

Etiquetage nutritionnel

Mise en œuvre de la loi de
modernisation de notre système de
santé
(article 14-II)

Concertation du 17 mars 2017



Décret n° 2016-980 du 19/07/ 2016 relatif à l'information nutritionnelle complémentaire sur les denrées alimentaires

- La forme recommandée est conforme à un **cahier des charges fixé par arrêté des ministres Santé/Agriculture/Consommation après avis de l'Anses**. Il respecte les dispositions de l'article 35 du règlement INCO.
- Les fabricants et distributeurs volontaires utilisent la forme recommandée **sur l'ensemble des denrées qu'ils mettent sur le marché sous leur marque**.
- Les conclusions **d'une évaluation effectuée en conditions réelles d'achat contribue notamment à l'élaboration du cahier des charges**.
- Une évaluation du dispositif est réalisée dans un délai de 3 ans

Une large consultation initiée par la Ministre des affaires sociales et de la santé en mars 2015

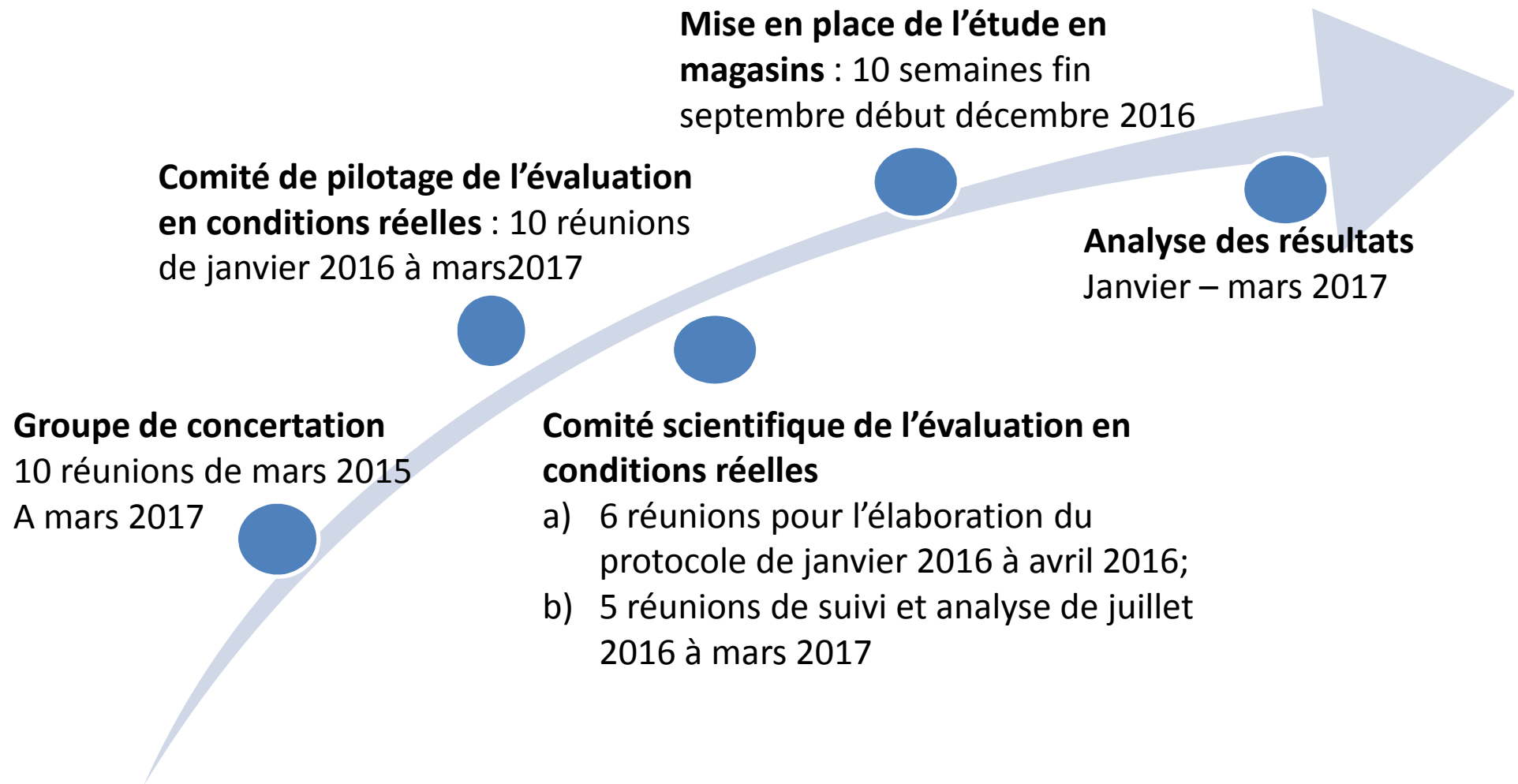
- Impliquant consommateurs, producteurs, distributeurs, scientifiques avec les administrations concernées
- Une demande forte pour qu'**un seul système** soit mis en place en France
- Une proposition, acceptée par tous, faite par le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé pour **réaliser une étude en «conditions réelles d'achat»** visant à analyser l'impact d'un étiquetage nutritionnel sur la qualité nutritionnelle des achats alimentaires.
- **Pourquoi?**
 - Absence de preuve en vie réelle ;
 - Permet de fédérer les acteurs ;
 - La mesure est volontaire (l'implication des producteurs et distributeurs est nécessaire).

