

Au menu - Actualité : règlement INCO et étiquetage nutritionnel - **Mieux comprendre** : Calendrier et période de transition - **Initiatives** : Décret sur la restauration scolaire - Baromètre du CREDOC - **Engagements et actions de l'industrie alimentaire** : Chartes PNNs Thiriet et Nestlé Nutrition Infantile - 2^{ème} rapport du CSA sur la « Charte alimentaire ».

Actualité

Règlement INCO : ce qui va changer pour l'étiquetage nutritionnel

Après plus de trois ans de discussions, le règlement européen n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO) a été publié au Journal officiel de l'Union européenne, le 22 novembre.

L'un des objectifs « phares » poursuivi par la Commission européenne, lorsqu'elle a proposé ce texte en janvier 2008, était de rendre obligatoire l'étiquetage nutritionnel sur l'ensemble des produits alimentaires préemballés. C'est désormais chose faite et dans les cinq ans à venir, les opérateurs devront mettre en place le tableau nutritionnel sur leurs produits.

Jusqu'à présent, la directive 90/496/CEE encadrait l'information nutritionnelle et ne la rendait obligatoire qu'en cas d'allégations nutritionnelles ou de santé. Mais ce premier point n'est pas le seul changement majeur. En effet, le contenu même du tableau nutritionnel évolue.

Sept nutriments obligatoires

Le tableau devra faire apparaître **de manière obligatoire la valeur énergétique, les graisses, les acides gras saturés, les glucides, les sucres, les protéines et le sel^(*)**. De manière volontaire, les opérateurs pourront étiqueter d'autres nutriments, au choix : acides gras mono-insaturés, acides gras poly-insaturés, polyols, amidon, fibres alimentaires ainsi que les vitamines et minéraux listés à l'annexe XIII du règlement et présents en quantités significatives.

Comme actuellement, le principe de base reste une information exprimée **par 100 g ou 100 ml**. En plus, les opérateurs pourront exprimer **volontairement la quantité de nutriments par portion**.

Le règlement met également en place des conditions quant à la lisibilité des étiquettes : les mentions obligatoires, dont la déclaration nutritionnelle, devront apparaître dans une taille minimale de caractère de 1,2 mm. Une exception : pour les emballages dont la face la plus grande a une surface inférieure à 80 cm², la taille de caractère est alors fixée à 0,9 mm.

La possibilité d'étiqueter la quantité de nutriments en pourcentage des apports de référence

L'ANIA se félicite de la reconnaissance officielle de l'intérêt d'une information volontaire en pourcentage des besoins journaliers de référence. Le texte fixe officiellement à l'annexe XIII les apports de référence pour les sept nutriments « obligatoires ». Bien que le principe de base soit une information par 100 g ou 100 ml, **l'étiquetage en pourcentage des apports de référence pourra se faire uniquement par portion**.

La « répétition » en face avant et la présentation à l'aide de « graphiques ou symboles »

Le texte n'encadre pas seulement le tableau obligatoire mais couvre également les autres formes d'expression qui utilisent une présentation différente (graphiques ou symboles).

Le texte propose ainsi **une « répétition » en face avant** portant soit sur la valeur énergétique seule, soit sur le groupe de nutriments « valeur énergétique, lipides, acides gras saturés, sucres et sel^(*) ». **Cette répétition pourra se faire uniquement à la portion, exceptée pour la valeur énergétique qui devra toujours figurer au moins par 100 g ou 100 ml**.

Toute autre présentation est possible mais encadrée

en effet, l'article 35 pose plusieurs exigences pour éviter la multiplication de formes d'expression « fantaisistes ». Par exemple, toute forme d'expression complémentaire devra se fonder sur des études auprès des consommateurs et être « étayées par des éléments scientifiques valides prouvant que le consommateur moyen comprend la façon dont l'information est exprimée ». Élément important : une présentation nouvelle doit être objective et non discriminatoire.

