

AU MENU

Actualité : L'avis de l'ANSES « Actualisation des repères du PNNS : révision des repères alimentaires »

Mieux comprendre : Les prochaines étapes vers des repères communicables aux consommateurs

Quoi de neuf : Actualisation de la table du CIQUAL – 5 nouveaux rapports publiés par l'OQALI – Le FFAS publie un état des lieux sur le gluten – Colloque OCHA « Tais-toi et mange » - Journée de l'Institut Benjamin Delessert

Initiatives des industries alimentaires : Rapport d'application de la charte du CSA – Renforcement des règles EU Pledge

N° 61 / FÉVRIER 2017

page 1

Actualité

L'avis de l'ANSES « Actualisation des repères du PNNS : révision des repères alimentaires »

L'évolution des données scientifiques au cours des dix dernières années a rendu nécessaire une révision des repères de consommations alimentaires et plus généralement celle du socle scientifique permettant d'asseoir les objectifs de santé publique en nutrition.

En 2012, la Direction Générale de la Santé (DGS) avait demandé à l'Anses de :

1. Proposer une **nouvelle formulation des repères de consommation alimentaires**
2. **Clarifier le positionnement de certains aliments** au sein des catégories d'aliments : fruits secs, oléagineux, produits pouvant appartenir à deux catégories (cas du maïs doux), produits transformés.
3. **Quantifier la notion de portion** dans la formulation des nouveaux repères.

Dans son avis publié en Décembre 2016, l'Anses propose le fonds scientifique nécessaire à l'élaboration des repères de consommations alimentaires, en tenant compte de la nécessité :

- **de limiter le risque nutritionnel** : couvrir les besoins nutritionnels et limiter le risque de maladies chroniques non transmissibles associé à la consommation de certains groupes d'aliments
- **de limiter le risque vis-à-vis des contaminants** chimiques apportés par l'alimentation,

- **tout en prenant en compte les habitudes alimentaires**, afin de faciliter l'acceptation des repères et leur mise en œuvre.

Pour ce faire, un **outil informatique d'optimisation** des consommations alimentaires a été développé. Il propose des combinaisons de groupes d'aliments qui permettent de répondre aux objectifs listés ci-dessus.

Cette approche inédite en France combinant intérêt nutritionnel et risque chimique explique les évolutions fortes des niveaux de consommation optimaux recommandés pour la population adulte en bonne santé, et non allergique au regard des recommandations antérieures sur lesquelles avaient été construits les repères actuels du PNNS définis en 2001.

Les nouvelles recommandations pour les repères alimentaires sont les suivantes :

- **Augmentation des consommations** de légumineuses, produits céréaliers complets, légumes, fruits, et certaines huiles végétales.
- **Limitation** des viandes, hors volailles, charcuteries et boissons sucrées.

L'Anses souligne la grande variabilité interindividuelle des consommations dans la population et met en garde contre une interprétation au niveau individuel de ces recommandations qui concernent les moyennes de consommation dans la population.

Il ne s'agit pas de régimes types mais **d'éléments scientifiques pour décliner in fine les nouveaux repères de consommation alimentaires et messages sanitaires clés.**

L'Anses a proposé 32 sous-groupes de catégories d'aliments répartis en 10 groupes d'aliments. Les principaux changements concernent :

- la création de **2 groupes supplémentaires** : **les légumineuses** (qui étaient classées auparavant avec les féculents) et les **eaux** qui étaient classées auparavant avec les boissons ;
- **les jus de fruits** qui ont été sortis de la catégorie « fruits et légumes » pour intégrer une catégorie à part entière dans les boissons sucrées

Les plats composés (**plats cuisinés, sandwichs, certains desserts**) n'ont pas été considérés comme un groupe en tant que tel, mais comme une somme d'aliments appartenant à différents groupes.

Enfin concernant la couverture des besoins en nutriments

A l'exception de la **vitamine D**, les solutions proposées par l'outil d'optimisation permettent de couvrir le besoin nutritionnel de la quasi-totalité de la population.

Pour la vitamine D l'Anses recommande : une complémentation sous contrôle médical ; une recommandation d'exposition solaire compatibles avec la prévention des cancers cutanés ; un enrichissement piloté par les pouvoirs publics.

Pour en savoir plus :

www.anses.fr/fr/content/l%E2%80%99anses-actualise-les-rep%C3%A8res-de-consommations-alimentaires-pour-la-population-fran%C3%A7aise

Mieux comprendre...

