



**Avis sur la mise en œuvre et conséquences d'un système de profils nutritionnels prévu par le règlement (CE) 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires**

**Avis n°63 adopté le 13 octobre 2008**

<b><u>1. RAPPEL DES OBJECTIFS ET DU CHAMP D'APPLICATION DU RÈGLEMENT (CE) 1924/2006.....</u></b>	<b><u>3</u></b>
1.1. LES OBJECTIFS.....	3
1.2. LE CHAMP D'APPLICATION DU RÈGLEMENT.....	4
<b><u>2. LA CONSTITUTION DU GROUPE DE TRAVAIL.....</u></b>	<b><u>5</u></b>
2.1. LE MANDAT DU GROUPE DE TRAVAIL.....	5
2.2. LE CHOIX DE LA MÉTHODE DE TRAVAIL.....	6
<b><u>3. LE POINT DE VUE DES REPRÉSENTANTS DE CONSOMMATEURS.....</u></b>	<b><u>7</u></b>
3.1. LE CONTEXTE DE LA CONSOMMATION DE DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉSENTANT DES ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET SANTÉ ET SES CONSÉQUENCES.....	7
3.2. LE RÈGLEMENT EST, DANS CE CONTEXTE, UN INSTRUMENT UTILE D'AIDE À LA DÉCISION.....	9
3.3. LES CONDITIONS QUE LE RÈGLEMENT SE DEVRAIT DE REMPLIR POUR ATTEINDRE SON OBJECTIF.....	10
<b><u>4. LE POINT DE VUE DES REPRÉSENTANTS DES OPÉRATEURS.....</u></b>	<b><u>11</u></b>
4.1. UNE PRÉOCCUPATION COMMUNE : LE RAPPEL DES POINTS SUR LESQUELS IL FAUT VEILLER LORS DE L'ÉTABLISSEMENT DES PROFILS NUTRITIONNELS ET LORS DE LEUR USAGE.....	11
4.2. LES FACTEURS À PRENDRE EN COMPTE POUR L'ÉTABLISSEMENT DES PROFILS NUTRITIONNELS.....	13
4.3. LA DÉTERMINATION DES PROFILS : DES DIVERGENCES APPARAISSENT QUANT AU CHOIX DU SYSTÈME DE PROFILAGE.....	13
4.3.1. LES ARGUMENTS EN FAVEUR D'UNE APPROCHE PAR CATÉGORIE D'ALIMENTS .....	14
4.3.2. LE CAS DES ALIMENTS PEU TRANSFORMÉS OU VENDUS À L'ÉTAT BRUT.....	16
4.3.3. LE CAS DES PRODUITS PRÉSENTANT D'AUTRES SPÉCIFICITÉS COMME LE SEL.....	17
<b><u>5. LE POINT DE VUE DES REPRÉSENTANTS DES EXPERTS .....</u></b>	<b><u>18</u></b>
5.1. UNE DES DÉRIVES PROBABLES DU RÈGLEMENT POURRAIT ÊTRE D'ENCOURAGER LES PRATIQUES D'ENRICHISSEMENT DES ALIMENTS.....	19
5.2. LE SYSTÈME DE PROFILAGE NUTRITIONNEL QUI SERA CHOISI POUR RÉGULER L'ACCÈS AUX ALLÉGATIONS DEVRAIT ÊTRE RESTRICTIF.....	20
5.3. LES PROFILS NUTRITIONNELS PEUVENT ÊTRE UTILISÉS POUR D'AUTRES OBJECTIFS QUE CELUI DE LA RESTRICTION DE L'ACCÈS AUX ALLÉGATIONS .....	22
<b><u>6. AVIS DU CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION.....</u></b>	<b><u>24</u></b>
<b><u>7. COMPOSITION DU GROUPE DE TRAVAIL.....</u></b>	<b><u>26</u></b>

# 1. Rappel des objectifs et du champ d'application du règlement (CE) 1924/2006

## 1.1. Les objectifs

L'adoption du règlement européen 1924/2006 relatif aux allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires est venue mettre un terme à l'absence d'une législation commune aux Etats membres sur ce thème, à l'exception des dispositions qui étaient inscrites dans les directives 2000/13 et 90/496 portant respectivement sur l'étiquetage des denrées alimentaires et l'étiquetage nutritionnel. Ce texte donc vise à harmoniser les règles, aujourd'hui dispersées dans plusieurs textes, qui vont s'appliquer à la définition et à l'emploi des allégations nutritionnelles et de santé utilisées dans l'étiquetage, la présentation et la publicité portant sur les aliments.

L'article 2 désigne par allégation nutritionnelle « *tout message qui affirme ou suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières (...)* » et par allégation de santé « *toute allégation qui affirme, suggère ou implique l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé (...)* ».

Les objectifs qui sont visés par ce texte sont résumés de la manière suivante dans l'avis n° 58 du CNA : « *le CNA considère que le règlement lie de façon indissociable et place sur le même plan hiérarchique les deux objectifs qu'il se fixe, à savoir :*

- *garantir le fonctionnement efficace du marché intérieur au sein de l'Union européenne, par l'harmonisation des dispositions des allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires ;*
- *protéger le consommateur par un encadrement de l'étiquetage des produits et des moyens publicitaires ou de communication, relatifs aux allégations nutritionnelles et de santé. »*

Ces deux objectifs sont associés, dans le texte du règlement, à la définition d'un système de profilage nutritionnel européen. Le calendrier prévoit son adoption par la commission en janvier 2009 par la procédure de comitologie (comité des Etats Membres) et après avis scientifique de l'EFSA. A partir de ce moment, les industriels disposeront pour s'y conformer de deux années supplémentaires, soit jusqu'en janvier 2011.

Le profil nutritionnel d'un aliment est censé synthétiser sa qualité nutritionnelle et sa capacité à favoriser – ou non – l'équilibre alimentaire global. Le règlement n'indique pas quelle méthode de profilage nutritionnel sera retenue, mais énumère un certain nombre de substances susceptibles d'être prises en compte dans la définition des profils (sel / sodium, sucres, matières grasses, acides gras saturés et acides gras trans). Ces profils seront déterminés pour chaque denrée alimentaire selon un système qui peut être soit transversal (le même algorithme et les mêmes nutriments sont retenus pour tous les aliments), soit par catégorie (des algorithmes et des nutriments différents sont utilisés selon les catégories d'aliments), soit

mixte (un système transversal avec des exceptions pour un nombre limité de catégories). Il est également stipulé à plusieurs reprises dans le texte que la définition des profils doit se faire en respectant les principes d'une alimentation variée et équilibrée. Il s'agit, en d'autres termes, d'éviter la situation dans laquelle un individu qui se laisserait guider par les allégations nutritionnelles ou de santé finirait par sélectionner quand même une alimentation déséquilibrée :

*« L'application de profils nutritionnels en tant que critère viserait à éviter une situation où les allégations nutritionnelles ou de santé masquent le statut nutritionnel global d'un aliment, ce qui pourrait induire les consommateurs en erreur lorsqu'ils s'efforcent de faire des choix sains dans le cadre d'une alimentation équilibrée ». (Considérant n°11).*

## **1.2. Le champ d'application du règlement**

Le champ d'application de ce texte couvre toutes les allégations nutritionnelles et de santé formulées dans les communications à caractère commercial, qu'elles apparaissent dans l'étiquetage, la présentation des denrées alimentaires ou la publicité, dès lors qu'elles sont destinées à être fournies en tant que telles au consommateur final (y compris lorsqu'elles sont mises sur le marché non emballées ou fournies en vrac). Il s'étend également aux denrées alimentaires destinées à l'approvisionnement des restaurants, hôpitaux, écoles, cantines et autres fournisseurs en aliments similaires. Les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume ne peuvent pas comporter d'allégations, à l'exception des allégations nutritionnelles relatives à la réduction en alcool ou en énergie.

Les denrées alimentaires qui ne satisfont pas aux profils nutritionnels ne pourront donc plus porter d'allégations nutritionnelles ou de santé à compter de janvier 2011. Il existe cependant deux exceptions à l'interdiction d'utiliser des allégations en cas de non respect d'un profil nutritionnel :

- des allégations nutritionnelles pourront être utilisées dans le cas où un seul nutriment est « hors-profil », à condition d'indiquer la mention « *forte teneur en* » suivie du nom du nutriment en question à proximité de l'allégation ;
- il sera possible d'alléguer sur la réduction en matières grasses, acides gras saturés, acides gras trans, sucres, ou sel / sodium même si le nutriment concerné est « hors-profil ».

Il faut noter toutefois que le sens qui peut être donné à ces dérogations et à leur articulation n'est pas encore totalement clair et qu'il devra être clarifié lors de l'établissement des profils nutritionnels au niveau européen. Le règlement recommande de tenir compte également de la place et du rôle que ces denrées peuvent avoir dans un régime alimentaire global de même que de la variété des habitudes alimentaires et des modes de consommation dans les états membres (considérant n°12). La diversité des régimes et habitudes alimentaires, et les écarts quant à la place tenue par les groupes d'aliments au sein de ces régimes, sont par ailleurs rappelés dans le rapport de l'EFSA portant sur les profils nutritionnels publié en février 2008.

## 2. La constitution du groupe de travail

### 2.1. Le mandat du groupe de travail

Le profil nutritionnel est une notion dont la mise en œuvre peut avoir, du fait de sa fonction d'évaluation et de segmentation, un impact majeur sur toutes les dimensions de l'alimentation : économique, sanitaire, sociale, culturelle et comportementale. Le mandat donné au groupe de travail vise à préciser comment cet impact peut se traduire dans ces différents domaines. Il fait suite à l'évaluation de l'ensemble du règlement (CE) 1924/2006 qui a été réalisée et publiée dans l'avis n°58 du CNA.