**EVALUATION EX ANTE DE SYSTEMES D'ETIQUETAGE
NUTRITIONNEL GRAPHIQUE SIMPLIFIE**

Un accord pour la gouvernance de l'étude

- Un **comité de pilotage** (Co-présidé par le DGS et le Président du FFAS ; composé des associations de consommateurs, d'instituts de recherche, des acteurs économiques ; avec l'assurance maladie ; la DGAI, la DGCCRF; la DG Santé est invitée)
- Un **comité scientifique** indépendant incluant 12 experts multidisciplinaires
- Un **responsable opérationnel** (FFAS)

Calendrier du travail

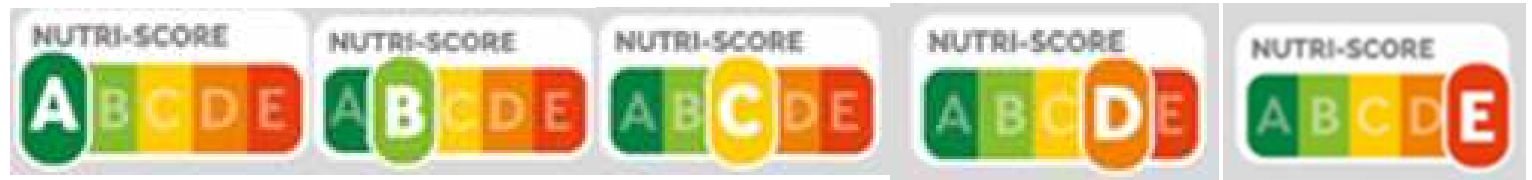


Etude en conditions et grandeur réelles

- Protocole publié en avril 2016 sur le site du Ministère des ASS
 - ✓ *Objectif*: Différencier les 4 systèmes d'étiquetage « en compétition » en fonction de leur impact sur la composition nutritionnelle des paniers alimentaires achetés dans des supermarchés par les clients ordinaires. (cf. les systèmes sur la diapositive suivante)
 - ✓ *Le critère principal d'évaluation*: Le score propose en 2006 par **la Food Standard Agency** (Royaume Uni) pour différencier les produits autorisés ou non à faire de la publicité sur les programmes télévisés pour les enfants (score FSA)
 - ✓ **Divers travaux scientifiques publiés dans des revues internationales ont montré le lien entre le niveau de ce score (calculé sur l'alimentation moyenne d'individus) et la survenue de cancers, de maladies cardiovasculaires, d'une obésité ou d'un syndrome métabolique**

Les logos

« NUTRI-SCORE »



Cet étiquetage fondé sur le score FSA et proposé par une équipe Paris 13/INSERM, prend en compte des nutriments « positifs » fibres protéines ou les fruits et légumes contenus dans l'aliment et des nutriments « négatifs » comme les sucres, le sel, les acides gras saturés

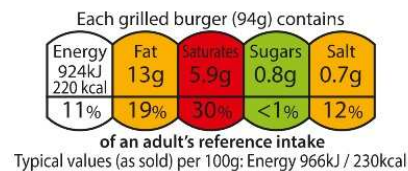
« SENS »



Cet étiquetage proposé par une équipe INRA avec les distributeurs est fondé sur un algorithme dérivé d'un algorithme validé en 2008 par l'Anses et intégrant des nutriments positifs et négatifs

