

Au menu - Actualité : L'évolution de l'étiquetage nutritionnel - **Mieux comprendre :** Les valeurs de référence pour les AJR et les RNJ - **Initiatives :** Premiers résultats de l'OQALI - Site Internet de l'IFN - Restitution PNRA - Etude Nutrinet - Avis du CNA sur l'éducation nutritionnelle et la publicité - **Engagements et actions de l'industrie alimentaire :** Mobilisation de l'industrie en faveur de la nutrition - Groupe de travail PNNS sur la qualité gustative - Table de composition des pains français.

Le point sur...

L'évolution de l'étiquetage nutritionnel

Une révision technique en cours d'application

La Directive européenne 2008/100/EC qui amende la Directive 90/496/EC sur l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires a introduit :

- Une modification de certains AJR : Vitamines E, C, B2, B3, B5, B6, B12, Biotine, Phosphore, Magnésium, Zinc
- De nouveaux AJR : Vitamine K, Potassium, Cuivre, Manganèse, Fluor, Sélénium, Chrome, Molybdène, Chlorure
- Une définition des fibres
- Les facteurs de conversion des fibres (2 kcal/g) et de l'érythritol (0 kcal/g)

La Directive est entrée en vigueur en Novembre 2008 et doit être transposée en droit national avant le 31 Octobre 2009, de manière à interdire, à compter du 31 octobre 2012, le commerce des produits ne satisfaisant pas à ces révisions techniques.

A terme l'étiquetage nutritionnel devrait devenir obligatoire, dans le cadre du règlement sur l'Information du consommateur

Une proposition de règlement européen "Provision of food information to consumers" a été adoptée par le collège des commissaires en janvier 2008. Elle consolide les directives en matière d'étiquetage général (directives 2000/13/CE et connexes contenant des dispositions d'étiquetage) et d'étiquetage nutritionnel (Directive 90/496/CE).

Il est proposé que l'étiquetage nutritionnel :

- Devienne obligatoire ;
- En avant de pack ;
- Indique en pourcentage les apports de référence pour 100g et/ou par portion, la valeur énergétique ainsi que cinq éléments : lipides, acides gras saturés, glucides, sucres et sel.

Une liste d'exemptions est proposée.

L'ANIA pour sa part est en faveur d'un étiquetage nutritionnel obligatoire, sous certaines conditions :

- Les nutriments à étiqueter doivent rester ceux du Groupe 1 actuel (Energie, Protéines, Lipides, Glucides) ;
- L'emplacement de l'étiquetage nutritionnel doit rester au choix de l'opérateur ;
- La liste d'exemptions de l'étiquetage nutritionnel obligatoire doit être complétée ;

- Des tolérances raisonnables doivent être adoptées pour prendre en compte les nombreux facteurs de variations entre les valeurs étiquetées et les analyses.
- L'étiquetage de la teneur en sodium et non de la teneur en sel ou en "équivalent sel".

De plus, le projet de règlement prévoit l'établissement de "régimes nationaux". Il s'agira de règles non contraignantes, mettant en place des outils permettant au consommateur de reconnaître les denrées étiquetées conformément à ces référentiels nationaux.

L'ANIA y est opposée car cela serait contraire aux principes d'harmonisation et de libre circulation.

Calendrier européen prévisionnel :

Le vote en première lecture au Parlement est repoussé à la fin de l'année 2009. Son adoption en première lecture étant peu probable, l'adoption en seconde lecture du projet de règlement est envisageable à partir du deuxième semestre 2010.

Le règlement prévoit ensuite un délai général d'application de trois ans après sa publication, avec un délai plus long de cinq ans pour les PME pour la mise en œuvre des dispositions sur l'étiquetage nutritionnel.

Travaux des secteurs sur les portions

De nombreux secteurs au niveau européen ont élaboré des façons communes de présenter les portions pour chaque type de produits. Cette approche par portion est essentielle dans le cadre de la mise en place du schéma volontaire de la CIAA. En effet ce schéma indique le pourcentage de contribution d'une portion d'aliment par rapport aux Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) ou GDA en anglais).

