



Association Nationale des
Industries Alimentaires

Dossier de presse
6 février 2007

NUTRITION & SANTÉ:

Dossier majeur pour l'industrie alimentaire en 2007

L'ANIA rassemble 23 fédérations nationales et 15 associations régionales représentant l'ensemble des entreprises alimentaires de tous secteurs et de toutes tailles. Elle est le porte-parole de l'industrie alimentaire et agit pour promouvoir les intérêts des entreprises du 1^{er} secteur économique français.

LE DECRET FRANÇAIS SUR LES MESSAGES SANITAIRES : L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE S'ENGAGE A L'APPLIQUER MAIS EXPRIME DES RESERVES

Le contenu du décret

Le décret et l'arrêté sur les messages sanitaires entreront en application immédiate dès parution au Journal Officiel, fin février 2007.

Les annonceurs de l'alimentaire seront désormais tenus de faire apparaître de façon « aisément lisible ou audible, respectueuse de leur vocation de santé publique » 4 grands messages sur tous leurs supports de communication (radio, télévision, cinéma, presse écrite, affichage, Internet, brochures distribuées dans les boîtes aux lettres et tout autre support publicitaire imprimé).

Tous les aliments sont concernés à l'exception des boissons sans aucune adjonction de sucres, sel ou édulcorants de synthèse (thé, café, tisanes, chicorée, jus de fruit et lait), des produits bruts et des boissons alcoolisées (déjà soumises à d'autres messages).

Quels sont ces 4 messages ?

1. « Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour »
2. « Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière »
3. « Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé »
4. « Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas »

Une adaptation de ces messages, dans la forme, a été prévue pour les publicités diffusées sur les écrans enfants ou insérées dans la presse jeunesse avec une possibilité de tutoiement et l'utilisation de la formule d'introduction « pour bien grandir » vs. « pour votre santé ».

Deux messages spécifiques ont également été définis pour les publicités de produits alimentaires à destination des enfants de moins de 3 ans :

1. « Apprenez à votre enfant à ne pas grignoter entre les repas ».
2. « Bouger, jouer est indispensable au développement de votre enfant ».

La loi stipule que les entreprises qui dérogeront à cette règle devront s'acquitter d'une taxe de 1,5% du montant de leurs investissements publicitaires, au profit de l'INPES.

Le calendrier

La loi française sur les messages sanitaires adoptée le 9 août 2004, ne concernait que la communication radio et TV.

En novembre 2005, dans le cadre du Projet de Loi de Financement de la Sécurité Sociale, la loi d'août 2004 a été étendue à tous les media. Les textes d'application (un décret et un arrêté) seront publiés et applicables fin février 2007.

Recommandations et réserves de l'ANIA

Malgré les contraintes imposées par cette mesure et la conviction que son efficacité est très discutable, l'ANIA recommande à toutes les entreprises de l'industrie alimentaire concernées de mettre en place les messages sanitaires. cette solution apparaît en effet comme plus responsabilisante que la taxation.

« Éduquer, promouvoir une meilleure hygiène de vie et aborder le problème de l'obésité dans sa globalité nous paraît plus responsable » commente Jean-René Buisson.

L'ANIA émet des réserves sur deux plans :

- a. L'impact réel de ces messages sur le consommateur
- b. Les conditions d'application des messages

Impact des messages sanitaires sur le consommateur :

L'ANIA s'interroge sur l'interprétation et la perception de ces messages sanitaires par le consommateur. En effet, un problème de cohérence entre les messages publicitaires et sanitaires semble s'imposer dans la mesure où les messages devront apparaître en alternance sur chaque campagne publicitaire.

Quelques exemples des incohérences qui se poseront :

Que faudra-t-il conclure d'une publicité mettant en avant une soupe de légumes qui présente dans le même temps le message sanitaire incitant à manger au moins cinq fruits et légumes par jour ? Le consommateur ne risque-t-il pas de douter de la teneur en légumes de sa soupe ? Devra-t-il comprendre au contraire que cette soupe contient à elle seule l'apport journalier d'au moins cinq fruits et légumes ?

Quid d'une publicité pour une friandise présentant le message de prévention contre la consommation de trop de sucres, graisses et sel ?

On note d'ailleurs que la version radiophonique de ce dernier message (« *Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés*»), présente un changement de fond en termes de contenu puisque l'on ne parle plus de manger « *trop gras, sucré, salé* » mais tout simplement d'aliments « *gras, sucrés, salés* », ce qui induit une condamnation de tous les aliments concernés par ces nutriments : la grande majorité de nos aliments.

