

Actualité : Rapport INSERM sur les comportements nutritionnels

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

Quoi de neuf : Étude Nutrinet : qui sont les mangeurs bio en France ? – Conférence FFAS sur la cuisine intuitive – Update sur l'étiquetage nutritionnel simplifié – Doubles standards des produits ? – Reconnaissance d'OQALI pour les enquêtes nationales

Initiatives en Nutrition : Chaire ANCA – Destination Nutrition

N° 62 / JUIN 2017

page 1

Actualité

Rapport INSERM sur les comportements nutritionnels

L'INSERM a publié, le 4 avril 2017, un rapport d'expertise collective intitulé « Agir sur les comportements nutritionnels. Réglementation, marketing et influence des communications de santé. Synthèse et recommandations ».

Ce rapport fait suite à une expertise sollicitée par Santé Publique France en 2013 considérant que le format installé et attendu des messages sanitaires attire de moins en moins l'attention et que leur visibilité est inégale selon les supports (presse, télévision, affichage). De plus, Santé Publique France considère que le mode de diffusion des messages engendre des problèmes de compréhension, ces messages étant parfois perçus comme une caution des produits présentés dans la publicité.

La question posée est celle de l'efficacité des messages sanitaires inclus dans les publicités alimentaires depuis 2007, mais aussi de leur impact plus général, en regard d'un objectif de santé publique. Cette question s'inscrit dans une démarche plus globale des pouvoirs publics visant une reformulation des recommandations nutritionnelles et des repères de consommation alimentaires.

Le rapport est structuré en trois parties :

1- Éléments de contexte au niveau législatif et impact du marketing sur les comportements alimentaires ;

2- Point sur différentes dimensions de l'évaluation des campagnes nutritionnelles basées sur les médias ;

3- Analyse des mécanismes psychocognitifs en jeu dans la réception et les traitements de messages sanitaires par les individus.

L'INSERM formule deux types de recommandations :

Les recommandations visant les actions de marketing ou d'amélioration des messages sanitaires :

1- Adopter une législation et une réglementation restreignant les actions de marketing alimentaire auxquelles sont exposés les enfants (interdire les publicités télévisées pendant les heures d'audience des enfants, ou l'utilisation de porte-parole de marques). Comme les restrictions ne visent actuellement qu'un petit nombre de médias, le groupe propose également la mise en place de mesures pour limiter les stratégies de déplacements sur d'autres supports de communication (réseaux sociaux, téléphones mobiles)

2- Pré-tester systématiquement l'efficacité des stratégies de communication envisagées, en contexte naturel et avant diffusion

3- Reconsidérer le dispositif des messages sanitaires sur les publicités : soit en dissociant les messages et le contenu publicitaire, soit, si on main-

tient le dispositif actuel, en imposant les messages sanitaires à tous les supports de communication

4- Concevoir des messages sanitaires qui pourront solliciter les différents niveaux d'attention des récepteurs : améliorer la structure et la forme visuelle des messages, créer un pictogramme associé aux messages (pour optimiser la voie des influences implicites/non conscientes et en faible attention), proposer des messages simples favorisant un effet émotionnel positif et tenant compte des mécanismes de résistance au changement de comportement (pour maximiser la voie des influences explicites/conscientes).

Les recommandations de recherche :

Le groupe recommande de mieux connaître les populations cibles et de rechercher les effets possibles du dispositif actuel (messages sanitaires inclus dans les publicités). L'enjeu est également de mieux comprendre les mécanismes du passage de l'intention à l'action effective et de mieux analyser les stratégies de « marketing intégré » des industries.

