

## **AFNOR, Ingrédients alimentaires naturels, vers des définitions et critères communs**

Comment considérer qu'un ingrédient est « naturel » ? Des professionnels de l'agroalimentaire du monde entier se mobilisent pour apporter une réponse collective à cette question épineuse.

Depuis ces dernières années, les consommateurs sont de plus en plus demandeurs d'une meilleure connaissance des produits alimentaires, de leurs origines et des modes d'élaboration. Cette évolution les conduit à rechercher des produits alimentaires dits « naturels ». Au menu de ces produits, des ingrédients issus de la nature (algues, amidon, herbes...) et des procédés de transformation physiques, chimiques ou microbiologiques (fermentation, chauffage, pression à froid...).

### **Comment définir un ingrédient alimentaire de « naturel » ?**

« Face à une multiplication des allégations dans le monde entier et à la nécessité d'informer loyalement les consommateurs, des professionnels et industriels de l'agroalimentaire du monde entier ont souhaité élaborer un document de référence destiné aux échanges entre entreprises de la filière, et proposant des définitions et critères communs» explique Bernadette Ruetsch, secrétaire de la commission AFNOR « Ingrédients alimentaires naturels ». Pour répondre à cette attente collective, des travaux de normalisation sont actuellement pilotés par la Suisse, au niveau international (ISO). « AFNOR vient de créer une nouvelle commission de normalisation « miroir » du groupe de travail ISO qui offre aux acteurs français la possibilité de contribuer activement au développement du projet de norme » poursuit Bernadette Ruetsch. « La participation de tous est essentielle pour renforcer le tour de table national, et défendre les intérêts des professionnels français à l'international sur ce sujet ».

### **Vers des lignes directrices communes**

Attendue pour 2017, quel est l'objectif de la future norme internationale ? « Connaissance de l'origine des ingrédients, critères techniques des procédés de transformation et proposition d'une liste de procédés acceptés, permettront aux professionnels de pouvoir qualifier de naturel l'ingrédient ou le procédé technique» explique Bernadette Ruetsch. Un document toujours optionnel, pratique et simple d'utilisation, directement adapté aux problématiques « terrains » des acteurs de l'agroalimentaire.

« A terme, cette clarification aura des répercussions positives sur les informations données aux consommateurs à propos des produits finis » conclut Bernadette Ruetsch.

Industries agroalimentaires, fabricants de produits finis, fournisseurs d'ingrédients, pouvoirs publics, associations de consommateurs... Vous êtes intéressés par ces futurs travaux normatifs ? Participez dès à présent à l'élaboration de la future norme volontaire et rejoignez la commission AFNOR « Ingrédients alimentaires naturels».

Source : <http://www.agro-media.fr/actualite/afnor-ingredients-alimentaires-naturels-vers-des-definitions-et-criteres-communs-19274.html>