

LES DISPOSITIFS GRAPHIQUES D'INFORMATION NUTRITIONNELLE

I - Introduction

Le Fonds français pour l'alimentation et la santé (FFAS) a décidé en février 2014 de dresser un « état des lieux » concernant les mesures d'adaptation de l'alimentation à des objectifs de politique nutritionnelle, leurs justifications scientifiques, leurs effets directs et indirects.

Un groupe de travail a été constitué sous la présidence de M. Christian BABUSIAUX, Président du Conseil scientifique et éthique du FFAS.

Le 19 juin 2014, Madame Marisol TOURAINE, Ministre en charge de la santé, a indiqué être favorable à un logo permettant de rendre compréhensible une information trop complexe sur la qualité nutritionnelle des produits alimentaires. Cette position a été transcrite dans un article du projet de loi de santé présenté en Conseil des Ministres le 15 octobre 2014. Le projet de loi comprend les dispositions suivantes en son article 5 :

« Au chapitre II du titre unique du livre II bis de la troisième partie du code de la santé publique, après l'article L. 3232-7, il est inséré un article L. 3232-8 ainsi rédigé :

Art. L. 3232-8. – I. - Afin de faciliter l'information du consommateur et pour l'aider à choisir en toute connaissance de cause, sans préjudice des dispositions des articles 9, 16 et 30 du règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, la déclaration nutritionnelle peut être accompagnée d'une présentation ou d'une expression au moyen de graphiques ou symboles au sens de l'article 35 du même règlement ».

[«Les modalités selon lesquelles les recommandations de l'autorité administrative prévues au 2 de l'article 35 sont établies, sont définies, après avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, par décret. »]

Ce projet de loi a constitué un élément nouveau et le FFAS a décidé de faire porter son analyse en priorité sur les représentations graphiques des informations nutritionnelles disponibles afin de fournir un éclairage aux décideurs publics, notamment au moment de l'examen du projet de loi de santé. Le Fonds a :

- dressé un inventaire des principaux systèmes existants de représentation graphique d'informations nutritionnelles ;
- analysé chacun des systèmes afin d'en déduire sa portée, autrement dit la nature des informations qu'il fournit au consommateur et celles qu'il ne fournit pas ;
- tenté de mettre en évidence l'intérêt et les limites des différents systèmes ;
- porté une appréciation quant à la compatibilité de chacun des systèmes avec les dispositions de l'article 35 du règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil (dit règlement INCO) ;
- formulé des recommandations et souligné certains points méritant une attention particulière lors de l'examen des dispositions figurant dans le projet de loi de santé.

II - Pour quelle raison des systèmes de représentation graphique des informations nutritionnelles sont-ils proposés ?

Des repères de consommation validés scientifiquement ont été publiés en France il y a plus de dix ans dans le cadre du Programme national nutrition santé (PNNS) pour promouvoir les comportements alimentaires favorables à la santé mais la part des consommateurs qui s'y réfèrent, bien que difficile à estimer, semble être faible.

De ce fait, l'idée apparaît qu'il est nécessaire de fournir davantage d'informations aux consommateurs, et de mieux les orienter, pour que se déploient dans la population des comportements alimentaires plus favorables à la santé. Les systèmes de représentation graphique des informations nutritionnelles décrits ci-après sont, dans cette logique, présentés par leurs concepteurs comme des dispositifs de guidage et d'orientation des consommateurs.

D'un strict point de vue théorique, on peut avancer qu'un système de guidage qui donnerait les meilleures garanties aux consommateurs serait celui qui agrégerait le plus grand nombre de critères, et donc d'informations pertinentes, parmi ceux qui jouent un rôle sur l'équilibre alimentaire individuel, à savoir :

- La fréquence de consommation de l'aliment sur une période donnée
- La taille de la portion
- Les associations d'aliments au cours d'un repas
- La composition de l'aliment (nature des nutriments qu'il contient)
- Le moment de consommation

Pour son analyse, le Fonds a donc retenu ces critères en vérifiant si chacun des systèmes de représentation graphique des informations nutritionnelles les prend ou non en considération.

III - Pourquoi est-il important de vérifier à quel article du règlement communautaire se rattache chaque système ?

• L'article 35 du règlement INCO a trait aux formes d'expression et de présentation complémentaires à la déclaration nutritionnelle.

Il prescrit qu'un certain nombre d'exigences doivent être respectées pour pouvoir compléter la déclaration nutritionnelle par une expression ou représentation graphique l'explicitant. Sous cette condition, les Etats membres peuvent recommander aux exploitants du secteur alimentaire d'utiliser une ou plusieurs formes d'expression ou de présentation complémentaires en communiquant à la Commission les modalités de ces formes d'expression ou de présentation complémentaires.

Il découle de ces dispositions, outre qu'elles ne peuvent avoir un caractère contraignant, que seuls les systèmes respectant les exigences spécifiques posées par l'article 35 peuvent être recommandés par les Etats membres et qu'ils ont par conséquent obligation de s'en assurer.

• L'article 36 du règlement INCO a trait aux exigences applicables aux informations facultatives sur les denrées alimentaires dont les exploitants du secteur alimentaire peuvent prendre l'initiative.

Il découle de ces dispositions que chaque exploitant du secteur alimentaire peut prendre librement l'initiative d'une information facultative, y compris d'un système de représentation graphique de l'information nutritionnelle, pour peu que les trois exigences posées à l'article 36 du règlement soient respectées. Il découle également de ces dispositions que les Etats membres ne peuvent recommander la mise en œuvre de l'un ou l'autre des systèmes qui relèverait de l'article 36. Aucune disposition ne venant en limiter le nombre, le risque peut exister de voir coexister plusieurs systèmes différents portant sur les mêmes catégories de produits, d'où des difficultés de compréhension des consommateurs et des difficultés de mise en œuvre pour les exploitants du secteur alimentaire.

Sans prétendre fournir une analyse juridique poussée, le Fonds, compte tenu de l'enjeu, s'est attaché à vérifier si les systèmes de représentation graphique de l'information nutritionnelle étudiés se rattachent plutôt à l'un ou à l'autre des articles 35 et 36 du règlement (UE) n°1169/2011.

IV - Tableau comparatif de systèmes de représentation graphique des informations nutritionnelles

Les systèmes analysés **dans le tableau joint** sont les suivants :

- GDA, ou Guideline Daily Amounts
- Indications de consommation (exemple des biscuits et gâteaux)
- Fréquence de consommation (exemple Aquellefréquence de Carrefour)
- Vinjke / My choice
- Keyhole
- Echelle nutritionnelle (Rapport du Professeur Serge HERCBERG)
- Feux tricolores
- Echelle étoilée (HSR)
- SAIN et LIM

V - Eléments d'analyse

• Sur les systèmes eux-mêmes

1- Tous les systèmes de représentation graphique étudiés ne couvrent que très partiellement les critères qui entrent en jeu dans les consommations individuelles, à savoir la fréquence de consommation de l'aliment sur une période donnée, la taille de la portion, les associations d'aliments, la composition de l'aliment, le moment de consommation. Il paraît donc difficile, voire hasardeux, de soutenir que leur mise en place permettra forcément de faire évoluer favorablement les comportements alimentaires, et consécutivement le statut nutritionnel de la population française.

2 - La compréhension du message par les consommateurs est un élément décisif de son appropriation, ce qui a notamment trois conséquences :

- La plupart des systèmes étudiés sont centrés sur la composition des aliments et sur les différences de composition entre les aliments d'une même catégorie. Ces systèmes proposent donc une approche fonctionnelle des aliments. Cette approche a prospéré dans les pays anglo-saxons, en revanche, elle n'est pas familière aux consommateurs français. Un système reposant sur cette approche supposerait un changement en profondeur des pratiques alimentaires. En outre, il n'est pas établi que l'approche fonctionnelle de l'alimentation soit corrélée à un avantage quant au statut nutritionnel de la population des pays où elle s'est développée.

- Tout système reposant sur un code couleur est susceptible d'introduire une forme de stigmatisation. Dans ceux faisant usage du rouge et du vert, la couleur rouge, par analogie au code de la route, sera très vraisemblablement comprise par le plus grand nombre comme une interdiction alors que l'objectif est de modérer les niveaux de consommation des aliments qui en seraient porteurs. Dans les systèmes reposant sur un clivage entre les aliments qui peuvent bénéficier d'un logo compte tenu de leur profil nutritionnel et ceux qui ne le peuvent pas, la perception par le consommateur sera de type blanc et noir, autrement dit sans nuance entre caractéristiques favorables et défavorables des aliments.

- Il est important que la porte d'entrée du système corresponde bien aux pratiques et questionnements quotidiens (Qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?), et en ce sens, la porte d'entrée des fréquences de consommation sur une période donnée est sans doute la plus facile à comprendre. Cette porte d'entrée est en outre celle qui a été retenue pour les repères de consommation du PNNS.

3 - A la lumière des « états des lieux » réalisés par le Fonds, la problématique des forts consommateurs revêt une importance particulière. Quel que soit le système de représentation graphique complémentaire à la déclaration nutritionnelle qui pourrait être mis en place, il devrait prendre en considération le critère « taille de la portion » afin d'éclairer les consommateurs sur ce qu'est une portion raisonnable de tel ou tel aliment.

4 - Enfin, se pose la question du champ d'application des dispositifs. Parmi les systèmes étudiés, sont concernés ou non en fonction des dispositifs, les aliments bruts, les aliments transformés, les aliments préemballés, certaines catégories de produits, les plats principaux, les repas, la restauration collective.

- **Sur la recommandation d'un système par l'Etat (Art. 35)**

Tout système doit respecter, dans ce cadre, rigoureusement deux conditions : seules la valeur énergétique et les quantités de nutriments peuvent être exprimées sous d'autres formes et/ou présentées au moyen de graphiques ou symboles en compléments des mots ou chiffres ; ces formes visent à préciser la contribution de la denrée alimentaire à l'apport en énergie et en nutriments d'un régime alimentaire.

- **Sur la mise en œuvre de systèmes de représentation graphique des informations nutritionnelles par les exploitants du secteur alimentaire (Art. 36)**

La plupart des systèmes étudiés pourraient se rattacher à l'article 36 du règlement (UE) n°1169/2011 et pourraient donc tous être librement mis en œuvre par tel ou tel exploitant du secteur alimentaire. Cet état de fait prédispose à une éventuelle prolifération de systèmes qui ne serait profitable ni aux consommateurs ni aux exploitants du secteur alimentaire.

