

DA(18)2811:5 – JV/rs

Bruxelles, le 5 juillet 2018

**RÉFLEXION DU COPA ET DE LA COGECA
CONCERNANT L'UTILISATION DES SYSTÈMES
D'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL À L'AVANT DE
L'EMBALLAGE**

Messages clés

- Le Copa et la Cogeca estiment qu'il est **positif pour les consommateurs de fournir des informations nutritionnelles**. Cela leur permet notamment de comparer plusieurs produits sur la base de leurs qualités nutritionnelles et d'adopter des habitudes alimentaires plus saines et plus équilibrées.
- Nous reconnaissons en effet que **les consommateurs sont de plus en plus intéressés par leur alimentation**, compte tenu également du fait que le mode de vie actuel est complètement différent et de **la nécessité d'aider les gens à faire un choix éclairé rapidement**. C'est pourquoi nous saluons les discussions concernant la possibilité de mettre en place un système européen d'étiquetage nutritionnel à l'avant de l'emballage ou concernant la nécessité de fixer des critères à respecter lors de la mise sur pied d'un système.
- En effet, le développement d'un potentiel système européen ou d'autres types de systèmes devrait être **basé sur la science**, être **significatif** pour tous les consommateurs et promouvoir **une approche positive qui n'établisse pas de discrimination des produits agricoles face à d'autres produits qui ne font même pas partie des recommandations alimentaires**.
- Nous estimons que **les recommandations alimentaires sont le point de départ essentiel** pour la mise en place d'un potentiel système d'étiquetage nutritionnel à l'avant de l'emballage. Cela évitera des situations où des produits qui ne figurent même pas dans les recommandations alimentaires auraient un meilleur score que les produits agricoles riches en nutriments clés comme des acides aminés essentiels, des protéines, des vitamines ou des minéraux qui en outre figurent dans les recommandations alimentaires (par ex. : un soda reformulé par opposition à du jus d'orange ou du lait).
- Les agriculteurs européens et leurs coopératives **sont fermement opposés aux systèmes de codes de couleur** comme celui des feux de signalisation, qui induisent les consommateurs en erreur quant aux bénéfices nutritionnels ou pour la santé d'un produit. **Leur accent, mis uniquement sur certains nutriments, ce qui limite et ignore la contribution nutritionnelle globale des produits agricoles à notre régime alimentaire**, ne peut plus être promu.
- Les **produits agricoles** constituent une **source essentielle de différents nutriments nécessaires pour être en bonne santé** et **ils représentent bien plus que simplement de l'énergie, du sel, du sucre ou de la graisse**.
- Ils comprennent de nombreux **acides aminés, acides gras essentiels, vitamines essentielles, fibres, et minéraux** différents.
- L'éducation est essentielle et a un impact considérable sur les choix et les habitudes alimentaires. Une alimentation équilibrée est un excellent point de départ pour s'habituer à consommer des ingrédients bons pour la santé. **Consommer un large éventail de denrées alimentaires issues des différents secteurs agricoles en proportions adaptées constitue la clé de cette alimentation équilibrée et permet de maintenir le bien-être, la vitalité et de bonnes conditions de vie**. La bien connue pyramide alimentaire est un exemple qui prouve le rôle essentiel que jouent les produits agricoles dans un régime alimentaire équilibré.

RÉFLEXION DU COPA ET DE LA COGECA CONCERNANT L'UTILISATION DES SYSTÈMES D'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL À L'AVANT DE L'EMBALLAGE

I. INTRODUCTION

Les problèmes de santé liés au mode de vie, y compris les inégalités en matière de santé, se sont multipliés au cours des dernières années. La sédentarité, de mauvaises habitudes alimentaires et un manque d'activité physique ne constituent que quelques facteurs parmi d'autres qui ont une influence sur notre vie ainsi que sur notre santé.

En effet, les mauvaises habitudes alimentaires acquises pendant l'enfance se poursuivent à l'âge adulte, avec les conséquences sur la santé que cela implique. C'est pourquoi l'éducation est un levier essentiel qui peut selon nous avoir un impact considérable sur les choix et habitudes alimentaires. Une alimentation équilibrée est un excellent point de départ pour s'habituer à consommer des ingrédients bons pour la santé. Consommer un large éventail de denrées alimentaires issues des différents secteurs agricoles en proportions adaptées constitue la clé de cette alimentation équilibrée et permet de maintenir le bien-être, la vitalité et de bonnes conditions de vie.

