tout en restant acceptables pour les opérateurs économiques.

Les questions soulevées par la Commission Européenne structurent la première partie de ce chapitre. Le degré de consensus et les arguments utilisés seront précisés.

7.1. Les réponses aux questions soulevées par la Commission Européenne

En préambule, le groupe de travail soutient de façon consensuelle la nécessité d'une accélération du processus de révision de l'étiquetage nutritionnel.

En effet, il observe une multiplication des systèmes graphiques complémentaires à l'étiquetage actuel (cf § 5.8 et 6), ce qui peut rapidement devenir source de complexité et de confusion pour le consommateur : même si la base conceptuelle est fréquemment la même (utilisation des AJR), les systèmes diffèrent sur de nombreux points (par exemple, références utilisées pour l'énergie, codes de couleurs, pictogrammes, division de l'apport journalier en quart ou en tiers, expression par portion ou par 100 g,...).

Par conséquent, en vue de garantir aux consommateurs la possibilité de comparer entre produits, le groupe demande le développement d'un système unique de l'étiquetage nutritionnel sur la base des recommandations détaillées qui suivent.

7.1.1. Nature de la déclaration : volontaire ou obligatoire

Le groupe de travail a été dans l'impossibilité d'aboutir à une position consensuelle ou majoritaire sur cette question délicate et aux conséquences importantes notamment pour les petites entreprises. Bien que certains des éléments de la position des collègues soient présents dans les annexes, l'importance de cette question a conduit à les reprendre dans les paragraphes qui suivent.

7.1.1.1. Etiquetage obligatoire

Si un choix politique était fait en faveur d'un étiquetage obligatoire, le groupe de travail s'accorde sur les points suivants :

- il devrait prévoir des exemptions explicites, pouvant utiliser différents critères (cf % 5.4.2) : nature des aliments (de telles exemptions pourraient concerner par exemple les épices, les herbes, les infusions, le café, le thé, la chicorée, le vinaigre, etc... pour lesquels l'étiquetage nutritionnel ne présente ni pertinence ni intérêt pour le consommateur) ; taille des entreprises ; types de fabrication (cela pourrait concerner par exemple les fabrications ponctuelles et d'autres catégories, qui devraient être étudiées au cas par cas avec les parties concernées).

- il ne devrait concerner qu'un nombre restreint de données, afin de ne pas augmenter de façon excessive les coûts pour les opérateurs et pour rester clair et compréhensible par le consommateur ;

- les possibilités d'utilisation des bases de données officielles (tables de composition) ou établies par les professionnels eux-mêmes, leur libre accès aux opérateurs, leurs conditions d'utilisation et les conditions de contrôle devraient être soigneusement précisées (cf § 8.2).

- la nécessité de définition d'un calendrier réaliste pour la mise en place de cet étiquetage nutritionnel.

Il persiste une divergence entre les industriels et les consommateurs sur l'extension de cette obligation : les consommateurs souhaitent, au moins dans un premier temps, restreindre l'obligation d'étiquetage aux aliments préemballés, pour éviter une situation de blocage à laquelle risquerait de conduire, selon eux, une proposition d'obligation généralisée. En effet, pour l'ANIA (cf annexe 9), si l'étiquetage devenait obligatoire, il doit concerner toutes les denrées emballées et non-préemballées, avec des exemptions à prévoir, et il conviendrait qu'il se limite aux trois macronutriments (glucides totaux, lipides totaux, protéines) et énergie. La Fédération du Commerce et de la Distribution (FCD) est en faveur d'une généralisation d'un étiquetage nutritionnel visuel et simple (annexe 8). La Confédération générale de l'alimentation de détail (CGAD) a fait connaître sa position claire contre l'étiquetage nutritionnel obligatoire des aliments, qu'ils soient ou non préemballés (annexe 10). Les positions officielles qui ont été transmises au groupe de travail sont présentées dans les annexes.

7.1.1.2. Les arguments des consommateurs en faveur de l'étiquetage obligatoire

Les positions des associations de consommateurs sont détaillées dans les annexes 12 (CLCV), 13 (UFC-Que Choisir) et 14 (UFCV). Pour les associations de consommateurs, il est nécessaire de relativiser les arguments appuyant une impossibilité de généraliser l'étiquetage nutritionnel.

Faisabilité

Certains chiffres permettent de relativiser la difficulté de mise en place de l'étiquetage nutritionnel. Outre l'expérience dont bénéficie depuis quelques années l'Amérique du nord, certains pays européens plus avancés que la France dans ce domaine, montrent qu'il est tout à fait possible de généraliser cet étiquetage à un grand nombre de produits alimentaires. L'étude réalisée pour la DG Sanco indique que dans certains pays (la Grande-Bretagne) les produits portant déjà l'étiquetage nutritionnel sont largement majoritaires (75% des produits). Les données sur l'importance de l'étiquetage nutritionnel en France montrent que la mise en place progressive de l'étiquetage nutritionnel concerne quasiment toutes les filières de l'agro-alimentaire.

Coût de la mesure

Coût analytique : les tables d'analyses nutritionnelles donnent les caractéristiques des produits bruts ou des produits transformés les plus courants. Par ailleurs, beaucoup de filières industrielles ont développé des guides de bonnes pratiques professionnelles qui définissent certains produits de leurs filières. Le recours à ces données permettrait de réduire très fortement le coût analytique.

Coût de la réimpression des emballages : en ce qui concerne les grandes et moyennes entreprises, cet argument ne peut pas être pris en compte dans la mesure où la fréquence de réimpression des emballages est extrêmement élevée. Il est en effet indispensable pour ces produits de renouveler fréquemment leurs emballages afin d'en conserver l'attractivité pour les consommateurs. En ce qui concerne les petites entreprises, la mise en place de délais raisonnables de mise en œuvre de cette disposition permettrait d'en alléger la charge.

Place disponible sur les emballages

Il pourrait être intéressant de s'inspirer des principes qui régissent l'étiquetage nutritionnel aux États-Unis, dispositions qui prévoient une taille minimale en fonction de la place disponible sur l'emballage. Par ailleurs, la place nécessaire pour afficher les informations nutritionnelles, dépend directement du nombre d'informations que l'on y fait figurer. Dans le cas où l'option retenue s'orienterait vers un nombre très réduit d'informations prioritaires, la faisabilité serait renforcée pour les industriels. En dernier recours, une exemption pour les emballages les plus réduits pourrait être étudiée.

Risque du fait des contrôles

Les professionnels évoquent fréquemment les non conformités relevées par les services de contrôles, entre les valeurs indiquées sur les emballages résultant de moyennes et les valeurs contrôlées sur des échantillons individuels. Par ailleurs, les enquêtes sur la compréhension de l'étiquetage nutritionnel par les consommateurs ont montré sans ambiguïté que la complexité de l'information est une cause majeure de la désaffection de celui-ci. Sur la base de ces deux constatations, il semble nécessaire de modifier l'objectif donné à cet étiquetage : plutôt que de tendre vers l'exactitude analytique, le but de l'analyse nutritionnelle pourrait être de donner un ordre d'idée sur les caractéristiques nutritionnelles d'un produit. Dans ce contexte, on pourrait définir des valeurs de tolérance beaucoup plus grandes qu'actuellement, ainsi que des règles d'arrondis.

Une mesure de dimension sanitaire

Au-delà des considérations économiques, il est indispensable de rappeler l'urgence dans lequel nous nous trouvons vis-à-vis de l'obésité. Dans ce contexte, cette mesure qui vise à une meilleure information des consommateurs doit être considérée comme une mesure d'ordre sanitaire et donc prioritaire par rapport aux arguments d'autre nature.