En définitive, le consommateur ne risque-t-il pas d'être perdu dans la multiplication des messages parfois contradictoires ? La publicité doit-elle être une source de doute ? Doit-elle devenir anxiogène pour le consommateur ? L'industrie alimentaire ne le pense pas.

Conditions d'application des messages :

Il s'agira pour les entreprises de multiplier les versions publicitaires : chaque support audiovisuel et écrit devra être décliné en minimum 4 versions : une par message sanitaire (plus les versions spécifiques pour les écrans enfant en télévision ainsi que les communications à paraître dans la presse jeunesse).

Outre le coût que cela suppose, l'application des messages, aussi volontaire soit-elle est contraignante car elle demande un minimum de temps de mise en œuvre.

L'ANIA a obtenu de disposer des textes définitifs courant janvier 2007 afin de permettre aux annonceurs de se tenir prêt à l'application, mais cela est sans compter que certaines des modalités d'application restent encore à éclaircir en concertation avec les ministères concernés.

LE PNNS 2 ET L'OFFRE ALIMENTAIRE : L'ANIA S'ENGAGE

Le second volet du Plan National Nutrition Santé a marqué une évolution notable dans la façon de considérer **l'industrie alimentaire comme un véritable partenaire des pouvoirs publics.**

L'industrie alimentaire fournit depuis plusieurs années des efforts importants et permanents d'amélioration de son offre, que ce soit du point de vue de la qualité des ingrédients, de la formulation des recettes, de la communication ou des programmes d'actions d'éducation sur le terrain.

Dans le cadre de la présentation du PNNS 2 en septembre 2006, Xavier Bertrand, ministre de la santé, a donné une nouvelle impulsion aux engagements déjà pris par l'industrie alimentaire pour les inciter à les formaliser par des **chartes d'engagements.**

À cette même occasion, le ministre annonçait la **création d'un Observatoire de l'Offre Alimentaire** afin d'évaluer objectivement les résultats obtenus par les industriels de l'alimentaire en matière d'amélioration de l'offre alimentaire, de la composition nutritionnelle, de la présentation et de la promotion des aliments.

Que doivent contenir ces chartes? Quelle forme les engagements peuvent-ils prendre ?

L'ANIA préconise d'établir un maximum de **chartes d'engagements collectifs qui, par nature, favorisent l'implication de toutes les entreprises d'un même secteur, quelle que soit leur taille, et permet d'éviter ainsi les risques de dérives dans les politiques marketing.**

Cependant, pour avoir un sens et atteindre un objectif d'efficacité, les chartes d'engagements doivent impliquer l'ensemble des acteurs concernés : les industriels d'une part, mais aussi les pouvoirs publics, les associations de consommateurs, la distribution...

L'ANIA estime indispensable que ces chartes concernent non seulement la composition et la présentation des aliments, mais aussi l'éducation nutritionnelle, l'information, la communication et les initiatives communes pouvant naître de partenariats entre les pouvoirs publics et le secteur privé.

Les initiatives éducatives déjà menées par de nombreux industriels, y compris avec les associations sportives, les écoles, les éducateurs font partie du travail d'amélioration de l'équilibre alimentaire et des modes de vie.

« Le travail sur l'offre alimentaire n'est qu'une partie des actions à mener pour améliorer l'équilibre alimentaire. L'ANIA tient à rappeler que pour régler le problème de l'obésité et ses conséquences, il faut travailler le plus en amont possible sur ses facteurs. Il est donc indispensable de s'intéresser de près à l'éducation nutritionnelle » souligne Jean-René Buisson, Président de l'ANIA.

Si la population ne prend pas conscience de la nécessité de modifier ses réflexes alimentaires et son mode de vie, il apparaîtra clairement que les mesures engagées sur l'offre alimentaire ne suffisent pas à enrayer l'obésité et les problèmes de santé publique qui en résultent.

L'APPLICATION DU REGLEMENT EUROPEEN SUR LES ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES ET SANTE

Après plusieurs années de travail, le règlement européen sur les allégations nutritionnelles et santé est entré en vigueur le 19 janvier 2007 pour une application au 1^{er} juillet 2007. L'ANIA a beaucoup œuvré sur le texte du règlement européen qu'elle estimait indispensable pour harmoniser les réglementations nationales très disparates.

