

ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL : GUERRE DE TRANCHÉES

L'ÉTIQUETAGE OU L'ÉTHIQUE TRAINÉE DANS LA BOUE

Savoir ce que l'on mange est à la portée du premier sauvage venu : une noix de coco, une canne à sucre, un dachine... c'est simple, c'est clair.

Mais comment réagir si je lui propose une asperge d'Argenteuil ou une ratte du Touquet ? Le sujet est paumé. Je tente ? Je m'abstiens ?

Quid alors si je lui propose un cola, un cracker, une croquette de petit-déjeuner ou une masse blanche¹ dont il ne peut savoir s'il s'agit d'une sécrétion animale ou végétale ?

Et voici toutes les interrogations bien légitimes que tout mangeur est en droit de se poser.

Un mammifère a pour principe de base de montrer le chemin alimentaire à ses petits, et eux ont pour consigne inscrite dans l'ADN de ne rien manger d'autre que ce que les parents ont eux-mêmes consommé.

Comment faire alors avec tous ces nouveaux aliments qui n'existaient pas quand nous étions petits ? Une pizza surgelée, un dessert édulcoré, une crème dessert végétale ou un steak de viande et soja mêlés ?

Pire ! Admettons que nous soyons familiers du cola. L'organisme sait qu'il contient du sucre, beaucoup de sucre.

Que se passe-t-il physiologiquement si le cola devient édulcoré ? Comment l'organisme peut-il faire la différence entre un cola sucré et un autre – même robe, même gaz, même goût – édulcoré ?

Notre salut est dans l'étiquetage. Quand on a la chance d'en avoir un. D'où l'obligation faite à tous les produits emballés, en Europe, de porter des mentions explicatives sur les emballages, liste des ingrédients, c'est le plus important.

Emballage ? Quand il y en a un. Ce qui n'est pas le cas du pain (boulangerie), du fromage (exempté), des vins et vinaigres, du beurre... bref. Il y a déjà, là, des cas particuliers générateurs d'une injustice insupportable.

Passons.

Nous indiquons donc : la dénomination légale, la liste des ingrédients, le poids, etc. et, à partir du 13 décembre prochain, un étiquetage nutritionnel formaté, indiquant les macronutriments (protéines, lipides, glucides), les fibres, le sel... sachant que tous ces items sont assez vaguement compris par les consommateurs.

L'idée de fournir le mode d'emploi de ces informations ou à tout le moins, des explications ou des descriptifs n'est pas forcément idiote ou farfelue.

Or, l'épidémie d'obésité progresse dans notre pays comme ailleurs, notamment pour les jeunes, les enfants, ... le diabète galope. Ne rien faire serait une non assistance à personne en danger.

Nous devons agir et réagir. Et vite.

Quelles seraient les meilleures méthodes pour informer les consommateurs sur le contenu de leurs « nouveaux » aliments ? Un nutritionniste formateur derrière chacun d'eux, ce serait bien. Surtout si ce service est remboursé par la SS...

Pour plus de réalisme, contentons-nous de former les futurs ou jeunes parents. Puisqu'ils sont sensés prodiguer les premiers conseils et que ceux-ci sont très prégnants, faisons l'effort de former des formateurs de parents.

Cette idée ne séduit pas du tout la SS (qui pourrait être un mécène parfait) ; et encore moins l'industrie. L'école se dit déjà sur-débordée par ses 16 à 28 heures de cours par semaine.

Aussi est-on parvenu à considérer le meilleur média disponible qui de plus, bénéficiait d'un très fort tirage : le packaging lui-même.

EDUCATION ALIMENTAIRE

Pourvus de plus de preuves qu'il n'est besoin quant au rôle des choix alimentaires sur l'obésité et le surpoids et tout ce qui en découle, nous n'avons pas le droit de ne rien faire, quand bien même ces actions gêneraient quelques industriels dont le métier est de préparer et vendre des aliments très gras, salés ou sucrés.

Personne ne peut empêcher un consommateur de manger, ni d'acheter, et chacun est responsable. Mais, il y a un mais : la plupart des gens ignore la réalité physiologique des mauvais choix alimentaires. Ils ne se rendent pas compte qu'il y a une grande différence entre manger quelques frites de temps en temps et prendre des menus « nuggets / frites » tous les deux jours.

