

## POSITION DE L'AREPO SUR LA REVISION DES REGLES RELATIVES AUX INFORMATIONS FOURNIES AUX CONSOMMATEURS : L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL SUR LE DEVANT DE L'EMBALLAGE

Dans le cadre de la stratégie "de la ferme à la table", la Commission européenne a annoncé plusieurs actions visant à faciliter le passage à des régimes alimentaires plus sains et plus durables. En particulier, afin de donner aux consommateurs les moyens de faire des choix alimentaires sains en comprenant les informations d'étiquetage, **la CE a l'intention d'établir un étiquetage nutritionnel obligatoire harmonisé sur le devant des emballages (FOPNL).**

L'AREPO partage l'avis de la Commission européenne selon lequel l'un des plus grands défis à venir est de pouvoir consommer et manger dans les limites planétaires et en préservant la santé. Nous sommes convaincus qu'une évolution vers des comportements plus durables et plus sains est nécessaire, permettant aux consommateurs de comprendre pleinement à la fois les aspects nutritionnels d'un aliment et son rôle dans le système alimentaire de référence. Néanmoins, **l'AREPO craint que les moyens choisis pour poursuivre ces objectifs n'entraînent une certaine confusion chez les consommateurs, les empêchant ainsi d'évaluer un produit en toute connaissance de cause.** Plus précisément, l'AREPO souhaite insister sur le fait qu'une **information simplifiée et synthétique peut nuire aux produits couverts par les systèmes de qualité de l'UE**, limitant ainsi l'impact des efforts en cours pour déployer pleinement leur potentiel<sup>1</sup>.

Il ne faut pas oublier que les indications géographiques (IG) de l'UE sont souvent **associées à la production de biens publics**, considérés en termes de développement rural durable, de croissance et d'emploi, de diversification de l'économie rurale, de protection des ressources naturelles et des paysages, de bien-être des animaux d'élevage, de sécurité alimentaire, de sûreté des aliments et de traçabilité<sup>2</sup>. Par conséquent, en plus d'être l'expression de la culture et de l'identité de l'UE et de représenter 15,5 % du total des exportations<sup>3</sup> agroalimentaires de l'UE, **elles contribuent de plusieurs manières à la durabilité** (sociale, économique, environnementale) **et à un système alimentaire durable<sup>4</sup>, représentant des instruments essentiels pour atteindre les objectifs au cœur de la stratégie "de la ferme à la table".**

En outre, les IG sont garantie de produits sûrs, traçables et de haute qualité. Des milliers d'opérateurs dans le système IG ont acquis et amélioré leurs connaissances et compétences en matière de contrôle et de traçabilité, afin de produire dans le strict respect des conditions et des normes détaillées dans le cahier des charges.

### 1. FOPNL : LE RISQUE POUR LES IG DE L'UE D'UNE INFORMATION NUTRITIONNELLE TROP SIMPLIFIEE

Parmi les options actuellement en cours d'évaluation par la Commission européenne<sup>5</sup>, **l'AREPO est convaincue qu'un FOPNL utilisant un code couleur combiné à un indicateur gradué, tel que le Nutri-Score, ainsi que les méthodes synthétiques qui combinent la valeur nutritionnelle et un jugement de santé sans tenir compte de la taille des portions ou du régime alimentaire quotidien, ne seront pas adaptés à l'objectif, en raison de la simplification excessive des informations fournies.**

<sup>1</sup> [Produits alimentaires et boissons - Système d'indications géographiques de l'UE \(révision\)](#)

<sup>2</sup> [Prise de position de l'AREPO sur l'évaluation par la Commission européenne des Indications Géographiques et des Spécialités Traditionnelles Garanties Protégées dans l'UE](#), janvier 2020

<sup>3</sup> Étude sur la valeur économique des régimes de qualité, des indications géographiques (IG) et des spécialités traditionnelles garanties (STG) de l'UE, 2020. AND-International, Direction générale de l'agriculture et du développement rural (Commission européenne), ECORYS

<sup>4</sup> [Renforcer les systèmes alimentaires durables grâce aux indications géographiques : Une analyse des impacts économiques](#), FAO, Rome, 2018.