*« A partir des travaux scientifiques et des analyses socio-économiques disponibles, le groupe de travail conduira une réflexion permettant d'extraire les questions d'éclairage « sociétal » à prendre en compte, sur les différentes options (et leurs répercussions envisageables) qui pourraient être considérées par les décideurs publics lors de l'établissement du système des profils, au travers notamment des questions suivantes :*

- *Faut-il exclure de l'accès aux allégations seulement les produits ayant un profil très « défavorable », ou a contrario faut-il ne permettre l'accès aux allégations qu'aux produits ayant un profil très « favorable » ? Il est indispensable de réfléchir à l'objectif d'usage des profils.*
- *Dans ce contexte, comment doivent être considérés les produits bruts ou peu transformés, les produits sous signe de qualité, les produits destinés à une alimentation particulière, les nouveaux aliments et, également, les produits dont la composition ne peut pas être modifiée ?*
- *Peut-on estimer les conséquences prévisibles des différentes options en termes d'évolution :*
  - *de l'offre alimentaire*
  - *de la structuration des filières agricoles et alimentaires*
  - *de l'information et de la communication commerciale*
  - *des prix*
  - *de la perception des aliments par les consommateurs*
  - *des comportements alimentaires ?*
- *Quels impacts possibles pourrait-on anticiper de l'usage des profils dans d'autres domaines que ceux prévus par le règlement, à savoir dans l'encadrement de la publicité alimentaire, la prise en considération des signes de qualité et la fiscalité alimentaire... et comment prévenir des dérives éventuelles ?*

## 2.2. Le choix de la méthode de travail

Le problème qui est posé par l'évaluation de l'impact des profils nutritionnels est particulièrement complexe ; et cela pas seulement à cause de la nature et de l'étendue des enjeux auxquels toutes ces questions nous renvoient, mais du fait de la difficulté qu'il y a à pouvoir anticiper les effets que leur mise en œuvre peut induire dans les différents domaines. On sait en effet que ces domaines sont étroitement liés mais on ne dispose pas d'un modèle scientifiquement validé qui permettrait de savoir comment ils interagissent les uns avec les autres.

Cette complexité est à l'origine :

- d'une partie des divergences qui se sont exprimées dans les évaluations des différentes parties prenantes du groupe. Ces dernières ne sont donc pas qu'une simple traduction des conflits d'intérêt et d'interprétation qui s'y sont également exprimés, et souvent sur des points essentiels ; mais l'expression d'une difficulté liée à la nature même de l'exercice ;
- de l'attention qui a été portée à la question de l'évaluation *a posteriori* du règlement européen 1924/2006.

L'importance qu'il faut accorder à ce dernier point n'a, comme le montre l'article 27 du règlement, pas échappé au législateur européen :

*« Au plus tard le 19 janvier 2013, la Commission soumet au Parlement européen et au conseil un rapport sur l'application du présent règlement, notamment en ce qui concerne l'évolution du marché des denrées alimentaires faisant l'objet d'allégations nutritionnelles ou de santé et la manière dont les consommateurs les comprennent, accompagné d'une proposition de modification si nécessaire. Le rapport comprend également une évaluation de l'incidence du présent règlement sur les choix alimentaires et leur impact potentiel sur l'obésité et les maladies non contagieuses ».*

Les membres du groupe sont donc conscients du fait qu'une bonne partie des questions du mandat ne trouveront réellement leur réponse que dans les conclusions des études qui seront réalisées dans ce cadre, c'est-à-dire *a posteriori*. Ceci explique aussi pourquoi cette question occupe, au même titre que les autres, une place centrale dans ce rapport. L'objectif étant d'identifier et de préciser les points qui devront faire l'objet d'une attention particulière dans la perspective de l'évaluation des effets de la réglementation en 2013.

Le constat de ces difficultés a amené le groupe à choisir la méthode de travail suivante :

- des auditions d'experts, choisis pour leurs compétences dans les différents domaines visés par le mandat, ont été organisées pour éclairer la réflexion du groupe,
- des exposés et des contributions écrites ont été demandés à chacune des parties prenantes du groupe qui ont pu ainsi exprimer leur avis.

La confrontation de ces avis a permis de dégager les points d'accord et de désaccord, en même temps que les recommandations auxquelles tous les membres du groupe ont accepté de souscrire.

### **3. Le point de vue des représentants de consommateurs**

#### **3.1. Le contexte de la consommation de denrées alimentaires présentant des allégations nutritionnelles et santé et ses conséquences**

Le consommateur-mangeur a fait l'objet de diverses études qui ont décrit sa complexité et son angoisse ; une angoisse qui a été exacerbée par le contexte qui a prédominé ces dernières années.

Ce contexte peut être caractérisé par :

- Le climat anxiogène qui a été créé par les crises alimentaires et sanitaires (le sang contaminé, l'ESB, les poulets contaminés à la dioxine, la listéria, les hormones de croissance, etc.). Leur succession a entamé le crédit des sources traditionnelles d'information, la confiance du consommateur qui doute de la qualité de son alimentation, de la compétence et de l'indépendance des experts et des agences publiques, et qui soupçonne que la vérité lui est dissimulée.
- Le consommateur est continuellement confronté à des problèmes d'une très grande diversité et d'une extraordinaire complexité et qui concernent tous les domaines de sa vie quotidienne : alimentation, santé, environnement... Simultanément, ce consommateur reçoit de très nombreux messages provenant de sources diverses, de natures variées, souvent incompréhensibles et parfois contradictoires. Cette cacophonie est anxiogène car elle incite à penser que les connaissances sont incertaines, les émetteurs des messages indignes de confiance et que les avis sont le fruit d'hypothèses et d'extrapolations qui permettent de gérer les lacunes et les incertitudes du savoir.
- Le développement d'une offre pléthorique qui contribue à alimenter l'angoisse qui naît des sentiments d'impuissance et de perte de contrôle. Le consommateur est en effet de plus en plus démuné face à la prolifération et à la sophistication des produits, des messages et des techniques de vente qui les accompagnent (merchandising, publicité, etc...). Cette situation a aussi pour effet d'accentuer la dissymétrie qui existe naturellement entre l'offreur (le producteur qui connaît son produit) et le demandeur (l'acheteur qui est un profane et n'a pas les moyens de vérifier ce qu'on lui dit). Cette situation contribue à alimenter, de la même manière, toutes les formes d'inquiétudes et les troubles liés au sentiment d'insécurité : confusion, indécision, paralysie du choix, comportements addictifs ou de sur-adaptation (orthorexie, surconsommation de produits à allégations, etc).
- Dans les faits, ces denrées alimentaires à allégations nutritionnelles et de santé sont apparues sur le marché il y a une dizaine d'années. Elles se sont rapidement et fortement développées en s'appuyant sur une mise en scène et l'exploitation du contexte anxiogène, sur une publicité intelligente, omniprésente et efficace, et un merchandising optimisé et performant.
- Mais le développement de cette offre d'aliments à allégations a conduit à des abus et des dérives inacceptables. Ainsi,

- Sur les 590 allégations évaluées par l’Afssa, entre janvier 2000 et juillet 2008, seulement 18% ont été jugées justifiées selon les critères retenus par l’Agence (cf l’avis des experts plus loin).
- le prix de ces aliments est supérieur de 50% à 200% à celui des produits standards, alors que les surcoûts industriels ne représentent qu’une part infime de cette augmentation des prix. Le cas du lait est à cet égard révélateur. Un relevé des prix (en €) effectué à l’hypermarché Leclerc à Bonneuil sur Marne (94) le 24 janvier 2008 a donné les résultats suivants : lait demi-écrémé UHT MDD : 0, 62 ; lait à teneur réduite en lactose : 1, 52 ; lait enrichi en protéines : 1,12 ; lait enrichi aux omégas 3 : 1, 66 ; lait enrichi en magnésium : 0, 92 ; lait enrichi en 10 vitamines : 1, 38. Les effets conjugués du prix élevé de ces aliments et de leur généralisation contribuent à l’augmentation du coût de l’alimentation et à donner une image erronée de l’offre, à savoir que bien manger serait plus cher.
- En focalisant sur des nutriments, la communication laisse à penser que ceux-ci jouent un rôle essentiel au détriment d’une alimentation variée et équilibrée pourtant recommandée par les nutritionnistes et les politiques de santé publique.
- Suite à un enrichissement en nutriments ou substances, certains produits se prévalent d’un intérêt nutritionnel et de bienfaits pour la santé, alors que leur composition globale ne correspond pas à ces promesses. Cette situation paradoxale, qui se fonde sur la dissimulation du statut nutritionnel global de l’aliment, peut être assimilée à une tromperie. Or, c’est précisément ce que le règlement 1924/2006 cherche à éviter.
- Ces allégations modifient le rapport du mangeur avec son alimentation. En réduisant l’alimentation à la seule fonction nutritionnelle, elles occultent les autres fonctions et déterminants alimentaires, en particulier sociaux, culturels, symboliques et hédoniques. Déjà, le baromètre alimentation 2006/2007 révèle que le lien alimentation et santé a devancé la notion de plaisir aujourd’hui culpabilisée. Cette évolution et ce déséquilibre ne peuvent que renforcer les risques d’anxiété, de divers dysfonctionnements et de troubles du comportement alimentaire.
- Le développement de ces aliments à allégations a modifié les critères de choix et contribue à orienter et limiter ce choix. Le constat de la situation présente montre combien est difficile la cohabitation entre les produits de base et les produits à allégations. Pour certaines catégories, les produits de base ne représentent plus qu’une part infime de l’offre, les allégations deviennent la norme et le consommateur est soumis à des choix contraints. Ainsi faut-il préférer le calcium aux vitamines, les protéines aux omégas 3 ou 6 ou 9, réduire le lactose ou accroître le magnésium ? Faut-il se préoccuper de son cholestérol ou de son transit intestinal, de ses défenses naturelles ou de son confort digestif ? De fait, le choix se fonde essentiellement sur des critères santé ; on assiste donc à ce qu’on appelle la médicalisation de l’alimentation, laquelle est condamnée par de nombreux experts et nutritionnistes.
- Un système extensif a comme corollaire des critères aisés d’accessibilité au profil. Il peut de ce fait avoir un impact négatif sur les politiques de recherche-développement des entreprises et, par conséquent, sur la qualité des nouveaux produits. Un tel système peut également avoir pour effet de donner une prime artificielle aux filières qui



peuvent facilement compléter leurs produits au détriment de celles qui ne le peuvent pas.