Nous avons tous besoin d'informations, de formations, régulièrement, à propos des aliments, notamment ceux qui sortent, tout neufs, innovants. Aussi sur les besoins de chacun, qui varient au fil de l'âge, des saisons, des actions... mais aussi sur les quantités, les portions, les façons de cuisiner, de préparer, d'accompagner.

A qui devrait être dévolu la tâche de former ? Les parents sont à l'origine de l'éducation alimentaire : les tous premiers gestes, règles, conseils et recommandations. Allant du « lave tes mains » à « on ne se sert jamais de fromage », en passant par « il faut goûter de tout »...

Mais ensuite ? Comment un parent actif peut-il conseiller alors qu'il est absent, souvent même, et en défaut de montrer un chemin ? Comment convaincre son enfant de prendre un bon petit-déjeuner alors que l'on escamote soi-même ce repas-clé ?

¹ du tofu par exemple

CONSULTATION NUTRITION

QUAND LA SCIENCE SE MÊLE DE SANTÉ PUBLIQUE

Outre les législateurs qui ont tenu à écrire des arrêtés visant une meilleure information des consommateurs, notamment pour ne pas leurrer avec des mots, des appellations, des assertions... les nutritionnistes responsables de la santé publique se sont penchés sur ces questions depuis déjà plusieurs années². L'étiquetage nutritionnel et toutes ses opportunités de valoriser un produit, un nutriment, une marque sont souvent visés dans les pages que vous lisez. Nous estimons qu'il y a moyen d'informer sans leurrer, de valoriser sans sur-dimensionner les atouts d'un produit.

Mais le tableau de composition nutritionnel est abscons. Il est peu compris par le consommateur moyen, notamment parce qu'il donne une moyenne pour 100 g ou 100 ml et que bien souvent les portions sont plus faibles (le beurre) ou plus fortes... mais aussi et surtout parce que la plupart des consommateurs n'ont aucune idée du poids des portions qu'ils avalent.

Des chercheurs ont démontré que des systèmes d'étiquetage, le meilleur et le plus efficace est ... d'en choisir un, n'importe lequel, car chacun d'eux est efficace, par rapport à n'avoir aucune information.

Aussi, des chercheurs INSERM³ ont cherché à mettre au point un système de notation des aliments, et un résumé de cette note se traduisant par un couleur, visible de loin : Rouge – attention, à manger avec circonspection. Vert, on peut manger à volonté... et entre les deux, du jaune, du vert, du rose...

Le système de Rayner⁴ a été analysé et validé par l'ANSES et le HCSP⁵.

Ils n'ont pas sorti ces couleurs de leur chapeau : il s'agit d'un travail consensuel, basés sur les publications et travaux d'autres pays, d'autres chercheurs, ceux qui ont fait leurs preuves : les conclusions de nombreux travaux scientifiques expérimentaux, épidémiologiques, de terrain, organisés par des Comités d'Experts nationaux et internationaux montrant l'intérêt d'un système simple, intuitif et compréhensible pour tous :

- USA (Institute of Medicine 2012, CDC 2011)
- Canada (Lyons et al. 2010)
- Royaume Uni (Academy Medical Royal Colleges 2013, Food Standard Agency 2013),
- Australie (University of Sydney 2010),
- Nouvelle-Zélande (New Zealand front of pack labelling advisory group, 2012),
- France (SFSP 2010)
- Europe (Eatwell project 2012, Europ Heart Network 2011)
- OMS (WHO, 2009, WHO Europe, 2011, 2015)
- Global Panel on Agriculture and Food Systems for Nutrition (2016)

Les codes couleurs n'ajoutent aucune information supplémentaire à l'étiquetage déjà présent mais ne font que le traduire en symbolique consommériste. Et ces couleurs ne disent, évidemment, pas tout. Rien au point de vue quantité et portions, fréquences ou goût... ce

n'est donc qu'un premier pas facilitateur vers une meilleure perception et compréhension d'une information qui existe déjà sur l'emballage.

Et pourtant, cette proposition de couleurs a fait un vrai tollé. Bien sûr, de la part des industriels qui ne veulent pas que leur saucisson soit « rouge », ni leurs chips, ni leur foie gras...

Les chercheurs ont testé l'efficacité de la méthode : de ces recherches sont sorties une évidence et des questions. L'évidence est qu'il est préférable d'avoir un système de traduction de l'étiquetage nutritionnel, qu'il soit coloré, en camembert, en chiffres... N'importe quel système est efficace par rapport à ne mettre aucun système.

