



Les midis du Parlement européen

Les étiquettes alimentaires nous disent-elles la vérité ?

Jeudi 12 avril 2007

Intervenants invités : Maria Conceicao GONCALVES (administrateur à la Commission de l'environnement, de la santé publique et de la protection du consommateur du Parlement européen) – Ambroise MARTIN (professeur de Nutrition à la faculté de médecine de Lyon, expert auprès de l'EFSA et de l'AFSSA).

Le débat commence à 12 h 10.

Mme COUSTET.- Mesdames et Messieurs, bonjour. Je vous souhaite la bienvenue aux Midis du Parlement européen. Il s'agit de la deuxième édition de ces conférences de midi. Nous poursuivons donc notre cycle de conférences avec un sujet très intéressant : ce qui se trouve sur nos étiquettes alimentaires. Pour parler de ce sujet, j'ai invité deux spécialistes tout à fait complémentaires et qui ont des spécialités très différentes, comme à notre habitude.

Notre premier intervenant est le professeur Ambroise MARTIN, spécialiste de la notion de profil nutritionnel. Il est professeur de nutrition à la faculté de médecine de Lyon et a collaboré avec l'AFSSA, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, ainsi qu'avec l'EFSA, l'Agence européenne de sécurité des aliments, qui se trouve à Parme et qui existe depuis cinq ans. Il a collaboré sur la réglementation européenne que nous allons vous présenter.

Notre deuxième intervenante est Conceicao GONCALVES, une collègue avec qui j'ai travaillé à Bruxelles à la Commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire (ex-protection des consommateurs). Mme Goncalves est fonctionnaire au Parlement européen et a assisté le rapporteur (ou plutôt la rapporteure) sur cette législation.

Cette législation est un règlement européen qui a été adopté en mai 2006 et qui vise à réglementer les allégations nutritionnelles, les allégations de santé sur les produits alimentaires. Quand vous voyez sur un produit qu'il est riche d'un certain nutriment, ou qu'il est bon pour la santé, la

législation européenne vise à faire en sorte que cette information soit fiable pour le consommateur. Je n'entre pas plus dans le contenu de la législation, puisque c'est le rôle de nos intervenants. Je vais laisser la parole d'abord à Monsieur le professeur Ambroise MARTIN pour nous expliquer ce qu'est une allégation nutritionnelle, une allégation de santé et un profil nutritionnel. Mme Goncalves nous expliquera ensuite le but et l'origine de cette législation. Cela nous prendra environ une demi-heure, après quoi, selon notre habitude, nous laisserons jusqu'à 13 heures 30 - voire un peu plus tard - une large place à vos questions.

M. MARTIN.- Merci. Je vais surveiller ma montre, car je pourrais parler de ce sujet durant des heures, pour l'avoir suivi pendant plus d'une dizaine d'années.

"Allégation", c'est un terme que l'on emploie dans la vie courante, mais qui a une signification précise dans le contexte alimentaire actuel, avec une définition internationalement reconnue, qui est "toute mention qui affirme, suggère ou implique qu'un aliment possède des propriétés particulières". Il y a toutes sortes d'allégations qui sont réglementées par ailleurs, et qui ne nous intéressent pas aujourd'hui : quand on met "produit fermier", "produit nouveau", tout cela est réglementé, c'est une allégation au sens de la réglementation, mais les allégations dont on va parler aujourd'hui sont les allégations dites nutritionnelles, celles qui font référence au contenu d'un aliment en un nutriment, un composant particulier, que ce soit des protéines, des vitamines, des minéraux ou tout autre composant. Cela vise tous les composants présents dans l'alimentation, mais seulement au point de vue quantité. Nutritionnel, c'est la quantité d'un nutriment.

Les allégations de santé, c'est un mélange plus vaste, dans lequel on peut trouver plusieurs classes :

- Les allégations que l'on appelle techniquement fonctionnelles, qui décrivent simplement ce que fait un nutriment : quand on vous dit que le calcium participe à la construction de l'os, c'est une allégation fonctionnelle, c'est neutre, cela vous dit ce que ça fait, cela renforce un peu vos connaissances en nutrition, mais cela ne vous dit pas si le produit est bon ou mauvais, cela dit simplement ce que fait le calcium.

- Le deuxième niveau, ce sont les allégations de santé proprement dites, c'est-à-dire où l'on donne un message qui dit "ce nutriment ou ce produit va améliorer votre santé". Ce serait le cas si on disait par exemple "le calcium contribue à renforcer les os". On va au-delà : dans le cas précédent, on disait "le calcium participe à la constitution de l'os". "Contribue à renforcer la solidité de vos os", c'est une allégation déjà un peu plus forte et peut-être plus incitative pour acheter le produit.

- Le troisième niveau, ce sont les allégations dites "de réduction de risque de maladie" : ce serait dire "le calcium contenu dans mon aliment va contribuer à diminuer votre risque d'être atteint d'ostéoporose" : on prononce le nom de la maladie, et c'est encore plus fort que les précédents. Même si parfois on peut penser que la nuance est un peu faible, il reste une interdiction forte dans toute la réglementation européenne, c'est l'interdiction de prêter à un aliment des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison des maladies : en aucun cas cela ne peut être assimilé à un médicament. Cela reste un aliment. Le terme est "réduction de risque", ce n'est pas une obligation de résultat, si vous prenez du calcium cela peut effectivement contribuer à faire que vous ayez moins d'ostéoporose, mais comme l'ostéoporose peut être liée à bien d'autres choses, l'activité physique, l'exposition à la lumière, etc., à lui tout seul le calcium ne peut pas prévenir ou guérir cette ostéoporose.

Il y a toute une gradation dans ces allégations, mais au point de vue réglementaire il n'a été établi que deux catégories pour que ce ne soit pas trop compliqué.

Voilà pour la définition.

Pourquoi a-t-il fallu réglementer, c'est tout simplement que des arguments de ce type, qui paraissent assez forts, intéressent énormément l'industrie agroalimentaire, et que depuis pratiquement 12 ans leur usage devient de plus en plus important. On ne dispose pas vraiment de statistiques nationales, mais au niveau mondial les cabinets d'études ont coché tout ce qui relevait de ce champ des allégations, et pour vous illustrer l'importance de l'augmentation, en 1997 à peu près 25 % des nouveaux produits mis sur le marché au niveau mondial faisaient des allégations, nutritionnelles ou de santé, en 2000 c'était 50 %, en 2004 75 %. Il y a une sorte de mouvement d'auto-amplification, on conçoit qu'un industriel se dise "si tous les autres disent que leur aliment est bon pour quelque chose, et que moi je ne le dis pas, le consommateur va croire que par rapport aux autres il est mauvais". C'est donc un mouvement qui s'est amplifié et auto-entretenu. Il apparaissait donc important de réglementer dans le cadre de la libre circulation des marchandises au sein de l'Union européenne, et surtout de la concurrence - et de la concurrence loyale - entre opérateurs économiques, et puis évidemment au nom de la protection du consommateur : qu'on ne lui fasse pas avaler n'importe quoi. Il y a des allégations que l'on trouve toujours et qui font parfois un peu frémir. Nous aurons peut-être l'occasion d'y revenir.

Il y a un deuxième élément pour lequel il a fallu réglementer, c'est que l'on est confronté en Europe à une épidémie dont vous avez entendu parler (non pas une épidémie par contagion, mais une épidémie au sens où cela se développe de façon rapide) : l'obésité, la prise de poids, dans laquelle vraisemblablement un excès d'apports alimentaires, notamment de lipides, de matières grasses ou de sucres, pourrait être impliqué, même s'il y a de multiples autres facteurs.

Le troisième élément est qu'à l'heure actuelle, avec les technologies, l'innovation permanente, il y a un encouragement à l'innovation pour la compétitivité des entreprises, on dispose de technologies extrêmement performantes qui permettent de récupérer n'importe quelle molécule dans n'importe quel aliment, et de la mettre dans un autre aliment pour apporter éventuellement une propriété supplémentaire à cet aliment, lui procurer un bénéfice santé et pouvoir alléguer, donc mieux vendre son produit.

Plusieurs facteurs se sont donc conjugués pour que ce soit devenu quelque chose d'extrêmement important.

Si les industriels sont aussi intéressés, c'est que les enquêtes faites auprès des consommateurs démontrent que cela a pratiquement autant d'influence que le prix ou la date limite de consommation dans la décision d'achat d'un produit, au moins lors d'un premier achat. Les consommateurs regardent le prix, ensuite l'aspect pratique (date limite de consommation), et le troisième élément qui vient juste après c'est l'allégation. C'est un déterminant d'achat extrêmement fort, à tel point qu'une enquête nationale qui vient d'être faite à l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments montre que 13 % des consommateurs, quand ils ont le choix entre deux produits, choisissent systématiquement celui qui porte une allégation. Entre deux yaourts, s'il y en a un qui dit "riche en calcium" il prendra celui-là par rapport à celui qui ne dit rien, même s'ils ont le même contenu en calcium. On comprend que cela intéresse les industriels, évidemment. Il y a donc nécessité de mettre un peu d'ordre là-dedans, parce que cela peut être tentant d'aller un peu trop loin, c'est tentant, dans un produit qui se vend bien et qui est très apprécié, notamment parce qu'il est très gras, très sucré, ou très salé et que les gens aiment cela parce que c'est bon pour le goût, de rajouter une vitamine, un petit minéral, une poudre de perlimpinpin, et de dire "en plus cela va être bon pour votre santé".