### **3.2. Le règlement est, dans ce contexte, un instrument utile d'aide à la décision**

Face à ces abus et ces dérives, l'intervention du législateur était devenue indispensable et il convenait d'apporter de la clarté, de l'équité et de l'éthique. Le règlement (CE) 1924/2006 répond au moins en partie à ces attentes en particulier par l'introduction de la notion de profil qui, du fait de sa fonction d'évaluation de la qualité nutritionnelle et de segmentation des produits, constitue une innovation fondamentale dans le paysage alimentaire. Ce règlement peut donc être considéré comme une avancée notamment au regard des points suivants :

- Il n'autorise les allégations que si elles sont scientifiquement justifiées et répondent aux exigences les plus élevées. En outre, elles doivent être portées par des aliments présentant une bonne qualité nutritionnelle. Ainsi, le règlement par les garanties et l'assurance qu'il apporte, pourra réduire l'angoisse liée aux sentiments d'impuissance et de perte de contrôle des consommateurs.
- Il encadre la communication et la soumet aux mêmes règles que les allégations, et stipule qu'elles ne doivent pas inspirer de craintes ni les exploiter. Par conséquent le règlement doit permettre de réduire la cacophonie nutritionnelle ainsi que ses effets pervers et anxiogènes.
- Il rappelle à plusieurs reprises la notion de transparence, notamment :
  - en fournissant au consommateur les informations nécessaires pour faire des choix en connaissance de cause,
  - par l'étiquetage nutritionnel obligatoire des denrées faisant l'objet d'allégations,
  - en demandant à la Commission d'établir et de tenir un registre public des listes des allégations (article 16 § 6),
  - en contraignant l'Autorité à rendre ses avis publics et ceci conformément à l'article 38 du règlement (CE) 178/2002 dont le titre est la transparence, et des articles 9 et 10 de ce même règlement.
- Il insiste sur la nécessité d'une alimentation variée, diversifiée et équilibrée, de telle sorte que les risques d'un appauvrissement du répertoire alimentaire soient diminués. Il rappelle, en outre, que l'offre ne doit pas se réduire aux seuls aliments à allégations.
- Il rétablit la distinction qu'il convient de faire entre la consommation des aliments santé et l'équilibre alimentaire et pare ainsi les effets indésirables potentiels que cette assimilation peut faire courir à la santé des consommateurs.
- Il réaffirme l'importance qu'il faut accorder aux fonctions sociales, culturelles et symboliques de l'alimentation, ainsi qu'aux programmes d'information et d'éducation du consommateur, notamment dans le cadre du PNNS. Ainsi, le règlement permettra de réduire la dérive d'une médicalisation des aliments, de rétablir une relation plus

sereine du mangeur avec son alimentation et de redonner une place au plaisir alimentaire.

- Il précise que les dispositions du présent règlement doivent faire l'objet d'un contrôle efficace et que des moyens supplémentaires doivent être mis à la disposition des organismes de surveillance.

### **3.3. Les conditions que le règlement se devrait de remplir pour atteindre son objectif**

Les conditions que le système de profilage devrait pouvoir remplir pour atteindre pleinement son objectif sont les suivantes :

- Son efficacité dépendra dans une large mesure de sa sélectivité. En effet, si un pourcentage trop élevé de l'offre est éligible, la notion d'allégation et de profilage perdrait tout son sens en devenant une norme *de facto*. Les effets collatéraux et négatifs pour le consommateur décrits dans les chapitres précédents s'appliqueraient alors pleinement et sans contrainte. En outre, par suite d'études insuffisantes et de la complexité de la problématique, les impacts de la médicalisation de l'alimentation sont mal connus. Or, une bonne partie des questions ne trouveront leur réponse qu'*a posteriori* suite à la mise en œuvre de la procédure d'évaluation prévue par le règlement, ce qui conforte l'adoption d'une attitude de prudence et d'un système restrictif, au moins jusqu'au terme de cette procédure.
- En conséquence, le taux des denrées alimentaires qui pourraient être sélectionnées devrait être de l'ordre de 20%. Un tel taux serait proche de celui des denrées alimentaires porteuses du Label rouge, signe de qualité le mieux reconnu par les consommateurs, et conforme à un critère de segmentation du marché. Par ailleurs, ce taux ne serait pas aberrant sur le plan scientifique, puisqu'il serait légèrement inférieur à celui obtenu en application du système Sain-Lim proposé par l'Afssa, hors dérogation (voir plus loin le point de vue des experts). Enfin, il ne serait pas discriminant pour les aliments plaisir et terroir qui n'ont pas de vocation nutritionnelle ou de santé.
- Afin que les entreprises puissent valoriser et communiquer sur les efforts et progrès nutritionnels réalisés, il apparaît souhaitable qu'elles adhèrent aux chartes d'engagements volontaires dans le cadre du PNNS 2.
- Le principe de nouvelles dérogations ou de mesures d'exception devrait être pour le moment écarté. Celles-ci devront être examinées dans le cadre de la procédure d'évaluation prévue par les textes.
- Les denrées alimentaires dont les allégations ne présentent aucun intérêt pour la santé du consommateur devraient être exclues du droit à alléguer (cas notamment des nutriments pour lesquels il n'y a pas de carence, des aliments *beauté* ou *cosmétiques*...).
- Le profil devrait être déterminé avant tout enrichissement, afin de ne pas masquer le véritable statut nutritionnel de l'aliment, ce qui induirait le consommateur en erreur.

- La justification scientifique étant la condition des allégations, il importe de développer la recherche en nutrition sur la construction de la qualité et des politiques nutritionnelles, sur les liens entre alimentation et santé, et sur les comportements alimentaires.
- Pour permettre au consommateur de faire des choix éclairés, il convient de mettre en place des actions d'éducation, de formation, et d'information nutritionnelles. L'avis du groupe de travail du CNA traitant ce thème permettra de définir ces actions.
- Dans une exigence de transparence inscrite dans le présent règlement (Art 16 § 6) et dans le règlement (CE) 178/2002 (Art 9, 10 et 38), les profils et leurs modalités de détermination devraient être rendus publics. Des dispositions devraient être prises pour rendre l'accès aisé aux consommateurs et à leurs associations représentatives comme l'ouverture de sites internet dédiés chez le producteur, et/ou le distributeur et/ou l'Autorité ayant validé l'allégation.
- Considérant l'importance de la nutrition dans la problématique alimentaire, il est devenu nécessaire de disposer d'un outil d'évaluation de la qualité nutritionnelle. Le profil répond à ce besoin et il est aujourd'hui le seul outil testé scientifiquement dont on dispose. Il serait déraisonnable et dommageable de ne pas le valoriser et l'utiliser, même si les critères peuvent être adaptés et modulés en fonction des usages (accès à la publicité, taxation...).
- Un système de profilage transversal serait le plus judicieux car il est plus simple et plus lisible pour le consommateur. Le système par catégories ne permet de comparer que les aliments d'une même catégorie, et dès lors qu'un tel système est retenu le risque d'inflation du nombre de catégories sera grand, avec pour conséquence une cacophonie une complexification et une illisibilité indescriptibles au détriment du consommateur profane.

## **4. Le point de vue des représentants des opérateurs**

L'analyse des contributions des représentants des différents collèges d'opérateurs révèle l'existence d'un certain nombre de divergences, mais aussi de fortes convergences dans les points de vue. Les différences d'appréciation trouvent leur origine dans les spécificités que certains opérateurs veulent faire valoir pour leurs propres filières et dans l'évaluation des avantages et des inconvénients liés au choix du système de profilage.

### **4.1. Une préoccupation commune : le rappel des points sur lesquels il faut veiller lors de l'établissement des profils nutritionnels et lors de leur usage**

Le concept de profil nutritionnel, c'est-à-dire l'idée qu'il est possible de juger de la capacité d'un aliment à favoriser ou non l'équilibre alimentaire global à partir des caractéristiques propres de cet aliment n'a, du point de vue des opérateurs, jamais reçu de validation scientifique. Cette notion s'oppose au principe selon lequel l'équilibre alimentaire global s'obtient par des comportements alimentaires associant des aliments de toutes catégories et de toute composition nutritionnelle. La définition de ces profils, inscrite comme une obligation

dans le cadre du règlement 1924/2006, va donc être très complexe. Ses implications doivent par conséquent être étudiées en tenant compte de l'ensemble des considérations suivantes :

