

AU MENU

Le point sur : Étiquetage nutritionnel simplifié – Une conférence du Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé (FFAS) – 17 Juin 2015 - Note de questionnement du CNA sur l'étiquetage nutritionnel complémentaire

Mieux comprendre : Appui scientifique et technique (AST) de l'ANSES relatif à l'évaluation de la faisabilité du calcul d'un score nutritionnel tel qu'élaboré par Rayner.

Quoi de neuf : L'EFSA met en ligne une mise à jour de sa base de données sur la consommation alimentaire - Publication de l'avis de l'EFSA sur la sécurité de la caféine - La balance énergétique expliquée en vidéo par l'EUFIC - Préférences pour le gras, le sucré et le salé : conférence du FFAS

Initiatives des industries alimentaires : Accord collectif charcuterie

N° 54 / JUILLET 2015

page 1

Le point sur...

Étiquetage nutritionnel simplifié – Une conférence du Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé (FFAS) – 17 Juin 2015

Cette conférence a été l'occasion de faire le point sur différents dispositifs graphiques d'information nutritionnelle et de rapporter les résultats d'études (en laboratoire et in situ) ayant porté sur l'impact de tels systèmes sur les comportements d'achats.

Dans le cadre de son état des lieux sur « les mesures d'adaptation de l'alimentation à des objectifs de politique nutritionnelle, leurs justifications scientifiques, leurs effets directs et indirects », le FFAS a réalisé en 2014 une analyse de 9 dispositifs graphiques d'information nutritionnelle. Ce travail, présenté par Véronique Braesco, montre qu'aucun de ces systèmes n'est parfait en l'état. Il met également en exergue l'importance d'une expérimentation préalable à tout déploiement de dispositif national.

Bernard Ruffieux (ENSGI) et Laurent Muller (INRA) ont mené une étude en laboratoire visant à tester les changements de comportements des acheteurs induits par différents formats d'étiquetage nutritionnel simplifié. Cette étude a montré que « les étiquetages face avant simplifiés ont des effets significatifs sur les comportements d'achats alimentaires en laboratoire ». Mais aussi que « les politiques d'étiquetage ont davantage d'effet chez ceux qui « savent déjà », sont éduqués, ont un emploi stable et des revenus élevés ».

Nicole Darmon (INRA) et Sandrine Raffin (LinkUp) ont présenté le projet « Vita + ». Il expérimentait en

conditions réelles un fléchage nutritionnel dans deux supermarchés de Marseille. Durant 3 mois, trois catégories de produits ont été signalées par l'apposition d'un logo en rayon « le choix vita + ». Le logo était apposé après calcul d'un score nutritionnel. « Aucune modification des ventes de produits vita + quelle que soit la catégorie d'aliments ou le statut socio-économique des clients n'a été mise en évidence ». Cette absence d'impact pourrait s'expliquer notamment par « une difficulté à faire émerger l'information dans un environnement saturé » et par « l'absence de repère sur le produit lui-même une fois à la maison ». Nicole Darmon et Sandrine Raffin soulignent l'importance de tester les systèmes d'étiquetage en conditions réelles, l'expérimentation devant être conduite sur du long terme en ajoutant une dimension prix et en renforçant les supports de communication en magasin.

Axel Gamburzew (LinkUp) a ensuite présenté l'opération « MANGER TOP » (projet Opticourses) réalisée dans des supermarchés de proximité de l'agglomération de Marseille. Cette intervention visait à rendre disponibles, visibles et attractifs des aliments de bons rapport « qualité nutritionnelle/prix » en les signalant par un logo « MANGER TOP ».

Les résultats montrent la nécessité d'inscrire les interventions dans la durée et l'importance d'une exposition répétée à un message. L'opération MANGER TOP a été vue et jugée utile par les clients mais n'a pas eu d'impact sur les achats (les achats d'aliments identifiés TOP étant déjà relativement élevés). Elle a cependant permis de mettre en avant la complexité des processus cognitifs, qui vont de l'exposition à un message jusqu'à l'acte d'achat.

En conclusion, Christian Babusiaux (Président du

FFAS) se dit « optimiste sur l'idée que le thème d'une expérimentation prospèrera ». Une expérimentation que le FFAS pourrait bâtir et mettre en œuvre avec le plus grand nombre d'acteurs possible.