L'absence de réponses décisives aux questions sur l'impact bénéfique pour la santé publique ne doit pas être interprétée, dans le cadre du groupe de travail du CNC, comme la preuve d'une absence d'impact sur le comportement des consommateurs. En effet, ce manque de résultats résulte plutôt des difficultés inhérentes à l'analyse des phénomènes complexes des comportements humains. Par ailleurs, il est probable qu'aucune des mesures envisagées dans le cadre d'une politique de prévention de l'obésité, ne saurait être décisive à elle seule. C'est la complexité même de ce phénomène qui implique la mise en œuvre de nombreuses mesures qui collectivement doivent permettre d'y répondre. En dernier lieu, il est d'autant plus difficile à ce jour d'évaluer l'impact positif pour les consommateurs de l'étiquetage nutritionnel, que sa forme actuelle en rend la lecture et la compréhension particulièrement difficile.

7.1.1.3. Etiquetage volontaire

Si le choix politique était fait de reconduire l'étiquetage volontaire et de ne pas le rendre l'étiquetage obligatoire, le GT estime bien évidemment nécessaire de maintenir l'obligation d'étiquetage en cas d'utilisation d'allégations, suivant les mêmes règles que celles actuellement en vigueur.

7.1.1.4. Les arguments des opérateurs pour le maintien de l'étiquetage volontaire

L'ANIA soutient l'approche de la réglementation actuelle : l'étiquetage nutritionnel doit, bien sûr, être obligatoire dès lors qu'une allégation nutritionnelle ou santé est faite sur la denrée alimentaire. Sinon, il doit rester volontaire.

L'étiquetage nutritionnel est de plus en plus fréquemment mise en œuvre de façon volontaire par les industriels sur les produits. Ils prennent ainsi en compte les demandes des associations de consommateurs en apportant quand c'est possible l'information nutritionnelle sur l'étiquette des produits. Si cette information n'est pas sur l'étiquette, les industriels se sont engagés à la rendre disponible par d'autres moyens (service conso, dépliants, site internet,...)

Les raisons pour lesquelles, l'Ania souhaite que cet étiquetage nutritionnel sur le produit reste volontaire sont les suivantes :

Faisabilité

- L'étiquetage obligatoire pose des problèmes de faisabilité pour les petits emballages, pour les emballages multilingues, pour les assortiments de produits (biscuits, chocolats,...), pour les produits festifs ou saisonniers (œufs de Pâques,...), pour les produits pour lesquels l'information nutritionnelle n'est pas pertinente (épices, thé, café, infusions, chicorée, vinaigre...).

- Actuellement, la majorité des étiquetages nutritionnels sont obtenus par calcul à partir de la recette et des tables de composition des aliments. Or ces données de composition ne sont pas toujours disponibles et/ou à jour (par exemple la table officielle française du Regal/Ciqual date de 1995). Le décalage entre les valeurs étiquetées obtenues par calcul et les valeurs susceptibles d'être contrôlées par analyse risque de poser des problèmes pour les entreprises. Des divergences peuvent également être dues à la variabilité des matières premières, la fluctuation des teneurs naturelles (en fonction des saisons, du sol, du mode de culture, de l'alimentation des animaux,...), au procédé de fabrication, au type d'emballage, au mode de conservation, etc.

- Certains produits sont présentés sans leur emballage aux consommateurs

Coûts induits par l'obligation

L'étiquetage obligatoire entraîne un coût qui pourrait être important, notamment pour les petites entreprises, proportionnel au nombre d'informations à fournir et à leur complexité d'obtention, de mise en œuvre et de reformulation des emballages (cf étude DG Sanco § 5.4.4). Ce coût pour les entreprises sera répercuté au moins en partie sur le consommateur.

Les petites entreprises n'ont pas les moyens techniques, humains et financiers (notamment du fait du coût des analyses nutritionnelles) de mettre en place un étiquetage nutritionnel systématique.

Impact d'un étiquetage obligatoire sur le comportement et la santé des consommateurs

La mise en place d'un étiquetage nutritionnel obligatoire devrait pouvoir être mis en balance avec des bénéfices éventuels sur le comportement et la santé de consommateurs.

Or, les pays ayant rendu obligatoire l'étiquetage nutritionnel n'ont pas pour autant vu l'amélioration de leurs pratiques alimentaires et des risques de santé liés à l'alimentation.

L'éducation alimentaire/nutritionnelle reste le meilleur moyen d'action sur les comportements et la santé des consommateurs. L'étiquetage ne doit pas se substituer à l'éducation nutritionnelle, il n'est qu'un outil parmi d'autres pour informer les consommateurs.

L'étiquetage nutritionnel ne doit pas être considéré comme un outil d'éducation, mais comme un moyen d'information parmi d'autres.

7.1.2. Informations volontaires sur d'autres supports

Le groupe de travail s'accorde sur la nécessité dans tous les cas d'encourager les industriels à mettre en place d'autres modalités d'accès (que l'étiquette) à des informations sur les produits, dont l'information nutritionnelle, pour tous les aliments proposés aux consommateurs. Les modalités de diffusion de cette information peuvent être très diverses et ne devraient pas se réduire à internet.

7.1.3. Quelle information nutritionnelle clef les consommateurs requièrent-ils ?

Le groupe de travail considère majoritairement que les informations relatives à la contribution d'une portion de l'aliment aux besoins nutritionnels journaliers du consommateur sont l'information la plus pertinente.

Le groupe de travail propose que, en langue française, la notion d'AJR soit aussi utilisée pour les macronutriments, évitant l'introduction d'une terminologie nouvelle inutile (exemple : GDAs) (le principe est le même pour les macro et les micronutriments) ou en langue

anglaise. Notons que le sigle ANC s'applique lui aussi bien aux macronutriments qu'aux micronutriments³⁷.

Une mention devrait accompagner le visuel indiquant que la référence 100 % correspond au besoin moyen d'une personne moyenne (par exemple 60 kg, modérément active) et que cette référence peut être augmentée ou diminuée selon les cas.

L'information de base doit être limitée aux éléments essentiels. Le groupe de travail³⁸ considère que l'étiquetage doit concerner les nutriments.

L'ensemble des associations de consommateurs demande un nombre réduit d'information et au minimum l'indication des matières grasses totales et des sucres (glucides simples), avec, selon les associations, la possibilité d'indiquer en outre la valeur calorique, les protéines et le sel.

L'ANIA demande également un nombre réduit d'informations minimales : énergie, protéines, lipides, glucides,

La nécessité d'étiqueter la valeur énergétique a fait l'objet de discussions : d'une part, c'est une notion synthétique intéressante donnant une idée immédiate de la densité énergétique de l'aliment ; d'autre part, cette notion apparaît moins importante pour les consommateurs si tous les nutriments énergétiques sont eux aussi étiquetés par référence à l'apport journalier et sa suppression est une piste pour la simplification de l'étiquetage.

Par contre, la conservation de l'expression de l'énergie sous deux unités rencontre une opposition unanime (utilisation des kilojoules et des kilocalories) ; la double mention n'apporte aucune information supplémentaire au consommateur (il y a un facteur de conversion constant de 4,18 entre les deux systèmes d'unités) et ne peut qu'être source de confusion. L'accord du groupe se fait sur la notion de kilocalories, la seule bien connue du consommateur.

Les collègues sont ainsi globalement en accord sur la présentation du groupe 1 (protéines, glucides, lipides (avec la terminologie « matières grasses » pour les associations de consommateurs)). Le collègue des consommateurs souhaite y ajouter les glucides simples (avec la terminologie « sucres ») de façon obligatoire. Les industriels sont d'accord pour cet ajout de façon volontaire.