C'est poussé par tous ces aspects et par tous les ministères de la santé dans tous les pays d'Europe, qui sont confrontés aux mêmes problèmes de santé, que ce règlement a commencé à

être travaillé. Il a fallu un certain temps, cela a été long, parce que comme on est dans la communication et dans le discours, il y a des approches culturelles différentes, des intérêts économiques : vous imaginez bien que réglementer dans ce domaine, cela ne fait pas plaisir aux gens de l'industrie ni aux gens du marketing, cela va brider leur créativité, et derrière cela ne fait pas plaisir aux financiers des industries. Il y a donc eu beaucoup de pressions pour diminuer ou entourer ce règlement et son élaboration.

Il a donc fallu réglementer. On dispose à présent de ce règlement, qui a été publié au journal officiel de la Communauté européenne le 30 décembre 2006 et qui va avoir des conséquences sur notre vie de tous les jours, parce que c'est ce qui va contrôler le fait que les industriels pourront ou ne pourront pas mettre des allégations sur les paquets.

Il y a un certain nombre d'éléments intéressants, c'est un règlement très riche comme beaucoup de règlements européens, ma collègue vous en présentera les détails tout à l'heure.

Le premier élément est qu'il y aura une liste d'allégations autorisées dans l'Union européenne, qui sera accessible au public dans un registre européen. Quand il y aura une allégation sur un produit alimentaire, si on veut être sûr que cela soit vrai il suffira d'aller consulter ce registre par Internet ou d'autres moyens. C'est déjà une chose très importante, il va y avoir une transparence. Les allégations nouvelles devront passer devant l'autorité européenne et sans doute par les agences nationales pour pouvoir être inscrites sur ce registre. C'est donc déjà un point extrêmement important : on ne pourra plus raconter n'importe quoi, et une allégation nouvelle devra suivre un circuit, avec des procédures différentes selon le niveau. Le premier point important est donc le registre, la liste des allégations autorisées.

Le deuxième point important, celui qui a provoqué le plus de discussions avec les industriels et même entre les Etats-membres, c'est la notion de profil nutritionnel, l'idée étant bien exprimée dans le règlement que mettre en valeur, pour mieux vendre, un avantage éventuel d'un produit tel qu'une forte teneur en vitamines, en minéral ou autre chose, en masquant qu'il pouvait aussi être trop gras, trop sucré ou trop salé, pourrait être contre-productif en termes de santé. Il est donc prévu que ne pourront porter des allégations que les produits qui respecteront des profils nutritionnels. Le règlement ne détermine pas ces profils, il pose quelques jalons. J'appartiens au groupe de travail qui s'en occupe et j'anime au sein de l'AFSSA, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, un groupe de travail qui avait commencé un peu plus tôt, car c'est une question difficile du point de vue scientifique, parce qu'on a l'habitude de dire, et les industriels ressortent toujours cet argument - qui est vrai - qu'il n'y a pas de mauvais aliments, mais seulement de mauvais régimes : aucun aliment n'est intrinsèquement bon ou mauvais, tout dépend de la fréquence et des quantités que l'on ingère. Ce que l'on nous demande est donc de dire d'une certaine façon si intrinsèquement un aliment va être bon ou mauvais pour pouvoir porter une allégation ou pas. C'est compliqué du point de vue scientifique, mais les scientifiques dans une très grande majorité sont d'accord avec le fait qu'on peut y arriver, et on devrait y arriver sans problème.

Voilà donc ce que vont être ces profils nutritionnels. Ce sera une sécurité supplémentaire pour le consommateur, c'est-à-dire que non seulement il pourra vérifier que l'allégation est juste, mais il aura également l'assurance - à l'inévitable petit pourcentage près d'erreurs, de dérives, etc., car aucun système n'est parfait à 100 % - que l'avantage santé qu'on lui promet à travers l'allégation ne sera pas contrecarré par des défauts qui auraient été masqués ou "oubliés". Les péchés par omission sont paraît-il des péchés véniels, mais les problèmes de santé publique sont assez importants pour qu'on ne les considère pas comme véniels.

Voilà donc le cadre de ce dont nous allons parler.

Mme COUSTET.- Merci beaucoup, Monsieur le professeur. Je vais passer la parole à Conceicao GONCALVES, dont je rappelle pour ceux qui viennent d'arriver qu'elle a assisté le rapporteur au Parlement européen sur cette législation. Elle va vous expliquer de quoi il retourne, combien de temps on a mis pour l'adopter, quand elle va entrer en vigueur, si les allégations qui figurent sur les produits aujourd'hui sont fiables ou pas, où et quand elles le seront. Ce sont ces aspects plus réglementaires qu'elle va aborder, et peut-être d'autres encore.

Mme GONCALVES.- Bonjour. Je vais commencer un peu plus en arrière, parce que c'est quelque chose par quoi j'ai été concernée aussi. Nous avons eu une grave crise alimentaire en Europe dans les années 90, celle de la vache folle. C'est à partir de cela qu'au niveau européen on a commencé à se pencher un peu plus sérieusement sur toute la législation alimentaire. Il y avait déjà des règlements, ce n'est pas nouveau, mais une Commission temporaire au Parlement européen s'est penchée là-dessus et s'est demandé comment résoudre cela. Il y a toute une "shopping-list", une liste de choses qu'on a demandé à avoir après cette crise, entre autres ce qui pour nous maintenant est normal, quand on parle de la Commission européenne, on parle de la DG SANCO, santé et consommateurs, qui n'existait pas avant. C'est vraiment le Parlement qui a demandé que l'on sépare les choses, parce que c'était toujours l'agriculture qui regardait ce que l'on vendait.

On a donc commencé à faire de nombreuses choses il y a une bonne dizaine d'années, et on a même créé un règlement qui est le pilier de la législation alimentaire, qui contient tous les principes généraux, où on a créé l'autorité européenne que l'on appelle toujours l'EFSA, et on a décrit les procédures pour la sécurité des aliments. On a essayé, dans cette législation, d'avoir d'un côté la sécurité, c'était ce que l'on pouvait donner en tant qu'Europe, en tant que législateur, aux consommateurs, et de l'autre côté la transparence. Tous ces règlements qui concernent étiquetages, etc., sont vraiment liés à la transparence de ce que l'on a devant nous en tant que consommateurs. On se trouve du côté de la sécurité, du côté des consommateurs, et l'industrie nous dit "nous voulons aussi répondre à tout cela". On essaie donc de travailler non pas en tant qu'ennemi, mais de se mettre tous du même côté.

Ce règlement, surtout la partie qui concerne les allégations, a été adopté au Parlement en mai, et il a été publié en décembre. Il y a un décalage de six mois pour que les premières dates commencent vraiment à être dessus. Avant d'entrer dans toutes ces dates, je voudrais insister sur un point important concernant les allégations, c'est qu'elles ne sont pas obligatoires : elles sont volontaires, et cela fait toute une différence par rapport à l'étiquetage. L'étiquetage nous dit ce qu'il y a dans l'aliment, dans le produit que l'on va consommer. L'allégation, c'est l'industrie qui la met pour mieux vendre. Ce n'est pas seulement pour cela, je trouve pour ma part que c'est bénéfique aussi pour nous, cela nous aide dans notre vie quotidienne. Par exemple, vous êtes ici à midi, mais vous n'avez pas utilisé votre heure de midi pour faire des courses et vous allez les faire ce soir. Une allégation sur un produit facilite le choix. On se dit "voilà un truc énergétique, mais avec moins de sucre, je vais le prendre". Nous avons tous un peu plus de kilos que nous ne le voudrions, alors nous essayons tous de choisir des produits sains. Si on est un consommateur averti, on va se demander "est-ce que c'est vrai ce que l'on essaie de me vendre", et si on est un peu moins averti on va le mettre directement dans son panier. Ce que l'on dit, c'est qu'on a le droit d'être sûr de ce qu'on lit, et pour être sûr et certain, toutes ces allégations vont être un peu "scannées" scientifiquement. On ne va pas exiger de revenir en arrière ni faire des investigations profondes, des recherches sur chaque produit alimentaire : la connaissance du public en général est généralement admise, c'est le terme que l'on utilise dans la réglementation, comme l'histoire du calcium pour les os. Il ne faut pas revenir là-dessus, il ne s'agit pas de faire de la recherche sur le calcium, on sait à quoi sert le calcium. Mais est-ce que la quantité est la bonne ? Est-ce que ce qu'il y a dans le produit, l'organisme va l'utiliser ? Parce qu'on peut bien sûr mettre quelque chose dans un yaourt par exemple, mais cela ne veut pas dire que quand on mange ce yaourt, notre

organisme va le transformer en quelque chose. Le lait est naturellement riche en calcium, on donne du lait aux enfants pour leur développement, alors j'ai toujours des doutes quand je vois du lait enrichi en calcium : on sait que le lait contient du calcium.

