

## INNOVATION

# Aliments et santé : des messages sous surveillance

Pour contrôler les formulations vantant d'hypothétiques bénéfices pour la santé de certains produits alimentaires, l'Europe s'est dotée d'une nouvelle réglementation. Elle oblige les industriels à plus de rigueur, mais les libellés risquent d'être incompréhensibles pour le consommateur.

Le marché des aliments santé, c'est-à-dire ceux qui revendiquent un bénéfice sur une fonction de l'organisme, est estimé à 35 milliards d'euros dans le monde en 2009. C'est un des segments les plus dynamiques, avec une croissance moyenne de 5 % à 7 % par an. Mais, pour que le consommateur y trouve son compte, encore faut-il que les vertus attribuées aux produits soient vraies. Or, jusqu'à présent, il suffisait qu'elles soient vraisemblables. Jusqu'en juillet 2007, l'évaluation des allégations était en effet réalisée par chaque pays, et a posteriori. Les industriels n'avaient guère de comptes à rendre, sauf si la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) jugeait une allégation susceptible de « tromper le public ».

Le développement de ce marché et le sort différent réservé à ces produits d'un pays à l'autre ont conduit à souhaiter une harmonisation et une moralisation des pratiques au niveau européen, pour une meilleure protection du consommateur. D'où le règlement européen du 20 janvier 2006, applicable depuis juillet 2007. Cette nouvelle réglementation impose à tout produit portant une nouvelle allégation l'obtention, avant commercialisation, d'une autorisation de l'Efsa (Autorité européenne de sécurité des aliments), sur la base d'un dossier scientifique rigoureux. Quant aux produits existants, ils auront six mois pour se mettre en règle une fois l'avis de l'Efsa publié au « Journal officiel des Communautés européennes ». Un panel de 21 experts scientifiques a été chargé d'établir la liste des allégations autorisées parmi plus de 4.000 retenues pour examen. Un premier lot de 417 allégations évaluées a été rendu public en octobre 2009 (mais non publié encore au « JOCE ») et le prochain est attendu d'ici à la fin du mois.

Des exigences peu claires

Pour les industriels, c'est un changement d'environnement majeur. Il faut réviser en hausse le budget de développement de ce type de produits et apprendre à satisfaire aux exigences de l'Efsa. Selon le Syndicat national des producteurs d'additifs et d'ingrédients alimentaires, la mise au point d'un nouvel ingrédient porteur d'une allégation fonctionnelle prend plus de



Pour vanter les bienfaits de leurs produits sur la santé, les industriels de l'agroalimentaire vont devoir apprendre à constituer des dossiers scientifiques argumentés.

cinq ans et coûte de 3 à 6 millions d'euros en R&D pour aboutir à une allégation santé « probable ». Pour parvenir à un niveau de preuve « convaincant », il faut ajouter de 1 à 5 millions d'euros et y consacrer plus de trois années supplémentaires. « Cela place très haut la barre de l'innovation, au risque de dissuader les petites entreprises de s'y lancer, reconnaît Sylvie Bardon, chargée des partenariats au département alimentation humaine de l'Inra. Même s'il y a des exceptions, comme la société britannique Provoxis, qui a été l'une des premières à voir son produit, Fruitflow, approuvé par l'Efsa. » Ce concentré de tomate soluble aide à maintenir une agrégation plaquettaire normale. « En France, les petites entreprises peuvent obtenir des aides auprès d'Oséo et des pôles de compétitivité pour financer leurs essais cliniques », observe, pour sa part, Christophe Ripoll, directeur scientifique de Naturalpha, une société qui réalise des essais cliniques dans le domaine de la nutrition.