Parmi les nutriments, l'étiquetage du cholestérol et des acides gras trans est très majoritairement rejeté. Cependant, l'étiquetage d'autres nutriments, autres que les principaux nutriments, doit rester possible sur une base facultative, mais encadrée. Il faut conserver une indépendance totale entre deux questions : les nutriments qui devraient être étiquetés et ceux qui seraient pris en compte dans l'établissement des profils nutritionnels comme conditions d'accès à l'emploi des allégations.

7.1.4. Quelle présentation devrait être utilisé pour cette information ?

Le format graphique isolé recueille un assentiment majoritaire, mais le collègue des industriels considère que la priorité doit être donnée à l'étiquetage texte avec l'étiquetage graphique volontaire.

La possibilité d'y adjoindre un étiquetage texte doit être maintenu, qu'il soit sous forme linéaire (notamment pour des raisons de place) ou de tableau. Les étiquetages proposés par certains opérateurs montrent que le format sous forme d'histogramme permet de mentionner la valeur pondérale à l'intérieur de la barre de l'histogramme ; en outre, la juxtaposition des barres permet une lecture rapide de la composition nutritionnelle du produit. Les éléments facultatifs pourraient être représentés avec le même format graphique à la suite des informations obligatoires définies plus haut, mais de façon nettement séparée et identifiable comme des informations additionnelles pour les associations de consommateur

Il est reconnu que le visuel sera vraisemblablement plus encombrant pour rester lisible (une taille minimale devrait être définie) qu'un étiquetage textuel : la possibilité d'un étiquetage textuel isolé pour les petits emballages devrait être explicitement prévue.

³⁷ ANC. Apports nutritionnels conseillés pour la population française. Tec & Doc, Paris, 2001.

³⁸ à l'exception de son président qui soutient l'expression en catégories d'aliments.

Les études concernant les représentations graphiques devraient envisager une utilisation monochrome, qui peut s'imposer parfois pour des raisons techniques ou de coût, afin d'examiner qu'il n'y a pas de perte trop importante de lisibilité et de compréhensibilité pour le consommateur.

Dans ce cadre, l'utilisation de pictogrammes pour représenter les nutriments peut être logique. Il se pose cependant la question d'une définition harmonisée des pictogrammes et des codes de couleur à utiliser : le groupe de travail propose que la France transmette des éléments nationaux de réflexions (par exemple, codes de couleur de l'INPES, recommandations du groupe de travail du CNC ...) en vue du développement d'un système européen unique sous la responsabilité de la Commission Européenne. Il serait nécessaire de veiller dans la mesure du possible à ce que les codes de couleur retenus ne soient pas en contradiction avec ceux utilisés par les différents pays en éducation nutritionnelle (par exemple : le rouge pour les sucres serait contradictoire avec l'utilisation en France de cette couleur pour la catégorie viandes œufs poissons).

Les coûts de réalisation des différents formats devraient également être pris en compte : une méthode d'évaluation de ces coûts pourrait être définie.

Une des voies de simplification de l'étiquetage nutritionnel pourrait être de ne pas faire figurer les nutriments qui ne seraient pas présents en quantité significative (avec la nécessité dans ce cas de définir des seuils). Le groupe de travail considère cependant qu'une présentation constante et homogène de l'étiquetage quel que soit le produit est un facteur important dans l'amélioration de la compréhension des consommateurs (voir également § 7.1.9).

Le groupe de travail considère que des lignes directrices européennes pour de bonnes pratiques industrielles devraient être développées concernant la lisibilité (taille des caractères, contraste,... facteurs importants notamment pour les personnes âgées³⁹). Les lignes directrices de l'ANIA sur le sujet pourraient constituer une proposition de base pour de telles lignes directrices européennes. Cependant, les organisations de consommateurs sont en faveur d'une obligation de moyens et pas seulement de résultat et souhaitent qu'un format obligatoire soit mis en place, comme cela est pratiqué par exemple aux États-Unis. Il existe ainsi des divergences sur le degré de normalisation de la présentation graphique.

Concernant la terminologie, le groupe de travail reconnaît la nécessité de réfléchir à l'évolution de certains termes largement méconnus du consommateur. La mention du sel au lieu du sodium est majoritairement préférée. L'ANIA estime que la simplification est souhaitable mais elle doit rester scientifiquement juste (voir également la position du Comité des Salines de France en annexe 11). Pour les autres termes envisagés par la lettre circulaire de la DG Sanco (annexe 1), le groupe considère que la perception des consommateurs des différents termes devrait être étudiée avant une adoption définitive.

Enfin, il serait nécessaire que la légende au-dessus du visuel soit explicite. Le groupe propose à titre d'exemple : « par rapport à vos besoins quotidiens, une portion de x grammes de ce produit vous apporte ». La référence énergétique doit évidemment être harmonisée au niveau européen. Il est nécessaire si la place le permet qu'une mention indique que cela peut varier en plus ou en moins selon les besoins énergétiques propres de l'individu .

7.1.5. Quels liens avec les recommandations concernant le régime et le style de vie sains ?

Le groupe de travail de travail considère à l'unanimité que l'apposition d'un jugement externe synthétique, sous forme d'un logo santé ou de feux tricolores par exemple, n'est pas souhaitable. Malgré un principe d'élaboration différent et une présentation plus « lisse », le curseur nutritionnel est également considéré comme rentrant dans cette catégorie.

La représentation par rapport aux besoins moyens du consommateur est suffisante pour une décision informée, l'étiquetage n'ayant pas vocation ni à se substituer ni même à compléter l'éducation nutritionnelle.

³⁹ Recommandation sur ce point dans l'avis du Conseil National de l'alimentation sur l'alimentation des personnes âgées, adopté à l'unanimité le 15 décembre 2005.

Plusieurs arguments sont avancés par les promoteurs de ces systèmes à l'étranger, appuyés dans certains cas par des études auprès des consommateurs :

- La simplicité du système lorsqu'il est global et sa perception immédiate pour le consommateur.
- La conformité aux références scientifiques et aux recommandations nutritionnelles visant un consommateur moyen, puisque le paramétrage est fondé sur un nombre plus ou moins grand de critères directement déduits de ces références et recommandations.
- Une incitation forte pour l'industrie afin d'améliorer la qualité nutritionnelle de certains produits, dans le cas des produits transformés et lorsque leur profil nutritionnel initial est relativement proche de celui autorisant une communication positive. C'est un jugement de valeur qui part d'un a priori très négatif mais est explicitement mis en avant par les promoteurs de ces systèmes !

Les arguments avancés par les promoteurs de ces systèmes n'ont cependant pas convaincu les participants du groupe de travail, qui soulignent les points suivants :