C'est autour de tout cela qu'existe cette législation. Je vais donner aussi un exemple, le professeur MARTIN parlait de la liste que l'on va avoir, cette liste porte surtout sur les allégations de santé, la réglementation a déjà une liste sur les allégations nutritionnelles. Les allégations nutritionnelles vont nous dire si un aliment est pauvre, très pauvre, sans, riche ou très riche. Si on prend le cas du sel, on va dire qu'un aliment est pauvre en sodium ou en sel, s'il ne contient pas plus de 120 milligrammes par 100 grammes de produit. Cet aliment pourra avoir une allégation qui dit "pauvre en sel". S'il dit "très pauvre", ce ne sera plus 120 milligrammes mais 40 maximum. Si on dit qu'il est sans sel, ce sera un maximum de 5 milligrammes. Cela, c'est pour un aliment qui contient du sel : on ne va pas le mettre sur un aliment qui ne contient pas de sel, ce serait vraiment trompeur. Cette liste existe déjà et va pouvoir au niveau nutritionnel nous donner de bonnes indications, et le produit va pouvoir être vendu partout en Europe. Ce n'est pas vraiment l'étiquette, il faut toujours faire la différence entre l'étiquette et l'allégation. L'étiquette, c'est les petites lettres, ce qui est écrit derrière la boîte, ce que l'on voit à peine. L'allégation, ce sont de grandes lettres, c'est plus facile à lire, c'est ce qui nous attire. Ce n'est pas seulement écrit, car une allégation c'est quelque chose de publicitaire, c'est la publicité à la télévision, à la radio, c'est un spot quand on marche dans les couloirs d'un supermarché, où il y a parfois de petits téléviseurs qui lancent des phrases. Tout cela entre quotidiennement dans notre vie.

Comment allons nous établir tout cela ? Tout d'abord, on ne veut pas que l'industrie alimentaire tombe dans une crise, et on ne va pas interdire quoi que ce soit d'un moment à l'autre. On a essayé de faire une législation qui ait une transition assez souple. On va donner à la Commission européenne, avec l'autorité, deux ans pour établir les profils nutritionnels. Ensuite, on va dire quels sont les produits alimentaires qui, sur la base de ces profils, peuvent utiliser les allégations. On aura encore deux ans avant que toute la législation soit vraiment en place. Cela va nous prendre quatre ans. Ce n'est pas pour demain, et là ce sont aussi les consommateurs et l'industrie qui doivent marcher ensemble. Il y a des produits qui vont rester sur le marché parce qu'ils auront une période transitoire avec l'allégation qu'ils contiennent ; la législation ne dit pas "jusqu'à épuisement des stocks", elle a donné des dates : on a deux ans pour certains produits, trois ans pour d'autres, etc. C'est la procédure la plus allégée.

Il y en a d'autres pour lesquels on va avoir toute une autorisation pour les allégations de santé. L'industrie doit alors présenter un dossier complet, la législation décrit ce qu'il doit comporter, et il doit ensuite être analysé par l'autorité européenne. A la suite de quoi il aura une autorisation, et l'allégation sera mise sur cette liste. On va essayer de faire en sorte que cela passe assez vite : après l'introduction de la demande, EFSA aura cinq mois pour donner son avis, et la Commission aura environ trois mois. Ce ne sera pas une procédure très lente ni très lourde. Ainsi le marché continuera à fonctionner, car nous avons trouvé que c'était important aussi pour les consommateurs ; il y a des choses qui vont progressivement disparaître de nos rayons et de nos publicités, d'autres qui vont venir, qui seront plus sûres et qui pourront rester.

Il y a aussi eu une grande discussion sur la question des marques. Les marques dont le nom commercial implique déjà une certaine allégation vont avoir une période assez longue de 15 ans. Cela ne concerne pas toutes les marques, seulement celles dont le nom contient une allégation. Ils ont 15 ans s'ils ne veulent pas s'adapter, mais ils peuvent garder cette marque commerciale après ces 15 ans s'ils garantissent que ce qu'ils disent est vrai : par exemple, s'il s'agit d'une perte de poids, que ce produit peut porter ce nom parce qu'il provoque une perte de poids. C'est très délicat, on a laissé plus de temps, parce qu'on ne peut pas non plus du jour au lendemain... Et puis ce ne sont pas des marques qui existent seulement en Europe, cela dépasse les frontières et

on a déjà pas mal de difficultés avec les Etats-Unis avec toute notre législation, parce que les Etats-Unis ne suivent pas la même approche que l'Europe, et il fallait donner un temps un peu plus long.

Je voudrais préciser quelque chose sur les allégations relatives au développement ou à la santé des enfants. C'était un point qui n'était pas dans la législation tout au début, c'est le Parlement qui l'a demandé, ces allégations doivent passer par cette procédure d'autorisation. On trouve que c'est bien, parce que les enfants sont vraiment très sensibles à la publicité et les mamans et papas suivent. Nous voulons donc vraiment être sûrs. L'obésité n'est pas quelque chose qui arrive à 30 ans, il y a des enfants qui souffrent déjà d'obésité tout petits. Je ne dis pas que la publicité soit mensongère, mais on a le droit de bien vérifier ce que l'on donne à nos enfants. C'est un paragraphe que le Parlement a ajouté, et je crois que nous pouvons en être fiers.

On a adopté en même temps une autre législation, qui n'est pas aussi visible que celle-ci, sur l'ajout de vitamines et de minéraux. Là encore cet ajout est quelque chose de volontaire, et il faut que ce soit toujours sous une forme que l'on a appelée biodisponible, c'est-à-dire que le corps va l'utiliser, car cela ne sert à rien de mettre qu'on a ajouté des vitamines si le corps ne va pas les prendre, parce qu'on va payer plus cher. Il va aussi falloir légiférer sur la quantité maximale de la vitamine qui est ajoutée, et le total que l'on a pris en fin de journée, parce qu'il y a toujours une quantité totale maximale et il y a ce que l'on va ajouter à un produit. On a créé la législation, mais c'est l'EFSA qui doit encore préparer cela, ce n'est pas pour demain.

Et puis on a laissé un petit paragraphe qui parle de certaines autres substances. On ne va pas arrêter le progrès, et tous les jours de nouvelles substances arrivent sur le marché. Il faut donc, sans même savoir ce qui peut arriver, que ce soit déjà couvert par une certaine législation. Il n'est pas question que n'importe quel industriel puisse annoncer quelque chose de nouveau : cela doit quand même suivre certaines règles. C'est assez vague, une législation qui considère "certaines autres substances". C'est quoi, ces "certaines autres substances" ? On a quelques exemples, celui d'une substance qui n'était pas permise en France avant, la taurine (le nom du produit est Red Bull) : il contient une substance qui pour le moment n'est pas exclue, mais on va l'étudier parce qu'on n'en connaît pas l'effet à long terme. Comme cette législation porte sur l'ajout de vitamines, elle va de pair avec les allégations, parce qu'elle sera soumise au profil nutritionnel qui vient de l'autre législation. C'est donc passé ensemble, c'est sorti en même temps et on travaille sur les deux.

Voilà ce que je pouvais vous dire, nous pouvons à présent passer aux questions.

Mme COUSTET.- Je remercie nos deux intervenants qui ont présenté les principaux points de cette législation. On en comprend bien l'objectif, et on voit toute la difficulté du législateur européen pour parvenir à une législation qui s'applique à 450 millions de consommateurs et à toute l'industrie. C'est la même problématique que l'on avait avec l'exposition aux produits chimiques, il y a un véritable enjeu politique européen, "politique" au sens noble du terme.

Je vais laisser la place à vos questions. Nous avons encore trois quarts d'heure devant nous pour discuter de ce sujet qui nous concerne tous.

Question.- Merci beaucoup, Madame et Monsieur. Vous venez de parler des allégations, ou plutôt des nutriments pour enfants. J'ai cru entendre que c'était la même législation que pour le reste. Ai-je bien entendu, ou y a-t-il des dispositions particulières pour les enfants ?

M. MARTIN.- Il y a des dispositions particulières dans beaucoup de domaines, et pas seulement celui des allégations. Il y a une disposition particulière sur les allégations, c'est-à-dire que tout ce

qui fait référence à la santé et au développement de l'enfant devra être évalué avant mise sur les paquets, ce qui pose d'ailleurs des problèmes aux industriels parce qu'ils utilisent actuellement des allégations qui n'ont pas subi ce processus et qu'aucune période transitoire n'est prévue. Il y a vraiment une protection supplémentaire, une exigence plus forte encore pour les enfants, c'est le même type d'exigence que l'on retrouve dans d'autres législations sécuritaires, par exemple sur les limites maximales de résidus, qui sont vraiment extrêmement basses - à la limite de la détection - pour les enfants, alors qu'elles sont plus élevées pour les adultes. Dans l'ensemble de la réglementation européenne, il y a vraiment un souci de préserver les enfants.