LE PRINCIPE DES SCORES NUTRITIONNELS

Chaque aliment a des aspects positifs (fibres, fruits et légumes, protéines végétales, et des aspects moins favorables (lipides saturés, sel, sucre...). Pour chaque item, des points en plus et en moins sont additionnés et le score final est représenté par une couleur ou un code.

Les données de composition ayant permis la validation des seuils des différentes couleurs par le HCSP sont celles d'OQALI : plus de 12 000 références de produits transformés, issues de 23 groupes d'aliments différents / 439 familles, additionnées des 500 aliments génériques de la table Ciqual pour les produits non transformés comme huiles, beurres, eaux, fruits et légumes, viandes, etc.

DOUZE SYSTÈMES ONT ÉTÉ ÉTUDIÉS :

1. AQuelleFrequence,
2. Choices,
3. Green Keyhole,
4. Guiding stars,
5. Health Star Rating system,
6. Heart Check Food Specification Program,
7. Multiples Traffic Light (MTL).
8. My5,
9. NuVal,
10. Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ),
11. SAIN/LIM,
12. Système 5-C.



Chaque portion de 250g contient					
kcal	Sucres	Lipides	Lipides saturés	Sodium	
350	4,8g	11,5g	5,3g	1,3g	
18%	5%	16%	26%	52%	
des repères nutritionnels journaliers					



²Principe d'un système d'information nutritionnelle : article 14 de la Loi de Modernisation du Système de Santé (26 janvier 2014)

³Equipe de Recherche en Epidémiologie Nutritionnelle (EREN) Inserm (U1153), Inra(U1125), Cnam, Université Paris 13, COMUE Sorbonne Paris Cité

⁴Rapport d'appui scientifique de l'ANSES faisabilité de la mise en œuvre du score de Rayner (FSA) mars 2015, publié le 1er juin 2015

⁵Ref Haut Conseil de la Santé Publique. Avis relatif à l'information sur la qualité nutritionnelle des produits alimentaires.

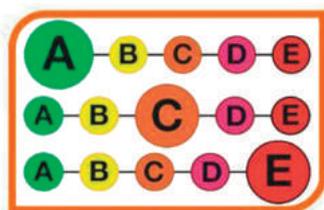
Aout 2015. <http://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=519>.

CONSULTATION NUTRITION

Le HCSP considère, après avoir passé en revue la faisabilité des différents scores et systèmes proposés au niveau national et international, et après l'avoir testé sur les bases de données sur la composition nutritionnelle des aliments du marché français (OQALI), que **seul le système 5-C répond aux critères de pertinence et de faisabilité d'un système d'information nutritionnelle synthétique.**

Le HCSP a également conduit un travail d'optimisation des seuils du score FSA en référence à la politique nutritionnelle de santé publique, et de l'algorithme pour les cas particuliers de familles d'aliments pointés par l'ANSES afin que le système soit en parfaite cohérence avec les recommandations de santé publique du PNNS (fromages, matières grasses ajoutées, boissons).

LE SYSTÈME 5-C



Son intérêt principal est de pouvoir donner aux consommateurs, d'un coup d'oeil, les meilleurs choix dans un même rayon. Ainsi, il n'y a pas de classement de principe d'une catégorie d'aliments (toutes les charcuteries ne sont pas rouges !) mais chaque rayon propose des aliments classés favorables (vert, jaune) ou moins favorables (rouges ou roses).

Libre aux consommateurs de prendre ce qu'ils veulent, mais avec une meilleure information.

Par exemple dans le rayon des charcuteries, les jambons moins salés et les moins gras sont jaunes ; les saucisses et merguez sont rouges. Au rayon crèmes desserts, on trouvera aussi du jaune (pourtant pour des produits sucrés et un peu gras) au rouge (produits très sucrés et très riches).



Au total, voici les scores des produits trouvés en grandes surfaces : On ne trouve pas de charcuterie en Vert, ni de compote en Rouge. Mais il n'y a pas de pizza Rouge non plus.

Avec ces scores couleurs, chacun apprend beaucoup de choses, à propos de ces aliments qu'on croit malsains (pizza) et d'autres que l'on ne croit pas mauvais (Le Nutella est Rouge quand le beurre de cacahuète est Orange !).

