

12/06/2020

# Tribune par Roberto Moncalvo

## Étiquetage nutritionnel : informer sans tromper

Au sein de sa stratégie « De la ferme à la table », la Commission a présenté une série de mesures destinées à aider le consommateur à choisir des aliments plus sains et à promouvoir un mode de consommation alimentaire plus durable. Eux-mêmes consommateurs, les agriculteurs sont partisans de politiques pouvant contribuer à améliorer leurs habitudes alimentaires et leur santé. Néanmoins, à la lecture des propositions concernant les informations nutritionnelles contenues dans la stratégie « De la ferme à la table » récemment publiée, nous nous sommes inquiétés de constater que non seulement la Commission ne parviendrait pas à atteindre ces objectifs louables, mais également que ceux-ci ébranleraient sérieusement une communauté agricole européenne déjà fragile et compromettraient des années d'efforts à promouvoir ses normes élevées dans le monde entier. Permettez-moi de vous expliquer ma pensée dans les lignes qui suivent.

**Un étiquetage nutritionnel sur la face avant des emballages devrait bénéficier aux consommateurs et non les priver de produits alimentaires de qualité et de grande valeur nutritionnelle.**

Dans sa stratégie « De la ferme à la table », la Commission déclare qu'un étiquetage nutritionnel obligatoire harmonisé sur la face avant des emballages, également connu sous le nom de système FOPNL (acronyme anglais signifiant Front of Package Nutritional Labelling), sera proposé d'ici 2020 afin de « *donner aux consommateurs les moyens de faire des choix alimentaires éclairés, sains et durables* ». Par ailleurs, dans son rapport « *relatif à l'utilisation des formes d'expression et de présentation complémentaires de la déclaration nutritionnelle* » publié le même jour, la Commission semble pencher pour l'utilisation d'un système FOPNL reposant sur un code de couleurs.

En tant qu'agriculteurs mais également en tant que consommateurs, nous saluons la possibilité de soutenir une mesure visant à améliorer la santé des consommateurs, et nous sommes convaincus que la qualité nutritionnelle élevée des denrées alimentaires que nous sommes fiers de produire peut y contribuer. Nous craignons toutefois qu'un système d'étiquetage nutritionnel à code de couleurs se traduise par une classification trop simpliste des produits alimentaires, entre ceux qui sont « bons », en vert, et ceux qui sont « mauvais », en rouge. Une telle dichotomie ne ferait que stigmatiser les produits hautement nutritifs qui sont reconnus pour leur valeur nutritionnelle par les nutritionnistes du monde entier, tels que l'huile d'olive. En outre, ce type de système discrimine également de nombreux produits avec indications géographiques, qui sont le fruit d'un patrimoine traditionnel et culturel. Un tel système serait catastrophique pour ces produits, car la seule solution pour qu'ils ne soient pas discriminés et qu'ils bénéficient d'une meilleure « couleur » serait la reformulation. D'autant que pour bénéficier des indications géographiques et des autres régimes de qualité, ces produits doivent respecter des critères très stricts. Cela signifie que toute reformulation de ces produits serait très

difficile, voire tout simplement impossible. Les produits bénéficiant des indications géographiques et d'autres régimes de qualité ont une valeur économique de plus de 77,15 milliards d'euros par an et représentent 7 % de la valeur totale des ventes de denrées alimentaires et de boissons européennes. Ces chiffres ne tiennent même pas compte des régimes de qualité régionaux et nationaux. Par conséquent, un système de code de couleurs mettrait sérieusement en péril une part considérable du revenu de nombreux petits producteurs. De plus, l'UE et ses agriculteurs n'ont pas redoublé d'efforts au fil des années pour promouvoir ces produits, qui font notre renommée dans le monde entier, pour rien. À quoi cela rimerait-il de favoriser un système qui annihilerait ces efforts et les produits qui sont au cœur des régimes alimentaires traditionnels admirés pour leurs bienfaits sur la santé, tels que ceux de la Méditerranée ?

Nous pensons également que si l'objectif est de « *donner aux consommateurs les moyens de faire des choix alimentaires éclairés, sains et durables* », le système FOPNL sélectionné devrait être basé sur la science et conçu par une organisation scientifique indépendante telle que l'EFSA, suivant des recommandations nutritionnelles établies de la même manière. Si nous commençons à fonder les informations nutritionnelles et les recommandations qui les soutiennent uniquement sur des régimes alimentaires à base de plantes ou sur des préoccupations de durabilité environnementale sans prendre en considération la santé, nous risquons de mettre celle de la population en danger.

