



ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

POURQUOI INFORMER LE CONSOMMATEUR ?

Avec une montée en puissance des problématiques de santé publique en partie liées à l'alimentation (obésité, diabète, maladies cardiovasculaires...), les français sont de plus en plus attentifs à ce qu'ils mangent. Afin de les aider à faire des choix éclairés en fonction de leurs besoins, la réglementation sur l'information du consommateur a été renforcée avec l'obligation, dès le 13 décembre 2016, d'inclure la déclaration nutritionnelle pour tous les produits préemballés .

19 cas de denrées sont exemptés de cette déclaration nutritionnelle (Annexe V du règlement INCO), parmi lesquelles on peut citer les petits emballages d'une surface <25cm² et « les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final ».

En complément de cette nouvelle exigence réglementaire européenne, des travaux sont actuellement menés par le Ministère de la Santé, pour mettre en place des dispositifs volontaires d'information simplifiés du type « code couleur » pour faciliter la compréhension de cette déclaration nutritionnelle.

COMMENT ?

La déclaration nutritionnelle est exprimée pour 100 g ou 100ml et inclue les éléments suivants (ordre de présentation fixé par le Règlement INCO) :

ÉLÉMENT	UNITÉ
Valeur énergétique	kJ/kcal
Matières grasses <i>dont acides gras saturés</i>	g g
Glucides <i>dont sucres</i>	g g
Protéines	g
Sel	g

Les valeurs renseignées par le professionnel sont des valeurs moyennes qui peuvent être obtenues de différentes manières :

- ▶ par l'analyse en laboratoire des denrées
- ▶ par le calcul effectué à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés
- ▶ par le calcul effectué à partir de données généralement établies ou acceptées

Si des écarts entre les valeurs réelles et les valeurs indiquées sont tolérés, **le professionnel doit garantir la fiabilité de son mode de calcul** et notamment prendre en compte l'impact du procédé de fabrication (exemple : évaporation à la cuisson).

ATTENTION

Les allégations nutritionnelles et de santé sont encadrées par une réglementation stricte ².
Par exemple pour utiliser l'allégation « sans sucres », le produit ne doit pas contenir plus de 0,5 g de sucres par 100 g ou par 100 ml.

POUR ALLER PLUS LOIN

¹**Règlement** CE n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (Règlement dit « INCO »)

²**Règlement** CE n°1924/2006 sur les allégations nutritionnelles et de santé

Guide « Les bonnes pratiques d'étiquetage en Pâtisserie, Chocolaterie, Glacerie et Confiserie » à commander sur le site du CTMP (www.ctmp.org)

Logiciel d'étiquetage Nutri Info (<http://nutri-info.ctmp.org>)

Livret Nutrition « L'impact du règlement INCO sur l'étiquetage nutritionnel en Pâtisserie, Chocolaterie-Confiserie et Glacerie » à commander sur le site du CTMP (www.ctmp.org)