Le règlement est entré en vigueur le 13 décembre dernier. Bien que les dispositions transitoires soient assez longues, les entreprises devront prendre la mesure de leurs nouvelles obligations dès que possible.

^(*) D'après le règlement INCO, dans l'étiquetage nutritionnel, « sel » signifie la teneur en équivalent en sel calculée à l'aide de la formule : sel = sodium X 2,5.

- Pour télécharger le règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 (publié au JOUE le 22 novembre 2011) : <http://eur-lex.europa.eu>

Mieux comprendre

Calendrier d'application et période de transition du règlement INCO

Le règlement européen INCO est entré en vigueur 20 jours après sa publication, soit le 13 décembre 2011. **Il entrera en application en deux temps**, de manière à laisser suffisamment de temps aux opérateurs pour prendre la mesure de leurs nouvelles obligations. Les dispositions dites « générales » seront applicables 3 ans après la publication, **soit le 13 décembre 2014**. La mise en place d'un étiquetage nutritionnel ne deviendra une obligation stricte **qu'à compter du 13 décembre 2016** : les opérateurs disposent donc de 5 ans pour le mettre en place sur leurs denrées. Mais attention tout de même pour les opérateurs

ayant déjà mis en place cette information sur leurs denrées : **à compter du 13 décembre 2014**, bien que le tableau nutritionnel ne soit pas encore obligatoire, si un opérateur donne cette information de manière volontaire sur ses produits, il devra être conforme au nouveau règlement.

Bien sûr, des délais d'écoulement des stocks sont prévus par le texte. Les denrées alimentaires mises sur le marché ou étiquetées avant le 13 décembre 2014 pour les dispositions générales et avant le 13 décembre 2016 pour l'étiquetage nutritionnel, et non conformes au règlement **pourront être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks**.

Une nouveauté dans ce texte : les institutions ont prévu de manière explicite que les opérateurs peuvent d'ores et déjà utiliser les nouvelles dispositions sur l'étiquetage nutritionnel, avant même que le règlement soit applicable (art. 54). A noter que si un opérateur décide de se conformer aux articles 30 à 35 du règlement, il devra appliquer l'intégralité de ces mesures et renoncer aux dispositions de la directive 90/496/CEE. Une utilisation mixte de cette directive et du nouveau règlement pourrait en effet perturber la compréhension par le consommateur de l'étiquetage nutritionnel.

Publication du décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Ce décret a pour objet la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Il est entré en vigueur le lendemain de sa publication pour les services de restauration scolaire servant plus de 80 couverts par jour en moyenne sur l'année. Pour ceux de moins de 80, un délai d'un an est prévu (1^{er} septembre 2012). Les gestionnaires des services de restauration devront respecter les exigences concernant la qualité nutritionnelle des repas portant notamment sur la variété et la composition des repas, la taille des portions, le service de l'eau,

du pain, du sel et des sauces. Le décret précise également le type de documents que les gestionnaires doivent tenir à jour et conserver pendant trois mois afin d'attester qu'ils respectent les exigences prévues.

Pour télécharger le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 (publié au JO le 2 octobre 2011) : www.legifrance.gouv.fr

Sixième baromètre du CREDOC : comment les Français perçoivent nos produits alimentaires ?

Le CREDOC a présenté en septembre 2011 le sixième baromètre sur la perception de l'alimentation par les Français, réalisé pour le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Si l'alimentation demeure une nécessité pour 44 % des Français, le plaisir est la dimension qui arrive en seconde position (41 %), tandis que l'alimentation comme outil de prévention de santé est en baisse (15% des Français d'accord avec cette affirmation contre 22% en 2007).

Plus de 2 Français sur 3 considèrent que la sécurité sanitaire des aliments s'est améliorée depuis 20 ans et 53% des Français reconnaissent une amélioration de la qualité. Pour évaluer la qualité d'un aliment, les critères les plus cités sont son goût (96%), son apparence (89%) puis son prix (86%).

Pour en savoir plus : <http://alimentation.gouv.fr/barometre-alimentation-2011>

Engagements et actions de l'industrie alimentaire

Le Ministère de la santé valide deux nouvelles chartes d'engagement de progrès nutritionnel PNNS.