Question.- Quand vous dites que parfois il y a déjà une allégation dans le nom des marques, pourriez-vous me donner un exemple ? Je ne vois pas.

Mme GONCALVES.- "Slim Fast" : c'est un produit dont le nom veut dire que l'on mincit vite. C'est un nom commercial, et c'est en même temps une allégation.

Question.- Merci.

Mme GONCALVES.- C'est très délicat de faire des références aux marques et aux produits. Je le fais parce que c'est plus compréhensible, mais vous comprenez aussi que c'est une position délicate de citer une marque : je ne veux pas mettre une mauvaise étiquette sur cette marque, je n'ai rien contre elle, peut-être que cela fait mincir vite, je ne le sais pas, la seule chose que le règlement leur demande, c'est qu'ils le prouvent. Il ne faut pas au départ dire que l'industrie est de mauvaise foi, on essaie quand même toujours dans la législation de laisser à l'autre (l'industrie dans ce cas) le droit de s'expliquer et d'exprimer son souhait, mais ne pas décréter d'avance que tout cela est mauvais. Ce n'est pas cela du tout.

Mme COUSTET.- Par exemple, les yaourts que l'on connaît, qui "facilitent le transit intestinal", c'est une marque, un nom de produit, une allégation ?

M. MARTIN.- Oui, "facilite le transit intestinal" est une allégation.

Mme COUSTET.- Je voulais parler du nom du produit bien que je ne l'ai pas prononcé, mais tout le monde l'a deviné. Ils viennent d'ailleurs d'en changer. Dans ce cas, le nom constitue-t-il une allégation ?

M. MARTIN.- Pas au sens de celles dont on vient de parler, mais c'était une allégation d'un autre type, et ils ont été obligés de changer de nom, ce qu'ils ont d'ailleurs fait. Cela vient de là. Mais c'était une autre réglementation, parce que ce n'était pas une allégation nutritionnelle ou de santé, c'était par rapport à une pratique culturelle et industrielle : cela s'appelait "Bio" comme tout le monde le sait, mais ce n'était pas issu de l'agriculture biologique. Il y a eu une réglementation qui a dit qu'à partir du 1^{er} janvier 2006, tout ce qui risque d'entraîner une confusion avec des produits issus de l'agriculture biologique est interdit. Dans d'autres pays c'est ce qui s'appelait "organic". Tout cela a été mis à plat. Ce sont des allégations, mais pas nutritionnelles et de santé. On en trouve beaucoup dans les produits cosmétiques : quand un produit s'intitule "anti âge", c'est une allégation.

Question.- Pourriez-vous revenir sur le profil nutritionnel ? Dans le même esprit, vous avez parlé de l'enfant, est-ce que l'on va y intégrer la grossesse ? Je précise que je suis médecin et biologiste.

M. MARTIN.- Les profils nutritionnels vont concerner l'ensemble de l'alimentation, il y aura un seul système pour l'ensemble, sinon cela va devenir ingérable. Il va y avoir bientôt un avis de l'AFSSA

là-dessus, qui ne souhaite pas qu'il y ait des produits diététiques spécifiques pour la grossesse. Certaines femmes peuvent effectivement présenter des insuffisances d'apports, mais corrigeons d'abord le régime. Les profils nutritionnels concerneront donc l'ensemble de l'alimentation courante. Il n'y a guère que les compléments alimentaires, qui relèvent de la législation alimentaire, les pilules, les gélules, où les profils nutritionnels n'ont pas de sens, mais tout le reste des aliments sera concerné. Je ne peux pas vous dire exactement comment, car les systèmes sont en cours d'élaboration, il y a déjà de nombreuses propositions.

Pour entrer dans le détail, il y a un consensus général au niveau européen voire mondial pour dire qu'au minimum il faut :

- les acides gras saturés, donc les matières grasses saturées, celles qui sont solides à température ambiante, et qui sont plutôt mauvaises pour le système cardio-vasculaire si on en consomme trop,
- le sel, plutôt mauvais (toujours en cas de consommation excessive),
- et enfin les sucres, là encore si on en consomme trop.

Il y a donc un consensus pour ces trois substances. Pour d'autres il y a encore des discussions : est-ce qu'on en prend d'autres pour certaines catégories de produits, par exemple certains acides gras plus spécifiques, est-ce qu'on tient compte de nutriments bénéfiques ? Certains disent en effet que l'on va limiter les nutriments qui, consommés en excès, peuvent être dangereux, mais se demandent si du coup on ne va pas aller vers une alimentation qui, certes, ne sera pas dangereuse, mais n'aura pas non plus d'intérêt majeur pour la santé. En France on est plutôt en faveur d'inclure aussi des nutriments plutôt bénéfiques pour la santé, en ce sens qu'à l'heure actuelle on n'en consomme pas assez par rapport à ce qui serait optimal pour la santé. On n'introduira peut-être pas l'acide folique, mais c'est à cet exemple que je pense. Il y a donc déjà des points de consensus, mais il reste encore quelques points techniques à régler. L'autorité européenne a jusqu'à mi-janvier 2008 pour donner un avis scientifique, ensuite les Etats-membres vont négocier, parmi les propositions qu'on leur fera, ce sur quoi ils se mettront d'accord.

Pour lever une petite inquiétude qui pourrait se faire jour, on a parlé de période de transition, du fait que les profils ne sont pas encore adoptés, que les listes ne sont pas faites, mais cela ne veut pas dire que pour le moment tout est autorisé et que l'on fait n'importe quoi. En France, on travaille sur les allégations depuis plus de 10 ans, et il s'est progressivement construit une doctrine, on sait faire, c'est contrôlé par les Directions départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. Dès qu'ils détectent une anomalie, ils nous soumettent le dossier à l'AFSSA. Pour vous donner une idée de l'ampleur, depuis la création de l'AFSSA en 1999 nous avons dû examiner entre 300 et 400 allégations, dans tous les domaines, et nous avons dû donner un avis favorable (car nous ne décidons de rien, nous disons simplement que nous sommes d'accord sur le plan scientifique, c'est ensuite l'administration qui décide ou non de l'autoriser) sur moins de 10 % d'entre elles. Vous voyez donc que du point de vue scientifique on essaie de faire très attention.

Il y a un certain nombre d'éléments qui peuvent vous aider : d'une façon générale les grandes marques ont une certaine prudence, elles ont des directions scientifiques et réglementaires, elles ont des images de marque à défendre. Les anomalies que l'on constate le plus souvent concernent des producteurs plus petits, qui ont moins de personnel scientifique à leur disposition, qui ont moins ces problèmes de marque, et qui souvent connaissent moins bien la législation. C'est plus avec ces catégories que l'on rencontre des problèmes qu'avec les grandes marques, les

grands producteurs ou les marques de distributeurs, qui sont l'équivalent de grandes marques. Ceux-là, quand ils mettent une allégation, en général il n'y a pas de problème.

Un deuxième élément, c'est quand vous trouvez la même allégation sur des produits de marques différentes : il y a alors de grandes chances pour que ce soit une allégation générique couramment acceptée. Quand un produit a une allégation qu'il est le seul à porter, il y a toujours un petit doute.

Un troisième élément, c'est ce que raconte l'allégation : est-ce que l'allégation est assez précise, modeste, modérée (le calcium contribue à la solidité de l'os : c'est très précis), ou au contraire est-ce que cela vous vante des promesses mirifiques de performance, de santé, de bien-être, etc. Plus c'est vague, plus c'est mirifique, et moins cela a de chances d'être une allégation scientifiquement fondée, on est dans le domaine du pur marketing. Les distinctions ne sont pas toujours faciles à faire, et la créativité des gens du marketing consiste à jongler sur ces frontières, ils sont formés pour ça, payés pour ça et ils adorent faire ça.

Voilà donc qui donne quelques pistes pour permettre de s'y retrouver, mais il n'y a pas de vide juridique, c'est bien surveillé et encadré à l'heure actuelle, même si on ne peut pas mettre un agent de la répression des fraudes derrière chaque fabricant.

Question.- Je vais rebondir sur ce que vous venez de dire : comment compte se positionner le Parlement européen par rapport à la législation, sachant que de ce point de vue justement les industriels ont les moyens et l'imagination nécessaires pour prendre quelques longueurs d'avance sur la législation en termes de marketing.

