

anses

agence nationale de sécurité sanitaire
alimentation, environnement, travail

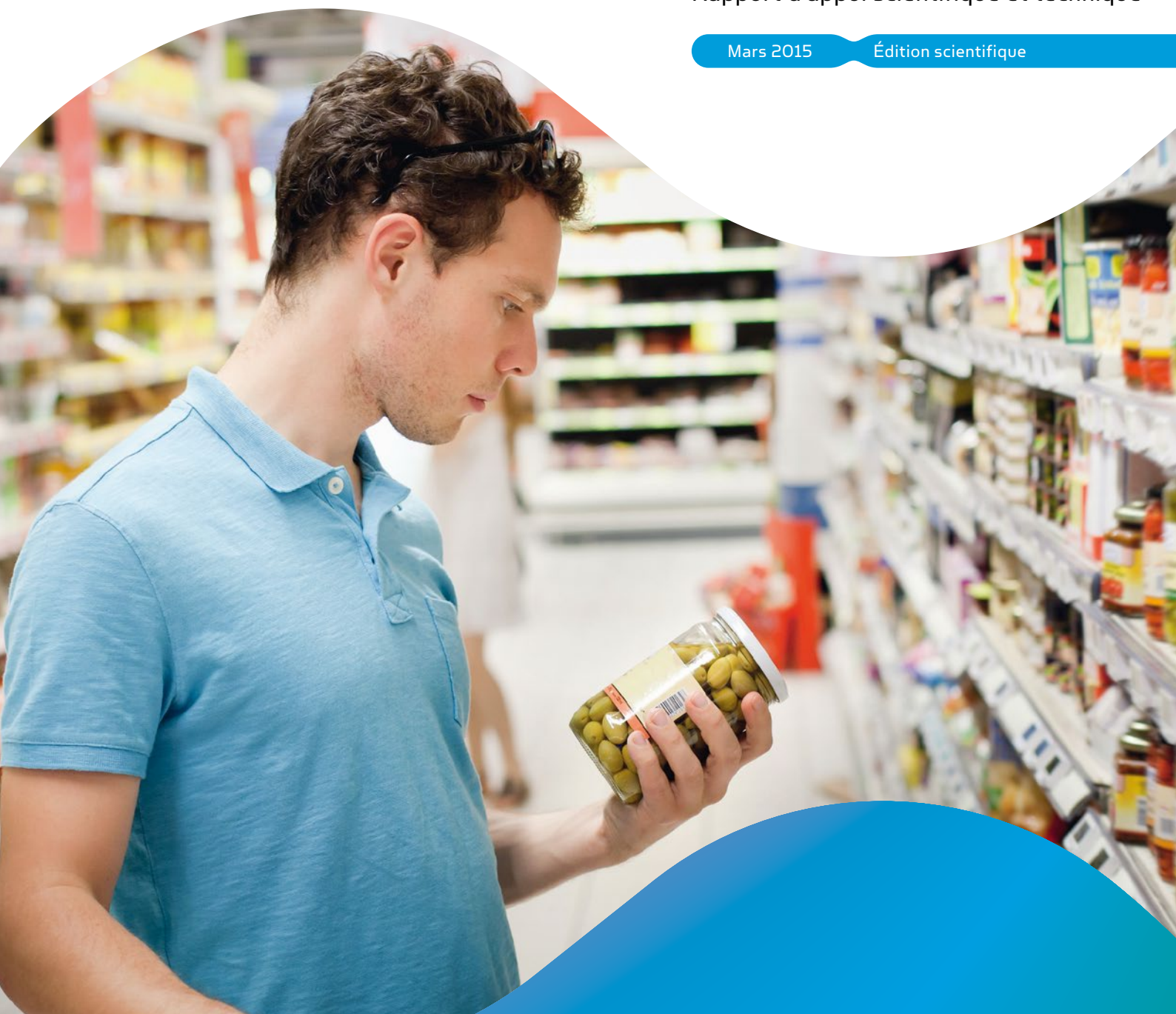


Évaluation de la faisabilité du calcul d'un score nutritionnel tel qu'élaboré par Rayner *et al.*

Rapport d'appui scientifique et technique

Mars 2015

Édition scientifique



anses

agence nationale de sécurité sanitaire
alimentation, environnement, travail



Évaluation de la faisabilité du calcul d'un score nutritionnel tel qu'élaboré par Rayner *et al.*

Rapport d'appui scientifique et technique

Mars 2015

Édition scientifique

Evaluation de la faisabilité du calcul d'un score nutritionnel tel qu'élaboré par Rayner *et al.*

Demande « n°2014-SA-0099 score nutritionnel »

RAPPORT d'appui scientifique et technique

Mars 2015



Mots clés

Score nutritionnel, composition, étiquetage, Oqali

Présentation des intervenants

PARTICIPATION ANSES

Coordination scientifique

Julie GAUVREAU BEZIAT - Coordinatrice d'études et d'appuis scientifiques – Unité Observatoire des Aliments - Direction de l'Evaluation des Risques - Anses

Céline MENARD – Chef de l'Unité Observatoire des Aliments - Direction de l'Evaluation des Risques – Anses

M. Franck FOURES – Directeur adjoint chargé de la santé/alimentation - Direction de l'Evaluation des Risques – Anses

M. Jean-Luc VOLATIER - Adjoint au directeur, chargé des « méthodologies et observatoires » - Direction de l'Evaluation des Risques - Anses

Mme Irène MARGARITIS – Chef de l'unité Evaluation des risques liés à la nutrition - Direction de l'Evaluation des Risques - Anses

Mme Esther KALONJI – Adjointe au chef d'unité Evaluation des risques liés à la nutrition - Direction de l'Evaluation des Risques - Anses

AUDITION DE PERSONNALITES EXTERIEURES

ANIA

Mme Annie LOCH – Directrice Affaires Réglementaires, Danone

Mme Mélanie JANIN – Chargée de mission service des Affaires réglementaires, techniques et scientifiques, ATLA

Mme Camille HELMER – Responsable Affaires règlementaires, ANIA

Mme Cécile RAUZY – Directrice Alimentation Santé, ANIA

Carrefour

M. Lionel DESENCE – Directeur Qualité, Affaires scientifiques, Règlementaires & Nutrition, Carrefour

M. Hervé GOMICHOIN – Directeur Qualité et Développement durable Groupe, Carrefour

SOMMAIRE

Présentation des intervenants	4
Liste des tableaux.....	7
Liste des figures	8
1 Contexte et objet de la demande	9
2 Organisation des travaux	12
2.1 Présentation du score de Rayner <i>et al.</i>.....	12
2.2 Méthodologie employée pour l'évaluation de la faisabilité du score nutritionnel	16
2.2.1 Source des données utilisées : Oqali	16
2.2.2 Sélection des données pour le test de la faisabilité du calcul du score	16
2.2.3 Travail sur les valeurs nutritionnelles.....	19
2.2.3.1 Conversion des valeurs nutritionnelles.....	19
2.2.3.2 Traitement des valeurs non quantifiées.....	19
2.2.3.3 Reconstitution des valeurs nutritionnelles	19
2.2.3.4 Cas des fibres	19
2.2.4 Travail sur les listes d'ingrédients	20
2.2.4.1 Identification des ingrédients considérés comme fruits/légumes/fruits à coque	20
2.2.4.2 Attribution d'une quantité par différence pour une partie des ingrédients.....	21
2.2.4.3 Conversion, lorsque cela est possible, des quantités disponibles en grammes et suppression des quantités inexploitable	21
2.2.4.4 Estimation des quantités des ingrédients fils.....	22
2.2.4.5 Estimation de quantités à partir de celles disponibles et exploitables	22
2.2.4.6 Sélection des quantités à conserver par produit.....	23
2.2.4.7 Multiplication des quantités d'ingrédients concentrés, séchés, déshydratés	23
2.2.4.8 Calcul de la teneur en fruits/légumes/fruits à coque par référence.....	23
2.2.4.9 Intégration des quantités disponibles via les allégations	23
2.2.4.10 Affectation à chaque référence produit de la teneur en fruits/légumes/fruits à coque moyenne ou médiane de la famille (choix du plus élevé).....	24
2.2.5 Synthèse des principales hypothèses effectuées pour le calcul du score nutritionnel.....	24
2.2.6 Périmètre de l'étude de la faisabilité du calcul du score nutritionnel	25
2.2.7 Catégorisation des produits en 5 classes	25
2.2.8 Intégration des aliments non suivis par l'Oqali (données Ciqual).....	26
2.2.9 Détermination de seuils par groupe d'aliments.....	26
3 Analyse et résultats.....	27
3.1 Calcul du score nutritionnel	27
3.2 Catégorisation des produits en 5 classes	30
3.3 Répartition des références produits au sein des classes, par groupe d'aliment	31
3.4 Répartition des références produits au sein des classes, par famille.....	32
3.5 Discrimination des références produits au sein des familles et groupes d'aliments étudiés	34
3.6 Intégration des aliments non suivis par l'Oqali (données Ciqual).....	35
3.7 Focus sur les extrémités de la distribution	38
3.8 Détermination de seuils par groupes d'aliments Oqali	40

3.9	Détermination de seuils par groupes d'aliments Ciqual	42
4	Limites du présent appui scientifique et technique.....	44
4.1	Limites de l'utilisation des données d'étiquetage	44
4.2	Limites de la méthodologie utilisée pour le calcul des seuils	45
5	Conclusions	46
5.1	Faisabilité technique du calcul du score nutritionnel selon les données disponibles dans le cadre du règlement INCO.....	46
5.2	Pouvoir discriminant du score nutritionnel.....	47
5.3	Limites potentielles du modèle de Rayner et de l'appui scientifique et technique	48
6	Bibliographie.....	49
6.1	Publications.....	49
6.2	Législation et réglementation.....	50
ANNEXES	51
Annexe 1:	Lettre de la demande	52
Annexe 2 :	Compte-rendu de l'audition de l'ANIA (30/10/2014)	54
Annexe 3 :	Compte-rendu de l'audition de Carrefour (28/08/2014).....	69
Annexe 4 :	Répartition des références produits, par groupe d'aliments, au sein des différentes classes de fruits/légumes/fruits à coque.....	75
Annexe 5 :	Classe de teneur en fruits/légumes/fruits à coque attribuées, par famille de produits, suite aux estimations réalisées à partir des listes d'ingrédients.....	76
Annexe 6 :	Répartition des références considérées, par groupe d'aliments et famille de produits, au sein des 5 classes prédéfinies pour cet appui scientifique et technique.....	89

Liste des tableaux

Tableau 1 : Calcul des points attribués à chacun des nutriments de la composante dite « négative » selon la méthodologie développée par Rayner <i>et al.</i>	13
Tableau 2 : Calcul des points attribués à chacun des éléments de la composante dite « positive » selon la méthodologie développée par Rayner <i>et al.</i>	14
Tableau 3 : Liste des groupes de produits transformés Oqali considérés	18
Tableau 4 : Exemple de liste d'ingrédients pour laquelle la valeur manquante est déduite à partir des autres valeurs disponibles	21
Tableau 5 : Exemple de liste d'ingrédients pour laquelle la valeur manquante est déduite à partir des autres valeurs disponibles	22
Tableau 6 : Percentiles P20, P40, P60, P80 déterminés à partir de la distribution des scores des 12 348 références produit étudiées.	30
Tableau 7 : Définition des classes utilisées pour l'étude de la distribution des références étudiées	30
Tableau 8 : Répartition des références produits considérées, par groupe d'aliments, au sein des 5 classes prédéfinies.....	31
Tableau 9 : Pourcentage de familles dont les références produits se répartissent, dans 1,2,3,4 ou 5 classes, par groupe d'aliments	34
Tableau 10 : Répartition, par groupe d'aliments Ciqual, de certains aliments non suivis par l'Oqali, au sein des 5 classes de score nutritionnel prédéfinies dans le cadre de cet appui scientifique et technique...	36
Tableau 11 : Références produits présentant les scores nutritionnels les plus bas parmi l'ensemble de celles considérées.....	38
Tableau 12 : Références produits présentant les scores nutritionnels les plus élevés parmi l'ensemble de celles considérées	39
Tableau 13 : Pour chacun des groupes d'aliments Oqali considérés, valeurs des percentiles P20, P40, P60, P80.....	40
Tableau 14 : Pour les groupes d'aliments Oqali pour lesquels il n'est pas possible de déterminer 4 valeurs seuils, valeurs des percentiles P25, P50, P75.....	41
Tableau 15 : Pour chacun des groupes d'aliments Ciqual considérés, valeurs des percentiles P20, P40, P60, P80.....	42
Tableau 16 : Pour les groupes d'aliments Ciqual pour lesquels il n'est pas possible de déterminer 4 valeurs seuils, valeurs des percentiles P25, P50, P75.....	43

Liste des figures

Figure 1 : Calcul du score nutritionnel selon la méthodologie développée par Rayner <i>et al.</i>	15
Figure 2 : Exemple de liste d'ingrédients d'une pizza	22
Figure 3 : Schéma récapitulatif de la méthodologie employée pour le calcul du score nutritionnel à partir des données issues des emballages disponibles pour les références de produits transformés suivis par l'Oqali	25
Figure 4 : Distribution des 12348 références produit suivies en fonction de leur score de composante négative (pouvant théoriquement varier de 0 à 40)	27
Figure 5 : Distribution des 12 348 références produit suivies en fonction de leur score de composante positive (pouvant théoriquement varier de 0 à 15)	28
Figure 6 : Distribution des 12 348 références produit suivies en fonction de leur score nutritionnel (pouvant théoriquement aller de -15 à 40).....	29

1 Contexte et objet de la demande

L'Anses a été saisie le 23/04/2014 par la Direction Générale de la Santé (DGS) pour la réalisation d'un appui scientifique et technique relatif à l'évaluation de la faisabilité du calcul d'un score nutritionnel tel qu'élaboré par Rayner *et al.* et préconisé dans le rapport rédigé par le Professeur Hercberg : « Propositions pour un nouvel élan de la politique nutritionnelle de santé publique » (Hercberg, 2013).

Plusieurs systèmes d'information des consommateurs sur la qualité nutritionnelle des aliments, permettant notamment de les orienter dans leurs choix alimentaires, existent dans divers pays (Angleterre, Danemark, Suède,..) ou ont été proposés dans la littérature scientifique. Ces systèmes diffèrent par plusieurs aspects principaux :

- Le nombre et le type de nutriments ou de groupes d'aliments pris en compte dans le calcul des scores ;
- L'application du score de manière transversale ou par catégories d'aliments (charcuteries, produits laitiers,..) ;
- Dans l'approche par catégorie, les seuils retenus peuvent varier en fonction des catégories alimentaires; l'objectif étant de privilégier la discrimination de la qualité nutritionnelle entre aliments au sein d'une même catégorie ;
- Dans l'application transversale, l'objectif est de privilégier aussi la discrimination entre les catégories d'aliments ;
- Le nombre de classes de produits mis en œuvre varie de deux à cinq ;
- La présence ou non de jugements négatifs, certains systèmes (Suède et Danemark) ne faisant apparaître un logo sur l'emballage que sur les produits dont la consommation est encouragée.

Le rapport du Professeur Hercberg, remis le 28 janvier 2014 à la Ministre des affaires sociales et de la santé, préconise notamment de mettre en place un système d'information nutritionnelle unique sur la face avant des emballages des aliments, ou sur les rayons et/ou dans les magasins dans le cas des produits bruts (proposition 2-mesure n°2 : « échelle de qualité nutritionnelle du PNNS »).

Le rapport indique que ce système aurait comme objectifs :

- D'orienter les consommateurs (notamment les plus défavorisés) dans leurs choix au moment de l'acte d'achat en les renseignant sur la qualité nutritionnelle globale des aliments ;
- D'inciter les professionnels de l'agroalimentaire à améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire en leur permettant, via cet affichage, de valoriser leurs efforts en termes de reformulation et/ou d'innovation (positionnement plus ou moins bon sur l'échelle de qualité nutritionnelle).

A titre d'exemple, le rapport présente le système développé par la Food Standard Agency et utilisé par l'Office of Communication (OfCom) en Grande-Bretagne (Rayner, Scarborough *et al.*, 2009) dans l'objectif de réguler la publicité des aliments à destination des enfants.

Dans ce cadre, la Direction Générale de la Santé a saisi l'Anses afin d'analyser la faisabilité du calcul du score nutritionnel tel qu'élaboré par Rayner *et al.*

Conformément au contrat réalisé avec le demandeur, l'objet de cet appui scientifique et technique est :

- d'analyser, au regard de l'information qui sera disponible sur les denrées alimentaires à l'occasion de la mise en œuvre du règlement européen INCO¹, la faisabilité du calcul du score nutritionnel, tel qu'élaboré par Rayner *et al.* ;
- d'évaluer la faisabilité du calcul à partir des données actuellement disponibles dans la base de données de l'Oqali (et non sur les données qui seront disponibles via le règlement INCO puisque l'obligation de l'étiquetage nutritionnel rentre en vigueur définitivement en décembre 2016) ;
- de déterminer 4 seuils du score nutritionnel (à partir de la distribution des scores des références produits utilisées pour l'expérimentation de la faisabilité du score), semblables quelle que soit la catégorie d'aliments et de présenter la répartition des différentes familles de produits au sein de ces 5 classes. Ces seuils sont utilisés pour valider la faisabilité du calcul du score nutritionnel et pour favoriser la discrimination des produits mais n'ont pas été définis pour correspondre à des effets sanitaires ;
- de déterminer les catégories d'aliments pour lesquels les scores ne permettraient pas une différenciation optimale entre les références produits.

Pour évaluer la faisabilité du score nutritionnel, seuls les produits transformés référencés dans la base de données de l'Oqali et présentant les informations nutritionnelles nécessaires au calcul du score (dont les teneurs en fibres, sucres, acides gras saturés, sodium) ont été considérés.

Par ailleurs, le score intégrant une composante relative à la teneur en fruits/légumes/fruits à coque, les listes d'ingrédients des références ont été analysées. Celles-ci n'étant pas systématiquement associées à des quantités, des hypothèses par famille de produits ont été réalisées. Cette information est cependant à disposition des professionnels.

Enfin, la catégorisation des produits en 5 classes, est établie en fonction de la distribution des scores (percentiles P20, P40, P60, P80). Le choix de ces percentiles est neutre et ne correspond pas à des effets sanitaires particuliers. La répartition des références produits au sein de ces 5 classes a ensuite été présentée par catégorie et famille de produits.

Cet appui scientifique et technique vise à évaluer la **faisabilité du calcul du score nutritionnel tel que proposé par Rayner *et al.* à partir des données disponibles sur les emballages.**

Cette saisine n'a pas vocation à répondre à l'ensemble des questions concernant l'utilisation des scores nutritionnels sur les emballages alimentaires, et relatives notamment :

- aux objectifs poursuivis par un tel dispositif (information, changement des comportements, reformulation, ...) ;

¹ Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission. Journal Officiel de l'Union Européenne L304 du 22 novembre 2011

- à l'impact d'un tel dispositif en termes de changement de comportement du consommateur ;
- au recensement et à la comparaison des dispositifs existants ;
- à la conception de nouveaux dispositifs potentiels ;
- à la pertinence scientifique en termes de santé publique ;
- à la définition de valeurs seuils répondant à un objectif de santé publique (les seuils présentés dans cet appui scientifique et technique, ont été estimés, par des percentiles, dans le seul objectif d'analyser le pouvoir de discrimination de ce score et ceci sans connaître la finalité de son utilisation dans le cadre d'un affichage nutritionnel).

2 Organisation des travaux

L'appui scientifique et technique a été réalisé par l'unité Observatoire de la qualité nutritionnelle des aliments (Ciqual-Oqali) de la Direction de l'évaluation des risques (DER) de l'Anses selon la méthodologie présentée par la suite.

Dans le cadre de cet appui scientifique et technique, des auditions ont été menées auprès de l'ANIA et de l'enseigne Carrefour. Les comptes-rendus de ces auditions sont présentés en Annexe 2 et Annexe 3.

Par ailleurs, les travaux menés par l'équipe du Professeur Hercberg afin de tester le calcul du score nutritionnel tel que proposé par la Food Standard Agency sur des données de composition françaises (aliments génériques pour la plupart, ne permettant pas de tester la discrimination des références produits entre les marques) (Julia, Kesse-Guyot *et al.*, 2014) et (Julia, Touvier *et al.*, 2014) peuvent être cités comme éléments d'information dans le cadre de cet appui scientifique et technique.

2.1 Présentation du score de Rayner *et al.*

La Food Standard Agency a développé en 2004-2005 un système de score nutritionnel à une dimension, défini par Rayner *et al.* et utilisant les mêmes critères pour l'ensemble des aliments (approche transversale), dans l'optique de fournir à l'OfCom (Office of Communication) un outil de décision pour statuer sur les aliments dont la publicité à destination des enfants serait autorisée (FSA, 2011). Ce système, basé sur la composition nutritionnelle des aliments, distingue les aliments qualifiés de « sains » pour lesquels la publicité à destination des enfants est autorisée, des aliments qualifiés de « moins bons pour la santé » qui n'ont quant à eux pas l'autorisation de faire l'objet de publicité à destination des enfants. Ce score nutritionnel a par ailleurs été validé grâce aux données de la British National Diet and Nutrition Survey (Arambepola, Scarborough *et al.*, 2007).

Le score nutritionnel des aliments, tel que défini par Rayner *et al.*, est un score intégrant :

- Une composante dite « négative », calculée à partir des teneurs en nutriments dont la consommation doit être limitée : énergie (kJ/100g), sucres simples (g/100g), acides gras saturés (g/100g) et sodium (mg/100g) ;
- Une composante dite « positive », calculée en intégrant les teneurs en nutriment dont la consommation est recommandée : fibres (g/100g), protéines (g/100g) ;
- Une deuxième composante « positive », calculée à partir des teneurs d'une catégorie spécifique d'aliments : les fruits/légumes/fruits à coque (g/100g).

Les valeurs nutritionnelles utilisées doivent être considérées pour 100g de produit tel que vendu. Cependant, dans le cas où le produit doit être reconstitué avant d'être consommé, les valeurs nutritionnelles doivent être recalculées pour 100g de produit tel que consommé selon les

instructions fournies par le fabricant (exemple : poudres chocolatées ou encore soupes déshydratées). Les valeurs nutritionnelles disponibles pour 100ml de produit doivent quant à elles être converties pour 100g (cas notamment des glaces et sorbets).

Concernant le calcul de la teneur en fruits/légumes/fruits à coque, il est proposé d'utiliser la classification du « 5-a-Day-Programme » se référant à la classification de l'EUROCODE 2 (Poortvliet and Kohlmeier, 1993). A noter que celle-ci comprend notamment les légumineuses (y compris le soja), le maïs doux et certaines herbes aromatiques (persil, ciboulette) mais exclut les tubercules (dont la pomme de terre). Les fruits à coque sont également considérés dans le score (amande, noix, pistache, arachide,...) tout comme la noix de coco (Scarborough, Rayner *et al.*, 2005). Le guide du calcul du score préconise par ailleurs de considérer les fruits/légumes/fruits à coque bruts (y compris les cuisinés et séchés) et ceux faiblement dénaturés (pelés, tranchés, en conserve, surgelés, sous forme de jus ou de purées). A l'inverse, il recommande de ne pas considérer ceux ayant subi une trop grande transformation (exemple : les fruits/légumes/fruits à coque sous forme de poudre).

Enfin, dans le cas des fruits/légumes/fruits à coque sous forme séchée, il est recommandé de multiplier leur poids par 2 (la même méthode devant être appliquée aux purées de tomate).

Les composantes « positives » et « négatives » sont chacune associées à un score plus ou moins important, en fonction de la composition nutritionnelle de l'aliment considéré :

- De 0 à 10 pour les nutriments de la composante « négative » (Tableau 1);
- De 0 à 5 pour les éléments de la composante « positive » (Tableau 2).

Ainsi, le score associé à la composante « négative » peut théoriquement aller de 0 à 40. Celui de la composante « positive » peut quant à lui théoriquement aller de 0 à 15.

Tableau 1 : Calcul des points attribués à chacun des nutriments de la composante dite « négative » selon la méthodologie développée par Rayner *et al.*

Points	Valeur énergétique (kJ/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Sucres (g/100g)	Sodium (mg/100g)
0	≤335	≤1	≤4,5	≤90
1	>335	>1	>4,5	>90
2	>670	>2	>9	>180
3	>1005	>3	>13,5	>270
4	>1340	>4	>18	>360
5	>1675	>5	>22,5	>450
6	>2010	>6	>27	>540
7	>2345	>7	>31	>630
8	>2680	>8	>36	>720
9	>3015	>9	>40	>810
10	>3350	>10	>45	>900

Tableau 2 : Calcul des points attribués à chacun des éléments de la composante dite « positive » selon la méthodologie développée par Rayner *et al.*

Points	Fruits Légumes Fruits à coque (%)	Fibres (g/100g)		Protéines g/100g)
		NSP	ou AOAC	
0	≤40	≤0,7	≤0,9	≤1,6
1	>40	>0,7	>0,9	>1,6
2	>60	>1,4	>1,9	>3,2
3	-	>2,1	>2,8	>4,8
4	-	>2,8	>3,7	>6,4
5	>80	>3,5	>4,7	>8,0

NSP : sans précision sur la méthode d'obtention
 AOAC : teneur obtenue à partir d'une méthode AOAC

Pour chaque aliment, le score nutritionnel est ensuite calculé selon la méthodologie présentée Figure 1.

Dans la plupart des cas, le score est calculé en retranchant le score de la composante « positive » à celui de la composante « négative ». Cependant, si le score de la composante « négative » est supérieur ou égal à 11 et que la teneur en fruits/légumes/fruits à coque ne dépasse pas 80%, alors les protéines ne sont plus prises en compte dans le calcul du score nutritionnel.