Conclusion

Aujourd'hui, aucun système ne semble répondre strictement à l'article 35 du règlement INCO. Même le système dit « Guideline Daily Amounts » (GDA), qui est une répétition sous une autre forme de la déclaration nutritionnelle en face avant des produits et satisfait pourtant aux exigences posées par cet article, ne peut être considéré en l'état comme une forme d'expression complémentaire à la déclaration nutritionnelle.

Par ailleurs, le Fonds considère que le risque de prolifération de systèmes spécifiques existe, sur la base de possibilités ouvertes par l'article 36. Il recommande donc aux exploitants du secteur alimentaire, qu'ils soient fabricants ou distributeurs, de prévenir ce risque. Il suggère qu'un processus d'échange ait lieu entre les parties prenantes afin qu'un système unique, ou un nombre restreint de systèmes prenant en compte la diversité des usages alimentaires tout en étant cohérents entre eux, soit au final proposé aux consommateurs.

Dans l'intérêt de ceux-ci, il conviendrait que le ou les systèmes retenus soient les plus parlants possible, qu'ils prennent en considération les questions que se posent quotidiennement les consommateurs sans en soulever d'autres et qu'ils constituent de bons systèmes de guidage vers les repères de consommation du PNNS et plus globalement vers des pratiques alimentaires favorables à la santé. A cet égard, le FFAS estime que deux portes d'entrée sont pertinentes au regard des pratiques alimentaires des Français, en veillant toutefois à ce qu'elles soient reliées : les fréquences de consommation sur une période donnée et la taille des portions.

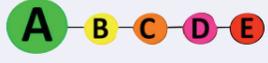
Le Fonds estime préférable, pour obtenir des résultats suffisamment rapides, de partir des comportements alimentaires pour mettre au point un dispositif, sans d'ailleurs prétendre totalement les induire, plutôt que de notions qui ne sont pas familières aux consommateurs et nécessiteraient donc au mieux une période non négligeable d'appropriation.

Enfin, le Fonds français pour l'alimentation et la santé considère qu'une expérimentation préalable au déploiement d'un dispositif national est indispensable pour vérifier si la compréhension du dispositif par les consommateurs est satisfaisante. Cette expérimentation, à la condition d'être conduite en conditions réelles et de porter sur un échantillon représentatif de la population française, permettrait de vérifier que les consommateurs font bien usage du dispositif et de détecter la survenue d'éventuels effets inattendus.

Dans l'hypothèse de la mise en place d'une telle expérimentation, il conviendrait de confier son évaluation à une équipe scientifique multidisciplinaire indépendante afin que les résultats ne puissent être contestés.

Le Fonds français pour l'alimentation et la santé pourrait prendre toute sa part au financement d'une telle expérimentation.

1 - Description des différents systèmes

Systèmes	GDA - AR*	Indications de consommation (exemple des biscuits)	Fréquence de consommation (exemple Carrefour)	Vinkje / My choice	Keyhole	Echelle nutritionnelle (Serge Hercberg)	Feux tricolores	Echelle étoilée (HSR)	SAIN et LIM
Visuel	<p>Pour 25 g</p>  <p>Pour 100 g : 2343 kJ / 560 kcal</p> <p>*apport de référence pour un adulte-type 8400 kJ / 2000 kcal</p>			 	 		<p>Each XXX serving contains</p>  <p>of your reference intake Typical energy values per 100 g : 2058 kJ / 498 kcal</p>		Pas de visuel proposé par l'équipe Inra.
Site Internet		www.biscuitsgateaux.com	aquellefrequence.fr	www.hetvinkje.nl/fr	www.slv.se/en-gb	www.sante.gouv.fr	www.dh.gov.uk	www.health.gov.au	www.inra.fr
Création	2006 et reconnu en 2011	2003	2014	2008	2005	Projet 2014	2013	2014	2007
Pays	Europe	France	France	Pays-Bas / Belgique	Suède, Danemark et Norvège	France	Royaume-Uni	Nouvelle-Zélande et Australie	France
Caractérisation	Expression de la teneur en énergie et en certains nutriments, ainsi que de la contribution aux AR*.	Quantification et association des biscuits et gâteaux en fonction des moments de consommation.	Expression de fréquences de consommation différenciées des aliments.	Différenciation des produits, des catégories de produits et des repas selon leur profil nutritionnel.	Différenciation des produits et des catégories de produits selon leur profil nutritionnel.	Différenciation des aliments préemballés en fonction de leur profil nutritionnel.	Expression de la teneur en énergie et en certains nutriments, qualification de cette teneur, ainsi que de la contribution aux AR*.	Différenciation des produits, au sein de catégories prédéfinies, en fonction de leur profil nutritionnel.	Méthode de classification des aliments en fonction d'une balance entre leurs critères favorables et défavorables.
Principe général	Basé sur l'indication de la contribution d'une portion ou de 100 g (ou 100 ml) de l'aliment aux AR*.	Basé sur le modèle alimentaire français (structuration des repas et diversité alimentaire). Le pictogramme donne une recommandation de portion d'aliments (en nombre d'unités) en remplaçant le produit au sein d'un exemple de repas structuré.	Basé sur des pictogrammes de forme pyramidale dont la couleur définit la fréquence de consommation recommandée (4 couleurs différentes).	Logo apposé sur un produit s'il respecte les critères définis pour sa catégorie. Inversement, pas de logo si le produit ne respecte pas les critères.	Logo noir ou vert (au choix) apposé sur un produit s'il respecte les critères définis pour sa catégorie. Inversement, pas de logo si le produit ne respecte pas les critères.	Système transversal basé sur une échelle de qualité nutritionnelle représentée par des disques de 5 couleurs, couplés à 5 lettres.	Système d'étiquetage indiquant les quantités d'énergie et de quatre nutriments à limiter pour 100 g ou 100 ml ou par portion, complétées par leur contribution aux AR* assortie de feux colorés (vert, orange, rouge).	Score basé sur le contenu en énergie et en nutriments à limiter. Différents visuels sont possibles selon la place disponible.	Système transversal basé sur la comparaison d'aliments et de groupes d'aliments à l'aide de deux indicateurs indépendants; l'un pour les critères positifs (SAIN) et l'autre pour les critères négatifs (LIM).

2 - Méthode de calcul

Base de calcul	Basé sur la contribution aux AR*, exprimée en pourcentage.	Le calcul de la portion de biscuits se fait sur la base des apports énergétiques nécessaires au moment de consommation donné (10 à 15 % des apports énergétiques journaliers au goûter et 20 à 25 % des apports énergétiques journaliers au petit déjeuner).	Score nutritionnel calculé à partir de la teneur pour 100 g de 4 éléments (énergie, sucres, acides gras saturés et sel), éventuellement minimisés par la soustraction d'éléments nutritionnels considérés comme positifs. L'affectation d'une fréquence de consommation (en quatre tranches) est effectuée par un comité d'experts suivant le score obtenu et un faisceau d'autres indicateurs.	La nature des nutriments et leur seuil varient selon les catégories. Le logo vert est réservé aux produits « de base » (bruts ou préparés, 18 catégories) et aux repas (5 catégories), le logo bleu aux autres produits (8 catégories).	La nature des nutriments et leur seuil varient selon les catégories (25 catégories, en cours d'élargissement pour atteindre 33 catégories).	Score nutritionnel unique représentant la qualité globale d'un aliment. Le calcul est basé sur la teneur pour 100 g de 4 éléments négatifs : énergie, sucres simples, acides gras saturés et sel. Des couleurs et des lettres sont attribuées en fonction du score final.	Des seuils sont définis pour chacun des quatre nutriments afin de les classer en trois couleurs : rouge (high), orange (medium) et vert (low).	Score global pour 100 g ou 100 ml basé sur le profil nutritionnel et représenté par un nombre d'étoiles et une note allant de 0,5 à 5.	Classement en quatre catégories : <ul style="list-style-type: none"> fort SAIN et faible LIM (recommandé) fort SAIN et fort LIM (en petite quantité ou occasionnellement) faible SAIN et faible LIM (neutre) faible SAIN et fort LIM (à limiter)
Éléments pris en compte (nutriments positifs/négatifs)	Nutriments négatifs exclusivement : énergie, sucres, matières grasses, AG saturés et sel.	Les nutriments ne sont pas remis en avant par rapport au tableau nutritionnel. En revanche, le calcul des portions de l'aliment (biscuits/gâteaux) et des portions des associations proposées (lait, fruit) se fait sur la base de l'apport énergétique nécessaire au repas donné et en tenant compte des besoins nutritionnels.	Éléments négatifs : densité énergétique, teneur en sucres, en acides gras saturés et en sel. La présence d'éléments positifs comme les fruits, légumes, les noix, les fibres et les protéines peut être prise en compte et minimiser le score. Le comité d'experts prends en considération, outre le score, la portion, la recette, le moment de consommation et le SAIN-LIM le cas échéant.	Nutriments négatifs : systématiquement acides gras, acides gras trans, sucres ajoutés et sodium. Des critères supplémentaires positifs sont ajoutés pour les aliments contributeurs en nutriments essentiels.	Les nutriments concernés et leurs seuils diffèrent par catégorie de produits.	Éléments négatifs : densité énergétique, teneur en sucres, en acides gras saturés et en sel. La présence d'éléments positifs comme les fruits, légumes, les noix, les fibres et les protéines peut être prise en compte et minimiser le score.	Nutriments négatifs exclusivement : matières grasses, acides gras saturés, sucres et sel.	Possiblement : énergie, sucres, acides gras saturés, sodium, fibres, protéines, calcium, fruits, légumes et noix.	Score SAIN : % d'adéquation aux ANC** pour 5 éléments favorables (protéines, fibres, calcium, fer, vit C) pour 100 kcal. Score LIM : % d'excès par rapport aux valeurs maximales recommandées pour 3 éléments (sodium, AG saturés, sucres ajoutés) pour 100 g.
Sources des données	AR* en 4 nutriments définis réglementairement sur la base des besoins moyens d'un adulte pour des apports énergétiques estimés à 2000 kcal par jour.	Données communément admises.	Système développé par OfCom en Grande-Bretagne afin de réguler la publicité des produits destinés aux enfants, et ultérieurement la publicité pour adultes + SAIN-LIM.	Comité scientifique néerlandais.	Comité scientifique public.	Système développé par OfCom en Grande-Bretagne afin de réguler la publicité des produits destinés aux enfants, et ultérieurement la publicité pour adultes.	Département de la santé et administrations diverses britanniques dont FSA.	Tables de composition nutritionnelle (Australie et Nouvelle-Zélande), recommandations nutritionnelles locales et critères pour les allégations santé.	Développé par l'Inra pour analyser le rapport qualité/prix.
Aliments concernés	Tous	Biscuits et gâteaux dans cet exemple, mais le modèle peut être décliné pour d'autres familles de produits.	Tous. La priorité au lancement est donnée aux produits industriels transformés.	Aliments bruts et transformés, ainsi que repas et plats principaux.	Aliments bruts et transformés, pré-emballés ou non. Nouveau logo à l'étude pour la restauration collective.	Aliments bruts et transformés, pré-emballés et plat de restauration collective.	Tous les aliments et boissons mais seuils différents pour les produits liquides et les produits solides.	6 catégories de produits avec des seuils spécifiques.	Tous