Répartition des aliments dans les classes du 5-C (%)
Utilisation du score FSA adapté et des seuils optimisés (HCSP, 2015)

	Vert A	Jaune B	Orange C	Rose D	Rouge E
Apéritifs à croquer	1	4	22	34	39
Barres céréalières	0	0	25	59	16
Biscuits et gâteaux industriels	0	0.1	4	39	57
Bouillons et potages	7	65	28	0	0
Céréales pour le petit déjeuner	6	2	47	44	1
Charcuterie	0	5	28	24	43
Chocolat et produits chocolatés	0	7	1	15	77
Compotes	99.8	0.2	0	0	0
Conserves de fruits	38	57	5	0	0
Glaces et sorbets	0	1	38	47	14
Panification croustillante et moelleuse	16	15	41	26	2
Pizzas surgelées	4	34	46	16	0
Plats cuisinés appertisés	50	36	12	2	0
Produits laitiers frais et assimilés	19	26	45	9	1
Produits traiteurs frais	25	27	30	17	1
Produits transformés à base de pomme de terre	30	16	33	21	0.2
TOUS ALIMENTS	15.5	15	25.5	24	20

SIMPLE OU SIMPLISTE ?

Bien sûr, ces classements ne disent pas tout, et notamment, ne jugent en rien le goût, le coût, ni la qualité sanitaire ou toxicologique. Ils ne disent rien non plus sur l'adéquation des aliments étiquetés avec les besoins d'un tout petit, d'un Senior ou d'une femme enceinte. Ils ne tiennent pas compte des portions, ni de la fréquence de consommation.

Ces couleurs sont une indication de tendance : elles ne cherchent pas à interdire ou pénaliser un aliment, mais plus à vous guider sur son mode d'emploi nutritionnel : elles indiquent la tendance, rouge signifiant une consommation épisodique, et en quantité raisonnable. Vert, une consommation régulière et en quantité libre. Elles permettent surtout de comparer les aliments entre eux, c'est-à-dire entre famille d'aliments, à l'intérieur d'une même famille d'aliments et surtout pour un même aliment, entre différentes marques !

TEST D'EFFICACITÉ DE L'OUTIL

Avant de lancer ce système à l'échelle nationale, les chercheurs ont testé l'outil. D'abord une validation du système de scoring, à l'échelle individuelle dans deux cohortes, celle de Nutrinet Santé (n= 4225 sujets) et Su.VI.Max (n=5882 sujets). Les résultats sont publiés⁶ et nets. Les sujets aux meilleurs scores ont effectivement un meilleur statut nutritionnel.

Puis à l'échelle de l'usage du logo initial à 3 couleurs puis la forme définitive 5-C, en comparaison de 4 autres systèmes d'information. 3 publications importantes présentent les résultats :

- **Perception of front-of-pack labels according to social characteristics, nutritional knowledge and food purchasing habits**

Caroline Méjean, Pauline Macouillard, Sandrine Péneau, Serge Hercberg and Katia Castetbon. Public Health Nutrition, Volume 16, Issue 3, March 2013, pp. 392-402

- **Consumer acceptability and understanding of front-of-pack nutrition labels**

C. Mejean, P. Macouillard, S. Péneau, S. Hercberg, K. Castetbon Journal of Human and Dietetics Volume 26, Issue 5, October 2013 Pages 494-503.

⁶Julia, Kesse et al., J Nutr 144(12), 2009-2017. 2014. Julia, Kesse et al, JFN 2014. Julia, Kesse et al., Eur J Clin Nutr, EJON 2015

CONSULTATION NUTRITION

• Association of Perception of Front-of-Pack Labels with Dietary, Lifestyle and Health Characteristics.

Méjean C, Macouillard P, Péneau S, Lassale C, Hercberg S, Castetbon K. (2014) PLoS ONE 9(3): e90971.

LES CONCLUSIONS SONT NETTES :

Les logos d'information nutritionnelle utilisant des systèmes de couleur (avec pastille rouge) sur la face avant des emballages des aliments, sont ceux préférés par l'ensemble de la population, mais aussi par les populations défavorisées, par les personnes obèses, hypertendues ou diabétiques, c'est-à-dire les sujets qui en ont le plus besoin. Une étude⁸ spécifique a également permis de montrer que si tous les logos permettaient aux sujets de mieux classer la qualité nutritionnelle des produits alimentaires qu'une situation sans logo. Mais la performance des différents systèmes était très variable, et le 5-C était celui offrant les meilleurs résultats, et ce quelle que soit la catégorie de la population concernée.

