



SYNPA, les ingrédients alimentaires de spécialité

66 rue La Boétie - 75008 PARIS – Tél. : 01 40 62 25 80 – secretariat@synpa.org www.synpa.org

— Communiqué —

Paris, le 21 avril 2022

Pour un encadrement des mentions « sans »

En 2012, le Synpa avait sensibilisé les opérateurs de la chaîne alimentaire aux décisions des Etats membres sur l'application de la réglementation « additifs alimentaires » : l'une portait sur un extrait d'épinard, l'autre sur un bouillon de légumes fermenté, dans un contexte d'utilisation de mention « sans additifs » ou « sans conservateur ». Le Synpa s'était inquiété car les allégations « sans additifs » constituent une remise en cause de l'expertise scientifique réalisée par l'ANSES et l'EFSA. Dix ans plus tard, dans un contexte renforcé de clean label et de défiance sur les questions scientifiques, les producteurs d'ingrédients alimentaires de spécialité appellent à un encadrement des mentions « sans », comme dans le domaine de la cosmétique. Le Synpa encourage une communication positive et pédagogique sur le rôle des ingrédients, quel que soit le statut réglementaire.

Les allégations négatives : une défiance vis-à-vis de l'EFSA et l'ANSES

Les allégations négatives, comme « sans aspartame », surfent sur les inquiétudes des consommateurs, au lieu de les rassurer quant à la qualité et la sécurité de l'ingrédient. Elles entretiennent une relation anxiogène vis-à-vis des additifs alimentaires. *In fine* les allégations négatives remettent en cause d'une part l'expertise scientifique des risques réalisée par les agences d'évaluation (ANSES et EFSA) et d'autre part les décisions d'autorisation prises par le gestionnaire du risque, à savoir les Etats membres et le Parlement européen.

Une évolution du marché rendant nécessaire son contrôle

Les adhérents du Synpa ont pris note de l'évolution du marché et du développement de l'utilisation de mention « sans » pour répondre à des attentes (supposées) des consommateurs. **Ils considèrent que les mentions « sans » peuvent être acceptables si elles respectent plusieurs principes réglementaires, tels que la loyauté de l'information, la non-tromperie du consommateur et la sécurité sanitaire des aliments.** Afin de rétablir la confiance des consommateurs dans leur alimentation et dans la transformation des aliments, le Synpa encourage les opérateurs à expliquer le rôle des ingrédients utilisés, quel que soit leur statut réglementaire et à privilégier les formulations positives, dans un contexte où plusieurs ingrédients d'origine naturelle utilisés à des fins technologiques ont vu leur statut réglementaire clarifié par les Autorités : utilisé dans un but technologique, il s'agit d'une utilisation comme additif alimentaire (CPVADAA 2018, 2021).

Loyauté

Les pratiques loyales en matière d'information sont précisées à l'article 7 du règlement « information du consommateur ». Y figurent notamment le fait de :

- **Ne pas distinguer de façon abusive :**
« *suggérer que la denrée possède des caractéristiques particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques, notamment en insistant particulièrement sur la présence ou l'absence de certains ingrédients et/ou nutriments* ».

Certaines mentions conduisent à distinguer certaines denrées d'une façon que le Synpa considère comme étant abusive.

A titre d'exemples :

« sans colorant* » - « *conformément à la réglementation »

« sans additifs* » « * comme tous les pains de mie ».

- **Ne pas induire en erreur sur les caractéristiques de la denrée**, notamment la nature, l'identité, les qualités, la composition, la durabilité, le mode de fabrication.

Pour le SYNPA, il conviendrait de tenir compte de la présence naturelle de composé, par ailleurs autorisé comme additif alimentaire :

Pour fabriquer de la confiture de coings, il n'est pas nécessaire d'ajouter de la pectine, gélifiant traditionnellement utilisé dans la fabrication des confitures, car le coing contient naturellement une teneur significative en pectine.

Sécurité sanitaire des aliments

La première obligation des opérateurs est de mettre sur le marché des ingrédients et des denrées sûrs (article 14 - règlement 178/2002).

Lorsque la réglementation fixe pour les additifs alimentaires une quantité maximale dans les denrées où il est autorisé, c'est pour des raisons de sécurité sanitaire et de protection de la santé des consommateurs. Aussi, **l'utilisation d'un extrait riche en un constituant**, par ailleurs autorisé comme additif alimentaire, **ne devrait pas apporter plus du constituant que la limite maximale autorisée pour l'additif alimentaire dans la denrée.**

Si le procédé de fabrication d'un extrait utilisé en substitution fait intervenir un procédé autre que ceux autorisés pour la production de l'additif alimentaire (*ex : solvant d'extraction versus CO₂ supercritique*), il conviendrait, au regard du procédé de fabrication utilisé, de vérifier si l'extrait répond ou non à la définition de novel food.

La suppression totale des nitrites dans les produits de charcuteries entraîne une diminution de la date limite de consommation (DLC). Or, l'étude INCA3 sur les habitudes de consommation des Français a montré que 50% des ménages consomment le jambon après la DLC et que pour 44% des ménages, la température du frigo est supérieure à 6°C (normalement zone la plus froide comprise entre 0 et 4°C). Ces données devraient être prises en compte pour assurer la sécurité sanitaire des denrées tout au long de la vie des produits. La réglementation souligne d'ailleurs que « *pour déterminer si une denrée alimentaire est dangereuse, il est tenu compte des conditions d'utilisation normale de la denrée par le consommateur* ».

Comment le consommateur comprend-il une mention « sans » ?

En 2018 une étude¹ a souligné que pour certains consommateurs, une denrée qui porte une mention « sans » est perçue comme étant meilleure pour la santé. Et lorsque le consommateur est informé que le produit portant une mention « sans » n'est pas meilleur pour sa santé, la déception est grande, particulièrement chez le consommateur français.