- L'impact de l'établissement des profils doit être compatible avec les principes qui sont rappelés dans le règlement et notamment la nécessité d'encourager une alimentation variée et équilibrée. Il ne doit donc pas conduire à une simplification de l'alimentation et à une restriction de la diversité.
- Des profils nutritionnels qui excluraient des catégories entières d'aliments pourraient conduire à une dévalorisation des aliments appartenant à ces catégories et, par conséquent, nuire à une alimentation variée et équilibrée. Ces profils nutritionnels ne doivent donc pas conduire à la stigmatisation des aliments qui ne passeraient pas les profils. Ainsi les profils ne doivent pas, par exemple, servir à l'établissement de « listes noires » de produits.
- La définition des profils ne doit pas induire un risque de malnutrition chez les personnes qui ne consommeraient que des produits portant des allégations. Le choix d'un profil trop restrictif peut avoir pour effet d'accroître ce risque.
- Les profils nutritionnels devraient être établis dans l'unique but de déterminer si un aliment peut ou non porter une allégation santé ou nutritionnelle ; ils devraient être, dans ce sens, utilisés par l'administration et les entreprises et ne devraient pas faire l'objet d'une communication spécifique sur les produits auprès des consommateurs.
- Les profils nutritionnels qui seront définis dans le cadre et l'objectif du règlement allégations nutritionnelles et de santé ne devraient donc pas être utilisés pour d'autres objectifs et conduire, par exemple, à interdire toute communication sur des aliments « hors profils », lorsque cette communication porte sur d'autres axes que la nutrition et la santé (goût, praticité, tradition ...), à réguler l'accès à la promotion, à la publicité, ou à mettre en place un système de fiscalité.
- Certaines dispositions du règlement relatif aux allégations nutritionnelles et santé (profils nutritionnels, conditions pour les allégations) sont inapplicables en ce qui concerne la communication sur les familles d'aliments et les produits génériques, et peuvent faire l'objet d'interprétations restrictives. De ce fait, l'interprétation stricte du règlement pourrait entraîner la suppression de toute information nutritionnelle sur des catégories d'aliments et des produits génériques de la part des organisations collectives, professionnelles, syndicales, interprofessionnelles, ou autres (instituts, fondations). Or, le règlement européen stipule que ceci ne doit s'appliquer qu'aux communications à caractère commercial uniquement. Il faut donc rappeler que le règlement, donc les profils nutritionnels, ne s'appliquent pas aux communications collectives qui n'ont pas un caractère commercial (proposition ANIA/CLIAA de critères classifiant pour définir le caractère non commercial). Ces communications sont le garant de la pluralité des sources d'informations fiables et contribuent à l'information loyale des consommateurs et des prescripteurs.
- Toute optimisation de la composition nutritionnelle des aliments présente un intérêt pour certaines catégories de population ou dans certaines situations spécifiques. Ces démarches qualitatives ne doivent pas être freinées et il doit être possible de communiquer sur ces efforts.

- Enfin il ne faut pas oublier l'intérêt que les allégations nutritionnelles et de santé peuvent avoir pour l'information nutritionnelle. Il ne faut donc pas restreindre l'accès aux allégations à seulement une « élite » de produits ou la possibilité de faire des allégations seulement sur les nutriments ayant un intérêt de santé publique, au risque de voir apparaître, à terme, des déficiences sur d'autres nutriments. Par exemple : dire que les lipides, les glucides et les protéines apportent de l'énergie est une allégation de santé qui repose sur un des fondamentaux de la nutrition qu'il n'est, à ce titre, pas inutile de rappeler.

## **4.2. Les facteurs à prendre en compte pour l'établissement des profils nutritionnels**

Les représentants du collège des producteurs considèrent que les profils nutritionnels doivent, pour toutes ces raisons, être définis en tenant compte :

- des preuves scientifiques généralement admises,
- de la composition nutritionnelle globale de la denrée alimentaire (teneurs en nutriments dont la présence en quantités excessives dans le régime alimentaire global n'est pas recommandée mais aussi de ses autres éléments éventuels qui seraient *a contrario* favorables),
- de la place et du rôle des denrées alimentaires (ou des catégories de denrées alimentaires) dans un régime alimentaire global,
- de leur apport au régime alimentaire de la population en général, ou des groupes de population plus spécifiques,
- de la quantité consommée, du moment de consommation et de la fréquence de consommation de la denrée alimentaire considérée,
- des différences et de la variété des habitudes alimentaires et des modes de consommation dans les États membres, des traditions alimentaires,
- de la nécessité de ne pas entraver l'innovation.

Il est très difficile de prendre en compte tous ces facteurs en même temps mais il est pourtant essentiel de le faire. En effet, la qualité nutritionnelle d'un aliment ne peut pas être réduite à ses simples dimensions de composition nutritionnelle ; elle dépend aussi du mode de consommation (quantité consommée, moment de consommation, fréquence de consommation...), du profil du consommateur (âge, activité physique), et plus largement des autres aliments et des traitements culinaires qui l'accompagnent.

## **4.3. La détermination des profils : des divergences apparaissent quant au choix du système de profilage**

Ces divergences se fondent sur deux raisons principales : la prise en compte de la spécificité de certaines filières (le cas des aliments peu transformés ou vendus à l'état brut) et

l'appréciation des avantages et des inconvénients liés au choix du système de profilage. Elles peuvent être résumées de la manière suivante :

- Les représentants des filières « viande », « fruits et légumes » et sel se fondent sur la spécificité de leurs produits pour demander un traitement spécifique au titre des profils nutritionnels. Les arguments qu'ils font valoir pour étayer leur demande sont explicites et détaillés un peu plus loin (§ 3.3.2).
- Les représentants du collège des distributeurs soutiennent le choix d'un système de profilage transversal, avec des dérogations. L'intérêt de ce système étant de permettre d'aboutir, selon eux, à un raisonnement tenant compte de la spécificité de certains produits tout comme le système par catégories.
- Les représentants de l'ANIA soutiennent, quant à eux, le choix d'un système par catégorie, du fait des rôles différents des catégories dans l'alimentation et par crainte d'une dévalorisation et d'une stigmatisation des catégories d'aliments qui en seraient exclues par une approche transversale.

#### **4.3.1. Les arguments en faveur d'une approche par catégorie d'aliments**

L'intérêt de cette approche se justifie, aux yeux de ses partisans, pour les raisons suivantes :

- Une alimentation équilibrée est constituée d'une combinaison d'aliments très variés et non « équilibrés ». Aucun aliment (en dehors de certaines denrées destinées à une alimentation particulière) ne peut prétendre être en lui-même « équilibré ». Chacun des aliments a sa place dans l'équilibre nutritionnel, en même temps que dans le patrimoine alimentaire de chaque pays. L'équilibre alimentaire résulte de la consommation de toutes les catégories d'aliments, en fréquence et quantités adaptées aux besoins spécifiques de chaque groupe de population, voire de chaque individu.
- Les profils nutritionnels ne doivent pas bloquer les opérateurs économiques dans leurs efforts d'optimisation de la composition nutritionnelle des différentes catégories d'aliments et dans leurs recherches sur les liens entre alimentation et santé.
- Les profils doivent avoir pour objectif de classer au sein d'une même catégorie les aliments en fonction de leurs compositions. Même si au sein d'un même groupe d'aliments il existe des caractéristiques nutritionnelles communes, on constate aussi de grandes variations pour d'autres nutriments. Cela peut constituer un axe éventuel d'optimisation pour les industriels, lorsque c'est possible. D'ailleurs il faut noter que certaines catégories d'aliments suivent des réglementations verticales avec des critères de composition pour répondre à une dénomination. Ceci doit être pris en compte dans les profils, et cela sera plus simple s'ils sont établis par catégorie.
- Les profils doivent permettre de comparer ce qui est comparable ; on ne peut comparer des aliments bruts non consommables en l'état et des aliments prêts à être consommés; il faut également tenir compte des associations d'aliments qui se font habituellement pour tenir compte des habitudes culinaires et alimentaires.
- Dans ce contexte, et pour tenir compte des éléments listés ci-dessus, il paraît légitime et souhaitable de pouvoir élargir, autant que nécessaire, le nombre de catégories d'aliments pouvant avoir accès à un profil nutritionnel spécifique. La CIAA a fait une proposition de critères par catégories d'aliments (23 catégories). Les critères ont été

choisis par rapport à leur pertinence supposée en termes de santé publique (énergie, acides gras saturés, sodium). Les seuils ont été fixés en fonction de la variabilité de composition nutritionnelle au sein de chaque catégorie, de leur contribution aux apports en nutriments, des habitudes de consommations, et des différentes contraintes (réglementaires, technologiques, organoleptiques, composition de la matière première), et dans le but d'être incitatif pour l'innovation dans tous les secteurs. Ils s'appliquent aux produits tels que consommés.

- L'avis de l'EFSA (avis Q-2007-058 du 31 janvier 2008) relatif à l'établissement de profils nutritionnels, précise d'ailleurs que certains groupes d'aliments pourraient être soumis à des mesures « d'exception » quel que soit le modèle de profils qui sera défini pour leur permettre **d'adapter leur profil** (nutriments pris en considération, mode de calcul) afin de les rendre éligibles aux allégations nutritionnelles et de santé. Sont citées en particulier les :
  - huiles végétales
  - matières grasses tartinables
  - produits laitiers
  - céréales et des produits céréaliers
  - fruits et légumes et de leurs produits transformés
  - viandes et produits transformés de viande
  - poissons et des produits à base de poisson
  - boissons non alcoolisées

Cette démarche est justifiée par la nécessité de favoriser la consommation de groupes d'aliments dont le rôle est important dans le régime alimentaire et reconnu comme tel par les Etats membres.

- Du point de vue de certains représentants des opérateurs, des traitements spécifiques sont aussi nécessaires pour :
  - les produits bruts ou peu transformés rarement consommés en l'état
  - les produits n'apportant pas d'énergie, de macronutriments ou de sodium (café, thé, compléments alimentaires,...) pour lesquels il n'est pas pertinent d'appliquer des critères de profils nutritionnels
  - et les produits diététiques qui, par définition, ont une composition nutritionnelle adaptée aux besoins particuliers des populations auxquelles ils sont destinés (critères réglementaires ou justifications scientifiques). Or les profils nutritionnels dans le cadre du règlement Allégations seront définis pour la population générale. D'ailleurs le règlement 1924/2006/CE s'applique sans préjudice des réglementations diététiques (comme précisé dans l'article 1.5 du règlement 1924/2006/CE). Les critères de profils nutritionnels pour la population générale ne

devront s'appliquer aux denrées destinées à une alimentation particulière que lorsqu'ils ne rentreront pas en conflit avec la nécessité pour les produits diététiques de répondre à des besoins nutritionnels particuliers de certains groupes de population. Une analyse au cas par cas sera nécessaire selon les besoins nutritionnels spécifiques de la cible du produit diététique, lorsque les profils nutritionnels pour les aliments courants seront définis.