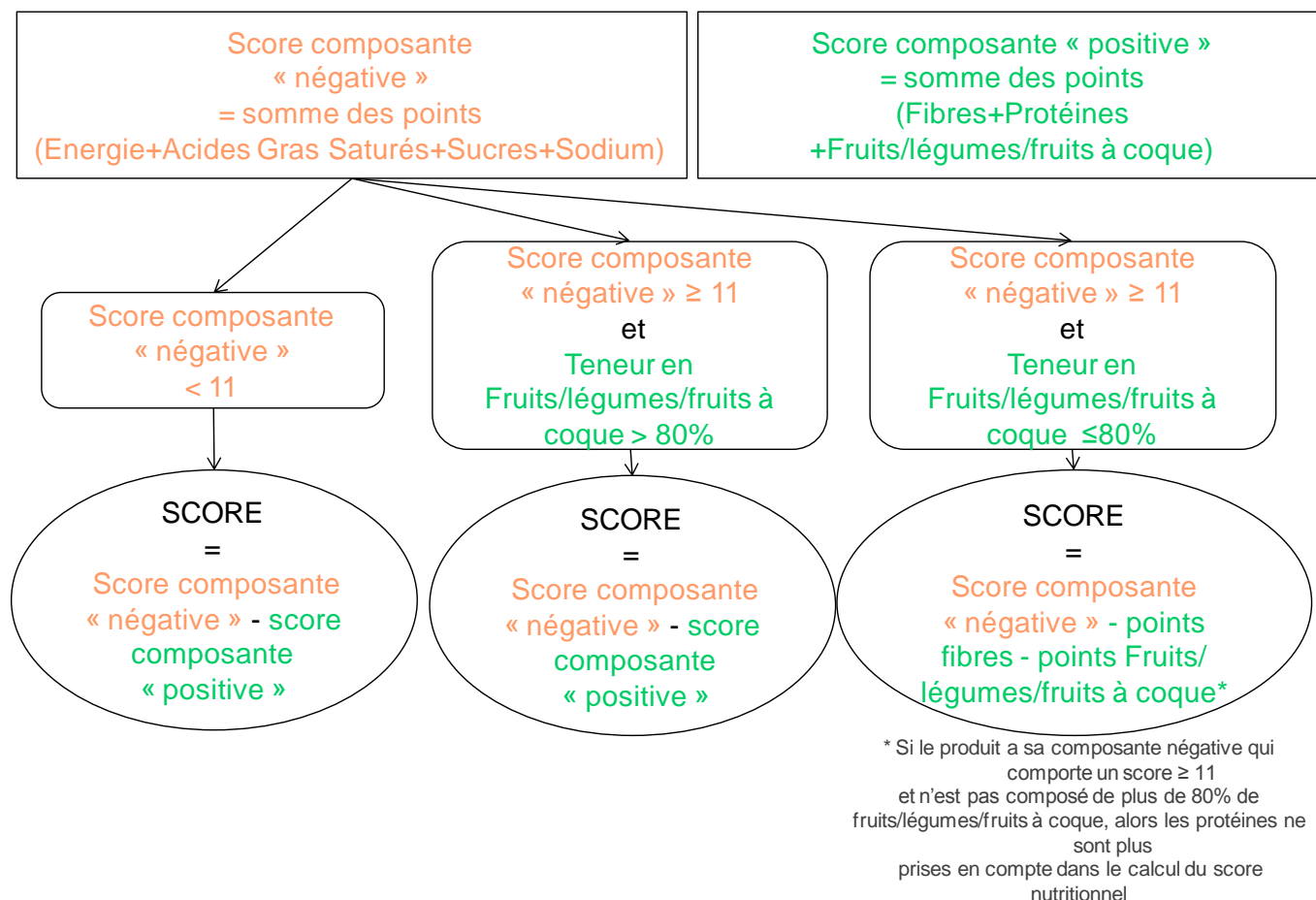


Figure 1 : Calcul du score nutritionnel selon la méthodologie développée par Rayner *et al.*

Le score nutritionnel final peut ainsi théoriquement varier de -15 à +40 en fonction des produits. Plus il est faible, plus le produit est considéré comme ayant un profil nutritionnel favorable.

A noter que dans le cadre de la régulation de la publicité à destination des enfants, la Food Standards Agency a distingué 2 types de seuils :

- Le premier pour les aliments solides, pouvant faire l'objet de publicité si leur score est inférieur à 4 ;
- Le second pour les boissons, pouvant faire l'objet de publicité si leur score est inférieur à 1.

Enfin, ce modèle de Rayner a été adapté récemment par l'Australie et la Nouvelle Zélande pour l'élaboration du système « Health Star Rating » qui, suite à une évaluation d'impact économique jugée positive par le cabinet PricewaterhouseCoopers (PricewaterhouseCoopers, 2014), pourrait apparaître de façon volontaire sur les faces avant des emballages au cours des 5 prochaines années. Il est par exemple proposé de distinguer en entrée du modèle des catégories de produits (boissons ; laits et boissons à base de lait ; fromages ; autres produits laitiers ; huiles et tartinables ; autres aliments) qui peuvent ensuite être associées à des systèmes d'attribution de points différents (2014). De plus, les échelles d'attribution de point, variant, pour la méthodologie de Rayner, de 0 à 10 pour la composante négative et de 0 à 5 pour la composante positive, peuvent varier pour le Health Star Rating de 0 à 30 pour la composante négative et de 0 à 15 pour la composante positive.

2.2 Méthodologie employée pour l'évaluation de la faisabilité du score nutritionnel

2.2.1 Source des données utilisées : Oqali

Les données utilisées pour l'évaluation de la faisabilité du score nutritionnel proviennent de la base de données de l'Oqali².

Ce projet Oqali, mené conjointement par l'Anses et l'INRA, a pour objectif de suivre, au cours du temps, la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire des produits transformés disponibles sur le marché français. Ce suivi est réalisé au niveau des références produit (produit de marque) à partir des données disponibles sur les emballages. A ce jour, la quasi-totalité des catégories de produits transformés a déjà fait l'objet d'un suivi sectoriel par l'Oqali. La base de données de l'Oqali, intégrant notamment les valeurs nutritionnelles et les listes des ingrédients des produits, permet donc de tester la faisabilité du calcul du score nutritionnel à partir des données disponibles sur les emballages.

La base de données de l'Oqali a permis d'exploiter 18 870 références produits³ récoltées entre 2008 et 2012 (en fonction des groupes d'aliments), rendant possible la réalisation d'un état des lieux de l'offre alimentaire française pour 24 groupes d'aliments de produits transformés différents⁴. Les données collectées jusqu'à présent couvrent 80% des consommations d'aliments transformés non faits maison de la population française ou encore 69% des apports énergétiques, toujours pour les aliments transformés non faits maison (Oqali, 2014).

2.2.2 Sélection des données pour le test de la faisabilité du calcul du score

Le calcul du score nutritionnel nécessite de disposer à la fois des valeurs nutritionnelles par référence produit (énergie, acides gras saturés, sucres, sodium, protéines, fibres) et des listes d'ingrédients pour estimer la teneur en fruits/légumes/fruits à coque. Ainsi, seuls les produits disposant d'un étiquetage nutritionnel détaillé (groupe 2/2+⁵) ont pu être considérés, ce qui correspond à 69% des produits théoriquement mobilisables dans la base de données Oqali.

² Observatoire de l'alimentation, section nutritionnelle Oqali en charge des questions relatives à l'offre et aux caractéristiques des aliments <http://www.oqali.fr/oqali/>

³ Références produits considérées pour l'étude de la variabilité nutritionnelle des versions les plus récentes des rapports sectoriels Oqali (pour 24 groupes d'aliments).

⁴ Apéritifs à croquer, Barres céréalières, Biscuits et gâteaux industriels, Boissons rafraichissantes sans alcool, Bouillons et potages, Céréales pour le petit déjeuner, Charcuterie, Chocolat et produits chocolatés, Compotes, Confitures, Conserves de fruits, Glaces et sorbets, Jus et nectars, Margarines, Panification croustillante et moelleuse, Pizzas surgelées, Plats cuisinés appertisés, Préparations pour desserts, Produits laitiers frais et assimilés, Produits traiteurs frais, Produits transformés à base de pomme de terre, Sauces chaudes, Sauces condimentaires, Sirops et boissons concentrées à diluer.

⁵ L'étiquetage nutritionnel de groupe 2 comprend des teneurs pour la valeur énergétique, les protéines, les glucides, les sucres, les lipides, les acides gras saturés, les fibres alimentaires et le sodium. Le groupe 2+ comprend, en plus des nutriments précédents, des teneurs pour un ou plusieurs des nutriments suivants : le sel, les glucides complexes, les polyols, les acides gras mono-insaturés, les acides gras polyinsaturés, le cholestérol, les sels minéraux ou vitamines.

De la même façon, les produits disposant d'une liste d'ingrédients non exploitable ont été exclus (exemple : assortiments d'aliments hétérogènes ne disposant que d'une seule liste d'ingrédients pour l'ensemble de l'assortiment).

Par ailleurs, les valeurs nutritionnelles des produits du groupe des Sirops et boissons concentrées à diluer ayant été étudiées pour le produit brut non dilué, leur intégration non dilués les différencierait fortement des boissons sucrées alors que qu'ils sont destinés à être consommés dilués. Pour éviter de biaiser la distribution du score, ces produits ont été écartés.

Le score nutritionnel défini par Rayner *et al.* a ainsi pu être calculé pour 12 348 références de produits transformés, issues de 23 groupes d'aliments différents et réparties en 439 familles (Tableau 3)⁶. A noter que les données présentées n'intègrent pas les fromages, confiseries, plats cuisinés surgelés, viennoiseries et pâtisseries surgelées,... qui font partie du périmètre de l'Oqali mais qui n'ont pas encore fait l'objet d'un suivi. De plus, le périmètre de l'Oqali ne concerne que les produits transformés. Les données issues de la Table Ciqua 2013⁷ (Anses) ont donc été considérées dans un second temps afin de positionner les produits non transformés du type huiles, beurres, eaux, fruits et légumes, viandes, ..., ainsi que les produits transformés non disponibles dans la base de données de l'Oqali, dans la distribution de ce score nutritionnel. 468 aliments génériques Ciqua ont été étudiés en complément des références produits suivies par l'Oqali.

⁶ 19 familles de produits, présentant des effectifs faibles à très faibles, ne comportent aucun produit pour lequel le score nutritionnel a pu être calculé (absence d'étiquetage nutritionnel détaillé). Il s'agit de 2 familles des Apéritifs à croquer (cacahuètes à coques et cacahuètes sucrées) ; 3 familles de Biscuits et gâteaux industriels (babas au rhum, gâteaux feuilletés aux fruits et autres biscuits) ; 4 familles de Charcuterie (autres rillettes, épaule cuite standard, jambonneau, roulade) ; 1 famille de Chocolat (assortiments de chocolats) ; 1 famille de Conserves de fruits (fruits au naturel) ; 2 familles de Panification croustillante et moelleuse (pains préemballés aux graines, pains préemballés nature) ; 1 famille de Plats cuisinés appertisés (féculents cuisinés) ; 4 familles de Préparations pour desserts (clafoutis.dap ; crèmes brûlées/petits pots de crème.dap ; gâteaux riz/semoule.dap ; mousses au chocolat.dap) ; 1 famille de Produits traiteurs frais (viandes cuisinées).

⁷ Données de composition nutritionnelle moyennes, pour des aliments génériques, issues d'une agrégation de données de composition d'aliments de différentes marques ou variétés culturelles.

Tableau 3 : Liste des groupes de produits transformés Oqali considérés

Groupe d'aliments	Année de récolte des données	Nombre de produits intégrés au calcul du score	Pourcentage de produits pris en compte pour le calcul du score en %	Couverture* estimative des produits intégrés au calcul du score en %	Couverture* estimative de l'échantillon total Oqali en %	Nombre de produits total pris en compte dans les rapports sectoriels Oqali (partie valeurs nutritionnelles)
Aperitifs a croquer	2009	364	61	30	49	600
Barres cerealieres	2010-2011	145	83	71	79	174
Biscuits et gateaux industriels	2011	1675	72	50	65	2314
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool	2009_2010	573	75	74	78	762
Bouillons et potages	2011	623	84	73	77	738
Cereales pour le petit dejeuner	2011	426	95	74	75	447
Charcuterie	2010	554	48	31	66	1166
Chocolat et produits chocolates	2012	787	86	66	74	915
Compotes	2010	515	81	65	78	636
Confitures	2010	177	38	19	70	466
Conserves de fruits	2010	100	46	37	66	217
Glaces et sorbets	2010_2011	961	65	50	67	1476
Jus et nectars	2009_2010	596	67	38	55	894
Margarines	2011	81	85	79	82	95
Panification croustillante et moelleuse	2009	408	66	45	57	620
Pizzas surgelées	2010	140	66	53	62	213
Plats cuisines appertises	2010	423	55	47	71	765
Preparations pour desserts	2009	45	33	17	67	135
Produits laitiers frais et assimilés	2011	1529	63	52	80	2430
Produits traiteurs frais	2008-2009-2010-2011	1195	59	32	66	2009
Produits transformés a base de pomme de terre	2011	511	81	68	76	629
Sauces chaudes	2010	187	64	36	77	294
Sauces condimentaires	2011	333	58	50	76	571
Ensemble	2008 à 2012	12348	67	50	70	18566

* Ratio des volumes des produits identifiés par l'Oqali versus le volume total du marché retracé par Kantar Worlpanel

La forte proportion d'étiquetage nutritionnel détaillé pour certains groupes d'aliments permet de prendre en compte plus de 70% des références de Barres céréalières, Biscuits et gâteaux industriels, Boissons rafraichissantes sans alcool, Bouillons et potages, Céréales pour le petit déjeuner, Chocolats et produits chocolatés, Compotes, Margarines, Produits transformés à base de pommes de terre.

En revanche du fait d'une faible proportion d'étiquetage nutritionnel détaillé (nécessaire au calcul du score) dans certains groupes, seuls 48% des références de Charcuterie, 38% des Confitures, 46% des Conserves de fruits et 33% des Préparations pour desserts ont pu être pris en compte dans cette étude (Tableau 3).

Ainsi, la couverture estimative (en volume) des produits considérés pour le calcul du score peut parfois être limitée : elle représente moins de 50% du volume total du marché retracé par Kantar Worldpanel pour 10 groupes sur les 23 étudiés (Apéritifs à croquer : 30% ; Charcuterie 31% ; Confitures : 19% ; Conserves de fruits : 37% ; Jus et nectars : 38% ; Panification croustillante et moelleuse : 45% ; Plats cuisinés appertisés : 47% ; Préparations pour desserts : 17% ; Produits traiteurs frais : 32% ; Sauces chaudes : 36%). Les faibles couvertures pour ces groupes, sont dues à l'absence d'étiquetage nutritionnel détaillé pour de nombreuses références mais également parfois à une couverture initiale de l'Oqali plus faible (par exemple, les références recueillies concernant les apéritifs à croquer ne couvrent que 49% du marché des apéritifs en volume).

L'absence d'obligation d'étiquetage nutritionnel détaillé est la principale cause d'exclusion d'un grand nombre de références produits.

2.2.3 Travail sur les valeurs nutritionnelles

A partir des valeurs nutritionnelles étiquetées sur les emballages des 12 348 références produits sélectionnées, des calculs, présentés par la suite, ont été effectués pour l'estimation du score.

2.2.3.1 Conversion des valeurs nutritionnelles

Les valeurs nutritionnelles utilisées doivent être rapportées à 100g de produit. Or certaines références produits étiquètent leurs teneurs pour 100ml. Dans le cas des groupes des Jus et nectars, Boissons rafraichissantes sans alcool, Bouillons et potages et Sauces chaudes, les teneurs exprimées pour 100ml ont été considérées comme équivalente à celles pour 100g.

Dans le cas des Glaces et sorbets, présentant pour la plupart des densités différentes de 1, les teneurs pour 100ml de produit ont été rapportées à 100g à l'aide de la correspondance entre le poids et le volume qui peut être disponible sur les emballages des produits. Dans le cas où l'emballage d'une référence ne présentait pas de masse volumique propre, la moyenne de la famille Oqali a été utilisée.

2.2.3.2 Traitement des valeurs non quantifiées

Pour certaines références produits, les teneurs sont exprimées comme « inférieure à » une valeur X. Dans ce cas, la valeur affichée a été divisée par 2 pour le calcul du score.

Certains emballages utilisent également la notion de « traces ». Dans ce cas, la valeur 0,0001g/100g a été considérée pour le calcul du score.

2.2.3.3 Reconstitution des valeurs nutritionnelles

Conformément à la méthodologie présentée par Rayner *et al.*, les valeurs nutritionnelles, servant au calcul du score, ont été considérées pour le produit tel que vendu. Cependant, dans le cas des produits à reconstituer avant consommation, les valeurs nutritionnelles ont été ré-estimées selon une méthodologie décrite dans les rapports Oqali correspondants, en accord avec les professionnels du secteur.

Cette estimation a été effectuée pour les produits sous forme déshydratée (purées en flocons, soupes déshydratées, poudres chocolatées,...), pour les frites pour friteuse considérées après cuisson et pour les préparations pour desserts, dont les valeurs nutritionnelles ne sont intégrées que si elles correspondent au produit reconstitué (avec ajout des ingrédients manquants : œufs, beurre,... selon les conseils du fabricant).

2.2.3.4 Cas des fibres

La méthodologie développée par Rayner *et al.* distingue 2 systèmes d'attribution de points pour les fibres, associés à des teneurs seuils en fibres différentes (Tableau 2). Dans la présente étude, seuls les seuils correspondants aux fibres NSP ont été considérés.

2.2.4 Travail sur les listes d'ingrédients

Les listes d'ingrédients disponibles dans la base de données de l'Oqali ont été utilisées pour estimer les teneurs en fruits/légumes/fruits à coque.

La réglementation en vigueur lors des périodes de collecte des données Oqali (2008 à 2012)⁸ impose, que l'étiquetage des denrées alimentaires comporte la liste des ingrédients, constituée par l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans **l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre**. Les quantités mentionnées, exprimées en pourcentage, correspondent aux quantités des ingrédients au moment de leur mise en œuvre. Leur affichage est obligatoire lorsque l'ingrédient (ou la catégorie d'ingrédients) dont il s'agit figure dans la dénomination de vente, lorsque l'ingrédient est mis en avant dans l'étiquetage par des mots, images ou représentations graphiques ou lorsque l'ingrédient est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue.

Parmi les listes d'ingrédients disponibles dans la base de données de l'Oqali, il est à noter que très peu de quantités sont disponibles (en moyenne seuls 13% de l'ensemble des ingrédients des produits considérés mentionnent une quantité). Celles-ci sont la plupart du temps exprimées en pourcentage. Cependant, parmi les produits considérés, coexistent des quantités exprimées en g, en pourcentage, et parfois ces 2 modes d'expressions sont utilisés au sein de la même liste.

Ainsi, de nombreuses hypothèses, détaillées par la suite, ont été nécessaires pour l'estimation des teneurs en fruits/légumes/fruits à coque.

2.2.4.1 Identification des ingrédients considérés comme fruits/légumes/fruits à coque

Les listes d'ingrédients des produits étudiés par l'Oqali sont saisies, structurées et reliées à une nomenclature standard⁹ afin de pouvoir les traiter et gérer les synonymes. A partir de ces ingrédients standards, une liste d'ingrédients considérés comme fruits/légumes/fruits à coque a été établie.

Les ingrédients des produits transformés industriels pouvant être retrouvés sous des états variés (cuisiné, déshydraté, poudre, frit, sans précision...), des hypothèses ont dû être effectuées :

- Les ingrédients considérés comme fruits/légumes/fruits à coque et ne précisant pas de mention de leur état, ont été conservés ;
- De la même façon, les ingrédients fruits/légumes/fruits à coque indiquant être cuisinés, frits, grillés, confits, chocolatés, caramélisés, macérés, marinés, pelés ont été conservés ainsi que les ingrédients concentrés, séchés, déshydratés, réhydratés ou sous forme de jus, coulis, purée ou pulpe. Les germes ont également été intégrés ;

⁸ Directive 2000/13/CE du parlement européen et du conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard. Journal officiel des Communautés européennes L109 du 6 mai 2000

Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission. Journal Officiel de l'Union Européenne L304 du 22 novembre 2011

⁹ Nomenclature standard développée par les équipes Oqali.

- A l'inverse, ont été exclus, les ingrédients identifiés comme fruits/légumes/fruits à coque et se présentant sous forme de poudre, graine, farine, gruau, flocons, bouillon, pétale, féculé, semoule, son, vermicelle ou encore les sous parties de fruits/légumes/fruits à coque du type extrait, fibres ou protéines. Le maïs soufflé a également été exclu.

A noter que dans le cas particulier du maïs, l'ingrédient n'a pas été considéré comme fruits/légumes/fruits à coque pour les références pour lesquelles il ne correspondait pas à du maïs doux mais à la céréale (tortillas, barres céréalières, céréales pour le petit-déjeuner, biscuits, chocolats,...).

58% des références considérées (n=7203) comportent au moins un fruit/légume/fruit à coque dans leur liste d'ingrédients. L'affichage de la quantité n'étant pas obligatoire, celle-ci n'est pas systématiquement renseignée. 41% des ingrédients identifiés comme fruits/légumes/fruits à coque parmi les produits étudiés présentent une quantité (qui n'est pas forcément exploitable).


2.2.4.2 Attribution d'une quantité par différence pour une partie des ingrédients

L'estimation de la teneur en fruits/légumes/fruits à coque par référence produit, nécessite de travailler sur les quantités disponibles dans les listes d'ingrédients.

Afin de disposer du maximum de données pour l'estimation des teneurs en fruits/légumes/fruits à coque, un comblement des valeurs manquantes a été effectué : lorsqu'au sein d'une référence produit, les quantités disponibles sont toutes exprimées en pourcentage et qu'une seule est manquante, alors celle-ci est déduite à partir des autres quantités disponibles (exemple Tableau 4).

Tableau 4 : Exemple de liste d'ingrédients pour laquelle la valeur manquante est déduite à partir des autres valeurs disponibles

Ingrédient	Rang	Quantité	Unité de mesure
jus de clémentines	1		
pulpe	2	2,5	%



Dans le même objectif, lorsqu'un produit est composé d'un seul ingrédient et qu'il ne comporte pas de quantité, la valeur 100% lui est attribuée (cas par exemple de certains jus de fruits).

2.2.4.3 Conversion, lorsque cela est possible, des quantités disponibles en grammes et suppression des quantités inexploitables

Le calcul du score nécessite de disposer de la teneur en fruits/légumes/fruits à coque en g/100g (équivalent au pourcentage). Ainsi, pour les quantités exprimées en gramme, celles-ci sont converties en pourcentage :

- Lorsque toutes les quantités des ingrédients sont disponibles et exprimées en grammes ;
- Lorsque la somme des quantités disponibles en grammes est égale au poids net du produit ;
- Dans le cas des confitures, les références produits mentionnent une teneur en fruits en g pour 100g de produit. Ces teneurs sont également considérées.

Les quantités en grammes qui n'ont pas pu être converties en pourcentage (par exemple dans le cas des quantités d'ingrédients qui subissent une perte d'humidité à la suite d'un traitement thermique et pour lesquels la quantité peut être supérieure à 100 et exprimée en grammes pour

100g de produit fini) ont quant à elles été écartées. De la même façon, les quantités exprimées sous forme d'unité (exemple : 3 cerises, 16 myrtilles,...) ont été exclues.

2.2.4.4 Estimation des quantités des ingrédients fils

Une liste d'ingrédients peut-être composée d'ingrédients simples (tomate, huile, sel...). Cependant dans le cas des produits transformés, la plupart des ingrédients sont complexes et sont eux-mêmes composés d'ingrédients simples ou complexes. Par exemple, la liste d'ingrédients présentée en Figure 2 montre que la garniture est composée d'ingrédients fils (exemple : purée de tomates de Provence), qui peuvent eux-mêmes être composés d'ingrédients fils (exemple de la préparation de tomates semi-séchées qui est elle-même composée de tomates semi-séchées, d'huile...).

Ingrédients : Garniture (57%) : purée de tomates de Provence (35%), mozzarella râpée (23%), rondelles d'aubergines grillées (11%), mascarpone (7%) (crème de lait, correcteur d'acidité : acide citrique) , gorgonzola (7%), lanières de poivrons rouges grillés (5%), préparation de tomates semi-séchées (5%) (tomates semi-séchées (93%), huile de colza non hydrogénée, sel, origan, ail, acidifiant : acide citrique), huile d'olive vierge extra, sel épice et aromates (dont sulfites), sucre, arômes naturels.
Pâte (43%) : farine de blé, eau, huile de tournesol non hydrogénée, levure de panification, sel.

Figure 2 : Exemple de liste d'ingrédients d'une pizza

Pour la présente étude, il a été choisi de considérer que les quantités des ingrédients fils sont exprimées en pourcentage de leur ingrédient père (exemple Figure 2 où le pourcentage la purée de tomates de Provence est exprimé sur la garniture) même si, de façon ponctuelle (et non décelable automatiquement), des produits expriment leurs quantités en fonction du produit total.

A partir de cette hypothèse, les quantités des ingrédients fils doivent être recalculées pour l'ensemble du produit : dans le cas de la Figure 2, le produit ne contient en effet pas 35% de purée de tomates mais 35% parmi les 57% de la garniture (soit 20%).

S'il n'est pas possible d'effectuer ce calcul (quantité de l'ingrédient père non disponible), alors la quantité de l'ingrédient fils concerné n'est pas conservée. En effet, dans le cas contraire, les teneurs pourraient être surestimées (exemple de la Figure 2 où il pourrait alors être considéré que le produit contient 93% de tomates semi-séchées).

2.2.4.5 Estimation de quantités à partir de celles disponibles et exploitables

La réglementation indique que les listes d'ingrédients doivent comporter les ingrédients de la denrée alimentaire dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale.

Ainsi, à partir de l'ensemble des quantités exploitables préalablement sélectionnées, et pour augmenter le nombre de données disponibles, un comblement des valeurs manquantes a été effectué par référence produit. Pour les ingrédients non associés à une quantité et qui présentent par ailleurs une quantité exploitable pour un des ingrédients se situant dans la suite de la liste, la première quantité disponible leurs est affectée (exemple Tableau 5 où l'hypothèse est faite que le produit comprend 13% de purée de pommes).

Tableau 5 : Exemple de liste d'ingrédients pour laquelle la valeur manquante est déduite à partir des autres valeurs disponibles

Ingrédient	Rang	Quantité	Unité de mesure
cubes de poires	1	45	%
purée de pommes	2		
purée et arôme naturel de pêche	3	13	%

 13%

2.2.4.6 Sélection des quantités à conserver par produit

L'ensemble des quantités disponibles pour un ingrédient classé comme fruit/légume/fruit à coque au sein d'une référence produit ne doit pas être conservé pour le calcul de la teneur en fruits/légumes/fruits à coque. Par exemple dans le cas de la Figure 2, et de l'ingrédient père « préparation de tomates semi-séchées », seule la quantité associée à la tomate semi-séchée est conservée (elle ne doit pas être sommée avec celle de la préparation de tomates semi-séchées).

2.2.4.7 Multiplification des quantités d'ingrédients concentrés, séchés, déshydratés

Dans la méthodologie de Rayner *et al.*, il est recommandé de multiplier par 2 le poids des fruits/légumes/fruits à coque sous forme séchée ainsi que celui des purées de tomate car celles-ci peuvent être considérées comme concentrées.

