

**Au menu - Actualité :** Les profils nutritionnels - **Mieux comprendre :** La nouvelle définition des fibres - **Initiatives :** L'EFSA évalue les listes d'allégations santé génériques - L'AFSSA publie un nouvel avis sur les acides gras *trans* - L'OQALI se dote d'un site Internet - **Engagements et actions de l'industrie alimentaire :** L'ANIA signe un partenariat pour l'aide alimentaire - L'ANIA signe une Charte sur la publicité alimentaire - Les engagements de Mars Chocolat France vis-à-vis de ses salariés récompensés en 2008.

## Actualité sur les profils nutritionnels

### Un calendrier retardé du fait de la complexité du sujet

Le Règlement européen sur les allégations nutritionnelles et de santé (1924/2006/CE) introduit **une nouvelle condition pour qu'un produit puisse porter une allégation nutritionnelle ou de santé : les profils nutritionnels.**

En janvier 2009, un système réglementaire de profils nutritionnels devait être défini par la Commission et les Etats Membres à l'aide des apports scientifiques de l'EFSA (avis de février 2008) (1), de tests de systèmes et d'adaptations et d'une consultation auprès de l'industrie et des consommateurs mais le calendrier a été retardé du fait de la difficulté du sujet.

Ces profils nutritionnels doivent en effet être **définis en tenant compte de la complexité et de la diversité des aliments et de l'alimentation.** Il est nécessaire de replacer l'aliment dans le contexte alimentaire global de la population générale au sein des différents pays de l'Union Européenne, tout en prenant en compte les spécificités des différentes catégories d'aliments et en permettant les innovations.

Pour ce faire, une très grande diversité de choix de systèmes s'avère possible :

- **Choix de l'approche :** transversale, par catégories d'aliments ou transversale avec des exceptions pour certaines catégories ;
- **Choix des nutriments :** seulement les nutriments dont la consommation en excès n'est pas recommandée (sucres, saturés, sodium...) ou également ceux dont il est conseillé d'augmenter les apports (fibres, calcium...);
- **Choix du calcul :** par seuils ou par scores ;
- **Choix de la base de référence :** par 100 g, par 100 kcal, par portion...

Ces éléments expliquent la **difficulté à classer les aliments de manière objective sur la base d'un nombre limité de critères.**

L'EFSA (autorité européenne de sécurité des aliments) (1) précise d'ailleurs les principales limites du profilage des aliments :

- Difficulté à appliquer à des aliments individuels des recommandations établies pour un régime alimentaire global ;
- Impact de la cuisson ou de la préparation de l'aliment sur la composition nutritionnelle ;
- Manque de données de compositions et de consommations uniformes au niveau européen ;
- Différence entre les recommandations des divers Etats-Membres.

**Depuis plusieurs années, de nombreuses instances travaillent sur le sujet :**

- Au niveau européen : EFSA, Etats Membres et Commission, syndicats européens (CIAA et sectoriels) ;
- Au niveau français : AFSSA (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) (2), Travaux IFN (Institut Français de la Nutrition) (3), travaux CNA (Conseil National de l'Alimentation) (4) ;
- Et de manière individuelle : des entreprises, des scientifiques, ...

Afin de recueillir les opinions des Etats-Membres, des opérateurs et des consommateurs, la Direction de la Santé du Consommateur (DG SANCO) a fait circuler depuis le mois de juin 2008 trois versions successives de documents de travail, accompagnées de simulations sur un échantillon d'aliments.

En février 2009, sur la base de ces travaux préliminaires, la DG SANCO a soumis à une consultation interservices au sein de la Commission, un projet de règlement sur les profils, proposant des **seuils en sodium, acides gras saturés, sucres.** Il s'agit d'une approche transversale, combinée avec des seuils spécifiques pour un nombre restreint de catégories d'aliments définies, et avec des exemptions pour certains produits.

**Bon nombre d'Etats-Membres et divers services de la Commission n'étant pas en phase avec ce projet de texte, la DG SANCO a du revoir sa proposition pour répondre aux remarques.**

Le texte pourrait être voté au plus tôt courant mai 2009. Une consultation de trois mois au parlement européen sera ensuite nécessaire (après les élections du nouveau parlement de juin 2009).