Les allégations concernées par le règlement et leur champ d'application

Le règlement s'applique dans toutes les communications à caractère commercial (étiquetage, présentation ou publicité) et concerne :

1. **Les allégations nutritionnelles** qui décrivent la composition nutritionnelle de l'aliment (ex : « riche en calcium », « contient des fibres », « allégé en... »).
2. **Les allégations santé** qui impliquent une relation entre l'aliment ou un de ses composants et la santé (ex : « le calcium renforce la densité osseuse », « le produit X réduit la cholestérolémie »,...)

Les changements induits par le règlement européen : quelles conséquences pour l'industrie alimentaire ?

De nombreux changements sont apportés par le règlement européen sur les allégations nutritionnelles et santé. Il convient de les expliquer et de les commenter point par point :

1. **L'évaluation scientifique des allégations se fera au préalable et non plus « a posteriori » comme aujourd'hui :**

Avant l'entrée en vigueur du nouveau règlement, l'évaluation des justifications scientifiques des allégations nutritionnelles et santé était confiée en France à l'AFSSA. Les industriels avaient alors le choix de se soumettre volontairement à cet exercice ou de tenir à disposition des autorités de contrôle les dossiers de justification nécessaires. **Désormais, les allégations nutritionnelles et santé feront l'objet d'une évaluation systématique « a priori » par l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (AESA) et devront recevoir**

l'autorisation de la Commission européenne avant utilisation par les industriels.

2. Toutes les allégations autorisées et leurs conditions d'utilisation figureront dans des listes.

Certaines allégations nutritionnelles (ex : « source de protéines », « riche en fibres »,...) figurent déjà dans l'annexe du règlement dans une première liste à compléter. Pour les allégations nutritionnelles déjà définies dans le règlement, la mise en conformité devra être faite à partir du 1^{er} juillet 2007. Les allégations santé quant à elles seront compilées dans une liste restant à établir par la Commission européenne d'ici trois ans. En attendant que ces documents soient finalisées, les allégations admises au niveau national pourront continuer à être utilisées pendant 3 ans (jusqu'à janvier 2010).

3. Les allégations ne pourront être utilisées qu'à la condition que l'aliment réponde à un profil nutritionnel défini.

Selon l'ANIA, la définition des profils nutritionnels sera très difficile à établir sur des bases purement scientifiques. En effet, la composition d'un aliment n'est pas le seul facteur qui conditionne l'équilibre alimentaire : la quantité, la fréquence de consommation ou encore l'accompagnement sont également des facteurs déterminants de cet équilibre.

Par exemple, il serait injustifié que ces profils aboutissent à l'interdiction de dire que le fromage apporte du calcium, simplement à cause de sa teneur en matières grasses ; ou qu'un jus de fruit fournit de la vitamine C parce qu'il contient des sucres, alors que ces aliments contribuent de façon significative à l'apport en ces nutriments.

Comme le souligne Jean-René Buisson, Président de l'ANIA, « *une définition trop stricte des profils nutritionnels risque de devenir la base d'une communication stigmatisante sur les aliments, les définissant comme bons, moyens ou mauvais. Aucun aliment n'est mauvais, à condition d'être consommé de façon équilibrée et dans le cadre d'une hygiène de vie saine* ».

4. Des cas particuliers sont prévus pour les allégations nutritionnelles :

- Si un seul nutriment est hors profil, il sera possible de faire une allégation nutritionnelle, à condition d'indiquer « forte teneur en...*nutriment* ». Par exemple, si un aliment est riche en fibres mais a une teneur en matières grasses au-delà du profil qui sera établi, il pourra indiquer « riche en fibres » et « forte teneur en matières grasses ».
- Les allégations de réduction en matières grasses, acides gras saturés, acides gras trans, sucres et sel pourront être faites, même s'elles sont hors profil.
- Pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool, les seules allégations autorisées seront celles qui portent sur la faible teneur ou la réduction d'alcool ou de l'énergie (calories).

5. **Les allégations de réduction de risque de maladie seront autorisées.**
Ce n'était pas le cas jusqu'alors en Europe. Par exemple, on pourra alléguer : «le calcium réduit le risque d'ostéoporose» ou «les fibres soulagent la constipation». La procédure d'autorisation sera cependant plus longue que les autres pour ces allégations.
6. **Les allégations santé concernant le développement et la santé des enfants :**
Elles seront également plus sévèrement encadrées avec une procédure d'autorisation longue.
7. **Les allégations santé «vagues» faisant référence à des bénéfices généraux**
du type «bon pour votre santé» ne pourront être faites que dans la mesure où elles sont accompagnées d'une allégation santé autorisée.
8. **Les allégations santé devront être accompagnées d'une mention sur l'importance d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain**
et de toute autre mention nécessaire pour obtenir l'effet allégué.
9. **L'étiquetage nutritionnel**, déjà obligatoire en cas d'allégation, devient plus exigeant en cas d'allégation santé avec l'obligation d'indiquer au minimum 8 éléments : énergie (calories), protéines, glucides, lipides, acides gras saturés, sucres, fibres, sodium.