#### **4.3.2. Le cas des aliments peu transformés ou vendus à l'état brut**

Les produits concernés sont : les produits du sol, de l'élevage terrestre ou aquatique et de la pêche, ainsi que les produits de première transformation qui sont en rapport direct avec ces produits, tels que définis à l'article 32 et tels que listés dans l'annexe I du traité instituant la Communauté européenne. Les arguments qui sont avancés par les représentants de ces filières pour étayer la demande de dérogation les concernant sont les suivants :

- Ce règlement est difficilement applicable aux produits peu transformés ou vendus à l'état brut aux consommateurs. En effet, une des conséquences pratiques probables de l'application de ces profils pourrait être une évolution de la composition d'une partie des produits alimentaires industriels transformés pour correspondre aux profils et ainsi pouvoir alléger. Or, il n'est pas possible de modifier et d'optimiser la composition nutritionnelle des produits bruts de façon significative. Les modifications d'ordre nutritionnel liées à la sélection génétique ou à l'alimentation animale par exemple restent marginales au regard des consommations alimentaires globales de la population et surtout au regard de la variabilité des compositions nutritionnelles entre les espèces pour les fruits et les légumes et entre les morceaux pour la viande par exemple.
- Une simulation du passage à travers différents exemples de systèmes de profils montre, pour la viande fraîche crue, que pour chaque espèce (la viande de bœuf, la viande de porc, etc.), plusieurs morceaux sont exclus (car rangés dans la catégorie « mauvais profil » du fait de leur teneur en lipides et/ou en Acides Gras trans). Ce pourcentage, plus ou moins important selon le système et les données de compositions utilisées, peut aller de 17 à 62 % des morceaux de viandes fraîches de bœuf ou de porc.
- Cette variabilité peut être également illustrée avec l'exemple des pommes. On constate en effet que la teneur en vitamines et autres nutriments d'une pomme fluctue de la même manière et avec une très grande amplitude selon les variétés (la teneur en polyphénols varie, par exemple, selon les différentes variétés de pommes, de 1 à 7 grammes par Kilo FW). Par ailleurs, la présence de vitamines et minéraux dans un fruit ou un légume dépend également de la durée et des conditions de conservation du produit (durée de conservation en magasin et chez le consommateur, conservation à température réfrigérée ou non,...).
- Pour les produits alimentaires vendus à l'état brut, la seule possibilité d'action sur les choix alimentaires des consommateurs relève de l'information nutritionnelle et de l'éducation alimentaire. Or, suite à l'application des profils, ce levier d'action risque de disparaître ou bien d'être considérablement réduit au détriment d'une information exhaustive du consommateur. Par exemple, une communication collective risque de ne pas pouvoir encourager à consommer au moins cinq fruits et légumes par jours sous toutes les formes alors qu'il s'agit d'un objectif prioritaire du PNNS.



- La disparition de ce levier risque de poser deux types de problèmes : d'une part, l'impossibilité d'informer le consommateur sur la diversité des produits (fruits et légumes) ou des morceaux en ce qui concerne la viande (à cause de la grande variabilité en lipides) et, d'autre part, l'impossibilité de communiquer sur le produit générique « fruit, légume » ou « viande », « viande de bœuf » ou « viande de porc », au risque de laisser entendre au consommateur que ce produit brut générique n'a pas vraiment d'intérêt nutritionnel. Les produits bruts risqueraient ainsi, à terme, d'acquiescer une mauvaise image et de la conserver !
- Les profils nutritionnels tels que définis par le règlement peuvent privilégier une logique d'assemblage plutôt qu'une logique de transformation. Leur mise en œuvre risque dans ce cas de se faire au bénéfice des assembleurs. Cette montée en puissance de la nutrition risque, par ailleurs, d'être avant tout favorable aux entreprises qui disposent d'une plus grande capacité de reformulation des produits et donc aux entreprises qui ne sont pas bloquées par des freins d'ordre économique (les très petites entreprises notamment) ou réglementaire (ex : l'emmental doit contenir au moins 45% de matière grasse laitière).
- Le règlement donne donc l'impression qu'il a été écrit sur la base d'un modèle alimentaire très majoritairement composé de produits alimentaires transformés (comme c'est le cas dans les pays anglo-saxons). Ceci risque d'occulter et de pénaliser la place économique et le rôle nutritionnel des produits alimentaires vendus à l'état brut dans certains pays européens (contradiction avec l'objectif de respect des spécificités des cultures alimentaires, considérant N° 12). Or, le modèle alimentaire français est encore fortement basé sur des repères de consommation relatifs à des produits alimentaires vendus à l'état brut. Et même si elle diminue, la consommation des produits « frais » reste non négligeable en France.
- Un autre problème serait donc de créer une dichotomie croissante au sein de notre alimentation avec, d'un côté, les produits « de base » peu transformés qui seraient réservés à une consommation exceptionnelle et orientée « plaisir ». Dans cette rubrique seraient notamment intégrés les produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine qui jouent un rôle majeur pour la préservation du patrimoine alimentaire français. Et, de l'autre côté, les produits davantage transformés et d'assemblage qui auraient accès aux allégations et qui seraient dès lors orientés « santé ». Il serait particulièrement néfaste d'opposer et d'accroître la distinction entre ces deux types de modèles alimentaires, tant pour le consommateur que pour les producteurs agricoles et les premiers transformateurs.

#### **4.3.3. Le cas des produits présentant d'autres spécificités comme le sel**

Le cas du sel nous fournit une autre illustration des difficultés posées par tout système de profilage. Le problème posé par la composition et les allégations portées par cette denrée montre que la question de l'application stricte du règlement s'avère être, dans ce cas, particulièrement difficile.

Le règlement 1924/2006 prévoit certes des dérogations concernant spécifiquement les allégations nutritionnelles qui seraient autorisées pour un produit donné si un seul nutriment excédait le profil nutritionnel considéré, à la condition que le dit nutriment excédant le profil apparaisse à proximité de l'allégation concernée. Or, selon les cas, le sel peut naturellement

contenir des micronutriments comme le magnésium par exemple, ou être enrichi en iode ou en fluor. Cela sous-entend-il que, en prenant l'exemple du sel iodé, sous prétexte que le sel est enrichi en iode, il faudra indiquer « Forte teneur en sodium » ou « Forte teneur en sel » à côté de « Sel iodé » ? Cette indication n'apporterait pas d'information pertinente au consommateur.

Par ailleurs, si les profils nutritionnels étaient établis avant tout enrichissement du produit concerné, l'utilisation des allégations autorisées aujourd'hui spécifiquement pour le sel iodé et le sel iodé et fluoré serait remise en cause, de même que le principe de l'iodation et de la fluoration du sel. Il faut rappeler que le sel ne contient pas naturellement d'iode ni de fluor. L'iodation du sel de table est autorisée en France depuis 1952 à la demande des pouvoirs publics, en vue de prévenir la déficience en iode et ses conséquences. La fluoration du sel de table est autorisée en France depuis 1986, à l'instigation de la profession dentaire et selon une réflexion menée par la DGS, comme un moyen de prévention de la carie dentaire. L'iodation et la fluoration du sel sont strictement réglementées (arrêté du 24 avril 2007 relatif aux substances d'apport nutritionnel pouvant être utilisées pour la supplémentation des sels destinés à l'alimentation humaine).

Les représentants de cette filière considèrent qu'il serait, pour toutes ces raisons, souhaitable que le sel puisse continuer à être enrichi en iode et en fluor et que le sel, y compris le sel iodé et le sel iodé et fluoré, ainsi que leur valorisation, ne soient pas pénalisés par un système de profilage nutritionnel quel qu'il soit. Il s'agit en effet, comme le précise le PNNS, non pas de consommer plus de sel, mais de « préférer l'utilisation de sel iodé ».

Le cas du sel iodé et fluoré pose la question plus générale du calcul des profils nutritionnels des aliments enrichis à des fins de santé publique : sel pour l'iode et le fluor, lait, produits laitiers frais et huiles pour la vitamine D, produits à base de soja pour le calcium. Ces enrichissements sont encadrés par des arrêtés.

## **5. Le point de vue des représentants des experts**

Cette contribution résume le point de vue qui a été exprimé par Nicole Darmon, l'expert membre du groupe de travail. Elle intègre également les remarques qui y ont été apportées par Ambroise Martin, l'expert membre du CNA et Esther Kalonji, l'expert membre de l'AFSSA.