M. MARTIN.- Je vais parler du point de vue scientifique. La législation, surtout à 27, aura toujours un ou deux trains de retard. Si on voulait tout régler, il faudrait vraiment descendre dans des choses extrêmement tatillonnes. Par exemple, Madame a parlé de la réduction de la teneur en sel ou en gras, et on peut voir des produits alimentaires qui disent "j'ai moins d'acides gras saturés" ou "moins de sucres ajoutés". Et si on lit l'étiquetage nutritionnel, on s'aperçoit qu'il a plus de matières grasses totales. Il y a effectivement un problème qui n'a pas été résolu par la réglementation et qui paraît difficile à régler, parce qu'il faudrait des pages et des pages de règlement pour imaginer tous ces cas. Derrière, il faut la pression des associations de consommateurs, qui montent au créneau, qui épinglent dans leurs revues les gens qui, tout en étant conformes à la lettre de la réglementation, ne sont pas du tout conformes à son esprit.

Voilà donc ce que je peux dire. Du point de vue scientifique on constate effectivement qu'il y a des problèmes - encore.

Mme COUSTET.- Si j'ai bien compris, c'est l'introduction de la notion de profil nutritionnel qui va nous permettre non pas d'avoir un train d'avance, mais de prévenir ce marketing grandissant : A partir du moment où on est sûr qu'un produit mis sur le marché a un profil nutritionnel souhaitable, on a moins de risque d'allégation...

M. MARTIN.- Cela limitera les dégâts.

Mme COUSTET.- Est-ce bien un progrès de la législation européenne par rapport à la législation nationale qui existait ?

M. MARTIN.- Oui.

Mme GONCALVES.- En fait, pour avoir le droit d'arbore l'allégation, le produit doit d'abord être conforme au profil nutritionnel. Dans ce profil nutritionnel il y a toujours un petit hic : si on parle de

matière grasse, sel et sucre, on a quand même admis que si, sur les trois substances, une seule n'est pas conforme mais que les deux autres le sont, on va pouvoir garder l'allégation quand même ; ceci est vrai pour les allégations nutritionnelles mais pas pour les allégations de santé. S'il y a trop de sel, mais que c'est satisfaisant pour le gras et le sucre - dans un produit qui contient les trois, car on ne peut jamais le dire pour un produit qui ne les contient pas - alors on a permis à l'industrie de garder l'allégation "il est bon en telle et telle teneur", mais – car il y a toujours un mais -, il faut dire aussi "il est trop fort en sel" ou "il contient tant de sel". Cette mention doit avoir graphiquement, ou visuellement, ou auditivement (selon le support), la même dimension, être présente avec la même importance que l'autre. Cela doit être aussi évident. Cela ne va pas les enthousiasmer, mais c'est vrai qu'on a laissé le champ un peu ouvert.

M. MARTIN.- Concernant les autres pays, les problèmes sont des problèmes mondiaux, le pourcentage des produits portant des allégations a vraiment fait l'objet d'une enquête mondiale, les problèmes d'obésité concernent aussi le monde entier, il y a donc des choses similaires qui sont mises en place ou en cours de mise en place dans beaucoup d'autres pays. Comme souvent, les USA ont été précurseurs là-dedans, et eux n'ont à se mettre d'accord qu'avec eux-mêmes, ce qui facilite la vie, alors que nous, nous avons à le faire à 27 et nous prenons évidemment du retard. L'Australie et la Nouvelle-Zélande fonctionnent ensemble dans plusieurs domaines réglementaires et viennent de sortir en consultation sur Internet une proposition de système de profil nutritionnel. C'est en train de se généraliser, et je pense que c'est inévitable. Jusqu'à ces règlements, à part les produits diététiques qui étaient très encadrés depuis longtemps, l'alimentation générale n'était pas encadrée sur le plan nutritionnel. On s'est aperçu petit à petit qu'il y avait besoin d'un encadrement, à cause des innovations technologiques, des dérives dans les consommations alimentaires, du marketing très important. Vous avez sans doute tous fait la constatation, les nutritionnistes, les diététiciens ou les médecins montrent parfois une pyramide alimentaire présentant à la base ce qu'il faut consommer, et au sommet ce qu'il faut consommer moins souvent et en petites quantités ; quand on dresse la pyramide de la publicité alimentaire à la télévision, on a exactement l'inverse : tout ce qui est au sommet se retrouve à la base, et tout ce qui est à la base se retrouve au sommet. C'est donc vrai qu'il y a des problèmes, et c'est ce genre de choses que l'on veut essayer de limiter, pour le moment, en disant qu'au moins dans cette publicité alimentaire on n'ajoute pas des arguments de santé pour masquer le fait que ce ne sont pas des produits de la base !

Question.- Merci pour l'exposé du processus en cours, qui est logique est très étalé sur de nombreuses années. J'ai deux questions immédiates.

Première question : comment évalue-t-on les effets et éventuellement la toxicité de divers produits ou composants ? Par exemple, fait-on des enquêtes épidémiologiques ou des tests sur des animaux ?

Deuxième question : en tant que consommateurs actuels, nous avons des composants écrits en clair, et d'autres avec des "E" suivis de nombreux chiffres. Comment peut-on avoir une liste pratique de la susceptibilité éventuelle de ces "E", comme cela existait il y a des décennies ?

M. MARTIN.- Concernant votre première question, c'est très encadré. Nous n'avons parlé que des allégations, mais avant de faire une allégation il faut que la substance soit autorisée en alimentation, ou naturellement présente dans des produits consommés depuis longtemps. Prenons par exemple les vitamines et les minéraux, c'est présent naturellement dans les aliments, on souhaite les ajouter, ce sont des molécules bien connues, on sait à peu près les doses nécessaires au niveau des individus et des populations, on sait également pour quelques vitamines et minéraux les doses maximales qu'il ne faut pas dépasser chaque jour, et on a des enquêtes alimentaires assez précises pour que l'on puisse calculer, modéliser, ce qu'on pourra

mettre dans tel ou tel produit. On demande donc à l'industriel de nous justifier la dose, de montrer que s'il ajoute dans son produit telle quantité de vitamines avec un produit consommé à telle quantité par jour, qui a tant de parts de marché, on peut modéliser ce que cela fait sur l'apport total et dire si on est d'accord ou pas.

Par ailleurs, sur les molécules nouvelles il y a tout un règlement qui existe depuis 97, que l'on appelle le règlement "nouvel aliment", qui vise à assurer la sécurité sur la base d'un dossier scientifique approfondi de tout nouvel aliment. Il y a une définition assez large de ce qu'est un nouvel aliment : c'est un aliment qui n'était pas consommé dans la communauté européenne avant la mise en œuvre de ce règlement de mai 1997 : tel produit, tel fruit exotique que l'on n'avait jamais consommé en Europe et que l'on veut tout d'un coup importer, comme le jus de noni qui était consommé à Tahiti mais qui ne l'avait jamais été en Europe : il a suivi la procédure du règlement nouvel aliment, avec dossier toxicologique, évaluation au niveau des différents Etats européens, au niveau de l'AFSSA, et prise d'une décision sur ces bases. Cela, c'est l'évaluation.

Vient ensuite le suivi : dans certains cas et pour certains produits, on a demandé au niveau français que l'industriel nous communique les données de consommation, en disant "nous avons basé notre autorisation sur un certain nombre d'hypothèses de parts de marché, de quantités consommées, montrez-nous que nous ne nous sommes pas trompés". On peut avoir un suivi de ce type, ou des suivis plus généralistes à travers des enquêtes de consommation alimentaire nationales représentatives. L'une a été faite par l'AFSSA et s'est terminée fin novembre 2006, sur 4 000 adultes et 2 000 enfants représentatifs de la population française, avec des méthodes scientifiques qui permettent de savoir ce que ces gens ont consommé pendant une semaine. Cela a été étalé sur l'année. On a donc des idées très précises sur ces consommations, et on peut faire ensuite des calculs sur la quantité moyenne de consommation de telle ou telle vitamine. C'est ce qui nous amène à dire, pour la vitamine A, que nous sommes contre l'autorisation d'enrichissement des produits, parce que déjà la majorité de la population flirte avec ce que l'on estime être la limite de sécurité. Nous avons donc pas mal d'outils à notre disposition pour encadrer cela, des outils qui sont maintenant européens : tous ceux qui s'occupent d'enquêtes alimentaires se sont regroupés au niveau européen pour utiliser les mêmes catégories d'aliments et pouvoir comparer les résultats, les effets sur la santé. Cela s'est bien structuré.