Un guide ANIA sur l'étiquetage nutritionnel bientôt disponible

L'ANIA élabore un guide pratique afin de répondre aux nombreuses questions qui se posent lors de la mise en œuvre de l'étiquetage nutritionnel, de plus en plus souvent indiqué de manière volontaire par les entreprises. Ceci est d'autant plus d'actualité que l'étiquetage nutritionnel va prochainement devenir obligatoire et qu'un certain nombre d'entreprises vont devoir le mettre en place alors qu'elles ne le faisaient pas par le passé.

Ce guide sera partagé avec la FCD et soumis à la DGCCRF pour validation.

Mieux comprendre

Les valeurs de référence pour les AJR et les RNJ

Il est important de distinguer les valeurs de référence **qui peuvent être utilisées dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel** (Apports Nutritionnels Journaliers, **AJR**, pour les vitamines et minéraux et Repères Nutritionnels Journaliers, **RNJ**, pour l'énergie et les macronutriments), des Apports Nutritionnels Conseillés (ANC) établis pour des groupes de population (1).

Jusqu'à présent, des valeurs étaient définies au niveau européen pour les AJR (Directive 90/496/CE). En l'absence de références officielles, la Confédération européenne des industries agroalimentaires (CIAA) avait défini de son côté à partir de la bibliographie scientifique, des valeurs de référence pour les RNJ afin d'harmoniser les pratiques en Europe (2).

Deux textes récents sont venus compléter les références existantes en la matière :

- **La Directive 2008/100/CE** publiée en janvier, qui actualise les valeurs de certains AJR en vitamines et minéraux et en introduit de nouveaux (cf. article ci-dessus).
- **L'avis de l'EFSA publié en mars 2009 sur les valeurs de référence**, à utiliser pour l'énergie (2000 kcal), les lipides (70 g), les acides gras saturés (20 g), les

glucides (260 g), les sucres (90 g) et le sel (6 g)* dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel (3).

La seule différence avec les valeurs proposées par la CIAA pour ces nutriments concerne les glucides totaux (260 g pour l'EFSA et 270 g pour la CIAA).

Ces valeurs actualisées pour les AJR (Vitamines et minéraux) et pour les RNJ (Energie, macronutriments et sodium) seront prises en compte dans le futur projet de règlement sur l'Information du consommateur.

* L'ANIA rappelle qu'elle n'est pas en faveur de l'indication du sel (6 g), mais du sodium (2,4 g).

Pour en savoir plus :

- (1) Cf. Lettre ANIA Alimentation et Nutrition N°13 : <http://www.ania.net/ania/ressources/documents/1/4439CXil7rH340ccp6h44LM1.pdf>
- (2) <http://gda.ciaa.be/asp/welcome.asp>
- (3) http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902511922.htm

Publication des premiers résultats de l'OQALI

Après un an de fonctionnement, l'Observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali), a mis en ligne ses premiers résultats. En 2008, trois grands secteurs ont été étudiés : les céréales pour le petit-déjeuner, les biscuits et gâteaux industriels et les produits laitiers ultra-frais. Le rapport d'activité 2008 et les études des différents secteurs suivis sont consultables sur le site Internet de l'Oqali : www.oqali.fr

Le site Internet de l'IFN

Dédié aux professionnels de l'alimentation et de la nutrition, le site de l'IFN est une véritable mine d'informations : actualités, fiches bibliographiques, documents de synthèse, avis, dossiers, petites annonces... D'une navigation particulièrement claire et d'un graphisme dynamique, il répond aussi aux questions du grand public avec "nos aliments en 200 questions" et est doté d'un espace média regroupant communiqués et dossiers de presse.

Les membres de l'IFN peuvent quant à eux avoir accès en ligne à certaines publications de l'institut : lettres et dossiers scientifiques, actes de colloques... Et aussi à un annuaire des membres chercheurs du secteur public, pour disposer d'un réseau de compétences multidisciplinaires.

Les conditions d'adhésion sont sur le site : www.ifn.asso.fr

INRA : restitution PNRA

En mars 2009, l'Agence nationale de la recherche (ANR) et l'unité support Inra ont présenté lors d'un colloque de clôture les principaux enseignements du premier programme national de recherche en alimentation et nutrition humaine (PNRA) financé par l'ANR.

Lancé en 2005, ce programme a permis de sélectionner et financer 22 projets de recherche portant sur la perception sensorielle (perception des arômes,

réception au L-glutamate...), le comportement du consommateur (effet d'une éducation sensorielle sur le comportement des enfants, alimentation et vieillissement), la nutrition, la qualité et la sécurité des aliments (les acides gras *trans* du lait, les vins à teneur réduite en alcool...).

