

Au Menu - Le point sur ... Les enquêtes de consommateurs - **Initiatives** : L'EFSA lance une étude pan-européenne sur les consommations alimentaires ▫ L'EFSA publie un second lot d'avis sur les allégations de santé génériques ▫ L'EUFIC publie une étude sur les données nutritionnelles figurant sur les étiquettes en Europe ▫ Le CNA publie un avis sur la qualité nutritionnelle des produits premiers prix et hard discount ▫ Réévaluation des ANC en lipides : ni trop, ni trop peu - **Engagements et actions de l'industrie alimentaire** : Trois nouvelles chartes d'engagements nutritionnels signés : Unijus, Lesieur, P'tit Louis

Le point sur

Les enquêtes de consommateurs

De nombreuses enquêtes dites de « consommation » existent en France :

- Certaines enquêtes concernent l'évaluation de la perception de l'alimentation par les Français ou l'évaluation de leurs connaissances sur l'alimentation
- D'autres analysent le comportement du consommateur vis-à-vis de l'alimentation (actes d'achat, cuisine...)
- Enfin, d'autres évaluent précisément les consommations alimentaires (nature, quantités, fréquences, moments de consommation).

Pas facile de s'y retrouver d'autant que plusieurs études peuvent être redondantes les unes par rapport aux autres.

Voici un récapitulatif des principales études et de leurs spécificités pour vous permettre d'y voir plus clair :

Nom de l'étude	Auteur	Objectif	Fréquence	Méthodologie	Echantillon
Baromètre de perception de l'alimentation par les Français	CREDOC	Analyser chaque année les principaux changements concernant les perceptions alimentaires des Français.	Tous les ans : 2006 - 2007 - 2008 - 2009	Enquête en face à face au domicile	Pour le 4 ^{ème} baromètre : 998 personnes âgées de 18 ans et plus
Baromètre Santé-Nutrition	INPES	Evaluer et suivre dans le temps les comportements, les connaissances et les perceptions des Français en matière d'alimentation et d'activité physique. En particulier, il s'agit de mesurer les connaissances et comportements vis-à-vis des repères de consommation du PNNS.	Tous les 6 ans : 1996 - 2002 - 2008	Enquête téléphonique	Pour le 3 ^{ème} baromètre : 4 714 personnes âgées de 12 à 75 ans
ENNS Étude Nationale Nutrition Santé	InVS et Cnam	Décrire les apports alimentaires, l'état nutritionnel et l'activité physique des Français pour établir un bilan de la situation nutritionnelle en France en 2006 selon les indicateurs d'objectif et les repères du PNNS.	Première étude : Février 2006 à Février 2007	Enquête alimentaire par un diététicien comprenant trois rappels des 24 heures répartis aléatoirement sur 15 jours + prélèvements sanguins, urinaires et de cheveux + questionnaire	• 3115 adultes (18 - 74 ans) • 1675 enfants (3 - 17 ans)
INCA Enquête Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires	AFSSA	Créer une base de données de référence précise de la consommation alimentaire de la population française afin de disposer de données quantitatives des apports nutritionnels et d'évaluer leur conformité par rapport aux apports recommandés (ANC).	Tous les 8 ans : 1998/ 1999 et 2006/ 2007	Carnet alimentaire de relevé des consommations sur 7 jours (en observant sur une semaine pleine tout ce qu'ils ont mangé et bu).	Pour INCA-2 : • 2624 adultes (18 - 79 ans) • 1455 enfants (3 - 17 ans)
CCAF Comportement et Consommation Alimentaire en France	CREDOC	Analyser le rapport des Français à l'alimentation sous l'angle de leurs opinions et de leurs comportements en termes d'achats, de cuisine...; ainsi que sous l'angle de leur propre consommation alimentaire.	Tous les 3 ans : 2004 - 2007 - 2010	Carnet alimentaire de relevé des consommations sur 7 jours (en observant sur une semaine pleine tout ce qu'ils ont mangé et bu) + Interrogation en face à face + Questionnaire de plus de 120 questions	Pour CCAF-2007 : Double niveau d'interrogation Ménages/ Individus : • 1200 ménages domiciliés en France Métropolitaine • 2100 adultes (20 ans et +) • 1440 enfants (3 - 19 ans)
Nutrinet-Santé	U557 Inserm/ Inra/ Cnam/ Université Paris 13	Etudier les comportements alimentaires et les relations nutrition-santé sur 5 ans : alimentation, activité physique, poids et taille, état nutritionnel et déterminants des comportements alimentaires.	Suivi d'une cohorte de 2009 à 2014	Questionnaires mensuels via Internet	500 000 internautes volontaires de plus de 18 ans