- Le caractère réducteur d'un jugement global par rapport à la complexité d'un produit. On ne peut synthétiser l'ensemble des différents apports en macro et micronutriments dans un profil ou une note unique. De fait, ces systèmes donnent des indications très partielles sur la composition du produit, qui ne permettent pas aux consommateurs de choisir leur aliment en fonction des besoins nutritionnels qui leur sont propres.
- La difficulté à choisir pour le consommateur lorsque des jugements différents sont portés sur les quelques nutriments retenus ;
- Une communication négative sur un produit crée une méfiance vis-à-vis des aliments, génère un sentiment de crainte par rapport à eux, alors que s'alimenter est vital, ce qui peut amener à des comportements délétères.
- Ce système n'est pas applicable : par exemple, certaines gammes de produits tels que tous les fromages français traditionnels, qui devraient certainement être étiquetés avec un feu orange ou rouge ; de même pour l'huile d'olive. Ceci peut conduire à un risque de disparition d'aliments de notre tradition gastronomique, pourtant intégrés depuis toujours dans notre alimentaire français et conduire à un appauvrissement de l'offre alimentaire.
- De même, il n'est pas applicable puisqu'il peut aboutir à des comparaisons non pertinentes, même si les profils ont été établis par catégories de produits (sodas light en vert, lait entier en rouge). Par ailleurs, le mode de préparation ne peut être pris en compte au moment de l'achat et reste source de confusion tant que le consommateur n'est pas éduqué du point de vue nutritionnel.
- L'opposition quasi unanime du groupe de travail à un système qu'il perçoit comme une catégorisation des aliments en bons et mauvais.
- Si le système se substitue à l'étiquetage nutritionnel classique, la perte d'une information utile pour les professionnels de santé en nutrition et pour les consommateurs. Un système simpliste jugeant un aliment irait à l'encontre de l'intérêt grandissant des consommateurs et de leur autonomie dans le choix de leur alimentation en fonction de leurs propres besoins. Il risque de conduire à une déresponsabilisation des consommateurs..
- La diminution de l'intérêt du consommateur pour l'éducation nutritionnelle, qui pourrait s'estimer suffisamment informé par un système simpliste
- Le risque de dérive en cas de déficit de l'éducation nutritionnelle : un régime parfaitement déséquilibré peut sans problème être obtenu avec une consommation des seuls produits marqués d'un feu vert, soit parce qu'ils ne permettent pas d'obtenir un équilibre nutritionnel, soit parce qu'ils peuvent être surconsommés en donnant bonne conscience au consommateur. Ces risques de dérives peuvent d'ailleurs être évalués.
- La focalisation sur la composition nutritionnelle des aliments au détriment des autres valeurs de l'alimentation.
- Ce système n'est pas adapté aux produits bruts qui ne peuvent modifier leur composition nutritionnelle lors de leur transformation (la FSA prévoit d'ailleurs de limiter

l'utilisation des feux tricolores aux produits préemballés et plats préparés, mais non aux produits primaires (viande, fromage)⁴⁰.

- La confusion des couleurs : les codes de couleur vert et rouge sont déjà utilisés de longue date en éducation nutritionnelle en France, avec une signification différente, celles de deux catégories d'aliments, respectivement fruits et légumes et viandes/poissons/œufs.

Si le groupe de travail rejette de façon consensuelle les jugements externes globaux sur les produits, la possibilité d'une approche par nutriment n'est pas rejetée de façon aussi nette, mais la forme que doit revêtir cette approche devrait être approfondie. Cependant, si une telle possibilité était retenue au niveau européen, sa mise en application devrait être différée, puisqu'on retrouve ici la difficile question des profils nutritionnels, dont l'élaboration prendra du temps, même si certaines propositions sont déjà très abouties (cf § 6.1).

7.1.6. Quelle est la référence la plus appropriée pour l'information nutritionnelle ?

Il existe un consensus sur l'intérêt pour le consommateur d'une référence par portion, mais les avis divergent quant à l'opérativité et l'applicabilité de cette référence.

Des discussions au sein du groupe de travail avec les associations de consommateurs, il ressort que la référence par portion devrait être privilégiée, dans le cadre d'un étiquetage orienté vers le consommateur. Cette position, non consensuelle, repose sur les éléments suivants :

- la possibilité de comparaison entre produits alimentaires de catégories différentes peut être considérée comme un problème moins prioritaire ; même si les connaissances nutritionnelles des Français sont inégales et modestes, la connaissance approximative des intérêts et inconvénients des différentes catégories permet des choix appropriés ; en outre, dans le choix entre catégories, beaucoup d'autres aspects que la nutrition interviennent (cf étude qualitative de la DG Sanco, § 4.1) ;

- cela peut aider le consommateur à prendre conscience de l'importance des quantités consommées et pas seulement de la composition du produit : la taille de la portion influence directement sur les quantités consommées⁴¹. Éventuellement, cela pourrait contribuer à limiter les dérives dans la taille des portions, bien démontrée aux États-Unis, dont l'influence sur l'obésité est de plus en plus admise⁴² ;

- il faut des lignes directrices générales européennes, renforcées par des codes d'usages professionnels ou chartes par branche, comme cela est en cours de réalisation pour la biscuiterie par exemple, pour éviter de trop grandes disparités, la standardisation complète étant globalement jugée comme impossible et même non souhaitable. Le choix final de la taille de la portion proposée resterait de la responsabilité de l'opérateur. Le problème est simple pour de nombreux produits conditionnés déjà depuis longtemps de façon individuelle (yaourts, barres, canettes,...). Dans ce dernier cas, il devrait être précisé les conditions d'étiquetage des emballages de portion et suremballages de lot ; l'étiquetage sur les emballages de portions devrait rester facultatif.

- il faut évidemment que le poids ou le volume de la portion soit clairement mentionné à proximité étroite de l'étiquetage nutritionnel.

- de déconnecter les références utilisées en étiquetage nutritionnel de celles qui sont utilisées pour l'accès aux allégations, qui doivent rester par 100 g, 100 ml ou 100 kcal. Cela revient à pouvoir alléguer quelle que soit la teneur dans la portion proposée, dans la mesure où les conditions par 100 g ou 100 ml sont respectées.

⁴⁰ Workshop on consumer understanding and attitudes to nutrition information. Centre Albert Borschette, Bruxelles, 14 novembre 2005. On peut remarquer cependant qu'il existe des produits bruts préemballés et que des clarifications sur ces points seraient nécessaires.

⁴¹ Michels S, Bellisle F. Consommation alimentaire et poids corporel : l'influence de la taille des portions et de la densité énergétique. Lettre Scientifique de l'Institut Français pour la Nutrition (IFN), n°109, novembre 2005, 7 p.

⁴² Ledikwe JH, Ello-Martin JA, Rolls BJ. Portion sizes and the obesity epidemic. Journal of Nutrition 2005, 135: 905-909.

La proposition est donc d'inverser la réglementation actuelle, avec l'étiquetage par portion obligatoire (que l'étiquetage nutritionnel soit volontaire ou obligatoire), en laissant facultative la possibilité d'un étiquetage par 100 g ou 100 ml (tableau ou linéaire).

Il est important de noter que les opérateurs économiques (à l'exception du Collège des distributeurs) sont réticents devant ce changement majeur et privilégient la référence par 100 g ou 100 ml.

La discussion au sein du groupe a fait apparaître que la notion de portion n'était pas facile à définir, que la valeur repère de la portion pour le consommateur pouvait être très aléatoire, et que cette notion nécessitait donc un travail supplémentaire pour une clarification. Notamment par exemple, il ne faudrait pas confondre une unité de vente et une portion pouvant être réellement consommée par le consommateur (par exemple une brique de soupe de 1 litre ne devrait pas être considérée comme une portion). En outre, la notion de portion n'a pas de pertinence pour des produits alimentaires utilisés comme ingrédients en quantité très variable selon les recettes (exemple de la farine).

Une solution mixte pourrait alors être envisagée : étiquetage par portion lorsque le conditionnement proposé est à l'évidence la portion ou est facilement portionnable, étiquetage par 100 g ou 100 ml, dans les autres cas. Les cas intermédiaires pourraient être réglés au cas par cas par concertation entre les parties prenantes.

Le maintien d'un étiquetage par 100 ml ou 100 g devrait fournir plus de précisions qu'actuellement sur la façon d'étiqueter les produits alimentaires non consommables en l'état, mais seulement après reconstitution (produits déshydratés ou en poudre) et ce point de la réglementation actuelle devrait être revu. Il serait utile au consommateur que l'étiquetage soit fait pour le produit prêt à consommer selon les indications du fabricant, solution la plus simple qui recueille l'assentiment du groupe.