Ainsi, à partir des ingrédients retrouvés parmi les produits étudiés, les quantités des fruits/légumes/fruits à coque séchés/déshydratés, sous forme de concentré ou correspondant à des purées de tomate ont été multipliées par 2 selon la méthodologie suivante :

- Calcul de la somme, par référence produit, des quantités de fruits/légumes/fruits à coque concentrés, déshydratés ou séchés ;
- Calcul de la somme, par référence produit, des quantités de fruits/légumes/fruits à coque non concentrés, déshydratés ou séchés ;
- Calcul par différence et par référence produit, du pourcentage d'ingrédients non fruits/légumes/fruits à coque.

$$Teneur_en_FLN = \frac{(somme_FLN_non_seche) + 2 * (somme_FLN_seche)}{(somme_ingrédients_non_FLN) + (somme_FLN_non_seche) + 2 * (somme_FLN_seche)} * 100$$

2.2.4.8 Calcul de la teneur en fruits/légumes/fruits à coque par référence

Une teneur en fruits/légumes/fruits à coque a pu être estimée pour 5684 références (sur les 7 203 contenant au moins un ingrédient fruits/légumes/fruits à coque).

L'absence de quantité pour la plupart des ingrédients classés comme fruits/légumes/fruits à coque pour certaines références, amène à l'obtention de valeurs aberrantes. Ainsi, les informations disponibles via les allégations présentes sur les emballages ont été recherchées pour compléter les données disponibles.

2.2.4.9 Intégration des quantités disponibles via les allégations

Certains produits mentionnent via leurs allégations une teneur en fruits et/ou légumes. Si celle-ci est supérieure à la quantité de fruits/légumes/fruits à coque calculée via la liste des ingrédients, alors elle est conservée comme teneur en fruits/légumes/fruits à coque de la référence.

2.2.4.10 Affectation à chaque référence produit de la teneur en fruits/légumes/fruits à coque moyenne ou médiane de la famille (choix du plus élevé)

Le nombre des hypothèses effectuées pour le calcul des quantités au niveau des références produits étant important, les teneurs en fruits/légumes/fruits à coque sont probablement sous estimées. Par ailleurs, 21% des produits contenant des fruits/légumes/fruits à coque n'étant associés à aucune quantité, il est décidé pour la présente étude d'attribuer, à chaque référence contenant des fruits/légumes/fruits à coque dans sa liste d'ingrédients, la valeur la plus élevée entre la moyenne ou la médiane de la famille.

Pour les produits ne contenant pas de fruits/légumes/fruits à coque dans leurs listes d'ingrédients, la teneur est considérée comme égale à 0.

Ainsi, les hypothèses présentées permettent d'attribuer une teneur à tous les produits contenant des fruits/légumes/fruits à coque et de différencier les familles de produits entre elles. Les spécificités des références ne sont donc pas considérées au sein d'une même famille, ce qui diminue la variabilité des points attribués au paramètre fruit/légume/fruit à coque (une certaine variabilité par groupe est néanmoins conservée : Annexe 4). Cependant, cela permet de s'affranchir des variabilités des teneurs en fruits/légumes/fruits à coque dues à l'absence d'étiquetage des quantités et non à des différences de composition réelles entre les références.

Les Annexe 4 et Annexe 5 présentent, par famille de produit et par groupe, les classes de teneurs en fruits/légumes/fruits à coque estimées à partir du travail réalisé sur les listes d'ingrédients.

2.2.5 Synthèse des principales hypothèses effectuées pour le calcul du score nutritionnel

Le calcul du score nutritionnel tel que défini par Rayner *et al.* nécessite de disposer, par référence produit, à la fois des teneurs en énergie, acides gras saturés, sucres, sodium, protéines et fibres, mais aussi des teneurs en fruits/légumes/fruits à coque.

L'utilisation des données disponibles sur les emballages pour le calcul du score implique (Figure 3) :

- De ne considérer que les références de produits transformés suivies par l'Oqali et présentant un étiquetage nutritionnel détaillé (groupe 2/2+), soit 69% des références théoriquement mobilisables ;
- De réaliser des hypothèses pour le calcul des teneurs en fruits/légumes/fruits à coque à partir des quantités disponibles et exploitables dans les listes d'ingrédients, ne permettant pas de tenir compte de la spécificité de chacune des références produits. Cette hypothèse diminue la variabilité du score due aux spécificités des références mais permet de lisser les variabilités des teneurs en fruits/légumes/fruits à coque dues à l'absence d'étiquetage des quantités et non à des différences de composition.

Les résultats présentés par la suite doivent donc être analysés au regard de ces deux limites.

Il est cependant à noter que les professionnels qui calculeraient ce score auraient accès à des informations plus nombreuses que celles figurant sur l'étiquetage.

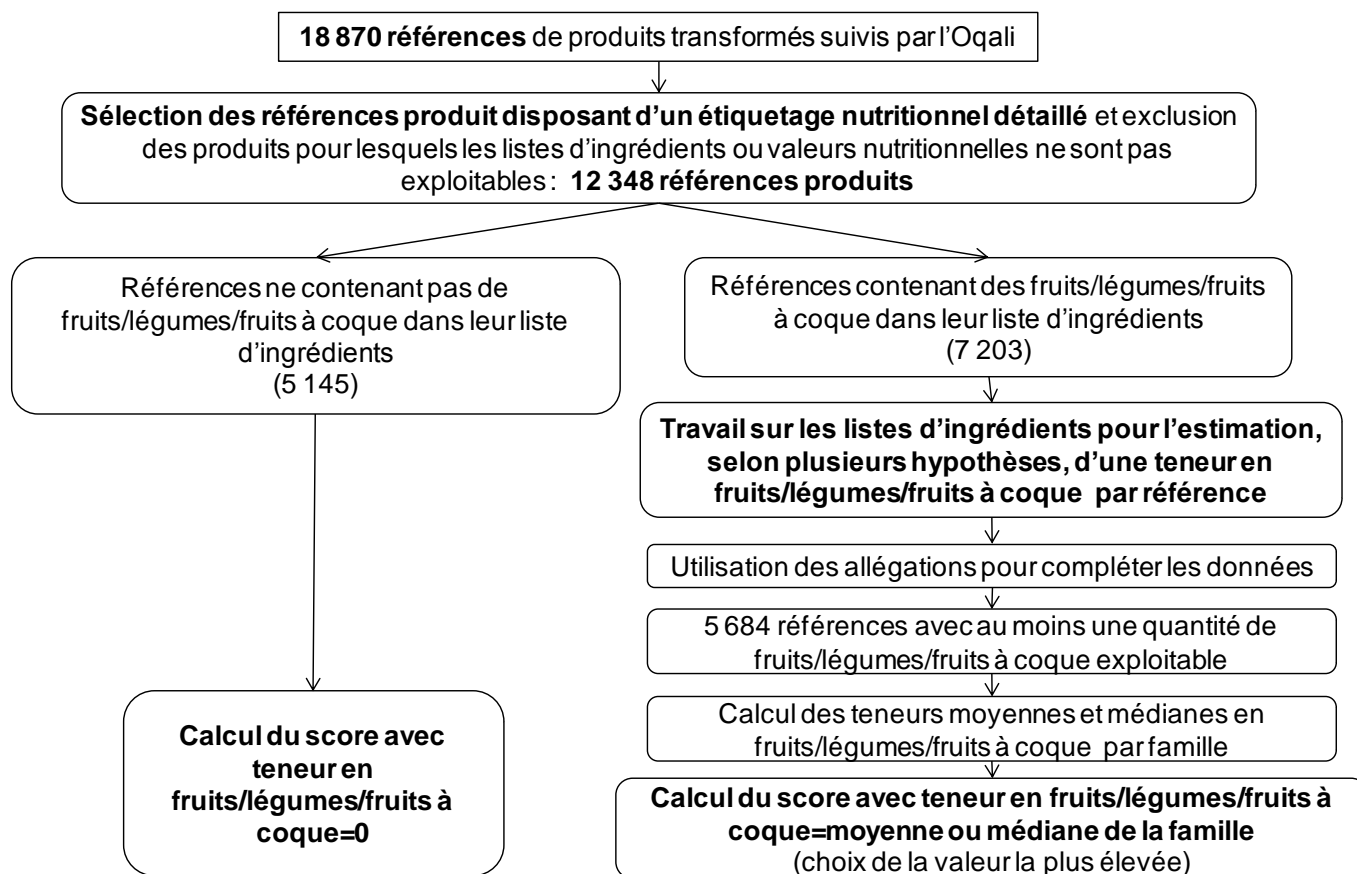


Figure 3 : Schéma récapitulatif de la méthodologie employée pour le calcul du score nutritionnel à partir des données issues des emballages disponibles pour les références de produits transformés suivis par l'Oqali

2.2.6 Périmètre de l'étude de la faisabilité du calcul du score nutritionnel

Suite aux hypothèses précédemment exposées, le calcul du score nutritionnel a été effectué sur 12 348 références produits, issues de 23 groupes alimentaires de produits transformés différents et réparties en 439 familles (Tableau 3).

2.2.7 Catégorisation des produits en 5 classes

A partir de la distribution des scores nutritionnels obtenus pour les 12 348 références produits considérées, 4 seuils ont été déterminés (correspondant aux percentiles P20, P40, P60, P80), permettant de séparer les produits en 5 classes et d'analyser la discrimination des produits via l'utilisation de ce score.

2.2.8 Intégration des aliments non suivis par l'Oqali (données Ciquai)

Le calcul du score nutritionnel et l'établissement des 4 seuils ont été effectués à partir des références de produits transformés suivis par l'Oqali pour lesquelles l'ensemble des données nécessaires était disponible.

Sans considérer les limites de la présente méthodologie (seuils élaborés dépendant des références étudiées), il a paru intéressant de resituer des aliments non transformés et/ou non suivis par l'Oqali.

Pour cela, les données de composition nutritionnelles disponibles dans la Table Ciquai 2013 (Anses) ont été utilisées. A partir de la nomenclature du Ciquai, 468 aliments d'intérêt ont été sélectionnés (après suppression des aliments non prêts à consommer : lait en poudre, riz non cuit, viande crue,...).

Les produits intégrés n'étant pas complexes, une teneur en fruits/légumes/fruits à coque leur a été affectée arbitrairement, de la façon suivante :

- 0% pour les groupes des abats ; beurres et matières grasses laitières ; confiseries non chocolatées ; crustacés et mollusques non transformés ; eaux ; fromages ; huiles et graisses végétales ; laits ; œufs et dérivés ; pains ; pâtes et semoules ; poissons et batraciens non transformés ; pommes de terre et apparentés ; riz et autres graines ; sucres, miels, sirops ; viandes et volailles ;
- 100% pour les groupes des fruits frais ; légumes et légumes secs.

2.2.9 Détermination de seuils par groupe d'aliments

A partir des distributions des scores nutritionnels obtenus pour chacun des groupes d'aliments Oqali, et en complément de l'approche transversale explicitée précédemment, des seuils ont été déterminés par groupe d'aliments Oqali (correspondant aux percentiles P20, P40, P60 et P80).

De la même façon, à partir de la distribution des aliments génériques Ciquai, des seuils ont été identifiés pour chaque catégorie d'aliments. A noter que pour ce travail, les huiles et matières grasses végétales ont été regoupées avec les beurres et matières grasses laitières. De la même façon, l'ensemble des fromages a été réuni en un seul groupe.

3 Analyse et résultats

3.1 Calcul du score nutritionnel

A partir du jeu de données sélectionné, les scores des composantes négatives et positives ont été calculés pour chacune des 12 348 références produits suivies (Figure 4 et Figure 5).

Dans le cas de la composante négative (Figure 4), les références se répartissent de façon relativement homogène entre les différents scores. Un nombre plus important de produits est cependant placé aux scores 2 et 3 et un nombre plus faible aux scores supérieurs à 27. Par ailleurs, aucun des produits considérés ne présente un score de composante négative supérieur à 31 (celui-ci pouvant théoriquement aller jusqu'à 40).

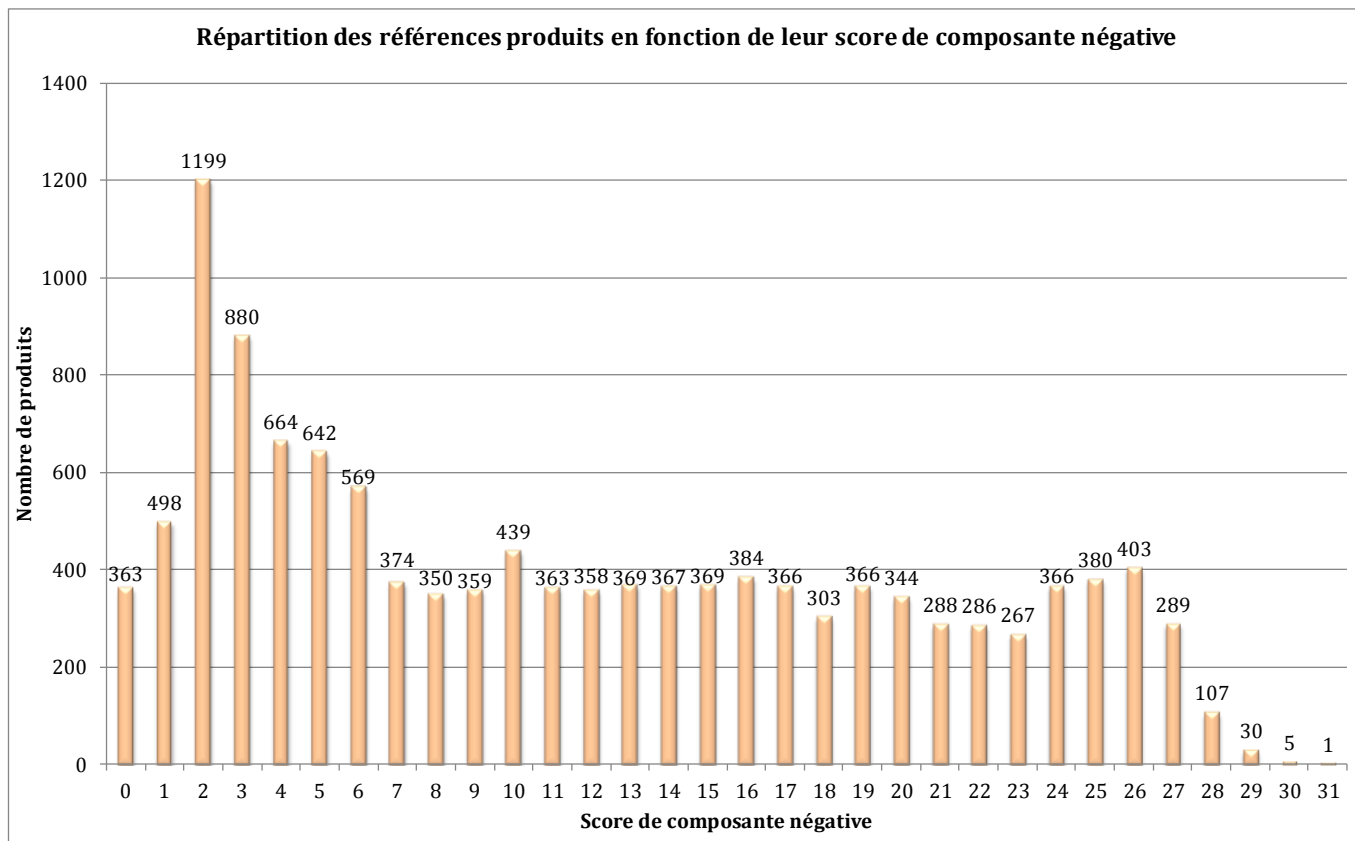


Figure 4 : Distribution des 12348 références produit suivies en fonction de leur score de composante négative (pouvant théoriquement varier de 0 à 40)

Pour la composante positive (Figure 5), les références se répartissent principalement entre les scores 0 et 10. Ceux supérieurs à 10 ne concernent qu'un très faible nombre de produits.

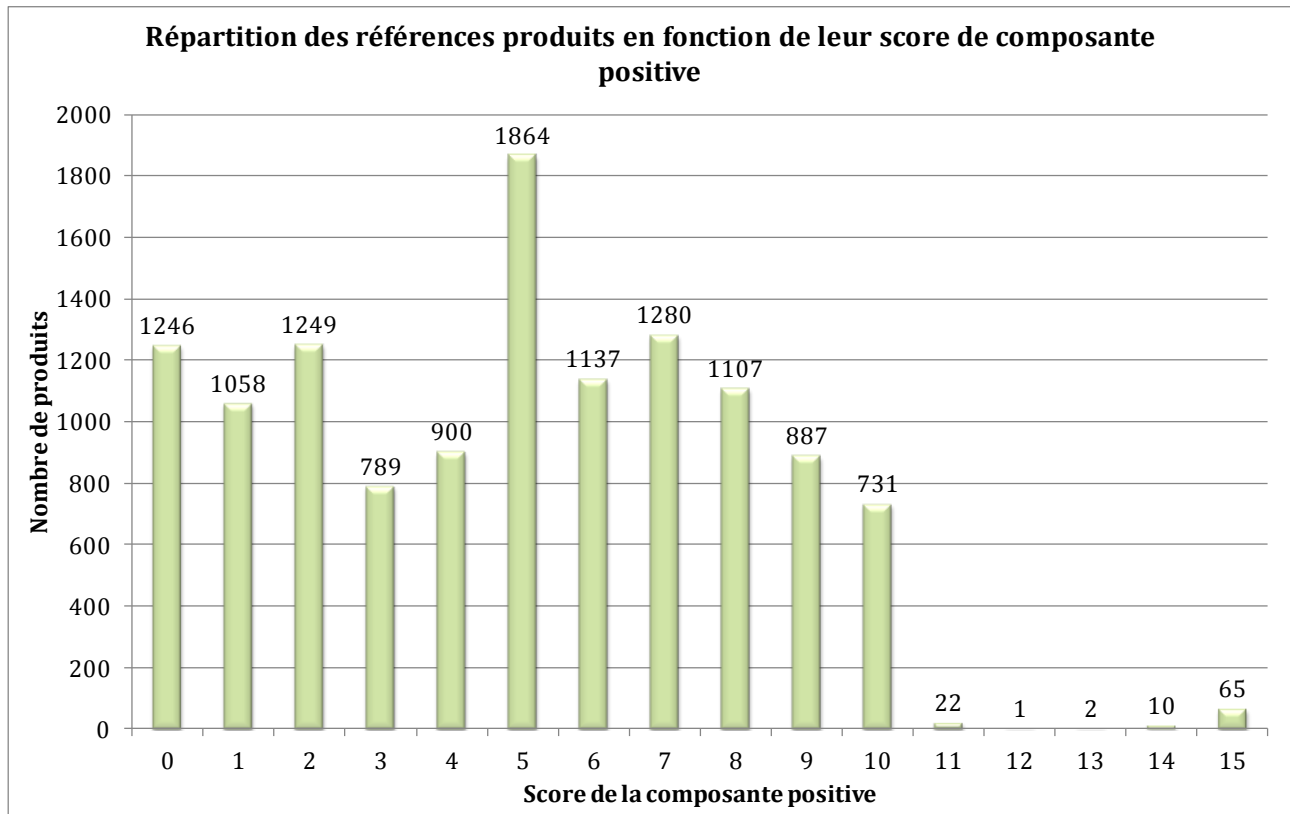


Figure 5 : Distribution des 12 348 références produit suivies en fonction de leur score de composante positive (pouvant théoriquement varier de 0 à 15)

Le calcul du score nutritionnel a ensuite été effectué selon la méthodologie présentée en Figure 1. La distribution des références étudiées est illustrée Figure 6. Le score nutritionnel obtenu varie de -11 à +29: aucun des produits suivis ne présente de score compris entre -15 et -12 et entre +30 et +40.

Par ailleurs, les références produits sont assez bien réparties entre l'ensemble des scores, même si un plus grand nombre d'entre elles (19% ; n=2302) sont situées aux scores 0, 1 et 2.

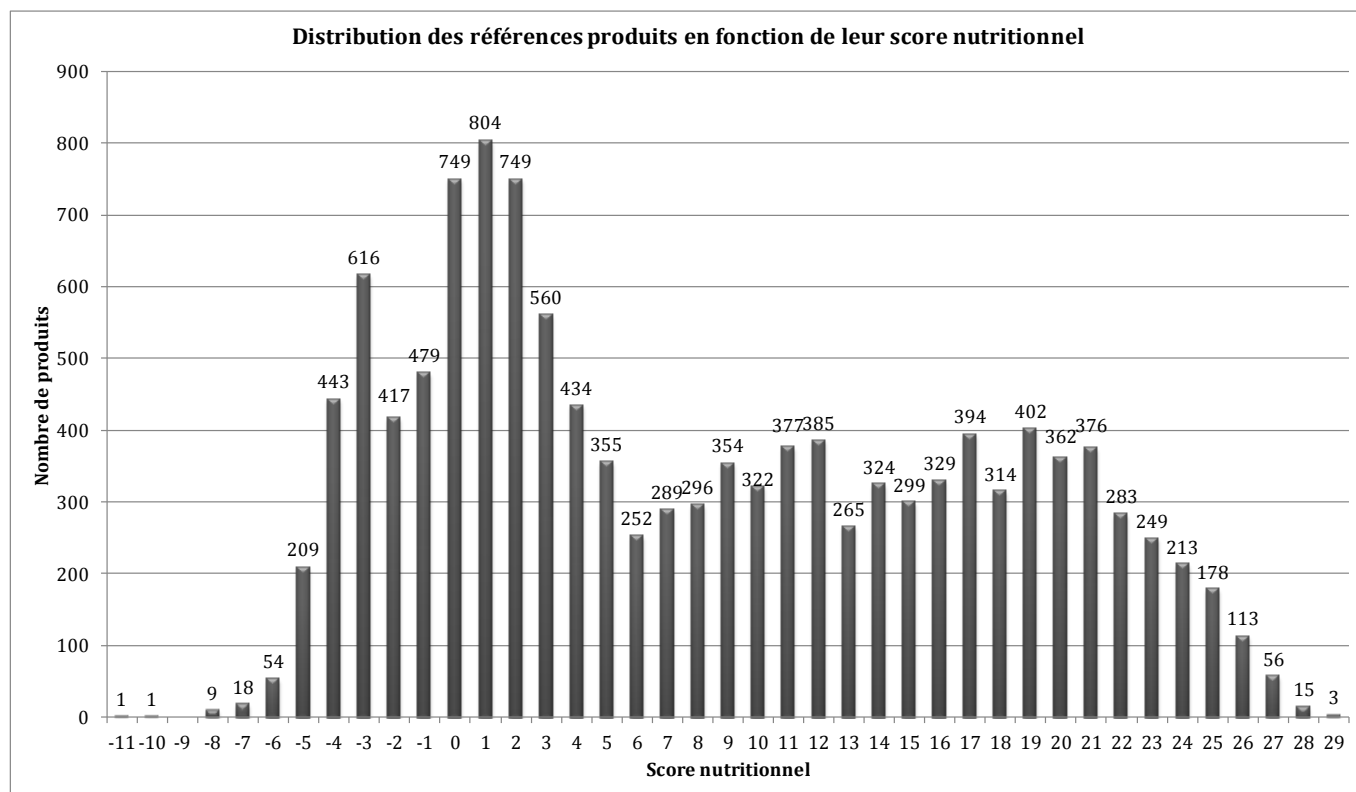


Figure 6 : Distribution des 12 348 références produit suivies en fonction de leur score nutritionnel (pouvant théoriquement aller de -15 à 40)

3.2 Catégorisation des produits en 5 classes

A partir de la distribution des scores nutritionnels des références présentée en Figure 6, 4 seuils, correspondant aux percentiles¹⁰ 20, 40, 60 et 80 ont été déterminés (Tableau 6), permettant de séparer les produits en 5 classes.

Tableau 6 : Percentiles P20, P40, P60, P80 déterminés à partir de la distribution des scores des 12 348 références produit étudiées.

Percentile	Valeur du percentile
20%	0
40%	3
60%	10
80%	18

A partir de ces seuils, les bornes des 5 classes ont pu être définies (Tableau 7).

Tableau 7 : Définition des classes utilisées pour l'étude de la distribution des références étudiées

Classes	Bornes du score nutritionnel	Nombre de références appartenant à la classe parmi les 12 348 considérées	Pourcentage
A	<0	2247	18%
B	$0 \leq \text{score} < 3$	2302	19%
C	$3 \leq \text{score} < 10$	2540	21%
D	$10 \leq \text{score} < 18$	2695	22%
E	≥ 18	2564	21%

¹⁰ Le percentile X correspond à la valeur seuil sous laquelle X% de la population se situe.

Dans la suite de l'appui scientifique et technique, la répartition des références produits sera tout d'abord étudiée par groupe d'aliments (Apéritifs à croquer, Biscuits et gâteaux industriels,...). Chacun de ces groupes se déclinant en familles de produits, la répartition sera ensuite présentée par famille.

3.3 Répartition des références produits au sein des classes, par groupe d'aliment

Le Tableau 8 illustre, pour chaque groupe d'aliment considéré, la répartition des références produits étudiées au sein des 5 classes prédéfinies selon les hypothèses présentées. Les cases colorées correspondent à la classe comprenant la majorité des références au sein du groupe d'aliments considéré.

Tableau 8 : Répartition des références produits considérées, par groupe d'aliments, au sein des 5 classes prédéfinies

Groupe d'aliments	Nombre de produits considérés	Répartition des produits du secteur dans les 5 classes définies (en pourcentage de produits considérés au sein du secteur)				
		Classe A	Classe B	Classe C	Classe D	Classe E
Aperitifs a croquer	364	0,8%	4,1%	18,7%	33,5%	42,9%
Barres cerealieres	145			19,3%	60,7%	20,0%
Biscuits et gateaux industriels	1675		0,1%	2,0%	32,4%	65,4%
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool	573	3,3%	95,6%	1,0%		
Bouillons et potages	623	7,2%	64,7%	28,1%		
Cereales pour le petit dejeuner	426	6,3%	1,6%	35,9%	54,5%	1,6%
Charcuterie	554	0,2%	4,5%	27,4%	19,7%	48,2%
Chocolat et produits chocolates	787	0,3%	6,7%	0,8%	10,8%	81,4%
Compotes	515	99,8%	0,2%			
Confitures	177		2,8%	64,4%	32,2%	0,6%
Conserves de fruits	100	38,0%	57,0%	5,0%		
Glaces et sorbets	961	0,3%	0,7%	32,2%	48,9%	17,9%
Jus et nectars	596	84,1%	15,8%	0,2%		
Margarines	81			1,2%	72,8%	25,9%
Panification croustillante et moelleuse	408	16,2%	14,5%	36,8%	30,6%	2,0%
Pizzas surgelees	140	4,3%	34,3%	40,0%	20,7%	0,7%
Plats cuisines appertises	423	50,1%	35,7%	11,6%	2,4%	0,2%
Preparations pour desserts	45	6,7%	11,1%	31,1%	24,4%	26,7%
Produits laitiers frais et assimilés	1529	18,9%	25,7%	44,7%	9,4%	1,3%
Produits traiteurs frais	1195	25,3%	27,1%	25,4%	21,2%	1,1%
Produits transformés a base de pomme de terre	511	29,7%	16,0%	25,6%	28,2%	0,4%
Sauces chaudes	187	34,2%	11,8%	36,4%	16,6%	1,1%
Sauces condimentaires	333		0,3%	10,2%	55,0%	34,5%

Case colorée : classe comportant le pourcentage de produits le plus élevé au sein du groupe Oqali considéré

Ce tableau met en évidence à la fois :

- que les groupes d'aliments sont discriminés entre eux puisque leur classe principale varie ;
- que les références produits sont relativement bien discriminées au sein d'un même groupe d'aliments : 13 des 23 groupes d'aliments étudiés possèdent par exemple des références

dans les 5 classes. Par ailleurs, aucun d'entre eux ne dispose de l'ensemble de ses références dans la même classe.

