

INCO, un nouvel outil de calcul des valeurs nutritionnelles

Dès le 13 décembre prochain, le règlement Information du consommateur (UE) n°1169/2011 va rendre obligatoire l'affichage du tableau nutritionnel et de sept mentions (énergie, matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines, sel) pour les fabricants affichant déjà des informations nutritionnelles sur leurs packagings. Ceux n'affichant aucune information nutritionnelle ont jusqu'à 2016 pour se mettre en conformité avec la réglementation. Les fabricants auront également la possibilité d'indiquer des informations supplémentaires telles que l'affichage à la portion, l'indication des % d'apports de référence, etc. Mais, comment obtenir les valeurs nutritionnelles ? La réglementation propose deux solutions : l'analyse ou le calcul.

Afin d'aider les industriels dans leur démarche, le cabinet de conseil et de formation en nutrition, Nutractiv, propose un outil web, Nutree, pour gérer les calculs de valeurs nutritionnelles et les fiabiliser en toute autonomie. « Beaucoup d'entreprises souhaitent être capables de gérer elles-mêmes leurs données nutritionnelles sans être dépendantes d'un prestataire. Cet outil les accompagne à chaque étape du calcul en posant les questions nécessaires pour fiabiliser les valeurs nutritionnelles », précise Bénédicte Boukandoura, ingénieur-conseil en nutrition.

Fiabiliser les valeurs nutritionnelles

L'outil permet de calculer et fiabiliser les valeurs nutritionnelles d'un produit pour formaliser un étiquetage nutritionnel au format Inco, des mentions obligatoires aux éléments facultatifs.

« Opter pour une démarche de calcul permet de diminuer les coûts et de gagner en flexibilité et en autonomie. Le calcul est, selon les projets, deux à quatre fois moins cher qu'un projet 100% analytique. De surcroît, le délai de rendu de résultats est abaissé à quelques jours contre deux à trois semaines pour des analyses en laboratoire », souligne Bénédicte Boukandoura.

La gestion des données est facilitée grâce à une interface web. Les entreprises ont deux possibilités : rentrer manuellement leurs données produits, ingrédients et recettes, ou les importer directement sur l'interface. Le profil nutritionnel des ingrédients peut ensuite être complété à partir des fiches techniques fournisseurs ou bien à partir de tables de composition de référence. Le nombre d'étapes pour réaliser un calcul complet dépend ensuite du nombre d'ingrédients de la recette. « Il faut compter quinze étapes maximum pour un produit composé de cinq ingrédients, chaque ingrédient représentant deux étapes », illustre-t-elle.

L'outil s'appuie sur les tables du Ciqual, de Nutraqua et du Centre d'information des viandes (CIV). Courant 2015, la table canadienne FCEN sera intégrée. « Une base de produits transformés de grande marque est également en préparation pour 2015, afin de permettre aux entreprises de comparer leurs valeurs calculées à des produits similaires », annonce Bénédicte Boukandoura.

L'outil web Nutree est proposé sous forme d'abonnement annuel. Pour faciliter sa prise en main, Nutractiv dispense des Formations « Calcul des valeurs nutritionnelles » au sein de son centre de formation.

Créé en 2009, le cabinet Nutractiv s'est spécialisé dans le conseil et la formation en nutrition-santé auprès des professionnels de l'agro-alimentaire. Toujours dans le cadre du règlement Inco, le cabinet avait participé à l'élaboration de l'outil Web etiqunut.fr, premier mode d'emploi interactif pour comprendre l'étiquetage nutritionnel, diffusé auprès des entreprises de la région Pays de la Loire.

Source : [http://www.processalimentaire.com/Qualite/INCO-un-nouvel-outil-de-calcul-des-valeurs-nutritionnelles-25305\(01/12/2014\)](http://www.processalimentaire.com/Qualite/INCO-un-nouvel-outil-de-calcul-des-valeurs-nutritionnelles-25305(01/12/2014))