Les repas représentent de réelles occasions sociales qui permettent de partager du temps en famille, entre collègues ou avec des amis, et non pas seulement de consommer des nutriments pour survivre.

Le Copa et la Cogeca se réjouissent de ce que les institutions européennes aient identifié la nutrition comme un élément très important des politiques de l'UE. Une alimentation équilibrée et une activité physique régulière sont primordiales pour rester en bonne santé et les agriculteurs européens et leurs coopératives jouent un rôle clé pour fournir des denrées alimentaires savoureuses, nutritives et de qualité et pour renforcer la connexion entre producteurs et consommateurs, ainsi que le lien avec les territoires et la nature.

Si des initiatives visant à aider les consommateurs à en savoir plus concernant les propriétés de leur alimentation sont développées, nous estimons qu'il est essentiel de contribuer à l'effet souhaité en termes de perception des consommateurs et d'éviter les propositions simplistes qui risquent d'induire encore plus les consommateurs en erreur quant aux réelles caractéristiques de leurs aliments (par ex. : aliments à calories « vides » par rapport aux aliments riches en nutriments).

Malheureusement, nous avons vu ces dernières années comment la nutrition et les régimes alimentaires dépendent de tendances qui, dans la majorité des cas, sont dépourvues de bases scientifiques.

Au cours des dernières années, nous avons également observé un certain nombre d'évolutions dans le domaine de l'information et de l'étiquetage nutritionnels, non seulement dans l'UE mais aussi dans de nombreux pays tiers. Nous avons, par exemple, assisté à une augmentation significative du nombre de systèmes d'étiquetage à l'avant de l'emballage, certains d'entre eux induisant en erreur dans la mesure où ils fournissent des informations négatives sur ce qui ne devrait pas être consommé en se penchant uniquement sur un nutriment particulier, sans prendre en compte la contribution nutritionnelle globale du produit. Maintenant, les services de la Commission ont décidé d'évaluer la situation et d'explorer la possibilité de développer des

critères auxquels les systèmes volontaires d'étiquetage à l'avant de l'emballage devraient se conformer.

Dans ce cadre, nous estimons qu'il est opportun d'analyser la situation et de présenter nos réflexions préliminaires ainsi que certaines recommandations.

II. RÉFLEXION CONCERNANT LE DÉVELOPPEMENT DE SYSTÈMES D'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL À L'AVANT DE L'EMBALLAGE EN EUROPE AU COURS DES DERNIÈRES ANNÉES

Le système déjà connu des feux de signalisation a été utilisé par certains opérateurs du secteur alimentaire au cours des dernières années au Royaume-Uni. Les couleurs rouge, orange et vert sont utilisées pour informer les consommateurs concernant la teneur élevée, moyenne ou faible d'un produit en graisses, graisses saturées, sucres et sel. Pendant ce temps, le Copa et la Cogeca se sont fermement opposés au système des feux de signalisation au Royaume-Uni¹.

Nous estimons que ce modèle crée une confusion inutile et n'aide pas les consommateurs à faire un choix sain. Il pourrait même conduire à des choix erronés. Il ne tient pas compte de la contribution nutritionnelle globale très positive que certains aliments (par ex. : fromage, beurre, huile d'olive, certains produits carnés, etc.) peuvent en réalité apporter malgré une certaine teneur en sel ou en graisse². De plus, il n'est centré que sur la quantité totale d'un nutriment en particulier, sans examiner la qualité (par ex. : différents types de graisses ou de sucres).

De plus, le système n'est pas compatible avec certaines politiques européennes, comme la politique de qualité des produits agricoles, et entraîne de facto une catégorisation des produits. Certains d'entre eux, qui bénéficient de régimes européens de qualité (AOP, IGP, STG), seront marqués rouge, alors qu'il s'agit de produits de haute qualité nutritionnelle, ce qui confèrera un avantage injuste à d'autres produits dont il est possible de modifier la recette sans qu'ils soient nécessairement plus sains. Il convient de rappeler que le cahier des charges des régimes européens de qualité détaille les caractéristiques du produit en termes de qualité et ne permet pas de modifier les ingrédients ou les recettes.