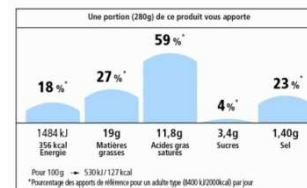
La faisabilité de ces deux premiers systèmes a été validée suite aux travaux de l'ANSES et du HCSP

« NUTRI-COULEURS »



Ce sont les traffic lights recommandés par les autorités de santé au Royaume Uni depuis 2013

"NUTRI-REPÈRE »



Système proposé par les industriels, très proche de l'étiquetage des repères nutritionnels journaliers déjà présents sur certains paquets

Mise en place du protocole (1)

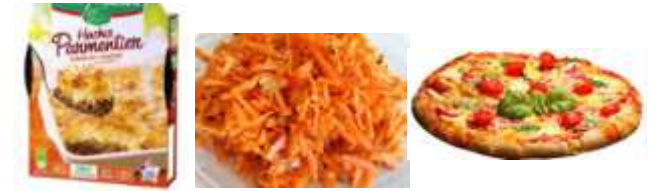
10 semaines

Du 26 septembre au 4 décembre 2016

4 Rayons concernés

-> Traiteur frais

(hors snacking, charcuteries, produits de la mer)



-> Viennoiserie industrielle

(brioches, croissants, pains fourrés...)



-> Pains et pâtisserie industriels

(pains de mie, pains tranchés, pains spéciaux...)



-> Plats cuisinés en conserve

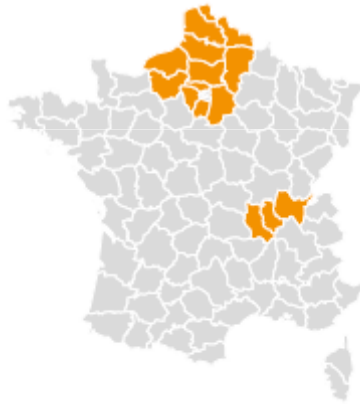
(plats préparés, traiteurs en conserve...)



Mise en place du protocole (2)

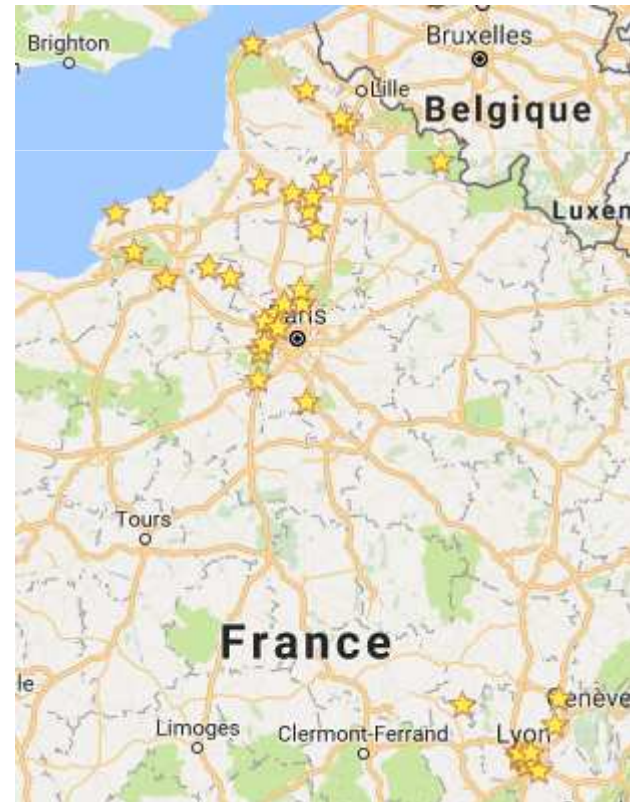
60 supermarchés

- De 3 enseignes volontaires (**Casino, Carrefour, Auchan**)
- 10 par magasins par système et 20 magasins témoins
- Choisis par tirage au sort/ dont **50% dans des zones défavorisées**



4 régions

- Ile de France
- Hauts de France
- Haute Normandie
- Auvergne-Rhône-Alpes



Mise en place du protocole (3)

Information au consommateur

-> Dépliants, stop rayons, totem.