7.1.7. Des mesures plus spécifiques doivent-elles être prévues pour les produits alimentaires non préemballés ?

Le groupe de travail n'a pas approfondi cette question, qu'il considère comme aussi difficile à régler que non urgente. La position d'attente est de laisser ouverte la possibilité pour ceux qui le souhaiteraient d'utiliser les règles définies pour les préemballés.

Le GT a considéré que des mesures spécifiques doivent également être prévues pour les très petites, petites et moyennes entreprises fabriquant des produits préemballés, de la même façon que pour les fabricants de produits non préemballés (cf l'étude des critères économiques d'exemption § 5.4).

7.1.8. L'annexe de la directive nécessaire à la déclaration des vitamines et minéraux doit-elle être révisée ?

La déclaration des vitamines et minéraux soulève quelques questions préalables, qui devraient être précisées dans les textes réglementaires :

- peut-on étiqueter ces nutriments quelle que soit leur teneur ou doit-on prévoir des seuils pour leur étiquetage ?

- ces seuils pourraient-ils être les mêmes que ceux qui définissent les conditions d'accès aux allégations nutritionnelles « source de » en référence aux 100 g ou 100 ml ?

- quelles références pour ces seuils : 100g , 100ml, 100 kcal , ou portion ?

Pour l'expression des quantités en valeurs relatives par rapport à des références, la solution des pourcentages des AJR harmonisés au niveau européen (apports journaliers recommandés, qui sont des valeurs d'étiquetage à bien distinguer des ANC ou apports nutritionnels conseillés, qui sont des références scientifiques) est à conserver pour les micronutriments. L'utilisation de références pour les macronutriments est à l'étude dans de nombreux pays et expérimentée (ou en voie de l'être) par certains opérateurs économiques. C'est le système des GDA, *Guideline Daily Amounts* (voir notamment § 6.1 et 6.2).

Des règles d'arrondi et de tolérances devraient être également définies pour ces valeurs relatives (ce qui est généralement fait lorsque des représentations en pictogrammes sont utilisées).

Enfin, il pourrait être envisagé de moduler les références utilisables (AJR) en fonction des cibles de population. Des groupes ciblés (explicitement visés par le produit) peuvent avoir des besoins sensiblement différents des AJR actuels, sans pour autant se trouver dans le contexte des aliments diététiques. Il serait judicieux de ne pas multiplier pour autant les catégories et de s'en tenir par exemple, à deux ou trois (enfants < 10 ans, jeune et adulte, personnes âgées). La définition des besoins et des catégories pertinentes relèvent d'une analyse scientifique.

Par ailleurs, les AJR actuels pourraient aussi être révisés pour tenir compte des évolutions dans les Apports nutritionnels conseillés ou leurs équivalents publiés par d'autres pays européens. Cela relève à l'évidence d'instances d'expertise scientifique.

7.1.9. Les facteurs de conversion en énergie doivent-ils être modifiés ?

Le groupe de travail considère que cette question n'est pas de sa compétence.

7.1.10. Quelles tolérances pour les valeurs déclarées ?

Le groupe de travail considère plusieurs éléments sous cette question, bien que cette question ne relève pas explicitement de son mandat :

- Pour l'expression des quantités en valeurs absolues, on peut proposer une limitation à 2 du nombre de chiffres significatifs (différents de zéro), notamment pour les macronutriments, pour lesquels les décimales n'ont qu'un intérêt minime pour le consommateur, donnent une fausse impression de précision scientifique et augmentent les risques de non-conformité lors des contrôles. Ainsi, la suppression des virgules et la définition de règles d'arrondi selon les nutriments sont des pistes qui mériteraient précisées de façon consensuelle.

- la nécessité de définir des règles de tolérances : la variabilité naturelle des aliments rend par essence l'étiquetage nutritionnel inexact sans pour autant le rendre trompeur pour le consommateur. Ce dernier n'a pas besoin d'une très grande précision pour gérer son alimentation. Ces règles devraient s'appliquer aussi bien aux représentations graphiques qu'aux formats textes. On peut noter d'ailleurs que la représentation en « points » (proposition CLCV § 6.8 et proposition du Dr Gerbaulet § 6.11) utilisent des arrondis au quart ou au demi-point).

- Des critères de simplification pourraient aussi être étudiés : le non étiquetage des nutriments dont les valeurs sont nulles ou inférieures à un certain seuil est une voie possible de simplification de l'étiquetage nutritionnel. Cela pourrait être intéressant lorsqu'il y a des problèmes de place ou pour certaines catégories de produits (zéros logiques), bien qu'on puisse considérer comme un élément intéressant et éducatif pour le consommateur qu'il y ait une continuité de l'information.

La position des associations de consommateurs est que le système puisse satisfaire les consommateurs, même s'il ne satisfait pas entièrement les experts scientifiques, tout en étant scientifiquement correct. Par ailleurs, la recherche de simplicité ne doit pas conduire à communiquer des informations qui risqueraient d'être interprétées de façon fautive

7.1.11. Les définitions réglementaires actuelles des nutriments sont-elles encore appropriées ?

Les associations de consommateurs demandent qu'une révision de la définition réglementaire des sucres soit entreprise, en vue d'intégrer les oligosaccharides et polysaccharides digestibles ayant des propriétés sucrantes.

Mis à part le point sur les sucres, le groupe de travail considère que cette question relève des instances d'expertise scientifique et ne relève pas de son mandat ».

8. Autres recommandations

8.1. L'amélioration de l'existant : étiquetage nutritionnel tel que pratiqué

Si l'étiquetage dans sa forme actuelle n'est pas satisfaisant, tous les membres du groupe de travail ne sont pas opposés au développement de réflexions concernant l'amélioration de l'existant. Différents éléments sur ce point sont ressortis des discussions du groupe et sont

importants à mentionner, si les changements proposés, dont certains sont majeurs, paraissent difficiles à faire accepter au niveau européen.

8.1.1. Les arguments pour le maintien du système actuel

A la base de ce scénario, on considère que :

- l'étiquetage nutritionnel est d'introduction relativement récente : c'est un succès (relatif) si 20 % des consommateurs sont devenus experts, alors même qu'il n'y a pas eu d'accompagnement officiel, clair, soutenu et structuré de cet étiquetage. Les explications sont davantage venues des associations de consommateurs, de l'industrie ou d'associations comme l'Institut français pour la nutrition que des pouvoirs publics ;
- cette expérience historique fait douter du fait qu'une « révolution » de l'étiquetage nutritionnel soit dans le futur mieux accompagnée que par le passé ; il vaudrait ainsi mieux faire porter les efforts sur une amélioration d'un système qui a le mérite d'exister, avec l'aval global de l'ensemble des acteurs, que d'essayer de mettre en place un nouveau système ;
- les différences culturelles au niveau européen, comme les intérêts divergents des différents acteurs, sont telles que l'obtention d'un consensus sur un système extrême de catégorisation (type feu tricolore) présenté au consommateur est fortement improbable ;
- l'évaluation du PNNS n'étant pas encore faite, il n'y a pas d'argument solide en France pour aller vers un système « normatif »
- les nutriments pris en compte dans les systèmes de notation proposés par d'autres pays sont déjà présents dans cet étiquetage nutritionnel ;
- les conditions d'accès aux allégations par des profils nutritionnels destinés aux opérateurs économiques envisagées dans le projet de règlement sur les allégations pourraient peut-être représenter une « pénalisation » suffisante de certains produits, puisque l'enquête CLCV/DGAI démontre l'importance de l'allégation dans l'accroche du consommateur.
- la focalisation trop exclusive sur la nutrition des systèmes normatifs se fait aux dépens de l'aspect plaisir de l'alimentation, et peut conduire à des effets pervers (orthorexie) voire inverses (compensation) de ceux attendus.
- Enfin, malgré l'absence de caractère obligatoire, son usage semble se répandre, de façon variable cependant selon les catégories d'aliments, sans qu'une quantification précise ait pu être faite.