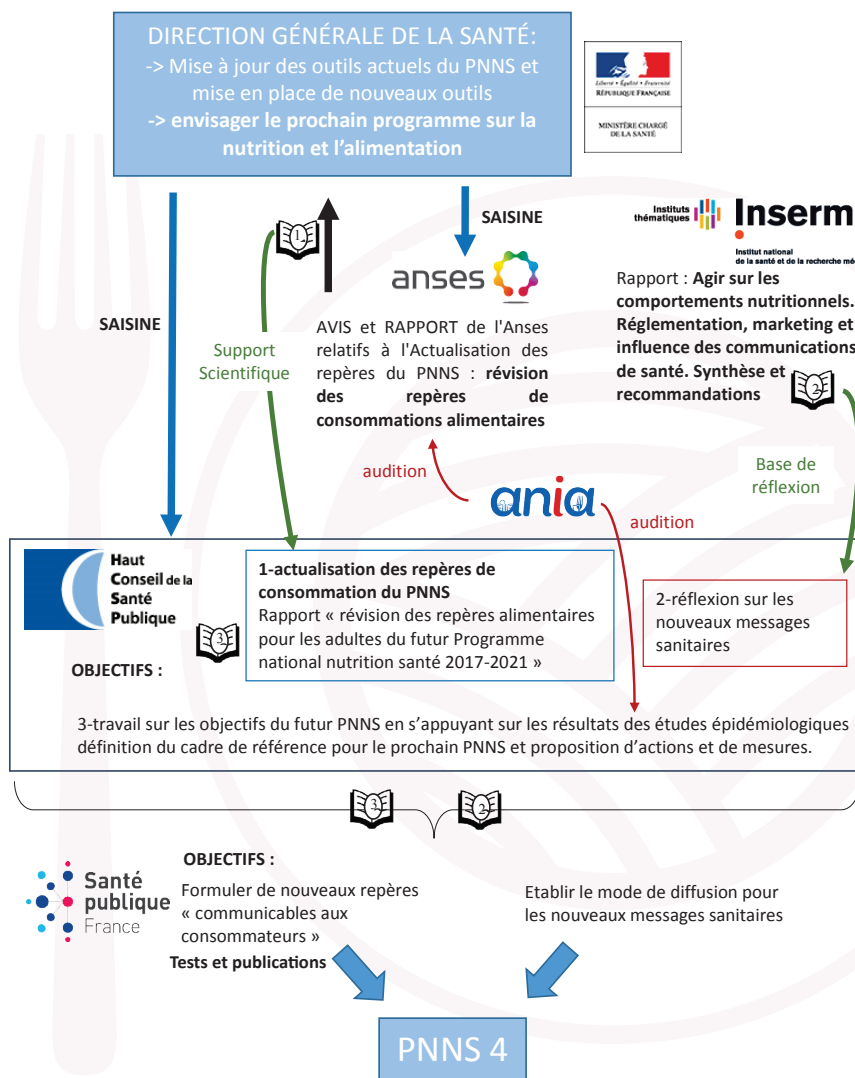
Pour en savoir plus :

Rapport INSERM :

<http://presse.inserm.fr/agir-sur-les-comportements-nutritionnels/27940/>

Mieux comprendre...

Les différentes étapes vers des repères communicables aux consommateurs



Quoi de neuf ?

Qui sont les mangeurs bio en France ?

Afin d'étudier les effets à long terme de la consommation du bio sur l'état nutritionnel et son rôle à l'égard des maladies chroniques, l'étude Nutrinet a classé 28 245 participants de la cohorte Nutrinet-Santé en 5 groupes :

Consommateurs	%	habitudes alimentaires	caractéristiques
Les Conventionnels / Non bio Standard	39 %	Classiques, peu de bio, qualité nutritionnelle du régime moyenne	individus jeunes et urbains
Les Conventionnels / Non bio Gros mangeurs	20,6 %	Régime déséquilibré, apport énergétique élevé	faibles revenus, faible niveau d'éducation
Les Bio Standard	24,8 %	Beaucoup de bio, régime équilibré, apport énergétique faible	hommes peu représentés
Les Bio Green	10,8 %	Principalement bio, 14 % végétariens/végétaliens	niveau d'éducation élevé, vivant en zones rurales
Les Hédonistes mangeurs de bio modérés	4,8 %	Alimentation traditionnelle, « bon vivants »	revenus élevés, fumeurs, grand nombre d'hommes

<http://www.jouy.inra.fr/Toutes-les-actualites/Profils-Mangeurs-Bio>

Quoi de neuf ?

Conférence du FFAS sur la cuisine intuitive

« MANGER ET CUISINER INTUITIVEMENT : UNE AUTRE APPROCHE DE L'ALIMENTATION » - CONFÉRENCE DU FFAS (2 FÉVRIER 2017) Le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé a accueilli **Karine Gravel** (nutritionniste, Docteur en nutrition) et **Emmanuelle Turquet** (praticienne de la relation d'aide, spécialisation art thérapie).

Le contrôle du poids est une pratique fréquente en France et de plus en plus de personnes ressentent le besoin de s'inventer leurs propres règles. L'alimentation intuitive a été suggérée comme solution de rechange aux régimes amaigrissants. Cette approche cible les signaux physiologiques internes de faim et de satiété pour réguler la prise alimentaire, considère les émotions associées à l'acte alimentaire et vise une régulation du poids corporel à long terme. Cette vision sensorielle et émotionnelle trouve tout naturellement un écho dans la pratique culinaire.