Systèmes	GDA - AR*	Indications de consommation (exemple des biscuits)	Fréquence de consommation (exemple Carrefour)	Vinkje / My choice	Keyhole	Echelle nutritionnelle (Serge Hercberg)	Feux tricolores	Echelle étoilée (HSR)	SAIN et LIM
3 - Prise en compte des critères conditionnant l'équilibre alimentaire									
Groupes de population	Adultes	Enfants, adolescents, adultes	Non						
Association d'aliments	Non	Oui	Indirectement	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Taille de la portion	Indirectement	Oui	Pris en compte mais non visible	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Fréquence de consommation	Non	Non	Oui	Pris en compte mais non visible	Oui	Non	Non	Non	Non
Moment de consommation	Non	Oui, petit déjeuner et goûter	Pris en compte mais non visible	Non pris en compte sauf pour les catégories de repas	Non	Non	Non	Non	Non
Lien avec les critères de la pratique quotidienne	Non	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non	Non	Non
4 - Visibilité des critères pris en compte									
Pour 100 g	Oui possible	Non	Pris en compte mais non visible	Oui	Oui dans la plupart des cas	Oui pour LIM / Non pour SAIN Non visible			
Par portion	Oui possible	Oui	Eventuellement mais non visible	Non pris en compte	Non pris en compte	Non pris en compte	Oui si portion > 100 g ou 150 ml	Oui si portion individuelle	Non
Nutriments	Oui (les 4 obligatoires)	Non	Pris en compte mais non visible	Oui (les 4 obligatoires)	En fonction des catégories	Non visible			
Groupe d'aliments	Non	Oui	Pris en compte mais non visible	Pris en compte mais non visible	Pris en compte mais non visible	Non pris en compte	Non	Non	Non
5 - Compréhension et effets du message									
Test d'attractivité et compréhension	Oui	Non disponible	Pas à notre connaissance	Pas à notre connaissance	Pas à notre connaissance	Non	Oui	Pas à notre connaissance	Pas à notre connaissance
Risque d'induire le consommateur en erreur ?	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Non	Non
Stigmatisant pour les produits ?	Non	Non	Non	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui
Culpabilisant pour le consommateur ?	Non	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Impact vérifié sur le comportement	Pas à notre connaissance	Pas à notre connaissance	Etudes magasins prévues a posteriori	Pas à notre connaissance	Pas à notre connaissance	Test prévu a posteriori	Pas à notre connaissance	Pas à notre connaissance	Pas à notre connaissance
6 - Conformité réglementaire									
Article 35 INCO	Hors de l'article 35 : simple répétition de l'information en face avant des produits.	Hors champ	Non						
Obstacle à la libre circulation des marchandises ?	Pas d'obstacle	Tout système national peut faire obstacle à la libre circulation des marchandises.	Tout système national peut faire obstacle à la libre circulation des marchandises.	Tout système national peut faire obstacle à la libre circulation des marchandises.	Tout système national peut faire obstacle à la libre circulation des marchandises.	Tout système national peut faire obstacle à la libre circulation des marchandises.	Tout système national peut faire obstacle à la libre circulation des marchandises.	Tout système national peut faire obstacle à la libre circulation des marchandises.	Tout système national peut faire obstacle à la libre circulation des marchandises.
Article 36 INCO	Hors champ	Oui	Oui, si le système évolue	Non	Non	Non	Non	Non	En fonction des critères choisis
Règlement allégations	Hors champ	Hors champ	Hors champ	Oui, si répond aux exigences du règlement	Oui, si répond aux exigences du règlement	Hors champ	Hors champ	Hors champ	Hors champ

Système d'information GDA (Guideline Daily Amounts)

1 – Généralités sur le système



* apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000kcal)

Principe :

Système basé sur l'indication de la contribution d'une portion ou de 100 g (ou 100 ml) de l'aliment aux apports nutritionnels de références journaliers. Système reconnu par la Commission Européenne qui l'a légiféré en 2011 (2).

Répétition possible en face avant.

2 - Méthode de calcul	Commentaires
Base de calcul : score, % des AR, etc.	Basé sur la contribution aux apports de références, exprimée en pourcentage.
Éléments pris en compte (nutriments positifs, négatifs)	Energie et nutriments dont les apports sont à surveiller : sucres, matières grasses, acides gras saturés, sel.
Aliments concernés	Applicable à tous les aliments.
Source des données utilisées	Apports de référence journaliers en 4 nutriments définis réglementairement sur la base des besoins moyens d'un adulte pour des apports énergétiques estimés à 2000 kcal par jour.
Pertinence du système de calcul par rapport à l'objectif d'information du consommateur	Répétition de l'information nutritionnelle.

3 - Visibilité des critères pris en compte	Commentaires
Pour 100 g	Oui possible
Par portion	Oui possible
Nutriments	Oui (les 4 obligatoires)
Groupes d'aliments	Non

4 - Prise en compte des critères conditionnant l'équilibre alimentaire	Commentaires
Groupes de population : enfants, adultes	Adultes (basé sur les besoins énergétiques moyens d'un adulte)
Association avec d'autres aliments	Non
Référence aux repères de consommation	Non
Fréquence de consommation	Non
Moment de consommation	Non

5 - Compréhension et effets du message	Commentaires
Test d'attractivité/test de compréhension	Oui, d'après une étude réalisée en France (1), le logo RNJ apparait comme « une solution médiane » (impact moyen plus important et effets pervers moindres par rapport aux autres logos).
Pourrait induire le consommateur en erreur ?	Non
Le système est-il stigmatisant pour les produits ?	Non
Le système est-il culpabilisant pour le consommateur ?	Non, répétition de l'information nutritionnelle.

6 – Conformité réglementaire du système d'étiquetage nutritionnel complémentaire

Exigences de l'article 35 §1 INCO (2)	Commentaires
	Hors de l'article 35 : simple répétition de l'information en face avant des produits.

Exigences de l'article 36 §2 INCO (2)	Commentaires
	Hors champ de l'article 36
Exigences du règlement allégations (3)	Commentaires
Article 2.4 du règlement 1924/2006 ; (allégations nutritionnelles et de santé) «allégation nutritionnelle»: toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières	Hors champ du règlement allégations

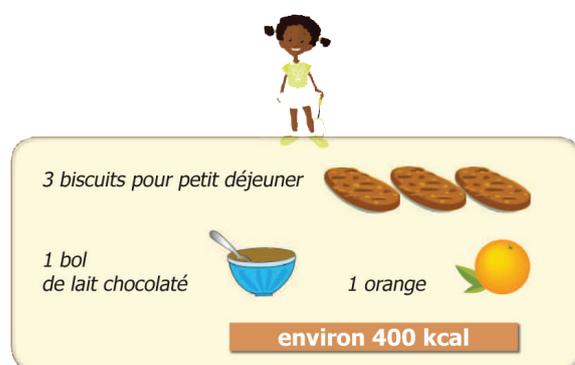
Bibliographie :

- (1) Céline Le Stunff. D'après Muller L, Ruffieux B. Modification des achats en réponse à l'apposition de différents logos d'évaluation nutritionnelle sur la face avant des emballages. *Cahiers de nutrition et de diététique*. Sept 2012 Vol 47 - N° 4 - P. 171-182(4)
- (2) Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, INCO.
- (3) Règlement (UE) n°1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé.

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

Système d'information « Indications de consommation » (exemple des biscuits)

1 - Généralités sur le système



Principe :

Système basé sur le modèle alimentaire français (structuration des repas et diversité alimentaire). Le pictogramme donne une recommandation de portion d'aliments (en nombre d'unités) en remplaçant le produit au sein d'un exemple de repas structuré (petit-déjeuner ou goûter ou autre repas). La taille de la portion est adaptée au moment de consommation privilégié du type d'aliment considéré (petit déjeuner ou goûter pour les biscuits par exemple) et à l'âge du consommateur (enfant ou adulte). Un exemple d'aliment à associer pour composer un repas équilibré est proposé (par exemple une portion de laitage et fruits à associer à la portion de biscuits/gâteaux).

Mis en place en France en 2003 pour les biscuits et gâteaux.