8.1.2. Les améliorations possibles

Les améliorations (complémentaires et non exclusives) peuvent porter sur différents aspects, incluant notamment des aspects techniques, tels que la terminologie, la lisibilité, l'emplacement, éléments souvent mis en avant dans les enquêtes consommateurs (cf § 4).

8.1.2.1. Les améliorations techniques

Elles devraient concerner

- la terminologie : l'emploi de termes plus simples devrait être testé avec des groupes de consommateurs, par exemple : matière grasse remplaçant lipides, sel au lieu de sodium, sucres au lieu de glucides, une seule expression de l'énergie. La difficulté des choix de terminologie est illustrée par deux exemples complétant l'exemple du sodium évoqué au § 7.1.3) :

- on ne peut exclure que par exemple le terme « matière grasse » évoque pour certains consommateurs, essentiellement des matières grasses ajoutées...

- l'unité officielle pour l'énergie est le kJ, alors que les consommateurs ne connaissent dans leur très grande majorité que les kcal.

La suppression de la précision abusive peut également rentrer dans ce cadre : par exemple limitation à deux chiffres significatifs (différents de zéro).

- la lisibilité de l'étiquetage : comme indiqué plus haut (§ 7.1.3), les recommandations de l'ANIA (rédigées en collaboration avec la Société française d'optique physiologique) pourraient servir de base à des lignes directrices européennes sur le sujet. Il est également rappelé le souhait des associations de consommateurs pour un format normalisé obligatoire.

L'ANIA souhaite que ces recommandations restent interprétables avec une certaine souplesse pour s'adapter à la diversité des emballages et des produits ;

- l'emplacement de l'étiquetage : à un emplacement visible et lisible, de préférence sur l'une des plus grandes faces.

- l'indication entre parenthèses à côté du terme « liste des ingrédients » d'une mention indiquant qu'ils sont classés en ordre décroissant de quantité. Pour certains, cette proposition fait partie de l'éducation alimentaire. En outre, la réglementation de la liste des ingrédients ne relève pas actuellement de la réglementation sur l'étiquetage nutritionnel.

8.1.2.2. Autres pistes d'évolution

Elles pourraient concerner :

- l'obligation d'un étiquetage par portion lorsqu'une taille de portion est recommandée par l'opérateur (qu'il définit sous sa responsabilité, en tenant compte ou non des caractéristiques nutritionnelles du produit) ;

- la possibilité d'indiquer les valeurs journalières recommandées pour les macronutriments (à harmoniser au niveau européen), comme cela est fait avec les AJR pour les vitamines et minéraux.

- l'accompagnement de l'étiquetage nutritionnel par l'éducation alimentaire générale (voir § 8.5)

8.1.2.3. L'accompagnement graphique/représentation visuelle

La représentation doit être optimale dans l'intérêt du consommateur. « Il apparaît clairement que l'expression quantitative « scientifique » des caractéristiques nutritionnelles d'un produit n'est actuellement lue que par une minorité (certes significative) de consommateurs, sans que l'on puisse à ce jour déterminer quelle est la part des consommateurs, logiquement plus réduite, qui comprennent et utilisent correctement cette information.

Un accompagnement graphique à définir facilitant la lisibilité et la compréhension des consommateurs peut compléter l'étiquetage nutritionnel actuel, en tenant compte des éléments apportés dans les paragraphes précédents.

L'étude anglaise sur les GDAs (cf § 6.2) suggère que des classes d'âge différentes seraient ciblées par l'association de l'étiquetage traditionnel et de son complément graphique.

Deux grandes catégories de représentations graphiques ont été proposées :

- l'une fondée sur les nutriments, intégrant ou non les AJR

- l'autre fondée sur les catégories d'aliments. La seule proposition est celle faite par le Dr Gerbaulet.

8.2. La détermination des valeurs étiquetées

Quelles que soient les solutions retenues, d'autres précisions devraient être envisagées par rapport à la situation actuelle, concernant notamment la préparation des données avec deux possibilités clairement explicitées.

8.2.1. Étiquetage par utilisation de bases de données

Dans cette option, la valeur à étiqueter est extraite directement d'une base de données ou obtenue par calcul à partir d'une recette. Un tel étiquetage peut être contrôlé correctement sur un examen documentaire pour autant que soient définies les bases de données utilisables.

Il n'appartient pas au groupe de travail d'approfondir ce sujet, mais plusieurs questions et pistes sont envisageables :

- les tables officielles de composition des aliments : en l'absence de table européenne harmonisée, les tables nationales utilisables devraient être définies (le CIQUAL (Centre informatique sur la qualité des aliments), géré par l'Afssa en France). La table d'un autre pays devrait pouvoir être utilisée et justifiée par l'absence de valeurs dans la table nationale,

la présence d'une valeur de qualité médiocre⁴³, ou la meilleure adéquation de l'aliment de cette table au produit étiqueté. Le réseau des gestionnaires de tables de composition construit par le projet européen EUROFIR du 6^{ème} Programme Cadre de Recherche et Développement pourrait être mobilisé sur cette question (notamment son groupe de travail sur les utilisateurs et l'utilisation des données).

- les données des interprofessions ou des centres techniques (codes des usages), ou des fournisseurs d'ingrédients, devraient également pouvoir être utilisées, notamment parce qu'elles sont plus fréquemment en meilleure adéquation avec la nature précise des produits étiquetés⁴⁴.

8.2.2. Étiquetage par analyses

Quand l'étiquetage est réalisé sur la base d'analyses, il est nécessaire de pouvoir disposer d'indications plus claires qu'actuellement concernant les méthodes à utiliser et l'interprétation des résultats, comme cela a été fait pour la toxicologie pour laquelle on dispose de textes européens⁴⁵ concernant les critères de performance (justesse, fidélité) des méthodes d'analyses et d'interprétation des résultats (tolérances possibles compte tenu de la variabilité naturelle des matières premières et de leur évolution possible dans le temps pour certains nutriments). C'est un point de la problématique liée à l'étiquetage nutritionnel dont le groupe de travail reconnaît l'importance et dont il souhaite faire état dans son rapport, même si son mandat ne porte pas explicitement sur ce point. Il paraît cependant opportun de rappeler l'intérêt éventuel notamment pour les PME du « Guide pratique de l'audit nutritionnel » réalisé par l'ACTIA⁴⁶ pour la valorisation des produits par le biais de leurs caractéristiques nutritionnelles. Ce guide souligne l'importance dans l'intérêt de tous que la transmission des résultats d'analyse au Ciqual pourrait avoir pour améliorer les bases de données de composition des aliments. Dans l'esprit du guide ACTIA, il pourrait être prudent pour l'opérateur, en cas d'utilisation d'allégations, de s'entourer des garanties analytiques nécessaires.

8.3. La nécessité d'une enquête consommateur avant une proposition française définitive

En France, et en fonction des conclusions du groupe de travail, un ou plusieurs modèles pourraient être testés auprès des consommateurs : une telle enquête permettrait de choisir le modèle le mieux perçu ou d'évaluer la position prise, de l'améliorer éventuellement sur des points de détail ou au contraire de la revoir plus en profondeur et, en outre, de mieux identifier et cibler les actions d'accompagnement nécessaires à la mise en place d'un nouvel étiquetage, surtout s'il devait modifier profondément le système existant. Comme alternative ou en accompagnement, en gardant à l'esprit les biais d'une telle consultation (« fracture internet »), une consultation publique par la voie d'internet, largement médiatisée, utilisant des questions fermées simples à traiter, pourrait aussi être proposée. Une consultation publique sur le (ou les) système(s) retenu(s) par le groupe de travail doit être préférée et devrait être réalisée auprès des consommateurs français, de façon à disposer d'arguments

⁴³ Les valeurs uniques indiquées dans les tables publiées résultent de l'agrégation d'un nombre plus ou moins important de valeurs individuelles, qui sont selon les cas des moyennes, des médianes, des moyennes pondérées en fonction de la qualité des données, des zéros logiques (vitamine B12 dans les carottes par exemple) ou des indications qualitatives (« traces » si inférieur à la limite de quantification des méthodes). Les valeurs des tables sont en général qualifiées (de A (très fiable) à D (médiocre)) selon un grand nombre de critères.