<http://alimentation-sante.org/Event/conference-du-2-fevrier-2017-manger-et-cuisiner-intuitivement-une-autre-approche-de-l'alimentation/>

Update sur l'étiquetage nutritionnel simplifié

En amont de la publication du **rapport du comité de pilotage de l'évaluation des systèmes d'information nutritionnelle en conditions réelles d'achat**, publié en avril, Marisol Touraine, avait annoncé en mars la mise en

place d'un système d'information nutritionnelle simplifié: le **NUTRI-SCORE**. L'arrêté fixant le **cahier des charges du NUTRI-SCORE a été notifié à la Commission européenne** le 24 avril 2017. Sans attendre la réponse de la Commission européenne (quant à la conformité du système à l'article 35 de la réglementation Information du consommateur, comme spécifié dans la loi de santé), Intermarché, Leclerc, Auchan et Fleury Michon ont signé une **charte d'engagement avec le Gouvernement**. Elle prévoit l'engagement des entreprises à apposer le nutri-score sur leurs **supports de présentation des produits** (sites internet par exemple) et sur les produits eux-mêmes après signature de l'arrêté.

<http://social-sante.gouv.fr/actualites/presse/communiqués-de-presse/article/intermarche-leclerc-auchan-et-fleury-michon-signent-une-chartre-d-engagement>

Double standards des produits ?

Depuis 2011 les associations de consommateurs des pays d'Europe centrale relèvent des différences entre les mêmes produits vendus chez eux et en Europe de l'ouest: ingrédients (moins de viande, édulcorant artificiel ou fructose à la place du sucre) ou composition nutritionnelle (plus d'acides gras *trans*, saturés, de sucre). Cette année le problème a déjà été discuté en mars (Sommet Visegrad, Conseil de l'agriculture, et Conseil Européen) et le 11 avril les députés Roumains, Slovaques, Tchèques et Croates organisaient un séminaire au Parlement européen pour

sensibiliser les autorités. Étant donné que les produits sont conformes à la réglementation, la Commission a précisé qu'elle ne peut imposer une harmonisation des compositions. Un autre événement est prévu en juin afin d'analyser les nouvelles études et recherches de l'agence de protection des consommateurs. L'industrie aura l'opportunité d'expliquer l'origine de possibles différences (variation de composition des matières premières, différentes usines, fournisseurs, demande des consommateurs...)

Reconnaissance d'OQALI pour les enquêtes nationales

Dans le cadre du groupe de travail Information Nutritionnelle (piloté par la France) du JANPA (Joint action on nutrition & physical activity) intégrant le monitoring des activités de reformulation en Europe de l'annexe "sucre", le système OQALI avait été proposé pour le suivi des efforts de reformulation dans les différents pays. Un test effectué en Autriche et Roumanie en 2016 a été concluant. Le High level group (représentants des ministères de la santé des états membres) a adopté le modèle avec un ajustement pour estimer la teneur en sucres ajoutés. Les industriels sont invités à contribuer en fournissant aux autorités nationales les informations sur la composition nutritionnelle de leurs produits (Alternative: bases de données comme celle de Mintel Global New Database Products ou Euromonitor « passeport nutrition »).

Initiatives en Nutrition

Chaire ANCA: #CHICHEDEFI

« Mets des légumes secs dans ton assiette ! »

Afin de faire la promotion des légumineuses, la chaire ANCA a organisé le « CHICHEDEFI » en février. Il s'agissait de **cuisiner au moins une fois par semaine** (pendant 6 semaines) **des légumineuses** et de **publier les photos de ses plats sur les réseaux sociaux**. Pour aider les participants, une newsletter chaque semaine, remplie de recettes et d'astuces, permettait de cuisiner ces aliments mal connus. Ont été récompensés: les participants ayant publié le plus de post, recueilli le plus de like, et ayant fait preuve d'originalité.

La **chaire ANCA** (Alimentation Nutrition Comportement Alimentaire), chaire de mécénat d'AgroParisTech depuis 2011, a pour objectif de **promouvoir une alimentation saine et durable**, en transmettant des savoirs en Alimentation-Santé par le biais d'actions innovantes et ludiques **d'éducation alimentaire**.

<https://chaire-anca.org/chichedefi/>

Destination Nutrition

Les 29 et 30 avril a eu lieu une exposition **DANS** (Destination Alimentation Nutrition Santé) à destination des scolaires et des familles.

Une **BD géante** illustre comment bien manger, et une vingtaine **d'ateliers interactifs** permettaient de sensibiliser les enfants sur des thèmes divers: les fruits et légumes, les condiments, la digestion... Cet événement est labellisé par le **Programme National pour l'Alimentation** et proposé par l'association **Xavier Lerverve et Bernard Beaufrère**. Cette association est née en hommage à ces nutritionnistes de renom. Il s'agit de prolonger leurs actions pédagogiques pour contribuer à une **meilleure alimentation des enfants et des adolescents**.

<http://www.destination-nutrition.fr/>