

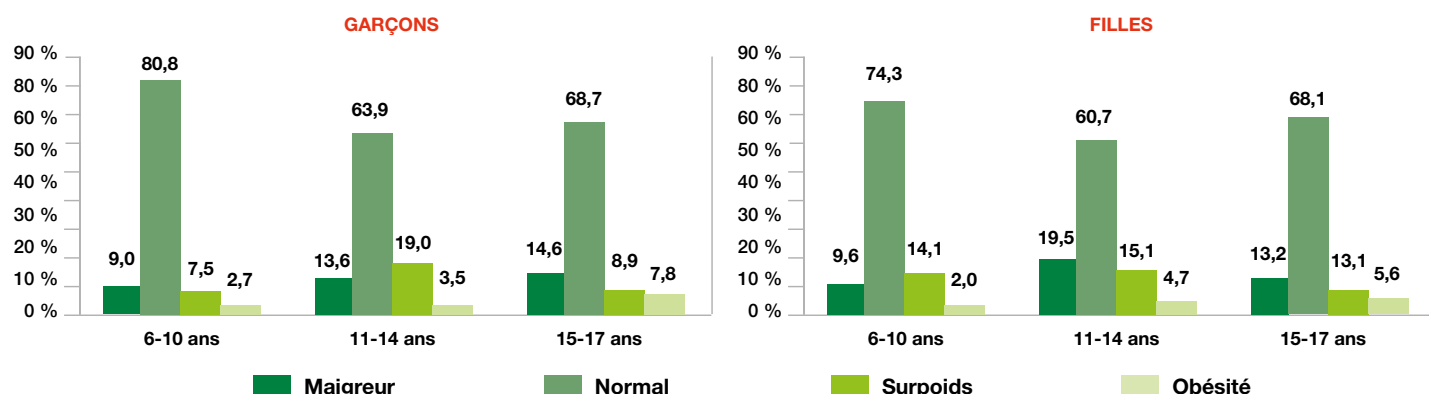
LE NUTRI-SCORE AU SERVICE DE L'ACHAT PUBLIC

► Par Thierry POUSSON



Le rôle de l'alimentation dans l'augmentation ou la prévention de certaines maladies comme le cancer, l'obésité ou les maladies cardio-vasculaires, est aujourd'hui scientifiquement établi.

Figure 3 : Distribution de la corpulence des enfants de 6-17 ans selon le sexe et la classe d'âge, étude Esteban-2015, France



Deux chiffres peuvent être cités à l'appui de cette affirmation :

- **13 % des 6-17 ans sont en surpoids en 2015 parmi lesquels 4 % sont obèses** d'après les études de Santé publique France.
- **87 des 320 additifs autorisés dans l'alimentation** sont jugés préoccupants voire à éviter d'après l'étude réalisée par le magazine « que choisir » en novembre 2018.

Si l'on relie ces chiffres aux nombres de repas pris par les élèves dans leur établissement scolaire d'origine, on s'aperçoit alors que la restauration collective dispose d'un formidable levier pour contribuer à améliorer la qualité nutritionnelle et sanitaire des aliments consommés par les jeunes. La sécurité alimentaire, la qualité nutritionnelle des aliments tout comme le choix d'un approvisionnement durable et local sont les défis actuels qui s'imposent aux équipes de restauration d'un EPLE (chef d'établissement, gestionnaire et chef cuisine). Ces défis nous obligent vis-à-vis de la société actuelle et des générations futures. Agir au quotidien pour la santé de nos convives n'est pas une idée nouvelle en soi. Tous les professionnels de la restauration collective partagent depuis longtemps cette préoccupation et tentent avec les moyens humains et financiers dont ils disposent d'y répondre. Toutefois, cette action quotidienne semble insuffisante de nos jours. Si l'on tient compte des avancées scientifiques et des multiples études qui en découlent, il y a urgence à agir pour

une alimentation plus saine et plus durable afin d'éviter plus tard que « *nos enfants nous accuseront* » ⁽¹⁾.

LE GESTIONNAIRE, UN ACTEUR DE LA SANTÉ PUBLIQUE

Il faut dès lors changer de paradigme, être convaincu de l'impact de notre politique d'achat sur la santé de nos élèves et sur notre environnement et aller plus loin dans notre politique qualité. Bien entendu, certains diront que c'est une responsabilité accrue qui s'ajoute à nos missions et à un agenda déjà bien rempli. Mais, il faut aussi voir dans ce défi à relever le positionnement central qu'occupe le gestionnaire dans la mise en œuvre des politiques publiques. Le gestionnaire par son action et ses initiatives sur le terrain peut être un acteur majeur du changement. Il faut investir pleinement ce champ de compétence qui nous est déléguée en lien avec les chefs cuisines.