Retrouvez la vidéo de la conférence sur :

www.alimentation-sante.org

Pour en savoir plus : c.lafitte@alimentation-sante.org

Note de questionnement du CNA sur l'étiquetage nutritionnel complémentaire

Le Conseil National de l'Alimentation (CNA) a rédigé une note de questionnement sur la mise en place d'un étiquetage nutritionnel graphique sur les aliments, dans le cadre de l'article 5 du projet de Loi de santé. Le CNA considère nécessaire de prendre le temps d'étudier les différentes options possibles et leurs impacts prévisibles dans le contexte français, afin de construire un système pertinent eu égard aux objectifs politiques fixés, lesquels doivent également être précisés. Les travaux conduits par le CNA s'appuient principalement sur des études scientifiques relatives à la perception de l'alimentation et de la nutrition (aspects sociologiques) et aux équilibres entre les acteurs (aspects économiques), avec un éclairage spécifique sur les populations précaires. Ce document permet d'avoir un panorama de la complexité du problème, derrière une solution qui aurait pu sembler simple au premier abord. Il ne présage pas de la solution adoptée.

http://www.cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2015/06/CNA_contribution_LSPart5_juin2015.pdf

Mieux comprendre...

Appui scientifique et technique (AST) de l'ANSES relatif à l'évaluation de la faisabilité du calcul d'un score nutritionnel tel qu'élaboré par Rayner.

Au travers de cet appui scientifique et technique l'ANSES a pu :

- Évaluer la faisabilité du calcul du score nutritionnel tel que proposé par Rayner et al. à partir des données disponibles sur les emballages
- Proposer des seuils pour les catégories d'aliments correctement discriminées par cet outil.

- Déterminer les catégories d'aliments pour lesquels les scores ne permettraient pas une différenciation optimale entre les références produits et donc identifier les secteurs pour lesquels des adaptations de cet outil sont nécessaires. Le document émet en particulier un certain nombre de critiques concernant le pouvoir discriminant du score nutritionnel de Rayner et les aberrations auxquelles il conduit pour de nombreuses familles d'aliments : BRSAs, Eaux, Jus de fruits, Compotes, Barres Céréalières, Confitures, Jus et Nectars, Chocolats, Préparations pour desserts, Sauces, Biscuits et gâteaux, Charcuterie et Panification, Matières Grasses et Fromages.

L'avis précise par ailleurs clairement que le travail mené ne permet pas de conclure quant à la pertinence réelle de l'utilisation de l'outil en matière d'étiquetage nutritionnel, d'information du consommateur, des évolutions de comportements ou de l'offre alimentaire qu'il aurait vocation à induire et donc quant à sa pertinence globale en matière de santé publique.

<https://www.anses.fr/sites/default/files/documents/DER2014sa0099Ra.pdf>

Quoi de neuf ?

L'EFSA met en ligne une mise à jour de sa base de données sur la consommation alimentaire

L'EFSA a mis à jour sa base de données sur la consommation alimentaire. Elle inclut à présent des données pour près de 100 000 personnes dans 23 États membres de l'UE.

Les données nouvellement ajoutées permettront de mieux tenir compte de tous les groupes de population. 6 pays ont fourni des données pour les nourrissons. Les données sur les enfants (de 3 à 10 ans) et les adolescents (de 10 à 18) sont désormais disponibles pour 19 pays. Enfin, 15 pays ont des données sur les personnes âgées. Pour la population adulte, des données issues d'enquêtes plus récentes ont été fournies par 6 États membres.

<http://www.efsa.europa.eu/fr/datexfoodcdb/datexfooddb.htm>

Publication de l'avis de l'EFSA sur la sécurité de la caféine

L'EFSA a publié un avis scientifique sur la caféine, dans lequel elle a réalisé une estimation des niveaux de consommation. Elle conclue qu'une consommation unique de 3mg/kg poids, à hauteur 200mg quelle que soit l'origine, ou une consommation jusqu'à 400mg (correspondant à 4 espressos) répartie dans la journée ne présentent aucun risque pour la population adulte en bonne santé. 3mg/kg est également sans risque pour les enfants et les adolescents qui métabolisent la caféine aussi bien que les adultes.

Pour les femmes enceintes/allaitantes: l'EFSA indique que les apports en caféine, toutes sources confondues, jusqu'à 200 mg par jour consommés tout au long de la journée ne soulèvent pas de problème de sécurité pour le fœtus

L'avis formule également des conseils

concernant la consommation de caféine, toutes sources alimentaires confondues, en combinaison avec un exercice physique, ainsi que sur les risques possibles si la caféine est consommée avec de l'alcool, avec d'autres substances présentes dans les boissons dites énergisantes, ou certains compléments alimentaires.