Pour certains groupes d'aliments cependant, les références produits se concentrent principalement dans une classe. Par exemple, 99,8% des Compotes se situent en classe A, tout comme 84,1% des jus et nectars et 95,6% des Boissons Rafraichissantes Sans Alcool se trouvent en classe B. Cela s'explique par le fait que seul le paramètre des sucres et éventuellement celui des fruits/légumes/fruits à coque peut discriminer les produits entre eux et que les différences de composition, en comparaison des seuils considérés pour la notation, ne sont pas suffisamment importantes pour que les scores liés aux références s'étalent sur plusieurs classes.

3.4 Répartition des références produits au sein des classes, par famille

Chaque groupe d'aliments se décline en plusieurs familles. Par exemple, pour les Apéritifs à croquer, les beignets de crevettes sont distingués des bretzels, des cacahuètes,...

Pour chacun des groupes d'aliments, la répartition des références au sein des 5 classes prédéfinies pour cet appui scientifique et technique a également été étudiée par famille de produits Oqali. Celle-ci est présentée en Annexe 6.

Ces résultats mettent en évidence qu'au sein d'un même groupe d'aliments, les familles sont globalement discriminées entre elles puisque leur classe principale varie (Annexe 6). Par exemple, pour le groupe des pizzas surgelées, l'étude par famille met en évidence une différence de classement entre celles-ci : les pizzas charcuterie et fromages, sont globalement moins bien classées que les pizzas produits de la mer et type margarita, elles-mêmes globalement moins bien placées que les pizzas jambon fromage, légumes, viandes type bolognaise et autres viandes. Au sein d'une même famille, l'ensemble des produits se répartit également dans des classes différentes, en fonction de leur composition nutritionnelle : les références de pizzas charcuterie étudiées se situent par exemple de la classe B à la classe E. L'utilisation de la moyenne de la famille pour le paramètre fruits/légumes/fruits à coque permet donc bien de conserver le pouvoir de discrimination du score.

Au sein des 23 groupes d'aliments considérés, la classe principale des familles qui les composent varie (familles réparties en 2 classes principales ou plus), à l'exception :

- du groupe des Compotes, qui possède l'ensemble de ses familles dans la même classe principale (A) ;
- du groupe des Barres Céréalières (80% des familles (soit 4 sur 5) ont leur classe principale en D) ;
- du groupe des Boissons Rafraichissantes Sans Alcool (94% des familles (soit 17 sur 18) ont leur classe principale en B) ;
- du groupe des Confitures (80% des familles (soit 4 sur 5) ont leur classe principale en C) ;
- du groupe des Jus et Nectars (80% des familles (soit 4 sur 5) ont leur classe principale en A).

De façon transversale, la classe A contient des produits divers avec par exemple des boissons aux légumes et/ou fruits, flocons d'avoine, compotes allégées, jus de fruits, pains de mie complets/céréales, cassoulets, viandes lentilles, desserts au soja, couscous, poissons panés, salades composées, frites, coulis de tomate,...

La classe E contient, quant à elle, principalement des produits issus des groupes des biscuits et gâteaux, chocolats et produits chocolatés et charcuterie.

Dans le cas des boissons rafraichissantes sans alcool, la majorité d'entre elles (boissons sucrées et boissons édulcorées) sont situées en classe B (comprenant les scores 0-1-2). Ainsi, ce score ne permet pas de discriminer les boissons rafraichissantes sans alcool (d'une part car pour ces produits seul le paramètre sucre est utilisé pour le calcul du score et d'autre part car les points des teneurs en sucres définis dans le modèle Tableau 1 ne permettent pas de suffisamment discriminer ces produits).

Par ailleurs, les jus de fruits, jus de fruits à base de concentrés, les jus de légumes, les smoothies et les boissons aux légumes et/ou fruits sont quant à eux très majoritairement retrouvés dans la classe A.

Enfin, pour certains groupes d'aliments (notamment les produits laitiers frais et assimilés), les références édulcorées sont mieux classées que les références similaires sucrées (puisque seule la teneur en sucres et non le goût sucré est considéré).

3.5 Discrimination des références produits au sein des familles et groupes d'aliments étudiés

Le Tableau 9 présente le pourcentage de familles, par groupe d'aliments, dont les références produits se répartissent dans 1, 2, 3, 4 ou 5 classes.

Tableau 9 : Pourcentage de familles dont les références produits se répartissent, dans 1,2,3,4 ou 5 classes, par groupe d'aliments

Groupe d'aliments	Nombre de familles	Pourcentage de familles dont les produits se répartissent dans une seule classe	Pourcentage de familles dont les produits se répartissent dans deux classes	Pourcentage de familles dont les produits se répartissent dans trois classes	Pourcentage de familles dont les produits se répartissent dans quatre classes	Pourcentage de familles dont les produits se répartissent dans cinq classes
Aperitifs a croquer	16	31%	44%	19%	6%	
Barres cerealieres	5		60%	40%		
Biscuits et gateaux industriels	74	38%	53%	7%	3%	
Boissons Rafrachissantes Sans Alcool	18	67%	33%			
Bouillons et potages	16		63%	38%		
Cereales pour le petit dejeuner	10	10%	20%	40%	30%	
Charcuterie	37	38%	43%	16%	3%	
Chocolat et produits chocolates	23	70%	17%	13%		
Compotes	6	83%	17%			
Confitures	5	40%	20%	40%		
Conserves de fruits	3		100%			
Glaces et sorbets	18	11%	33%	39%	17%	
Jus et nectars	5	40%	60%			
Margarines	3		67%	33%		
Panification croustillante et moelleuse	35	37%	34%	20%	9%	
Pizzas surglees	8			63%	38%	
Plats cuisines appertises	24	8%	58%	33%		
Preparations pour desserts	13	54%	31%	15%		
Produits laitiers frais et assimilés	18		44%	39%	17%	
Produits traités frais	56	2%	20%	38%	38%	4%
Produits transformés a base de pomme de terre	14		36%	50%	14%	
Sauces chaudes	22	41%	36%	18%	5%	
Sauces condimentaires	10		80%	10%	10%	

Ce tableau met en évidence que les références produits sont relativement bien discriminées au sein d'une même famille : parmi les 439 familles considérées, 320 (soit 73%) voient leurs références se répartir en 2 classes ou plus. Pour 119 familles, la différenciation ne semble pas optimale : l'ensemble des références se situent dans une seule classe. Il s'agit notamment de la majorité des familles des groupes des :

- Compotes (classe A) ;
- Chocolats et produits chocolatés (se situant très majoritairement en classe E) ;
- Boissons Rafrachissantes sans Alcool (classe B) ;
- Préparations pour desserts.

Par ailleurs, plus d'un tiers des familles de produits des groupes des Sauces chaudes, Confitures, Jus et nectars, Biscuits et gâteaux industriels, Charcuterie, Panification croustillante et moelleuse sont également dans ce cas.

3.6 Intégration des aliments non suivis par l'Oqali (données Ciqua)

Comme présenté précédemment, l'étude de la distribution des scores nutritionnels a été réalisée à partir des références de produits transformés suivis par l'Oqali pour lesquelles l'ensemble des informations nécessaires au calcul était disponible. Sans considérer les limites de la présente méthodologie (seuils élaborés en ne tenant compte que de certains produits), il a paru intéressant de resituer des aliments non transformés et/ou non suivis par l'Oqali, en utilisant les données de composition nutritionnelle disponibles dans la Table Ciqua 2013 (Tableau 10).

Les aliments génériques considérés possèdent un score nutritionnel compris entre -14 et +26. L'étendue du score nutritionnel est donc similaire à celle observée pour les produits transformés issus de la base de données Oqali.

Tableau 10 : Répartition, par groupe d'aliments Ciqual, de certains aliments non suivis par l'Oqali, au sein des 5 classes de score nutritionnel prédéfinies dans le cadre de cet appui scientifique et technique

Groupe d'aliments Ciqual	Nombre d'aliments Ciqual considérés	Répartition des aliments du groupe dans les 5 classes définies (en pourcentage d'aliments considérés au sein du groupe)				
		Classe A	Classe B	Classe C	Classe D	Classe E
Eaux	81		100%			
Légumes	70	97%	3%			
Légumes secs	10	100%				
Fruits frais	43	100%				
Pommes de terre et apparentés	3	100%				
Abats	19	74%	16%	5%	5%	
Viandes	28	46%	14%	25%	14%	
Volailles	15	27%	47%	20%	7%	
Poissons et batraciens non transformés	29	86%	14%			
Crustacés et mollusques non transformés	9	44%	33%	22%		
Oeufs et dérivés	11	27%	45%	9%	18%	
Laits	12	33%	50%	8%		8%
Beurres et matières grasses laitières	6				50%	50%
Huiles et graisses végétales	14				7%	93%
Fromages affinés à pâte molle	36				17%	83%
Fromages affinés à pâte persillée	6					100%
Fromages affinés à pâte ferme	18				6%	94%
Fromages affinés à pâte dure	7				43%	57%
Fromages fondus	5				60%	40%
Fromages non affinés et spécialités fromagères	15		7%	7%	40%	47%
Pains	7	43%	43%		14%	
Riz et autres graines	7	86%	14%			
Pâtes et semoules	5	80%	20%			
Sucres, miels, sirops	6	17%			83%	
Confiseries non chocolatées	6	17%			50%	33%

Case colorée : classe comportant le pourcentage d'aliments le plus élevé au sein du groupe Ciqual considéré

Pour ces groupes d'aliments, non transformés pour la plupart, la discrimination des produits au sein des classes est moins importante que celle observée pour les groupes d'aliments de produits transformés (Tableau 8). Cela s'explique par la nature même des produits, bruts pour la plupart, qui possèdent donc beaucoup moins de variabilité pour les teneurs en nutriments considérés dans le calcul du score.

La majorité des fruits et légumes, ainsi que des légumes secs et des pommes de terre et apparentés se situe en classe A, tout comme les viandes, abats, poissons et féculents (pains, pâtes et semoules, riz et autres graines). Les œufs et dérivés, les laits et les volailles se situent en classe B.

Concernant les fromages, ceux-ci apparaissent en majorité en classe E, tout comme les beurres et les huiles. Le calcul du score nutritionnel tel que proposé ne semble pas permettre de discriminer les matières grasses ou encore les fromages entre eux.

A noter que comme attendu, les eaux se situent en classe B, ce qui ne permet pas de les discriminer des boissons rafraichissantes sans alcool (type sodas). Les jus de fruits sont quant à eux mieux placés que les eaux.

3.7 Focus sur les extrémités de la distribution

L'étude des extrémités de la distribution met en évidence que, parmi les produits considérés, ceux ayant les scores les plus bas (-11 ; -10 ; -8 et -7), se répartissent entre différents groupes d'aliments et familles de produits mais correspondent principalement à des desserts au soja ou à des produits transformés à base de légumes ou de fruits (Tableau 11).

Tableau 11 : Références produits présentant les scores nutritionnels les plus bas parmi l'ensemble de celles considérées

Produit	Groupe d'aliments	Famille	Score nutritionnel	Classe
8829	Produits laitiers frais et assimilés	Desserts au soja	-11	A
8808	Produits laitiers frais et assimilés	Desserts au soja	-10	A
5500	Compotes	Purees de fruits	-8	A
8809	Produits laitiers frais et assimilés	Desserts au soja	-8	A
8824	Produits laitiers frais et assimilés	Desserts au soja	-8	A
8831	Produits laitiers frais et assimilés	Desserts au soja	-8	A
8844	Produits laitiers frais et assimilés	Desserts au soja	-8	A
8847	Produits laitiers frais et assimilés	Desserts au soja	-8	A
10763	Produits traiteurs frais	Salades composees	-8	A
10772	Produits traiteurs frais	Salades composees	-8	A
11928	Sauces chaudes	Sauces aux tomates cuites	-8	A
5384	Compotes	Purees de fruits	-7	A
5623	Compotes	Specialites de fruits sans sucres ajoutes	-7	A
8273	Plats cuisines appertises	Legumes cuisines	-7	A
8274	Plats cuisines appertises	Legumes cuisines	-7	A
8297	Plats cuisines appertises	Paellas	-7	A
8810	Produits laitiers frais et assimilés	Desserts au soja	-7	A
8812	Produits laitiers frais et assimilés	Desserts au soja	-7	A
8815	Produits laitiers frais et assimilés	Desserts au soja	-7	A
8830	Produits laitiers frais et assimilés	Desserts au soja	-7	A
8841	Produits laitiers frais et assimilés	Desserts au soja	-7	A
8846	Produits laitiers frais et assimilés	Desserts au soja	-7	A
10492	Produits traiteurs frais	Pates fraiches nature	-7	A
10496	Produits traiteurs frais	Pates fraiches nature	-7	A
10504	Produits traiteurs frais	Pates fraiches nature	-7	A
11891	Sauces chaudes	Sauces aux tomates cuites	-7	A
11910	Sauces chaudes	Sauces aux tomates cuites	-7	A
11929	Sauces chaudes	Sauces aux tomates cuites	-7	A
11931	Sauces chaudes	Sauces aux tomates cuites	-7	A

Les références présentant le score le plus élevé correspondent quant à elles principalement à des chocolats et produits chocolatés (Tableau 12).

Tableau 12 : Références produits présentant les scores nutritionnels les plus élevés parmi l'ensemble de celles considérées

Produit	Groupe d'aliments	Famille	Score nutritionnel	Classe
100	Aperitifs a croquer	Crepes dentelles	29	E
685	Biscuits et gateaux industriels	Biscuits avec tablette chocolat	29	E
4762	Chocolat et produits chocolates	Chocolat blanc	29	E
94	Aperitifs a croquer	Crepes dentelles	28	E
96	Aperitifs a croquer	Crepes dentelles	28	E
97	Aperitifs a croquer	Crepes dentelles	28	E
1394	Biscuits et gateaux industriels	Cookies	28	E
4482	Chocolat et produits chocolates	Bouchees chocolatees	28	E
4499	Chocolat et produits chocolates	Bouchees chocolatees	28	E
4768	Chocolat et produits chocolates	Chocolat blanc	28	E
4769	Chocolat et produits chocolates	Chocolat blanc	28	E
4779	Chocolat et produits chocolates	Chocolat blanc avec inclusions	28	E
4781	Chocolat et produits chocolates	Chocolat blanc avec inclusions	28	E
4791	Chocolat et produits chocolates	Chocolat blanc avec inclusions	28	E
4794	Chocolat et produits chocolates	Chocolat blanc avec inclusions	28	E
4803	Chocolat et produits chocolates	Chocolat blanc avec inclusions	28	E
4805	Chocolat et produits chocolates	Chocolat blanc avec inclusions	28	E
4806	Chocolat et produits chocolates	Chocolat blanc avec inclusions	28	E

3.8 Détermination de seuils par groupes d'aliments Oqali

A partir des distributions des références par groupe d'aliments, les valeurs des percentiles 20, 40, 60 et 80 ont été déterminées. Contrairement aux résultats présentés précédemment, qui correspondaient à une approche transversale, cette partie a donc pour objet d'identifier des seuils spécifiques à chacun des groupes d'aliments Oqali.

Le Tableau 13 met en évidence que 4 seuils, permettant de définir 5 classes d'effectif homogène peuvent être définis pour tous les groupes d'aliments Oqali à l'exception des Boissons Rafraichissantes Sans Alcool, des Compotes, des Conserves de fruits, des Jus et Nectars et des Margarines pour lesquels la distribution des références ne le permet pas. Pour ces groupes d'aliments, cela s'explique par des scores relativement peu différenciés entre les références produits.

Il montre également que le choix de la détermination de seuils par groupe d'aliment implique de considérer dans des classes identiques des produits de score nutritionnel très différents. En effet, la valeur seuil en dessous de laquelle 20% des références du groupe d'aliments considéré se trouvent (Percentile 20%) varie de -5 pour le groupe des Compotes à +18 pour le groupe des Chocolats et produits chocolatés.

Tableau 13 : Pour chacun des groupes d'aliments Oqali considérés, valeurs des percentiles P20, P40, P60, P80

Groupes d'aliments	Effectif	Valeurs des percentiles			
		20%	40%	60%	80%
Aperitifs a croquer	364	8	14	18	21
Barres cerealieres	145	10	13	15	17,5
Biscuits et gateaux industriels	1675	15	18	20	22
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool	573	0	0	1	2
Bouillons et potages	623	0	1	2	3
Cereales pour le petit dejeuner	426	7	9	11	13
Charcuterie	554	4	13	19	22
Chocolat et produits chocolates	787	18	21	23	25
Compotes	515	-5	-4	-4	-3
Confitures	177	6	8	9	11
Conserves de fruits	100	-1	0	0	1
Glaces et sorbets	961	7	11	15	17
Jus et nectars	596	-4	-3	-3	-2
Margarines	81	16	17	17	18
Panification croustillante et moelleuse	408	0	7	9	12
Pizzas surgelees	140	1	3	7,5	10
Plats cuisines appertises	423	-3	-1	0	2
Preparations pour desserts	45	3	9	15	20
Produits laitiers frais et assimilés	1529	0	2	4	6
Produits traiteurs frais	1195	-1	1	4	10
Produits transformés a base de pomme de terre	511	-2	1	8	11
Sauces chaudes	187	-2	1	5	9
Sauces condimentaires	333	12	14	17	19
<i>Tous groupes d'aliments Oqali confondus</i>	<i>12348</i>	<i>0</i>	<i>3</i>	<i>10</i>	<i>18</i>

Pour les groupes d'aliments où il n'est pas possible d'obtenir 5 classes, le Tableau 14 présente les valeurs seuils obtenues pour la détermination de 4 classes (percentiles P25, P50, P75). Il met en évidence qu'il est possible d'identifier 4 classes d'effectif homogène pour les Boissons rafraichissantes sans alcool, les Compotes, les Conserves de Fruits et les Margarines mais pas pour le groupe des Jus et nectars, dont la distribution est concentrée autour de 3 scores : -4,-3 et +1.

Tableau 14 : Pour les groupes d'aliments Oqali pour lesquels il n'est pas possible de déterminer 4 valeurs seuils, valeurs des percentiles P25, P50, P75

Groupes d'aliments	Effectif	Valeurs des percentiles		
		25%	50%	75%
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool	573	0	1	2
Compotes	515	-5	-4	-3
Conserves de fruits	100	-1	0	1
Jus et nectars	596	-4	-3	-3
Margarines	81	16	17	18

Ainsi, cette partie, sur les références produit suivies par l'Oqali, met en évidence que même en se plaçant au niveau des groupes d'aliments pour la détermination des seuils, les scores relatifs aux Boissons Rafraichissantes Sans Alcool, Compotes, Conserves de fruits, Jus et nectars et Margarines ne sont pas suffisamment différenciés entre les références produits pour permettre de déterminer quatre seuils distincts.

3.9 Détermination de seuils par groupes d'aliments Ciqua

A partir des distributions des aliments génériques par groupe d'aliments, les valeurs des percentiles 20, 40, 60 et 80 ont été déterminées (Tableau 15).

Tableau 15 : Pour chacun des groupes d'aliments Ciqua considérés, valeurs des percentiles P20, P40, P60, P80

Groupes d'aliments	Effectif	Valeurs des percentiles			
		20%	40%	60%	80%
Abats	19	-4	-2	-1	1
Confiseries non chocolatées	6	12	14	16	18
Crustacés et mollusques non transformés	9	-2	-1	0	3
Eaux	81	0	0	0	0
Fromages	87	17	19	21	22
Fruits frais	43	-8	-7	-6	-5
Huiles et graisses végétales, beurres et matières grasses laitières	20	17,5	19,5	20	20
Laits	12	-1	0	1	2
Légumes	70	-8	-7	-6	-6
Légumes secs	10	-13	-13	-9	-8
Oeufs et dérivés	11	-1	0	1	5
Pains	7	-1	-1	1	1
Poissons et batraciens non transformés	29	-4	-3	-3	-1
Pommes de terre et apparentés	3	-4	-2	-2	-2
Pâtes et semoules	5	-5,5	-3,5	-3	-1,5
Riz et autres graines	7	-6	-5	-2	-1
Sucres, miels, sirops	6	14	14	15	15
Viandes	28	-2	-1	2	4
Volailles	15	-1	0	0,5	3

Il est important de noter que les données Ciqua comprenant uniquement des aliments génériques, les effectifs d'aliments par groupe sont beaucoup moins élevés que ceux issus des données Oqali. Cela implique que la détermination de 4 seuils par groupe via la distribution des scores des aliments est moins aisée. En effet, il n'est par exemple pas pertinent d'étudier le groupe des Eaux pour lequel 94% des aliments présentent un score de 0 (les 6% restant ayant un score de 1 ou 2 en fonction de leurs teneurs en sodium).

Il n'est également pas possible de déterminer 4 seuils pour les groupes des Huiles et graisses végétales, beurres et matières grasses laitières, des Légumes, des Légumes secs, des Pains, des Poissons et batraciens non transformés, des Pommes de terre et apparentés et des Sucres, miels, sirops. Pour ces groupes, le Tableau 16 présente les valeurs seuils obtenues pour la détermination de 4 classes (percentiles P25, P50, P75). Il met en évidence que pour les catégories des Huiles et graisses végétales, beurres et matières grasses laitières, et des Pommes de terre et apparentés, il n'est pas possible d'identifier 3 valeurs seuils pour la construction de 4 classes. Ceci s'explique par les effectifs des groupes étudiés et par la distribution des scores : par exemple concernant les matières grasses, le groupe ne comprend que 20 aliments génériques dont 55% possèdent un score de 20. De la même façon, certaines valeurs de percentiles se situent entre 2 scores, soit du fait du faible effectif de la catégorie (exemple des Pâtes et semoules), soit du fait de la

concentration de la distribution (exemple des Huiles et graisses végétales, beurres et matières grasses laitières).

Tableau 16 : Pour les groupes d'aliments Ciqua pour lesquels il n'est pas possible de déterminer 4 valeurs seuils, valeurs des percentiles P25, P50, P75

Groupes d'aliments	Effectif	Valeurs des percentiles		
		25%	50%	75%
Huiles et graisses végétales, beurres et matières grasses laitières	20	18,5	20	20
Légumes	70	-8	-7	-6
Légumes secs	10	-13	-11	-8
Pains	7	-1	0	1
Poissons et batraciens non transformés	29	-4	-3	-2
Pommes de terre et apparentés	3	-4	-2	-2
Sucres, miels, sirops	6	14	14,5	15

Ainsi, cette partie, relative aux aliments génériques Ciqua, met en évidence que même en se plaçant au niveau des groupes d'aliments pour la détermination des seuils, les scores relatifs aux Eaux, Huiles et graisses végétales, beurres et matières grasses laitières, Légumes, Légumes secs, Pains, Poissons et batraciens non transformés, Pommes de terre et apparentés et Sucres, miels, sirops, ne sont pas suffisamment différenciés entre les aliments génériques pour permettre de déterminer quatre seuils distincts.

4 Limites du présent appui scientifique et technique

4.1 Limites de l'utilisation des données d'étiquetage

L'utilisation des données disponibles sur les emballages des produits implique que ceux-ci présentent l'ensemble des données nécessaires au calcul du score nutritionnel :

- Les teneurs en énergie, acides gras saturés, sodium, sucres, protéines, fibres pour 100g de produit. Celles-ci sont étiquetées pour le produit tel que vendu. Dans le cas des produits à reconstituer, des calculs doivent parfois être effectués pour utiliser les valeurs nutritionnelles du produit tel que consommé. L'unité d'expression des valeurs nutritionnelles (pour 100ml) peut également conduire à réaliser des conversions. Pour les références considérées (prélevées entre 2008 et 2012), l'étiquetage de ces informations n'était pas obligatoire. Il le deviendra en décembre 2016 (à l'exception des fibres) dans le cadre du règlement 1169/2011.
- Une teneur en fruits/légumes/fruits à coque. Cette teneur peut parfois être calculée à partir des informations disponibles dans les listes d'ingrédients des produits ou d'autres mentions présentes sur les emballages. Cependant, ces données n'étant pas systématiquement indiquées, des hypothèses doivent être réalisées, ne permettant pas de considérer la teneur en fruits/légumes/fruits à coque de chaque référence produit. Ainsi, les teneurs utilisées correspondent à la teneur moyenne de la famille mais ne reflètent pas les différences de recettes entre les références d'une même famille de produits.

Par ailleurs, les 12 348 références sélectionnées pour la réalisation de cet appui scientifique et technique n'intègrent que les produits collectés par l'Oqali dont ne font notamment pas partie les fromages, confiseries, plats cuisinés surgelés, pâtisseries et viennoiseries surgelées et les produits non transformés (huiles, eaux, beurres, viandes, poissons, fruits et légumes,...). C'est la raison pour laquelle des aliments génériques de la Table Ciquel 2013 ont été étudiés en complément.

Enfin, l'utilisation des données disponibles sur les emballages implique de considérer le produit tel que vendu, même si celui-ci subira des modifications lors de sa consommation (cuisson par exemple).

4.2 Limites de la méthodologie utilisée pour le calcul des seuils

L'objectif du présent appui scientifique et technique était d'évaluer la faisabilité du calcul du score nutritionnel. Pour cela, 4 seuils ont été calculés de façon transversale, à partir de la distribution des scores des 12 348 références de produits transformés considérées. Cela signifie qu'ils ont été déterminés, dans un objectif de discrimination, en cherchant à répartir l'ensemble des références produits en 5 classes, d'effectifs les plus homogènes possible. Ainsi, si d'autres références produits étaient caractérisées par le modèle, qu'elles fassent partie d'autres catégories ou qu'elles correspondent aux produits des groupes d'aliments suivis qui ont été exclus, alors la distribution serait modifiée ce qui entrainerait probablement des modifications de seuils.

Des seuils ont également été identifiés par catégorie de produits à partir de la distribution des références produits considérées pour chaque groupe alimentaire. De la même façon que précédemment, si d'autres références étaient considérées, la distribution serait modifiée, pouvant entraîner un changement des seuils présentés. Par ailleurs, la détermination de seuils par catégorie implique qu'au sein d'une même classe coexistent des aliments aux scores nutritionnels très variés.

La mise en place d'un étiquetage simplifié à partir de ce score nutritionnel demanderait de définir des seuils en cohérence avec les recommandations et les repères nutritionnels.