Produits avec logo

- De **29 industriels** et **3 distributeurs**
- Environ 1300 produits : 76% des traiteurs frais, 63% des plats cuisinés en conserve, 86% des pains pâtisseries et viennoiseries industriels.

Contrôles stricts dans les supermarchés

Quotidien (personnel du supermarché), deux fois par semaine (diététiciens), 2 par des inspecteurs (ex DGCCRF).

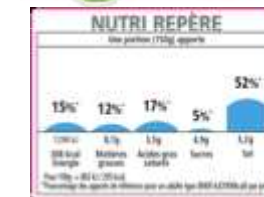
L'outil majeur: les tickets de caisse (cartes de fidélité)

Mise en place du protocole (4)



ALISS DEF - Vague 1 - 29/08/16.xlsx

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
1	Libellé Rayon	Libellé famille	Libellé sous famille	Code produit San.CI	Libellé référence	Code marque	Facile	Fune	Energie (Kj)	Energie (kcal)	Matiers grs	Matiers gra	Matiers
2	Plats cuisinés	PLATS CUISINÉS	PLATS CUISINÉS FRANÇAIS PC	117	3047960302080	PIEDS PÂQUETS ARTISU BT 4000	ALAB&DURE	300	417	304	0,3	0,5	4
3	Plats cuisinés	PLATS CUISINÉS	PLATS CUISINÉS EN BARRQI PC	182	3188730001634	3000 FILET PORC POT COCCANE	CUS OCEAN	300	176	30	0,4	0	4,3
4	Plats cuisinés	PLATS CUISINÉS	PLATS CUISINÉS EN BARRQI PC	182	3188730001842	SALUM GRILLÉ PURÉE COULON 280G	CUS OCEAN	280	540	129	0,8	0,018	4,5
5	Plats cuisinés	PLATS CUISINÉS	PLATS CUISINÉS EN BARRQI PC	184	3188730001879	3000 SAUCISSE GRIL.PURÉE PET	CUS OCEAN	300	505	121	0,5	0	7,9
6	Plats cuisinés	PLATS CUISINÉS	PLATS CUISINÉS FRANÇAIS PC	185	3188730002133	3000 CASS. SOUPEE CHOU-GEND	CUS OCEAN	350	505	121	1	0	7,9
7	Plats cuisinés	PLATS CUISINÉS	PLATS CUISINÉS EN BARRQI PC	186	3188730002130	BOEUF CHANDL.CAROT CUSINE 300G	CUS OCEAN	350	383	88	1	0,029	3,9
8	Plats cuisinés	PLATS CUISINÉS	PLATS CUISINÉS EN BARRQI PC	187	3188730002137	VEAU SAGALA SOE MARINO 300G	CUS OCEAN	350	354	85	2,3	0,18	4,3
9	Plats cuisinés	PLATS CUISINÉS	PLATS CUISINÉS EN BARRQI PC	188	3188730003447	3000 ROTI NOC. GRATIN SALU.C.D	CUS OCEAN	300	586	140	1,6	0,141	8
10	Plats cuisinés	PLATS CUISINÉS	PLATS CUISINÉS EN BARRQI PC	188	3188730002454	3000 STEAK HACHE CHARDL PURÉE	CUS OCEAN	350	514	129	0,4	0,1	7
11	Plats cuisinés	PLATS CUISINÉS	PLATS CUISINÉS EN BARRQI PC	188	3188730003123	MELLI CHERRIS ET PURÉE 300G	CUS OCEAN	300	488	124	0,8	0,1	3,7
12	Plats cuisinés	PLATS CUISINÉS	PLATS CUISINÉS EN BARRQI PC	190	3188730003347	PAUTE BOEUF LES 38 GUIT 380G	CUS OCEAN	280	730	172	3,3	0,29	7,4
13	Plats cuisinés	PLATS CUISINÉS	PLATS CUISINÉS EN BARRQI PC	190	3188730003154	FINNICE PUF. SOUT. 15 GUTTEN 280G	CUS OCEAN	280	707	168	0,4	0	9,4
14	Plats cuisinés	PLATS CUISINÉS	PLATS CUISINÉS EN BARRQI PC	191	3188730008838	300G FARMENTER DE POISSON C.D	CUS OCEAN	350	464	113	3,5	0,12	5,4
15	Plats cuisinés	PLATS CUISINÉS	PLATS CUISINÉS EN BARRQI PC	194	3188730000223	SPAGHET. BOUL. CUS OCEAN 300G	CUS OCEAN	300	531	127	0,6	0,441	3,5