Les prochaines étapes vers des repères communicables aux consommateurs

Cet avis scientifique n'est qu'une première étape à l'élaboration de nouveaux « repères du PNNS » et « messages sanitaires ».

Cette traduction en repères communicables aux consommateurs nécessite un travail complémentaire pour identifier les formats d'expression les plus adaptés.

Etape 1 : Reformulation des repères de consommations alimentaires

Les recommandations scientifiques formulées

par l'Anses doivent maintenant être traduites en « repères de consommations alimentaires » communicables aux consommateurs par les pouvoirs publics. Pour ce faire, la DGS a saisi le Haut Conseil de Santé Publique (HCSP) afin qu'il identifie les formats d'expression les plus adaptés des nouveaux repères de consommation alimentaires.

Etape 2 : Communication auprès du consommateur par les pouvoirs publics

Une fois que le HCSP aura traduit l'avis de l'Anses en « repères de consommation alimentaires » communicables aux consommateurs, l'Agence Nationale de Santé Publique (ANSP),

(ancienne « INPES »), devra à son tour formuler des nouveaux :

- « repères du PNNS » (3 produits laitiers par jour, 5 fruits et légumes par jour...),
- « messages sanitaires » utilisés dans les bandeaux des publicités (manger moins gras, salé et sucré, ne pas grignoter entre les repas...).

La révision des repères du PNNS et messages sanitaires s'inscrit dans un contexte global plus large de refonte de la politique publique de l'alimentation qui devrait se préciser au cours du premier semestre 2017.

Quoi de neuf ?

Actualisation de la table CIQUAL

L'Anses a publié en accès libre sur son site internet, une version actualisée de la table Ciqua, outil de référence sur la composition nutritionnelle des aliments.

De nombreuses nouvelles données ont été intégrées. Avec le profil nutritionnel détaillé en 61 constituants pour les 2 600 aliments les plus consommés en France, le Ciqua devient une des tables les plus complètes d'Europe. Cette ressource peut être exploitée par les médecins nutritionnistes, les diététiciens, les chercheurs en nutrition et santé publique ainsi que par les industriels de l'agro-alimentaire.

Pour en savoir plus :

<https://pro.anses.fr/TableCIQUAL/>

5 nouveaux rapports ont été publiés par l'OQALI

Deux rapports transverses ont été publiés :

- Bilan des premières études d'évolution (bis-cuits, boissons rafraîchissantes, céréales pour petit-déjeuner, charcuteries, chocolat, compotes, confiture, conserves de fruits, jus et nectars, produits de panification, produits laitiers)
- Contributions des changements de l'offre et de la demande à l'évolution de la composition nutritionnelle moyenne pondérée par les parts de marché

Ainsi que trois nouveaux rapports sectoriels :

- Pizzas surgelées - Evolution du secteur entre 2010 et 2015
- Viennoiseries et desserts surgelés - Première caractérisation du secteur (données 2015)
- Apéritifs à croquer - Evolution du secteur entre 2009 et 2013

Pour consulter les rapports :

<https://www.oqali.fr/Publications-Oqali>

Le FFAS publie un état des lieux sur le gluten

Consommé depuis des millénaires, le gluten est essentiel pour la fabrication du pain et la transformation agroalimentaire des céréales. Bien toléré par la majorité de la population, il peut néanmoins être responsable de certains problèmes de santé n'affectant qu'un faible pourcentage de la population : allergie au blé, maladie coeliaque (ou intolérance au gluten), hypersensibilité non coeliaque au gluten...

Une controverse existe cependant aujourd'hui autour du bienfondé des régimes sans gluten de plus en plus pratiqués par des personnes qui ne sont pas concernées par ces pathologies.

Pour mieux comprendre cette problématique du gluten, le FFAS a publié un état des lieux scientifique et une plaquette de vulgarisation. Avec, en complément une vidéo du Pr. Bernard Guy-Grand répondant à 5 questions : *Qu'est-ce que le gluten ? Dans quels aliments trouve-t-on du gluten ? Quels problèmes de santé le gluten peut-il causer ? Comment expliquer l'augmentation des problèmes liés au gluten ? Est-il problématique de suivre un régime sans gluten ?*

Les documents sont téléchargeables sur :

<http://alimentation-sante.org>

Colloque OCHA - « Tais-toi et mange » - Paris, 26 Novembre 2016

Un colloque organisé par l'Observatoire Cniel des habitudes alimentaires (Ocha) en partenariat avec Stratégie et communication collective, une association regroupant les interprofessions de l'agroalimentaire autour de questions de communication. Ce dialogue entre sociologues, anthropologues, nutritionnistes... a permis de mettre en

lumière un certain nombre de préceptes : « Il faut prendre au sérieux les inquiétudes alimentaires » ; « face à la montée des inquiétudes alimentaires, le pire danger serait de dire 'ne t'inquiète pas' » ; « L'inquiétude est le terreau du soupçon », « il est nécessaire de répondre, argumenter, justifier, réformer, repenser, reformater le dialogue entre les différents acteurs ».