5 Conclusions

Cet appui scientifique et technique a pour but d'évaluer la faisabilité du calcul du score nutritionnel tel que défini par Rayner *et al.* Il permet d'aller plus loin que les données scientifiques existantes en la matière (Julia, Touvier *et al.*, 2014), (Julia, Kesse-Guyot *et al.*, 2014) en utilisant notamment la richesse des données contenues dans la base Oqali, permettant ainsi de tester le pouvoir discriminant de ce score nutritionnel au niveau des références produit.

5.1 Faisabilité technique du calcul du score nutritionnel selon les données disponibles dans le cadre du règlement INCO

Dans le cadre du règlement n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, l'étiquetage nutritionnel pour 100g ou 100ml des teneurs en énergie, lipides, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel devient obligatoire sur les denrées alimentaires à partir du 13 décembre 2016. Le règlement prévoit également une période transitoire, du 13 décembre 2014 au 13 décembre 2016, au cours de laquelle les denrées étiquetant une déclaration nutritionnelle devront être conformes aux exigences du règlement.

Ainsi, dans l'hypothèse où un score nutritionnel serait mis en place, les données relatives aux teneurs en énergie, sucres, acides gras saturés, protéines et sodium seraient disponibles sur les emballages de tous les produits transformés à partir du 13 décembre 2016.

Cependant, l'étiquetage des teneurs en fibres n'étant pas rendu obligatoire, il se peut que l'ensemble des produits ne comporte pas une teneur, nécessaire au calcul du score nutritionnel.

L'étiquetage de la liste des ingrédients est également obligatoire (sauf dérogation). Celle-ci doit comporter l'ensemble des ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication de la denrée. Aucune obligation d'indication de quantité pour chaque ingrédient n'est cependant définie¹¹. La détermination des teneurs en fruits/légumes/fruits à coque via les listes d'ingrédients et pour chaque référence produit restera donc délicate.

Il est à noter que si ce score nutritionnel est calculé par le professionnel concerné, celui-ci devrait disposer d'informations plus précises concernant les teneurs en fibres et fruits/légumes/fruits à coque de sa recette. Cependant, si toutes 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.

¹¹ Le règlement n° 1169/2011 prévoit une obligation d'affichage de la quantité lorsque le nom d'un des ingrédients figure dans la dénomination de vente ou y est généralement associé, qu'un ingrédient est mis en évidence sur l'emballage (par des graphiques ou des mots) ou encore qu'un des ingrédients est essentiel pour caractériser la denrée et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue.

5.2 Pouvoir discriminant du score nutritionnel

Le score nutritionnel testé de manière transversale permet une discrimination :

- des groupes d'aliments entre eux (puisque leur classe principale varie), à la fois pour les produits transformés et bruts, à l'exception des boissons (Boissons Rafraichissantes Sans Alcool majoritairement positionnées en classe B, dans la même classe que les Eaux alors que les Jus de fruits se situent en classe A) ;
- des familles au sein d'un même groupe d'aliments. En effet, au sein des 23 groupes d'aliments considérés, la classe principale des familles qui les composent varie (familles réparties en 2 classes principales ou plus), à l'exception :
 - du groupe des Compotes, qui possède l'ensemble de ses familles dans la même classe principale (A) : les familles de produits allégés et sans sucres ajoutés ne sont pas discriminées des familles standards ;
 - du groupe des Barres Céréalières (80% des familles (soit 4 sur 5) ont leur classe principale en D) ;
 - du groupe des Boissons Rafraichissantes Sans Alcool (94% des familles (soit 17 sur 18) ont leur classe principale en B) ;
 - du groupe des Confitures (80% des familles (soit 4 sur 5) ont leur classe principale en C) ;
 - du groupe des Jus et Nectars (80% des familles (soit 4 sur 5) ont leur classe principale en A).
- des références produits au sein d'un groupe d'aliments : 13 des 23 groupes d'aliments étudiés possèdent des références dans les 5 classes. Aucun d'entre eux ne dispose de l'ensemble de ses références dans la même classe ;
- des références produits au sein d'une même famille : parmi les 439 familles considérées, 320 (soit 73%) voient leurs références se répartir en 2 classes ou plus, ce qui témoigne du pouvoir discriminant de ce score nutritionnel. Cependant, pour 119 familles, l'ensemble des références se situent dans une seule classe. Il s'agit notamment de la majorité des familles des Compotes (classe A), Chocolats et produits chocolatés (se situant très majoritairement en classe E), Boissons Rafraichissantes sans Alcool (classe B), Préparations pour desserts et de plus d'un tiers des familles des Sauces chaudes, Confitures, Jus et nectars, Biscuits et gâteaux industriels, Charcuterie et Panification croustillante et moelleuse. Concernant les aliments transformés non suivis par l'Oqali et pour les groupes des Matières Grasses et des Fromages, la majorité des aliments génériques Ciqua se situent également dans la même classe principale (classe E).

L'approche par catégorie de produits (détermination de seuils par groupe alimentaire Oqali ou Ciqua) permet quant à elle de mettre en évidence que 5 classes peuvent être définies :

- pour tous les groupes d'aliments Oqali à l'exception des Boissons Rafraichissantes Sans Alcool, des Compotes, des Conserves de fruits, des Jus et nectars et des Margarine pour lesquels la distribution des références ne le permet pas ;
- pour tous les groupes d'aliments génériques Ciqua à l'exception des Eaux, Huiles et graisses végétales, beurres et matières grasses laitières, Légumes, Légumes secs, Pains, Poissons et batraciens non transformés, Pommes de terre et apparentés et Sucres, miels, sirops

Il a ainsi été possible de déterminer les catégories d'aliments pour lesquelles les scores ne permettraient pas une différenciation optimale entre les références produits.

5.3 Limites potentielles du modèle de Rayner et de l'appui scientifique et technique

L'exercice conduit par l'Agence sur la base de la demande de la direction générale de la santé témoigne d'une possibilité technique de déploiement de l'outil de Rayner, même si des hypothèses pèsent quant à la disponibilité effective de certaines des données nécessaires à son calcul. Au delà, il convient de souligner certaines limites associées à sa conception ou à son utilisation aux fins d'une information des consommateurs relative à la qualité nutritionnelle des aliments.

Ainsi par exemple, ce modèle ne prend pas en compte les habitudes de consommation (ajout de sel, d'huile, de sucre, modes de cuisson, ...). Sa capacité de discrimination entre certains groupes d'aliments pourrait également être pointée au plan nutritionnel. On soulignera par exemple son incapacité à discriminer effectivement les boissons rafraichissantes (dont les sodas) des eaux de consommation. De façon plus générale, certains des choix stratégiques faits pourraient être discutés. Ainsi, la détermination de seuils réalisée sur la base du cahier des charges transmis conduit à l'élaboration d'une échelle relative, dont la pertinence devrait potentiellement être réexaminée en fonction de l'évolution de l'offre alimentaire. Pour certaines catégories d'aliments, sa capacité de hiérarchisation reste imparfaite (Boissons Rafraichissantes Sans Alcool, Matières grasses, Fromages notamment, mais également Compotes, Chocolats et produits chocolatés,...). Plus encore, l'approche retenue ne conduit pas à utiliser l'étendue totale de l'échelle conçue et réalisée par Rayner.

Plus fondamentalement, cet appui scientifique et technique n'a pas visé à apprécier la pertinence nutritionnelle de l'outil. D'autres modèles existent dans différents pays et mériteraient d'être également examinés. Dans tous les cas, le déploiement d'un outil d'information au plan national se devrait d'être cohérent avec les conclusions des travaux de l'Anses actuellement en voie d'achèvement relatifs à l'élaboration de repères nutritionnels, dans le cadre de l'actualisation du PNNS.

En conclusion, nous avons pu tester la mise en œuvre pratique de l'outil de Rayner et proposer des seuils pour les catégories d'aliments correctement discriminées par cet outil. Nous avons pu également déterminer les catégories d'aliments pour lesquels les scores ne permettraient pas une différenciation optimale entre les références produits et donc identifier les secteurs pour lesquels des adaptations de cet outil sont nécessaires. Cependant, le travail mené ne permet pas de conclure quant à la pertinence réelle de l'utilisation de l'outil en matière d'étiquetage nutritionnel, d'information du consommateur, des évolutions de comportements ou de l'offre alimentaire qu'il aurait vocation à induire et donc quant à sa pertinence globale en matière de santé publique.

6 Bibliographie

6.1 Publications

Anses. Table Ciqual 2013 [base de données en ligne]. <https://pro.anses.fr/TableCIQUAL/index.htm>. Téléchargement le 25/07/2014

Arambepola C, Scarborough P, Rayner M (2007) Validating a nutrient profile model. *Public Health Nutrition* **11**, 371-378.

FSA (2011) Nutrient Profiling Technical Guidance.

Hercberg S (2013) Propositions pour un nouvel élan de la politique nutritionnelle française de santé publique dans le cadre de la Stratégie Nationale de Santé - 1ère Partie : Mesures concernant la Prévention nutritionnelle.

Industries MfP (2014) Guide for industry to the Health Star Rating Calculator (HSRC).

Julia C, Kesse-Guyot E, Touvier M, Méjean C, Fezeu L, Hercberg S (2014) Application of the British Food Standards Agency nutrient profiling system in a French food composition database. *British Journal of Nutrition*.

Julia C, Touvier M, Méjean C, Ducrot P, Péneau S, Hercberg S, Kesse-Guyot E (2014) Development and validation of an individual dietary index based on the british food standard agency nutrient profiling system in a French context. *The Journal of Nutrition*.

Oqali (2014) Rapport d'activité 2013.

Poortvliet EJ, Kohlmeier L (1993) Manual for Using the Eurocode 2 food Coding System. Draft March 1993. Report of the FLAIR Eurofoods-Enfant Project, Wageningen.

PricewaterhouseCoopers (2014) Health Star Rating System - Cost benefit analysis.

Rayner M, Scarborough P, Lobstein T (2009) The UK Ofcom Nutrient Profiling Model - Defining 'healthy' and 'unhealthy' foods and drinks for TV advertising to children.

Scarborough P, Rayner M, Boxer A, Stockley L (2005) Application of the Nutrient profiling model: Definition of 'fruit, vegetables and nuts' and guidance on quantifying the fruit, vegetable and nut content of a processed product.

6.2 Législation et réglementation

Directive 2000/13/CE du parlement européen et du conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard. Journal officiel des Communautés européennes L109 du 6 mai 2000

Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission. Journal Officiel de l'Union Européenne L304 du 22 novembre 2011

ANNEXES

Annexe 1: Lettre de la demande

2014 -SA- 0099



COURRIER ARRIVE

23 AVR. 2014

DIRECTION GENERALE

MINISTRE DES AFFAIRES SOCIALES

Direction générale de la santé

Paris, le 17 AVR. 2014

Sous direction Prévention des risques
liés à l'environnement et à l'alimentation**Bureau Alimentation et nutrition**
DGS/EA3 – N° 25

Le Directeur général de la santé

Personne chargée du dossier :

Michel Chauillac

A

Tel : 01. 40. 56. 41.24

Michel.chauillac@sante.gouv.fr

Monsieur le Directeur général de l'Anses
27-31 avenue du Général Leclerc
94701 Maisons-Alfort**Objet : Saisine relative au score nutritionnel des aliments.**

Le PNNS prévoit dans son axe stratégique 1 de réduire par des actions spécifiques les inégalités sociales de santé dans le champ de la nutrition au sein d'actions générales de prévention. Pour parvenir à cet objectif, il prévoit de « favoriser l'accessibilité à des aliments de bonne qualité nutritionnelle » et notamment (action 3.1) « la poursuite des analyses visant l'amélioration de l'information du consommateur sur le plan nutritionnel afin de faciliter ses choix ».

L'article 35 du règlement européen (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires dit règlement INCO prévoit, sous diverses conditions, la possibilité d'inscrire une ou des formes d'expression ou de présentation au moyen de graphiques ou symboles, complémentaires de la déclaration nutritionnelle obligatoire (article 9), qui consiste à indiquer l'énergie, la teneur en sel, glucides dont sucres, matières grasses dont acides gras saturés, protéines de l'aliment considéré. Ces formes d'expression permettent de faciliter la compréhension par le consommateur de la qualité nutritionnelle de chaque produit. Les Etats peuvent recommander aux exploitants du secteur alimentaire les formes d'expression qu'ils estiment satisfaisantes au mieux les exigences mentionnées dans l'article 35 du règlement européen précité (UE) n°1169/2011.

Le Pr Herberg, Président du PNNS, dans son rapport « Pour un nouvel élan de la politique nutritionnelle de santé publique en France dans le cadre de la stratégie nationale de santé », remis à la ministre des affaires sociales et de la santé le 28 janvier 2014, préconise la mise en place d'un score nutritionnel permettant de qualifier la qualité nutritionnelle des aliments. Ce score pourrait notamment être utilisé pour développer un affichage nutritionnel visuel. Le rapport propose un affichage compréhensible en face avant des aliments reflétant, par une

échelle à cinq niveaux avec un code couleur associé, son score nutritionnel. La mise en place de cet affichage par les opérateurs économiques se ferait, comme prévu par le règlement européen sur une base volontaire.

Il est demandé à l'ANSES, dans la perspective de proposer à la population un moyen de prendre en compte la qualité nutritionnelle des aliments lors de l'acte d'achat de :

- Analyser, au regard de l'information qui sera disponible sur les denrées alimentaires à l'occasion de la mise en œuvre du règlement européen INCO, la faisabilité du calcul du score nutritionnel, tel qu'élaboré par Rayner et col et préconisé dans le rapport Hercberg (<http://www.dph.ox.ac.uk/bhfhprg/publicationsandreports/acad-publications/bhfhprgpublished/nutrientprofilemodel>);
- Déterminer quatre seuils du score nutritionnel, semblables quelle que soit la catégorie d'aliments, permettant de différencier au mieux la variabilité de la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires et d'obtenir la plus grande dispersion possible entre catégories et au sein d'une catégorie donnée. Ces quatre seuils permettront l'élaboration d'une échelle à cinq niveaux servant à l'affichage en face avant des aliments ;
- Déterminer les catégories d'aliments pour lesquelles les seuils ne permettraient pas une différenciation suffisante et proposer alors pour ces catégories des aménagements pertinents des seuils : ce devrait notamment être le cas des boissons, y compris édulcorées des fromages, des corps gras.

Je vous prie de bien vouloir apporter une réponse à cette demande pour juin 2015.

Le Directeur Général de la Santé,

Professeur Benoît VALLET

Merci à toi.

Annexe 2 : Compte-rendu de l'audition de l'ANIA (30/10/2014)

POSITION DE L'ANIA SUR L'INFORMATION DU CONSOMMATEUR

L'industrie alimentaire est favorable à une bonne information du consommateur et à une amélioration des étiquetages par une information positive et pertinente ; elle est donc opposée à tout système d'étiquetage portant un jugement de valeur apparent sur les produits visant à les classer en « aliments à privilégier » ou au contraire « à limiter » pour les 3 raisons suivantes :

- ✓ **L'équilibre alimentaire se fait sur la durée et repose sur la diversité des aliments, la juste taille des portions et le moment de consommation.** Un système de jugement apparent (qu'il s'agisse d'un système de jugement global « positif » type clé verte ou « positif et négatif » type feu tricolore), qui qualifie la composition nutritionnelle de l'aliment, remet en cause le principe même de l'équilibre global de l'alimentation (diversité, quantités, associations/préparation avec d'autres produits, fréquences et moments de consommation). Un tel système ne permettra pas au consommateur de comprendre pourquoi un produit est vert, jaune ou rouge et comment équilibrer son alimentation. Ce qui est important pour un consommateur, ce n'est pas de savoir pourquoi une pomme de terre est verte et l'huile est rouge, mais avec quelle quantité d'huile cuisiner ses pommes de terre et quelle portion servir à chaque membre du foyer.
- ✓ **Ces systèmes de jugement réducteurs et simplistes, qui ne traduisent pas la complexité des aliments ni de l'alimentation, éloignent le consommateur de la lecture des étiquettes et de leur compréhension.** L'information nutritionnelle déjà disponible est certes complexe mais la réduire à un indicateur unique – ni testé ni validé - n'est pas une façon pertinente de résoudre le problème à court, moyen ou long terme.... **C'est par une éducation des consommateurs à l'alimentation (plus qu'à la nutrition) que l'on parviendra à agir sur les comportements alimentaires des Français.** Ce travail de fond envisagé dans les PNNS et PNA doit être encouragé et soutenu par tous les acteurs.
- ✓ **Les aspects culturels et les représentations différentes de l'alimentation dans les pays européens du Nord et anglo-saxons (culture « diététique ») d'une part, et les pays du Sud (culture « culinaire ») d'autre part, ne doivent pas être ignorés.** Notre modèle alimentaire, basé sur la culture **culinaire et le "manger ensemble", semble être un élément fort pour limiter le risque d'obésité¹².** Il convient donc de préserver cette construction culturelle subtile. Ce type d'étiquetage présente un grand risque d'orienter différemment cette culture alimentaire française
- ✓ **A la fois pour la santé des consommateurs et la compétitivité de nos entreprises, il convient de rechercher les solutions les plus efficaces.** Ce type d'étiquetage n'a jamais été validé à grande échelle en conditions réelles, or le coût de la refonte des emballages pour les 175 000 références de l'alimentaire peut être estimé à 340 millions d'euros (moyenne de 2 000 euros par référence). Un budget moindre pourrait permettre de déployer des actions ciblées (vers les populations défavorisées notamment) ayant déjà fait leurs preuves.

¹² Gabriel TAVOULARIS et Thierry MATHÉ, [Le modèle alimentaire français contribue à limiter le risque d'obésité](#), Crédoc, Consommation et modes de vie N° 232 • ISSN 0295-9976 • Septembre 2010

- ✓ Tout système qui pourrait être développé pour les aliments courants ne pourra pas s'appliquer aux **produits développés pour répondre à des besoins spécifiques** (baby food, nutrition clinique, produits répondant à la directive cadre diététique).
- ✓ **Un étiquetage obligatoire et plus complet va être mis en place. Il convient donc de multiplier la communication et l'information du consommateur.**

OU EN EST-ON SUR L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL ?

L'étiquetage nutritionnel a été promu par la Commission Européenne et les Etats Membres comme essentiel pour la bonne information du consommateur afin de lui permettre de faire des choix en toute transparence. **La nouvelle réglementation européenne sur l'étiquetage (INCO) rend désormais obligatoire l'étiquetage nutritionnel** uniformisé à la fin de l'année 2016 (fin 2014 pour les entreprises qui pratiquaient déjà un étiquetage nutritionnel volontaire, ce qui représente environ 80% des packs). :

- Les valeurs aux 100g de 7 éléments, dont **les sucres, le sel et les matières grasses** seront dorénavant systématiquement indiqués à l'arrière de l'emballage;
- **les termes « matières grasses » et « sel » ont été préférés aux termes « lipides » et « sodium » pour une meilleure compréhension.**

Le tableau nutritionnel complet, bientôt présent sur tous les produits, permettra aux consommateurs de comparer les produits entre eux.

De façon volontaire, l'industrie agro-alimentaire a souhaité mettre à disposition du consommateur une information complémentaire, indiquant la contribution d'une portion de chaque produit aux besoins journaliers en énergie et en nutriments (sucres, matières grasses, acides gras saturés, sel) : les RNJ, recommandations nutritionnelles journalières appelées désormais apports quotidiens de référence (AQR) dans la nouvelle réglementation. **Ces indications permettent au consommateur de connaître facilement la quantité du nutriment qui l'intéresse** (le diabétique s'intéressera aux sucres, l'hypertendu au sel, celui faisant attention à son cœur aux matières grasses). Ce système objectif apporte une information nutritionnelle fiable au consommateur.

Cette information permet de se référer à l'acte de consommation (c'est-à-dire à la portion), et complète utilement l'information nutritionnelle fixée réglementairement par 100g.

Ces apports de référence peuvent se retrouver soit dans le tableau, soit en face avant de l'emballage sous forme de cartouches. En effet, le règlement INCO permet aussi la répétition des données nutritionnelles de façon volontaire, en face avant, pour parfaire l'information nutritionnelle du consommateur dans un format proche de celui proposée par l'industrie agroalimentaire depuis quelques années (GDA).

FAISABILITE DE LA MISE EN ŒUVRE D'UN ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL SIMPLIFIE, BASE SUR LE SCORE DIT DE RAYNER

➤ Définitions

✓ Qu'est-ce que l'aliment considéré ?

La saisine concerne le « score nutritionnel des aliments ». Ainsi, l'ANIA s'est interrogée sur ce qu'on entend ici par « aliments ». Notre analyse sur ce point est qu'en matière de faisabilité d'un étiquetage nutritionnel simplifié, nous nous arrêterons pour cette audition aux aliments préemballés.

Néanmoins, nous tenons à souligner que si le système de notation épargne certains produits en fonction de leur mode de production et/ou de distribution, comment justifier qu'un aliment préemballé avec des caractéristiques nutritionnelles équivalentes à un produit non préemballé soit seul concerné par cet étiquetage ?

Il y a distorsion de concurrence pour les produits de l'artisanat et les produits vendus sur les marchés qui ne sont pas concernés par ces exigences car non préemballés et non prévu par le projet de loi de santé publique.

✓ Aliments tels que vendus ou tels que consommés ?

Le système s'appliquera t'il sur les produits tels que vendus ou tels que consommés ? Certaines simulations réalisées par la FICT ont montré qu'il pouvait y avoir des différences entre les notes des produits achetés seuls et les produits achetés préparés. Le système ne tient compte que du produit brut acheté, or l'accompagnement qui sera consommé avec lors du repas est aussi important.

Produits achetés seuls



Note C (score +16)

**Note B (score +2)****note C (score +8)**

Produits achetés préparés

**Note B (score +3)**

Par ailleurs notons qu'un logo nutritionnel sur un produit, ne préjuge en rien de ce que pourrait en faire un consommateur. On peut citer par exemple un yaourt nature sucré à la maison etc...

Qu'est-ce qu'une « catégorie » ?

Comment seront définies les catégories sachant que plusieurs approches peuvent être possibles :

- Catégories proposées dans la dernière proposition de la Commission sur les profils nutritionnels de 2009,
- Catégories du règlement européen sur les additifs ?
- Catégories basées sur une clé d'entrée consommateur (ex : Nielsen ou Kantar ou organisation des rayons des supermarchés).
- Catégories Oqali ? Rappelons que dans certains rapports de l'Oqali, comme par exemple celui des biscuits et gâteaux, pour 1 famille de produits il y a 80 catégories de produits en fonction de la diversité des recettes. Quand l'Oqali publie un rapport sur une catégorie on voit bien combien il y a une grande diversité des catégories au sein d'un secteur. Si le choix était fait d'utiliser les catégories de produit OQALI alors les sous catégories définies devraient être prises en compte.
- Tenir compte des efforts des produits sous charte ou engagements

Comment l'opérateur sera-t-il certain d'inclure son produit dans la bonne catégorie ?

➤ **Impression et emballages**

✓ **Mise en œuvre de la couleur sur les emballages**

Si le logo nutritionnel imposait l'usage de couleur, en fonction des techniques d'impression, le nombre de couleurs peut être limité. Il serait alors difficile pour tous les acteurs d'utiliser le même pantone pour imprimer la couleur exacte sur le pack. Pour utiliser les bonnes couleurs, certains opérateurs devront investir dans de nouvelles machines et techniques d'impression.

On peut également souligner la nécessité d'une cohérence avec les chartes graphiques des emballages : apposer une pastille rouge sur un emballage rouge n'est pas envisageable.

✓ **Les coûts de modification et de réimpression des emballages seront importants.**

Les opérateurs viennent d'imprimer de nouveaux emballages pour être conformes à la réglementation européenne n°1169/2011 sur l'information du consommateur (INCO).

Le coût de la refonte des emballages pour les 175 000 références de l'alimentaire peut être estimé à 340 millions d'euros (moyenne de 2 000 euros par référence). Ce n'est donc pas un coût zéro et cela grèvera d'autant plus la compétitivité des entreprises.

Une nouvelle modification des packagings entraînera un coût important, notamment pour les PME qui sont déjà confrontées à des surcoûts liés à la mise en conformité de leurs packs avec les nouvelles exigences du règlement INCO.

Les opérateurs fabriquant des produits MDD (env. 70% de la filière Jus de fruits par exemple, 60% de la filière charcuterie) subiront les décisions des distributeurs qui décideront de passer au système Herberg. Il y a également un risque que cela devienne une condition d'accès au marché.

✓ **Cas des packs multilingues**

En dehors de la France, le système risque de créer la confusion, voire la suspicion et la peur des produits français qui se retrouveraient étiquetés en rouge ou rose. Si l'on prend par exemple le cas des produits franco-belges, par souci d'égalité entre les populations francophones et néerlandophones, toute mention en français doit être traduite en néerlandais sur le territoire belge. Ceci nous obligerait à traduire l'échelle nutritionnelle. Non seulement ce label nutritionnel n'aura pas de sens pour les consommateurs belges mais la Belgique pourrait ne pas l'autoriser sur son territoire.

✓ **Place sur les emballages**

La multiplication des logos/labels sur les packagings limite de plus en plus la place disponible sur les emballages.

✓ **Incohérence des messages**

Il existe aujourd'hui des logos pour valoriser la qualité des produits : AOC/AOP par exemple. Quelle sera la perception du consommateur confronté à un étiquetage valorisant type AOP à côté d'un code couleur qui lui suggèrera peut être que le produit n'est pas recommandé ?

➤ **Fiabilité des calculs et des contrôles**

✓ **Calculs et seuils**

Les valeurs nutritionnelles peuvent être calculées ou analysées, et sont des moyennes. Des tolérances à l'étiquetage ainsi que des règles d'arrondi sont également prévues par la Commission européenne

(http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/guidance_tolerances_december_2012_fr.pdf)

Du fait de l'existence de ces tolérances, il existera un flou pour les valeurs proches des seuils faisant passer d'une couleur à l'autre. Deux produits similaires pourraient porter des couleurs différentes à cause de valeurs nutritionnelles calculées de façon différente. A noter que ceci reste vrai quel que soit le score considéré.

✓ **Comment sera effectué le contrôle ?**

Le score de Rayner intègre le pourcentage de fruits, légumes et fruits à coques, ainsi que la quantité de fibres.

Or, l'indication quantitative des ingrédients n'est pas obligatoire de fait. Ainsi, la quantité de fruits végétaux et à coque n'est pas systématiquement indiquée sur les emballages.

Par ailleurs, l'indication de la teneur en fibres n'étant pas obligatoire dans le cadre du règlement INCO, elle n'est pas analysée systématiquement.

Ainsi, ces deux informations n'apparaissant pas systématiquement sur les packs (et ne sont donc pas répertoriées par OQALI), sur quelles bases sera effectué le contrôle par les autorités ?