Site internet :

www.biscuitsgateaux.com

2 - Méthode de calcul		Commentaires
Base de calcul : score, % des AR, etc.	<p>Le calcul de la portion de biscuits ou gâteaux se fait sur la base des apports énergétiques nécessaires au moment de consommation donné. Il a été retenu pour établir la table d'indication de consommation que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le goûter devrait apporter 10 à 15 % des apports énergétiques journaliers. - le petit déjeuner devrait apporter 20 à 25 % des apports énergétiques journaliers. - le goûter et le petit déjeuner comportent des aliments céréaliers à hauteur de 50% des apports, considérant que les 50% restant proviennent d'autres aliments complémentaires permettant d'équilibrer et de varier le repas (dans le cas des biscuits et gâteaux, les produits laitiers et les fruits permettent de compléter les apports). 	
Éléments pris en compte (nutriments positifs, négatifs)	<p>Les nutriments ne sont pas remis en avant par rapport au tableau nutritionnel. En revanche, le calcul des portions de l'aliment (biscuits/gâteaux) et des portions des associations proposées (lait, fruit) se fait sur la base de l'apport énergétique nécessaire au repas donné et en tenant compte des besoins nutritionnels. Goûter et petit déjeuner comportent des aliments céréaliers à hauteur de 50 % des apports, considérant que les autres 50 % permettent de varier l'alimentation et la nature des apports, avec un fruit et un produit laitier, de manière à ce que le repas apporte la diversité des nutriments nécessaires et en quantité adaptée.</p>	
Aliments concernés	Biscuits et gâteaux dans cet exemple, le modèle peut-être déclinable pour d'autres familles de produits.	
Source des données utilisées	<p>Données communément admises.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le petit déjeuner devrait constituer 25% des apports énergétiques. - Le goûter devrait constituer 10 à 15% des apports énergétiques . - Dans le modèle alimentaire français, le petit déjeuner est idéalement constitué d'un aliment céréalier (tartine, biscuits, céréales, etc), d'un laitage et d'un fruit ou jus de fruits, et de la même façon pour le goûter mais avec des portions moindres au regard de l'apport énergétique que devrait constituer le goûter. 	
Pertinence du système de calcul par rapport à l'objectif d'information du consommateur	Le système renseigne sur la portion d'aliment à consommer dans le cadre d'un repas ou moment de consommation « équilibré ». Il constitue une aide pratique à la réalisation d'une alimentation équilibrée.	
3 - Visibilité des critères pris en compte		Commentaires
Pour 100 g	Non	
Par portion	Oui, la taille de la portion indiquée dépend de l'âge, du type de biscuits et du moment de consommation.	
Nutriments	Non	
Groupes d'aliments	Oui	
4 - Prise en compte des critères conditionnant l'équilibre alimentaire		Commentaires
Groupes de population : enfants, adultes	Enfants, adolescents, adultes	
Association avec d'autres aliments	Oui, les groupes d'aliments complémentaires pour équilibrer le repas.	
Référence aux repères de consommation	Non	
Fréquence de consommation	Non, l'accent est mis sur la portion, le moment de consommation et les aliments complémentaires à associer lors de la consommation du produit.	
Moment de consommation	Oui : petit déjeuner et goûter. Encourage au bon usage des produits dans le cadre de repas structuré.	

5 - Compréhension et effets du message	Commentaires
Test d'attractivité/test de compréhension	Non disponible. En cours de post-test.
Pourrait induire le consommateur en erreur ?	Non
Le système est-il stigmatisant pour les produits ?	Non
Le système est-il culpabilisant pour le consommateur ?	Non
Impact sur le comportement du consommateur	Pas de données à notre connaissance.

Exigences de l'article 35 §1 INCO (1)	Commentaires
	Hors champ de l'article 35
Exigences de l'article 36 §2 INCO (1)	Commentaires
2- Les informations sur les denrées alimentaires fournies à titre volontaire satisfont aux exigences suivantes :	
2-a Elles n'induisent pas le consommateur en erreur conformément à l'article 7	Les indications de consommation n'induisent pas le consommateur en erreur.
2-b Elles ne sont pas ambiguës ou déroutantes pour le consommateur	Les informations ne sont ni ambiguës ni déroutantes.
2-c Et, le cas échéant, elles se fondent sur les données scientifiques pertinentes	Les informations se fondent sur des données généralement admises.
Exigences du règlement allégations (2)	Commentaires
Article 2.4 du règlement 1924/2006 ; (allégations nutritionnelles et de santé) «allégation nutritionnelle»: toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières	Hors champ du règlement allégations.

Bibliographie :

- (1) Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, INCO.
(2) Règlement (UE) n°1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé.

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

Système d'information « Fréquence de consommation » (exemple Aquellefréquence de Carrefour)

1 – Généralités sur le système



Principe :

Système basé sur des pictogrammes de forme pyramidale dont la couleur définit la fréquence de consommation recommandée (4 couleurs différentes).

Annoncé en France en septembre 2014 par le distributeur Carrefour.

Site internet :

www.aquellefrequence.fr

2 - Méthode de calcul		Commentaires				
Base de calcul : score, % des AR, etc.	<p>Approche combinée s'appuyant successivement sur un préclassement établi sur la base d'un score nutritionnel issu d'un algorithme, suivi de l'attribution par produit d'une fréquence de consommation indicative déterminée par un comité d'experts en nutrition se fondant sur des critères supplémentaires comme la fréquence réelle de consommation, la portion, la recette (liste d'ingrédients pondérale), le moment de consommation, la composition nutritionnelle.</p> <p>Le score nutritionnel est le même que celui utilisé par l'Office de Communication britannique (OfCom) : un score unique et global qui représente la qualité globale d'un aliment. Le calcul est basé sur la teneur au 100 g de 4 éléments négatifs : énergie, sucres simples, acides gras saturés et sel. Des points de 1 à 10 sont attribués à chaque élément en fonction des quantités présentes. La composante N peut donc aller de 0 (le plus favorable) à 40 (le moins favorable).</p> <p>Ce score N peut éventuellement être minimisé par la soustraction d'éléments nutritionnels considérés comme positifs (P) : fruits ou légumes (et noix), fibres et protéines. Des points allant de 1 à 5 sont alors attribués. La note P va donc de 15 (plus favorable) à 0 (moins favorable).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si les points N < 11, alors le score = points N - points P • Si les points N ≥ 11 : <ul style="list-style-type: none"> o Si les points pour les fruits, légumes et noix = 5, alors score = points N - points P o Si les points pour les fruits, légumes et noix < 5, alors score = points N - (points pour les fibres) + (points pour les fruits, légumes et noix) <p>Les notes théoriques du score vont donc de -15 (le plus favorable) à +40 (le plus défavorable).</p> <p>L'affectation d'une fréquence se fait suivant le score obtenu :</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">- 15 à -5 : A (trois fois par jour)</td> <td style="width: 50%;">10 à 20 : C (une fois par jour)</td> </tr> <tr> <td>- 5 à 10 : B (deux fois par jour)</td> <td>20 à 40 : D (de temps en temps)</td> </tr> </table> <p>A noter : le système actuel est susceptible d'évoluer avec la prise en compte du SAIN-LIM le cas échéant.</p>		- 15 à -5 : A (trois fois par jour)	10 à 20 : C (une fois par jour)	- 5 à 10 : B (deux fois par jour)	20 à 40 : D (de temps en temps)
- 15 à -5 : A (trois fois par jour)	10 à 20 : C (une fois par jour)					
- 5 à 10 : B (deux fois par jour)	20 à 40 : D (de temps en temps)					
Éléments pris en compte (nutriments positifs, négatifs)	<p>Le score N prend en compte des éléments négatifs : densité énergétique, teneur en sucres simples, en acides gras saturés et en sel.</p> <p>Il peut être minimisé par la présence d'éléments positifs comme les fruits et légumes, les noix, les fibres et les protéines.</p>					
Aliments concernés	Tous. La priorité lors du lancement est donné aux produits industriels transformés.					
Source des données utilisées	Système « OfCom » développé en Grande-Bretagne pour éclairer les instances chargées de réguler la publicité des produits destinés aux enfants. Cette approche a été considérée comme valide pour réguler la publicité des adultes (1, 2) + SAIN-LIM.					
Pertinence du système de calcul par rapport à l'objectif d'information du consommateur	Le système indique des fréquences de consommation, mais cette information à elle seule est insuffisante pour informer correctement le consommateur.					
3 - Visibilité des critères pris en compte		Commentaires				
Pour 100 g	Pris en compte mais non visible					
Par portion	Pris en compte mais non visible					
Nutriments	Pris en compte mais non visible					
Groupes d'aliments	Pris en compte mais non visible					
5 - Compréhension et effets du message		Commentaires				
Groupes de population : enfants, adultes	Non					
Association avec d'autres aliments	Indirectement					
Référence aux repères de consommation	Non					
Fréquence de consommation	Oui					
Moment de consommation	Pris en compte mais non visible					

5 - Critères liés à la compréhension du consommateur	Commentaires
Test d'attractivité/test de compréhension	Rien de publié à notre connaissance.
Pourrait induire le consommateur en erreur ?	L'indication de fréquences de consommation sans indiquer la portion pourrait induire le consommateur en erreur. Ex : pizza = 1 fois par jour. Le consommateur pourrait penser qu'il peut en manger une entière tous les jours. De plus, il peut comprendre qu'il s'agit de fréquences à atteindre pour chaque produit plutôt que de fréquences à ne pas dépasser.
Le système est-il stigmatisant pour les produits ?	Globalement non mais les aliments qui seront à consommer de temps en temps pourraient être considérés comme stigmatisés.
Le système est-il culpabilisant pour le consommateur ?	Globalement non.
Impact sur le comportement du consommateur	Pas de données à notre connaissance.

