

L'Anses teste la méthode anglaise

L'Anses a rendu, mardi 1er juin, ses conclusions concernant la mise en place d'un système de score nutritionnel dans le cadre du règlement européen entrant en vigueur le 13 décembre 2016, et qui imposera l'affichage d'informations nutritionnelles sur les denrées alimentaires.

L'organisme s'est basé sur la méthode du score nutritionnel dit « de Rayner » qui a servi de base à la Food Standards Agency pour mettre en place un tel système d'information au Royaume-Uni.

Une méthode pas toujours discriminante

Pour l'Anses, la faisabilité technique d'un score nutritionnel est possible grâce aux données de l'Oquali et les tables du Ciqual. Cependant, un tel système demanderait plus de données que celles demandées par le règlement européen, alors que, dans le même temps, il ne serait pas discriminant pour certaines catégories telles que les « boissons rafraîchissantes sans alcool, matières grasses, fromages, compotes, chocolats et produits chocolatés... ».

De plus, le communiqué précise que seule la faisabilité technique et l'aspect discriminant du score nutritionnel ont été testés, et non « la pertinence de l'utilisation de cet outil en matière d'étiquetage nutritionnel, sa capacité à informer le consommateur, ou à induire des évolutions de comportements ou de l'offre alimentaire et ainsi sa pertinence globale en matière de santé publique.

Source : www.lafranceagricole.fr/02/06/2015