Si nous n'agissons pas, nous laissons le champ libre à des opérateurs économiques privés, à des montages juridiques de société d'économie mixte où le gestionnaire se retrouve de facto exclu de la gestion du restaurant scolaire mais également déchargé de son autorité fonctionnelle (voir l'article de Sébastien Rest dans la revue précédente de février-mars 2019).

L'avenir de notre métier doit donc être recherché dans une 3^{ème} voie, où dans le cadre d'un partenariat équilibré et

innovant avec les collectivités territoriales, nous travaillons de concert à la mise en place d'un modèle de restauration durable et de qualité 100 % public dans le cadre d'une gouvernance partagée.

L'EPLÉ DOIT ÊTRE AU CŒUR DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Le temps du gestionnaire est à l'opposé de celui du politique. Le premier symbolise la continuité et la pérennité de l'action publique quand le deuxième semble davantage rythmé par l'immédiateté de l'action et la réalisation d'objectifs à court terme. Malgré tout, dans les faits, l'association des deux est complémentaire et **il est essentiel que cette synergie née de ce partenariat puisse se développer au profit d'une alimentation saine, locale et durable**. Aujourd'hui, toute politique personnifiée, toute velléité d'individualisme apparaît contre-productive. La logique collective doit l'emporter si l'on veut que tout au long de la chaîne l'ensemble des acteurs soit impliqué et force de proposition. L'EPLÉ doit donc coconstruire avec la ou les collectivités un projet alimentaire adapté à son territoire sur des objectifs partagés. Le chef cuisine et le gestionnaire pourront alors être sur le terrain les fers de lance d'une politique alimentaire qui soit en adéquation avec les attentes citoyennes.

LE MARCHÉ PUBLIC, UN INSTRUMENT DE POLITIQUE PUBLIQUE

S'agissant des actions que doivent mener les EPLE pour une meilleure prise en compte des recommandations nutritionnelles dans l'acte d'achat alimentaire, l'outil *Nutri-Score* semble être une solution. Son utilisation à des fins d'achat public est d'ailleurs un signal fort adressé à l'industrie agro-alimentaire. N'oublions pas en effet que tout marché public est un contrat administratif que nous proposons à des fournisseurs potentiels. Ce contrat est donc composé des clauses contractuelles que nous définissons et le choix de l'attributaire est régi par une règle du jeu, le règlement de consultation, que nous rédigeons et qui s'impose aux candidats à un marché public. À partir du moment où un candidat soumissionne, il accepte les conditions de la consultation et ne peut déroger aux clauses contractuelles contenues dans le cahier des charges. Le marché public constitue donc un véritable instrument de politique publique qui peut permettre d'infléchir certaines stratégies commerciales ou industrielles par les orientations données dans le cahier des charges. Introduire ainsi le *Nutri-Score* comme sous-critère de notation peut inciter non seulement les industriels à revoir leur processus de fabrication mais également amener les distributeurs à proposer un meilleur produit à l'EPLE.

Avant de fournir un mode d'emploi pour l'utilisation du *Nutri-Score*, il est nécessaire de présenter le *Nutri-Score* et la classification NOVA en tant qu'outils d'aide à la prise en compte des recommandations nutritionnelles.

État des lieux des outils publics d'aide à la prise en compte des recommandations nutritionnelles

• Le *Nutri-Score*



Le logo *Nutri-Score* (voir l'article détaillé dans la revue *AJL* n° 157 « connaître le *Nutri-Score* ») s'inspire du système développé en Grande-Bretagne en 2009 par Rayner et al. pour réguler la publicité des aliments à destination des enfants.

Le *Nutri-Score* est un système d'étiquetage nutritionnel qui s'applique à tous les produits transformés ainsi qu'aux boissons, à quelques exceptions près (herbes aromatiques, thés, cafés, levures, etc.).

Ce système, basé sur la présence d'un logo avec cinq couleurs et 5 valeurs allant de A à E (du vert au rouge), a pour objectif de permettre aux consommateurs de faire le choix de produits plus sains et ainsi de participer à la lutte contre l'augmentation des maladies cardiovasculaires, de l'obésité et du diabète.