La deuxième partie de votre question, c'est l'éternel problème des additifs. Il est très amusant de constater que quand cette directive a été mise en place au départ, ce "E" pour "européen" avait été perçu par ceux qui ont voulu le mettre en place comme devant être un signe de confiance, puisque derrière le droit d'utiliser ce "E" il y avait toute une procédure d'évaluation toxicologique très lourde, un peu similaire à celle que l'on fait sur les nutriments : on doit avoir un dossier sur la toxicologie générale, le cancer, la reproduction, l'endocrinologie, l'immunité, etc. On définit à partir d'études expérimentales sur au moins trois espèces animales la dose maximale qui ne présente strictement aucun risque toxique, on divise par un facteur de sécurité parce que l'animal, ce n'est pas l'homme, et on divise encore en tenant compte du fait que cela pourrait se trouver dans plusieurs aliments, pour dire "voilà à peu près la dose à laquelle on pourra l'utiliser". On se donne donc des facteurs de sécurité, puis on suit, et régulièrement la Commission européenne demande aux Etats-membres de faire des bilans de consommation des additifs, pour voir s'il n'y a pas de risque que des groupes de populations dépassent les limites qui ont été fixées avec tous ces facteurs de sécurité. Si c'est le cas, on réévalue les autorisations. Spécialement pour les enfants, si on s'aperçoit qu'ils vont être de très forts consommateurs de sulfites par exemple, parce qu'on va en trouver dans des boissons (je dis peut-être n'importe quoi, ne retenez pas l'exemple), on va dire "il faut diminuer soit la quantité, soit le nombre de produits dans lesquels on va autoriser ces molécules".

On peut toujours estimer que c'est imparfait, mais c'est quand même bien protégé, il y a beaucoup de choses.

Mme GONCALVES.- Je voudrais ajouter quelque chose : on est en train maintenant de rediscuter la législation sur les additifs, on a ajouté les enzymes qui n'entraient dans le cadre d'aucune législation européenne, et on discute aussi des arômes. On en est au tout début, la Commission européenne a fait la proposition, et les deux institutions qui légifèrent, le Conseil et le Parlement européen, sont en train d'analyser ces propositions de la Commission. Hier nous en avons encore discuté à la Commission de l'environnement et de la santé publique au Parlement européen. Pour les enzymes cela va être une nouvelle législation. Dans les trois cas on va faire des listes positives, on va publier des listes de substances qui sont permises. C'est la base de la législation alimentaire européenne. On veut aussi que la façon dont on choisit et dont on va évaluer au niveau européen soit la même pour tous, et on a une procédure commune pour les trois groupes. Mais il faut aussi que l'industrie, quand elle ajoute des additifs, des arômes ou des colorants, en justifie l'utilisation. On ne va pas se mettre à ajouter n'importe quoi quand il n'y a pas une demande de le faire - une demande en termes industriels, pas une demande parce que l'industrie veut vendre plus. La justification doit accompagner une demande, par exemple pourquoi on met une certaine couleur dans un aliment : est-ce parce qu'il est tellement répugnant que personne ne va le manger tel quel, ou est-ce juste pour attirer les enfants ? Auquel cas on va dire non : on n'a pas besoin de cela, on peut très bien manger l'aliment sans avoir cette couleur, alors ce n'est pas justifié.

Par ailleurs, ces allégations, on ne peut pas les faire sur tout. Les produits frais sont exclus, on ne peut pas le faire. Le poisson, la viande, les fruits frais, les légumes, on ne va pas y mettre des allégations, parce qu'on ne va rien ajouter. Il n'est pas permis d'ajouter des choses à ces produits. Le pain également : je crois que le pain ne pourra pas porter l'allégation qu'il est vitaminé, par exemple. Ces aliments sont exclus de l'autorisation d'avoir des allégations nutritionnelles et de santé, parce qu'ils sont naturellement bons.

M. MARTIN.- Quand on n'est pas juriste... pour ma part j'avais compris que les produits frais étaient exclus de l'addition de vitamines et des minéraux...

Mme GONCALVES.- Non, ils sont exclus des allégations. On ne peut pas prendre une pomme et dire "riche en vitamines", parce que la pomme est naturellement riche en vitamines. La pomme Granny n'est pas différente de la pomme Boskoop.

M. MARTIN.- Vous m'inquiétez !

Mme GONCALVES.- J'ai le texte de la législation.

M. MARTIN.- Moi aussi, et j'avais bien lu qu'on n'avait pas le droit d'y ajouter des vitamines ou des minéraux, mais l'inquiétude de l'interprofession des fruits et légumes ou de la viande, c'est que comme ils ne pourront pas s'adapter aux profils nutritionnels, ils risquent de ne plus pouvoir communiquer sur les fruits et légumes ou la viande. Là, vous me surprenez.

Question.- Et si on dit "la pomme, source de jeunesse" ?

Mme GONCALVES.- Ce n'est pas une allégation de santé. On peut le dire.

M. MARTIN.- J'espère qu'on pourra continuer à dire que la fraise est riche en vitamine C ! Cela me choquerait. Il y a un article dans le règlement qui dit que pour ces produits vendus en vrac il n'y a pas besoin d'étiquetage nutritionnel.

Mme GONCALVES.- L'idée, c'est que la fraise de la marque A ne pourra pas concurrencer la fraise de la marque B en disant qu'elle est riche en vitamine C. C'est pour cela qu'on essaie de protéger les produits frais.

M. MARTIN.- Là, vous ne les protégez pas : vous les détruisez. S'il n'y a plus que les produits industriels qui peuvent dire qu'ils sont riches en quelque chose, cette législation est parfaitement scandaleuse.

Question.- Est-ce que la législation n'arrive pas au bout, est-ce qu'il ne serait pas mieux d'éduquer les gens ? Il paraît naturel que les fruits et les légumes soient riches en vitamines. Peut-être faudrait-il élever le niveau du public sur ces connaissances, plutôt que toujours essayer de l'assister. Il paraît naturel que les gens, sans aucune allégation, choisissent des produits frais plutôt que des produits conditionnés. Il n'y a pas uniquement un travail de législation à faire.

M. MARTIN.- Bien sûr : on a focalisé sur la législation parce que c'était le sujet du jour, mais au niveau européen comme au niveau national, il y a beaucoup d'autres choses qui se font.

Question.- Quand vous dites que plus personne ne va manger de fruits et de légumes s'il n'y a pas un bel emballage, j'espère que ce n'est pas vrai.

M. MARTIN.- Malheureusement, dans certains groupes de population ce n'est pas si évident que cela, et des produits transformés qui allégueraient "je suis riche en vitamine C" seraient préférés, et de loin, à des légumes frais qui seraient eux aussi riches en vitamine C, et qui présenteraient par ailleurs encore plus d'avantages. Rassurez-vous, en France il y a le programme national nutrition santé, qui a commencé par travailler sur l'information et l'éducation du consommateur : ce sont tous les guides, "la santé vient en mangeant", "en mangeant et en bougeant", les guides pour les enfants, pour les seniors, et puis va sortir dans quelques mois un guide pour les femmes enceintes ou souhaitant l'être. Nous avons été très actifs là-dedans, mais tous les sociologues et les psychologues nous disent que l'éducation c'est bien beau, mais si l'offre alimentaire est complètement orthogonale, si elle n'est pas un peu en phase, comment les gens vont-ils l'appliquer ? Et puis cela peut être contrecarré par beaucoup d'autres choses. On essaie donc de jouer aussi sur l'offre alimentaire. C'est un des moyens. Il y a des discussions serrées dans les réunions auxquelles participent des représentants industriels, qui nous disent toujours "laissez-nous faire notre job, occupez-vous d'éduquer le consommateur". Ils ne demanderaient que cela ! "Eduquez le consommateur et laissez-nous faire ce que nous voulons, nous avons l'autodiscipline et l'auto-responsabilité". Ce qui va peut-être être vrai dans 50 % des situations, mais pas dans les 50 % restants. On essaie donc de jouer sur tous les tableaux.

Question.- Je voudrais savoir, concrètement, dans combien de temps le consommateur français – puisqu'on est en France - va bénéficier des effets de cette législation.

Je voudrais savoir également si cela va être partout la même chose, si dans tous les magasins de l'Union on va avoir le même type de législation. Est-ce que cela ne va pas risquer de gêner les pratiques culinaires ou nutritionnelles de certains endroits et de certains pays, et à force d'uniformiser, est-ce qu'on ne va pas arriver à manger partout pareil ?

Par ailleurs il y a un certain nombre de populations qui ont des difficultés avec l'écrit : tous ces étiquetages, toutes ces allégations qui figurent sur les paquets, il y a un certain nombre de gens qui ne peuvent pas y accéder. Va-t-on penser à ces gens-là et essayer de mettre en place un étiquetage en Braille gros caractères, ou en tout cas des lieux-ressources où l'on pourra avoir l'ensemble de ce qui peut nous concerner sur les étiquettes, une information correcte au point de vue consommation ? Parce que pour l'instant, les petites tentatives que l'on a pu faire en matière

d'étiquetage Braille sur certains produits de certaines marques sont assez décevantes : il n'est pas utile de nous dire que ce sont des gélules ou des tablettes, on s'en rend bien compte, en revanche la date de péremption n'est jamais sur les étiquettes, le contenu nutritionnel des produits non plus.