Pour en savoir plus : craazy@ania.net ou www.inra.fr

Nutrinet : l'alimentation des internautes passée au crible

Le Pr. S. Hercberg a lancé début mai une vaste étude scientifique sur les comportements alimentaires des Français. 500 000 personnes seront suivies pendant cinq ans par le biais d'Internet. L'objectif est de mieux comprendre les liens entre nutrition et santé et d'analyser les facteurs qui déterminent les comportements alimentaires dans la population.

La campagne nationale de recrutement des internautes volontaires est en cours. Pour y participer inscrivez-vous sur le site : www.étude-nutrinet-santé.fr

Publication d'un avis du CNA qui appelle à de nouveaux efforts pour apprendre à nos enfants à mieux manger

Après deux ans de travail, le Conseil National de l'Alimentation (CNA) vient de rendre public son rapport sur l'éducation alimentaire, la publicité alimentaire, l'information nutritionnelle et l'évolution des comportements alimentaires. Un rapport assorti de 17 recommandations parmi lesquelles on trouvera, notamment, celle demandant aux pouvoirs publics d'accorder une importance plus grande à l'alimentation et à la nutrition dans les programmes scolaires, de substituer à l'enseignement théorique actuel de la nutrition un apprentissage pratique de l'alimentation équilibrée et d'encourager plus activement les ateliers de cuisine pour enfants.

Pour consulter cet avis : www.cna-alimentation.fr

Engagements et actions de l'industrie alimentaire

Une mobilisation toujours plus importante de l'industrie agroalimentaire en faveur de la nutrition

Lors de la mise en place du second volet du PNNS (2006-2010), l'ANIA s'est mobilisée pour que l'industrie agroalimentaire soit reconnue comme un véritable partenaire.

Une enquête réalisée en 2008 par l'ANIA a recensé plus de 250 initiatives volontaires en faveur de la nutrition mises en place par les entreprises de l'alimentation, quels que soient leur taille et leur secteur d'activité, pour répondre aux objectifs du PNNS.

Ces actions s'articulent autour de quatre axes :

- **Les actions concernant les aliments** : optimisation nutritionnelle des aliments, taille des portions,
- **Les actions concernant l'éducation du consommateur** : information nutritionnelle sur les produits, éducation du consommateur aux bonnes habitudes alimentaires et à une meilleure hygiène de vie, actions de proximité type alimentation et insertion, programmes éducatifs ou sportifs....
- **Les actions concernant la communication et le marketing** : code de déontologie, autorégulation en matière de publicité et de communication nutritionnelle...
- **Le soutien de la recherche** : financement d'études, de programmes de recherche...

Pour en savoir plus : craazy@ania.net

Lancement du groupe de travail PNNS sur la qualité gustative des produits

Le goût est une composante essentielle de la qualité d'un aliment. Il doit donc être pris en compte dans l'élaboration des recommandations de santé

publique ainsi que dans les actions visant à l'amélioration nutritionnelle de l'offre alimentaire.

Un groupe de travail vient d'être lancé par le PNNS avec pour mission de répondre à la question : "Comment intervenir sur la qualité hédonique des aliments pour favoriser une alimentation diversifiée et équilibrée ?". Ce groupe de travail est piloté par la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation). Il devra remettre son rapport au PNNS en octobre 2010.

Pour participer à ce groupe de travail, contactez : craazy@ania.net

Mise en ligne d'une table de composition nutritionnelle des pains français

Les instances officielles recommandent une augmentation de la consommation de glucides complexes et de fibres. Le pain peut servir ces objectifs, mais pour savoir dans quelle mesure et pour formuler des recommandations pratiques, une table de composition nutritionnelle des pains était essentielle.

L'Observatoire du pain a donc réalisé la première table de composition pour les dix pains les plus consommés en France. L'étude dont elle est issue repose sur des protocoles de fabrication de pain validés par un comité de boulangers et de meuniers. Dans un souci de représentativité de la consommation française, les deux séries de pains analysés ont été fabriquées avec des mélanges de farines de différentes meuneries.

Cette table de composition, ainsi que diverses informations sur la composition nutritionnelle des pains français sont disponibles sur le site Internet : www.observatoiredupain.fr