6 – Conformité réglementaire du système d'étiquetage nutritionnel complémentaire

Exigences de l'article 35 §1 INCO (3)	Commentaires
<p>Outre les formes d'expression prévues à l'article 32 § 2 et 4 et à l'article 33 et la présentation prévue à l'article 34 § 2, la valeur énergétique et les quantités de nutriments visés à l'article 30 peuvent être exprimés sous d'autres formes, graphiques ou symboles en compléments des mots ou chiffres</p> <p><i>Nutriments visés à l'article 30 :</i> <i>la déclaration nutritionnelle obligatoire inclut la valeur énergétique; et la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel</i> <i>Ce contenu peut être complété par l'indication des quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants:</i> <i>acides gras mono-insaturés; acides gras polyinsaturés; polyols; amidon; fibres alimentaires; tous vitamines ou sels minéraux énumérés à l'annexe XIII,</i> <i>Lorsque l'étiquetage d'une denrée alimentaire préemballée comporte la déclaration nutritionnelle obligatoire, les informations suivantes peuvent y être répétées : la valeur énergétique, ainsi que les quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel.</i></p>	<p>Les protéines ne sont pas systématiquement prises en compte. Ce système peut prendre en compte des aliments (fruits, légumes, noix), ce qui n'est pas prévu dans l'article 35 §1.</p>
1-a Ces formes se fondent sur de solides études auprès du consommateur scientifiquement valides et n'induisant pas le consommateur en erreur	Non
1-b Leur mise au point est le résultat de la consultation d'un large éventail des groupes d'intérêts	Non. Ce point pourrait à terme évoluer.
1-c Elles visent à faciliter la compréhension par le consommateur de la contribution de la denrée alimentaire à l'apport en énergie et en nutriments d'un régime alimentaire ou de l'importance de la denrée considérée	Non. Elle n'indique aux consommateurs qu'une fréquence de consommation.
1-d Elles sont étayées par des éléments scientifiquement valides prouvant que le consommateur moyen comprend la façon dont l'information est exprimée ou présentée	Non
1-e Dans le cas des autres formes d'expression, elles se fondent soit sur les apports de références harmonisés fixés à l'annexe XIII, soit, en l'absence de telles valeurs, sur des avis scientifiques généralement admis concernant les apports en énergie ou en nutriments	Non

1-f Objectives, non discriminatoires	Pas d'élément d'appréciation suffisant.
1-g Leur mise en oeuvre ne fait pas obstacle à la libre circulation des marchandises	Tout système national fait obstacle à la libre circulation des marchandises.
Exigences de l'article 36 §2 INCO (3)	Commentaires
2- Les informations sur les denrées alimentaires fournies à titre volontaire satisfont aux exigences suivantes :	
2-a Elles n'induisent pas le consommateur en erreur conformément à l'article 7	L'indication de fréquences de consommation sans indiquer la portion pourrait induire le consommateur en erreur. Ex : pizza = 1 fois par jour. Le consommateur pourrait penser qu'il peut en manger une entière tous les jours. De plus, il peut comprendre qu'il s'agit de fréquences à atteindre pour chaque produit plutôt que de fréquences à ne pas dépasser.
2-b Elles ne sont pas ambiguës ou déroutantes pour le consommateur	La fréquence de consommation peut être interprétée comme imposée. La fréquence « de temps en temps » peut être interprétée différemment selon les individus (grignotage possible). Sans indication de portion, quelle quantité de produit concerné peut-on consommer par exemple trois fois par jour ?
2-c Et, le cas échéant, elles se fondent sur les données scientifiques pertinentes	?
Exigences du règlement allégations (4)	Commentaires
Article 2.4 du règlement 1924/2006 ; (allégations nutritionnelles et de santé) «allégation nutritionnelle»: toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières	Hors champ du règlement allégations

Bibliographie :

- (1) Rayner M, Scarborough P, Lobstein T. The UK Ofcom nutrient profiling model. In : Defining "healthy" and "unhealthy" food and drinks for TV advertising to children ; 2009.
- (2) Arambepola C, Scarborough P, Rayner M. Validating a nutrient profile model. *Public Health Nutr* 2008;11:371–8.
- (3) Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, INCO.
- (4) Règlement (UE) n°1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé.

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

Système d'information « Vinkje / My choice »

1 – Généralités sur le système



Principe :

Logo apposé sur un produit s'il respecte les critères définis pour sa catégorie.
Utilisé aux Pays-Bas et en Belgique depuis 2008.

Site Internet :

www.hetvinkje.nl/fr

2 - Méthode de calcul		Commentaires
Base de calcul : score, % des AR, etc.	<p>Il n'y a pas de score mais pour obtenir un logo, le produit doit répondre aux critères du groupe de produits auquel il appartient, définis pour 100 g ou 100 ml ou pour 100 kcal. Il y a 31 catégories de produits.</p> <p>Le logo vert est réservé aux produits « de base » (brut ou préparés) : légumes et fruits, légumes secs, jus de fruits, pommes de terre, pain, riz, céréales, céréales de petit déjeuner, eau, viandes, volailles, oeufs, poissons, huiles et matières grasses, lait et produits laitiers (18 catégories) et aux repas (repas principaux, plats principaux, sandwich, salades composées) (5 catégories). Il n'est pas possible de tout décrire ici car la nature des nutriments et leur seuil varient selon les catégories. Quelques exemples :</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>Jus de fruits :</p> <p>Graisses saturées : < 1,1 g/100 g Acides gras trans : < 0,10 g/100 g Sodium : < 100 mg/100 g Sucres ajoutés : non ajouté Fibres : > 0,75 g/100 kcal Energie : < 50 kcal/100 ml</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>Céréales et produits céréaliers :</p> <p>Graisses saturées : < 1,1 g/100 g Acides gras trans : < 0,10 g/100 g Sodium : < 100 mg/100 g Sucres ajoutés : < 2,5 g/100 g Fibres : > 1,3 g/100 kcal</p> </div> </div> <p>Le logo bleu est destiné aux autres produits (8 catégories): soupes, sauces, garnitures pour sandwichs, en-cas, boissons et autres produits (pour tous les autres).</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>Exemple des sauces au repas :</p> <p>Graisses saturées : < 1,1g/100 g Acides gras trans : < 0,10 g/100 g Sodium : < 450 mg/100 g Sucres ajoutés : < 2,5 g/100 g Energie : < 100 kcal/100 g</p> </div> <p>Les critères relatifs aux graisses saturées, aux acides gras trans, aux sucres ajoutés et au sodium s'appliquent pour tous les produits restants, qui n'appartiennent ni au groupe des produits de base ni à l'autre groupe.</p>	
Éléments pris en compte (nutriments positifs, négatifs)	<p>Les nutriments négatifs systématiquement pris en compte sont les graisses saturées, les acides gras trans, les sucres ajoutés et le sodium.</p> <p>Des critères positifs supplémentaires sont ajoutés pour les aliments qui contribuent à l'apport en nutriments essentiels, par exemple les fibres pour le pain ou les fruits et légumes.</p>	
Aliments concernés	Tous les aliments bruts et transformés, ainsi que des repas et des plats principaux. Ne s'applique pas aux produits contenant de l'alcool, aux compléments alimentaires, aux produits de nutrition clinique et aux aliments pour bébés.	
Source des données utilisées	Comité scientifique néerlandais.	
Pertinence du système de calcul par rapport à l'objectif d'information du consommateur	Ce système a été mis au point pour permettre de distinguer un produit au sein de sa catégorie et permettre un meilleur choix par le consommateur.	
3 - Visibilité des critères pris en compte		Commentaires
Pour 100 g	Pris en compte mais non visible par le consommateur	
Par portion	Non pris en compte	
Nutriments	Pris en compte mais non visible par le consommateur	
Groupes d'aliments	Pris en compte mais non visible par le consommateur	
4 - Prise en compte des critères conditionnant l'équilibre alimentaire		Commentaires
Groupes de population : enfants, adultes	Non pris en compte	
Association avec d'autres aliments	Non pris en compte	
Référence aux repères de consommation	Pris en compte à travers les catégories, mais non visible par le consommateur	
Fréquence de consommation	Pris en compte à travers les catégories mais non visible par le consommateur	
Moment de consommation	Non pris en compte sauf avec les catégories de repas	

5 - Compréhension et effets du message	Commentaires
Test d'attractivité/test de compréhension	Pas à notre connaissance.
Pourrait induire le consommateur en erreur ?	Oui, si le consommateur ne sait pas que le système est établi par catégorie de produits : il pourrait comparer des produits d'une catégorie à l'autre.
Le système est-il stigmatisant pour les produits ?	Non car il s'agit d'un système positif.
Le système est-il culpabilisant pour le consommateur ?	Oui s'il ne choisit pas le produit avec le logo.
Impact sur le comportement du consommateur	Pas de données à notre connaissance.

6 – Conformité réglementaire du système d'étiquetage nutritionnel complémentaire

Exigences de l'article 35 §1 INCO (1)	Commentaires
<p>Outre les formes d'expression prévues à l'article 32 § 2 et 4 et à l'article 33 et la présentation prévue à l'article 34 § 2, la valeur énergétique et les quantités de nutriments visés à l'article 30 peuvent être exprimés sous d'autres formes, graphiques ou symboles en compléments des mots ou chiffres</p> <p><i>Nutriments visés à l'article 30 :</i> <i>la déclaration nutritionnelle obligatoire inclut la valeur énergétique; et la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel</i> <i>Ce contenu peut être complété par l'indication des quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants: acides gras mono-insaturés; acides gras polyinsaturés; polyols; amidon; fibres alimentaires; tous vitamines ou sels minéraux énumérés à l'annexe XIII, Lorsque l'étiquetage d'une denrée alimentaire préemballée comporte la déclaration nutritionnelle obligatoire, les informations suivantes peuvent y être répétées : la valeur énergétique, ainsi que les quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel.</i></p>	<p>Le système ne prend pas systématiquement en compte tous les éléments (protéines). De plus, il prend ou peut prendre en compte les acides gras trans, les sucres ajoutés et le sodium, ce qui n'est pas prévu dans l'article 35 §1.</p>
1-a Ces formes se fondent sur de solides études auprès du consommateur scientifiquement valides et n'induisant pas le consommateur en erreur	Pas d'évaluation à notre connaissance.
1-b Leur mise au point est le résultat de la consultation d'un large éventail des groupes d'intérêts	Oui
1-c Elles visent à faciliter la compréhension par le consommateur de la contribution de la denrée alimentaire à l'apport en énergie et en nutriments d'un régime alimentaire ou de l'importance de la denrée considérée	Non car le consommateur n'est pas informé de la place de l'aliment dans un régime alimentaire, même si le système tient compte des catégories de produits. Il y a un risque de comparer les produits entre eux alors que les règles sont fixées par catégorie.
1-d Elles sont étayées par des éléments scientifiquement valides prouvant que le consommateur moyen comprend la façon dont l'information est exprimée ou présentée	Pas d'éléments à notre connaissance.
1-e Dans le cas des autres formes d'expression, elles se fondent soit sur les apports de références harmonisés fixés à l'annexe XIII, soit, en l'absence de telles valeurs, sur des avis scientifiques généralement admis concernant les apports en énergie ou en nutriments	
1-f Objectives, non discriminatoires	Peut s'avérer discriminatoire.