Mme GONCALVES.- Les effets de la législation vont commencer tout de suite à se faire sentir, parce que l'industrie va essayer de se mettre en règle avec elle une fois qu'elle aura été adoptée. Bien sûr, tant qu'on n'aura pas les profils nutritionnels, et cela va durer encore un an ou deux, ils ne vont pas pouvoir anticiper ce que seront les allégations du futur. Mais de toute façon l'important était de mettre en place le règlement, et de commencer à travailler dessus. Il y a des produits qui vont naturellement disparaître et que l'on ne va plus voir, et d'autres qui feront attention dans le futur à ne pas changer tout de suite l'allégation, parce que la Commission européenne dirait "votre allégation n'est plus permise". Ce sera une transition, mais qui j'imagine commence tout de suite.

Pour ce qui concerne les non-voyants et le fait d'avoir les allégations en Braille, c'est vraiment aux industriels de décider ce qu'ils veulent faire, parce qu'une allégation n'est pas obligatoire, mais volontaire, elle s'adresse à un certain public, et si les industriels perçoivent qu'il y a tout un public non-voyant qui pourrait être intéressé par leurs produits j'imagine qu'ils le feront. Pour le moment, s'il y a des informations en écriture Braille sur un médicament, c'est parce que c'est un médicament et que c'est obligatoire. Pour une allégation volontaire cela va dépendre de l'industrie et ce n'est pas au niveau législation que l'on va dire... c'est la différence entre l'étiquetage et l'allégation.

M. MARTIN.- Dans l'étiquetage alimentaire il y a quand même un certain nombre de mentions obligatoires, comme la date limite de consommation et la liste des ingrédients. Contrairement aux médicaments, rien n'est-il donc prévu dans la réglementation alimentaire pour les catégories de personnes évoquées par Madame ?

Mme GONCALVES.- Ce n'est pas au niveau européen, mais au niveau de l'application nationale.

M. MARTIN.- En France il n'y a donc pas de réglementation, si cela n'existe pas sur les produits.

Mme GONCALVES.- Pas à ma connaissance.

M. MARTIN.- Il y a donc encore des choses à faire.

Mme COUSTET.- En tout cas c'est une remarque que notre bureau peut envoyer aux députés européens de la région Sud Est. Vous savez qu'un procès-verbal est réalisé à l'occasion de chacune de nos conférences et notre bureau peut par exemple transmettre votre demande aux députés européens du Sud-Est qui sont membres de la commission parlementaire compétente.

Intervenante.- Même sur les étiquettes qu'il peut y avoir en Braille, les dates limites de consommation des médicaments ne sont pas indiquées : s'il s'agit de cachets pour le mal de tête par exemple vous allez avoir "Aspegic 200", "sachet", et puis c'est tout. La posologie, on arrive encore à la trouver grâce à des associations qui s'occupent de mettre à notre disposition les notices posologiques des médicaments, mais la date elle-même, on ne l'a jamais. C'est pourtant hyper important, parce que s'il y a des choses que l'on peut consommer après la date de péremption, il y en a d'autres avec lesquelles ce n'est pas possible.

Question.- Je voudrais demander si la Commission européenne a des moyens de contrôle, sinon d'obligation, auprès d'industriels, et si tous les produits qui entrent dans le cadre de l'application de la législation alimentaire en Europe sont soumis à la même législation en cas d'exportation vers les pays tiers. J'étais ma question par le fait que j'ai constaté, lorsque nous étions l'Europe des

Douze, qu'un certain nombre de produits étaient mis sur le marché dans le tiers-monde alors qu'ils contenaient des molécules qui n'étaient pas autorisées à la consommation dans l'Union, que ces produits rendaient notamment les enfants dépendants, et nuisaient à la santé publique. Ceci en accord avec la protection de la santé publique, notamment reliée et voulue par l'OMS.

Mme GONCALVES.- La législation européenne, quand elle s'applique en Europe, s'applique aussi à l'exportation et à l'importation. Si nous estimons que quelque chose est nocif pour le consommateur européen, on ne va pas l'exporter. Toutefois on sait, bien sûr, que quand les médicaments sont périmés on les envoie dans les pays du tiers-monde. On le sait, mais c'est difficile à contrôler. On sait que cela existe, mais non, ce n'est pas admis par la législation.

M. MARTIN.- Une précision : ce n'est pas l'Europe qui contrôle directement, mais l'Europe contrôle les contrôleurs ; il y a donc des inspecteurs de l'Office alimentaire et vétérinaire qui viennent en fonction de la réglementation voir comment elle est mise en œuvre dans chaque pays, relever les insuffisances et faire des rappels à l'ordre, voire prendre des sanctions si les choses ne sont pas faites comme il faut.

Mme COUSTET.- J'ajouterai que lorsqu'il s'agit de Droit européen, la force contraignante est la même que celle du Droit français. Le Droit européen est appliqué par les mêmes tribunaux. Inutile d'aller voir la Cour européenne de justice pour faire appliquer du droit européen en France, c'est le tribunal de première instance qui est le juge de droit commun. A partir du moment où c'est une législation communautaire (on l'appelle "communautaire", mais cela signifie "issu de l'Union européenne"), elle est contraignante et s'applique sur tout le territoire de l'Union. En matière alimentaire, on utilise plutôt le "règlement": un règlement, c'est comme une loi qui s'applique directement dans tous les Etats-membres, c'est pour cela qu'on parle de mise en œuvre très rapide, comme dans le cas de la législation sur le contrôle des produits chimiques, s'accompagnant d'une date d'entrée en vigueur identique dans tous les Etats-membres. En revanche, dans certains autres domaines on va utiliser l'instrument de la "directive" : ce sont des "lois-cadres" qui sont tout aussi contraignantes mais qui laissent un délai pour les Etats membres afin de les transposer.

Question.- Est-il envisagé de mentionner aussi un certain nombre de substances qui sont en fait des substances collatérales des traitements, des processus de transformation, comme la crylamide ou des produits de Maillard ?

Par ailleurs, pourquoi ne pas étiqueter le pain, ne serait-ce que le type de farine, ce qui serait très utile pour le consommateur ?

Quant à l'éducation nutritionnelle, la question a été posée mais je voudrais y revenir. Vous disiez que chez nous, nous avons le Plan national nutrition santé. C'est un peu utopique, mais puisque c'est tellement compliqué que (vous le dites vous-même) les profils nutritionnels vont simplement limiter les dégâts, et que les gens du marketing sont très forts pour contourner les choses, a-t-on envisagé au niveau européen de dire purement et simplement "on ne met pas d'allégation et on se met d'accord sur une éducation nutritionnelle de base, simple, qui serait accessible à tous" ?

M. MARTIN.- Vous parlez du monde dont on peut rêver ! C'est vrai que des législations très différentes dans les Etats font que là où l'on peut faire n'importe quoi, petit à petit cela prend le pas sur le reste. D'où la nécessité de se mettre ensemble et de se mettre d'accord sur ces choses. Madame évoquait cette fameuse boisson, et il y a d'autres produits pour lesquels on est embêté : on rentre par le pays européen qui a les structures d'évaluation les plus faibles ou qui n'en a pas, puis on autorise sur le principe de la libre circulation. Il faut avoir des arguments scientifiques qui

sont toujours très difficiles à trouver en nutrition pour s'opposer à des aberrations. Ce n'est pas facile, mais il est vraiment important qu'on arrive à se mettre d'accord au niveau européen.

Les allégations, c'est vraiment un mouvement de fond, qui vient de très loin. En termes de santé publique on n'y est pas fondamentalement opposé si on peut les encadrer, et c'est le problème. On a pensé qu'on pouvait peut-être les encadrer, sachant que de toute façon le mouvement était tellement important qu'on voyait mal comment s'y opposer. La France a été très active là-dessus, je crois pouvoir dire, puisque des collègues de l'administration qui ont participé aux discussions entre Etats-membres me l'ont dit hier, que si la France n'avait pas soutenu les profils nutritionnels ils n'existeraient peut-être pas, car il y avait une commission du Parlement qui les avait fait disparaître. La France n'a pas été seule, parce qu'elle n'est que 1 sur 27, mais elle a quand même une voix importante, et comme depuis 12 ans nous avons travaillé là-dessus il y a une antériorité qui fait que quand un pays comme la France soutient quelque chose, cela peut aider.

Au niveau européen, sur l'éducation alimentaire, comme on l'a dit les allégations pourront être faites sur tout, mais concernant les profils nutritionnels ce sont essentiellement les aliments transformés qui vont devoir s'adapter, les autres ayant des marges de manœuvre beaucoup plus étroites. Les produits de base de l'alimentation traditionnelle devraient assez peu souffrir de cela, c'est du moins le souhait de tout le monde. Que deviendra le marché, on ne sait pas. On souhaite qu'il reste des particularismes, et il y a de plus en plus de réflexions au niveau européen sur ces aspects. Il y a notamment une plate-forme sur la nutrition, l'activité physique, où, au niveau européen, l'ensemble des acteurs, associations de consommateurs, opérateurs économiques, autorités de santé, autorités régulatrices, discutent de ce que l'on pourrait faire dans ce domaine, qui ne relèverait pas forcément du domaine réglementaire, mais de l'auto-responsabilité de l'industrie, d'une stratégie un peu plus globale au niveau européen des associations de consommateurs, d'une ligne directrice sur laquelle toute l'industrie européenne se mettrait d'accord, pour la publicité par exemple.