**Le texte final ne devrait donc être publié qu'au cours du second semestre 2009.** Ensuite deux ans de période de transition sont prévus pour la mise en conformité : c'est à dire l'optimisation du produit pour être conforme aux profils ou le retrait de l'allégation.

Pour en savoir plus :

- 1 - [www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_1178689506673.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178689506673.htm)
- 2 - [www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-Profiles.pdf](http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-Profiles.pdf)
- 3 - [www.ifn.asso.fr/bulletin/2008-10/images/synthese-ifn-groupe-profiles-nutritionnels.pdf](http://www.ifn.asso.fr/bulletin/2008-10/images/synthese-ifn-groupe-profiles-nutritionnels.pdf)
- 4 - [www.cna-alimentation.fr](http://www.cna-alimentation.fr)

## Mieux comprendre

### La nouvelle définition européenne des fibres

Jusqu'à présent il n'existait pas de définition réglementaire des fibres dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel. Pour des raisons de clarté et de cohérence avec d'autres textes réglementaires dans lesquels cette notion est utilisée (Règlement sur les allégations nutritionnelles et santé...), la Commission européenne a souhaité en préciser la définition.

Les fibres sont désormais définies par la directive 2008/100/CE comme : tous les polymères glucidiques composés de trois unités monomériques ou plus, qui ne sont ni digérés ni absorbés dans l'intestin et appartenant à l'une des catégories suivantes :

- Polymères glucidiques comestibles, présents naturellement dans la denrée alimentaire telle qu'elle est consommée (Ex. : Cellulose, Hémicellulose, Lignine, Pectine, Gommages végétales, Inuline, Mucilages, Amidons résistants d'origine végétale...)

- Polymères glucidiques comestibles qui ont été obtenus à partir de matières premières alimentaires brutes par des moyens physiques, enzymatiques ou chimiques et ont un effet physiologique bénéfique démontré par des données scientifiques généralement admises (Ex. : Fructooligosaccharides, Oligofructose...),
- Polymères glucidiques comestibles synthétiques qui ont un effet physiologique bénéfique démontré par des données scientifiques généralement admises.»

Des travaux sur la définition des fibres sont également en cours au niveau international au sein du CODEX.

Pour télécharger la Directive : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:285:0009:0012:FR:PDF>

### L'EFSA évalue les listes d'allégations santé génériques

L'EFSA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments) a publié en janvier 2009 la liste des allégations article 13, qu'elle doit désormais évaluer, avant décision de la Commission, dans le cadre du règlement 1924/2006/CE sur les allégations. La liste comprend 4 185 entrées principales (relations composant / fonction santé), correspondant à environ 10 000 allégations. L'EFSA a prévu l'évaluation scientifique de 1 000 entrées d'ici fin juillet 2009 et de 470 entrées supplémentaires d'ici fin novembre 2009. Pour 2 700 entrées, des clarifications sont demandées par l'EFSA avant évaluation.

[www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa\\_locale-1178620753812\\_article13.htm](http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_article13.htm)

### L'AFSSA publie un nouvel avis sur les acides gras trans

A la lumière de résultats scientifiques récents, des nouvelles données de composition des aliments collectées notamment par l'ANIA et l'IFN et des résultats de l'enquête alimentaire INCA-2, l'Afssa vient de rendre un nouvel avis sur les acides gras *trans* (AGT) dont les points clés sont les suivants :

- Les apports en AGT totaux de la population française correspondent en moyenne à 1% de l'apport énergétique total, quels que soient l'âge, le sexe, chez les enfants comme chez les adultes. Ils sont donc plus faibles qu'en 2005 et bien inférieurs au seuil de 2 % fixé en 2005 par l'Afssa ;
- Les niveaux de consommation d'AGT d'origine naturelle restent inférieurs à ceux identifiés comme ne présentant pas de risque au niveau cardiovasculaire.

- Une meilleure connaissance de la composition en AGT de certains aliments, notamment premier prix, discount, restauration collective, produits artisanaux, etc., s'avère nécessaire;
- L'origine des AGT - naturelle ou technologique- devrait être prise en compte ;
- L'Afssa encourage l'effort de réduction des AGT d'origine technologique, tant en alimentation humaine qu'animale.