1-g Leur mise en oeuvre ne fait pas obstacle à la libre circulation des marchandises	Tout système national fait obstacle à la libre circulation des marchandises.
Exigences de l'article 36 §2 INCO (1)	
2- Les informations sur les denrées alimentaires fournies à titre volontaire satisfont aux exigences suivantes :	
2-a Elles n'induisent pas le consommateur en erreur conformément à l'article 7	Elles peuvent induire les consommateurs en erreur quant à la place de l'aliment dans l'équilibre alimentaire.
2-b Elles ne sont pas ambiguës ou déroutantes pour le consommateur	Oui
2-c Et, le cas échéant, elles se fondent sur les données scientifiques pertinentes	En partie car elles tiennent compte des catégories de produits et de types de repas.
Exigences du règlement allégations (2)	
Article 2.4 du règlement 1924/2006 ; (allégations nutritionnelles et de santé) «allégation nutritionnelle»: toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières	Peut rentrer dans le règlement allégations, ce qui nécessiterait de répondre aux exigences dudit règlement.

Bibliographie :

- (1) Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, INCO.
- (2) Règlement (UE) n°1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé.

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

Système d'information « Keyhole »

1 – Généralités sur le système



Principe :

Logo noir ou vert (au choix) apposé sur un produit s'il respecte les critères définis pour sa catégorie. Utilisé en Suède, Danemark et Norvège depuis 2005.

Site Internet :

www.slv.se/en-gb

2 - Méthode de calcul		Commentaires
Base de calcul : score, % des AR, etc.	Il n'y a pas de score mais pour obtenir un logo, le produit doit répondre aux critères du groupe de produits auquel il appartient (25 catégories, en cours d'élargissement pour atteindre 33 catégories). La nature des nutriments et leur seuil varient selon les catégories.	
Éléments pris en compte (nutriments positifs, négatifs)	Les nutriments concernés et leurs seuils diffèrent par catégories de produits. Ils peuvent concerner un ou plusieurs nutriments. Exemples : énergie, matières grasses, acides gras saturés, sucres ou sucres ajoutés, fibres, sodium...	
Aliments concernés	Concerne tous les aliments bruts et transformés, préemballés et non préemballés. Des règles particulières sont en train d'être mises en place pour la restauration collective par type de plats et/ou de repas avec un logo différent. Logo pas utilisable sur les produits contenant des édulcorants ou des phytostérols, ni sur les produits pour bébés. Les matières grasses utilisés dans la fabrication des aliments ne doivent pas contenir plus de 2g/100g d'acides gras trans	
Source des données utilisées	Comité scientifique instance publique	
Pertinence du système de calcul par rapport à l'objectif d'information du consommateur	Système mis au point pour permettre de distinguer un produit au sein de sa catégorie	
3 - Visibilité des critères pris en compte		Commentaires
Pour 100 g	Pris en compte mais non visible par le consommateur	
Par portion	Non pris en compte	
Nutriments	Pris en compte mais non visible par le consommateur	
Groupes d'aliments	Pris en compte mais non visible par le consommateur	
4 - Prise en compte des critères conditionnant l'équilibre alimentaire		Commentaires
Groupes de population : enfants, adultes	Non pris en compte	
Association avec d'autres aliments	Non pris en compte	
Référence aux repères de consommation	Non pris en compte à travers les critères définis par catégorie.	
Fréquence de consommation	Pris en compte à travers les catégories mais non visible par le consommateur.	
Moment de consommation	Non pris en compte.	
5 - Compréhension et effets du message		Commentaires
Test d'attractivité/test de compréhension	Pas d'évaluation à notre connaissance.	
Pourrait induire le consommateur en erreur ?	Oui, si le consommateur ne sait pas que le système est établi par catégorie de produits : il pourrait comparer des produits d'une catégorie à l'autre.	
Le système est-il stigmatisant pour les produits ?	Non car c'est un système positif.	
Le système est-il culpabilisant pour le consommateur ?	Oui s'il ne choisit pas le produit avec le logo.	
Impact sur le comportement du consommateur	Pas de données à notre connaissance.	

6 – Conformité réglementaire du système d'étiquetage nutritionnel complémentaire

Exigences de l'article 35 §1 INCO (1)	Commentaires
<p>Outre les formes d'expression prévues à l'article 32 § 2 et 4 et à l'article 33 et la présentation prévue à l'article 34 § 2, la valeur énergétique et les quantités de nutriments visés à l'article 30 peuvent être exprimés sous d'autres formes, graphiques ou symboles en compléments des mots ou chiffres</p> <p><i>Nutriments visés à l'article 30 :</i> <i>la déclaration nutritionnelle obligatoire inclut la valeur énergétique; et la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel</i> <i>Ce contenu peut être complété par l'indication des quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants: acides gras mono-insaturés; acides gras polyinsaturés; polyols; amidon; fibres alimentaires; tous vitamines ou sels minéraux énumérés à l'annexe XIII,</i> <i>Lorsque l'étiquetage d'une denrée alimentaire préemballée comporte la déclaration nutritionnelle obligatoire, les informations suivantes peuvent y être répétées : la valeur énergétique, ainsi que les quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel.</i></p>	<p>Les nutriments ne sont pas tous pris en compte. De plus, certains ne figurent pas dans le règlement (sucres ajoutés, acides gras trans, etc).</p>
<p>1-a Ces formes se fondent sur de solides études auprès du consommateur scientifiquement valides et n'induisant pas le consommateur en erreur</p>	<p>Pas d'évaluation à notre connaissance.</p>
<p>1-b Leur mise au point est le résultat de la consultation d'un large éventail des groupes d'intérêts</p>	<p>Oui du fait de leur ancienneté.</p>
<p>1-c Elles visent à faciliter la compréhension par le consommateur de la contribution de la denrée alimentaire à l'apport en énergie et en nutriments d'un régime alimentaire ou de l'importance de la denrée considérée</p>	<p>Non car le consommateur n'est pas informé de la place de l'aliment dans un régime alimentaire, même si le système tient compte des catégories de produits. De plus il n'y a aucune référence à l'énergie.</p>
<p>1-d Elles sont étayées par des éléments scientifiquement valides prouvant que le consommateur moyen comprend la façon dont l'information est exprimée ou présentée</p>	<p>Pas d'éléments à notre connaissance.</p>
<p>1-e Dans le cas des autres formes d'expression, elles se fondent soit sur les apports de références harmonisés fixés à l'annexe XIII, soit, en l'absence de telles valeurs, sur des avis scientifiques généralement admis concernant les apports en énergie ou en nutriments</p>	
<p>1-f Objectives, non discriminatoires</p>	<p>Discriminatoire du fait du sigle.</p>
<p>1-g Leur mise en oeuvre ne fait pas obstacle à la libre circulation des marchandises</p>	<p>Tout système national fait obstacle à la libre circulation des marchandises.</p>

Exigences de l'article 36 §2 INCO (1)	
2- Les informations sur les denrées alimentaires fournies à titre volontaire satisfont aux exigences suivantes :	
2-a Elles n'induisent pas le consommateur en erreur conformément à l'article 7	Elles peuvent induire les consommateurs en erreur car il n'y a pas d'information sur la place de l'aliment dans l'équilibre alimentaire.
2-b Elles ne sont pas ambiguës ou déroutantes pour le consommateur	Elles ne sont pas ambiguës mais il y a un risque de dérouter le consommateur s'il compare des produits de catégories différentes entre eux.
2-c Et, le cas échéant, elles se fondent sur les données scientifiques pertinentes	Non sauf par le fait qu'elles tiennent compte des catégories de produits.
Exigences du règlement allégations (2)	Commentaires
Article 2.4 du règlement 1924/2006 ; (allégations nutritionnelles et de santé) «allégation nutritionnelle»: toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières	Oui elle entre dans le cadre du règlement allégations. Elle doit donc répondre aux exigences du règlement pour être autorisée.

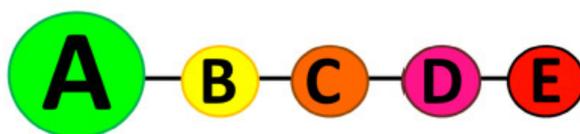
Bibliographie :

- (1) Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, INCO
- (2) Règlement (UE) n°1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé

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

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

1 – Généralités sur le système



Principe :

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

Site internet :

www.sante.gouv.fr

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

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

6 – Conformité réglementaire du système d'étiquetage nutritionnel complémentaire

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

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

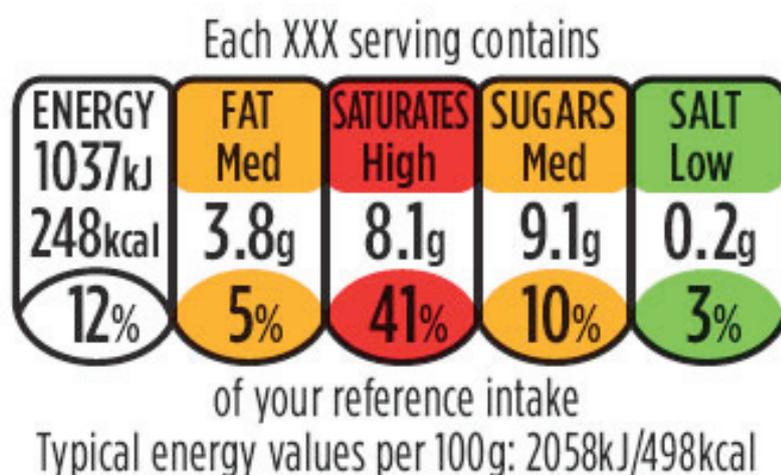
Bibliographie :

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

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

Système d'information « Feux tricolores »

1 – Généralités sur le système



Principe :

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

Mis en place au Royaume-Uni en 2013.

Site internet :

www.dh.gov.uk

2 - Méthode de calcul

Commentaires

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

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

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

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

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

Table 3: Criteria for drinks (per 100ml)

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

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

Éléments pris en compte (nutriments positifs, négatifs)

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

Aliments concernés

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

Source des données utilisées

Département de la santé et administrations diverses britanniques, FSA

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

Interprétation du tableau nutritionnel et des apports de référence.