Si l'application du *Nutri-Score* demeure facultative pour les entreprises de l'agroalimentaire et les distributeurs, il n'en reste pas moins que ce système est devenu une référence pour déterminer le score nutritionnel d'un produit alimentaire transformé. La Belgique a ainsi en août 2018 décidé d'introduire le *Nutri-Score* comme label nutritionnel de référence et l'Espagne en novembre 2018 a annoncé à son tour la mise en place du système *Nutri-Score*, sur la base du volontariat.

• La classification NOVA



La classification NOVA met en avant le degré de transformation des aliments. Les tenants de cette classification considèrent en effet que plus un aliment est ultra-transformé et plus sa consommation excessive augmente le risque de maladies chroniques. Cette classification, élaborée en 2010 par Carlos Monteiro, professeur de nutrition et de santé publique à l'université de Sao Paulo (Brésil) et popularisée en France par le chercheur de l'INRA Anthony Fardet, distingue quatre groupes d'aliments selon leur degré de transformation :

✓ **Groupe 1** : les aliments bruts ou peu transformés.

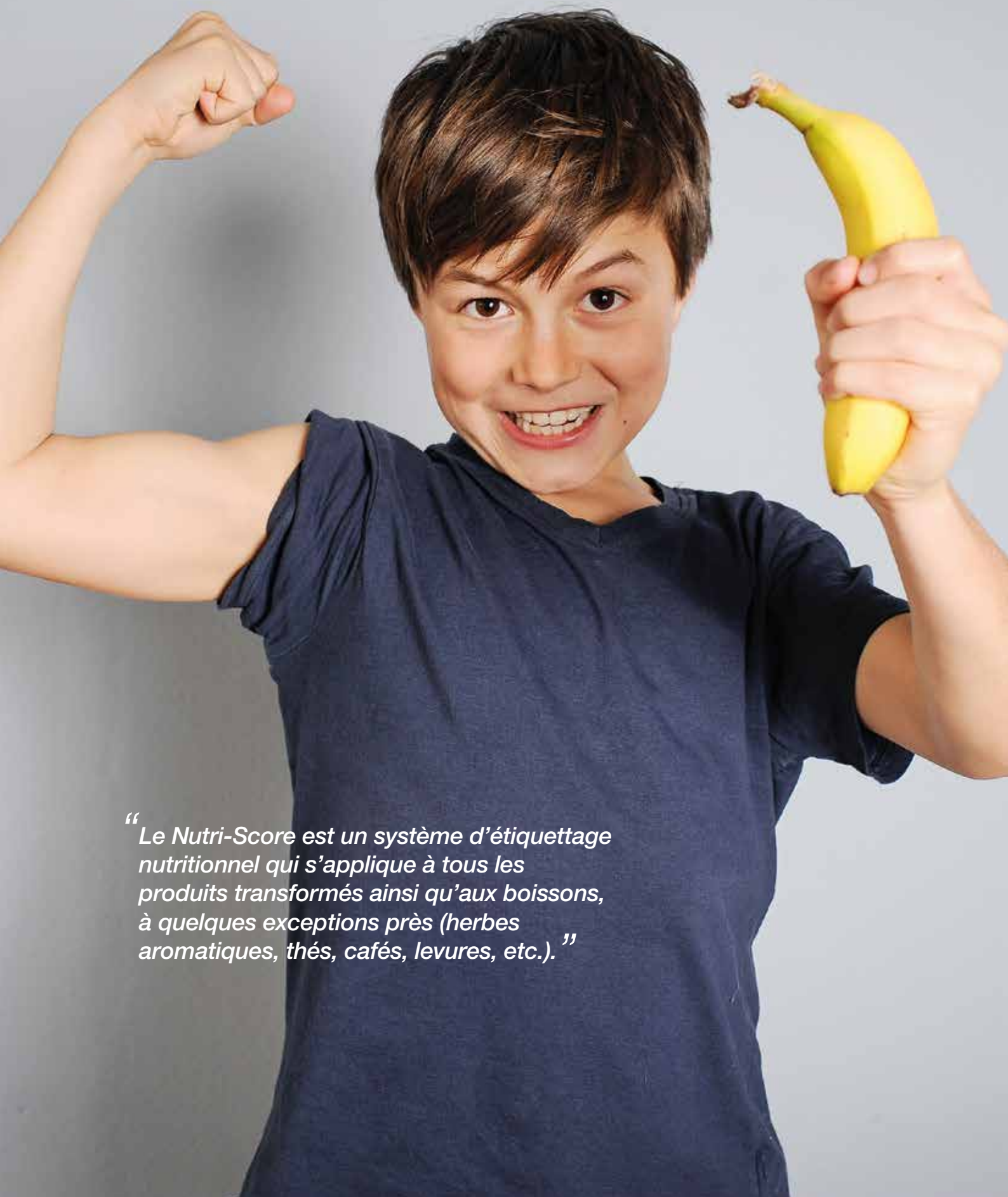
✓ **Groupe 2** : les ingrédients culinaires (huiles végétales, farines, sel, sucres, vinaigre...).