[www.afssa.fr/Documents/NUT2007sa0220.pdf](http://www.afssa.fr/Documents/NUT2007sa0220.pdf)

### L'OQALI se dote d'un site Internet

Le site Internet de l'Oqali (Observatoire de la qualité de l'alimentation) vient d'être lancé. Il présente l'Oqali et ses missions : centraliser et traiter les données nutritionnelles et économiques de l'alimentation afin d'assurer un suivi de l'offre alimentaire des produits transformés. Il décrit également l'activité de l'Oqali au sein de chaque secteur étudié et permettra prochainement de consulter et/ou télécharger les rapports d'activité.

Un espace destiné aux professionnels a également été créé pour faciliter les contacts avec les personnes en charge de l'Observatoire. La rubrique "partenaires" dresse la liste de l'ensemble des professionnels avec qui l'Oqali a signé des conventions de partenariat.

[www.oqali.fr](http://www.oqali.fr)

## Engagements et actions de l'industrie alimentaire

### L'ANIA signe un partenariat avec les pouvoirs publics et les associations caritatives pour l'aide alimentaire

L'ANIA a signé le 18 mars un "Partenariat avec le secteur privé pour le développement de l'aide alimentaire", initiative de Christine Boutin, Ministre du Logement en charge de la lutte contre l'exclusion, à laquelle s'associe Martin Hirsch, Haut Commissaire aux solidarités actives contre la pauvreté. Les entreprises alimentaires sont engagées depuis de nombreuses années auprès des associations d'aide alimentaire, en contribuant notamment à leur approvisionnement. L'ANIA souhaite que ces efforts prennent encore davantage d'ampleur. Pour cela, elle a rédigé avec la Fédération du Commerce et de la Distribution un Guide de bonnes pratiques du don alimentaire. Cet outil pédagogique encourage et guide les entreprises désireuses de s'impliquer, en montrant de façon claire et simple qu'être solidaire est à portée de toutes les entreprises volontaires.

Pour plus d'informations : Clémence Malaret - [cmalaret@ania.net](mailto:cmalaret@ania.net)

### L'ANIA signe une Charte sur la publicité alimentaire avec les professionnels de l'audiovisuel

L'ANIA a signé le 18 février dernier, la Charte pour "promouvoir une alimentation équilibrée et une activité physique dans les programmes et les publicités diffusés à la télévision".

Cet accord, négocié depuis plusieurs mois et signé conjointement par Mesdames les Ministres de la Santé et des Sports, Roselyne Bachelot-Narquin, et de la Culture et de la Communication, Christine Albanel, traduit l'engagement responsable des professionnels de l'agroalimentaire et de l'audiovisuel à participer à la lutte contre l'obésité et à soutenir la politique

nationale de santé publique (PNNS).

Par cette signature, les annonceurs des industries agroalimentaires se sont notamment volontairement engagés à financer des programmes courts d'éducation adaptés au jeune public pour favoriser les bons comportements de vie, d'alimentation et d'activité physique.

Pour en savoir plus : [http://www.sante-sports.gouv.fr/IMG/pdf/dossier\\_de\\_presse\\_Charte\\_Pub\\_Alimentaire.pdf](http://www.sante-sports.gouv.fr/IMG/pdf/dossier_de_presse_Charte_Pub_Alimentaire.pdf)

### Les engagements de Mars Chocolat France vis-à-vis de ses salariés récompensés

Depuis son implantation en France en 1975, Mars Chocolat France a toujours pris soin de ses "associés" (employés) : formation à la nutrition, information nutritionnelle à la cafétéria, bilans santé, ateliers de cuisine, gestion du stress, opération bien manger - bien respirer - bien dormir, journée "bol d'air", détente par le rire, etc...

En 2008, Mars a reçu 3 prix :

- Lauréat d'or "Great place to work", entreprise en France dans laquelle tout le monde rêve de travailler
- Label "Top Employeur" des 20 entreprises où il fait bon travailler en France
- "Gallup Awards" au niveau mondial au titre de l'engagement de ses associés.

La politique "gagnant-gagnant" de Mars démontre tout l'intérêt des efforts d'une direction qui aide ses employés à adopter une alimentation et un style de vie sains.