✓ **Ressources**

Pour pouvoir faire les calculs, il sera nécessaire de recopier dans des tableurs toutes les valeurs nutritionnelles de tous les produits et notamment :

- la densité énergétique (apport calorique pour 100g d'aliment)
- la teneur en sucres simples
- la teneur en graisses saturées
- la teneur en sel
- la teneur de l'aliment en fruits ou légumes (et noix)
- la teneur en fibres
- la teneur en protéines

Des ressources supplémentaires seront alors indispensables. Se posera alors le problème du financement de ces ressources, notamment pour les PME.

Position de l'ANIA vis-à-vis du score de Rayner et de l'échelle nutritionnelle

Pour toutes les raisons exposées dans le premier chapitre (Système de jugement externe simpliste, qui ne traduit pas la complexité des aliments, ni leur rôle nutritionnel, ni de l'alimentation, référence au 100g et non à la portion, non prise en compte du moment de consommation et de la préparation à la maison...), l'ANIA est opposé à l'échelle nutritionnelle proposée par Serge Hercberg et basée sur le score de Rayner.

➤ Concernant la détermination de 4 seuils semblables quelle que soit la catégorie d'aliments

L'ANIA considère qu'il n'est pas possible d'avoir 4 seuils uniques pour tous les aliments. Ceci n'aurait pas de sens et serait contraire à toutes les notions de nutrition. On ne mange pas une pomme pour remplacer un verre de lait. Il n'est pas attendu d'un biscuit qu'il ait la même composition nutritionnelle qu'une soupe. De ce fait, un tel système global (et non catégories par catégories), sera nécessairement stigmatisant pour certains aliments.

Un tel système de scoring résumé par des pastilles de couleurs, ira par ailleurs à l'encontre du travail en cours sur la révision des repères du PNNS.

Rappelons que le score de Rayner n'a pas été, à l'origine, prévu pour faire 4 seuils mais pour séparer une catégorie en 2 dans le cadre de l'accès à la publicité en Angleterre. Son utilisation dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel complémentaire n'a pas de justification scientifique.

➤ Le système ne sera pas un levier d'incitation à la reformulation

L'Oqali est un outil qui aide les entreprises à situer leurs produits en termes de composition nutritionnelle par rapport à ceux de ses concurrents pour une même catégorie de produits. En ce sens, il joue clairement un rôle de levier d'incitation à la reformulation. Cette tâche est d'ailleurs clairement inscrite dans ses missions.

A l'inverse, un système d'échelle nutritionnelle ne permettra pas de différencier les produits ayant été optimisés : par exemple un jambon avec une diminution de sel de 25% n'aurait que deux points de différence avec le jambon standard.



Note B (score +5)



réduit en sel (-25%)

Note B (score+3)

➤ **Cas des produits régis par une réglementation spécifique**

Dans le cas des produits régis par une réglementation spécifique les empêchant de reformuler – ce qui est le cas des jus de fruits - ce système, stigmatise les produits ne pouvant pas être modifié nutritionnellement.

Un certain nombre de produits ont des critères de composition encadré par la réglementation (exemple définition du chocolat ; des jus de fruits etc...) ou des codes des usages (exemple les produits traditionnels, charcuteries...). A ce titre on peut également citer l'exemple des fromages dont les recettes sont définies par un cahier des charges (fromages AOC/AOP) ou tout simplement les produits soumis à une réglementation comme les fromages (décret n° 2013-1010 du 12 novembre 2013 modifie le décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères), les crèmes (décret n°80-313 du 23 avril 1980) ou les beurres (règlement européen 1308/2013) dont les quantités de matières grasses sont définies.

Problèmes juridiques

➤ Libre circulation dans l'Union européenne

L'échelle nutritionnelle crée une distorsion de concurrence, discriminant les denrées produites sur le territoire français. Alors que de nombreux secteurs sont fortement encouragés à développer leurs exportations et leur compétitivité, l'échelle nutritionnelle apparaît comme un frein supplémentaire à la croissance des entreprises alimentaires implantées en France et une incitation à la création de barrières non-tarifaires pour certains de nos partenaires commerciaux.

Ce système serait non conforme à l'article 34 du TFUE, comme constituant une entrave à la libre circulation des denrées alimentaires et, plus particulièrement une mesure d'effet équivalent sans que les exceptions prévues à l'article 36 puissent être invoquées ;

En effet, les différentes jurisprudences sont très claires concernant toutes mesures, même facultatives, qui seraient en infraction avec l'article 34 : « Les restrictions quantitatives à l'importation ainsi que toutes mesures d'effet équivalent, sont interdites entre les Etats-Membres.»

En l'espèce, un système discriminant, incluant des frais supplémentaires pour les entreprises des États-membres souhaitant commercialiser leurs produits en France, prendrait la forme de Mesures d'Effet Equivalent à des Restrictions Quantitatives (MEERQ). La Commission a ainsi énoncé que ces mesures incluaient « les dispositions législatives, réglementaires et administratives, les pratiques administratives ainsi que tous actes émanant d'une autorité publique, y compris les incitations (...) qui font obstacle à des importations qui pourraient avoir lieu en leur absence ».

En début d'année 2014, plusieurs organisations professionnelles ont déposé une plainte auprès de la Commission européenne, contestant le système d'étiquetage mis en place en Angleterre, également basé sur le score de Rayner.

Suite à ces plaintes, la Commission a ouvert, le 18 septembre dernier, une procédure d'infraction contre le Royaume-Uni avec l'envoi d'une lettre de mise en demeure lui demandant d'apporter une réponse quant aux conséquences possibles de ce système d'étiquetage sur la libre circulation des marchandises.

Le Royaume-Uni a deux mois pour répondre à cette lettre de mise en demeure et prendre position au regard des éléments de droit et de fait exposés par la Commission. Sur la base de cette réponse, la Commission pourra décider d'envoyer ou non un avis motivé au Royaume-Uni lui faisant injonction de se conformer au droit de l'Union européenne. Le cas échéant, le Royaume-Uni devrait alors suspendre l'utilisation des Traffic lights. Si cette nouvelle étape n'est pas suffisante alors la Commission en réfèrera à la Cour de justice de l'Union européenne.

A noter que le caractère volontaire du système UK n'a pas empêché la Commission de mettre en demeure le Royaume-Uni.

➤ **Compatibilité avec l'article 35 du règlement européen n°1169/2011 sur l'information du consommateur**

L'information nutritionnelle sur les denrées alimentaires est strictement encadrée par les nouvelles dispositions du règlement INCO. En parallèle, le règlement (CE) n° 1924/2006 encadre les allégations nutritionnelles et de santé qui peuvent être faites sur les denrées alimentaires.

Ainsi, la marge de manœuvre des entreprises, mais aussi des Etats membres, est limitée en la matière et la communication vis-à-vis des consommateurs est strictement encadrée.

Les Etats membres doivent donc veiller à inscrire toute démarche nationale dans le cadre européen existant.

La mise en place d'un score nutritionnel tel qu'envisagé serait notamment non conforme aux règles du règlement (UE) n°1169/2011 sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (article 35.1) qui pose sept conditions à la mise en place d'un tel système.

- *L'échelle nutritionnelle ne répond pas de fait aux exigences de l'article 35.1 : toute forme d'expression et de présentations complémentaires comprend une indication sur la valeur énergétique et la quantité de certains nutriments (matières grasses, acides gras saturés, sucres et sel). Le système du Pr. Hercberg affiche au contraire un score unique, qui ne dit rien sur la quantité d'énergie et de chaque nutriment. On peut considérer de ce seul fait qu'il n'entre pas dans le cadre de l'article 35. Rappelons aussi que dans l'algorithme qui est derrière le score, ne sont pas seulement pris en compte des nutriments, mais aussi des aliments (fruits et légumes).*
- *L'échelle nutritionnelle ne répond pas à l'article 35.1 a) et d) en ce qu'il n'est pas fondé sur des études auprès des consommateurs, démontrant notamment qu'ils comprennent la façon dont l'information est exprimée.*
- *L'échelle nutritionnelle n'étant pas le résultat d'une consultation d'un large éventail de groupes d'intérêt, il ne répond pas à l'article 35.1 b).*
- *L'échelle nutritionnelle est discriminatoire et ainsi ne répond pas aux exigences de l'article 35.1 f) puisqu'il traite de façon identique des denrées quelle que soit la quantité consommée. Or, toutes les denrées alimentaires ne sont pas consommées par 100 g et seront pourtant traitées de la même façon que des denrées consommées à plus de 100 g.*
- *Aucun système d'information nutritionnelle complémentaire ne pourra être appliqué en l'absence des modalités d'application de l'article 35.1 prévues à l'article 35.6. Or, à ce jour, la Commission n'a toujours pas publié d'acte d'exécution.*
- *Evitons de développer en France un système qui risque, pour les mêmes raisons que les traffics lights anglais, de se voir refuser par la Commission européenne.*

Comment aller plus loin pour mieux informer le consommateur ?

L'ANIA est bien consciente que l'étiquetage actuel est complexe et ne permet pas à tous les consommateurs de disposer de repères clairs sur leur alimentation. **Il serait prioritaire de lancer une campagne d'information sur la déclaration nutritionnelle actuelle** (tableau nutritionnel + AQR prévus dans INCO) et d'éviter l'introduction d'un nouveau système sur des emballages, alors que la nouvelle réglementation européenne n'a pas eu le temps de faire ses preuves (surcharge d'informations). Et ce, d'autant plus que les emballages auront tous été modifiés avant le 14 décembre 2014 pour répondre à d'autres exigences de la réglementation européenne sur l'étiquetage. L'ANIA propose par exemple une campagne d'information et de pédagogie, en lien avec la DGCCRF, qu'elle pourrait mener avec les distributeurs et les épiceries solidaires.

Par ailleurs, ce qui aujourd'hui serait plus utile au consommateur, en complément de l'information nutritionnelle déjà existante, c'est une information et une éducation alimentaire, qui devraient expliquer et rappeler :

- L'importance des repas structurés,
- La façon de composer des menus¹³, et d'associer en tenant compte des portions des produits complémentaires d'un point de vue nutritionnel par moments de consommation (goûter, petit-déjeuner...),
- Les repères de consommation basés sur les aliments (et non sur les nutriments), positifs, simples à comprendre et à mettre en œuvre (cf. en annexe la position de l'ANIA transmise à l'ANSES dans le cadre de la révision des repères nutritionnels).

Cette éducation alimentaire est d'ailleurs mise en avant comme souhait unanime des consommateurs interrogés lors d'une enquête¹⁴ réalisée par le CREDOC pour la DGCCRF en 2000 : « L'information doit être pratique c'est-à-dire qu'elle doit exprimer du concret, parler en termes d'aliments. L'information sur les nutriments n'a pas le même impact dans la mesure où elle est mal perçue, trop compliquée, trop lourde et surtout, peu facile à retenir ».

Le rapport¹⁵ du Groupe de travail de la Commission agroalimentaire du CNC sur les réflexions pour une révision de l'étiquetage nutritionnel (2006) souligne également qu'une information alimentaire est plus pertinente qu'une information nutritionnelle : « une grande partie des consommateurs voulaient savoir si telle quantité ou telle fréquence de consommation d'aliment pouvait être considérée comme faible, moyenne ou élevée ».

A noter : On entend par éducation « alimentaire » la connaissance des aliments, leur mode de fabrication, la manière dont ils sont consommés (le repas « à la française », la structuration, les conditions de confort et le temps du repas, la convivialité, le partage...) ainsi que les aspects sensorialité et plaisir.

Cette éducation alimentaire et sensorielle (et non nutritionnelle) devrait se faire dès le plus jeune âge, en passant par le milieu scolaire (inclusion dans les programmes scolaires en primaire) et périscolaire (en profitant notamment des nouvelles possibilités offertes par l'instauration des nouvelles activités périscolaires, ou lors de classes vertes, dans les centres de loisirs ou centres sportifs...).

¹³ A l'image de ce qui a déjà été réalisé par le site manger bouger avec des outils pratiques tels que la fabrique à menus

¹⁴ http://www.credoc.fr/pdf/Sou/information_nutritionnelle.pdf

¹⁵

http://www.economie.gouv.fr/files/conseilnationalconsommation/docs/rapport_etiquetagenutritionnel_vdefinitive.pdf

Annexe

POSITION SUR LA REVISION DES REPERES DE CONSOMMATION DU PNNS

15 Avril 2013

1. PRINCIPES GENERAUX pour l'elaboration des repères de consommation du pnns**➤ Les repères devront permettre une éducation alimentaire et non nutritionnelle**

Deux points semblent essentiels aux membres de l'ANIA :

- Les repères doivent, comme aujourd'hui, rester centrés sur les aliments et non les nutriments.
- Les repères actuels sont des repères journaliers. Si ce principe est maintenu, il sera important de rappeler que l'équilibre alimentaire se fait à l'échelle de plusieurs jours, voire de la semaine. En effet, les repères ne doivent pas être culpabilisants pour une personne qui ne les a pas suivis sur la journée.

➤ Des repères simples et compréhensibles

L'ANIA considère qu'il convient d'éviter les formulations restrictives de type "attention", "limiter", "réduire" au profit de formulations plus positives de type "favoriser", "préférer", « adapter ».

Les repères, ainsi que l'ensemble des messages qui en découleront devront être :

- positifs et simples,
- compréhensibles par la cible visée,
- incitatifs et réalistes, qui « donnent envie », en intégrant les contraintes de la vie de tous les jours,
- ils devront réconcilier alimentation, santé et plaisir,
- ils devraient lier les groupes d'aliments aux moments de consommation (par exemple 1 produit laitier à chaque repas),

Enfin, il faut être vigilant dans les messages pour ne pas transformer les repères en normes et seul comportement possible. Il est important d'éviter un vocabulaire ou des messages de suspicion contre les aliments ou un comportement.

➤ Une déclinaison de ces repères selon les cibles

Pour une plus grande efficacité des repères, il conviendra de décliner les repères destinés à la population générale aux besoins spécifiques de certaines populations. Cette déclinaison permettra d'accentuer d'autant plus le fait que ces populations spécifiques n'ont pas les mêmes besoins que la population générale (par exemple : la limitation des matières grasses ne convient pas pour les enfants de 0 à 3 ans le repère sur la consommation viande/œuf/poisson n'est pas adapté pour les enfants en bas âge, de même celui de 3 produits laitiers par jour n'est pas adapté pour les adolescents pour qui la recommandation est de 3 ou 4 produits laitiers par jour).

Ainsi, qu'ils soient exprimés de manière quantitative (3 à 4 produits par jour ou 1,5 L par jour), sous forme de fréquence (2 fois par jour), les repères devront être adaptés en fonction de la population cible visée.

Cette déclinaison des repères pourrait concerner pour la population en bonne santé :

- Les enfants de 0 à 3 ans
- Les enfants de 4 à 12 ans
- Les adolescents
- Les adultes
- Les femmes enceintes et allaitantes,
- Les séniors actifs,
- Les seniors inactifs.

Concernant les enfants de 0 à 3 ans qui ont des besoins spécifiques, les repères devront notamment prévoir :

- Nécessité d'un apport lacté spécifique jusqu'à 3 ans (lait maternel, sinon lait pour nourrisson, (0-6mois), lait de suite (6-12m) puis lait de croissance 12-36 mois, éventuellement du lait entier de temps en temps)
- Diversification alimentaire : démarrage pas avant 4 mois et de préférence pas après 6 mois sauf avis médical
- Ne pas ajouter de sel dans les préparations des bébés (qu'elles soient préparées à la maison ou toutes prêtes)
- Matières grasses de qualité et en quantité
- Les quantités de viande/œuf/poisson sont à adapter en fonction de l'âge de l'enfant
- Le repère activité physique devra également être adapté

Ces repères spécifiques devraient être accompagnés de recommandations et conseils adaptés. Par exemple : pour élargir la palette de produits consommés par les enfants (notamment fruits et légumes) donner quelques conseils simples aux parents : « si votre enfant refuse de consommer un aliment n'insistez pas, proposez lui plus tard, une exposition répétée permet une meilleure acceptation (à proposer au moins 12 fois avant de conclure à un refus), de 6 mois à 2 ans c'est le moment idéal pour proposer à votre enfant de nouveaux aliments..... »

*Concernant la communication vers les **populations défavorisées** : Comme l'a montré l'état des lieux des données bibliographiques existantes par l'Agence, il existe d'importantes disparités socioéconomiques de l'alimentation des enfants et adolescents sous l'angle nutritionnel. Pour ces populations, si les repères sont les mêmes que pour la population générale, leur communication devra être adaptée en fonction du principe du « marketing social » permettant la prise en compte du profil socio-économique de la cible pour permettre aux personnes défavorisées de se sentir concernées par les messages qui leurs sont destinés.*

➤ **Un pré-test nécessaire auprès des consommateurs pour s'assurer de leur adéquation**

Il conviendra de tester la compréhension et l'acceptation des repères par les consommateurs avant leur lancement, pour s'assurer qu'ils ne soient ni culpabilisants ni anxigènes et que les consommateurs s'identifient aux repères et se les approprient.

➤ **Une indispensable évaluation après leur mise en place**

Il faudra prévoir une évaluation des nouveaux repères du PNNS. Cette évaluation doit porter sur la compréhension des messages par les consommateurs ciblés mais aussi et surtout sur leur impact sur le comportement. Il sera donc nécessaire de se fonder sur des données comportementales avant et après la campagne (études INCA, données du CREDOC, données économiques...).

Les enseignements majeurs de ces évaluations devraient être partagés avec tous les acteurs.

2. REMARQUES SUR LA présentation et la communication autour de ces repères

➤ **Concernant la manière dont les repères de consommation seront présentés :**

L'ordre des repères de consommation (fruits et légumes, produits céréaliers, produits laitiers, viandes/volailles/poissons, matières grasses, produits sucrés, boissons, sel) doit répondre à une logique particulière.

Quelle que soit la représentation visuelle retenue (pyramide, escalier, marelle, liste...), il conviendra de rendre cette représentation pérenne, pour permettre une meilleure reconnaissance et connaissance par le grand public. L'ANIA est plutôt en faveur d'une représentation sous forme de pyramide, qui est la plus fréquemment utilisée à travers le monde. Elle n'est pas en faveur de la représentation sous forme d'assiette (style my plate aux US) qui réduit notre équilibre alimentaire au contenu d'une assiette alors qu'il se construit autour de repas structurés (entrée, plat dessert...) 3 ou 4 fois par jour.

D'une manière générale, il nous semble préférable d'avoir un document unique et d'éviter la multiplicité des représentations (Nécessité d'une cohérence dans les documents créés autour des repères du PNNS).

Si des photos ou illustrations sont utilisées pour illustrer les repères de consommation, il faudrait que ces photos ou illustrations soient :

- *exhaustives de toute la famille de produits/aliments concernés, y compris dans les conditionnements (cas des légumes ou des poissons en conserve),*
- *facilement reconnaissables (photos de qualité, illustrations claires...) et sans ambiguïté de compréhension afin que le consommateur identifie correctement les produits/aliments concernés.*

➤ **Concernant la communication de ces repères de consommation**

Lors des campagnes de communication de l'INPES autour des repères de consommation, il conviendra de :

- *Trouver le ton adapté à la cible*
- *Valoriser des bonnes solutions trouvées spontanément par les consommateurs, en s'appuyant sur leurs pratiques*
- *S'inscrire dans une stratégie des « petits pas »*
- *Eviter de présenter les recommandations comme des interdictions ou des obligations, mais plutôt comme des aliments nécessaires ou dont la consommation doit être limitée. Une alimentation équilibrée laissant une place suffisante pour l'un et l'autre.*
- *Eviter de stigmatiser un comportement ou un type de personnes*
- *Reprendre des mises en situation comme dans le guide alimentaire pour tous du PNNS*

➤ **Une nécessaire homogénéisation du vocabulaire lié aux repères entre les différents outils du PNNS devra être réalisée**

La communication faite autour des repères du PNNS devra être similaire selon les supports et outils et utiliser un vocabulaire commun pour la description des catégories d'aliments notamment (exemple du terme céréales dans guide pour tous et « aliments céréaliers » dans le guide pour les plus de 55 ans ?).

De la même manière, il est impératif de lier le travail réalisé par l'ANSES sur l'élaboration des repères nutritionnels avec celui confiés à l'INPES sur l'élaboration des messages sanitaires.

Annexe 3 : Compte-rendu de l'audition de Carrefour (28/08/2014)

Présentation du système d'étiquetage Carrefour

Extrait du communiqué de Presse du 24/09/14

Innovation chez Carrefour : pour accompagner ses clients dans leurs choix alimentaires, Carrefour lance aujourd'hui « aquellefrequence », un nouveau système d'information.

Elaborée avec le concours d'experts de l'alimentation et de la santé publique, cette information alimentaire sera présente sur les produits Carrefour pour indiquer les fréquences à laquelle les consommer dans le cadre d'une alimentation variée.

« aquellefrequence », une information claire pour aider à composer les repas de la journée.

Avec « aquellefrequence », Carrefour souhaite donner aux consommateurs une information simple, claire et pratique sur les emballages de ses produits. Cette information les guide pour la composition de leurs repas quotidiens, dans le cadre d'une alimentation équilibrée et variée.

La fréquence de consommation sera déclinée selon 4 pictogrammes de couleur :



Par exemple, parmi les produits avec le repère visuel « trois fois par jour », le consommateur trouvera la variété de produits permettant de constituer la base de tous ses repas.

Pour composer 2 des 3 repas de la journée, le consommateur peut choisir des produits avec le repère visuel « deux fois par jour ».

Les produits avec le repère visuel « une fois par jour » peuvent être consommés dans la journée, mais avec modération.

Enfin, occasionnellement, les repas peuvent contenir des produits avec le repère visuel « de temps en temps ».

« aquellefrequence », un étiquetage innovant, développé avec un Comité d'Experts reconnu «aquellefrequence » est le fruit d'une démarche volontaire et innovante de Carrefour en collaboration avec un Comité d'Experts composé de professionnels de la santé et de chercheurs, tous spécialisés en nutrition et/ou en santé publique :

- *Dr Jacques Fricker, Président du Comité d'Experts, Docteur en Médecine, Docteur en Sciences*
- *Dr Didier Chapelot, Docteur en Médecine, Docteur en Sciences, Maître de Conférences de l'Université Paris 13, Spécialiste de la physiologie du comportement alimentaire*
- *Nicole Darmon, Docteur en nutrition, épidémiologiste et directrice de recherche à l'Inra*

- Florence Foucaut, Diététicienne, nutritionniste
- Pascale Hébel, Directrice du département consommation au Credoc

Les produits sont évalués individuellement sur la base de leurs recettes, des habitudes de consommation, des données de santé publique, des repères du PNNS et d'un score scientifique établi avec la méthodologie utilisée par l'OFCOM*.

*Office de communication britannique qui utilise la méthode développée par la FSA (Food Standard Agency) au Royaume Uni

« aquellefrequence », dans les magasins Carrefour à partir de décembre 2014 :

« aquellefrequence » sera déployée progressivement sur les produits alimentaires Carrefour à compter de décembre 2014.

Pour accompagner les clients dans l'utilisation de ce dispositif, Carrefour crée un site internet dédié et interactif www.aquellefrequence.fr.

Méthodologie utilisée

Extrait de la Fiche Technique : la méthodologie et le comité d'experts du 24/09/14

LA MÉTHODOLOGIE ET LES CARACTÉRISTIQUES DE L'INDICATEUR « aquellefrequence »

Le système de profilage nutritionnel développé par la FSA-UK et utilisé par l'OFCOM (Office of Communications) comme outil de contrôle des produits alimentaires présentés dans les spots publicitaires pour enfants est aujourd'hui l'une des références reconnue et intéressante à plus d'un titre : pour des raisons de qualité scientifique, de mode de construction et de validation et au motif de son utilisation dans diverses applications.

Cet outil est à la base de la classification nutritionnelle des produits sur laquelle se fondent les experts du comité pour attribuer les fréquences de consommation produit par produit, comme cela est détaillé ici.

Le score OFCOM est un score unique et global dont le calcul repose sur la prise en compte, pour chaque aliment, de 4 éléments constitutifs « négatifs », c'est-à-dire plutôt « défavorables » sur le plan nutritionnel : la densité énergétique (apport calorique pour 100 g d'aliment), la teneur en sucres simples, la teneur en graisses saturées et la teneur en sel.

- Pour chacun de ces éléments, sont attribués des points, allant de 1 à 10 en fonction de l'apport calorique (densité énergétique) ou du contenu en graisses saturées, en sucres simples et en sel (pour 100 g d'aliment).

- La composante négative N du score est la note correspondant à la somme des points définis pour les 4 éléments : cette note va donc théoriquement du plus favorable au moins favorable de 0 à 40.

Ce score N est potentiellement minimisé par la soustraction d'éléments nutritionnels considérés comme positifs, « composante P », calculée en fonction de la teneur de l'aliment en fruits ou légumes (et noix), en fibres et en protéines.

- Pour chacun de ces éléments, des points, allant de 1 à 5 sont attribués en fonction de l'apport de fruit et légumes, de fibres et de protéines (pour 100 g d'aliment).

- La composante positive P du score nutritionnel est la note correspondant à la somme des points définis pour les 3 éléments : cette note va donc théoriquement du plus favorable au moins favorable de 15 à 0.

Le calcul final du score nutritionnel se fait en soustrayant à la note de composante négative N la note

de la composante positive P

- Si $N < 11$ alors le score nutritionnel total de l'aliment est $S = N - P$
- Si $N \geq 11$ et [Points pour les fruits et légumes] = 5 alors le score total est $S = N - P$
- Si $N \geq 11$ et [Points pour les fruits et légumes] < 5 alors le score total est $S = N - P +$ [Points pour les protéines]
- Les notes théoriques du score vont donc de -15 (le plus favorable sur le plan nutritionnel) à +40 (le plus défavorable sur le plan nutritionnel).

Affectation des fréquences

Les 4 catégories issues du calcul sont affectées aux produits selon le score qui leur est attribué.

- 4 « tranches » de scores ont été établies afin de classer les produits

1. -15 -> -5
2. -5 -> 10
3. 10 -> 20,
4. 20 -> 40.

- Ces seuils ne varient pas selon la nature ou la famille du produit.

• La fréquence de consommation de chaque produit a été déterminée, sur la base du score nutritionnel « OFCOM », mais en prenant également en compte les recettes, les ingrédients et la composition nutritionnelle de chaque produit, ainsi que les connaissances sur les habitudes de consommation, les apports journaliers recommandés et le comportement nutritionnel.

Tranche 1 = étage Trois fois par jour,

Tranche 2 = étage Deux fois par jour,

Tranche 3 = étage Une fois par jour,

Tranche 4 = étage De temps en temps.

Cette méthodologie permet aussi de différencier finement les produits au sein d'une même famille de produits.

Dans la famille des céréales petit déjeuner, par exemple, la fréquence de consommation indiquée des corn flakes cacao sera d'une fois par jour alors que le son d'avoine peut être consommé à chaque repas. Quant à la soupe forestière déshydratée, sa consommation est conseillée de temps en temps, celle du velouté de courgettes basilic jusqu'à deux fois par jour.