Le calendrier

Il reste cependant à préciser les dispositions et finaliser les conditions d'application du règlement. En effet, il faudra encore compter 3 ans à partir de ce jour pour que la Commission Européenne **établit une liste européenne d'allégations santé autorisées**, sur la base des propositions des États membres après évaluation de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (AESA).

Il faudra 2 ans pour établir les « **profils nutritionnels** » qui limiteront l'utilisation des allégations aux seuls aliments conformes à ces profils.

Prochaines étapes pour la définition des profils :

- Janvier 2008 : avis scientifique de l'AESA
- Janvier 2009 : définition des profils par la Commission européenne
- Jusqu'en janvier 2011 : délai de 2 ans pour mise en conformité par les industriels.

L'ANIA souhaite que toutes ces dispositions à venir s'appuient sur des bases scientifiques et ne bloquent pas la recherche et l'innovation en matière de nutrition dans l'industrie alimentaire.

Pour conclure, il faut souligner que de **très nombreuses questions sur l'application** de ce texte complexe restent à éclaircir. L'ANIA les a soumises aux pouvoirs publics en demandant que des réponses soient apportées le plus rapidement possible par la Commission européenne pour une interprétation commune.

L'APPLICATION DU REGLEMENT EUROPEEN SUR L'ENRICHISSEMENT DES ALIMENTS EN VITAMINES, MINERAUX ET AUTRES SUBSTANCES

Le règlement européen sur l'enrichissement des aliments définit les règles nécessaires pour garantir la sécurité des consommateurs lors de l'addition de vitamines, minéraux et autres substances (par exemple la caféine, les acides aminés,...).

Le texte a été publié en même temps que le règlement allégations nutritionnelles et santé et est entré en vigueur à la même date : le 19 janvier 2007.

Très technique, il est longtemps resté dans l'ombre de celui qui concerne les allégations.

Un règlement complexe désormais harmonisé au niveau européen avec une zone d'ombre majeure pour les industriels français

L'addition de vitamines et minéraux est un domaine où un très grand nombre de plaintes pour entraves à la libre circulation a été enregistré.

Il était donc impératif selon l'ANIA qu'une harmonisation soit faite au niveau européen afin de simplifier en particulier la situation des industriels français pour lesquels la réglementation en matière d'enrichissement était jusqu'à ce jour une des plus restrictives (avec la Grèce).

L'enrichissement en vitamines, minéraux était en effet réservé soit aux produits diététiques, soit en cas d'autorisations particulières (ex : vitamine D dans les laits et produits laitiers frais). Ce règlement permet désormais d'enrichir les aliments courants sans autorisation préalable.

Ce règlement s'articule de façon compliquée avec d'autres textes réglementaires. En effet, la communication sur les additions est régie par le règlement «allégations». Les quantités minimales pour pouvoir faire une allégation sur les vitamines et les minéraux sont quant à elles définies dans la directive « Étiquetage nutritionnel ».

La notion de profils nutritionnels s'appliquera aux aliments enrichis et la communication sur l'enrichissement ne sera pas autorisée si la composition de l'aliment n'est pas conforme aux profils qui seront établis.

Bien qu'harmonisé et simplifié pour les industriels français, ce texte laisse en suspens la question des aliments « à teneur garantie », déterminante pour les industriels français.

Si les quantités minimales pour faire une allégation ne sont pas modifiées, ces derniers risquent de ne pas pouvoir être maintenus sur le marché.

Qu'est-ce qu'un aliment « à teneur garantie » ?

Au cours de la fabrication, du transport et du stockage, les aliments perdent des vitamines et minéraux. Lorsque ces vitamines sont restaurées pour retrouver les qualités originelles du produit, ces aliments sont dits « à teneur garantie ». Par définition, la restauration est différente de l'enrichissement.

Par exemple, les soupes, les produits laitiers, les purées de légumes et de pommes de terre et les jus de fruits sont des produits qui sont le plus souvent restaurés et donc « à teneur garantie ». En France où la restauration est une pratique courante, près de 20 % des soupes déshydratées, 65 % des soupes liquides, 10% des laits sont restaurés.