✓ **Groupe 3** : les aliments transformés (conserves, les aliments fumés, les fromages, les pains, etc.)

✓ **Groupe 4** : les aliments ultra-transformés (A.U.T) (soda, pâtes à tartiner, plats préparés, soupes instantanées, yaourts aux fruits, saucisses, etc.)

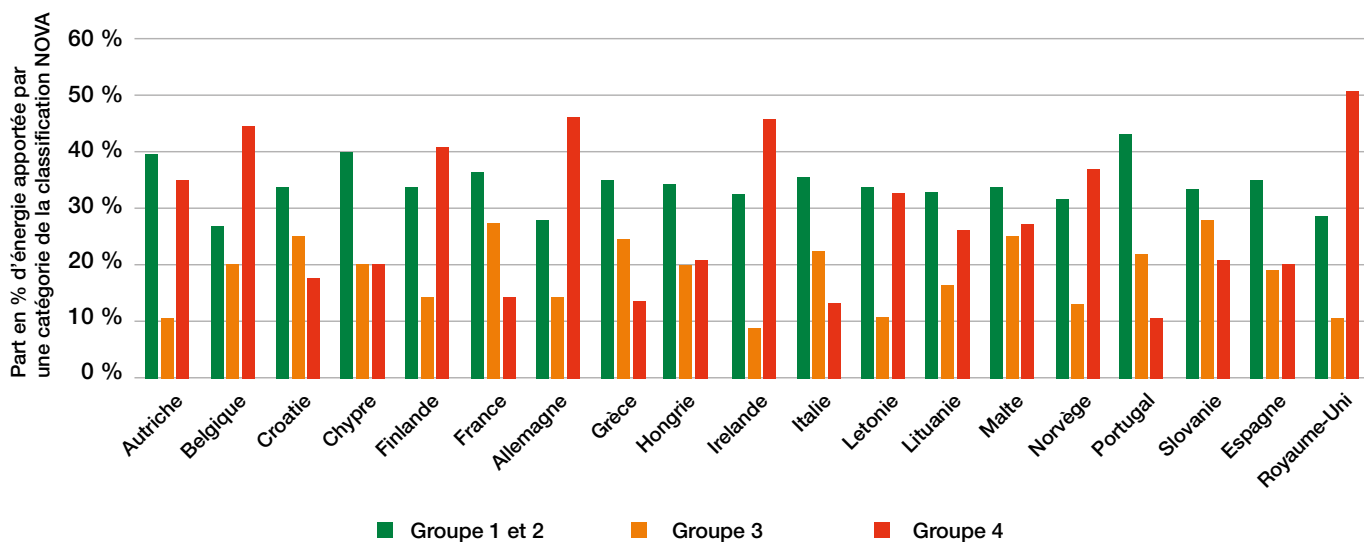
Pour le groupe 4, les chercheurs en lien avec cette classification parlent non pas d'aliments mais plutôt de formulations industrielles, de produits alimentaires dont la fabrication comporte plusieurs étapes et techniques de transformations et qui font appel à une variété d'ingrédients dont beaucoup sont utilisés exclusivement par l'industrie. Parmi les techniques de transformation industrielle, on compte le fractionnement d'aliments complets en différents composés, la modification chimique de ces composés, l'ajout d'additifs et d'agents cosmétiques et économiques (A.C.E), le tout étant destiné à rendre le produit final plus attractif.

Les aliments du groupe 4 doivent donc être consommés très modérément au profit des aliments des 1^{ers} groupes.