UN COMITÉ D'EXPERTS

Le comité multidisciplinaire d'experts qui nous accompagne est composé de professionnels de santé et de chercheurs, tous spécialisés en nutrition et/ou en santé publique :

-Il détermine les fréquences de consommation des produits telle que décrite ci-dessus.

-Il définit les conditions de la mise en œuvre d'une étude visant à analyser l'impact sur les comportements d'achat alimentaire de la nouvelle information communiquée aux clients sur les emballages.

-Il optimise l'ensemble du dispositif

Les membres du comité d'experts sont :

- Nicole Darmon,*
- Florence Foucaut.*
- Dr Jacques Fricker, Président,*
- Pascale Hébel.*

Discussions

L'Anses indique que la mise à disposition du consommateur d'informations permettant de le guider dans ses choix est une démarche de santé publique importante. Toutefois, elle rappelle que celle-ci rentre aujourd'hui dans le cadre d'une logique réglementaire européenne.

L'Anses demande pourquoi une fréquence de consommation a été associée à chaque classe d'aliments.

Carrefour répond que le principe de l'étiquetage de la fréquence de consommation repose sur une approche identique et inspirée des pyramides alimentaires (largement employées dans les pays occidentaux et notamment par les Etats membres de l'Union européenne) et l'escalier du PNNS. La détermination de la fréquence est établie par l'intégration de nombreux facteurs comme la recette du produits, la composition nutritionnelle, la fréquence de consommation réelle, l'instant de consommation entre autres au sein d'un comité d'experts multidisciplinaires en nutrition. Le score nutritionnel, fondé sur l'algorithme dit "OFCOM" du Pr. Rayner est un facteur parmi de nombreux autres. Le rang dans lequel les produits sont classés est un indicateur permettant un pré-classement à titre informatif.

Après l'audition, la société Carrefour a souhaité préciser que : « A titre d'exemple, sur les 650 premiers produits analysés, la correspondance entre la fréquence établie par le Comité d'experts et le préclassement issu du rang n'est que de 58%. En tout état de cause, les évolutions normatives comme législatives éventuelles à venir seront naturellement prises en compte dans la méthodologie de calcul du score nutritionnel. »

A la question "Qu'en est-il de groupes alimentaires dont les fréquences de consommation sont hebdomadaires ?"

Carrefour répond que les fréquences de consommation généralement retenues dans les différentes pyramides alimentaires (y compris l'escalier du PNNS) sont journalières. A notre connaissance, l'escalier du PNNS n'indique pas de fréquence hebdomadaire. Néanmoins, s'agissant des produits dont il faut "limiter la consommation" (pour reprendre les termes de l'escalier du PNNS), soit moins de une fois par jour, la mention choisie est "de temps en temps". Par ailleurs, suite à des études clients, la compréhension d'une fréquence de consommation journalière est bien meilleure que celle exprimée sur des temps plus long (à la semaine par exemple).

Après l'audition, la société Carrefour a souhaité préciser que : « Pour autant, de nouveaux tests sont en cours dans notre démarche d'optimisation du système avec des mentions alternatives »

L'Anses demande comment pourront être interprétées ces fréquences de consommation par le consommateur, pour tous les produits au sein d'un même groupe mais également entre les groupes.

Carrefour répond qu'au sein d'un même groupe de produits, on observe une discrimination significative en termes de fréquence (éclatement du nuage de points). En linéaire, sur le lieu de vente, l'offre produits sera diverse ce qui permettra à l'acheteur/consommateur de faire un choix parmi des produits d'une même catégorie mais de fréquence différente. Idem entre catégories de produits différents, tout en gardant la même structure de repas. Par ailleurs, la fréquence de consommation des produits est une information complémentaire aux mentions légales actuelles et à venir (règlement INCO) qui permet de guider le consommateur. Il est plus aisé et moins

préoccupant pour lui de savoir quoi faire plutôt que de se voir accumuler une somme d'interdits ou d'injonctions (les tests ont montré clairement l'intérêt de cette approche d'accompagnement)."

L'Anses demande comment les mêmes produits de gammes différentes, ayant potentiellement des scores différents ont été gérés.

Carrefour répond que le comité d'experts en nutrition de Carrefour a assuré l'harmonisation des classes.

Annexe 4 : Répartition des références produits, par groupe d'aliments, au sein des différentes classes de fruits/légumes/fruits à coque

Groupe d'aliments	Nombre total de produits	Pourcentage de produits ayant leur teneur estimée en fruits/légumes/fruits à coque ≤40%	Pourcentage de produits ayant leur teneur estimée en fruits/légumes/fruits à coque >40% et ≤60%	Pourcentage de produits ayant leur teneur estimée en fruits/légumes/fruits à coque >60% et ≤80%	Pourcentage de produits ayant leur teneur estimée en fruits/légumes/fruits à coque >80%
Aperitifs à croquer	364	73%	5%		22%
Barres cerealieres	145	100%			
Biscuits et gateaux industriels	1675	100%			
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool	573	93%	1%	4%	2%
Bouillons et potages	623	58%	40%	2%	
Cereales pour le petit dejeuner	426	98%	2%		
Charcuterie	554	100%			
Chocolat et produits chocolates	787	100%			
Compotes	515				100%
Confitures	177	1%	84%	15%	
Conserves de fruits	100	23%		77%	
Glaces et sorbets	961	95%	5%		
Jus et nectars	596		16%		84%
Margarines	81	100%			
Panification croustillante et moelleuse	408	100%			
Pizzas surgelées	140	100%			
Plats cuisines appertises	423	91%	6%		4%
Preparations pour desserts	45	100%			
Produits laitiers frais et assimilés	1529	97%	0%		3%
Produits traiteurs frais	1195	84%	8%	8%	0%
Produits transformés à base de pomme de terre	511	100%			
Sauces chaudes	187	39%	11%	16%	34%
Sauces condimentaires	333	89%		11%	

Annexe 5 : Classe de teneur en fruits/légumes/fruits à coque attribuées, par famille de produits, suite aux estimations réalisées à partir des listes d'ingrédients

Groupe d'aliments	Famille	Classe de teneur en fruits/légumes/fruits à coque
Aperitifs a croquer	Beignets de crevettes	≤40%
	Bretzels	≤40%
	Cacahuètes enrobées	>40% et ≤60%
	Cocktail de fruits	>80%
	Crackers apéritif	≤40%
	Crepes dentelles	≤40%
	Feuilletes	≤40%
	Gaufrettes et choux	≤40%
	Graines	>80%
	Gressins	≤40%
	Melange fruits et graines	>80%
	Melanges chinois	≤40%
	Mini cake	≤40%
	Souffles	≤40%
Tortillas	≤40%	
Tuiles	≤40%	
Barres cerealieres	Autres barres cerealieres	≤40%
	Barres cerealieres aux fruits	≤40%
	Barres cerealieres aux fruits a coque	≤40%
	Barres cerealieres aux fruits et au chocolat	≤40%
	Barres cerealieres pepites/nappage/fourrage au chocolat	≤40%

Groupe d'aliments	Famille	Classe de teneur en fruits/légumes/fruits à coque
Biscuits et gateaux industriels	Autres biscuits chocolates	≤40%
	Autres biscuits cuillers	≤40%
	Autres biscuits feuilletés	≤40%
	Autres gateaux	≤40%
	Barquettes aux fruits	≤40%
	Batonnets enrobés	≤40%
	Biscuits à la noix de coco	≤40%
	Biscuits au chocolat	≤40%
	Biscuits aux fruits et au chocolat	≤40%
	Biscuits aux oeufs nature	≤40%
	Biscuits avec tablette chocolat	≤40%
	Biscuits chocolates nappes type barquette	≤40%
	Biscuits chocolates nappes type tartelette	≤40%
	Biscuits feuilletés nature	≤40%
	Biscuits fourrés au chocolat	≤40%
	Biscuits fourrés aux fruits	≤40%
	Biscuits pâtisseries	≤40%
	Biscuits petits ≤40% déjeuner	≤40%
	Biscuits sables autres parfums	≤40%
	Biscuits sables aux fruits	≤40%
	Biscuits sables nature	≤40%
	Biscuits sandwichs fourrage	≤40%
	Biscuits sandwichs fourrage à la vanille	≤40%
	Biscuits sandwichs fourrage au chocolat	≤40%
	Biscuits secs autres parfums	≤40%
	Biscuits secs aux fruits	≤40%
	Biscuits secs nature	≤40%
	Biscuits/barres chocolates avec fourrage	≤40%
	Brownies	≤40%
	Cakes aux fruits confits	≤40%
Cigarettes russes	≤40%	
Congolais	≤40%	
Cookies	≤40%	

Groupe d'aliments	Famille	Classe de teneur en fruits/légumes/fruits à coque
Biscuits et gateaux industriels	Crepes au chocolat	≤40%
	Crepes aux fruits	≤40%
	Crepes dentelles au chocolat	≤40%
	Crepes dentelles nature	≤40%
	Crepes nature	≤40%
	Crepes surees	≤40%
	Croquants aux amandes	≤40%
	Financiers	≤40%
	Florentins	≤40%
	Galettes nappées chocolat	≤40%
	Gateau moelleux aux fruits/fourrage fruits	≤40%
	Gateaux marbres	≤40%
	Gateaux moelleux au chocolat	≤40%
	Gateaux moelleux aux fruits a coque	≤40%
	Gateaux moelleux aux fruits et au chocolat	≤40%
	Gateaux moelleux aux pepites de chocolat	≤40%
	Gateaux moelleux fourrés au chocolat	≤40%
	Gateaux moelleux nature/Quatre≤40%quarts	≤40%
	Gateaux sables fourrés aux fruits	≤40%
	Gaufres fines fourrées	≤40%
	Gaufres moelleuses au chocolat	≤40%
	Gaufres moelleuses nature ou surees	≤40%
	Gaufres seches	≤40%
	Gaufrettes fourrées au chocolat	≤40%
	Gaufrettes fourrées aux fruits	≤40%
	Gaufrettes fourrées vanille ou caramel	≤40%
	Genoises au chocolat	≤40%
	Genoises fourrées aux fruits	≤40%
	Genoises fourrées fruits nappées chocolat	≤40%
	Gouters brioches	≤40%
	Langues de chat	≤40%
	Macarons	≤40%
	Madeleines au chocolat	≤40%
Madeleines nature	≤40%	
Pains d'epices	≤40%	
Pâtisseries aux amandes	≤40%	
Petits≤40%beurre nature	≤40%	
Speculoos	≤40%	
Tartelettes aux fruits	≤40%	
Tuiles aux amandes	≤40%	
Tuiles aux fruits	≤40%	

Groupe d'aliments	Famille	Classe de teneur en fruits/légumes/fruits à coque
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool	Boissons au the a teneur en sucres <ou= 2,5g/100ml	≤40%
	Boissons au the a teneur en sucres > 2,5g/100ml	≤40%
	Boissons aux fruits a teneur en fruits > 50%	>60% et ≤80%
	Boissons aux fruits a teneur en sucres <ou= 2,5g/100ml	≤40%
	Boissons aux fruits gazeuses a teneur en sucres > 2,5g/100ml	≤40%
	Boissons aux fruits plates a teneur en sucres > 2,5g/100ml	≤40%
	Boissons aux legumes et/ou fruits	>80%
	Boissons energisantes a teneur en sucres <ou= 2,5g/100ml	≤40%
	Boissons energisantes a teneur en sucres > 2,5g/100ml	>40% et ≤60%
	Boissons pour le sport	≤40%
	Colas a teneur en sucres <ou= 2,5g/100ml	≤40%
	Colas a teneur en sucres > 2,5g/100ml	≤40%
	Eaux aromatisees a teneur en sucres <ou= 2,5g/100ml	≤40%
	Eaux aromatisees a teneur en sucres > 2,5g/100ml	≤40%
	Limonades a teneur en sucres <ou= 2,5g/100ml	≤40%
	Limonades a teneur en sucres > 2,5g/100ml	≤40%
	Tonics et bitters a teneur en sucres <ou= 2,5g/100ml	≤40%
	Tonics et bitters a teneur en sucres > 2,5g/100ml	≤40%
Bouillons et potages	Bouillons	≤40%
	Soupes a base de viande	≤40%
	Soupes avec pates	≤40%
	Soupes d'asperges	≤40%
	Soupes de carottes	≤40%
	Soupes de champignons	≤40%
	Soupes de feculents	≤40%
	Soupes de legumes varies	>40% et ≤60%
	Soupes de legumes verts ou choux	≤40%
	Soupes de poireaux	≤40%
	Soupes de poissons/crustaces/mollusques	≤40%
	Soupes de potirons	>40% et ≤60%
	Soupes de tomates	>40% et ≤60%
	Soupes d'oignons	≤40%
	Soupes ethniques	≤40%
	Soupes froides	>60% et ≤80%
Cereales pour le petit dejeuner	Cereales chocolat caramel	≤40%
	Cereales chocolatees	≤40%
	Cereales equilibre	≤40%
	Cereales fourrees	≤40%
	Cereales miel caramel	≤40%
	Cereales riches en fibres	>40% et ≤60%
	Flocons d_avoine	≤40%
	Mueslis croustillants	≤40%
	Mueslis floconneux ou de type traditionnel	≤40%
	Petales de maïs et autres cereales nature	≤40%

Groupe d'aliments	Famille	Classe de teneur en fruits/légumes/fruits à coque
Charcuterie	Autres saucisses	≤40%
	Autres saucissons secs ou saucisses seches pur porc	≤40%
	Autres terrines ou pates	≤40%
	Cervelas	≤40%
	Chorizo	≤40%
	Epaule cuite choix	≤40%
	Jambon cru	≤40%
	Jambon cuit choix	≤40%
	Jambon cuit standard	≤40%
	Jambon cuit superieur	≤40%
	Jambon de volaille choix	≤40%
	Jambon de volaille standard	≤40%
	Jambon de volaille superieur	≤40%
	Jambon sec	≤40%
	Jambon sec superieur	≤40%
	Lardons de porc	≤40%
	Lardons de volaille	≤40%
	Mortadelle	≤40%
	Mousse de canard	≤40%
	Pate/mousse de foie de porc	≤40%
	Pate/terrine de campagne	≤40%
	Pate/terrine de campagne superieur	≤40%
	Paves	≤40%
	Poitrine de porc	≤40%
	Preparation a base de jambon cuit	≤40%
	Preparation a base de volaille	≤40%
	Rillettes de porc	≤40%
	Rillettes de volaille	≤40%
	Rosette	≤40%
	Roti de volaille	≤40%
	Salami	≤40%
	Saucisses a pate fine de porc	≤40%
	Saucisses a pate fine de volaille	≤40%
Saucissons cuits a l'ail	≤40%	
Saucissons secs ou saucisses seches pur porc	≤40%	
Saucissons secs ou saucisses seches pur porc superieur	≤40%	
Terrine forestiere	≤40%	

Groupe d'aliments	Famille	Classe de teneur en fruits/légumes/fruits à coque
Chocolat et produits chocolates	Barres chocolatees	≤40%
	Bouchees chocolatees	≤40%
	Chocolat allege	≤40%
	Chocolat au lait a patisser	≤40%
	Chocolat au lait basique	≤40%
	Chocolat au lait basique avec inclusions	≤40%
	Chocolat au lait basique fourre	≤40%
	Chocolat au lait superieur	≤40%
	Chocolat au lait superieur avec inclusions	≤40%
	Chocolat au lait superieur fourre	≤40%
	Chocolat blanc	≤40%
	Chocolat blanc a patisser	≤40%
	Chocolat blanc avec inclusions	≤40%
	Chocolat blanc fourre	≤40%
	Chocolat noir a patisser	≤40%
	Chocolat noir basique	≤40%
	Chocolat noir superieur	≤40%
	Chocolat noir superieur avec inclusions	≤40%
	Chocolat noir superieur fourre	≤40%
	Compotes	Dosettes reconstituees
Pates a tartiner		≤40%
Poudres chocolatees non sucrees reconstituees		≤40%
Poudres chocolatees sucrees reconstituees		≤40%
Compotes		>80%
Compotes allegees		>80%
Confitures	Desserts de fruits	>80%
	Purees de fruits	>80%
	Specialites de fruits	>80%
	Specialites de fruits sans sucres ajoutes	>80%
	Confitures gelees ou marmelades	>40% et ≤60%
Confitures	Confitures gelees ou marmelades allegees	>40% et ≤60%
	Cremes de marrons ou pruneaux	≤40%
	Preparations aux fruits	>60% et ≤80%
	Preparations de fruits	>60% et ≤80%

Groupe d'aliments	Famille	Classe de teneur en fruits/légumes/fruits à coque
Conserves de fruits	Fruits au jus de fruits	>60% et ≤80%
	Fruits au sirop	≤40%
	Fruits au sirop léger	>60% et ≤80%
Glaces et sorbets	Coupe et specialite glacee	≤40%
	Glace a L'eau ou aux fruits	≤40%
	Glace barre et mini barre	≤40%
	Glace batonnet < 80ml	≤40%
	Glace batonnet > 90ml	≤40%
	Glace cone < 80ml	≤40%
	Glace cone > 90ml	≤40%
	Glace mini batonnet	≤40%
	Glace mini cone	≤40%
	Glace pot < 80ml	≤40%
	Glace pot > 90ml	≤40%
	Sorbet batonnet	>40% et ≤60%
	Sorbet cone	≤40%
	Sorbet pot	>40% et ≤60%
	Specialite glacee a partager	≤40%
	Vrac glace	≤40%
	Vrac glace gourmand	≤40%
Vrac sorbet	≤40%	
Jus et nectars	Jus de fruits	>80%
	Jus de fruits a base de jus concentres	>80%
	Jus de legumes	>80%
	Nectars	>40% et ≤60%
	Smoothies	>80%
Margarines	Matieres grasses tartinables a teneur en lipides <ou= a 41%	≤40%
	Matieres grasses tartinables a teneur en lipides > 41% et <ou= a 62%	≤40%
	Matieres grasses tartinables a teneur en lipides > 62%	≤40%

Groupe d'aliments	Famille	Classe de teneur en fruits/légumes/fruits à coque
Panification croustillante et moelleuse	Biscottes briochées	≤40%
	Biscottes complètes/céréales/graines	≤40%
	Biscottes nature	≤40%
	Brioche / pains au lait	≤40%
	Brioche au chocolat/pepites	≤40%
	Brioche aux céréales	≤40%
	Brioche fourrées	≤40%
	Brioche type chinois	≤40%
	Crackers	≤40%
	Crackers complètes/céréales/graines	≤40%
	Croissants	≤40%
	Muffins complètes	≤40%
	Muffins nature	≤40%
	Pains au chocolat	≤40%
	Pains de mie aux graines	≤40%
	Pains de mie brioche	≤40%
	Pains de mie complet/céréales	≤40%
	Pains de mie nature	≤40%
	Pains grilles brioche	≤40%
	Pains grilles complètes	≤40%
	Pains grilles nature	≤40%
	Pains grilles/toasts aux fruits	≤40%
	Pains grilles/toasts brioche aux fruits	≤40%
	Pains grilles/toasts pepites	≤40%
	Pains pita	≤40%
	Pains preemballés aux céréales	≤40%
	Pains preemballés complètes	≤40%
	Pains tortilla	≤40%
	Specialités céréalières complètes/céréales/graines	≤40%
	Specialités céréalières fourrées/topées chocolat	≤40%
	Specialités céréalières fourrées/topées fruits	≤40%
	Specialités céréalières nature	≤40%
Viennoiseries/chausson aux pommes	≤40%	
Viennoiseries/croissants fourrés	≤40%	
Viennoiseries/pains aux raisins	≤40%	

Groupe d'aliments	Famille	Classe de teneur en fruits/légumes/fruits à coque
Pizzas surgelées	Pizzas charcuterie	≤40%
	Pizzas fromages	≤40%
	Pizzas jambon fromage	≤40%
	Pizzas légumes	≤40%
	Pizzas produits de la mer	≤40%
	Pizzas type margarita	≤40%
	Pizzas viandes autres	≤40%
	Pizzas viandes type bolognaise	≤40%
Plats cuisines appertisés	Autres pâtes cuisinées	≤40%
	Autres plats cuisines appertisés	≤40%
	Blanquettes	≤40%
	Boeufs bourguignons	≤40%
	Cannelloni	≤40%
	Cassoulets	≤40%
	Chili con carne	≤40%
	Choucroute	>40% et ≤60%
	Couscous	≤40%
	Gratins/Tartiflettes	≤40%
	Hachis parmentier	≤40%
	Lasagnes	≤40%
	Légumes cuisinés	>80%
	Paellas	≤40%
	Plats exotiques	≤40%
	Poissons féculents	≤40%
	Poissons légumes	>40% et ≤60%
	Quenelles	≤40%
	Ravioli	≤40%
	Taboules	>40% et ≤60%
	Viandes cuisinées	≤40%
	Viandes féculents	≤40%
Viandes légumes	≤40%	
Viandes lentilles	≤40%	

Groupe d'aliments	Famille	Classe de teneur en fruits/légumes/fruits à coque
Préparations pour desserts	Autres dap	≤40%
	Brownies.dap	≤40%
	Brownies.pac	≤40%
	Cookies.dap	≤40%
	Cookies.pac	≤40%
	Crèmes anglaise/pâtisserie.dap	≤40%
	Crêpes/gaufres.dap	≤40%
	Entremets.dap	≤40%
	Flans pâtisseries.dap	≤40%
	Moelleux autres dap	≤40%
	Moelleux autres pac	≤40%
	Moelleux chocolat dap	≤40%
Moelleux chocolat pac	≤40%	
Produits laitiers frais et assimilés	Crèmes dessert, laits empresures, laits gelifiés et liégeois	≤40%
	Desserts au soja	>80%
	Desserts frais non laitiers à base de chocolat	≤40%
	Desserts frais non laitiers sans chocolat	≤40%
	Desserts lactés frais à base de céréales	≤40%
	Desserts lactés frais aux œufs	≤40%
	Desserts lactés frais de type mousse	≤40%
	Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés	>40% et ≤60%
	Fromages frais nature non sucres classiques	≤40%
	Fromages frais nature non sucres gourmands	≤40%
	Fromages frais sucres et/ou édulcorés classiques	≤40%
	Fromages frais sucres gourmands	≤40%
	Panna cotta et autres entremets	≤40%
	Yaourts et laits fermentés édulcorés	≤40%
	Yaourts et laits fermentés nature non sucres classiques	≤40%
	Yaourts et laits fermentés nature non sucres gourmands	≤40%
Yaourts et laits fermentés sucres classiques	≤40%	
Yaourts et laits fermentés sucres gourmands	≤40%	

Groupe d'aliments	Famille	Classe de teneur en fruits/légumes/fruits à coque
Produits traiteurs frais	Autres pizzas	≤40%
	Autres produits traiteurs de la mer	≤40%
	Autres produits traiteurs frais	≤40%
	Autres salades	≤40%
	Autres sandwiches	≤40%
	Blinis	≤40%
	Box féculents cuisines	≤40%
	Box viandes féculents	≤40%
	Box viandes légumes	>60% et ≤80%
	Charcuteries pâtisseries	≤40%
	Choucroutes	>40% et ≤60%
	Couscous.ptf	≤40%
	Crepes fourrees	≤40%
	Crepes nature fraîches	≤40%
	Desserts	≤40%
	Féculents cuisines.ptf	≤40%
	Gratins	>40% et ≤60%
	Hachis parmentier.ptf	≤40%
	Lasagnes à la viande	≤40%
	Lasagnes au saumon	≤40%
	Légumes cuisines.ptf	>60% et ≤80%
	Légumes farcis riz	>40% et ≤60%
	Paellas.ptf	≤40%
	Parmentier	≤40%
	Pâtes fraîches farcies	≤40%
	Pâtes fraîches nature	≤40%
	Pizzas fraîches charcuterie	≤40%
	Pizzas fraîches fromages	≤40%
	Pizzas fraîches jambon fromage	≤40%
	Pizzas fraîches viande	≤40%
	Plat de féculents cuisines	≤40%
	Poissons panés	≤40%
Poissons.crustacés féculents	≤40%	
Poissons.crustacés légumes	≤40%	
Produits exotiques	≤40%	
Quenelles.ptf	≤40%	

Groupe d'aliments	Famille	Classe de teneur en fruits/légumes/fruits à coque
Produits traiteurs frais	Salades composees	>40% et ≤60%
	Salades crudites	>60% et ≤80%
	Salades feculents	≤40%
	Sandwiches charcuterie	≤40%
	Sandwiches jambon	≤40%
	Sandwiches jambon crudites	≤40%
	Sandwiches jambon fromage	≤40%
	Sandwiches poissons crudites	≤40%
	Sandwiches poulet	≤40%
	Sandwiches poulet crudites	≤40%
	Sandwiches vegetariens	≤40%
	Sauces	>80%
	Snacks	≤40%
	Spaghetti bolognaise	≤40%
	Tagliatelles carbonara	≤40%
	Tartes salees	≤40%
	Tartinables	≤40%
	Viandes feculents.ptf	≤40%
	Viandes legumes.ptf	>40% et ≤60%
Viandes panees	≤40%	

Groupe d'aliments	Famille	Classe de teneur en fruits/légumes/fruits à coque
Produits transformés à base de pomme de terre	Chips à l'ancienne	≤40%
	Chips classiques et ondulees	≤40%
	Chips et assimilés allégés en matières grasses	≤40%
	Croquettes, pommes duchesses et noisettes	≤40%
	Frites pour friteuse après cuisson	≤40%
	Frites pour le four	≤40%
	Frites pour micro_ondes	≤40%
	Pommes dauphines	≤40%
	Pommes de terre sautées à la graisse de canard	≤40%
	Pommes de terre vapeur	≤40%
	Potatoes, pommes sautées et rissolées	≤40%
	Purées en flocons reconstituées	≤40%
	Purées prêtes à consommer	≤40%
	Rostis	≤40%
Sauces chaudes	Autres sauces chaudes	≤40%
	Coulis de tomates	>80%
	Sauce au roquefort	≤40%
	Sauces à la crème fraîche	≤40%
	Sauces à la crème fraîche et au fromage	≤40%
	Sauces aigre douce	>40% et ≤60%
	Sauces armoricaines	≤40%
	Sauces au beurre blanc	≤40%
	Sauces au poivre	≤40%
	Sauces aux légumes cuisinés	>40% et ≤60%
	Sauces aux tomates cuisinées	>80%
	Sauces basquaises	>80%
	Sauces bernoises	≤40%
	Sauces béchamel	≤40%
	Sauces bolognaises	>60% et ≤80%
	Sauces curry	≤40%
	Sauces grand veneur	≤40%
	Sauces hollandaises	≤40%
	Sauces madère	≤40%
	Sauces mexicaines	>60% et ≤80%
Sauces pesto	≤40%	
Sauces tomates_fromages	>40% et ≤60%	
Sauces condimentaires	Ketchups	>60% et ≤80%
	Ketchups allégés en sucres	>60% et ≤80%
	Mayonnaises	≤40%
	Mayonnaises allégées en matières grasses	≤40%
	Sauces crudités et salades	≤40%
	Sauces crudités et salades allégées en matières grasses	≤40%
	Sauces d'accompagnement émulsionnées	≤40%
	Sauces d'accompagnement non émulsionnées	≤40%
	Sauces vinaigrettes	≤40%
	Vinaigrettes allégées en matières grasses	≤40%