⁴⁴ Beaucoup de ces données issues des professionnels sont d'ailleurs transmises au CIQUAL et contribuent à améliorer les tables officielles. On peut noter que, par rapport à la situation dans d'autres pays, les moyens matériels et surtout humains de cette structure indispensable sont très faibles en France.

⁴⁵ Voir notamment la décision du 12 août 2002 « portant modalités d'application de la directive 96/23/CE du Conseil en ce qui concerne les performances des méthodes d'analyse et l'interprétation des résultats » (2002/657/CE), JOCE du 17.08.2002, L221/8-L221/36.

⁴⁶ www.actia.asso.fr

du même type que les Anglais ou les Néerlandais qui ont déjà réalisé ce genre de consultation.

- le groupe de travail insiste sur la nécessité d'une enquête spécifiquement dédiée à l'étiquetage nutritionnel pour obtenir des résultats interprétables en ce domaine. En effet, les résultats de l'enquête qualitative européenne (cf § 4.1) montrent que, dans une enquête globale sur l'étiquetage des produits alimentaires, l'aspect nutritionnel est fréquemment au second plan des préoccupations exprimées.

- une telle enquête devrait veiller, dans sa méthodologie, à évaluer séparément les différents principes d'étiquetage nutritionnel et les mises en formes possibles. En effet, les mises en forme d'un même principe peuvent être diverses et devront même être approfondies lorsqu'un principe aura été retenu ; certaines des propositions présentées plus loin peuvent apparaître à l'heure actuelle graphiquement séduisantes alors même que leur principe ne répond pas forcément aux besoins réels.

- cette enquête devrait être essentiellement quantitative et représentative, afin de fournir des arguments solides aux positions définitives. Elle devrait intégrer les aspects concernant la terminologie.

- elle ne devrait pas se fonder uniquement sur du déclaratif, mais chercher à tester objectivement les performances des modèles proposés.

Les objectifs et la méthodologie de cette enquête devraient être discutés et validés par le groupe de travail du CNC avant son lancement.

Un comité de pilotage comprenant l'ensemble des collègues représentés au groupe de travail du CNC a été réuni par la CLCV/DGAI. Le projet de questionnaire a été soumis au groupe de travail le 10 janvier 2006 et l'enquête pilote est en cours, intégrant les remarques du groupe. Le groupe de travail souhaite pouvoir discuter des résultats de l'enquête pilote avant le lancement de l'enquête définitive. En tout état de cause, si les résultats de l'enquête définitive devaient être obtenus après le rendu de ce rapport, le groupe de travail souhaite être réuni à nouveau pour discuter collectivement des résultats et pouvoir proposer des recommandations sur les conclusions à tirer et les suites à donner.

8.4. La nécessité d'une enquête européenne

De la même façon, une enquête européenne avec une méthodologie commune à l'ensemble des pays devrait être réalisée sur le ou les systèmes qui pourraient être adoptés. En effet, les résultats de ces enquêtes, qui ne peuvent tester la multiplicité des possibilités, sont très dépendants de la nature des propositions testées et de la forme des questions posées. De ce fait, les résultats d'une enquête nationale, quels que soient leur qualité ou leur intérêt, ne sauraient suffire à entraîner l'adhésion de tous les États membres. Une telle enquête devrait tirer partie de l'expérience acquise à partir des différentes enquêtes nationales. Il faudrait veiller cependant à ce que la réalisation de cette enquête ne diffère pas de façon trop importante les changements.

8.5. Les autres visuels relatifs à la qualité nutritionnelle des produits

La valorisation de la qualité nutritionnelle des produits relèvent des lois du marché en particulier de la concurrence.

L'observation de l'évolution actuelle indique que les opérateurs économiques développent leurs propres systèmes, dans une optique d'aide au consommateur, mais avec inévitablement un souci de marketing et de différenciation. Certains États membres développent également des systèmes d'aide au consommateur.

Il serait utile que puissent être précisées les conditions de validation et d'agrément de tels visuels ou, au moins, leur statut par rapport à la problématique des allégations.

En tout état de cause, l'utilisation d'autres visuels relatifs à la qualité nutritionnelle sur l'emballage d'un produit devrait nécessairement s'accompagner d'une obligation d'étiquetage nutritionnel réglementaire, dans le même champ visuel selon le souhait des associations de consommateurs.

Pour éviter de cautionner le développement anarchique d'outils nutritionnels que l'on observe en Europe, la priorité du groupe va au développement d'un système d'étiquetage unifié au niveau européen.

8.6. Les mesures d'accompagnement

Quel que soit le système retenu, les mesures d'accompagnement doivent être les mêmes. Elles concernent la puissance publique, les acteurs économiques et les autres acteurs de la chaîne alimentaire. Il est considéré qu'une des raisons majeures de l'échec de l'étiquetage nutritionnel actuel, tel qu'analysées à travers les différentes enquêtes présentées dans ce rapport, tient à l'absence d'un accompagnement public cohérent et fort.

8.6.1. Pour la puissance publique :

Les différents ministères concernés doivent mettre en oeuvre les moyens de faire connaître et expliquer le système (et mettre en oeuvre des moyens en terme d'éducation):

- ministère de la santé : notamment à travers les documents produits dans le cadre du programme national nutrition santé ;
- ministère de l'agriculture, notamment à travers l'inscription dans le programme de formation à la nutrition, tel qu'il ressort des réflexions et actions conduites par la DGER, visant à faire de la nutrition un socle commun de l'enseignement agricole ;
- ministère de l'éducation nationale : inscription obligatoire dans les programmes d'enseignement qui touchent tous les élèves⁴⁷. Cette inscription peut être envisagée à deux niveaux : au niveau du collège et de la scolarité obligatoire, au niveau du lycée. La répétition sous une forme appropriée aux différents niveaux des élèves est un des éléments reconnus comme importants dans les démarches d'éducation à la santé⁴⁸.

8.6.2. Pour les opérateurs économiques :

L'ANIA a déjà édité, en lien avec l'IFN, un livret d'information concernant l'étiquetage. Ces efforts devraient être poursuivis. L'ACTIA, à travers ses liens avec les PME et en continuité de ses actions concernant la nutrition, veillera à diffuser les éléments concernant l'étiquetage nutritionnel. Les différents opérateurs veilleront à travers leur communication nutritionnelle, sur différents supports, à expliquer et à se référer au système adopté.

Les associations de consommateurs attirent l'attention sur le fait que l'accès à des informations nutritionnelles complémentaires à celles fournies par l'étiquetage ne doit pas être réalisable uniquement par internet, mais doit être envisagé par de multiples moyens.

8.6.3. Pour les autres acteurs.

Les associations de consommateurs, à travers leurs publications et leurs actions sur le terrain, mettront en oeuvre une promotion de l'information sur cet étiquetage.