En outre, le code de couleurs a tendance à attirer l'attention des consommateurs sur ce qui ne doit pas être consommé, en insistant sur seulement un nutriment particulier, sans tenir compte du fait que les produits primaires apportent aux consommateurs bien d'autres nutriments essentiels.

Un régime alimentaire exclusivement constitué de produits portant un feu vert peut facilement être mauvais pour la santé et cela constitue l'un des risques sur le long terme du système. Les consommateurs peuvent avoir l'impression qu'il serait mieux que tous les produits qu'ils achètent portent un feu vert. Le feu rouge peut avoir une influence très négative sur les consommateurs en pénalisant certains produits, ce qui crée un faux sentiment de sécurité en promouvant une consommation illimitée de produits portant le feu vert. Nous doutons que les consommateurs soient capables de comprendre et d'interpréter ces étiquettes correctement.

Récemment, un groupe de multinationales (Nestlé, Unilever, PepsiCo, Coca Cola, Mondelez) a également décidé de promouvoir un système de feux de signalisation lié aux portions, appelé « Evolved Nutrition Label, ENL ». Il s'agit probablement du scénario le plus complexe compte tenu du fait que la grande majorité des produits de ces entreprises ne figurent même pas dans les recommandations alimentaires (par ex. : sodas, snacks chocolatés, etc.) en termes de perception des consommateurs. Le fait que leur système soit lié aux portions qu'elles ont elles-mêmes défini contribuera probablement à donner un « meilleur » aspect à bon nombre de ces

¹ Préoccupations du Copa-Cogeca concernant le système hybride de feux de signalisation au Royaume-Uni [CC\(13\)7499 \(rev.2\)](#); [CC\(17\)1825 \(rev.1\)](#)

² Principaux messages du Copa et de la Cogeca concernant les codes de couleur : [DA\(17\)9207 \(rev.1\)](#)

produits. Cela peut potentiellement avoir certaines conséquences involontaires en promouvant une consommation illimitée de « produits verts » (dont une bonne partie est probablement composée de calories vides) de ces entreprises, qui représentent une importante part du marché.

Contrairement à ces systèmes qui tendent à centrer l'attention sur ce qui ne devrait pas être consommé, il existe d'autres systèmes qui promeuvent une discrimination positive comme celui de la « serrure » dans les pays nordiques ou le logo « Healthy choice » (choix sain).

Le système de la serrure nordique³ contribue à aider les gens à respecter les lignes directrices alimentaires des pays nordiques et met en lumière les alternatives plus saines au sein des différents groupes de produits. Pour être autorisés à afficher le label de la serrure, les produits doivent contenir moins de sel et de sucre, moins de graisses ou des graisses plus saines, et plus de céréales entières que les produits comparables. Il se retrouve sur toute une gamme de produits alimentaires, y compris du pain, des céréales, des produits laitiers, des huiles, etc.

Dans un même temps, tous les fruits et légumes frais, le poisson et la viande maigre doivent automatiquement afficher le label qui promeut clairement les produits primaires dans le cadre d'un régime alimentaire équilibré. Il convient de rappeler que dans le cadre d'un régime alimentaire équilibré, les produits primaires sont généralement des produits essentiels et qu'il y a donc d'autres catégories de produits à consommer de façon plus sporadique.

Le système développé le plus récemment a été le système proposé par le gouvernement français, « Nutri score »⁴. Il donne un score à tout aliment, allant du vert foncé A (le meilleur) au rouge E (le pire), en pondérant la prévalence des bons et des mauvais nutriments.

Même si le système est également appuyé par des couleurs et peut aussi conduire à une catégorisation des produits, il est moins discriminatoire et plus constructif que celui des feux de signalisation puisqu'il tente de prendre en considération la contribution nutritionnelle globale en pondérant la prévalence des différents nutriments, y compris :

- Points négatifs (jusqu'à 40) sur la base des nutriments suivants pour 100 g : énergie (KJ), sucres simples (g), graisses saturées (g) et sodium (g)
- Points positifs (jusqu'à -15), sur la base des différents éléments suivants pour 100 g : fruits, légumes, légumineuses et noix (%), fibres (g) et protéines (g)

Ceci signifie qu'un produit aurait entre 40, score qui serait donné pour une très mauvaise qualité nutritionnelle, et -15, score qui signifierait la meilleure qualité nutritionnelle.