3 - Visibilité des critères pris en compte

Commentaires

Pour 100 g

Oui

Par portion

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

Nutriments

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

Groupes d'aliments

Non

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

Commentaires

Groupes de population : enfants, adultes

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

Association avec d'autres aliments

Non

Référence aux repères de consommation

Non

Fréquence de consommation

Non

Moment de consommation

Non

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

6 – Conformité réglementaire du système d'étiquetage nutritionnel complémentaire

Exigences de l'article 35 §1 INCO (5)	Commentaires
<p>Outre les formes d'expression prévues à l'article 32 § 2 et 4 et à l'article 33 et la présentation prévue à l'article 34 § 2, la valeur énergétique et les quantités de nutriments visés à l'article 30 peuvent être exprimés sous d'autres formes, graphiques ou symboles en compléments des mots ou chiffres</p> <p><i>Nutriments visés à l'article 30 :</i> <i>la déclaration nutritionnelle obligatoire inclut la valeur énergétique; et la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel</i> <i>Ce contenu peut être complété par l'indication des quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants: acides gras mono-insaturés; acides gras polyinsaturés; polyols; amidon; fibres alimentaires; tous vitamines ou sels minéraux énumérés à l'annexe XIII,</i> <i>Lorsque l'étiquetage d'une denrée alimentaire préemballée comporte la déclaration nutritionnelle obligatoire, les informations suivantes peuvent y être répétées : la valeur énergétique, ainsi que les quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel.</i></p>	<p>Les nutriments de la déclaration obligatoire ne sont pas tous systématiquement pris en compte (ex : protéines).</p>
1-a Ces formes se fondent sur de solides études auprès du consommateur scientifiquement valides et n'induisant pas le consommateur en erreur	Oui, l'étude Flabel (3).
1-b Leur mise au point est le résultat de la consultation d'un large éventail des groupes d'intérêts	Oui : les instances scientifiques, ainsi que les distributeurs et les fabricants.
1-c Elles visent à faciliter la compréhension par le consommateur de la contribution de la denrée alimentaire à l'apport en énergie et en nutriments d'un régime alimentaire ou de l'importance de la denrée considérée	<p>Non car :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les codes couleurs ne prennent pas en compte les nutriments, vitamines et minéraux dont la consommation est à encourager. - Le statut nutritionnel global de la denrée est masqué et laisse croire au consommateur que telles ou telles teneurs portant seulement sur quatre nutriments parmi d'autres en font une denrée alimentaire bonne, mauvaise ou moyennement mauvaise pour sa santé. - Les codes couleurs sont définis pour 100 g ou 100 ml d'aliment et non pour une portion (sauf pour portion > 100 g ou 150 ml), ce qui n'a pas de sens nutritionnellement. Aucun consommateur ne consomme 100 g de beurre par exemple. - Les codes couleurs ne permettent pas au consommateur de faire un choix entre les denrées alimentaires d'une même catégorie et décrédibilisent les allégations nutritionnelles de type « light » et les efforts de certains opérateurs pour reformuler leurs produits. - L'étiquetage tricolore génère des effets indésirables pour une proportion significative de consommateurs pour lesquels la qualité nutritionnelle des aliments achetés se détériore avec ce type d'étiquetage (Muller et Ruffieux, 2012). - Une étude montre notamment que les produits marqués « vert » / « faible teneur en matières grasses » / « faible apport calorique » peuvent être consommés en excès, entraînant in fine un apport calorique supérieur.

1-d Elles sont étayées par des éléments scientifiquement valides prouvant que le consommateur moyen comprend la façon dont l'information est exprimée ou présentée	Oui, l'étude Flabel (3).
1-e Dans le cas des autres formes d'expression, elles se fondent soit sur les apports de références harmonisés fixés à l'annexe XIII, soit, en l'absence de telles valeurs, sur des avis scientifiques généralement admis concernant les apports en énergie ou en nutriments	Oui
1-f Objectives, non discriminatoires	Non. Le choix de baser les seuils sur 100 g revient à pénaliser les produits consommés en petites quantités comme par exemple le beurre (20 g) et le fromage (30 g). Le système ne prend pas en compte la contribution des denrées aux apports en protéines, fibres, vitamines et minéraux.
1-g Leur mise en oeuvre ne fait pas obstacle à la libre circulation des marchandises	Tout système national fait obstacle à la libre circulation des marchandises.
Exigences de l'article 36 §2 INCO (5)	Commentaires
2- Les informations sur les denrées alimentaires fournies à titre volontaire satisfont aux exigences suivantes :	
2-a Elles n'induisent pas le consommateur en erreur conformément à l'article 7	A priori non.
2-b Elles ne sont pas ambiguës ou déroutantes pour le consommateur	L'association de trois couleurs concomitantes est ambiguë.
2-c Et, le cas échéant, elles se fondent sur les données scientifiques pertinentes	?
Exigences du règlement allégations (6)	Commentaires
Article 2.4 du règlement 1924/2006 ; (allégations nutritionnelles et de santé) «allégation nutritionnelle»: toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières	Hors champ du règlement allégations

Bibliographie :

- (1) Nutrient profiling technical guidance, Department of Health, January 2011.
- (2) Guide to creating a front of pack nutritional label for pre-packed products sold through retail outlets, Department of Health, June 2013.
- (3) Projet FLABEL (Food Labelling to Advance Better Education for Life), EUFIC, <http://flabel.org>
- (4) <http://www.co-operative.coop/corporate/Press/Press-releases/Food/A-healthy-relationship-can-be-bad-for-womens-health/>
- (5) Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, INCO
- (6) Règlement (UE) n°1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé.

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

Système d'information Health Star Rating

1 – Généralités sur le système



En fonction de la place disponible :

1. Health Star Rating + énergie + 3 nutriments listés + 1 nutriment optionnel (recommandé)
2. Health Star Rating + énergie + 3 nutriments listés (recommandé)
3. Health Star Rating + énergie
4. Health Star Rating
5. Énergie

Principe :

Système de score basé sur le contenu en énergie, en nutriments à maîtriser (acides gras saturés, sucres et sodium) et éventuellement en éléments à encourager (calcium, fibres, protéines, fruits & légumes et noix), figurant dans des cartouches. Mis en place en 2014 en Nouvelle-Zélande et Australie.

Site Internet :

www.health.gov.au

2 - Méthode de calcul		Commentaires
Base de calcul : score, % des AR, etc.	Chaque aliment est noté avec un score global basé sur son profil nutritionnel représenté par un nombre d'étoiles et un chiffre allant de 0,5 à 5 (le pas d'incrément est 0,5). Le calcul se base sur la teneur pour 100 g ou 100 ml.	
Éléments pris en compte (nutriments positifs, négatifs)	Possiblement : énergie, sucres, acides gras saturés, sodium, fibres, protéines, calcium, fruits, légumes et noix.	
Aliments concernés	6 catégories avec des seuils spécifiques pour les éléments considérés : 1. Boissons non lactières ; 1.D. Boissons lactières ; 2. Aliments non lactiers à l'exception des produits des catégories 1 et 3 ; 2.D. Produits lactiers sauf ceux des catégories 1.D et 3.D ; 3. Huiles et matières grasses à tartiner ; 3.D. Fromages Non applicable à l'alcool et aux produits diététiques ou n'apportant pas d'éléments nutritifs (vinaigre, herbes, thé, café, ingrédients, etc)	
Source des données utilisées	Tables de compositions nutritionnelles (Australie et Nouvelle-Zélande), recommandations nutritionnelles locales et critères pour les allégations santé.	
Pertinence du système de calcul par rapport à l'objectif d'information du consommateur	Différenciation entre les aliments d'une même catégorie ou entre catégories mais pas calculé sur les mêmes bases.	
3 - Visibilité des critères pris en compte		Commentaires
Pour 100 g	Dans la plupart des cas, mais pas toujours visible par le consommateur.	
Par portion	Seulement si le produit est proposé en format pour une consommation unique.	
Nutriments	En fonction des catégories : énergie, sucres, acides gras saturés, sodium.	
Groupes d'aliments	Fibres, fruits, légumes, noix, protéines, calcium.	
4 - Prise en compte des critères conditionnant l'équilibre alimentaire		Commentaires
Groupes de population : enfants, adultes	Non	
Association avec d'autres aliments	Non	
Référence aux repères de consommation	Non	
Fréquence de consommation	Non	
Moment de consommation	Non	
5 - Compréhension et effets du message		Commentaires
Test d'attractivité/test de compréhension	Pas à notre connaissance.	
Pourrait induire le consommateur en erreur ?	A priori non, le consommateur peut selon ses besoins trouver soit une information objective par nutriment, soit une évaluation globale avec les étoiles. En revanche oui si seul le système HSR est présent (cas 4), sans indication des nutriments. De plus, le consommateur peut comparer les catégories d'aliments entre elles alors que le système n'est pas fait pour cela.	
Le système est-il stigmatisant pour les produits ?	Oui, le système d'étoiles porte un jugement sur les aliments.	
Le système est-il culpabilisant pour le consommateur ?	Oui s'il ne choisit pas les produits 5 étoiles.	
Impact sur le comportement du consommateur	Pas de données à notre connaissance.	

6 – Conformité réglementaire du système d'étiquetage nutritionnel complémentaire

Exigences de l'article 35 §1 INCO (1)	Commentaires
<p>Outre les formes d'expression prévues à l'article 32 § 2 et 4 et à l'article 33 et la présentation prévue à l'article 34 § 2, la valeur énergétique et les quantités de nutriments visés à l'article 30 peuvent être exprimés sous d'autres formes, graphiques ou symboles en compléments des mots ou chiffres</p> <p><i>Nutriments visés à l'article 30 :</i> <i>la déclaration nutritionnelle obligatoire inclut la valeur énergétique; et la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel</i> <i>Ce contenu peut être complété par l'indication des quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants: acides gras mono-insaturés; acides gras polyinsaturés; polyols; amidon; fibres alimentaires; tous vitamines ou sels minéraux énumérés à l'annexe XIII,</i> <i>Lorsque l'étiquetage d'une denrée alimentaire préemballée comporte la déclaration nutritionnelle obligatoire, les informations suivantes peuvent y être répétées : la valeur énergétique, ainsi que les quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel.</i></p>	<p>Le système d'étoiles prend en compte d'autres éléments que les seuls nutriments cités (calcium) et également des aliments comme les fruits & légumes et les noix.</p>
<p>1-a Ces formes se fondent sur de solides études auprès du consommateur scientifiquement valides et n'induisant pas le consommateur en erreur</p>	<p>Pas à notre connaissance.</p>
<p>1-b Leur mise au point est le résultat de la consultation d'un large éventail des groupes d'intérêts</p>	<p>Oui : autorités, ONG, consommateurs, distributeurs et industrie.</p>
<p>1-c Elles visent à faciliter la compréhension par le consommateur de la contribution de la denrée alimentaire à l'apport en énergie et en nutriments d'un régime alimentaire ou de l'importance de la denrée considérée</p>	<p>Oui, si la cartouche énergie et/ou en certains nutriments est visible.</p>
<p>1-d Elles sont étayées par des éléments scientifiquement valides prouvant que le consommateur moyen comprend la façon dont l'information est exprimée ou présentée</p>	<p>Pas à notre connaissance.</p>
<p>1-e Dans le cas des autres formes d'expression, elles se fondent soit sur les apports de références harmonisés fixés à l'annexe XIII, soit, en l'absence de telles valeurs, sur des avis scientifiques généralement admis concernant les apports en énergie ou en nutriments</p>	<p>Elles ne se fondent pas sur des données harmonisées mais sur des données propres à l'Australie et la Nouvelle-Zélande.</p>
<p>1-f Objectives, non discriminatoires</p>	<p>Oui, des produits sont mis en avant par rapport à d'autres.</p>
<p>1-g Leur mise en oeuvre ne fait pas obstacle à la libre circulation des marchandises</p>	<p>Tout système national fait entrave à la libre circulation des produits.</p>