Ce système d'étiquetage nutritionnel à code de couleurs que la Commission semble préférer ne tient pas compte de la complexité des produits alimentaires au moment d'établir leur apport nutritionnel. En effet, chaque aliment et boisson contient différents macro et micronutriments. Lors de l'élaboration d'un étiquetage nutritionnel, une évaluation complète de l'aliment doit être menée, sans se limiter exclusivement à certains nutriments. En se concentrant uniquement sur un nombre très limité de nutriments (comme le sucre, la matière grasse et le sel) et sur l'apport énergétique, nous finissons par mettre de côté des produits alimentaires de valeur nutritive. Désirons-nous vraiment nous retrouver avec des citoyens méprisant le miel, mais heureux de consommer des boissons diététiques sans alcool à base d'aspartame ?

Nous reconnaissons que ce système d'étiquetage européen devrait être harmonisé à l'échelle de l'UE afin d'éviter toute perturbation de marché et toute confusion ou méfiance de la part des consommateurs, mais nous sommes convaincus qu'il devrait être volontaire. En outre, les produits des agriculteurs sont artisanaux et peuvent légèrement varier d'un lot à l'autre et au fil des saisons, en particulier ceux contenant des ingrédients naturels tels que les produits laitiers, la viande ou le poisson, ce qui complique l'application de la même étiquette sur la face avant de l'emballage à tous les produits de cette catégorie. Seuls les produits industriels transformés détiendront exactement la même quantité de nutriments à chaque fois. Souhaitons-nous vraiment pénaliser, avec un étiquetage sur la face avant de l'emballage, ces petits acteurs qui ne sont dans tous les cas pas les producteurs des produits hautement transformés et mauvais pour la santé, mais au contraire ceux qui offrent aux consommateurs le meilleur des terroirs européens ?

**L'établissement de profils nutritionnels dans le but de limiter la promotion des produits à forte teneur en sucre, en sel ou en matières grasses, ne devrait pas être synonyme de porte ouverte au boycott des produits alimentaires traditionnels de grande qualité.**

Parallèlement au système FOPNL à code de couleurs, la stratégie « De la ferme à la table » entend également établir des profils nutritionnels dans le but de limiter la promotion des produits à forte teneur en sucre, en sel ou en matières grasses conformément au Règlement européen concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires (Règlement (CE) No 1924/2006). Si nous comprenons parfaitement la volonté de la Commission de protéger la santé des consommateurs en essayant de réduire leur apport en matières grasses, en sucre et en sel, nous craignons qu'elle ne prenne pas la mesure des lourdes conséquences que cette initiative pourrait avoir sur la survie de nombreux petits producteurs de produits agricoles traditionnels.

Concrètement, cette initiative vise à établir des limites maximales pour le sucre, le sel et les matières grasses, par rapport à d'autres nutriments présents dans un produit. Si un produit alimentaire dépasse ces limites, il ne pourra faire l'objet d'allégations de santé. Ainsi, à titre d'exemple, une barre de collation dont la teneur en sucre dépasse un certain seuil ne pourra pas afficher d'allégation de santé sur son emballage telle que « Ce produit est riche en fibres ». S'agissant des produits industriels hautement transformés, en particulier ceux à destination des enfants, nous pouvons comprendre la volonté de restreindre leur promotion, toutefois, lorsqu'il est question de produits traditionnels de grande qualité tels que le fromage ou l'huile d'olive, la Commission devrait avoir conscience que cela aura le même effet destructeur qu'un étiquetage FOPNL à code de couleurs.

Cela ne fera qu'entraver la promotion de produits de grande valeur nutritionnelle tels que le miel, les huiles végétales ou le saumon, tout en permettant la publicité de produits dépourvus de qualités nutritionnelles tels que le coca light ou autres sorbets pour enfants hautement transformés et pleins de produits chimiques. Cela aura également des conséquences dramatiques sur les produits bénéficiant d'indications géographiques et pourrait même ouvrir la voie à d'autres mesures restrictives de la part des États membres (comme des taxes complémentaires) pour ces produits de grande qualité qui ne correspondent pas aux bonnes teneurs en sel, en sucre et en matières grasses. Nous devons nous rappeler que la logique derrière les profils nutritionnels consiste à limiter la consommation de malbouffe et à améliorer la valeur nutritionnelle des produits hautement transformés, et non à faire table rase de notre riche histoire et de nos traditions culinaires, et ainsi priver les consommateurs de produits agricoles de grande valeur nutritionnelle. Nous sommes convaincus que les profils nutritionnels ne devraient pas s'appliquer aux produits alimentaires produits directement par la communauté agricole.