Tant le principal problème que la complexité de cet exercice découlent de la compréhension et de la perception qu'a le consommateur de ces différents systèmes. Une approche trop simplifiée amènerait le consommateur à tirer des conclusions hâtives et à mal interpréter la déclaration nutritionnelle⁵.

Il serait également capital d'évaluer dans quelle mesure ils peuvent potentiellement atteindre l'objectif poursuivi (par ex., réduction du surpoids et de l'obésité), en particulier pour ceux

³ <https://www.norden.org/en/news-and-events/images/grafik/logos/noeglehullet/view>

⁴ https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/ev_20171130_c004_en.pdf

⁵ Section 3, Chapitre IV du Règlement (CE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

appliqués depuis quelques années à présent, tels que le système de feux de signalisation au Royaume-Uni ou le système de la serrure des pays scandinaves.

III. L'INFORMATION NUTRITIONNELLE COMME MOYEN DE MIEUX INFORMER LES CONSOMMATEURS CONCERNANT LES BÉNÉFICES DES PRODUITS AGRICOLES

1. Les **produits agricoles** constituent une **source essentielle de différents nutriments nécessaires pour être en bonne santé** et ils **représentent bien plus que simplement de l'énergie, du sel, du sucre ou de la graisse**.
2. Ils contiennent de nombreuses **vitamines essentielles** (A, B1, B2, B3, B5, B7, B12, C, D, E, K, folate), **des fibres, des acides aminés, des acides gras essentiels, ainsi que des minéraux** comme le calcium, le fer, le magnésium, le potassium, le sélénium, le zinc, etc.
3. Le Copa et la Cogeca estiment qu'il est positif pour les consommateurs de fournir des informations nutritionnelles. Cela leur permet notamment de comparer plusieurs produits sur la base de leurs qualités nutritionnelles et d'adopter des habitudes alimentaires plus saines et plus équilibrées.
4. Nous reconnaissons en effet que **les consommateurs sont de plus en plus intéressés par leur alimentation**, compte tenu également du fait que le mode de vie actuel est complètement différent et de **la nécessité d'aider les gens à faire un choix éclairé rapidement**. C'est pourquoi nous saluons les discussions concernant la possibilité de mettre en place un système européen d'étiquetage nutritionnel à l'avant de l'emballage ou concernant la nécessité de fixer des critères à respecter lors de la mise sur pied d'un système.
5. En effet, le développement d'un potentiel système européen ou d'autres types de systèmes devrait être **basé sur la science**, être **significatif** pour tous les consommateurs et promouvoir **une approche positive qui n'établisse pas de discrimination des produits agricoles face à d'autres produits qui ne font même pas partie des recommandations alimentaires**.
6. Au vu de l'analyse en cours des différents régimes existants et de la possibilité d'en voir apparaître de nouveaux à l'avenir (soit par des autorités nationales, soit via des initiatives privées), **le Copa et la Cogeca exhortent la Commission à élaborer un ensemble minimum de critères que tous les régimes existants devraient respecter**.
7. Nous estimons que **les recommandations alimentaires sont le point de départ essentiel** pour la mise en place d'un potentiel système d'étiquetage nutritionnel à l'avant de l'emballage. Cela évitera des situations où des produits qui ne figurent même pas dans les recommandations alimentaires ou qui représentent des calories vides auraient un meilleur score que les produits agricoles riches en nutriments clés comme des acides aminés essentiels, des protéines, des vitamines ou des minéraux qui en outre figurent dans les recommandations alimentaires (par ex. : un soda reformulé par opposition à du jus d'orange ou du lait).
8. L'éducation est essentielle et a un impact considérable sur les choix et les habitudes alimentaires. Une alimentation équilibrée est un excellent point de départ pour s'habituer à consommer des ingrédients bons pour la santé. **Consommer un large éventail de denrées alimentaires issues des différents secteurs agricoles en proportions**

adaptées constitue la clé de cette alimentation équilibrée et permet de maintenir le bien-être, la vitalité et de bonnes conditions de vie. La bien connue pyramide alimentaire est un exemple qui prouve le rôle essentiel que jouent les produits agricoles dans un régime alimentaire équilibré.

