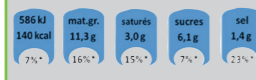






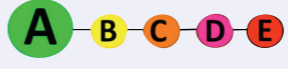
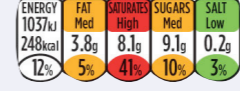



1 - Description des différents systèmes

Systemes	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>3 biscuits pour petit déjeuner 1 bol de lait chocolaté 1 orange environ 400 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

Systemes	GDA - AR*	Indications de consommation (exemple des biscuits)	Fréquence de consommation (exemple Carrefour)	Vinkje / My choice	Keyhole	Echelle nutritionnelle (Serge Herberg)	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	Non	Non	Non	Non	Non	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	Pris en compte mais non visible	Pris en compte mais non visible	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	Pris en compte mais non visible	Pris en compte mais non visible	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	Non	Non	Non	Non	Non	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