Une étude en grandeur nature, en supermarché expérimental, a été réalisée auprès de 901 consommateurs et concerne 3 rayons seulement : les biscuits sucrés, salés et les céréales de petit-déjeuner. Les résultats indiquent que la qualité nutritionnelle du panier d'achat est significativement plus élevée pour les biscuits sucrés, mais n'a pas d'impact sur les biscuits salés. La différence est non significative sur les produits de petit-déjeuner.

BATAILLE RANGÉE ?

Connaissant tout ce travail réalisé par des scientifiques reconnus et respectés par leurs pairs, dont les travaux ont été publiés dans des revues à comité de lecture.... pourquoi tant d'objecteurs ?

Pourquoi les industriels ont-ils imposé au Ministère de la Santé que soient refaits les tests comparatifs des différents systèmes ?

Gagner du temps disent certains. Jeter le doute afin que les politiques ne fassent plus rien, disent d'autres.

On comprend que les industriels freinent des 4 fers, craignant que les couleurs ne leurs soient défavorables.

MAIS LA BAGARRE VIENT D'AILLEURS

Le travail des lobbies est ici bien visible : aujourd'hui, à travers quelques dénonciations médiatiques bien opérées, les Français ont été surpris de constater la puissance de l'industrie alimentaire, et ceci même face au Ministère de la Santé ! Les Français ont pu voir que leur santé passe après les intérêts de certains, industriels ou « scientifiques ».

L'agressivité de certains scientifiques pourtant réputés souligne bien le dépit qu'ils ont à ne pas avoir été choisis par le Ministère pour valoriser « leur » propre système.

La défense des intérêts qu'ils montrent vis-à-vis de l'industrie souligne bien les liens financiers qu'ils entretiennent. Alors que l'ANSES

demande à tous les scientifiques qui collaborent à ses travaux de dévoiler toutes les collaborations qu'ils ont ou ont eu avec l'industrie, tous ne le font pas : cet état de fait n'est plus acceptable.

D'ailleurs, une pétition a été déposée par des citoyens à l'adresse du ministère de la santé⁷.

UN TEST MANIPULÉ

Le test en magasin a donc débuté le 26 Septembre et sera suivi jusqu'au 4 décembre 2016, et déjà, des vices de procédures ont été signalés.

Un Co-pilotage DGS-FFAS, donc dirigé par une partie prenante... en dehors du fait que ces personnes ne soient pas des scientifiques, qui pourrait admettre qu'un tel travail soit géré par l'industrie elle-même ?

Il y a aussi polémiques sur le protocole proposé, ce qui a engendré la démission de 3 membres du comité scientifique en juillet et 3 membres en septembre. Puis le départ du Directeur de l'Inserm du comité de pilotage, en juillet dernier. Du jamais vu !

Ces démissions n'émeuvent personne !? Des anomalies ont pourtant été dénoncées au niveau européen. Ce sont ces pratiques qui sont inacceptables.

PROSPECTIVE : ET MAINTENANT, QUE FAIT ON ?

La poursuite du test est un non sens.

Il est nécessaire que les professionnels de la nutrition se réveillent et défendent les intérêts de leurs patients. L'information la plus claire et désintéressée possible doit être force de loi.

A ce sujet, et pour apprendre sur les compositions nutritionnelles des aliments qui sont dans les rayons (aliments simples ou de marques, emballés ou non), vous pouvez utilement conseiller :

<http://fr.openfoodfacts.org/>

Les industriels, mais aussi, tous les Français qui sont concernés par l'alimentation, doivent comprendre que ces systèmes de traduction comme le 5-C, ne sont pas un gendarme ni un législateur, mais un guide. Qu'aucun aliment n'est interdit, et qu'il est proposé seulement un mode d'emploi nutritionnel des aliments.

Les professionnels pourraient aussi comprendre la formidable opportunité pour eux d'améliorer certains de leurs produits afin qu'ils soient plus en adéquation avec les nouveaux besoins des consommateurs. En effet, qui peut encore se permettre de consommer un repas quotidien du Français de 1960, avec entrée, plats et légumes, plateau de fromage et salade, desserts, fruit... Vin, pain ... ?

Qui peut encore manger fréquemment les charcuteries d'alors (le jambon de Paris avait 17 % de matières grasses quand il n'en a plus que 3 à 5 % aujourd'hui !)?

⁷www.change.org/p/etiquetage-nutritionnel-alimentaire-les-consommateurs-français-veulent-le-code-5-couleurs

⁸Ducrot et al, Plos One 2015, Ducrot P et al Am J Prev Med 2015.