Des outils performants pour assurer la qualité de la mise en place



Mise en place du protocole (5)

Budget

Direction Générale de la Santé **380 K€**

Assurance Maladie **763 K€**

Fonds Français Alimentation **1.057 K€**

Total 2.200 K€



Mise en place du protocole (6)



Mise en place du protocole (7)



Le déroulement de l'intervention

Satisfaisant

- S'est effectué de façon satisfaisante: LinkUp, sous le contrôle du FFAS, a assuré la coordination des prestataires techniques
- Aucun des 60 magasins sélectionnés n'a fait défection
- Proportion de produits étiquetés: 79% pour les produits traiteur frais, 86% pour le pain et les viennoiseries et 67% pour les plats cuisinés épicerie

Le déroulement de l'intervention

Une intervention rigoureuse et de grande ampleur

- 1.298 produits étiquetés
- 1.748.503 étiquettes apposées
- Nutri Couleurs et Nutri Repère ont connu, du fait de la très grande variété des étiquettes, davantage d'incidents d'étiquetage
- Le traitement a mesuré les conséquences éventuelles de cette incomplétude

L'observation des comportements d'achat

Les membres de l'équipe de traitement des données

- **M. Pierre Dubois**, directeur scientifique de l'Ecole d'économie de Toulouse
- **Mme Cécile Bonnet**, chercheur à l'Ecole d'économie de Toulouse
- **M. Olivier Allais**, directeur du Laboratoire alimentation et sciences sociales de l'INRA
- **M. Paulo Albuquerque**, chercheur à l'INSEAD

L'observation des comportements d'achat

- Impact des logos: **méthode des différences premières** (la même année entre magasins avec étiquetage et témoins) et **celle par différences secondes** (entre deux périodes similaires 2015 et 2016 des magasins étiquetés par rapport aux différences observées dans les magasins témoins)
- Données: agrégées des ventes par magasins, ou individuelles des porteurs de carte de fidélité
- Personnes achetant les produits les moins chers, selon les dépenses moyennes, ou sur les prix moyens
- L'ensemble constitué par ces personnes est beaucoup plus large que celui des ménages défavorisés; outre que cette population comprend les ménages les plus contraints, son analyse permet de savoir si les logos nutritionnels sont pris en compte par les ménages les plus sensibles aux prix.

L'observation des comportements d'achat

- Des analyses similaires ont ainsi porté systématiquement:
 - sur le score FSA pondéré par les quantités
 - le score FSA moyen par transaction
 - le score FSA total du panier
 - l'apport calorique totalen utilisant les méthodes des simples différences et les doubles différences ainsi que sur l'impact sur le score FSA de chaque rayon.
- En différence première: 3 systèmes sur 4 sont significativement efficaces dans la perspective de la réduction du score FSA
- **Le Nutri-Score engendre une réduction du score FSA de -0.267, le SENS de -0.198 et le Nutri Couleurs de -0.233, sur un score moyen du FSA de l'ordre de 6. Seul Nutri Repère a un impact non significatif et positif (+0.027) indiquant une dégradation du score nutritionnel.**

Les résultats

L'observation des comportements d'achat

- La méthode des **différences secondes ne permet pas de classer ces trois systèmes**
- **En considérant la sous-population des acheteurs des produits les moins chers:**
 - **Le Nutri-Score a l'impact le plus important (-0.312) suivi de Nutri-Couleur (-0.223) en seconde position, en différence première. SENS s'avère le plus mauvais système**
 - **En différence seconde, SENS entraîne même une dégradation statistiquement significative du score FSA sur cette population**

Les résultats

L'observation des comportements d'achat

- L'analyse disjointe entre produits étiquetés et non-étiquetés montre que **la présence des logos a aussi un effet important sur les produits non étiquetés** - Cet effet pourrait résulter d'un effet de défiance vis-à-vis des produits non étiquetés qui peut entraîner un effet de substitution
- **On peut donc sans doute s'attendre à un impact des logos sur l'ensemble d'une famille de produits dès lors qu'un nombre significatif de produits est étiqueté**
- On observe en outre que **les produits non étiquetés ont un score FSA moyen significativement moins bon que les produits étiquetés**, ce qui suggère que la qualité nutritionnelle a eu un impact sur la décision de participer à l'expérimentation