<sup>5</sup> [Étude d'impact initiale, Proposition de révision du règlement \(UE\) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.](#)

Nous doutons que ce type d'étiquetage fournisse des informations claires et précises aux consommateurs, notamment en ce qui concerne les IG et les produits traditionnels.

Dans le détail, l'AREPO tient à souligner que :

- Tout système de code de couleurs avec un indicateur gradué banalise **les informations nutritionnelles d'un produit.**

Les fruits et légumes exclus, les Indications Géographiques et certains produits à ingrédient unique (charcuterie, fromage, huile d'olive) vantés pour leur valeur nutritionnelle dans le cadre d'une alimentation équilibrée, **peuvent être désavantagés par une présentation nutritionnelle trop simplifiée.**

En effet, ce système attribue une note aux aliments (points positifs et/ou négatifs) sur la base d'un algorithme qui évalue la teneur en énergie, en sucres, en graisses saturées, en sodium, en protéines, en fibres et le pourcentage global de fruits, légumes, légumineuses, noix, huiles d'olive, de colza et de noix. Ainsi, **l'algorithme mélange sans distinction certains nutriments, aliments et calories.** De plus, alors que dans les éléments négatifs, il n'inclut que les quantités de graisses saturées, de sodium et de sucres en plus des calories, dans les éléments positifs, il ajoute aux protéines et aux fibres, les pourcentages de fruits, de légumes, de noix, de légumineuses et d'huiles d'olive, de colza et de noix. Ainsi, les points positifs tiennent compte des aliments et de certains nutriments, tandis que les points négatifs dépendent des nutriments et des calories. Ceci, en **ignorant également les groupes de nutriments ayant un effet positif significatif sur la santé humaine**, tels que la teneur en vitamines, minéraux et probiotiques, généralement fortement recommandés dans le cadre d'une alimentation saine.

En outre, **il ne classe pas les aliments en fonction de leur catégorie**, car le même algorithme s'applique à l'évaluation de tous les produits. Cependant, **l'évaluation des mêmes composants dans différentes catégories d'aliments peut prêter à confusion.**

Par exemple, l'évaluation d'un produit comme l'huile d'olive ne peut pas se baser uniquement sur la teneur en graisses, ou la quantité de sel ou de sucre, comme le suggère le Nutri-Score, car il manquerait trois éléments cruciaux prouvant la qualité de l'huile d'olive : les **caractéristiques organoleptiques, la valeur biologique - diététique et la sécurité alimentaire.** En conséquence, le Nutri-Score ne sera pas en mesure de faire la différence entre les types d'huiles, comme l'huile d'olive extra vierge et l'huile d'olive. En effet, bien qu'elles soient issues de la même plante, elles sont nutritionnellement et organoleptiquement très différentes (Règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission du 11 juillet 1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes). En outre, des huiles d'origines différentes (par exemple, l'huile d'olive vierge extra et l'huile de palme) seraient évaluées sur la base des mêmes nutriments et recevraient des notes similaires, même si leurs qualités organoleptiques sont très différentes.

- En outre, **le Nutri-Score ne tient pas compte du niveau de transformation d'un produit.**

L'un des objectifs du Nutri-Score est d'inciter les industriels à améliorer la recette de leurs produits ultra-transformés. Cependant, cette reformulation ne rimera pas forcément avec amélioration nutritionnelle. Ainsi, le Nutri-Score peut favoriser la consommation de certains produits en négligeant leur teneur en conservateurs et additifs, en édulcorants artificiels ou en éventuels acides gras trans, ce qui signifie que, dans son évaluation, certains aliments ultra-transformés et industriels pourraient être plus performants que des produits traditionnels et très peu transformés, comme les IG.