Les experts tiennent d'abord à apporter un certain nombre de précisions sur la validité scientifique de la notion de profil nutritionnel. Jusqu'ici, les nutritionnistes se sont basés sur la *qualité nutritionnelle* des aliments pour émettre des conseils et des recommandations. L'introduction récente du concept de *profil nutritionnel* a amené une difficulté nouvelle liée au fait que l'on est passé d'une démarche qualitative (la connaissance empirique de la qualité nutritionnelle des aliments) à une exigence de précision quantitative pour une utilisation réglementaire (le calcul du profil nutritionnel de chaque aliment). Dans leurs rapports, les experts de l'AFSSA et de l'EFSA confirment que c'est bien dans le cadre d'un équilibre global qu'il faut envisager la notion de profil : ainsi, lors de la classification des aliments en termes d'éligibilité pour l'accès aux allégations nutritionnelles et de santé, le critère scientifique le plus important est la capacité d'un aliment à avoir un impact négatif sur l'équilibre alimentaire global (Rapport EFSA 2008) ; « *les profils qui seront définis pour l'accès aux allégations doivent prendre en compte la place de chaque aliment considéré individuellement au sein de l'alimentation dans sa globalité* » (AFSSA 2008b). Pour rappel, l'atteinte de l'équilibre alimentaire global est définie par les recommandations nutritionnelles

(PRI au niveau européen ou les ANC en France) et/ou par les recommandations basées sur les aliments (food-based dietary guidelines ou repères de consommation du PNNS en France). Si plusieurs travaux scientifiques sont venus récemment étayer la validité scientifique du concept de profilage nutritionnel, il n'existe pas, à l'heure actuelle, de consensus quant aux modalités de sa mise en œuvre. Les questions que suscitent de ce fait la mise en œuvre du concept de profil nutritionnel peuvent être résumées dans les trois points suivants :

- l'imprécision actuelle du règlement 1924/2006 pourrait induire une dérive vers les pratiques d'enrichissement des aliments ;
- dans la mesure où les allégations nutritionnelles et de santé constituent un critère de choix décisif dans l'acte d'achat pour la majorité des consommateurs (étude DGAL /CLCV 2004) et considérant les recommandations de santé publique actuelles en matière de nutrition et d'alimentation, le système de profilage nutritionnel qui sera choisi se devrait d'être restrictif ;
- une utilisation du profil nutritionnel, défini comme l'expression globale de la qualité nutritionnelle d'un aliment, à d'autres fins que l'éligibilité des aliments à l'accès aux allégations nutritionnelles et de santé, se doit également d'être considérée.

### **5.1. Une des dérives probables du règlement pourrait être d'encourager les pratiques d'enrichissement des aliments**

L'une des dérives possibles de ce règlement pourrait être d'encourager la pratique de l'enrichissement des aliments, et ceci pour plusieurs raisons :

Le règlement n'exclut pas explicitement la possibilité de choisir un système uniquement basé sur des nutriments « négatifs ». Le document de travail de la DG-Sanco (juin 2008) confirme d'ailleurs l'éventualité du choix des seuls nutriments « négatifs » dans le système qui pourrait être proposé. Or, avec un système de profilage basé uniquement sur des nutriments « négatifs », un aliment peut être éligible pour les allégations nutritionnelles ou de santé (car ni trop gras, ni trop salé, ni trop sucré) sans posséder par ailleurs une caractéristique intrinsèque suffisamment attractive pour le consommateur sur le plan de la santé ou de l'équilibre nutritionnel (le cas emblématique est celui des boissons light). Si le système de profilage sélectionné au niveau européen est uniquement basé sur des nutriments « négatifs », il serait tentant, pour les fabricants, d'ajouter n'importe quel nutriment positif à un aliment éligible, puisque ceci leur permettra de facilement alléguer sur ce nutriment positif.

Ceci montre qu'une dérive probable de tout système uniquement basé sur les nutriments « négatifs » est de favoriser le développement du marché d'aliments allégés en sucre, sel/sodium et gras, mais pas forcément de densité nutritionnelle adéquate (richesse en nutriments essentiels pour 100 kcal). De plus, si rien n'est fait (car ceci concerne plutôt les réglementations sur l'enrichissement et/ou les allégations) pour éviter l'enrichissement systématique ou restreindre les allégations sur des nutriments artificiellement ajoutés, c'est un marché d'aliments à la fois allégés (sucres/sel/sodium/gras) *et* enrichis (en fibres, vitamines, minéraux...) qui sera favorisé.

Le règlement n'exclut pas explicitement non plus la possibilité que des nutriments artificiellement ajoutés à l'aliment soient pris en compte dans le calcul du profil. En effet, le texte ne mentionne pas le fait que les nutriments positifs peuvent, soit être intrinsèquement

présents dans l'aliment, soit avoir fait l'objet d'un enrichissement. Or, la décision de sélectionner un nutriment donné dans un système de profilage peut être motivée non seulement par le rôle physiopathologique propre à ce nutriment et sa pertinence en termes de santé publique (surcharges ou déficits d'apports avérés dans la population ou dans des catégories particulières de population), *mais aussi* par sa qualité en tant que vecteur d'autres nutriments (protéines ou vitamine C par exemple) et/ou en tant que marqueur de certaines catégories d'aliments (calcium ou fibres ou fer par exemple). Puisque les nutriments artificiellement ajoutés dans les aliments ne possèdent pas toutes ces qualités (en particulier, ils ne sont pas vecteurs d'autres nutriments, ni marqueurs de catégories d'aliments), ils ne devraient pas pouvoir être pris en compte dans le calcul d'un profil nutritionnel. Si cette précaution n'est pas prise, la réglementation aura pour effet secondaire probable de généraliser les pratiques d'enrichissement des aliments. Ceci est encore plus probable si le système sélectionné à l'échelon européen permet une compensation entre nutriments (ou substances) « positifs » et « négatifs » comme développé dans le cas de certains outils disponibles (système FSA par exemple).

## **5.2. Le système de profilage nutritionnel qui sera choisi pour réguler l'accès aux allégations devrait être restrictif**

L'objectif majeur visé par le règlement est de protéger le consommateur en évitant qu'il soit induit en erreur quand il s'efforce de faire des choix sains dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Pour répondre à cet objectif, le système de profilage élaboré devra donc être capable d'identifier les aliments dont la consommation permet non seulement d'atteindre l'équilibre nutritionnel, mais aussi avec lesquels il est difficile, voire impossible, de « mal manger » (i.e., ne pas respecter les recommandations nutritionnelles).

En imaginant qu'il soit possible de classer les aliments en deux catégories seulement, les éligibles et les non éligibles, le système de profilage idéal serait celui capable d'identifier comme éligibles les aliments avec lesquels il est possible de construire une ration équilibrée mais pas une ration déséquilibrée; et qui dans le même temps identifierait comme non éligibles ceux avec lesquels il est possible de construire une ration déséquilibrée mais pas une ration équilibrée. Les premières tentatives de validation scientifique des profils nutritionnels indiquent que cette notion recouvre une pertinence certaine, appuyée par un certain nombre de travaux récents. Il a tout d'abord été montré que la plupart des systèmes existants classaient les aliments de façon globalement similaire et en accord avec la façon dont les experts les classaient également (Azais-Braesco *et al.*, 2006). Il a ensuite été vérifié en faisant appel à différentes approches et à différents systèmes de profilage que les aliments, selon leur profil nutritionnel, sont plus ou moins fortement associés à l'équilibre nutritionnel global, que celui-ci soit défini sur la base des recommandations basées sur les groupes d'aliments (Arambepola *et al.*, 2008 ; Maillot *et al.*, 2007), sur les recommandations basées sur les nutriments (Darmon *et al.*, 2008 ; Maillot *et al.*, 2008) ou sur une combinaison des deux types de recommandations (Quinio *et al.*, 2007). Cependant, ces travaux suggèrent aussi qu'il est probablement illusoire de vouloir classer les aliments en deux catégories distinctes seulement car, quel que soit le système de profilage considéré, les personnes qui ont une alimentation équilibrée ne consomment pas que des aliments éligibles et celles qui ont une alimentation déséquilibrée ne consomment pas que des aliments non éligibles.

Il semble que l'objectif de protection du consommateur sera mieux atteint avec un système restrictif, car le seul risque que l'on cherche à éviter est d'avoir une alimentation déséquilibrée en croyant bien faire, c'est-à-dire en sélectionnant des aliments porteurs d'allégations, donc

éligibles. En revanche, le fait d'avoir une alimentation équilibrée avec des aliments non éligibles n'implique aucun risque nutritionnel pour le consommateur, au contraire. Bien qu'il soit impossible en l'état actuel des connaissances de dire quel serait le taux d'éligibilité d'un système de profilage « idéal », un certain nombre de chiffres doivent être présentés et mis en parallèle. Tout d'abord, on observe que, selon les systèmes, le taux global d'éligibilité peut facilement varier du simple au double. Ainsi, une simulation réalisée dans le cadre du groupe de travail de l'IFN sur les profils nutritionnels indique que le système proposé par la CIAA au niveau européen aboutit à un taux d'éligibilité global de 79% alors que, partant de la même table de composition nutritionnelle, le système proposé par l'AFSSA (hors dérogation) aboutit à seulement 29% d'aliments éligibles (résumé des travaux du groupe de travail de l'IFN sur les profils nutritionnels - Septembre 2008). Un autre chiffre mérite qu'on s'y arrête : c'est celui de 20% d'aliments identifiés comme « significativement marqueurs d'une alimentation équilibrée » en France en se basant sur l'approche proposée par Jean Luc Volatier dans le cadre d'un groupe de travail ILSI pour valider les profils nutritionnels (Volatier *et al.*, 2007). Cette approche a été mise en œuvre sur différentes bases de données européennes de consommation et de composition d'aliments et des pourcentages compris entre 16 et 23% ont été retrouvés pour des pays aussi différents que l'Irlande et l'Italie (Quinio *et al.*, 2007). Il faut noter cependant que ce pourcentage a été obtenu en utilisant des bases de données comprenant de l'ordre de 400 aliments génériques mais que d'autres pourcentages auraient vraisemblablement été obtenus avec d'autres tables de composition. Ainsi un pourcentage de 48% d'aliments marqueurs a été obtenu dans le cas danois, dont la table de composition ne comprenait que 213 aliments. Il serait en fait assez logique que le pourcentage de produits éligibles soit d'autant plus faible que la liste considérée est longue et que le rapport entre le nombre d'aliments transformés et le nombre d'aliments peu ou pas transformés est élevé, car ces tables sont susceptibles de renfermer des gammes entières de produits presque identiques qui sont des déclinaisons mineures d'un même produit générique.