Il y a donc de nombreuses réflexions dans ce domaine pour compléter différentes approches. Comme vous le voyez, il y a l'approche éducation, on a fait un certain nombre de propositions aussi au niveau de l'école, mais on y réfléchit à nouveau, il va y avoir au niveau du deuxième Programme national nutrition santé la mise en place de chartes d'engagement avec des industriels, qui vont s'engager à faire des efforts sur des points très précis, chiffrés, et que l'on contrôlera.

Question.- Pourriez-vous nous parler de l'étiquetage des produits contenant des OGM ? Est-ce intégré dans cette nouvelle législation ?

Mme GONCALVES.- Oui, c'est une législation tout à fait spécifique. Les OGM doivent être présents sur l'étiquette, lorsque c'est le cas la mention "contient tel produit génétiquement modifié" doit figurer sur toutes les étiquettes de produits alimentaires. C'est cette législation qui est déjà en vigueur depuis 2 ou 3 ans qui va continuer, et elle ne va pas mettre en danger une allégation : je ne crois pas qu'on aura des allégations sur un produit pour dire "contient des OGM".

Question.- Pourquoi justement ne pas le mettre en évidence et obliger à ce que ce soit écrit en plus gros ?

Mme GONCALVES.- On ne pourra pas.

M. MARTIN.- C'est un débat très long, qui nous éloignerait du sujet. Beaucoup de concepteurs d'OGM s'étaient rendu compte que les OGM à visée uniquement technologique n'intéressaient pas vraiment le consommateur, mais se disent que si on lui vend des OGM avec un intérêt nutritionnel,

plus riche en telle chose bénéfique pour la santé, il les acceptera davantage. Il y a beaucoup de choses dans les cartons. Evidemment, derrière il y aurait des allégations, donc il va y avoir un lien, et s'il y a des OGM à visée nutritionnelle (heureusement qu'il existe la législation OGM qui est très stricte), à la fois la législation allégation et la législation OGM vont s'appliquer. Sachant qu'il y a d'autres choses qui se profilent à l'horizon et sur lesquelles on commence à réfléchir, qui sont les nanotechnologies appliquées à l'industrie agroalimentaire. Cela va devenir très compliqué.

Mme GONCALVES.- Il y a une petite phrase dans la législation que je trouve importante : "*Les allégations nutritionnelles et de santé ne doivent pas affirmer, suggérer ou impliquer qu'une alimentation équilibrée et variée ne peut en général fournir des nutriments en quantité appropriée*". Cela veut dire que si vous avez une alimentation équilibrée et de bonne qualité, vous ne pouvez pas mettre une allégation pour dire "il vous faut ce produit". L'allégation ne peut jamais induire le consommateur à acheter tel produit parce qu'il n'a pas déjà dans son alimentation naturelle l'apport nécessaire. C'est important. Les régimes qui vont être prônés par les Etats-membres en tant que régimes sains doivent continuer à mettre en évidence les produits frais et naturels. Pour ce qui est des allégations, ils ne peuvent pas vous dire "prenez ça parce que vous ne l'avez pas ailleurs". C'est interdit.

Question.- Cela existe pourtant : les pommes contre le cholestérol à une époque, le verre de vin qu'il fallait boire...

M. MARTIN.- On ne vous disait pas que sans cela...

Question.- Non, mais cela a influencé les populations.

M. MARTIN.- C'est tout le problème, effectivement : le libellé de l'allégation ne doit pas laisser entendre que sans ce produit on ne peut pas équilibrer, ou que les autres produits de la même gamme n'auraient pas les mêmes propriétés. On a du mal à contrôler tout cela. Pour les pommes cela ne me gênait pas beaucoup, il s'agissait de campagnes collectives, financées d'ailleurs par l'Union européenne, sur des produits qui sont non seulement tout à fait recommandables mais recommandés.

Mme COUSTET.- Notre séance touche à sa fin, à moins qu'il y ait une dernière question.

Question.- Je reviens sur les produits frais. Vous parliez de l'étiquetage simple, je reviens sur les fraises, tout le monde sait qu'ils mettent une bonne odeur de fraises, c'est un peu comme la viande, il y a paraît-il un éclairage particulier. De plus elles ont des conservateurs évidents : la fraise ne pourrit plus, elle devient bizarre. Que peut-on faire là-dessus, y a-t-il une législation ? C'est peut-être un autre débat, c'est l'étiquetage.

Mme GONCALVES.- Oui, ce n'est pas une allégation : on ne met pas une allégation sur la fraise, qui est naturellement un bon produit. Par exemple ce cirage sur les pommes ou les oranges, c'est contrôlé, il y a de la législation là-dessus. Quand cela arrive sur votre rayon de supermarché, cela a déjà été contrôlé.

M. MARTIN.- Vous préféreriez acheter quelque chose qui n'ait rien, parce que vous vous dites que même si c'est contrôlé, ils peuvent se tromper... Ce sont des choix qui ont été faits, et s'il y a une demande de consommateurs il faut qu'elle s'exprime, se clarifie et s'exporte auprès de ceux qui sont chargés de faire la réglementation. C'est à partir de demandes consommateurs. La demande des consommateurs qui était perçue jusqu'à maintenant, c'était "c'est bien de trouver des fraises qui ne pourrissent pas au bout de deux jours". Si vous avez des moyens sans danger pour le faire, nous sommes plutôt preneurs. Si cette demande change, il faudra adapter. Mais c'est long.

Question.- On parle beaucoup de pesticides, et il est évident qu'il y en a dessus.

M. MARTIN.- On ne va pas entamer ce débat. Le sujet mériterait un débat à lui tout seul, il faudrait pouvoir présenter tout le cadre, etc.

Mme COUSTET.- Votre remarque ouvre sur d'autres sujets. Si nous avons choisi de traiter des allégations nutritionnelles, c'est qu'il y a une législation européenne récente. Nous essayons de traiter les sujets en fonction de l'actualité législative européenne. Mais il y a en effet des sujets que l'on pourrait aborder, plus généraux, qui concernent l'alimentation ou la santé, sans nécessairement qu'il y ait une actualité support.

Votre question abordait peut-être aussi un autre aspect des produits alimentaires : il y a l'aspect nutritionnel, l'aspect allégation de santé, donc information trompeuse - ou pas - au niveau du consommateur ; mais il y a aussi l'aspect qualité et goût du produit. Là aussi il existe des labels de qualité européens et nous avons l'intention d'organiser une séance sur ce sujet. Vous connaissez tous les AOC mais il existe aussi des AOP, qui sont européennes et des IGP (indication géographique protégée). Ce qui nous intéresse, c'est de vous expliquer le développement européen des concepts que l'on croit connaître.

Vous n'avez sans doute pas l'habitude de regarder les labels européens, il y a d'ailleurs assez peu de produits qui en ont, mais je les ai testés et chaque fois j'ai reconnu le produit typique que je souhaitais consommer. Il faut savoir qu'il y a des produits de la région qui ont ces labels de qualité, et nous avons l'intention d'organiser une séance à ce propos.

M. MARTIN.- La question des pesticides est une question en soi !

Mme COUSTET.- Il y a en effet les pesticides, les OGM, les questions environnementales, etc. Mais on prend les choses de façon rationnelle, et je vous propose de faire plutôt un focus sur des questions d'actualité et de varier les plaisirs : nous avons beaucoup parlé de santé et de consommation, la prochaine séance sera dédiée à un sujet qui n'a rien à voir, mais ce sera proche de la journée internationale de lutte contre l'homophobie. Nous sommes dans le cadre de l'année européenne de l'égalité des chances. Nous ferons quelque chose sur la lutte contre l'homophobie sur le lieu de travail. C'est toujours très pratique. Nous ferons aussi d'autres séances sur comment se faire soigner dans un autre pays européen, quand on part en voyage ou si l'on ne peut pas trouver les soins dans son Etat, et comment c'est possible. Il y aura encore d'autres sujets.

Je vous encourage pour tout cela à aller sur le site Internet dédié à nos conférences, qui s'appelle "les midis.eu", où vous trouverez la liste des autres sujets, le procès-verbal de nos conférences. Celui du mois de février concernant l'exposition aux produits chimiques est déjà sur Internet, et celui d'aujourd'hui sera aussi consultable. Enfin, sur le sujet d'aujourd'hui il y a un lien avec d'autres sites Internet intéressants que l'on a sélectionnés pour vous, et il y a notamment sur le site de l'AFSSA un site pour expliquer aux enfants ce que l'on met dans le frigo, dans le placard, comment conserver les aliments. Cela fait partie du Programme national de santé et nutrition que vous avez cité.

Cela vous donne des pistes pour aller plus loin.

Notre séance est terminée, je vous invite à présent à aller vous restaurer.

A la prochaine fois, merci.

Applaudissements

Le débat s'achève à 13 h45