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4102.htm>

La balance énergétique expliquée en vidéo par l'EUFIC

Le Conseil Européen de l'Information sur l'Alimentation (EUFIC), organisation à but non lucratif qui fournit aux médias, professionnels de la santé et de la nutrition et enseignants des informations sur l'alimentation et la santé a mis en ligne une vidéo expliquant comment fonctionne la balance énergétique de l'organisme et les conséquences pour notre santé en cas de déséquilibre.

http://www.eufic.org/webinars/Energy_Balance_Explained/index.html

Préférences pour le gras, le sucré et le salé : conférence du FFAS

Comment mesurer nos profils de préférences au gras, au salé et au sucré et quel est leur impact sur nos choix alimentaires ?

C'étaient les objectifs originaux du programme de recherche EPIPREF, mené entre 2009 et 2012 et coordonné par l'INRA de Dijon, avec pour partenaires le Centre de recherches en nutrition humaine de Bobigny, ACTALIA et le CEDUS.

Résultats : les préférences pour le gras, le sucré et le salé sont corrélées entre elles et traduisent sans doute un effet de sensibilité globale de l'individu. Des attirances élevées pour le gras et le sucré, et dans une moindre mesure pour le salé, sont associées à des niveaux de consommation plus élevés en

graisses, sucres et énergie. Les attirances pour le gras, le sucré et le salé sont généralement plus fortes chez les hommes et sont liées aussi au niveau d'éducation.

Source: FFAS, lettre scientifique N°20, Les préférences pour le gras, le salé et le sucré. Comment et pourquoi les mesurer? P. Schlich, mai 2015

Étude de la DREES sur la santé des enfants de 5-6 ans

La Direction de la recherche, des études, de l'évaluation et des statistiques (DREES) vient de publier les résultats de l'Enquête nationale de santé scolaire, réalisée en grande section de maternelle, en 2012-2013.

En 2013, dans les grandes sections de maternelle, 12% des enfants présentent une surcharge pondérale et, parmi eux, 3,5% sont obèses.

Si on constate une stabilisation depuis 2006, ces indicateurs restent néanmoins marqués par de fortes inégalités sociales, qui ne se résorbent pas.

Dès l'âge de six ans, les enfants de cadres affichent de meilleurs bilans de santé: 7% sont en surcharge pondérale et 1% sont obèses contre respectivement 16% et 6% des enfants d'ouvriers.

Ces disparités s'expliquent, en partie, par des comportements fortement différenciés, car forgés au quotidien par le milieu social et culturel. L'enquête montre ainsi que les cadres accordent plus de place à la prévention et aux habitudes de vie bénéfiques pour la santé: ils consomment aussi moins de boissons sucrées, prennent plus souvent un petit-déjeuner chaque jour, et passent moins de temps devant un écran d'ordinateur, de télévision ou de jeux vidéo, autant de facteurs connus pour leurs effets sur le poids.

Pour en savoir plus: <http://www.drees.sante.gouv.fr/IMG/pdf/er920.pdf>

Initiatives des industries alimentaires

Accord collectif charcuterie

La Fédération nationale des industriels charcutiers, traiteurs, transformateurs de viande (FICT) et la confédération nationale des charcutiers traiteurs (CNCT), ont signé le lundi 4 mai 2015, avec Stéphane Le FOLL, l'accord collectif du secteur de la charcuterie dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation (PNA).

Par cette signature, dans la continuité des efforts déjà réalisés depuis 2010, le secteur vise une réduction de 5% des taux moyens de sel et de gras pour 12 produits de charcuterie (jambons standard et choix, épaules standard, choix et supérieure, saucisse fumée, andouillette, boudin noir, pâté et mousse de canard, pâté en croûte, saucisson cuit, cervelas). La baisse de ce

taux moyen, qui a vocation à être transcrite dans le code des usages de la charcuterie, permettra d'écarter les 15% en volume de produits les plus gras ou les plus salés aujourd'hui commercialisés concernant ces 12 catégories.

<http://alimentation.gouv.fr/accord-charcuterie-programme-national-pour-l-alimentation>

Prochain numéro : Octobre 2015
Pour recevoir cette lettre,
contactez Sylvie Pillon : spillon@ania.net