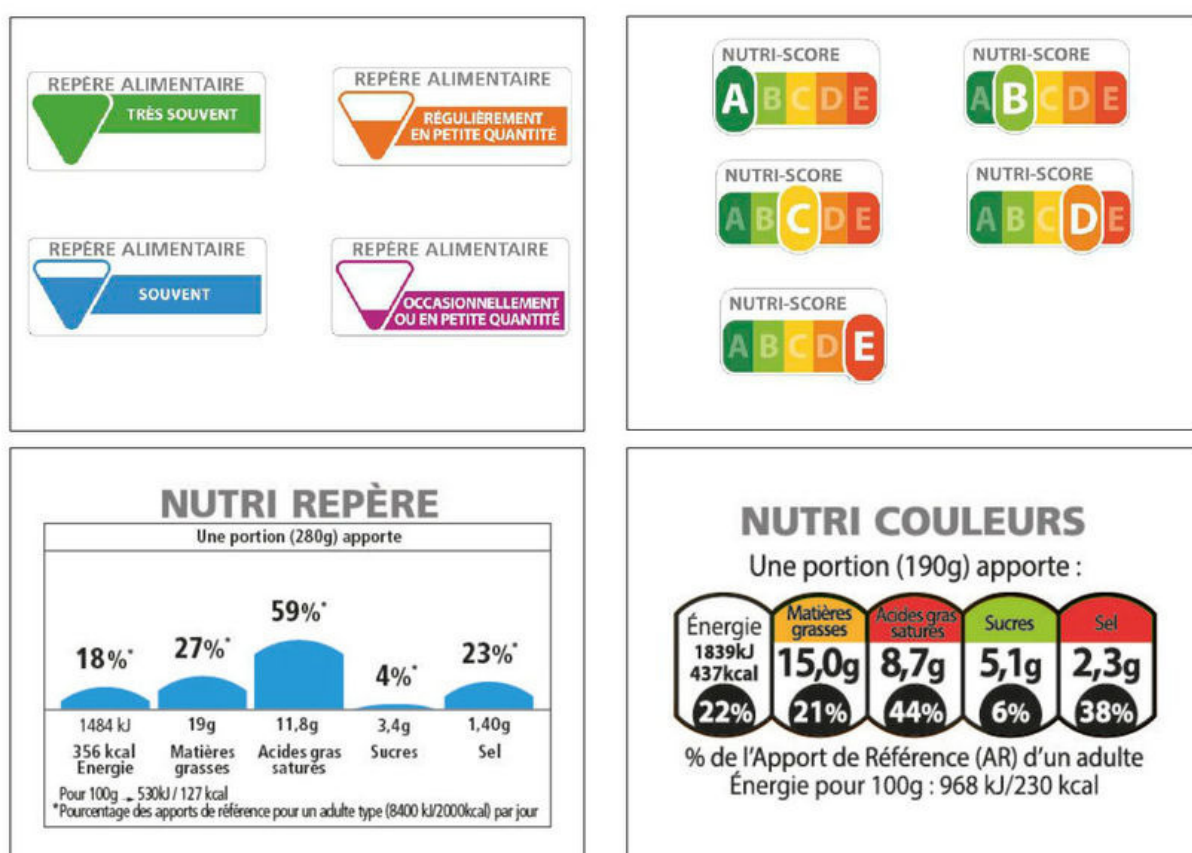


L'étiquetage nutritionnel de 1300 produits alimentaires en test à partir du 26 septembre

A partir du 26 septembre, quatre systèmes d'étiquetage nutritionnel vont être testés dans 60 magasins français sur 1 300 produits agroalimentaires, pour améliorer l'information des consommateurs. Une première mondiale.



Les quatre systèmes testés de l'étiquetage nutritionnel

"C'est la première fois à l'échelle mondiale, qu'une telle expérimentation va être menée", s'est réjoui, le 16 septembre, Daniel Nairaud, le directeur général du Fonds Français alimentation santé (FFAS).

Du 26 septembre au 4 décembre, 1 300 produits agroalimentaires vont recevoir un nouvel étiquetage dans 60 magasins français de la région parisienne, des Hauts de France, de Normandie et d'Auvergne-Rhône-Alpes.

Souhaité par la ministre de la Santé, Marisol Touraine, dans le cadre de la loi de modernisation du système de santé, votée fin 2015, le nouvel étiquetage doit rendre plus compréhensible les informations actuelles qui détaillent la quantité de glucides, protides et lipides des produits alimentaires.

L'objectif est notamment d'inciter les Français à modérer leur consommation de produits riches en lipides et en sucres, afin de lutter contre la progression de l'obésité et des maladies cardiovasculaires.

Au total, quatre systèmes vont être testés, dont deux systèmes synthétiques :

- Le "Nutri-Score" : système à cinq couleurs mis en place par le chercheur Serge Hercberg. Il répartit les produits en cinq catégories, de A jusqu'à E, caractérisant la qualité nutritionnelle du produit, à partir des teneurs en principaux nutriments (lipides, glucides et protéines).
- Le Score d'étiquetage nutritionnel simplifié (Sens) : système à quatre couleurs, proposé par la grande distribution. Il comporte une indication sur la fréquence de consommation recommandée, construit à partir d'une classification réalisée sur la base de la teneur du produit en nutriments majeurs.

Deux systèmes sont plus "analytiques" :

- Le "Nutri Repère". Il s'agit d'un système améliorant le dispositif déjà utilisé des repères nutritionnels journaliers. Il permet de visualiser la contribution en pourcentage et valeur absolue d'une portion d'aliment aux apports nutritionnels de référence en énergie, matières grasses, acides gras saturés, sucres et sel ;
- Le système des "Traffic Lights" ou "Nutri couleurs". Déjà lancé au Royaume-Uni, il indique la contribution en pourcentage et en valeur absolue d'une portion d'aliment en apports nutritionnels de référence (énergie, sucre, sel, matières grasses et acides gras saturés), associés à trois couleurs (vert, orange et rouge).

Ces quatre systèmes vont être mis en place dans quatre rayons : le traiteur frais, la viennoiserie industrielle, les pains et pâtisserie industriels et les plats cuisinés en conserve. Trois enseignes sont associées à ce dispositif :

Casino supermarchés, Carrefour market et Simply market (groupe Auchan). 29 industriels et 3 marques de distributeurs (MDD) ont accepté de s'associer à cette démarche.

L'agence de conseil LinkUp, qui est en charge de la mise en œuvre pratique du test, estime à un total de 2 millions le nombre de produits alimentaires qui seront étiquetés en magasins durant les dix semaines de l'expérimentation.

Les premiers résultats de ce test devraient être connus à la fin de l'année. *"Ils permettront à la France d'être force de proposition pour les discussions qui se tiendront fin 2017 à Bruxelles, pour une harmonisation au niveau européen"*, a expliqué Benoit Vallet, le directeur général de la Santé.

Source : <http://www.usinenouvelle.com/article/l-etiquetage-nutritionnel-de-1300-produits-alimentaires-en-test-a-partir-du-26-septembre.N438582>