Annexe 6 : Répartition des références considérées, par groupe d'aliments et famille de produits, au sein des 5 classes prédéfinies pour cet appui scientifique et technique

Groupe d'aliments	Famille	Nombre de produits considérés	Répartition des produits de la famille dans les 5 classes définies (en pourcentage de produits considérés au sein de la famille)				
			Classe A	Classe B	Classe C	Classe D	Classe E
Aperitifs a croquer	Beignets de crevettes	1				100%	
	Bretzels	4			25%	75%	
	Cacahuètes enrobées	18				17%	83%
	Cocktail de fruits	3				100%	
	Crackers apéritif	67			6%	24%	70%
	Crêpes dentelles	17					100%
	Feuilletes	23					100%
	Gaufrettes et choux	15				7%	93%
	Graines	70	3%	14%	76%	7%	
	Gressins	9		11%	33%	56%	
	Melange fruits et graines	8	13%	38%	50%		
	Melanges chinois	2		50%		50%	
	Mini cake	3				100%	
	Souffles	65				63%	37%
Tortillas	19			16%	84%		
Tuiles	40				60%	40%	
Barres cerealieres	Autres barres cerealieres	12				58%	42%
	Barres cerealieres aux fruits	41			56%	37%	7%
	Barres cerealieres aux fruits a coque	11			27%	73%	
	Barres cerealieres aux fruits et au chocolat	21				81%	19%
	Barres cerealieres pepites/nappage/fourrage au chocolat	60			3%	68%	28%
Biscuits et gateaux industriels	Autres biscuits chocolates	3					100%
	Autres biscuits cuillers	4				75%	25%
	Autres biscuits feuilletes	6					100%
	Autres gateaux	7				57%	43%
	Barquettes aux fruits	20				100%	
	Batonnets enrobés	24					100%
	Biscuits a la noix de coco	11				9%	91%
	Biscuits au chocolat	63				24%	76%
	Biscuits aux fruits et au chocolat	7				29%	71%
	Biscuits aux oeufs nature	24				100%	
	Biscuits avec tablette chocolat	88					100%
	Biscuits chocolates nappes type barquette	9				100%	
	Biscuits chocolates nappes type tartelette	29				21%	79%
	Biscuits feuilletes nature	26				4%	96%
	Biscuits fourrés au chocolat	33					100%
	Biscuits fourrés aux fruits	34			6%	76%	18%
	Biscuits patisseries	44					100%
	Biscuits petit-dejeuner	91			2%	77%	21%
	Biscuits sables autres parfums	17				12%	88%
	Biscuits sables aux fruits	11				18%	82%
	Biscuits sables nature	72				6%	94%
	Biscuits sandwichs fourrage	12			25%	75%	
	Biscuits sandwichs fourrage a la vanille	29				7%	93%
	Biscuits sandwichs fourrage au chocolat	85				38%	62%
	Biscuits secs autres parfums	16				75%	25%
	Biscuits secs aux fruits	9		11%	22%	33%	33%
	Biscuits secs nature	16		6%	19%	44%	31%
	Biscuits/barres chocolates avec fourrage	28					100%
	Brownies	20				45%	55%
	Cakes aux fruits confits	33				73%	27%
	Cigarettes russes	7					100%
	Congolais	5					100%
Cookies	106					100%	
Crêpes au chocolat	10					100%	
Crêpes aux fruits	1				100%		

Groupe d'aliments	Famille	Nombre de produits considérés	Répartition des produits de la famille dans les 5 classes définies (en pourcentage de produits considérés au sein de la famille)				
			Classe A	Classe B	Classe C	Classe D	Classe E
Biscuits et gateaux industriels	Crepes dentelles au chocolat	11				9%	91%
	Crepes dentelles nature	4					100%
	Crepes nature	5					100%
	Crepes sucrees	5					100%
	Croquants aux amandes	2			50%	50%	
	Financiers	6					100%
	Florentins	8					100%
	Galettes nappées chocolat	90				6%	94%
	Gateau moelleux aux fruits/fourrage fruits	27			4%	78%	19%
	Gateaux marbres	28				61%	39%
	Gateaux moelleux au chocolat	11				91%	9%
	Gateaux moelleux aux fruits a coque	15				27%	73%
	Gateaux moelleux aux fruits et au chocolat	3				33%	67%
	Gateaux moelleux aux pepites de chocolat	25				80%	20%
	Gateaux moelleux fourrés au chocolat	18				67%	33%
	Gateaux moelleux nature/Quatre-quarts	22			5%	50%	45%
	Gateaux sables fourrés aux fruits	3					100%
	Gaufres fines fourrees	5				20%	80%
	Gaufres moelleuses au chocolat	3				33%	67%
	Gaufres moelleuses nature ou sucrees	9					100%
	Gaufres seches	5					100%
	Gaufrettes fourrees au chocolat	56					100%
	Gaufrettes fourrees aux fruits	23			39%	61%	
	Gaufrettes fourrees vanille ou caramel	10				10%	90%
	Genoises au chocolat	38				16%	84%
	Genoises fourrees aux fruits	9				89%	11%
	Genoises fourrees fruits nappées chocolat	45				84%	16%
	Gouters brioches	4				75%	25%
	Langues de chat	8					100%
	Macarons	1				100%	
Madeleines au chocolat	13				38%	62%	
Madeleines nature	29			7%	59%	34%	
Pains d'epices	15			47%	53%		
Patisseries aux amandes	2					100%	
Petits-beurre nature	33				45%	55%	
Speculoos	8					100%	
Tartelettes aux fruits	54				28%	72%	
Tuiles aux amandes	6				67%	33%	
Tuiles aux fruits	16			6%	94%		
Boissons Rafraichissantes Sans Alcool	Boissons au the a teneur en sucres <ou= 2,5g/100ml	16		100%			
	Boissons au the a teneur en sucres > 2,5g/100ml	46		100%			
	Boissons aux fruits a teneur en fruits > 50%	25	28%	72%			
	Boissons aux fruits a teneur en sucres <ou= 2,5g/100ml	45		98%	2%		
	Boissons aux fruits gazeuses a teneur en sucres > 2,5g/100ml	67		97%	3%		
	Boissons aux fruits plates a teneur en sucres > 2,5g/100ml	101		100%			
	Boissons aux legumes et/ou fruits	11	100%				
	Boissons energisantes a teneur en sucres <ou= 2,5g/100ml	5		100%			
	Boissons energisantes a teneur en sucres > 2,5g/100ml	15		87%	13%		
	Boissons pour le sport	14		100%			
	Colas a teneur en sucres <ou= 2,5g/100ml	51		100%			
	Colas a teneur en sucres > 2,5g/100ml	25		96%	4%		
	Eaux aromatisées a teneur en sucres <ou= 2,5g/100ml	42	2%	98%			
	Eaux aromatisées a teneur en sucres > 2,5g/100ml	26		100%			
	Limonades a teneur en sucres <ou= 2,5g/100ml	19		100%			
	Limonades a teneur en sucres > 2,5g/100ml	48		100%			
	Tonics et bitters a teneur en sucres <ou= 2,5g/100ml	5		100%			
Tonics et bitters a teneur en sucres > 2,5g/100ml	12		100%				

Groupe d'aliments	Famille	Nombre de produits considérés	Répartition des produits de la famille dans les 5 classes définies (en pourcentage de produits considérés au sein de la famille)				
			Classe A	Classe B	Classe C	Classe D	Classe E
Bouillons et potages	Bouillons	15		47%	53%		
	Soupes a base de viande	15		53%	47%		
	Soupes avec patés	67		46%	54%		
	Soupes d'asperges	18		44%	56%		
	Soupes d'oignons	11		36%	64%		
	Soupes de carottes	18		78%	22%		
	Soupes de champignons	29		28%	72%		
	Soupes de féculents	18	11%	61%	28%		
	Soupes de légumes variés	161	14%	83%	3%		
	Soupes de légumes verts ou choux	74		64%	36%		
	Soupes de poireaux	42		50%	50%		
	Soupes de poissons/crustacés/mollusques	24	25%	54%	21%		
	Soupes de potirons	35	11%	86%	3%		
	Soupes de tomates	52	8%	88%	4%		
Soupes ethniques	32	3%	47%	50%			
Soupes froides	12	42%	58%				
Céréales pour le petit déjeuner	Céréales chocolat caramel	12			92%	8%	
	Céréales chocolatées	79	3%		56%	42%	
	Céréales équilibre	68		4%	54%	41%	
	Céréales fourrées	52			10%	88%	2%
	Céréales miel caramel	60		3%	37%	60%	
	Céréales riches en fibres	24			50%	50%	
	Flocons d'avoine	6	100%				
	Mueslis croustillants	85	7%		7%	79%	7%
	Mueslis floconneux ou de type traditionnel	20	60%	5%	30%	5%	
Pétales de maïs et autres céréales nature	20	5%	5%	50%	40%		
Charcuterie	Autres saucisses	4				25%	75%
	Autres saucissons secs ou saucissons secs pur porc	13				15%	85%
	Autres terrines ou patés	1				100%	
	Cervelas	3					100%
	Chorizo	23					100%
	Epaule cuite choix	4			50%	50%	
	Jambon cru	19				53%	47%
	Jambon cuit choix	25		8%	60%	32%	
	Jambon cuit standard	3			33%	67%	
	Jambon cuit supérieur	103		12%	76%	13%	
	Jambon de volaille choix	12		8%	67%	25%	
	Jambon de volaille standard	8		13%	50%	38%	
	Jambon de volaille supérieur	40	3%	18%	70%	10%	
	Jambon sec	28				68%	32%
	Jambon sec supérieur	10				50%	50%
	Lardons de porc	36				17%	83%
	Lardons de volaille	2				100%	
	Mortadelle	7					100%
	Mousse de canard	15				7%	93%
	Pâté/mousse de foie de porc	18				39%	61%
	Pâté/terrine de campagne	4				50%	50%
	Pâté/terrine de campagne supérieur	14					100%
	Paves	6					100%
	Poitrine de porc	12					100%
	Préparation à base de jambon cuit	3			100%		
	Préparation à base de volaille	15		7%	60%	33%	
	Rillettes de porc	9					100%
	Rillettes de volaille	5				40%	60%
	Rosette	13					100%
	Roti de volaille	7		14%	57%	29%	
	Salami	4					100%
	Saucisses à pâte fine de porc	22				18%	82%
	Saucisses à pâte fine de volaille	7				43%	57%
Saucissons cuits à l'ail	10				10%	90%	
Saucissons secs ou saucissons secs pur porc	16				6%	94%	
Saucissons secs ou saucissons secs pur porc supérieur	30					100%	
Terrine forestière	3					100%	

Groupe d'aliments	Famille	Nombre de produits considérés	Répartition des produits de la famille dans les 5 classes définies (en pourcentage de produits considérés au sein de la famille)				
			Classe A	Classe B	Classe C	Classe D	Classe E
Chocolat et produits chocolates	Barres chocolatees	55					100%
	Bouchees chocolatees	92				2%	98%
	Chocolat allege	16				94%	6%
	Chocolat au lait a patisser	7					100%
	Chocolat au lait basique	18					100%
	Chocolat au lait basique avec inclusions	47					100%
	Chocolat au lait basique fourre	42					100%
	Chocolat au lait superieur	37					100%
	Chocolat au lait superieur avec inclusions	57					100%
	Chocolat au lait superieur fourre	21					100%
	Chocolat blanc	19					100%
	Chocolat blanc a patisser	6					100%
	Chocolat blanc avec inclusions	29					100%
	Chocolat blanc fourre	2					100%
	Chocolat noir a patisser	32					100%
	Chocolat noir basique	2					100%
	Chocolat noir superieur	90				51%	49%
	Chocolat noir superieur avec inclusions	88				17%	83%
	Chocolat noir superieur fourre	38					100%
	Dosettes reconstituees	7		57%	14%		29%
Pates a tartiner	27			4%	26%	70%	
Poudres chocolatees non sucrees reconstituees	2		100%				
Poudres chocolatees sucrees reconstituees	53	4%	89%	8%			
Compotes	Compotes	14	93%	7%			
	Compotes allegees	128	100%				
	Desserts de fruits	93	100%				
	Purees de fruits	146	100%				
	Specialites de fruits	68	100%				
	Specialites de fruits sans sucres ajoutes	66	100%				
Confitures	Confitures gelees ou marmelades	61			8%	90%	2%
	Confitures gelees ou marmelades allegees	88			99%	1%	
	Cremes de marrons ou pruneaux	1			100%		
	Preparations aux fruits	12		42%	50%	8%	
	Preparations de fruits	15			100%		
Conserves de fruits	Fruits au jus de fruits	36	64%	36%			
	Fruits au sirop	23		78%	22%		
	Fruits au sirop leger	41	37%	63%			
Glaces et sorbets	Coupe et specialite glacee	66			29%	62%	9%
	Glace a l'eau ou aux fruits	56			100%		
	Glace barre et mini barre	15				13%	87%
	Glace batonnet < 80ml	57			5%	54%	40%
	Glace batonnet > 90ml	90			8%	38%	54%
	Glace cone < 80ml	7				43%	57%
	Glace cone > 90ml	101				90%	10%
	Glace mini batonnet	45			11%	4%	84%
	Glace mini cone	17			6%	59%	35%
	Glace pot < 80ml	16			31%	69%	
	Glace pot > 90ml	29		3%	10%	72%	14%
	Sorbet batonnet	35			94%	6%	
	Sorbet cone	19			42%	58%	
	Sorbet pot	10			100%		
	Specialite glacee a partager	112			21%	70%	10%
	Vrac glace	104	1%		23%	74%	2%
Vrac glace gourmand	80			24%	69%	8%	
Vrac sorbet	102	2%	6%	91%	1%		

Groupe d'aliments	Famille	Nombre de produits considérés	Répartition des produits de la famille dans les 5 classes définies (en pourcentage de produits considérés au sein de la famille)				
			Classe A	Classe B	Classe C	Classe D	Classe E
Jus et nectars	Jus de fruits	311	100%	0%			
	Jus de fruits a base de jus concentres	136	100%				
	Jus de legumes	16	94%		6%		
	Nectars	96	3%	97%			
	Smoothies	37	100%				
Margarines	Matieres grasses tartinables a teneur en lipides <ou= a 41%	14			7%	79%	14%
	Matieres grasses tartinables a teneur en lipides > 41% et <ou= a 62%	59				80%	20%
	Matieres grasses tartinables a teneur en lipides > 62%	8				13%	88%
Panification croustillante et moelleuse	Biscottes briochees	3				100%	
	Biscottes completes/cereales/graines	31	13%	10%	68%	10%	
	Biscottes nature	34	38%	9%	24%	29%	
	Brioches / pains au lait	47			11%	87%	2%
	Brioches au chocolat/pepites	23				91%	9%
	Brioches aux cereales	2			50%	50%	
	Brioches fourrees	2				100%	
	Brioches type chinois	4			25%	75%	
	Crackers	3	33%			67%	
	Crackers complets/cereales/graines	2	100%				
	Croissants	6				67%	33%
	Muffins complets	5	100%				
	Muffins nature	2	100%				
	Pains au chocolat	6				83%	17%
	Pains de mie aux graines	1			100%		
	Pains de mie brioches	8		13%	38%	50%	
	Pains de mie complet/cereales	31	81%	13%	6%		
	Pains de mie nature	62	13%	58%	29%		
	Pains grilles brioches	13			46%	54%	
	Pains grilles complets	43		7%	86%	7%	
	Pains grilles nature	33	6%	3%	79%	12%	
	Pains grilles/toasts aux fruits	4			100%		
	Pains grilles/toasts brioches aux fruits	3		33%	33%	33%	
	Pains grilles/toasts pepites	3				100%	
	Pains pita	4		100%			
	Pains preemballes aux cereales	1	100%				
	Pains preemballes complets	2	50%	50%			
	Pains tortilla	3		33%	33%	33%	
	Specialites cerealieres completes/cereales/graines	3	67%		33%		
	Specialites cerealieres fourrees/topees chocolat	6			17%	83%	
	Specialites cerealieres fourrees/topees fruits	5			100%		
Specialites cerealieres nature	9		11%	89%			
Viennoiseries/chausson aux pommes	2				50%	50%	
Viennoiseries/croissants fourres	1					100%	
Viennoiseries/pains aux raisins	1				100%		
Pizzas surgelees	Pizzas charcuterie	13		15%	23%	54%	8%
	Pizzas fromages	34		9%	44%	47%	
	Pizzas jambon fromage	43	5%	49%	44%	2%	
	Pizzas legumes	9	11%	44%	44%		
	Pizzas produits de la mer	9	11%	22%	67%		
	Pizzas type margarita	13	8%	31%	38%	23%	
	Pizzas viandes autres	9		67%	11%	22%	
	Pizzas viandes type bolognaise	10	10%	60%	30%		

Groupe d'aliments	Famille	Nombre de produits considérés	Répartition des produits de la famille dans les 5 classes définies (en pourcentage de produits considérés au sein de la famille)				
			Classe A	Classe B	Classe C	Classe D	Classe E
Plats cuisines appertises	Autres pates cuites	16	31%	56%	13%		
	Autres plats cuisines appertises	2	100%				
	Blanquettes	11	18%	82%			
	Boeufs bourguignons	8	63%	38%			
	Cannelloni	8	38%	63%			
	Cassoulets	25	88%	12%			
	Chili con carne	7	86%	14%			
	Choucroute	9		56%	44%		
	Couscous	27	89%	11%			
	Gratins/Tartiflettes	18		72%	28%		
	Hachis parmentier	7	14%	29%	57%		
	Lasagnes	8	13%	63%	25%		
	Legumes cuisines	16	94%	6%			
	Paellas	19	68%	26%	5%		
	Plats exotiques	27	48%	52%			
	Poissons feculents	33	33%	61%	6%		
	Poissons legumes	3	100%				
	Quenelles	24			75%	25%	
	Ravioli	43	12%	70%	19%		
	Taboules	12	67%	33%			
Viandes cuites	5				80%	20%	
Viandes feculents	62	73%	24%	3%			
Viandes legumes	9	67%	22%	11%			
Viandes lentilles	24	92%	8%				
Preparations pour desserts	Autres dap	2		50%	50%		
	Brownies.dap	1				100%	
	Brownies.pac	1			100%		
	Cookies.dap	1					100%
	Cookies.pac	1				100%	
	Crèmes anglaise/pâtisseries.dap	3		33%	67%		
	Crêpes/gaufres.dap	1	100%				
	Entremets.dap	7	29%	43%	29%		
	Flans pâtisseries.dap	2			100%		
	Moelleux autres dap	4					100%
	Moelleux autres pac	10			60%	20%	20%
	Moelleux chocolat dap	5				20%	80%
	Moelleux chocolat pac	7				86%	14%
Produits laitiers frais et assimilés	Crèmes dessert, laits emprises, laits gelifiés et liégeois	213		3%	95%	2%	
	Desserts au soja	43	98%	2%			
	Desserts frais non laitiers à base de chocolat	37			5%	73%	22%
	Desserts frais non laitiers sans chocolat	82		1%	37%	51%	11%
	Desserts lactés frais à base de céréales	65		18%	82%		
	Desserts lactés frais aux œufs	89		6%	65%	29%	
	Desserts lactés frais de type mousse	71			52%	44%	4%
	Desserts lactés frais gamme allégée et/ou édulcorés	33	61%	24%	15%		
	Fromages frais nature non sucrés classiques	88	97%	3%			
	Fromages frais nature non sucrés gourmands	57	2%	42%	54%	2%	
	Fromages frais sucrés et/ou édulcorés classiques	71	11%	76%	13%		
	Fromages frais sucrés gourmands	29		14%	83%	3%	
	Panna cotta et autres entremets	16			50%	50%	
	Yaourts et laits fermentés édulcorés	71	97%	3%			
	Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques	104	61%	39%			
	Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands	24		25%	75%		
	Yaourts et laits fermentés sucrés classiques	344		64%	36%		
Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands	92	1%	5%	90%	3%		

Groupe d'aliments	Famille	Nombre de produits considérés	Répartition des produits de la famille dans les 5 classes définies (en pourcentage de produits considérés au sein de la famille)				
			Classe A	Classe B	Classe C	Classe D	Classe E
Produits traiteurs frais	Autres pizzas	2		50%		50%	
	Autres produits traiteurs de la mer	8	25%	13%	38%	25%	
	Autres produits traiteurs frais	18	6%	33%	33%	28%	
	Autres salades	10		10%	20%	70%	
	Autres sandwichs	3	33%		67%		
	Blinis	8		25%	50%	25%	
	Box féculents cuisines	6	17%	33%	50%		
	Box viandes féculents	6	50%	33%		17%	
	Box viandes légumes	2	100%				
	Charcuteries pâtisseries	42			2%	83%	14%
	Choucroutes	8	13%	25%	63%		
	Couscous.ptf	18	61%	33%	6%		
	Crepes fourrees	8	13%		13%	75%	
	Crepes nature fraîches	6	50%	33%		17%	
	Desserts	3			67%	33%	
	Féculents cuisines.ptf	16	25%	25%	13%	38%	
	Gratins	38	16%	37%	37%	11%	
	Hachis parmentier.ptf	21	5%	10%	62%	24%	
	Lasagnes a la viande	19	5%	63%	32%		
	Lasagnes au saumon	4	25%	75%			
	Legumes cuisines.ptf	9	78%	11%	11%		
	Legumes farcis riz	9	22%	78%			
	Paellas.ptf	12	58%	33%	8%		
	Parmentier	25	4%	32%	60%	4%	
	Pates fraîches farcies	60	20%	30%	32%	17%	2%
	Pates fraîches nature	25	76%	12%	8%	4%	
	Pizzas fraîches charcuterie	30		3%	27%	67%	3%
	Pizzas fraîches fromages	23		4%	26%	65%	4%
	Pizzas fraîches jambon fromage	28	4%	21%	50%	25%	
	Pizzas fraîches viande	11	18%	27%	27%	27%	
	Plat de féculents cuisines	18	22%	50%	28%		
	Poissons panes	3	67%	33%			
	Poissons.crustaces féculents	59	31%	44%	24%	2%	
	Poissons.crustaces légumes	6	33%	17%	50%		
	Produits exotiques	51	8%	14%	57%	22%	
	Quenelles.ptf	4			25%	75%	
	Salades composees	31	90%	10%			
	Salades crudites	80	56%	33%	11%		
	Salades féculents	74	34%	47%	19%		
	Sandwichs charcuterie	11	9%	9%	36%	45%	
	Sandwichs jambon	4			50%	50%	
	Sandwichs jambon crudites	22	9%	32%	45%	14%	
	Sandwichs jambon fromage	7			14%	86%	
	Sandwichs poissons crudites	22	32%	64%	5%		
	Sandwichs poulet	10	20%	40%	20%	20%	
	Sandwichs poulet crudites	26	23%	62%	12%	4%	
	Sandwichs vegetariens	11	9%	18%	64%	9%	
	Sauces	3	33%			67%	
	Snacks	42		2%	10%	88%	
	Spaghetti bolognaise	9	56%	33%	11%		
Tagliatelles carbonara	9		11%	56%	33%		
Tartes saalees	34		6%	21%	68%	6%	
Tartinables	32	16%	22%	28%	28%	6%	
Viandes féculents.ptf	124	34%	35%	27%	5%		
Viandes légumes.ptf	16	69%	19%	6%	6%		
Viandes panees	9	11%		44%	44%		

Groupe d'aliments	Famille	Nombre de produits considérés	Répartition des produits de la famille dans les 5 classes définies (en pourcentage de produits considérés au sein de la famille)				
			Classe A	Classe B	Classe C	Classe D	Classe E
Produits transformés a base de pomme de terre	Chips a l'ancienne	44			2%	98%	
	Chips classiques et ondulees	152			35%	64%	1%
	Chips et assimilés allégés en matières grasses	17		18%	82%		
	Croquettes, pommes duchesses et noisettes	32	6%	47%	47%		
	Frites pour friteuse après cuisson	52	56%	6%	37%	2%	
	Frites pour le four	35	71%	23%	6%		
	Frites pour micro_ondes	10	80%	20%			
	Pommes dauphines	8		13%	63%	25%	
	Pommes de terre sautées à la graisse de canard	10	10%	20%	70%		
	Pommes de terre vapeur	12	75%	25%			
	Potatoes, pommes sautées et rissolées	66	64%	30%	6%		
	Purées en flocons reconstituées	48	67%	33%			
	Purées prêtes à consommer	15	20%	47%	27%	7%	
Rostis	10	10%	20%	70%			
Sauces chaudes	Autres sauces chaudes	4			50%	50%	
	Coulis de tomates	3	100%				
	Sauce au roquefort	4				100%	
	Sauces à la crème fraîche	17		6%	53%	35%	6%
	Sauces à la crème fraîche et au fromage	3			33%	67%	
	Sauces aigre douce	9		11%	89%		
	Sauces armoricaines	1				100%	
	Sauces au beurre blanc	3				100%	
	Sauces au poivre	9			100%		
	Sauces aux légumes cuisinés	3			33%	67%	
	Sauces aux tomates cuisinées	54	80%	17%	4%		
	Sauces basquaises	7	86%	14%			
	Sauces bearnaises	2				100%	
	Sauces bechamels	6			100%		
	Sauces bolognaises	23	35%	43%	22%		
	Sauces curry	10			100%		
	Sauces grand veneur	2			50%	50%	
	Sauces hollandaises	4			25%	75%	
	Sauces madere	1			100%		
	Sauces mexicaines	7	43%		57%		
Sauces pesto	6			33%	50%	17%	
Sauces tomates_fromages	9	11%		67%	22%		
Sauces condimentaires	Ketchups	24			21%	79%	
	Ketchups allégés en sucres	12			92%	8%	
	Mayonnaises	49				14%	86%
	Mayonnaises allégées en matières grasses	16				81%	19%
	Sauces crudités et salades	32		3%	6%	81%	9%
	Sauces crudités et salades allégées en matières grasses	26			15%	85%	
	Sauces d'accompagnement émulsionnées	82				43%	57%
	Sauces d'accompagnement non émulsionnées	16				81%	19%
	Sauces vinaigrettes	15				7%	93%
Vinaigrettes allégées en matières grasses	61			20%	75%	5%	

Case colorée : classe comportant le pourcentage de produits le plus élevé au sein de la famille considérée

Notes



Agence nationale de sécurité sanitaire
de l'alimentation, de l'environnement et du travail
14 rue Pierre et Marie Curie
94701 Maisons-Alfort Cedex
www.anses.fr / [@Anses_fr](https://twitter.com/Anses_fr)