Les produits couverts par une indication géographique répondent à des conditions et à des normes très strictes décrites dans le **cahier des charges.** Ils sont peu transformés et contiennent un faible

nombre d'ingrédients, avec peu ou pas d'utilisation d'additifs ou de correcteurs. Ils tirent leurs qualités d'un dosage minutieux des ingrédients de base.

- En raison de leur composition et de leurs caractéristiques traditionnelles détaillées dans le cahier des charges, **la reformulation est rarement possible pour les IG**. Leurs profils nutritionnels et leurs techniques de production ne peuvent être modifiés **sans changer la nature même du produit**.

Le risque majeur est que les consommateurs se détournent des produits traditionnels et IG, qui répondent à des spécifications de haute qualité et présentent un profil nutritionnel intéressant, au profit de produits industriels similaires qui pourraient privilégier une recette plus légère au détriment des qualités nutritionnelles. En conséquence, le **Nutri-Score pourrait être source de discrimination et contredire les dispositions de l'article 35, section 1, lettre f, du règlement 1169/2011, qui stipule que les formes supplémentaires d'expression et de présentation de la déclaration nutritionnelle sont objectives et non discriminatoires**.

Dès lors, remettre en cause ce principe et considérer les IG comme comparables aux produits conventionnels reviendrait à saper les fondements mêmes qui leur ont permis de bénéficier d'un statut spécifique dans le cadre des accords ADPIC de l'OMC.

En outre, AREPO met en garde contre l'impact possible sur les IG de l'Action 15 et du 16 Plan d'action "de la ferme à la table" :

- L'intention de la Commission **de stimuler la reformulation des produits** (action 15) et **d'établir des profils nutritionnels** afin de limiter la promotion (par le biais d'allégations nutritionnelles ou de santé) d'aliments riches en graisses, en sucres et en sel (action 16) pourrait représenter une **menace sérieuse pour les IG, si elles ne sont pas considérées comme une exception à ce processus**. Ces actions devraient être limitées aux produits industriels.
- De plus, le Nutri-Score fournit des **informations limitées sur l'équilibre nutritionnel**. Il ne prend pas en compte les **apports alimentaires**, ni **l'équilibre alimentaire quotidien**, ni la notion d'**alimentation plaisir**.

En effet, ce système attribue des points en **fonction de la composition nutritionnelle pour 100 g ou 100 ml du produit**. Par conséquent, certaines denrées alimentaires, par exemple les produits festifs, seront classées comme mauvaises **sans tenir compte de la faible fréquence et de la faible quantité de consommation**.

Au contraire, un régime alimentaire sain doit comprendre une grande variété d'aliments pris en différentes quantités et sous différentes formes. C'est pourquoi l'étiquetage sur le devant de l'emballage doit comporter des indications permettant aux consommateurs de comprendre s'ils peuvent consommer le produit de manière quotidienne, hebdomadaire ou occasionnelle. À cet égard, les **IG constituent un élément essentiel de cette variété**, car ils représentent souvent une alternative aux formes de régime hautement standardisées dominées par les aliments conventionnels.

Il faut également garder à l'esprit que les **méthodes de cuisson et de consommation** influent sur l'apport alimentaire.

De plus, comme le souligne le rapport de la CE les formes d'expression et de présentation supplémentaire de la déclaration nutritionnelle<sup>6</sup>, le préjugé visuel consistant à **percevoir certains**

<sup>6</sup> Commission européenne, [Rapport concernant l'utilisation de formes d'expression et de présentation supplémentaires de la déclaration nutritionnelle](#), COM(2020) 207 final.

**aliments comme sains** peut conduire à **sous-estimer la quantité et le contenu énergétique**, à se laisser aller à une consommation excessive d'aliments ou à des portions importantes.

Pour conclure, la **dimension hédoniste de l'alimentation ne peut être oubliée**. Les sciences cognitives montrent que la qualité de l'alimentation, **avec le goût et le plaisir au premier plan**, présente des avantages importants pour la santé.

À cela, il convient d'ajouter la **dimension culturelle liée à la consommation de produits alimentaires IG**. Ces produits sont l'expression de leurs territoires d'origine et sont associés au **sentiment d'appartenance à des communautés culturelles** où les IG jouent un rôle important.