Exigences de l'article 36 §2 INCO (1)	
2- Les informations sur les denrées alimentaires fournies à titre volontaire satisfont aux exigences suivantes :	
2-a Elles n'induisent pas le consommateur en erreur conformément à l'article 7	A priori non, le consommateur peut selon ses besoins trouver soit une information objective par nutriment, soit une évaluation globale avec les étoiles. En revanche oui si seul le système HSR est présent (cas 4), sans indication des nutriments. De plus, le consommateur peut comparer les catégories d'aliments entre elles alors que le système n'est pas fait pour cela.
2-b Elles ne sont pas ambiguës ou déroutantes pour le consommateur	Oui car le consommateur peut comparer les catégories d'aliments entre elles alors que le système n'est pas fait pour cela.
2-c Et, le cas échéant, elles se fondent sur les données scientifiques pertinentes	Pas à notre connaissance.
Exigences du règlement allégations (2)	
Article 2.4 du règlement 1924/2006 ; (allégations nutritionnelles et de santé) «allégation nutritionnelle»: toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières	Pas à notre connaissance
	Hors champ du règlement allégations

Bibliographie :

- (1) Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, INCO.
- (2) Règlement (UE) n°1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé.
- (3) Health star rating calculator : algorithm development & validation methods G. Gambrell, June 2014
- (4) Health star rating system: style guide, April 2014

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

Système d'information SAIN et LIM

1 – Généralités sur le système

Pas de visuel proposé par l'équipe Inra.

Cependant des visuels avec un code à 4 couleurs et une réglette ou encore un arc-en-ciel ont été proposés par des utilisateurs potentiels

Principe :

Système transversal basé sur la comparaison d'aliments et de groupes d'aliments à l'aide de deux indicateurs indépendants ; l'un pour les critères positifs (SAIN) et l'autre pour les critères négatifs (LIM). Les aliments et groupes d'aliments sont comparés entre eux par rapport à des valeurs repères : SAIN > 5 et LIM < 7. Ce système a été proposé en France en 2007.

Site internet :

www.inra.fr

2 - Méthode de calcul		Commentaires
Base de calcul : score, % des AR, etc.	<p>Le score sain est calculé :</p> $\text{SAIN} = \frac{\left(\frac{\text{Nut}_1}{\text{ANC}_1} + \frac{\text{Nut}_2}{\text{ANC}_2} + \dots + \frac{\text{Nut}_{15}}{\text{ANC}_{15}} \right) \times 100}{15 \text{ énergie}} \times 100$ <p>Le score LIM est calculé :</p> $\text{LIM} = \frac{\left(\frac{\text{Na}}{3153} + \frac{\text{AGS}^+}{22} + \dots + \frac{\text{sucre ajoutés}}{50} \right) \times 100}{3}$ <p>Les aliments sont classés en quatre catégories :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fort SAIN et faible LIM (recommandés) - fort SAIN et fort LIM (en petite quantité ou occasionnellement) - faible SAIN et faible LIM (neutre) - faible SAIN et fort LIM (à limiter) 	
Éléments pris en compte (nutriments positifs, négatifs)	<p>Le score SAIN ou Score d'Adéquation Individuel aux recommandations Nutritionnelles est un pourcentage d'adéquation aux apports nutritionnels conseillés (ANC) pour 5 nutriments favorables : protéines, fibres, calcium, fer, vitamine C. Il est possible de prendre en compte 9 ou 15 nutriments. Il est calculé pour 100 kcal d'aliment ; c'est une densité nutritionnelle (ratio nutriments/énergie).</p> <p>Le score LIM est un pourcentage d'excès par rapport aux valeurs maximales recommandées en trois nutriments dont il faut limiter la consommation : sodium, acides gras saturés, sucres ajoutés. Il est calculé pour 100 g d'aliment.</p>	
Aliments concernés	Le système permet de classer tous les aliments, y compris les plus élaborés, tels que snacks, plats cuisinés, viennoiseries. Le système est favorable aux boissons qui ont une densité nutritionnelle plus faible de par leur richesse en eau. Le système reste à améliorer pour les groupes hétérogènes comme les féculents et pour les matières grasses.	
Source des données utilisées	Initialement développé par une équipe Inra de Marseille pour analyser le rapport entre la qualité nutritionnelle et le prix (3).	
Pertinence du système de calcul par rapport à l'objectif d'information du consommateur	Deux indicateurs indépendants l'un de l'autre (pas de compensation, division, soustraction, etc) de façon à conserver l'information sur les aspects positifs de l'aliment, sa densité nutritionnelle (le SAIN), et l'information sur les aspects négatifs (le LIM).	
3 - Visibilité des critères pris en compte		Commentaires
Pour 100 g	Le score SAIN est pour 100 kcal. Le score LIM est pour 100 g. Mais non visible par le consommateur.	
Par portion	Non	
Nutriments	Les nutriments sont pris en compte mais aucun n'est visible par le consommateur.	
Groupes d'aliments	Non	
4 - Prise en compte des critères conditionnant l'équilibre alimentaire		Commentaires
Groupes de population : enfants, adultes	Non	
Association avec d'autres aliments	Non	
Référence aux repères de consommation	Non	
Fréquence de consommation	Non	
Moment de consommation	Non	

5 - Compréhension et effets du message	commentaires
Test d'attractivité/test de compréhension	Non mesuré.
Pourrait induire le consommateur en erreur ?	La prise en compte de deux facteurs indépendants séparés positifs et négatifs est a priori assez informative et permet de comparer des aliments entre eux, mais dépend des critères choisis.
Le système est-il stigmatisant pour les produits ?	Oui car les aliments sont classés en quatre catégories.
Le système est-il culpabilisant pour le consommateur ?	A priori oui mais cela peut dépendre de la représentation graphique.
Impact sur le comportement du consommateur	Pas de données à notre connaissance.

6 – Conformité réglementaire du système d'étiquetage nutritionnel complémentaire

Exigences de l'article 35 §1 INCO (3)	Commentaires
<p>Outre les formes d'expression prévues à l'article 32 § 2 et 4 et à l'article 33 et la présentation prévue à l'article 34 § 2, la valeur énergétique et les quantités de nutriments visés à l'article 30 peuvent être exprimés sous d'autres formes, graphiques ou symboles en compléments des mots ou chiffres</p> <p><i>Nutriments visés à l'article 30 :</i> <i>la déclaration nutritionnelle obligatoire inclut la valeur énergétique; et la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel</i> <i>Ce contenu peut être complété par l'indication des quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants: acides gras mono-insaturés; acides gras polyinsaturés; polyols; amidon; fibres alimentaires; tous vitamines ou sels minéraux énumérés à l'annexe XIII, Lorsque l'étiquetage d'une denrée alimentaire préemballée comporte la déclaration nutritionnelle obligatoire, les informations suivantes peuvent y être répétées : la valeur énergétique, ainsi que les quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel.</i></p>	L'ensemble des nutriments pris en compte est différent, par exemple dans les obligatoires (calcium, fer, vitamine C, etc).
1-a Ces formes se fondent sur de solides études auprès du consommateur scientifiquement valides et n'induisant pas le consommateur en erreur	Non
1-b Leur mise au point est le résultat de la consultation d'un large éventail des groupes d'intérêts	Non
1-c Elles visent à faciliter la compréhension par le consommateur de la contribution de la denrée alimentaire à l'apport en énergie et en nutriments d'un régime alimentaire ou de l'importance de la denrée considérée	Non
1-d Elles sont étayées par des éléments scientifiquement valides prouvant que le consommateur moyen comprend la façon dont l'information est exprimée ou présentée	Non
1-e Dans le cas des autres formes d'expression, elles se fondent soit sur les apports de références harmonisés fixés à l'annexe XIII, soit, en l'absence de telles valeurs, sur des avis scientifiques généralement admis concernant les apports en énergie ou en nutriments	NA
1-f Objectives, non discriminatoires	

1-g Leur mise en oeuvre ne fait pas obstacle à la libre circulation des marchandises	Tout système national fait obstacle à la libre circulation des marchandises.
Exigences de l'article 36 §2 INCO (3)	Commentaires
2- Les informations sur les denrées alimentaires fournies à titre volontaire satisfont aux exigences suivantes :	
2-a Elles n'induisent pas le consommateur en erreur conformément à l'article 7	Cela peut dépendre des critères choisis.
2-b Elles ne sont pas ambiguës ou déroutantes pour le consommateur	Elles peuvent l'être en fonction de la représentation choisie.
2-c Et, le cas échéant, elles se fondent sur les données scientifiques pertinentes	Données scientifiques uniquement valables pour la population française (ANC).
Exigences du règlement allégations (4)	Commentaires
Article 2.4 du règlement 1924/2006 ; (allégations nutritionnelles et de santé) «allégation nutritionnelle»: toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières	Hors champ du règlement allégations

Bibliographie :

- (1) Darmon N, Vieux F, Maillot M, Volatier JL, Martin A. *Am J Clin Nutr.* 2009 Apr;89(4):1227-36.
- (2) Maillot M, Darmon N, Darmon M, Lafay L, Drewnowski A. *J Nutr.* 2007 Jul;137(7):1815-20
- (3) Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, INCO.
- (4) Règlement (UE) n°1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé.