

Etiquetage nutritionnel

Source : Agence française de sécurité sanitaire des aliments - <http://www.afssa.fr/>

L'étiquetage nutritionnel des denrées fait partie des outils susceptibles d'aider le consommateur dans ses choix alimentaires. Comment rendre cette information fiable, utile et facile à appréhender pour tous ? Un projet de règlement est en cours d'élaboration au niveau communautaire afin de déterminer quelles informations inclure dans l'étiquetage nutritionnel mais également sous quelle forme les présenter aux consommateurs.

La situation actuelle en matière d'étiquetage

L'étiquetage des denrées alimentaires est actuellement harmonisé à l'échelle européenne.

L'**étiquetage général** des denrées alimentaires est obligatoire et comprend un certain nombre de mentions qui doivent apparaître sur le produit. Ainsi, le nom sous lequel le produit est vendu (dénomination de vente), la liste des ingrédients, leur quantité ou leur proportion dans le produit, la présence d'allergènes, la quantité nette ou la date minimale de durabilité (1) doivent figurer sur l'emballage.

Bon à savoir : les ingrédients apparaissent dans l'ordre décroissant de quantité présente dans l'aliment.

La directive 90/494/ CEE, transcrite en réglementation nationale, régit l'étiquetage nutritionnel. Celui-ci est facultatif, mais devient obligatoire dès lors qu'une allégation nutritionnelle figure sur l'emballage ou sur une publicité relative au produit. Les informations devant apparaître sont classées en deux groupes. Selon les nutriments sur lesquels portent l'allégation nutritionnelle, l'un ou l'autre groupe d'information doit figurer sur le produit :

- Groupe 1

- la valeur énergétique
- la quantité de protéines, de glucides et de lipides

- Groupe 2

- la valeur énergétique
- la quantité de protéines, de glucides, de sucres, de lipides, d'acides gras saturés, de fibres alimentaires et de sodium

L'**étiquetage nutritionnel** peut aussi inclure les quantités d'amidon, de polyols, d'acides gras mono-insaturés, d'acides gras polyinsaturés, de cholestérol et de sels minéraux ou vitamines spécifiés dans l'annexe de la directive.

Une réflexion est actuellement en cours au niveau communautaire afin d'adapter ces modalités d'étiquetage nutritionnel aux recommandations actuelles et d'en harmoniser non seulement le contenu mais également la forme (positionnement, taille, présentation ...).

Le rapport étiquetage

Dans ce cadre, l'Afssa a été saisie en février 2005 conjointement par la DGCCRF (Direction générale de la consommation de la concurrence et de la répression des fraudes), la DGAI (Di-

rection générale de l'alimentation) et la DGS (Direction générale de la Santé) afin de:

- préciser les catégories de nutriments à rendre prioritaires sur l'étiquetage
- proposer les mentions les plus pertinentes pour permettre au consommateur d'adapter ses consommations à ses besoins

Dans ce but, un groupe de travail dédié a été créé, au sein du comité d'experts spécialisé Nutrition de l'Agence. Se basant sur une revue des données scientifiques publiées, le groupe a analysé la perception de l'étiquetage nutritionnel par les consommateurs et son impact sur leurs choix alimentaires.

Parallèlement, la synthèse des recommandations formulées en matière d'étiquetage, dans les expertises scientifiques antérieures (2) de l'Afssa au sujet des différents nutriments, des bénéfices et des risques liés à leur consommation, a permis de proposer les mentions à inclure prioritairement dans l'étiquetage.

Les recommandations de l'Afssa

En ce qui concerne la perception de l'étiquetage par les consommateurs, l'Afssa considère qu'à ce jour les données disponibles ne permettent pas de répondre à la totalité des questions posées. Ainsi, l'Agence souligne la nécessité d'acquérir des données relevant des sciences humaines et sociales (sociologie, psychologie comportementale) afin de mieux appréhender la perception des systèmes d'étiquetage par les consommateurs et étayer l'impact sur les comportements et les choix alimentaires de la population française.

Pour ce qui est des mentions à inclure dans l'étiquetage, l'Agence propose de maintenir un étiquetage sur la base de deux groupes, comme prévu actuellement, mais en modifiant les modalités d'appartenance à chacun des groupes.

Un premier groupe de mentions prioritaires rassemblerait les informations relatives à des préoccupations de santé publique devant être communiquées au consommateur afin d'équilibrer les apports: densité énergétique, glucides totaux dont glucides simples totaux, protéines, lipides totaux dont acides gras saturés, sel ou équivalent sel.

Un second groupe d'informations, relatives aux nutriments et substances dont il est démontré que la consommation a un impact positif sur la santé et dont la consommation doit être encouragée, pourrait être indiqué au choix de l'industriel. L'Agence propose que ce groupe B soit présenté comme une liste positive incluant les nutriments et substances dont les mentions sont actuellement autorisées mais également d'autres nutriments et substances pour lesquels la démonstration d'un bénéfice pour la santé aura préalablement été faite. L'étiquetage des teneurs de ces nutriments et substances relèvera du choix de l'industriel.

La question de la référence nutritionnelle est cruciale lorsqu'il s'agit de fournir au consommateur des informations nécessaires pour adapter sa consommation alimentaire à ses besoins nutritionnels. Les systèmes d'étiquetage actuels proposent une expression de la teneur en nutriment de l'aliment par rapport à différentes valeurs de référence. Afin que les informations nutritionnelles soient basées sur des références valables pour la plus grande fraction de la population, l'Afssa propose d'exprimer la teneur en nutriments par rapport aux apports journaliers recommandés (AJR), définis au niveau européen.

Finalement, quel que soit le système d'étiquetage qui sera adopté au niveau européen, l'Afssa considère qu'un accompagnement doit être mis en œuvre afin qu'une information utile et appropriable soit assurée auprès des consommateurs et qu'un accompagnement éducatif soit mis en place dès l'école, dans le cadre d'une politique nutritionnelle globale.

(1) Période de temps pendant laquelle un aliment conserve toutes ses propriétés spécifiques (teneur en nutriments et vitamines, salubrité,...). Pour les aliments très fragiles et rapidement périssables, cette information est remplacée par une date limite de consommation.

(2) Par exemple rapport « Glucides », rapport « Protéines », Rapport « Sel : Evaluation et recommandation », ...