## 2. LES PROPOSITIONS DE L'AREPO POUR SAUVEGARDER LES IG DANS UN SCENARIO OU LE NUTRI-SCORE EST MIS EN ŒUVRE

Le raisonnement précédent vise à étayer et à expliquer **les raisons pour lesquelles l'AREPO s'oppose au Nutri-Score**, en raison des informations approximatives que le Nutri-Score peut fournir aux consommateurs en ce qui concerne les produits couverts par les systèmes de qualité de l'UE. En particulier, un système d'étiquetage qui ne prend pas en compte les nutriments importants dans l'évaluation nutritionnelle globale d'un produit est en contradiction avec les recommandations nutritionnelles existantes et ne peut être considéré comme un guide fiable pour les consommateurs dans le passage à des régimes alimentaires plus sains.

Par conséquent, **l'AREPO demande tout d'abord à la Commission européenne d'envisager l'exemption du Nutri-score pour les produits sous systèmes de qualité européens (AOP, IGP, STG)**, les produits traditionnels et les produits à ingrédient unique comme l'huile d'olive.

Cependant, dans l'hypothèse où le Nutri-score serait mis en œuvre comme étiquetage nutritionnel obligatoire au niveau européen, **l'AREPO souhaite encourager la Commission européenne à réfléchir aux propositions suivantes :**

- **L'algorithme à la base du Nutri-Score devrait être modifié.** Plus précisément, il devrait être ancré dans des **critères scientifiques capables d'évaluer tous les composants nutritionnels importants pour chaque catégorie d'aliments.**
- Il est donc nécessaire **d'établir et de définir des catégories** afin de pouvoir comparer les produits en leur sein et de passer en revue les éléments les plus appropriés à prendre en compte pour l'évaluation ;
- **Un classement basé sur les portions alimentaires** est également essentiel.
- Dans ce contexte, **la Commission européenne devrait également envisager une classification de facto**, après une évaluation par catégorie, **pour les AOP/IGP et certains produits traditionnels et à ingrédient unique** (par exemple, le Conseil oléicole international a proposé la classification de l'huile d'olive dans la catégorie A (verte)).

Enfin, dans le cadre de la promotion d'une évolution vers des régimes alimentaires plus durables et plus sains et considérant que les IG de l'UE contribuent à la durabilité sociale, économique et environnementale, l'AREPO souhaite souligner que ces éléments devraient également être intégrés dans l'évaluation globale d'un produit, afin de **fournir aux consommateurs une compréhension complète d'une IG et de son impact en termes de santé et de durabilité**. Par conséquent, il devrait être plus facile pour les producteurs d'IG de mettre en valeur toutes ces informations conformément aux règles d'étiquetage, par exemple en développant et en mettant en œuvre un **étiquetage numérique intelligent**.

### 3. L'EDUCATION NUTRITIONNELLE VERS UNE ALIMENTATION DIVERSIFIEE ET EQUILIBREE

Pour conclure, l'AREPO souhaite réitérer son soutien à l'intention de la Commission de donner aux citoyens et aux consommateurs européens les moyens d'adopter des comportements plus durables et plus sains.

Pour toutes les raisons précédemment exprimées, nous encourageons la Commission à analyser l'impact de plusieurs options politiques, sans se focaliser *a priori* sur un étiquetage utilisant un code de couleurs combiné à un indicateur gradué, comme le Nutri-Score.

Néanmoins, **notre conviction est que l'étiquetage nutritionnel sur le devant des emballages ne peut à lui seul engendrer un changement aussi ambitieux à long terme.**

En effet, la lutte contre une **alimentation déséquilibrée**, reconnue comme la cause de plusieurs maladies mortelles, **passer par l'éducation nutritionnelle afin d'accroître les connaissances nutritionnelles des consommateurs ainsi que** leur compréhension et leur utilisation des informations éventuellement fournies par la déclaration nutritionnelle.

