

**Equipe de Recherche en Epidémiologie Nutritionnelle, U1153  
Inserm/Inra/Cnam/Université Paris 13**

**Communiqué de presse**

**Une analyse systématique réalisée par des diététiciens dans 5 des supermarchés inclus dans le cadre de de l'expérimentation en conditions réelles actuellement en cours en France met en évidence que moins de 50% des produits sont réellement étiquetés, moins de 40% des marques participent à l'étude et qu'il existe des disparités dans le niveau d'étiquetage entre les différents systèmes évalués**

La loi de Santé 2016, promulguée le 26 Janvier, a instauré le principe de la mise en place d'une signalétique nutritionnelle en face avant des emballages (article 14). Sur la pression des opérateurs économiques le Ministère de la Santé a accepté le principe d'une expérimentation en 'conditions réelles' visant à comparer l'impact de 4 systèmes d'information nutritionnelle complémentaire en face avant des aliments : le logo coloriel 5-Couleurs (5C/Nutri-Score) émanant de chercheurs de l'Inserm; le SENS porté par la Fédération des Enseignes de la Distribution (FCD);le Nutri-couleurs correspondant aux 'feux tricolores multiples' développé au Royaume-Uni ; le Nutri-repère soutenu par de nombreux industriels.

Cette étude a été confiée au Fonds Français Alimentation Santé (FFAS) qui en assure sa réalisation. De nombreuses polémiques ont entaché la conception de cette étude (démission de membres du comité scientifique en charge de l'élaboration du protocole et du Directeur de l'Inserm du comité de pilotage,...). Néanmoins, l'expérimentation programmée sur 10 semaines a débuté le 26 Septembre dernier dans 40 magasins (et 20 magasins témoins).

Nous avons souhaité observer sur le terrain le déroulement de l'étude et sa conformité avec le protocole accessible et publié sur le site du ministère de la Santé.

Pour cela, des diététiciens se sont rendus dans 5 magasins participant à l'expérimentation en Ile-de-France. Les magasins visités couvraient chaque enseigne participant et chaque logo testé. Des observations générales sur l'implantation des rayons en magasin ont été réalisées, et des vidéos systématiques et exhaustives des différents rayons inclus dans l'expérimentation ont été prises. Chaque vidéo parcourt les linéaires de façon continue, suivant une trajectoire pré-définie (à partir du haut du linéaire, continue de droite à gauche, puis de gauche à droite en descendant). Chaque vidéo a ensuite été retranscrite sous un format tabulaire, indiquant pour chaque produit présent en linéaire la présence ou non de l'étiquetage prévu dans l'expérimentation.

Le nombre moyen de références observées, dans les 4 rayons testés dans le cadre du protocole de l'étude, se situe entre 250 et 378 références (étiquetés ou non) par supermarché (pour un total de plus de 981 références sur l'ensemble des supermarchés visités). Par ailleurs, il était également annoncé que seraient étiquetés 86% des aliments du rayon pain/viennoiserie, 76 % de ceux du rayon traiteur frais et 63 % des conserves. Il était même attendu que ces taux seraient plus élevés en magasin.

Ce point est important car comme l'a rappelé le président du conseil scientifique dans sa lettre accompagnant le protocole de l'étude, les principaux déterminants de la puissance statistique de l'intervention ont été calculés au plus juste, en considérant un étiquetage aussi proche que possible de l'exhaustivité... Il est même recommandé dans le protocole que, pour des raisons notamment statistiques, dans les catégories choisies la totalité des produits soient étiquetés.

Dans les faits, les produits étiquetés sont loin de couvrir l'exhaustivité des aliments des rayons-tests, et même sont bien en-deçà de ce qui était annoncé par le FFAS. Les observations sur le terrain sont bien en deçà des chiffres annoncés, puisque 60% des aliments des rayons pain-vienniserie 49% du rayon traiteur frais et 25% du rayon plats préparés d'épicerie étaient étiquetés.

Sur l'ensemble des marques présentes dans les linéaires des rayés testés moins de 40 %font l'objet d'un étiquetage On observe que des grandes marques, emblématiques de certains rayons ne participent pas à l'expérimentation. (William Saurin, Garbit et D'aucy, Lustucru, Panzani, Rana, Zapetti, Pasquier...).

Par ailleurs, une certaine disparité dans le niveau d'étiquetage a été relevée entre les différents systèmes évalués. En particulier, en moyenne dans les supermarchés visités où il est testé, le Nutriscore n'est étiqueté que dans 30% des cas, tous rayons et toutes périodes confondus. Cette disparité du niveau d'étiquetage observé interroge quant à la violation possible de la clause d'égalité de traitement, mise en avant de façon importante par le comité scientifique.

Par ailleurs, pour certaines marques, le niveau d'étiquetage des produits est très variable en fonction du type de signalétique testé dans le supermarché. Cette observation, encore une fois, interroge sur l'égalité réelle de concurrence entre les signalétiques lors de cette expérimentation. Par ailleurs, certaines références étiquetées dans un magasin pouvaient l'être dans un autre, réduisant l'homogénéité d'étiquetage de produits identiques entre les enseignes.

Sur un total de 830 références étiquetées au moins une fois dans un magasin, 67% étaient référencées dans plus d'une enseigne. Pour ces références présentes dans plusieurs supermarchés, et qui devraient être étiquetées de façon uniforme quelle que soit l'enseigne, seulement 31% étaient étiquetées dans tous les magasins où elles étaient répertoriées. Pour les autres, elles étaient étiquetées dans environ un supermarché sur deux.

Ces observations systématiques sur le terrain vont dans le même sens de celles publiées le 17 octobre dans la revue LINEAIRES et concernant 2 supermarchés tests.

Le nombre limité de de produits étiquetés dans les rayons tests, les disparités dans le niveau d'étiquetage entre les différents systèmes évalués, les différences des produits étiquetés dans les supermarchés, et d'autres anomalies observées sur le terrain sont des écarts majeurs au protocole et soulèvent le problème de la validité de l'étude. Le protocole prévoit d'ailleurs que les écarts constatés doivent être rapportés au plus vite aux membres du comité scientifique

#### **Contact chercheur**

*Dr Chantal JULIA (MCU-PH, Equipe de Recherche en Epidémiologie Nutritionnelle, U1153  
Inserm/Inra/Cnam/Université Paris 13, Hôpital Avicenne ) : [c.julia@uren.smbh.univ-paris13.fr](mailto:c.julia@uren.smbh.univ-paris13.fr),  
Tel : 01 48 38 89 53 ; 06 80 74 66 69*