“ Le Nutri-Score est un système d’étiquetage nutritionnel qui s’applique à tous les produits transformés ainsi qu’aux boissons, à quelques exceptions près (herbes aromatiques, thés, cafés, levures, etc.). ”

Degré de transformation alimentaire des régimes européens



www.quidansmonassiette.fr

Adapté de Monteiro et al. Household availability of ultra-processed foods and obesity in nineteen European countries. Public Health Nutr. 2018 Jan;21(1):18-26

Cette classification NOVA que l'on retrouve dans des rapports rendus par la FAO (agence de l'agriculture et de l'alimentation de l'ONU) est validée comme un outil pour la recherche en nutrition et en santé publique. D'ailleurs, depuis 2010, des études scientifiques ont été régulièrement publiées sur la base de la classification NOVA. Ces études montrent notamment de grandes disparités entre états européens s'agissant du degré de transformation des régimes alimentaires (voir ci-dessus).

Suite à cette présentation du *Nutri-Score* et de la classification NOVA, une question pratique s'impose : comment dès lors utiliser ses outils pour faire en sorte que

notre acte d'achat soit un levier pour un approvisionnement garantissant une qualité nutritionnelle et sanitaire optimale ?

Un critère qualité basé en partie sur une note nutritionnelle et sanitaire des produits transformés et ultra transformés

Il s'agit ici d'apprécier via la méthode de calcul du « Nutri-Score » les fiches techniques des produits alimentaires en prenant en compte leur score nutritionnel. Bien entendu, cette note ne doit pas être exclusive et doit être complétée par des tests de dégustation des produits échantillonnés (qualité organoleptique du pro-

duit). La prise en compte de la présence ou non de certains additifs peut également faire l'objet d'une notation complémentaire.

Pour attribuer une note nutritionnelle à une fiche technique, on se réfère à la déclaration nutritionnelle obligatoire mentionnée dans la fiche technique que l'on doit analyser (règlementation INCO 1169/2011 Règlement (UE) concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires).

Le calcul du score nutritionnel des aliments repose tout d'abord sur la prise en compte, pour chaque aliment, de 4 éléments constitutifs « négatifs » :

4 ÉLÉMENTS CONSTITUTIFS NÉGATIFS	POUR 100 GR OU 100 ML	PÉNALTÉS EN FONCTION DE L'APPORT
1 Énergie	KJ	De 1 à 10
Matière grasses	Gr	
2 dont acides gras saturés	Gr	De 1 à 10
Glucides	Gr	
3 dont sucres	Gr	De 1 à 10
4 sels	Gr	De 1 à 10

La composante négative N du score PNNS est la note correspondant à la somme des points définis pour les 4 éléments : cette note va donc théoriquement du plus favorable au moins favorable de 0 à 40.

Ce score N sera éventuellement minimisé par la soustraction de 3 éléments nutritionnels considérés comme positifs (voir tableau n° 1 ci-contre).

La composante positive P du score PNNS est calculée en fonction de la teneur de l'aliment en fruits ou légumes (et noix), en fibres et en protéines.

Pour chacun de ces éléments, des points, allant de 1 à 5 sont attribués en fonction de leur apport.

Le calcul final du score nutritionnel se fait en soustrayant à la note de composante négative N la note de la composante positive P :

$$\text{SCORE NUTRITIONNEL} = N (0-40) - P (0-15)$$

Pour attribuer à chaque élément les points de 1 à 10 ou de 1 à 5, il faut se référer aux tableaux n° 2 et 3 ci-contre explicitant le calcul des points.

tableau n°1

3 ÉLÉMENTS CONSTITUTIFS POSITIFS	POUR 100 GR OU 100 ML	PÉNALTÉS EN FONCTION DE L'APPORT
1 Énergie	KJ	De 1 à 5
2 dont acides gras saturés	Gr	De 1 à 5
3 dont sucres	Gr	De 1 à 5

tableau n°2

POINTS	VALEUR ÉNERGÉTIQUE (KJ/100G)	ACIDES GRAS SATURÉS (G/100G)	SUCRES (G/100G)	SODIUM (MG/100G)
0	≤ 335	≤ 1	≤ 4,5	≤ 90
1	> 335	> 1	> 4,5	> 90
2	> 670	> 2	> 9	> 180
3	> 1 005	> 3	> 13,5	> 270
4	> 1 340	> 4	> 18	> 360
5	> 1 675	> 5	> 22,5	> 450
6	> 2 010	> 6	> 27	> 540
7	> 2 345	> 7	> 31	> 630
8	> 2 680	> 8	> 36	> 720
9	> 3 015	> 9	> 40	> 810
10	> 3 350	> 10	> 45	> 900

tableau n°3

	FRUITS, LÉGUMES ET NOIX (G/100G)	FIBRES (G/100G) AOAC	PROTÉINES (G/100G)
0	≤ 40	≤ 0,9	≤ 1,6
1	> 40	> 0,9	> 1,6
2	> 60	> 1,9	> 3,2
3	-	> 2,8	> 4,8
4	-	> 3,7	> 6,4
5	80	> 4,7	> 8,0