Enfin, le pourcentage de 20% n'est pas sans rappeler les 18% d'allégations considérées comme justifiées par l'AFSSA parmi les 590 qui lui ont été soumises pour évaluation entre 2000 et juillet 2008. Pour rappel, quatre types de critères sont pris en compte simultanément, ce qui justifie en partie ce pourcentage : 1) la justification scientifique (données biochimiques ou biologiques, physiologiques ou nutritionnelles, épidémiologiques ou cliniques), 2) leur pertinence en termes de santé publique (inadéquation des apports, adéquation aux recommandations nutritionnelles actuelles), 3) la concordance entre les données scientifiques et la formulation de l'allégation pour le consommateur et 4) la nature du produit susceptible de porter l'allégation (AFSSA, 2007 ; AFSSA, 2008a).

Il existe, par ailleurs, plusieurs autres raisons qui conduisent à soutenir le choix d'un système restrictif :

- il sera vraisemblablement plus facile d'élargir un système qui aurait été trop restrictif au départ que de rendre restrictif un système qui aurait été trop laxiste au départ
- dans le contexte français, la possibilité d'alléguer de façon institutionnelle dans le cadre des chartes d'engagements nutritionnels ne doit pas être oubliée.
- la nouvelle législation va conférer aux aliments porteurs d'allégations une autre image et un autre statut. En effet, l'application du règlement 1924/2006 va contribuer à accorder aux allégations une très grande crédibilité puisqu'elles auront été désormais validées par un comité international d'experts et ne pourront plus être portées que par des produits jugés favorables à l'équilibre alimentaire global. Cette forte justification apportée par les instances

les plus respectées en Europe en termes de nutrition, sécurité sanitaire et santé publique renforcera la confiance que les consommateurs accorderont aux produits porteurs d'allégations. Il est donc fondamental de ne pas se tromper sur la sélection de ces produits. Or, étant donné l'antagonisme fondamental existant entre spécificité et sensibilité, il est évident que la seule manière de limiter ce risque (i.e. le risque de classer à tort un produit dans les produits favorables à l'équilibre alimentaire alors qu'il y est défavorable) est d'être très restrictif.

Il existe cependant un risque indirect associé au choix d'un système trop restrictif : c'est celui d'induire, à plus ou moins long terme, une dégradation (ou une absence d'optimisation) de la qualité nutritionnelle des aliments non éligibles, puisque les efforts d'innovation éventuellement apportés à ces aliments ne seraient pas motivés ni concrétisés par la possibilité d'apposer une allégation nutritionnelle ou de santé sur l'aliment. Peut-être faut-il trouver d'autres moyens de prévenir ce risque, en empêchant par exemple l'accès des très mauvais aliments à la publicité. Il faut rappeler en effet qu'il n'existe probablement pas uniquement deux classes d'aliments, mais au moins trois: ceux qui favorisent l'équilibre, ceux qui le défavorisent, et tous les autres (Darmon *et al.*, 2008). 3)

### **5.3. Les profils nutritionnels peuvent être utilisés pour d'autres objectifs que celui de la restriction de l'accès aux allégations**

Les profils nutritionnels sont déjà utilisés pour d'autres objectifs que l'accès aux allégations nutritionnelles et de santé. Ainsi, certains des systèmes utilisés dans le cadre de l'étiquetage se donnent pour objectif d'orienter favorablement les choix des consommateurs en lui délivrant une information synthétique sur la qualité nutritionnelle globale de l'aliment. C'est le cas par exemple de l'apposition sur les emballages alimentaires de logos publics (« Key hole » en Suède, « Traffic lights » en GB) ou privés (« Curseur nutritionnel » en France, « My choice » d'Unilever).

Puisque ces pratiques existent déjà (et existaient même avant la publication de la réglementation européenne), il apparaît évident qu'elles sont amenées à se développer et à s'étendre à d'autres secteurs que celui de l'accès aux allégations. En particulier, il est envisagé d'y faire appel dans le cadre de la mise en œuvre de nouvelles politiques publiques de prévention nutritionnelle, telles que la régulation de l'accès à la publicité ou la mise en place de mesures fiscales visant à modifier la hiérarchie des prix alimentaires. Des systèmes de profilage nutritionnel seraient également utiles dans le domaine de la technologie alimentaire pour disposer de standards nutritionnels permettant de suivre l'impact des processus de transformation sur la qualité nutritionnelle des produits en vue de leur optimisation. Les profils nutritionnels pourraient également être utiles pour les professionnels de la restauration/distribution dans le choix des produits à référencer et pour les professionnels de santé pour faciliter et préciser les conseils diététiques.

Le profil nutritionnel n'est rien d'autre qu'une information synthétique sur la qualité nutritionnelle globale de l'aliment. Comme toute information synthétique, elle est forcément partielle et simplificatrice. Cependant, cette simplification est nécessaire à la prise de décision dans les différents secteurs potentiellement concernés par l'utilisation des profils nutritionnels. La communication et l'éducation nutritionnelles ont également besoin de cette simplification pour faire passer des messages de plus en plus complexes. En particulier, les recommandations en matière de nutrition s'énoncent pour l'instant sous deux formes : les recommandations nutritionnelles, qui sont exprimées sous la forme d'apports journaliers (à

atteindre ou à ne pas dépasser) en plusieurs nutriments (en France les apports nutritionnels conseillés ou ANC), et les recommandations appelées "food-based dietary guidelines" (FBDGs ou bien, en France, repères de consommation du PNNS) qui sont, quant à elles, basées sur des fréquences de consommations maximales ou minimales des grands groupes d'aliments.

Le premier type de recommandations évoqué n'est pas facilement accessible au grand public. Le second type de recommandations est nécessairement flou car il est entièrement basé sur la notion de catégorie d'aliments, une notion dont on connaît toutes les limites. Ainsi, des aliments aussi couramment consommés que les plats composés ne sont pas inclus dans les recommandations de type FBDGs car on ne saurait pas dans quel groupe d'aliments les ranger. Dans ce contexte, les profils nutritionnels peuvent aider à faire le lien entre recommandations basées sur les nutriments et recommandations basées sur les catégories d'aliments en permettant aux mangeurs, d'une part, de pouvoir classer les aliments entre eux au sein d'une catégorie existante et, d'autre part, de disposer d'une information synthétique sur la qualité nutritionnelle d'un aliment dont on ignore à quelle catégorie il appartient. Ainsi une approche basée sur les indicateurs SAIN et LIM tels qu'ils ont été initialement développés pour analyser le rapport entre la qualité nutritionnelle des aliments et leur prix (Darmon *et al.*, 2005 ; Maillot *et al.*, 2007) a récemment été proposée comme un moyen d'estimer de façon rapide et globale la qualité nutritionnelle des aliments et de les classer les uns par rapport aux autres en fonction de leurs caractéristiques nutritionnelles (Darmon & Darmon, 2008). L'AFSSA s'est basée sur ces mêmes indicateurs initiaux (Darmon *et al.*, 2005 ; Maillot *et al.*, 2007) dans ses propositions pour la définition de profils nutritionnels pour l'accès aux allégations nutritionnelles et de santé (AFSSA, 2008b).

Si ces deux approches ont été menées en parallèle à partir des mêmes indicateurs de nom « générique » SAIN et LIM, les systèmes de classement qui en dérivent sont, au final, différents pour des objectifs différents. Dans le premier cas, l'objectif était de décrire de manière synthétique, mais de la façon la plus précise et exhaustive possible, la qualité nutritionnelle globale des aliments. La prise en compte d'un grand nombre de nutriments « positifs » (23) dans la définition du SAIN a donc été considérée dans ce cas. En revanche, pour ce qui concerne l'AFSSA, les indicateurs SAIN et LIM initiaux ont été adaptés et des règles décisionnelles spécifiques ont été développées (notamment une combinaison particulière entre ces deux indicateurs) afin de les rendre compatibles avec la définition d'un système de profilage permettant l'accès aux allégations nutritionnelles et de santé, telle que prévue par les dispositions du règlement européen 1924/2006.

Cet aspect constitue un élément majeur du débat à propos de la généralisation de l'utilisation des profils nutritionnels. Il paraît en effet crucial qu'un seul et même système ne soit pas utilisé à des fins différentes. Ceci implique que chaque système de profilage doit être pensé et développé en vue d'un objectif particulier. En ce qui concerne la régulation de l'accès aux allégations, son objectif majeur est d'éviter la situation où le consommateur est induit en erreur et consomme au final une alimentation déséquilibrée alors qu'il avait pris soin de sélectionner des aliments porteurs d'allégations car il les croyait favorables pour sa santé. Au regard de cet objectif prioritaire, il apparaît logique d'en conclure que le système devra avant tout être capable d'identifier correctement les aliments de meilleur profil (en d'autres termes, il faut être sûr que les aliments qui seront éligibles sont de nature à réellement favoriser l'équilibre nutritionnel global). En revanche, dans le cas de l'utilisation des profils dans le cadre de l'éducation nutritionnelle, des méthodes de calcul moins simplificatrices sont nécessaires, ce qui est possible car dans ce domaine une applicabilité technique n'est pas

requis (on peut envisager par exemple d'introduire un relativement grand nombre de nutriments « positifs » dans la définition de ce type de profils).