Les résultats

L'observation des comportements d'achat

- **Seul Nutri-Score engendre une baisse significative systématique du FSA pour les acheteurs des produits les moins chers** (en simple et en double différence) avec introduction des prix et des pourcentage d'erreurs d'étiquetage en variables de contrôles
- L'analyse de l'ensemble des modèles montre **que seul Nutri-score implique systématiquement soit une baisse non-significative soit une baisse significative des indicateurs choisis**
- Ce sont **sur les catégories «Traiteurs frais», « Plats préparés » et «Viennoiseries» que les logos ont le plus grand impact** - C'est avec Nutri-Score que l'on constate les résultats les plus significatifs sur « Traiteurs frais » et « Viennoiseries »

Les résultats

L'observation des comportements d'achat

- **Il ressort de l'ensemble de l'analyse que le système Nutri-Score apparaît comme le plus efficace**
- **En particulier, il ne produit jamais de résultat dans le sens opposé à celui souhaité (diminution du score FSA) et semble avoir plus d'impact que les autres sur les populations achetant les produits moins chers**

Etude complémentaire « quali » (CREDOC)

Objectif: estimer la lisibilité, la compréhension, l'interprétation, l'intention d'achat des consommateurs

Sur un échantillon de 20 supermarchés :

Avant la mise en œuvre (3 septembre au 17 septembre 2016)

→ 1844 entretiens face à face

Pendant la mise en œuvre (14 novembre au 3 décembre 2016)

→ 1737 entretiens face à face

Après le test (14 décembre au 10 janvier 2017)

→ 715 questionnaires on line

Les résultats

L'étude qualitative du CREDOC

- Les consommateurs enquêtés déclarent que **les systèmes Nutri-Score et SENS sont les plus visibles**
- Les **performances au test de compréhension sont bonnes pour Nutri-Score et pour SENS** : 92,4% des individus ont bien classés les trois produits avec Nutri-Score, 84,1% avec SENS, une différence statistiquement significative - En revanche, **Nutri Couleurs (29% de bons classements) et Nutri Repère (16,6%) n'ont pas d'impact significatif sur la capacité à bien classer les trois produits, voire même ont un impact contraire à l'objectif**
- **Entre les deux systèmes synthétiques, le design et les couleurs de Nutri-Score permettent plus facilement d'ordonner les catégories entre elles que le design et les couleurs de SENS**

Les résultats

L'étude qualitative du CREDOC

- **Les systèmes synthétiques sont une meilleure aide à la décision** car ils permettent sans ambiguïté au consommateur de classer les produits. **Les systèmes analytiques sont moins efficaces et peuvent induire les consommateurs, notamment ceux ayant le plus faible niveau d'éducation, à des comportements erronés.** Entre les deux systèmes synthétiques, Nutri-Score apparaît un peu plus visible que SENS, son usage plus efficace
- **Un rare point faible de Nutri-Score est que 28% des répondants pensent qu'une étiquette verte indique que l'aliment est issu de l'agriculture biologique.**
- Le CS estime qu'il serait utile d'ajouter sur les étiquettes la mention « *Un Nutri-Score A ou B (étiquettes vertes) ne garantit pas que le produit est issu de l'agriculture biologique* »
- **Les deux systèmes analytiques testés répondant plus à un objectif d'illustration de la déclaration nutritionnelle obligatoire qui devra bien sûr être maintenue**

Conclusions

EVALUATION EX ANTE DE SYSTEMES D'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL GRAPHIQUE SIMPLIFIE

- Le comité scientifique constate que l'opération est un succès puisque ces résultats permettent de proposer des réponses objectives aux questions posées
- **La réponse est clairement OUI à la capacité des SIN à entraîner des modifications dans les comportements d'achat des consommateurs** - Trois des systèmes testés (Nutri Couleurs, Nutri-score et SENS) ont sans ambiguïté un effet positif au regard du critère retenu par le comité scientifique, à savoir le score FSA
- **Ce résultat doit cependant être rapproché du score FSA moyen des achats des consommateurs observés, dont l'ordre de grandeur est de 6 points - En pourcentage, l'amélioration serait donc de l'ordre de 4%**