Thiriet, producteur et distributeur de produits surgelés, s'est notamment engagé dans sa charte signée en juin 2011 à :

- Améliorer la qualité nutritionnelle des nouveaux produits par un cahier des charges qui encadrent leur composition ;
- Réduire les teneurs en acides gras saturés (remplacement de l'huile de palme dans les produits frits et plats cuisinés d'ici 2015 par des huiles ou mélanges d'huiles plus faiblement insaturés) ;
- Réduire la teneur en lipides (6% dans les pâtisseries et 12% dans les glaces d'ici 2015) ;
- Diminuer la teneur en sodium (8% dans un ensemble de produits de la gamme d'ici 2015) ;
- Diminuer la teneur en sucres simples (5% dans les glaces, sorbets, pâtisseries d'ici 2015).

Pour en savoir plus : http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/charte_Thiriet_publicque.pdf

Nestlé Nutrition infantile a signé la première charte PNNS pour les aliments de diversification alimentaire pour les bébés.

- Les principaux engagements concernent :
- Les teneurs en sucres :
 - 90% des purées de fruits sans sucres ajoutés ;
 - 57% des céréales infantiles sans sucres ajoutés ;
 - Réduction de 17% des sucres dans les P'tit Brassés.

- Les teneurs en sel :
 - Pour les 4/6 mois : Pas de sel ajouté ;
 - A partir de 6 mois : Pas de sel ajouté dans au moins 80% des recettes et faible teneur en sodium pour toutes les recettes ;
 - A partir de 8 mois : faible teneur en sodium dans au moins 64% des recettes (et à teneur limitée selon la réglementation pour les autres).
 - Les acides gras essentiels : 75% des recettes « cœur de repas » avec des teneurs significatives en acides gras essentiels ;
- Au-delà des engagements nutritionnels, le goût fait l'objet pour la 1^{ère} fois d'un engagement reconnu par le PNNS, en lien avec l'importance de l'éveil au goût des tout-petits : 70% des recettes pour les 4/6 mois permettant de faire prédominer le goût du légume ou du fruit principal.

Pour en savoir plus : http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/Produits_de_diversification_Nutrition_Infantile_Nestle.pdf

Le CSA publie son deuxième rapport annuel d'application de la « Charte alimentaire »

Unique au monde, cette charte visant à promouvoir une alimentation et une activité physique favorables à la santé dans les programmes et les publicités diffusés à la télévision, dite « charte alimentaire » signée en 2009 par les professionnels, l'Institut national de la prévention et de l'éducation pour la santé (INPES) et le CSA comporte des engagements précis, notamment en matière de programmes, valables pour une durée de cinq ans.

Très positif, le rapport 2010 montre en particulier que les chaînes de télévision se sont davantage impliquées en 2010 : le volume annuel d'émissions relatives à une bonne hygiène de vie et faisant référence au site « manger/bouger » a augmenté de façon importante (+ 78%). De plus, les annonceurs ont décidé, sur une base volontaire, de ne plus représenter des scènes de consommation devant la télévision.

Pour conforter sa démarche, le CSA vient de constituer un comité d'experts composé d'un pédopsychiatre, d'un pédiatre spécialiste de l'obésité, de deux médecins nutritionnistes et d'un représentant de l'INPES.

Pour télécharger le rapport : http://www.csa.fr/upload/publication/rapport_charte_alimentaire_2_160611.pdf

La lettre Nutrition de l'ANIA a pour but d'informer les industries alimentaires (Direction générale, Qualité, Marketing, Communication), les administrations, les pouvoirs publics sur l'actualité scientifique, réglementaire et politique en nutrition, les positions professionnelles et la concrétisation des engagements de l'industrie alimentaire.

N'hésitez pas à diffuser cette lettre en interne. Toutes les personnes intéressées peuvent aussi directement s'inscrire auprès de Séverine Faure : sfaure@ania.net