EXEMPLE DE CALCUL DU SCORE NUTRITIONNEL D'UN ÉCLAIR AU CHOCOLAT DE MARQUE X AVEC LES VALEURS NUTRITIONNELLES CI-JOINTES :

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G								
Énergie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
257	1 074	12,9	6,8	29	16	2,3	5	0,75
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Le calcul de la valeur nutritionnelle de cet éclair se décompose ainsi :

Composantes « négatives » :

- Énergie : 1074 KJ soit 3 points (> 1 005 KJ)
- Acides gras saturés : 6,8 g soit 6 points (> 6 g)
- Sucres : 16 g soit 3 points (> 13,5 g)
- Sel : 0,75 g – conversion pour trouver l'équivalence en sodium mg : $0,75 \times 400 = 300$ mg sodium, soit 3 points (> 270 mg)

Composantes « positives »

- Fibres : 2,3 g soit 2 points (> 1,9)
- Fruits et légumes : absence soit 0 points
- Protéines : 5 g soit 3 points (> 4,8 g)

Au final, la note nutritionnelle de cet éclair au chocolat est = N (3+6+3+3) – P (2 +3) = 10 points.

Si ce produit avait fait l'objet d'un étiquetage « Nutri-Score » volontaire de la part du fabricant, il aurait été classé C (couleur orange clair) :



CLASSE	BORNES DU SCORE	COULEUR
A	-15 à -1	Vert foncé
B	0 à 2	Vert clair
C	3 à 10	Orange clair
D	11 à 18	Orange moyen
E	19 à 40	Orange foncé



Par cette méthode de calcul, vous pouvez ainsi classer pour chaque lot les candidats en fonction de leur offre nutritionnelle (addition de l'ensemble des points de chaque fiche technique).

Attention, pour les boissons et les fromages, le calcul du score est différent (voir *Arrêté du 31 octobre 2017 fixant la forme de présentation complémentaire à la déclaration nutritionnelle recommandée par l'État en application des articles L. 3232-8 et R. 3232-7 du code de la santé publique*).

Une fois cette méthode assimilée, vous pourrez inclure dans votre prochain règlement de consultation un sous critère qualité lié à la valeur nutritionnelle des produits.

Pour illustrer l'intérêt que peut constituer la prise en compte massive du « *Nutri-Score* » par les acheteurs publics, on peut citer une étude publiée mardi 18 septembre dans la revue *PLoS Medicine* qui confirme le lien entre la consommation d'aliments gras, salés, sucrés et transformés et le risque de cancer. En effet, selon cette étude, ceux qui mangent régulièrement des aliments mal notés par le *Nutri-Score* ont un risque augmenté de 7 % d'avoir un cancer. Au total, près de 50 000 cas ont été recensés dans cette étude, qui a sondé une large cohorte de plus de 470 000 adultes vivant dans dix pays européens (voir *article du journal Le Monde du 19 septembre 2018*).

Le gestionnaire en tant qu'acheteur public est un prescripteur disposant de toutes les cartes pour être un acteur influent de la santé publique. Il peut, par son travail en collaboration avec le chef cuisine, directement influencer sur le choix des produits alimentaires. Cette force peut alors être démultipliée si les gestionnaires et les collectivités de rattachement se mettent à travailler en réseau ⁽²⁾ pour une alimentation plus saine et plus respectueuses de la santé des enfants. ■

⁽¹⁾ *Nos enfants nous accuseront*, film documentaire français de Jean-Paul JAUD sorti en nov. 2008.

⁽²⁾ Pour information, l'ACENA (association des coordonnateurs des EPLE de Nouvelle Aquitaine) est en cours de développement d'un outil informatique destiné à faciliter le travail d'analyse nutritionnelle et sanitaire des fiches techniques.

La note qualité des produits sera basée pour moitié sur les tests de dégustation des produits échantillonnés (qualité organoleptique du produit) et pour moitié sur l'étude de la qualité des produits à travers l'analyse des fiches techniques. La note relative à l'analyse des fiches techniques de chaque article est basée sur la qualité nutritionnelle des produits. Pour chaque produit, une note sera attribuée en fonction de la déclaration nutritionnelle obligatoire mentionnée dans la fiche technique.