Conclusions

EVALUATION EX ANTE DE SYSTEMES D'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL GRAPHIQUE SIMPLIFIE

- **Cet effet positif des trois systèmes efficaces est en outre un effet potentiellement favorable en termes de santé publique**
- La démonstration est ici indirecte mais le comité scientifique tient à rappeler qu'il avait choisi le score FSA parce qu'il s'agit d'un indicateur validé par des travaux mettant en relation, sur une cohorte importante, son lien aux risques de survenue de cancers, maladies cardiovasculaires, syndrome métabolique et surpoids
- **Ce résultat est d'autant plus important que cet effet n'a jusqu'ici jamais été démontré en conditions réelles d'achat en vraie grandeur et en contexte naturel**

Conclusions

EVALUATION EX ANTE DE SYSTEMES D'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL GRAPHIQUE SIMPLIFIE

- La combinaison d'approches multiples explorées systématiquement (par catégories de produits, d'acheteurs, etc.) fait apparaître **une supériorité d'ensemble assez nette pour Nutri-Score** qui, à l'occasion de ces diverses mesures, **n'entraîne jamais**, contrairement aux autres systèmes, de dégradation de la qualité nutritionnelle des achats
- Cet avantage de Nutri-score est plus marqué encore lorsqu'on observe spécifiquement le comportement des consommateurs qui achètent les produits les moins chers
- Ce résultat est renforcé par celui de l'étude qualitative, qui place les systèmes synthétiques, et donc notamment Nutri-Score, clairement **devant les systèmes analytiques**

**ETUDE EN CONDITIONS REELLES
METHODOLOGIE D'ECONOMIE EXPERIMENTALE**

Etude en conditions réelles selon une **méthodologie d'économie expérimentale**

Proposée par le laboratoire GAEL (Pr Ruffieux Université de Grenoble)

Objectif: Hiérarchiser l'impact de 5 systèmes d'étiquetage sur la qualité nutritionnelle du panier d'achat alimentaire de deux jours du ménage (mesuré par le même score FSA que l'étude en conditions et grandeur réelles)

Suite de travaux initiés en 2011 avec le concours de la DGS sur ce sujet avec cette équipe de recherche

- Sont testés les 4 systèmes de l'étude en conditions et grandeur réelles plus le système « Nutri-mark» testé par Leclerc en magasins Drive - Ce système est mis en place en Australie et Nouvelle-Zélande depuis 2014 - Sans couleurs, il combine une classification selon le score FSA (mais différemment du NutriScore) et des Repères Nutritionnels Journaliers



Les résultats

Modification des achats alimentaires en réponse à 5 logos nutritionnels

Résultats

- (1) Les **cinq systèmes testés ont un impact significatif sur la qualité nutritionnelle des achats**, mesurée par le score de la *Food Standard Agency* (FSA) des participants
- (2) L'effet nutritionnel positif contraste d'un système à l'autre : **Nutri-score est significativement le plus efficace des cinq**
- (3) **Nutri-score génère une amélioration du score FSA nutritionnelle de la moyenne des paniers des participants à ce traitement de +9,3%, suivi de Nutri-mark (+6,6%), de Nutri-couleurs (+4,8%), de Sens (FSA +3,6%) et de Nutri-repère (FSA +2,9%)**