■ L'EFSA lance une étude pan-européenne sur les consommations alimentaires

L'EFSA a décidé de créer une banque de données européenne sur les consommations alimentaires dans les différents pays. Celle-ci permettra à l'avenir :

- La mise en place d'une évaluation rapide et fiable des risques par l'EFSA (contaminants, établissement des limites maximales pour l'enrichissement...)
- D'aider les gestionnaires des risques à prendre des mesures appropriées pour protéger les consommateurs européens.

Les agences nationales de sécurité alimentaire des 27 Etats membres de l'Union européenne, sont invitées à transmettre leurs données nationales. Pour la France, l'AFSSA fournira les données de l'enquête INCA-2.

www.efsa.europa.eu/en/press/news/datex100212.htm

■ L'EFSA publie un second lot d'avis sur les allégations de santé génériques

416 allégations ont été étudiées dans ce deuxième lot, et pour la grande majorité, l'évaluation a abouti à un avis défavorable du fait du manque de caractérisation des substances, de données scientifiques de faible qualité ou du fait du manque d'évidence que l'effet revendiqué est bénéfique pour la santé (par exemple : propriétés antioxydantes).

La publication des deux derniers lots d'avis est attendue d'ici l'été 2011. Au final, ce seront plus de 4200 allégations qui auront été évaluées par l'EFSA en vue d'élaborer

un registre communautaire des allégations santé autorisées.

www.efsa.europa.eu/fr/ndaclaims/ndaclaims13.htm

■ L'EUFIC publie une étude sur les données nutritionnelles figurant sur les étiquettes en Europe

Les résultats d'une étude européenne très complète sur les données nutritionnelles présentées sur les emballages des produits alimentaires en Europe, financée par la Commission européenne, vient d'être publiée par l'EUFIC. Cette étude intitulée FLABEL (Food Labelling to Advance Better Education for Life) a pour but d'étudier l'impact de l'étiquetage nutritionnel sur les consommateurs européens afin de mieux comprendre son influence sur leurs choix alimentaires et leurs comportements d'achat.

www.eufic.org/article/fr/artid/etiquetage-nutritionnel-Europe/

■ Le CNA publie un avis sur la qualité nutritionnelle des produits premiers prix et hard discount.

Après près d'un an de travail, l'avis sur la qualité nutritionnelle des produits premiers prix et hard discount a été adopté par le Conseil National de l'Alimentation (CNA).

L'avis conclut notamment que sur la base des données analysées, le CNA considère que, pour des produits équivalents, les qualités nutritionnelles des produits ne sont pas, sauf exceptions, liées à leur gamme de prix. L'avis rappelle par ailleurs que la

qualité nutritionnelle des aliments n'est qu'un des éléments définissant la qualité globale d'un aliment qui intègre quant à elle d'autres éléments (le goût, la praticité, etc.) sur lesquels le CNA ne s'est pas penché.

www.cna-alimentation.fr

■ Réévaluation des ANC en lipides : ni trop, ni trop peu

Suite à des travaux de trois ans et demi, l'AFSSA a publié en mars un avis sur la réévaluation des ANC en lipides au vu des nouvelles données disponibles depuis 2001.