Mais comment rassurer le consommateur et établir de nouvelles relations de confiance ? Parmi les solutions proposées : « **Construire une expertise scientifique forte** » ; « **prendre en compte les comportements individuels** » ; « **Mettre en place une communication apaisée** » ; « **Remplacer la cacophonie actuelle par la polyphonie en adoptant de nouvelles méthodes de communication informative ...** »

Pour en savoir plus :

<http://www.lemangeur-ocha.com>

Journée de l'Institut Benjamin Delessert - Février 2017, Paris

La journée scientifique était dédiée aux nouvelles approches des troubles du comportement alimentaire (anorexie, boulimie, hyperphagie boulimique) ainsi qu'aux évictions alimentaires (allergies, intolérances, malabsorption, sensibilité). Le Prix Benjamin Delessert a été remis au Pr. Karine Clément, Service de nutrition de l'Hôpital Pitié Salpêtrière pour ses travaux pionniers sur la génétique, le tissu adipeux et l'importance du microbiote intestinal dans la compréhension de l'obésité, qui rappelle en conclusion : « L'obésité ne se résume pas à une vision simpliste d'un problème esthétique ou du « trop manger ».

Textes des conférences en ligne :

www.institut-benjamin-delessert.net

Initiatives des industries alimentaires

Rapport d'application de la charte du CSA

Comme chaque année et conformément au 12^{ème} engagement de la charte, le Conseil Supérieur de l'audiovisuel (CSA) a publié son rapport pour l'année 2015.

Concernant le bilan du 11^{ème} engagement qui concerne l'ANIA et l'UDA (Union des annonceurs), vingt chaînes ont diffusé plusieurs fois les épisodes des **Défis d'Alfridge** pendant les vacances scolaires d'hiver, de la Toussaint et de Noël.

Le Conseil constate que les nouvelles dispositions de la charte ont bien été respectées en 2015 :

- 1775 heures d'émissions visant à promouvoir une alimentation saine et l'activité physique ont été diffusées à la télévision soit 363 heures de plus que pour l'exercice 2014 (+ 26 %) ;
- les programmes consacrés à une bonne hygiène de vie ont été largement repris sur la télévision de rattrapage.

S'agissant des propositions pour l'avenir :

- Le Conseil appelle toutes les chaînes à être vigilantes quant au respect du 5^{ème} engagement et notamment au renvoi au site mangerbouger.fr ;
- Il considère la promotion du sommeil, nécessaire à l'équilibre et au bon fonctionnement du métabolisme devrait être accentuée ;
- Enfin, il encourage à poursuivre la promotion des Journées européennes de l'obésité.

**11^{ème} engagement : « Des annonceurs ou des groupements d'annonceurs des industries agro-alimentaires s'engagent à financer régulièrement 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.csa.fr/Etudes-et-publications/Les-autres-rapports/Rapport-d-application-de-la-charte-visant-a-promouvoir-une-alimentation-et-une-activite-physique-favorables-a-la-sante-dans-les-programmes-et-les-publicites-diffuses-a-la-telivision-Exercice-2015>

Pour mémoire :

www.ania.net/alimentation-sante/les-defis-alfredge

www.ania.net/alimentation-sante/les-defis-alfredge-le-retour

Renforcement des règles de l'EU Pledge

A partir du 1^{er} janvier 2017, les engagements volontaires pris dans le cadre de l'EU Pledge par un ensemble d'entreprises pour la publicité auprès des enfants de moins de 12 ans ont été renforcés. Tous les supports sont maintenant concernés par l'interdiction de communication si les produits ne respectent pas les critères nutritionnels de l'EU Pledge : TV, radio, sites internet, réseaux sociaux, print, cinéma, DVD/CD, jeux interactifs et applications, toutes formes de marketing direct, placement de produits. Pour évaluer la cible, est utilisé le critère d'audience de plus de 35% de moins de 12 ans, ou en l'absence de cette information, l'intention créative et le ressenti général.

Pour en savoir plus : www.eu-pledge.eu