

Nutrition : « Prendre des mesures contraignantes, à la hauteur de l'enjeu sanitaire »

Entretien avec

Olivier Andrault,

chargé de mission alimentation-nutrition, *UFC-Que Choisir*.

La Santé en action : **Comment analysez-vous la nouvelle disposition de la loi qui instaure la mise en place facultative de logos de couleurs précisant la qualité nutritionnelle des aliments industriels ?**

Olivier Andrault : Il est tout d'abord nécessaire de rappeler que l'information nutritionnelle ne saurait résoudre à elle seule les différents problèmes de santé liés aux déséquilibres alimentaires et à la sédentarité. S'agissant de problèmes aux origines multifactorielles, nous appelons de nos vœux un ensemble de mesures portant sur chacun des facteurs identifiés, tels que le dépistage et la prise en charge des personnes souffrant de ces maladies, et aussi sur la qualité nutritionnelle des recettes décidées par les industriels ou encore sur le marketing. En effet, les industriels sont co-responsables du développement de ces maladies en ayant imposé des habitudes de consommation nouvelles. Il est donc indispensable de réguler leurs publicités à destination des enfants et de leur imposer des objectifs bien plus ambitieux en termes d'amélioration de la qualité nutritionnelle.

S. A. : Et l'information par le biais de logos vous semble-t-elle convenir ?

O. A. : Les consommateurs ne savent pas interpréter l'étiquetage nutritionnel actuel tel qu'il est défini par la réglementation européenne, du fait de son extrême complexité. C'est pourquoi la loi française introduit le principe d'un étiquetage nutritionnel simplifié unique, utilisable à titre volontaire par les professionnels. Cette loi ne définit pas en revanche le modèle, car il doit être élaboré entre les différentes parties prenantes sous l'égide de la direction générale de la Santé.

S. A. : Quelles conditions doit, selon vous, remplir cet étiquetage ?

O. A. : On dispose désormais d'un certain nombre d'études scientifiques qui permettent de dresser la liste des conditions que devrait

remplir l'étiquetage simplifié idéal. S'agissant de l'expression de l'information, les consommateurs ne sont pas à même de traiter des données multiples : en effet, il n'ont pas les connaissances scientifiques pour savoir par exemple s'il faudrait privilégier tel produit certes peu gras, mais en revanche assez sucré, plutôt que tel autre un peu moins sucré... mais plus salé ! En clair, il est nécessaire de traduire l'intérêt d'un aliment par une variable unique. Or, on dispose actuellement, en France, de deux algorithmes concurrents capables de classer les aliments sur la base d'un nombre limité de nutriments (afin que les analyses restent réalisables et abordables pour les professionnels de l'industrie alimentaire). L'algorithme du premier système – celui du système 5C, développé par l'équipe du professeur Serge Hercberg (voir *interview ci-avant*) – a déjà été amendé et validé par le Haut Conseil de la santé publique suite aux remarques de l'Anses. S'agissant du deuxième modèle en lice – le système Sens, présenté par la Fédération du commerce et de la distribution –, l'Anses devrait très prochainement rendre son avis sur la fiabilité de cet algorithme spécifique.

S. A. : Quelles exigences défendez-vous pour que le consommateur puisse comparer les différents produits ?

O. A. : Quel que soit l'algorithme qui sera choisi au final, nous demandons que celui-ci permette non seulement de comparer des produits au sein d'une même famille d'aliments, mais aussi des produits appartenant à des familles différentes. En effet, pour de nombreuses occasions, telles qu'au petit déjeuner par exemple, les consommateurs sont susceptibles de choisir entre un grand nombre d'aliments concurrents, appartenant à des familles très différentes (pain, biscottes, céréales du petit déjeuner, biscuits, viennoiseries, etc.). En outre, le nombre de classes définies doit permettre à l'étiquetage simplifié de bien différencier des aliments au sein de mêmes catégories, aussi bien pour aider les consommateurs dans leurs choix, que pour permettre aux fabricants d'afficher leurs améliorations nutritionnelles. On sait également que cette appréciation de l'intérêt nutritionnel d'un aliment ne doit pas être

traduite par un chiffre qui resterait abscons pour la plupart, mais plutôt par un code-couleur immédiatement compréhensible. Le choix des couleurs doit traduire une gradation selon une progression logique. Le produit est ainsi noté d'une manière qui évite un effort de mémoire aux consommateurs.

S. A. : Si l'offre à volonté de boissons sucrées est désormais interdite, ne reste-t-il pas encore beaucoup à faire pour atteindre une meilleure qualité nutritionnelle des aliments ?

O. A. : L'interdiction des boissons sucrées « à volonté » en restauration rapide est une mesure de santé publique certes logique, mais qui ne porte que sur une très petite partie de l'offre alimentaire globale. Quant aux mesures volontaires de l'amélioration de la qualité nutritionnelle, après bientôt quinze ans d'observation (!), on peut affirmer qu'elles ont fait la démonstration de leur totale inefficacité. Il est donc grand temps que les pouvoirs publics prennent des mesures contraignantes à la hauteur de l'enjeu sanitaire. La contribution et donc la part de responsabilité de chaque filière industrielle dans les surconsommations de sucre, de matières grasses saturées et de sel étant très précisément connues, nous demandons que, sur cette base, des objectifs d'améliorations nutritionnelles obligatoires soient fixés à chacune des filières concernées. ■

Propos recueillis par Yves Géry, rédacteur en chef.

Loi de santé

Promouvoir l'état de santé des populations