CONSULTATION NUTRITION

Il faut comprendre que les mets facultatifs comme les grosses pâtisseries, les mets très gras, très salés ou sucrés, sont forcément consommés moins fréquemment et en plus petites portions. N'est-ce pas une bonne occasion pour être force de propositions plus quotidiennes ?

Amélioration nutritionnelle

• Brownie chocolat noisette actuel



• SCORE : 18



• Brownie 'amélioré'

- 10% AGS
- Modifications
 - ↘ Acides gras saturés
 - ↘ Energie

• SCORE : 16



AUX ARMES, NUTRITIONNISTES !

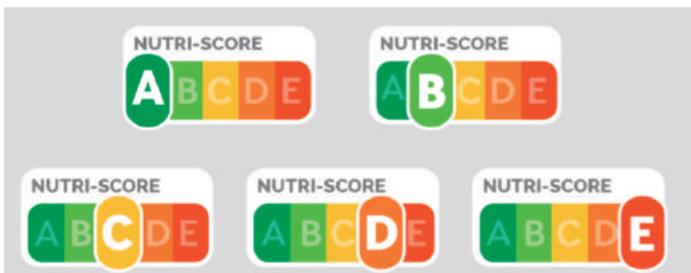
Enfin, battons-nous pour défendre la science et les scientifiques, et tout le champs de connaissances qu'ils nous offrent, de façon désintéressée.

Battons nous pour la liberté d'esprit et intellectuelle de nos scientifiques, afin qu'ils puissent travailler pour mettre à jour des informations validées et solides sur lesquelles nous pourrions baser nos recommandations de praticien de santé publique et individuelle.

dans l'ombre de nos peurs.

L'association FoodWatch a également lancé un appel pour que s'interrompe l'étude en conditions réelles

<https://www.foodwatch.org/fr/s-informer/topics/logo-nutritionnel-l-information-sur-l-etiquette/petition-stop-a-l-experimentation-des-logos-nutritionnels/>



Bibliographie

- Conférence du Professeur Serge HERCBERG au SIAL Octobre 2016
- Colloque AGROBIOSCIENCES à Toulouse 2015 – Etiquetage nutritionnelle et information du consommateur.
- www.change.org/p/etiquetage-nutritionnel-alimentaire-les-consommateurs-français-veulent-le-code-5-couleurs
- Julia, Kesse et al., J Nutr 144(12), 2009-2017. 2014
- Haut Conseil de la Santé Publique. Avis relatif à l'information sur la qualité nutritionnelle des produits alimentaires. Aout 2015. <http://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=519>.
- Nutrinet Santé : devenez acteur de la recherche scientifique nutritionnelle
Je surfe pour faire progresser la recherche... ET VOUS ? Soyez volontaire sur Internet pour étudier les relations nutrition-santé <http://www.etude-nutrinet-sante.fr>
- Rapport d'appui scientifique de l'ANSES faisabilité de la mise en œuvre du score de Rayner (FSA) mars 2015, publié le 1er juin 2015.
- Perception of front-of-pack labels according to social characteristics, nutritional knowledge and food purchasing habits
Caroline Méjean, Pauline Macouillard, Sandrine Péneau, Serge Hercberg and Katia Castetbon. Public Health Nutrition, Volume 16, Issue 3, March 2013, pp. 392-402
- Consumer acceptability and understanding of front-of-pack nutrition labels
C. Mejean, P. Macouillard, S. Péneau, S. Hercberg, K. Castetbon
Journal of Human and Dietetics Volume 26, Issue 5, October 2013
Pages 494-503.
- Association of Perception of Front-of-Pack Labels with Dietary, Lifestyle and Health Characteristics.
Méjean C, Macouillard P, Péneau S, Lassale C, Hercberg S, Castetbon K. (2014) PLoS ONE 9(3): e90971.

DÉPARTEMENT NUTRITION • NUTRIMARKETING

Rédaction : Béatrice de Reynal • Conception graphique : Douchane Momcilovic • Mise en page : Alix de Reynal
contact@nutrimarketing.eu • www.nutrimarketing.eu • T : 01 47 63 06 37

Crédit photographique : AQuelleFrequence - Green Keyhole - Health Star Rating system - Kelloggs - Nestlé - NutriMarketing - Nutrinet-Santé - Nutriscore - Quakers - Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) - DR

Média d'information pour les professionnels de santé - N°63 - Novembre 2016 Tous droits réservés

NutriMarketing - RCS Paris 412 053 621