

GUIDE méthodologique pour la réalisation d'un ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

Synthèse des points clés

Avant de réaliser un projet d'étiquetage nutritionnel, nous vous proposons de prendre connaissance de ces quelques points clés. L'objectif de ce guide est de vous aider à vous poser les questions préliminaires à toute démarche d'étiquetage nutritionnel.

1 L'étiquetage nutritionnel est-il obligatoire ?

Le règlement 1169/2011 est entré en application en décembre 2014, excepté la partie traitant de l'étiquetage nutritionnel. En effet, la déclaration nutritionnelle est quant à elle obligatoire depuis le 13 décembre 2016. Si vous n'avez pas encore d'étiquetage nutritionnel, n'attendez plus pour débiter votre projet. En effet, gardez à l'esprit que l'obtention de valeurs nutritionnelles moyennes est un processus qui demande du temps et du recul.

En effet, l'étiquetage nutritionnel est une obligation réglementaire pour tout produit préemballé, et à ce titre, est contrôlé par les services de la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes).

Qu'est-ce qu'une denrée préemballée ?

Une denrée préemballée est définie comme « l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification ».

Il s'agit par exemple de biscuits emballés dans leur sachet, de yaourts, d'une confiture etc...



Figure 1: Exemples de produits préemballés

2 De quelles données ai-je besoin pour les calculs ?

L'article 31 du règlement INCO précise que les valeurs nutritionnelles d'un produit peuvent être obtenues selon plusieurs méthodes que sont :

- **L'analyse** de l'aliment effectué par le fabricant (= analyse physico-chimique en laboratoire) ;
- **Le calcul** effectué à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés (= fiches techniques fournisseurs) ;
- **Le calcul** effectué à partir de données généralement établies et acceptées (=tables de composition de référence)

L'obtention des valeurs nutritionnelles de vos produits par calcul, nécessite de recueillir en amont plusieurs informations notamment :

LES INGREDIENTS

- Le détail de la composition nutritionnelle des ingrédients (non bruts) via la fiche technique fournisseur ou les informations nutritionnelles présentes sur pack

LA RECETTE

- Connaître les quantités précises de tous les ingrédients et sous-recettes composant le produit

LE PROCESS DE FABRICATION

- Identifier les étapes du procédé de fabrication qui peuvent avoir un impact sur les valeurs nutritionnelles du produit (ex: cuisson)
- Quantifier ces impacts via des pesées avant et après cuisson (pour chaque produit fini et/ou sous-recettes)

3 Que faut-il déclarer dans le tableau nutritionnel ?

Selon l'article 30 et l'annexe XIII du règlement INCO, un **minimum de 7 éléments obligatoires** doivent apparaître dans le tableau nutritionnel.

Ils doivent être présentés dans un ordre précis, en respectant une taille de caractère minimum, des unités et des règles d'arrondis.

Les valeurs nutritionnelles devront obligatoirement être indiquées pour 100 g/ ml de produit tel que vendu et sous forme de tableau (ou sous forme linéaire faute de place).

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g
Energie	1 649 kJ 393 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	15 g 3,8 g
Glucides dont sucres	52 g 8,6 g
Protéines	9,6 g
Sel	0,06 g

Figure 2: Déclaration nutritionnelle obligatoire conforme à la réglementation

4 Quels nutriments puis-je déclarer en facultatif ?

Plusieurs nutriments à déclaration nutritionnelle facultative peuvent être ajoutés au tableau nutritionnel, selon un ordre bien précis.

Il s'agit des acides gras saturés, monoinsaturés, polyinsaturés, des polyols, de l'amidon et des fibres.

Des vitamines et minéraux peuvent également être ajoutés, s'ils sont présents en quantité significative dans le produit (se référer à l'annexe XIII du règlement INCO).

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g
Energie	1 649 kJ 393 kcal
Matières grasses	15 g
dont acides gras saturés	3,8 g
dont acide gras mono-insaturés	0,3 g
dont acide gras polyinsaturés	0,2 g
Glucides	52 g
dont sucres	8,6 g
dont polyols	<0,5 g
dont amidon	<0,5 g
Fibres alimentaires	5,9 g
Protéines	9,6 g
Sel	0,06 g

Figure 3 : Déclaration nutritionnelle obligatoire et nutriments facultatifs

5 Etiquetage des valeurs à la portion

Vous pouvez également, en plus des valeurs nutritionnelles obligatoires pour 100 g, exprimer les valeurs nutritionnelles de vos produits par portion. Dans ce cas, il faudra indiquer le grammage d'une portion ainsi que le nombre de portions contenues dans l'emballage.

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g	par portion (30.00 g)
Energie	1 792 kJ 426 kcal	540 kJ 128 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	13 g 8,2 g	4,0 g 2,5 g
Glucides dont sucres	67 g 19 g	20 g 5,8 g
Fibres alimentaires	2,0 g	0,6 g
Protéines	9,2 g	2,8 g
Sel	0,46 g	0,14 g

Cet emballage contient 5 portions

Figure 4 : Affichage des valeurs nutritionnelles à la portion

6 Le Nutri-Score

L'article 35 du Règlement INCO donne également la possibilité d'exprimer les informations nutritionnelles sous formes de graphiques ou symboles, en complément des mots ou chiffres.

A la suite d'une demande du Ministère des Solidarités et de la Santé, Santé publique France a créé un système d'étiquetage nutritionnel à l'avant des emballages : le Nutri-Score, qui peut être apposé par les producteurs sur leurs produits sur la base du volontariat. Le Nutri-Score a été développé pour faciliter la compréhension des informations nutritionnelles par les consommateurs et ainsi de les aider à faire des choix éclairés.

Le Nutri-Score est une marque déposée par Santé publique France. Toute entreprise souhaitant utiliser le Nutri-Score devra donc en faire la demande auprès de Santé publique France.



7

Comment mettre en avant les atouts nutritionnels de vos produits ?

En France et en Europe, le règlement (UE) n°1924/2006 régit le cadre afférent aux allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

L'annexe du règlement mentionne la liste de toutes les allégations nutritionnelles autorisées (ex : source de fibres, riche en protéines...) ainsi que les conditions d'utilisation de ces allégations.

Exemple :