En l'absence d'excès d'apport énergétique, l'AFSSA recommande que la part de lipides atteigne 35 à 40%. Des apports nutritionnels conseillés pour les différentes catégories d'acides gras ont été définis afin de couvrir les besoins physiologiques mais aussi de prévenir certaines pathologies. La classification biochimique saturés/monoinsaturés/polyinsaturés ne correspond plus à la diversité des acides gras et à la spécificité de leurs fonctions et effets.

L'AFSSA recommande globalement de consommer ni trop ni trop peu de lipides !

Cet avis sera suivi d'un rapport complet sur cette réévaluation. L'AFSSA va aussi compléter plus précisément ses données sur la composition des aliments en différents acides gras et ensuite traduire, dans le cadre d'un travail scientifique complémentaire, ces données en recommandations alimentaires pour la population.

www.afssa.fr/Documents/NUT2006sa0359.pdf

Engagements et actions de l'industrie alimentaire

Trois nouvelles chartes d'engagements nutritionnels signées !

Depuis le début de l'année de nombreuses chartes d'engagements nutritionnels ont été validées par le PNNS portant à 17 le nombre total de chartes signées.

■ UNIJUS

La première charte d'engagements collective de toute une filière a été signée avec la charte d'UNIJUS, représentant le secteur des jus et nectars.

Les engagements de cette charte collective concernent 18 entreprises du secteur qu'elles soient fabricants, conditionneurs ou distributeurs de marques nationales et/ ou de produits à marque de distributeur (MDD). Pour la première fois, la FCD soutient une profession pour assurer le respect des engagements auprès de tous ses adhérents distributeurs.

Les optimisations nutritionnelles proposées sont les suivantes :

- Diminuer la quantité de sucres ajoutés dans les nectars d'au moins 5%.
- Limiter la quantité de sel (chlorure de sodium) ajouté dans les jus de légumes à 6g/L.

- Aucun ajout de sucres dans les jus de fruits

Les autres engagements de la charte concernent :

- L'harmonisation à 200 ml de la portion de référence pour l'étiquetage
- La présence de minima d'un étiquetage des 8 nutriments du groupe II (énergie, protéines, glucides dont sucres, lipides dont acides gras saturés, fibres, sodium)
- L'application du Guide de Bonnes Pratiques de communication nutritionnelle des jus de fruits et nectars

■ Lesieur s'engage sur la composition nutritionnelle de ses huiles :

- Les huiles combinées sous marque Isio et Frial seront riches en oméga 3
- Les huiles spéciales friture à destination des consommateurs et de la restauration hors foyer toujours source d'Oméga 3, pauvres en saturés, avec moins de 1% d'acides gras *trans* et sans huile de palme
- Toutes les huiles combinées sous la marque Isio seront enrichies en vitamine D

Les autres engagements portent notamment sur l'amélioration de l'étiquetage, la promotion des repères du PNNS auprès

de ses salariés de manière à améliorer leurs connaissances nutritionnelles et leur comportement alimentaire, le soutien de la recherche pour participer à l'évolution des connaissances scientifiques en nutrition et l'optimisation constante de ses produits.

■ P'tit Louis s'engage notamment à ce que tous les produits soient :

- Au minimum source de calcium (120 mg) à la portion
- Au moins riches en vitamine D pour 100 g (1,5 µg pour 100 g)

P'tit Louis s'engage par ailleurs à réduire de 20 à 25% la teneur en matière grasse de deux références phares d'ici 2011, à réduire le sel (chlorure de sodium) ajouté dans ses produits à hauteur de 0,5% d'ici 2013, ce qui correspond à des réductions de près de 40% du sodium. Tout nouveau produit intégrera d'office ces engagements.

D'autres engagements portent aussi sur l'amélioration de l'information nutritionnelle à destination des consommateurs, de ses clients (restauration hors foyer) et de ses salariés.

Pour consulter les chartes : www.sante.gouv.fr/html/pointsur/nutrition/actions8.htm