**La promotion de modes de production et de consommation pérennes devrait embrasser tous les aspects de la durabilité.**

Une autre initiative émanant de la stratégie « De la ferme à la table » concerne la révision de la politique de promotion européenne et la création d'un cadre pour l'étiquetage des denrées alimentaires durables afin d'encourager la production pérenne et de « *donner aux consommateurs les moyens de faire des choix alimentaires durables* ». Nous sommes heureux de l'entendre, car les agriculteurs sont les premiers à bénéficier de la lutte contre le changement climatique et de la garantie que la production alimentaire soit une activité durable. Toutefois, dans la dernière version de la communication qui a été divulguée avant la parution officielle, il est écrit que la Commission cesserait la promotion de la viande et pourrait favoriser certains mécanismes d'impôt sur la consommation, ouvrant la

voie à une taxe sur la viande. Nous espérons sincèrement que ce n'est pas ce que la Commission a en tête lorsqu'elle propose de promouvoir des modes de production et de consommation alimentaires plus durables.

La durabilité englobe trois aspects différents : la durabilité environnementale, la durabilité sociale et la durabilité économique. Si la Commission venait à cesser la promotion de la production de viande et à encourager la possibilité pour les États membres d'imposer des taxes supplémentaires sur la viande, aucun de ces trois éléments ne serait honoré. Il ne faut pas oublier que les produits d'origine animale représentent plus de 50 % du revenu des agriculteurs européens. Ainsi disparaîtrait notre durabilité sociale et économique. Comment les agriculteurs et leurs employés pourraient se nourrir si nous leur arrachons une part essentielle de leur revenu ? En moyenne, le revenu des agriculteurs est déjà extrêmement bas. En Belgique, plus de 70 % d'entre eux perçoivent des revenus mensuels inférieurs à 1 500 euros, et 30 % sont sous la barre des 1 000 euros. Il s'agit déjà d'un travail très dur, désirons-nous vraiment le rendre impossible ?

Mettre un terme à la promotion de la production et de la consommation de viande et instaurer une possible taxe sur la viande rendrait toute viabilité sociale et économique impossible, mais ne profiterait pas non plus à la durabilité environnementale ni au bien-être animal. Si nous interprétions ces initiatives à court terme, nous pourrions en effet penser qu'en réduisant la production et la consommation de viande en Europe nous aiderions l'environnement, la production de protéines animales étant plus coûteuse pour l'environnement que celle des protéines végétales. Néanmoins, si nous regardons plus loin, on constate que ce serait contreproductif. Les consommateurs n'arrêteront pas soudainement de consommer de la viande, ils la chercheront simplement là où il y en a, en dehors de l'UE. Cela signifie que ces politiques encourageraient la consommation, et par conséquent la production de viande non européenne, produite d'après des normes en matière de durabilité et de bien-être animal, bien inférieures à celles de l'UE. En définitive, la production mondiale ne serait pas réduite, elle serait simplement moins durable.

La Commission ne devrait pas mettre la charrue avant les bœufs, et devrait d'abord évaluer les répercussions que ces mesures auraient sur ses consommateurs, ses agriculteurs et l'environnement. Nous, agriculteurs européens et coopératives agricoles, avons hâte d'aider à améliorer la santé des consommateurs et la durabilité de notre système alimentaire, nous voulons simplement nous assurer que les mesures prises fourniront réellement les résultats attendus.

Roberto Moncalvo, producteur italien de fruits et légumes, ancien Président de Coldiretti et actuellement Vice-président du Copa.

**-FIN-**

La version originale anglaise du présent communiqué de presse et les traductions en allemand, espagnol, italien et polonais sont disponibles sur le site du Copa-Cogeca.

Téléchargez [ICI](#) la photo de Roberto Moncalvo en HD.



**En savoir plus sur l'auteur :** Roberto Moncalvo est le propriétaire d'une exploitation située dans la région du Piémont qu'il gère aux côtés de sa femme et de sa sœur. Spécialisée dans la production de fruits et légumes, l'exploitation a investi dans des infrastructures pour la transformation alimentaire sur place, l'agrotourisme et les ventes directes. L'exploitation est engagée socialement auprès de la communauté locale : elle est officiellement reconnue en tant que « ferme pédagogique » et impliquée dans des activités agricoles sociales, comme l'emploi de réfugiés et de personnes en situation de handicap. Cette dernière activité a été renforcée par la création en 2011 d'une coopérative agricole appelée « Agriculteurs conscients ».

Roberto Moncalvo a été élu Président de Coldiretti à l'unanimité en 2013, et il est le premier Vice-président du Copa depuis 2015.

---

Pour de plus amples informations, veuillez contacter :

**Bruno Menne**

Policy Advisor

[Bruno.Menne@copa-cogeca.eu](mailto:Bruno.Menne@copa-cogeca.eu)

**Jean-Baptiste Boucher**

Directeur de la communication

Téléphone : + 32 474 840 836

[jean-baptiste.boucher@copa-cogeca.eu](mailto:jean-baptiste.boucher@copa-cogeca.eu)

---

**CDP(20)4222:1**

---

