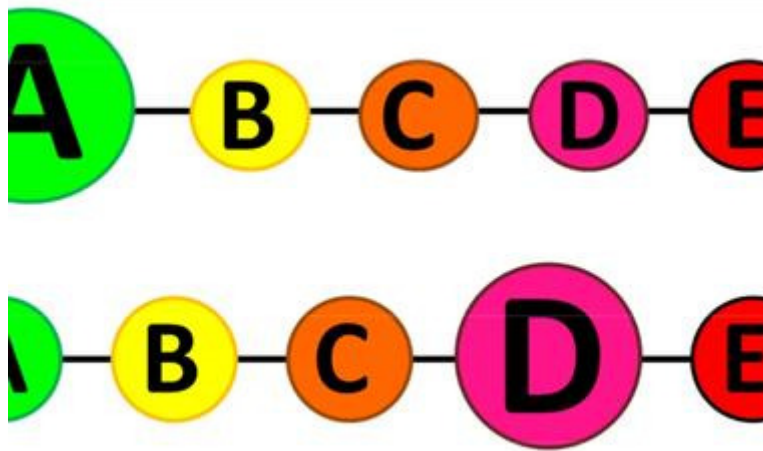


France, l'Anses pointe les limites du score nutritionnel



Le score nutritionnel serait basé sur une technique de calcul, dite de Rayner, développée pour la Food Standards Agency au Royaume-Uni. Il vise à discriminer les produits alimentaires, suite au calcul d'un score intégrant :

- 1) une composante dite « négative » (calculée à partir des teneurs en nutriments dont la consommation doit être limitée : énergie, sucres simples, acides gras saturés et sodium),
- 2) une composante dite « positive » (calculée en intégrant les teneurs en nutriments dont la consommation est recommandée : fibres, protéines),
- 3) une deuxième composante « positive » (calculée à partir des teneurs d'une catégorie spécifique d'aliments : les fruits/légumes/fruits à coque).

Le score obtenu détermine la couleur de la pastille qui devra être apposée sur le packaging (du rouge au vert par exemple).

La ministre de la Santé Marisol Touraine ne cesse de répéter sa détermination à imposer un scoring nutritionnel sur les emballages des produits alimentaires, tel qu'inscrit à l'article 5 de la loi de Santé.

Fin mars, l'Ania, ses 20 fédérations adhérentes et ses 23 associations régionales, dénonçaient collectivement cette posture dogmatique. « Il ne nous semble pas approprié d'enfermer un débat sur l'alimentation dans une polémique nutritionnelle.

Notre modèle alimentaire mérite plus de considération ! », déclarait Jean-Philippe Girard, président de l'Ania.

D'autant que le calcul de ce score nutritionnel ne repose que sur le profil nutritionnel de l'aliment, sans prise en compte de sa fréquence de consommation ni de la portion ingérée.

« C'est d'une stupidité sans nom, alors que les Pouvoirs publics ont tous les moyens pour prouver que ce n'est pas une finalité. Ce qui prime, c'est de défendre la structuration des

repas », s'insurgeait récemment Emmanuel Vasseneix, le patron de LSDH, également vice-président de Syndilait et président d'Unijus.

Dans ce contexte, l'avis publié la semaine dernière par l'Anses aurait mérité d'être davantage mis en lumière.

« Cet avis demandé par le ministère de la santé est intéressant car il permet d'évaluer la faisabilité technique d'un système de type "traffic light" et montre ses limites", souligne Cécile Rauzy, directrice Alimentation et Santé de l'Ania.

Un calcul effectué sur 12 000 références et 500 aliments génériques

Pour évaluer la faisabilité du calcul du score nutritionnel, [selon la méthode de Rayner proposée par le Professeur Serge Hergberg](#), l'Anses s'est appuyée sur les données d'étiquetage collectées par Oqali. Cette base de données gérée par l'Anses et l'Inra répertorie les valeurs nutritionnelles et les listes des ingrédients sur les emballages des produits alimentaires.