8.7. L'évaluation du système mis en place

Le groupe de travail encourage les pouvoirs publics à mettre en oeuvre ou susciter des études scientifiques visant à évaluer l'impact d'une nouvelle forme d'étiquetage nutritionnel après sa mise en oeuvre effective, comme cela a été réalisé aux Etats-Unis . En souhaitant qu'elles soient pertinentes, de telles études seront d'autant plus nécessaires que l'étiquetage nutritionnel aura pris un caractère obligatoire. Ces études devraient s'attacher à mettre en évidence et en relation l'impact sur la perception, les attitudes, connaissances et comportements du consommateur, avec l'impact économique sur les entreprises ou la composition des produits. Elles devraient aussi essayer d'évaluer l'impact en santé publique, malgré les difficultés méthodologiques de telles études.

⁴⁷ cf le rapport sur la place de la nutrition dans les enseignements scolaires du PNNS. www.sante.gouv.fr/nutrition

⁴⁸ INSERM, expertise collective : « Education pour la santé des jeunes, démarches et méthodes ». Editions Inserm, 2001.

8.8. Les stratégies possibles

En dehors des aspects détaillés dans les paragraphes précédents, il est possible d'envisager d'un point de vue global différents scénarios, entre lesquels un choix devra être fait :

- Ne rien changer à la situation actuelle
- Garder la forme actuelle (plus ou moins améliorée) et changer sa nature, en la rendant obligatoire
- Changer en même temps la forme et la nature de l'étiquetage
- Changer la forme en maintenant le caractère volontaire,
- Evaluer cette forme nouvelle après une période à définir d'utilisation volontaire avant de décider ou non d'une généralisation de l'obligation.

Le point commun de ces différents scénarios est qu'ils ne doivent concerner qu'un système unique et harmonisé.

8.8.1. Position des associations de consommateurs

Les associations de consommateurs recommandent de rendre obligatoire dès que possible un étiquetage nutritionnel harmonisé et compréhensible par le plus grand nombre des consommateurs.

Conditionner cette révision de l'étiquetage à une évaluation scientifique préalable ne leur paraît pas répondre à l'urgence que revêt aujourd'hui le développement de l'obésité. Comme souligné au paragraphe 5.4.4., une telle évaluation nécessiterait des méthodologies particulièrement complexes et lourdes et ses conclusions ne seraient vraisemblablement que partielles, donc sujettes à débat. Le risque serait encore grand, en s'engageant dans de telles investigations, de retarder encore, et sans aucune garantie d'obtenir un éclairage pertinent, la prise de décision en matière de révision de l'étiquetage nutritionnel.

Par ailleurs, les associations de consommateurs soulignent que l'étiquetage nutritionnel obligatoire et harmonisé ne devrait constituer qu'une des multiples mesures complémentaires qui permettront de prendre en compte l'aspect multifactoriel de l'obésité. S'il est évident qu'elle ne saurait à elle seule assurer une réduction des chiffres de l'obésité, il n'en demeure pas moins qu'elle constitue une condition majeure à l'amélioration des comportements alimentaires.

Enfin, il paraît aujourd'hui indispensable de garantir aux consommateurs la possibilité de comparer simplement les caractéristiques nutritionnelles des produits. Force est de constater que la prolifération actuelle des systèmes d'information nutritionnelle proposés par les fabricants et distributeurs ne rend que plus difficile cette comparaison.

8.8.2. Position des opérateurs

L'ANIA estime que l'information sur la composition nutritionnelle des aliments doit être à la disposition des consommateurs mais pas obligatoirement sur l'étiquette. Dans le cas où elle n'est pas donnée sur l'emballage du produit, en raison de difficultés de mise en œuvre, elle doit pouvoir être fournie par d'autres moyens (service consommateurs, brochures, internet,...). Dans ces conditions, l'étiquetage nutritionnel ne devrait être obligatoire qu'en cas d'allégation.

Il est urgent de mettre en place un système unique et harmonisé pour la présentation de l'étiquetage nutritionnel.

L'étiquetage nutritionnel est destiné au consommateur et non à des experts en nutrition. Dès lors, la forme doit être améliorée tout en restant simple, compréhensible et en donnant des points de repères aux consommateurs : l'expression des teneurs en énergie et en nutriments devrait se faire par rapport aux besoins quotidiens moyens (AJR = GDA's). Le consommateur doit pouvoir exercer son choix librement grâce aux informations qui lui sont fournies.

L'information de base pour tout étiquetage nutritionnel devrait être la valeur énergétique, les protéines, lipides, glucides (groupe 1 actuel). De manière volontaire, il devrait être possible d'y ajouter d'autres nutriments. En cas d'allégations, l'étiquetage des nutriments concernés devient obligatoire

L'emplacement sur l'étiquette doit rester flexible à partir du moment où l'information reste lisible car les emballages peuvent avoir des spécificités : petite taille, forme irrégulière,....

L'étiquetage nutritionnel est un moyen d'information parmi d'autres. Les programmes d'éducation nutritionnelle qui permettent d'informer le consommateur sur les relations entre alimentation et santé sont essentiels et doivent être encouragés dans l'objectif d'améliorer l'équilibre alimentaire et de prévenir l'obésité.

9. Conclusion générale

Il subsiste un désaccord entre les collègues consommateurs et opérateurs sur le caractère obligatoire ou volontaire de l'étiquetage nutritionnel. En effet, la pondération des éléments précédents pour prendre une décision finale sur la question centrale de l'obligation est difficile :

- les arguments sont de nature différente (économie/santé), même si l'analyse économique coût/bénéfice, dont la difficulté a été précédemment soulignée, constitue un pont entre les deux domaines ;
- le degré de certitude à l'intérieur de chacun de ces domaines fait l'objet d'une perception différente selon les collègues et, donc, les conséquences qui en sont tirées sont variables selon les collègues.

Quelques aspects techniques font l'objet de positions divergentes selon les opérateurs (degré de normalisation de la présentation,...), alors que pour d'autres des accords pourraient vraisemblablement être trouvés plus facilement (liste des nutriments, référence, couleur et présentation du graphique...).

Plusieurs décisions relèvent ainsi très clairement d'un choix politique et notamment le choix de la stratégie parmi celles qui ont été évoquées dans le paragraphe précédent.

Le groupe de travail réitère les éléments forts de consensus :

- l'expression par rapport aux besoins journaliers
- le rejet de l'apposition d'éléments de jugement « externe » sur les produits (logos,...)
- la nécessité d'avancer rapidement pour éviter l'installation anarchique de nouveaux systèmes
 - avec cependant la nécessité d'un calendrier réaliste de mise en place du nouveau système une fois adopté
 - la nécessité d'un système européen unique, testé au préalable auprès des consommateurs européens
 - la nécessité de validation a priori par l'autorité européenne de tout système nouveau qui viserait à compléter l'étiquetage harmonisé
 - la nécessité d'un effort pédagogique auprès des consommateurs sur le nouveau système
 - la nécessité de renforcer l'éducation nutritionnelle des Français.

Liste des Annexes

Les annexes sont listées dans l'ordre de leur apparition dans le texte

1. Lettre circulaire de la Commission Européenne
2. Réponse de la France à la lettre circulaire
3. Mandat du Groupe de travail
4. Liste des participants*
5. Tableau 1 pour l'analyse des systèmes
6. Tableau 2 sur la position des collèges (synthèse des réponses)
7. Avis n°7 du CNA sur l'étiquetage nutritionnel
8. Propositions de la Fédération du Commerce et de la Distribution (FCD)
9. Position de l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA)
10. Position de la Confédération Générale du Commerce de Détail (CGAD)
11. Position du Comité des Salines de France sur l'étiquetage du sel
12. Positions de la Confédération du Logement et du Cadre de Vie (CLCV)
13. Position de l'Union Fédérale des Consommateurs (UFC-Que Choisir)
14. Position de l'Union Féminine Civique et Sociale (UFCS)
15. Position de Familles Rurales