## **6. Avis du Conseil national de l'alimentation**

Le CNA considère que l'adoption du règlement européen 1924/2006 portant sur l'harmonisation des règles relatives à la définition et à l'usage des allégations nutritionnelles et de santé constitue une disposition utile dans un contexte où les produits utilisant des allégations représentent une part croissante de l'offre alimentaire. Mais il constate également que les effets potentiellement induits par sa mise en œuvre n'ont pas été totalement pris en compte. La question se pose en effet de savoir quel peut être, par exemple, l'impact du choix d'un système de profilage sévère ou laxiste sur l'optimisation de la qualité nutritionnelle des aliments, l'évolution des régimes alimentaires, le niveau des prix et les politiques d'innovation des entreprises. Les scénarios qui ont été établis par les représentants des différents collèges du CNA montrent que les réponses qui peuvent être données à cette question sont loin de faire l'unanimité. Les recommandations qui suivent reprennent l'ensemble des points sur lesquels le CNA souhaite attirer, pour cette raison, l'attention du législateur européen.

### ***Au regard de la définition et du champ d'application du système de profilage prévu dans le règlement 1924/2006***

1 - Le CNA considère que le profilage nutritionnel doit être envisagé comme un des moyens à adopter pour atteindre les objectifs du règlement 1924/2006, mais qu'une application éventuelle de ce concept à d'autres dispositifs de santé publique doit faire l'objet d'une évaluation préalable systématique afin qu'à chaque objectif puisse correspondre l'outil spécifique le mieux adapté.

2 - Du fait de l'impossibilité de parvenir à une réponse consensuelle à la question posée par le mandat<sup>1</sup>, le CNA n'est pas en mesure de se prononcer sur le niveau de sélectivité du système de profilage à choisir. Il tient cependant à rappeler son souci d'éviter une dérive vers une médicalisation de l'alimentation et à souligner avec force les écueils à éviter : en étant trop restrictif, le système retenu risquerait de freiner l'innovation et le développement des industries agroalimentaires dans des secteurs entiers ; en étant trop large, il pourrait entraîner une multiplication des produits portant des allégations, ce qui aurait des effets dommageables, notamment en termes de choix et de repères pour les consommateurs.

3 - Compte tenu de la diversité de l'alimentation, le CNA a bien conscience que des traitements spécifiques pourront être envisagés, par exemple pour les produits non transformés ou pour les denrées alimentaires mono-ingrédient. Ces traitements spécifiques devront néanmoins présenter un caractère exceptionnel.

4 - Dans la définition des profils nutritionnels, la Commission et les Etats membres devront garantir que l'enrichissement, au sens du règlement 1925/2006, ne soit pas, à lui seul, un moyen d'être éligible pour accéder aux allégations nutritionnelles et de santé.

### ***Au regard de l'information et de l'éducation nutritionnelles***

---

<sup>1</sup> A savoir : « Faut-il exclure de l'accès aux allégations seulement les produits ayant un profil très « défavorable », ou a contrario faut-il ne permettre l'accès aux allégations qu'aux produits ayant un profil très « favorable » ? »



5 - Le CNA considère que le système de profilage qui sera adopté ne doit pas induire une simplification de l'alimentation ni inciter les consommateurs à se nourrir exclusivement de produits avec allégations nutritionnelles et de santé. La mise en place des profils ne saurait donc être efficace par rapport aux objectifs du règlement si elle n'est pas accompagnée par des campagnes d'éducation, de formation et d'information du consommateur sur ce qu'est un mode de vie sain et adapté aux besoins de chaque individu.

Dans ce cadre, le CNA recommande de veiller à éviter toute confusion dans l'esprit du consommateur entre les messages portés par la communication à caractère commercial, ceux véhiculés par les allégations nutritionnelles et de santé, et les messages délivrés dans le cadre des politiques et actions menées par les pouvoirs publics, notamment le Programme National Nutrition Santé (PNNS).

6 - Il faudra veiller également à ce que la mise en place des profils ne conduise pas à limiter la communication auprès des consommateurs au seul aspect nutritionnel de l'alimentation en minimisant toutes ses autres dimensions, en termes notamment de goût, de plaisir, de diversité, de mode de consommation, de praticité et de convivialité.

7 - L'ensemble des parties prenantes doit contribuer à éviter, par ailleurs, toute dérive, notamment médiatique, sur une utilisation inappropriée des profils qui conduirait à une dévalorisation d'aliments ou de catégories d'aliments, de consommateurs ou de catégories de consommateurs.

#### ***Au regard de la communication institutionnelle et de la communication commerciale***

8 - Le CNA considère qu'il existe d'autres moyens que les allégations nutritionnelles et de santé pour valoriser les démarches de progrès et les efforts d'optimisation des industriels (chartes PNNS, communication institutionnelle). La définition des profils ne doit pas entraver ce type de démarche.

9 - Les communications collectives, lorsqu'elles ne sont pas à caractère commercial, sont hors champ d'application du règlement 1924/2006 et ne devront pas à ce titre être soumises au système de profils. Pour que les communications collectives puissent remplir leur mission d'information du consommateur, le système de profilage ne doit pas les empêcher de fournir des informations nutritionnelles sur les produits génériques.

10 - Des critères objectifs devraient être définis, si possible au niveau communautaire, afin de distinguer les communications collectives commerciales des communications collectives non commerciales.

#### ***Au regard des études d'impact***

11 - Compte tenu des nombreuses questions soulevées par la mise en œuvre des profils nutritionnels, le CNA recommande que les études d'impact prévues à l'article 27 du règlement prennent explicitement en compte ce thème. Il conviendrait en particulier d'encourager l'étude des conséquences de la mise en place d'un système de profilage nutritionnel sur les choix et le statut nutritionnel des consommateurs, ainsi que sur les stratégies et la compétitivité des entreprises. Le CNA souligne également l'importance de la collecte de données détaillées sur l'évolution des caractéristiques des produits et sur les marchés afin que ces études puissent être conduites. Il suggère enfin que les thèmes de recherche liés à l'impact du règlement figurent dans les appels d'offres européens et dans ceux des agences nationales.

Avis adopté le 13 octobre 2008 par quatorze voix pour : Mmes Sandrine BIZE (CGAD), Jacqueline DROUELLE (Synhorcat), Cécile RAUZY (ANIA), MM. Jean-Loup ALLAIN (ANIA), Dominique BENEZET (SNRC), Jean-Louis CAZAUBON (APCA), François COLLART DUTILLEUL (CEDRAN), Olivier DE CARNE (Coop de France), Hervé GOMICHOIN (FCD), Philippe GUERIN, Danielle LO STIMOLO (CGI), Ambroise MARTIN (Université Lyon 1), Jacques SIRET (CNMCCA) et Alain SOROSTE (Editions Lamy), trois abstentions : MM. Alain REUGE (FGA/CFDT), Stéphane TOUZET (SNTMA/FO) et Paul VIEILLE (Confédération paysanne) et sept votes opposés : Mmes Résie BRUYERE (UFCS), Elsa COHEN (CSF) et MM. Claude AMSELLE (INDECOSA-CGT), Olivier ANDRAULT (UFC-Que Choisir), Jean-Marie CHOULEUR (ADEIC), Charles PERNIN (CLCV), Francis SENTENAC (AFOC).

## **7. Composition du groupe de travail**

*Président : Pierre COMBRIS (INRA)*

*Rapporteur : Mohamed MERDJI (AUDENCIA)*

*Secrétariat : Alain BLOGOWSKI (CNA) ; Nathalie MELIK (CNA) ; Sidonie SUBERVILLE (CNA)*

*Collège consommateurs : Résie BRUYERE (UFCS) ; Jean-Marie CHOULEUR (ADEIC) ; Pierre DUPONT (CLCV) ; Anne LEGENTIL (UFCS)*

*Collège producteurs : Odile LETISSIER (Coordination rurale)*

*Collège transformateurs : Jean-Loup ALLAIN (Alliance 7) ; Anne-Marie BERTHIER (Kellog's) ; Sandrine BIZE (CGAD) ; Christine BOULEY (Kraft Biscuits) ; Sylvie CHARTRON (Alliance 7) ; Elodie CLEMENT (Alliance 7) ; Sarah CLISCI (Comité des Salines de France) ; Hubert CUAZ (Régilait) ; Amélie DENIS (Alliance 7) ; Pierre-Yves COUEPEL (Ferrero) ; Olivier DE CARNE (Coop de France) ; Lionel LEONARD (SNFS) ; Annie LOCH (Danone) ; Huguette MEYER-CARON (ANIA) ; Marie-France PAGEREY (Nestlé) ; Catherine PEIGNEY (Coop de France) ; Cécile RAUZY (ANIA) ; Corinne ROBIN-FOUCAL (Danone) ; Agnès VAILLANT (ADEPALE)*

*Collège restaurateurs : Patrick AMELINE (SYNHORCAT) ; Mireille RENARD (ANDRM) ; Elisabeth TABARIL (ANDRM)*

*Collège distributeurs : Magali BOCQUET (FCD) ; Julien OREANO (Auchan) ; Mireille VERCAMER (Groupe CASINO)*

*Représentants des administrations : Nicolas CANIVET (DGAI) ; Murielle CLEMENTE (DGS) ; Jacques DEDIEU (CGAAER) ; Caroline JAYET (DGCCRF)*

*Invités : Stéphane BORDES (Office de l'élevage) ; Amélie BROUXEL (INTERFEL) ; Philippe COMOLET (INTERFEL) ; Françoise COSTES (ATLA) ; Nicole DARMON (INSERM) ; Christophe DERRIEN (INTERFEL) ; Christelle DUCHENE (CIV) ; Thomas GAUTHIER (Unijus) ; Catherine GRELIER-LENAIN (BVP) ; François GUILLON (IREMAS) ; Pascale HEBEL (CREDOC) ; Laurence MANUEL (Provera) ; Corinne MARMONIER (CNIEL) ; Serge MICHELS (Protéines) ; Maurice PARIS (CNRPA) ; Philippe REISER (CEDUS) ; Hassan YOUNES (Institut polytechnique LaSalle Beauvais)*