Par conséquent, l'AREPO souhaite recommander à la Commission européenne d'orienter ses efforts **vers plus d'éducation et une meilleure communication sur l'importance d'une alimentation diversifiée et équilibrée et sur la manière dont les Indications Géographiques de l'UE et les produits de qualité peuvent y contribuer.**

Le message principal devrait être axé sur l'idée de "*manger consciemment*", en réintroduisant la notion de **portion** et d'**apport quotidien**, associée à l'adoption d'un **mode de vie plus actif pour inverser les conséquences de la sédentarité.**

En outre, il convient de mettre l'accent sur la priorité accordée à la **diversité alimentaire, qui** englobe les différentes catégories d'aliments, les goûts, la saisonnalité, la fraîcheur, la culture et les compétences.

Les AOP et IGP de l'UE s'inscrivent dans ce contexte. Il convient de noter **que de nombreuses IG sont associées à des régimes alimentaires spécifiques reconnus pour leur intérêt en termes de nutrition**, comme le prouve l'exemple célèbre du régime méditerranéen. Les modes traditionnels de culture des plantes et d'élevage des animaux, l'influence des conditions naturelles, les pratiques humaines ainsi que les méthodes traditionnelles de transformation et de conservation, sont déterminants dans la qualité nutritionnelle des produits IG. Les IG représentent également la **dimension hédoniste de l'alimentation**, qui associe une qualité élevée à un goût incroyable, et la **dimension culturelle de l'appartenance à une communauté.**

Par conséquent, les **IG ont un grand potentiel pour jouer un rôle important dans le passage à des régimes alimentaires plus sains**, grâce à leurs qualités propres, notamment nutritionnelles et organoleptiques, et à leur influence sur les comportements des consommateurs.<sup>7</sup>

L'AREPO demande également à la Commission d'établir d'autres moyens de communiquer la haute qualité de ces produits aux consommateurs, en examinant éventuellement comment impliquer les producteurs et les consortiums dans ce processus.

En conséquence, l'AREPO souhaite suggérer à la Commission européenne :

- **Accroître la recherche scientifique sur les IG et leur potentiel nutritionnel dans le cadre des régimes alimentaires. La valeur nutritionnelle des IG doit être étudiée de manière holistique, sans considérer exclusivement les composants individuels, mais en explorant leur contribution dans le**

<sup>7</sup> FAO-oriGIn Forum on Contributing to SDGs through quality linked to geographical origin, "[Contribution of geographical indications to sustainable healthy diets](#)", [Background paper](#) ; FAO, 2021, [The nutrition and health potential of geographical indication foods](#), Rome

cadre d'un régime quotidien équilibré, également en tant qu'alternatives aux produits conventionnels ;

- **Encourager la publication des données et des résultats.** La disponibilité des données facilitera leur partage entre les chercheurs, les organisations internationales et nationales, les décideurs politiques ainsi que la sensibilisation des producteurs à la qualité nutritionnelle de leurs produits et à leur impact sur la santé ;
- **Mieux impliquer les producteurs, en les encourageant à fournir des informations complètes sur leurs produits** et leur lien avec l'origine ;
- **Continuer à allouer un budget important à la promotion des systèmes de qualité de l'UE.** Une stratégie de promotion solide sera essentielle pour faire comprendre aux consommateurs les caractéristiques générales des produits IG.

L'[Association des régions européennes pour les produits d'origine \(AREPO\)](#) regroupe 33 régions européennes et plus de 700 associations de producteurs pour plus de 50% des IG européennes. L'AREPO a pour objectif de promouvoir et de défendre les intérêts des producteurs et des consommateurs des régions européennes engagées dans la promotion des produits agroalimentaires de qualité.

**Pour plus d'informations, veuillez contacter :**

Francesca Alampi, **chargée de mission** [info@arepoquality.eu](mailto:info@arepoquality.eu)

Giulia Scaglioni, **Chargée de mission** [policyofficer@arepoquality.eu](mailto:policyofficer@arepoquality.eu)