9. Les agriculteurs européens et leurs coopératives **sont fermement opposés aux systèmes de codes de couleur** comme celui des feux de signalisation, qui induisent les consommateurs en erreur quant aux bénéfices nutritionnels ou pour la santé d'un produit. **Leur accent, mis uniquement sur certains nutriments, ce qui limite et ignore la contribution nutritionnelle globale des produits agricoles à notre régime alimentaire,** ne peut plus être promu. Par ailleurs, ils peuvent de fait conduire à une catégorisation trompeuse des produits et culpabiliser les consommateurs de manière injustifiée par rapport à certains de leurs choix.
10. L'utilisation de systèmes de codes de couleur a conduit à des situations où des produits qui ne sont même pas nécessaires dans un régime alimentaire obtiennent de meilleurs scores que des produits agricoles qui apportent de nombreux nutriments différents à notre corps, ce qui a un impact négatif sur la perception des consommateurs.
11. En outre, le Copa et la Cogeca estiment qu'une approche commune est souhaitable pour garantir une information claire et pertinente concernant les aspects nutritionnels et afin **d'éviter les distorsions de marché.**
12. Pour aider le consommateur et remédier véritablement au problème de l'obésité et à ses conséquences sur la santé, la nutrition doit toujours être inscrite dans le contexte d'un **régime alimentaire équilibré, de l'activité physique et du mode de vie dans son ensemble.**
13. Idéalement, **ce type d'initiative devrait également être lié au régime alimentaire et non pas spécifique aux produits,** tout en tenant compte de l'apport nutritionnel global dans le contexte d'un régime alimentaire.
14. Toutefois, si l'on souhaite simplifier l'information nutritionnelle, cette simplification ne devrait pas avoir pour conséquence l'exclusion de certains aliments quels que soient leurs mérites nutritionnels et leur contribution nutritionnelle globale lorsqu'ils sont consommés raisonnablement. **Le choix de produits n'a jamais été aussi grand, et pourtant l'incidence sur le surpoids et l'obésité continue à croître.** Les produits agricoles ont toujours existé, mais le fait que l'on cuisine probablement moins de nos jours, que l'on consomme davantage à l'extérieur et que l'on a un mode de vie plus stressant, n'aide en rien. Il est donc primordial de continuer à souligner le rôle essentiel des produits agricoles dans un régime alimentaire équilibré et la nécessité d'être un cuisinier informé et d'accorder du temps et une attention toute particulière à l'alimentation dans notre vie.
15. Il est également déterminant de garantir que ces systèmes tiennent compte des différents nutriments et de leurs spécificités, assurant ainsi que la contribution nutritionnelle globale du produit soit prise en considération. Par exemple, les sucres naturels par opposition aux sucres ajoutés, les graisses trans naturelles par opposition aux graisses trans industrielles, les graisses saturées par opposition aux graisses insaturées ou la contribution des minéraux et des vitamines, des protéines, des fibres, etc.
16. Il est donc essentiel d'éviter l'impact collatéral de ces systèmes simplistes sur les produits agricoles en lien avec les répercussions potentielles en termes de perception des consommateurs. Par exemple, les fabricants de produits qui ne sont pas limités dans leur composition sont en « meilleure » position pour reformuler leurs recettes afin de présenter leurs produits comme « plus sains ». Par ailleurs, **les produits primaires**

avec une composition naturelle ne peuvent pas être reformulés et il y a donc un risque que cela ait un impact sur la perception des consommateurs.

17. Il est prouvé que des produits ayant une allégation de santé peuvent être perçus comme étant plus sains que des aliments sans allégation recommandés dans le régime alimentaire quotidien, comme les fruits et légumes frais ou les glucides riches en fibres. Il est impératif d'éviter cela.
 18. C'est pourquoi il relève de la plus haute importance de garantir que **la valeur en nutriments, largement définie par le produit primaire, soit mise en avant.**
 19. Bien entendu, nous considérons également qu'il est **important de promouvoir l'amélioration des produits alimentaires.** Toutefois, **cela ne doit pas se faire au prix de la discrimination des produits agricoles.**
 20. **Le développement de ces systèmes devrait, de manière générale, faire l'objet d'une consultation publique et d'un examen officiel.** Ceci vaut aussi tout particulièrement pour les initiatives qui ont été élaborées par des opérateurs privés (par exemple, l'initiative ENL développée par des multinationales), probablement suivant des intérêts commerciaux.
-