Si une mention « sans additif » est comprise par le consommateur comme le fait que la denrée lui apporte un bénéfice pour sa santé, alors ne pourrait-elle pas être appréciée comme une allégation de santé, par ailleurs réglementée ?

Allégation de santé : « toute allégation qui affirme, suggère ou implique l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé »

Non-tromperie des consommateurs

Le Synpa considère que si un composé autorisé comme additif alimentaire n'est pas autorisé dans une denrée alimentaire alors un ingrédient riche en ce composé associé à une mention « sans additif » ne devrait pas être utilisé dans cette même denrée au risque de tromper le consommateur, indépendamment du statut réglementaire de cet ingrédient.

Pour le Synpa, il importe de tenir compte du niveau de connaissance des consommateurs. Assurément le consommateur n'est ni un expert réglementaire, ni un expert en procédés.

¹ « European consumer healthiness evaluation of « free-from » labelled food products. C. Hartmann, S. Hieke, C. Taper, M. Siegrist. Food Quality and Preference, 2018.
<https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2017.12.009>

Le consommateur moyen connaît-il la définition réglementaire de l'antioxydant ? Sait-il qu'un antioxydant joue un rôle dans la bonne conservation de l'aliment ? Aussi le Synpa considère que la mention « sans conservateur » n'est pas compatible avec l'utilisation d'un antioxydant.

Le consommateur moyen sait-il que la mention « conditionnée sous atmosphère protectrice » signifie qu'un gaz d'emballage a été utilisé pour augmenter la durée de vie de l'aliment acheté ? Sait-il que les gaz d'emballage sont une catégorie d'additifs alimentaires ? Aussi le Synpa considère que la mention « sans additif » ou « sans conservateur » n'est pas compatible avec l'utilisation de gaz d'emballage.

En 1994, lorsque les Etats membres ont autorisé les gaz d'emballage comme catégorie d'additif alimentaire, ils ont tenu à ce que pour « assurer une information adéquate des consommateurs », « le consommateur doit être informé de l'utilisation de tels gaz dans la mesure où une telle information lui permet de comprendre pourquoi la denrée qu'il achète a une durée de conservation plus longue que des produits similaires conditionnés différemment ».

Le consommateur sait-il que des procédés performants, comme le foisonnement dans des conditions différentes de celles de son batteur ménager (microémulsions 2700 bars, jet continu 4000 bars), la micro-particulation du lactosérum ou les hautes pressions à froid permettent d'émulsionner une mousse, de texturer un produit laitier ou encore de conserver une denrée ?

Pour une communication positive

Dans un contexte où restaurer la confiance des consommateurs dans leur alimentation est primordiale, **une démarche de pédagogie serait d’accompagner la mention « sans » d’une explication**, par exemple : « *sans colorant, coloration assurée par le jus de sureau concentré* ». Cela paraît d’autant plus nécessaire si le consommateur moyen ne s’attend pas à trouver l’ingrédient dans la recette : *exemple : préparation pour crème brûlée avec un extrait de carotte : « couleur apportée par l’extrait de carotte »*.

Donner une explication sur le rôle de l’ingrédient répond non seulement aux attentes de transparence mais aussi aux attentes d’information, plus que ne le fait une mention « *sans additif** » accompagnée de l’expression « **contient des ingrédients ayant un rôle similaire* ».

Le Synpa considère que la mention d’information devrait figurer dans le même champ visuel que la mention « sans ».

Certains opérateurs sont déjà engagés dans cette voie, à l’instar de certains jus de pommes conservés grâce aux hautes pressions à froid, qui comportent un étiquetage informatif sur le rôle des hautes pressions à froid dans la conservation de ces boissons.

La cosmétique : une source d’inspiration

En 2020, la DGCCRF a publié **un guide sur les allégations « sans » dans les cosmétiques²**.

Il précise que les allégations « sans » qui portent sur « *une substance autorisée mais faisant l’objet de controverses devraient être évitées si l’absence de la substance est clairement identifiable dans la liste des ingrédients* ».

La DGCCRF considère que la mention « sans » donne une image négative de la substance autorisée et qu’elle est également dénigrante, car non conforme au critère d’équité établi par la réglementation européenne sur les cosmétiques.

Qui plus est, la DGCCRF indique que « *le consommateur qui cherche à les éviter est suffisamment averti pour vérifier la liste des ingrédients avant achat* ». **Le consommateur de denrées alimentaires ne serait-il pas lui aussi apte à lire la liste des ingrédients avant achat ?**

Pour le Synpa, le secteur alimentaire gagnerait à s’inspirer du secteur de la cosmétique. C’est pourquoi le Synpa appelle à un encadrement des mentions « sans » qui ne le sont pas à ce jour.

² https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/profil_entreprises/Allegations-sans-cosmetiques-pro.pdf?v=1587032127

Synpa, les ingrédients alimentaires de spécialité

Le Synpa représente les producteurs et distributeurs d’ingrédients alimentaires de spécialité.

Il compte 25 sociétés adhérentes, tournées vers l’innovation, qui consacrent en moyenne 5 % de leur chiffre d’affaires à la R&D. Extraits d’origine animale et végétale, extraits d’algues, microalgues, enzymes, présure, ferments (bactéries, moisissures, levures), acides aminés, fibres, vitamines, minéraux, probiotiques..., ces ingrédients apportent à notre alimentation tout au long de la vie des bénéfices sanitaires, organoleptiques, nutritionnels et environnementaux.

Ils peuvent faire l’objet de réglementations spécifiques : novel food, enzymes alimentaires, additifs alimentaires, vitamines et minéraux autorisés en nutrition infantile, ingrédients utilisés dans les compléments alimentaires...