L'ANIA s'attachera à ce que cette pratique soit maintenue.

L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

L'étiquetage nutritionnel apporte une information sur la composition nutritionnelle des aliments. Réglementé par une directive européenne de 1990, il est jugé par tous peu compréhensible et difficilement utilisable. Comment améliorer cet étiquetage ?

Multiplication des modèles d'étiquetage

Les initiatives des Etats membres, des industriels et des distributeurs se multiplient pour présenter un étiquetage plus compréhensible en complément de l'étiquetage réglementaire.

Les différents types de modèles proposés peuvent se résumer ainsi :

- ceux qui apportent une information en positionnant la teneur de l'aliment par rapport aux AJR (Apports Journaliers Recommandés),
- ceux qui classent les aliments (ou les teneurs en nutriments) en « *bon* », « *moyen* », « *mauvais* » (type feu tricolore mis en œuvre en Grande Bretagne),
- ceux qui attribuent un logo « bon produit » à un aliment selon certains critères de composition nutritionnelle (présents dans les pays du nord de l'Europe).

Vers une concertation autour d'un modèle commun

Cette multiplicité de modèles est une source de complexité et de confusion. Dans un souci d'harmonisation, la Commission européenne a prévu de réviser la législation sur l'étiquetage nutritionnel.

En France, les travaux du Conseil National de la Consommation (CNC), chargé d'établir des propositions pour une position française, ont permis de dégager des points de consensus entre les collègues consommateurs et professionnels.

Tous rejettent les modèles portant un jugement de valeur sur un aliment (système des feux tricolores).

En effet, un tel jugement est réducteur par rapport à la complexité d'un aliment, et ne permet pas la prise en compte d'un bon équilibre alimentaire. Ces modèles pourraient générer une méfiance des consommateurs vis-à-vis de leur alimentation et aboutir à des jugements non pertinents (ex : fromages traditionnels, foie gras, huiles d'olive, lait entier avec un feu rouge, ...).

Tous les collègues (industriels, distributeurs, associations de consommateurs) se sont prononcés **pour une information sur les quantités apportées part portion d'aliment exprimée en pourcentage de RNJ** (Repère Nutritionnel Journalier ou GDA's en anglais). C'est une information simple et compréhensible, qui donne des points de repère au consommateur lui permettant d'exercer un choix libre et responsable, **à condition qu'en**

parallèle, des mesures d'éducation alimentaire soient mises en place.

La position de l'ANIA : l'étiquetage nutritionnel doit être simple et compréhensible

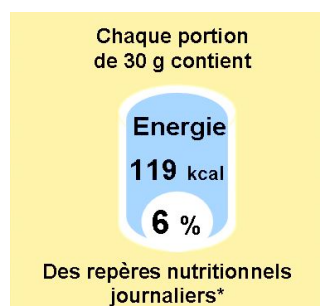
L'étiquetage nutritionnel est de plus en plus présent sur les emballages ou disponible pour le consommateur par d'autres moyens (services conso, brochures, site internet...).

En ce qui concerne les éléments nutritifs à faire figurer sur les étiquettes, l'ANIA considère que l'information de base devrait concerner la valeur énergétique (calories), les protéines, les lipides, les glucides.

« Consciente de l'importance d'assurer une cohérence dans la présentation, l'industrie alimentaire a fait des recommandations pour un modèle d'étiquetage commun au niveau européen. Elles seront mises en œuvre progressivement à partir de 2007 » déclare Jean-René Buisson, président de l'ANIA.

Pour cela, l'ANIA estime que les teneurs devraient donc toujours être exprimées pour 100g ou 100ml d'aliment et, si possible, **par portion définie** par le fabricant avec également le % des AJR.

Les informations nutritionnelles devraient se présenter sous forme de tableau ou graphique défini de façon consensuelle et harmonisée au niveau européen (cf. exemples ci-dessous).



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES			
	Pour 100 g	Par portion (30 g)	RNJ par portion
Energie	395 kcal 1670 kJ	119 kcal 501 kJ	6 %
Protéines	13 g	4 g	8 %
Glucides	70 g	21 g	8 %
Lipides	7 g	2 g	3 %

* pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal. Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique

Calendrier

La Commission européenne (DG Sanco) consulte actuellement les États membres et devrait faire une proposition de texte modifiant la directive « étiquetage nutritionnel » en 2007.