Ainsi, le score nutritionnel a pu être calculé pour plus de 12 000 références de produits transformés, issues de 23 groupes d'aliments différents, réparties en 439 familles. Pour certains produits non transformés (du type huiles, beurres, eaux, fruits et légumes, viandes, etc), la base Oqali n'était d'aucune aide. L'Anses s'est alors appuyée sur les données de la table Ciqual.

Près de 500 aliments génériques ont ainsi été étudiés.

Techniquement faisable, mais des limites

Résultat, la mise en œuvre du score nutritionnel dit de Rayner semble techniquement faisable. Mais l'avis met en exergue les limites de la méthode.

Selon l'Anses, le modèle permet de discriminer les groupes d'aliments entre eux (par exemple, distinguer les apéritifs à croquer des jus de fruits). Mais il y a une exception de taille : les boissons. Les boissons rafraîchissantes sont majoritairement positionnées en classe B, comme les eaux, alors que les jus de fruits se situent en classe A (la meilleure).

Second constat, le score permet de discriminer les familles au sein d'un même groupe d'aliments. Mais là aussi des exceptions majeures posent question, à l'instar des compotes (pas de discrimination entre les compotes standards, allégées et sans sucres ajoutés), des barres céréalières, des boissons rafraîchissantes sans alcool, des confitures et des jus et nectars.

Enfin, le modèle de Rayner permet globalement de discriminer les références produits au sein d'une même famille. Parmi les 439 familles considérées, 73 % voient leurs références se répartir en deux classes ou plus. Cependant, un écueil de taille apparaît : pour 119 familles, l'ensemble des références se situent dans une seule classe.

La disponibilité des informations nécessaire est incomplète

Sur un autre plan, l'Anses pointe également une faille : la disponibilité des informations nécessaires au calcul. Le règlement Inco ne prévoit pas de rendre obligatoire l'étiquetage des teneurs en fibres, or il se peut que l'ensemble des produits concernés n'affiche pas la teneur pourtant nécessaire au calcul du score nutritionnel. De même pour les fruits et légumes et les fruits à coque.

Dès lors se pose une autre question clef : qui va calculer ce score nutritionnel ? "Si c'est le professionnel concerné, celui-ci devrait disposer d'informations plus précises concernant les teneurs en fibres et fruits, légumes et fruits à coque de sa recette", précise l'Agence. Qui va plus loin et pointe que "si les informations nécessaires au calcul ne sont pas disponibles sur les emballages, les questions de la transparence du calcul et de sa vérification pourront se poser...". On comprend la difficulté de l'exercice, que d'aucuns qualifient déjà d'usine à gaz.

De surcroît, l'Anses soulève également la question de la détermination des seuils entre les différentes classes. "Leur pertinence devrait potentiellement être réexaminée en fonction de l'évolution de l'offre alimentaire", précise-t-elle.

Quid de la pertinence en matière de santé publique ?

Au final, l'avis s'avère assez corrosif vis-à-vis du modèle de calcul proposé par le Professeur Serge Hercberg, et qui aurait pourtant les faveurs de la ministre. D'ailleurs, l'Anses rappelle explicitement que d'autres modèles existent dans différents pays et mériteraient d'être examinés....

Surtout, l'Agence rappelle à maintes reprises que son travail s'est borné à évaluer la faisabilité technique du calcul du score nutritionnel et non sa pertinence réelle en matière d'information du consommateur, d'évolutions de comportements ou de l'offre alimentaire.

C'est pourtant là l'enjeu essentiel ! D'ailleurs, l'Ania ne s'y trompe pas. "Dans le cadre des discussions à venir, il serait pertinent de poursuivre ces travaux en demandant aux experts de l'Anses d'évaluer la pertinence réelle de l'utilisation de l'outil en matière d'étiquetage nutritionnel, d'information du consommateur, et sa pertinence globale en matière de santé publique », propose sa directrice Alimentation et Santé.

Source : [http://www.processalimentaire.com/A-la-une/L-Anses-pointe-les-limites-du-score-nutritionnel-26536\(09/06/15\)](http://www.processalimentaire.com/A-la-une/L-Anses-pointe-les-limites-du-score-nutritionnel-26536(09/06/15))