Les résultats

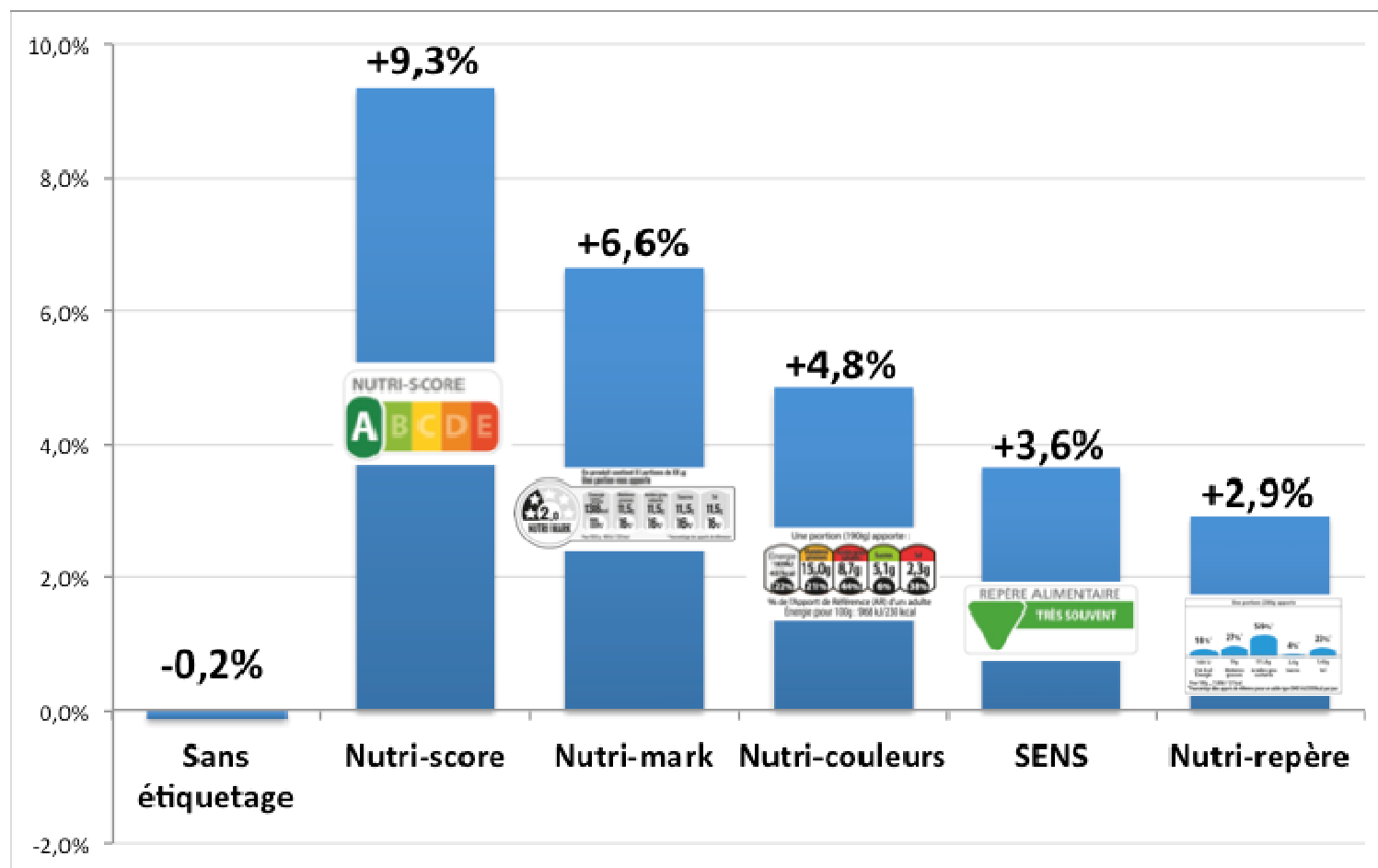
Modification des achats alimentaires en réponse à 5 logos nutritionnels

Résultats

- (4) **L'avantage de Nutri-score n'est pas remis en cause par le choix du critère:** pondération du score FSA par kcal, ou grammes, ou nombre d'articles, ou par Euro ; inclusion ou non des boissons - L'indicateur LIM par calorie conduit aussi au même résultat
- (5) **Nutri-score l'emporte en efficacité pour les revenus les plus faibles, suivi de Nutri-mark. SENS et Nutri-repère n'ont pas d'impact significatif pour cette catégorie de revenus**
- (6) **Le système Nutri-score est plus efficace pour réduire les AGS et les sucres. Nutri-mark est plus performant pour accroître les fibres et les protéines**

Les résultats

Modification des achats alimentaires en réponse à 5 logos nutritionnels



Conclusions

ETUDE EN CONDITIONS REELLES
METHODOLOGIE D'ECONOMIE EXPERIMENTALE

Les deux études démontrent :

- **L'intérêt et faisabilité de ces études** pour la mesure de l'impact de l'étiquetage nutritionnel sur le score FSA en conditions réelles d'achat
- **La capacité des SIN à entraîner des modifications dans les comportements d'achat des consommateurs et à améliorer de façon significative le score FSA**
- **L'efficacité des SIN synthétiques par rapport aux SIN analytiques et de façon nette pour le Nutri-score** par rapport aux autres SIN, en particulier auprès des consommateurs qui achètent les produits les moins chers ou les moins éduqués
- **Les systèmes synthétiques sont plus visibles, mieux compris par les consommateurs et constituent une meilleure aide à la décision que les systèmes analytiques**