S'adapter aux exigences techniques de l'Efsa est un autre défi. « Certains n'hésitent pas à accuser celle-ci de tuer l'innovation, observait Sean Strain, membre du panel scientifique de l'Efsa, lors d'un récent colloque organisé à Paris par la Société française de nutrition. Il

est vrai que l'Efsa doit être plus claire sur le type de preuve scientifique qu'elle attend et plus cohérente dans les avis qu'elle rend. » Mais les industriels doivent aussi apprendre à constituer un dossier scientifique argumenté, ce qui n'est pas forcément dans leur culture. Les résultats de l'examen du premier lot d'allégations par l'Efsa suffisent

à s'en convaincre : seules 15 % d'entre elles ont été validées. Parmi les principales faiblesses des dossiers d'allégations génériques figure « une mauvaise définition du produit » (60 % des cas). C'est notamment le cas des probiotiques (bactéries supposées bénéfiques pour l'intestin) qui ont été refusés en bloc. « Une vague

appellation ne suffit pas, explique Ambroise Martin, membre du panel d'experts de l'Efsa. Nous demandons une caractérisation de la souche grâce aux techniques de biologie moléculaire. »

Atout pour les grands groupes Autre point faible des dossiers : l'absence d'études scientifiques pertinentes. Ici, des grands groupes comme Nestlé ou Danone, qui sont équipés de laboratoires de recherche, ont une longueur d'avance. « Le règlement européen protège les investissements de sociétés comme Nestlé, qui fondent depuis longtemps leur innovation en matière d'allégations santé sur une vraie recherche scientifique », se félicite la responsable de la communication R&D du groupe suisse. Cela creuse en effet encore l'écart avec leurs concurrents, y compris les marques de distributeur. « Cela ne change rien à la stratégie de Danone, qui mise sur les aliments santé pour alimenter sa croissance », explique pour sa part Agnès d'Anthony, responsable de la communication santé nature du groupe, dont les produits Activia, Actimel et Danacol ont représenté à eux seuls un quart des ventes en 2009. « Ce qui change, poursuit-elle, c'est la façon dont on va construire les études scientifiques pour satisfaire aux exigences de l'Efsa. » Un participant

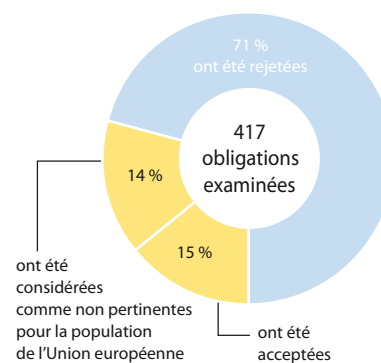
industriel au colloque de la Société française de nutrition n'hésitait pas, pour sa part, à avouer en aparté : « On en a bien profité, maintenant il va falloir travailler. »

Mais la bonne volonté, si elle est indispensable, ne suffit pas. L'Efsa est consciente du besoin de mieux dialoguer avec les industriels, même si « il n'est pas possible d'organiser une réunion préalable sur chaque dossier ». C'est dans cette optique que les experts du panel avaient rencontré des demandeurs d'allégations, en juin dernier, pour mieux cerner le processus d'évaluation et obtenir des orientations. Et ils sont toujours demandeurs.

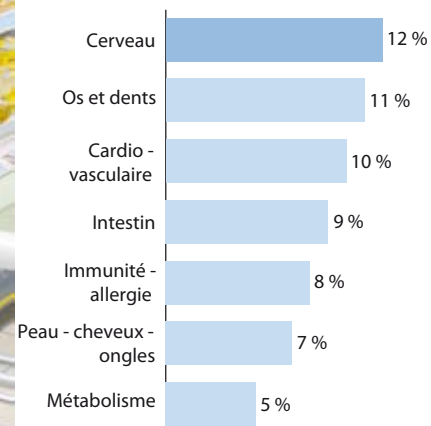
Ce que certains qualifient d'« usine à gaz » réglementaire avait un peu fait perdre de vue le consommateur. Si l'on veut éviter que les industriels ne s'éloignent trop de la formulation validée par l'Efsa, il risque de se trouver confronté à des formulations relativement ésotériques, telles que : « Les phytostérols ont démontré leur capacité à diminuer le taux de cholestérol dans le sang », si on s'en tient à la traduction mot par mot du libellé en anglais. Heureusement, comme le soutenait avec une ironie involontaire un représentant de l'Efsa : « Les industriels n'ont pas à apporter la preuve que le consommateur comprend ! »

CATHERINE DUCRUET

La majorité des allégations rejetée



Principaux domaines concernés par les allégations santé



« Les Echos » / Source : Efsa photo : REA