



L'INDUSTRIE DES FRUITS ET LÉGUMES - SÉRIE



SÉRIE OCDE-COLEACP SUR L'INDUSTRIE DES FRUITS ET LÉGUMES

Session 2 - Les politiques qui soutiennent des choix alimentaires plus sains : opportunités pour le secteur des fruits et légumes

29 Mars 2022 – 10:00-11:30 CET

[En ligne \(Zoom\)](#)

1. Contexte

Les systèmes alimentaires du monde entier font face à un triple défi : assurer la sécurité alimentaire et la nutrition d'une population mondiale croissante, soutenir les moyens de subsistance des personnes travaillant le long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et contribuer à la durabilité environnementale.¹ L'augmentation de la production d'aliments transformés, l'urbanisation rapide et l'évolution des modes de vie ont entraîné une modification des habitudes alimentaires. La population consomme désormais davantage d'aliments riches en énergie, graisses, sucres libres² et sel/sodium, et beaucoup ne mangent pas assez de fruits, de légumes et d'autres fibres alimentaires comme les céréales complètes.³ Les tendances alimentaires actuelles, combinées à une population mondiale qui devrait atteindre 10 milliards de personnes d'ici à 2050 environ, vont exacerber les risques pour les personnes et la planète.

En 2016, plus de 1,9 milliard d'adultes âgés de 18 ans et plus étaient en surpoids. Parmi eux, plus de 650 millions d'adultes étaient obèses. 39% des adultes âgés de 18 ans et plus (39% des hommes et 40% des femmes) étaient en surpoids. Dans l'ensemble, environ 13% de la population adulte mondiale (11% des hommes et 15% des femmes) étaient obèses en 2016. La prévalence mondiale de l'obésité a presque triplé entre 1975 et 2016.⁴ En 2019, on estime que 38,2 millions d'enfants de moins de 5 ans étaient en surpoids ou obèses. Autrefois considérés comme un problème propre aux pays à revenu élevé, le surpoids et l'obésité sont désormais en augmentation dans les pays à revenu faible ou intermédiaire, en particulier dans les milieux urbains. La cause

¹ OCDE (2021), Améliorer les politiques sur les systèmes alimentaires, Éditions OCDE, Paris.

² On appelle sucres libres tous les sucres ajoutés aux aliments ou aux boissons par le fabricant, le cuisinier ou le consommateur, ainsi que les sucres naturellement présents dans le miel, les sirops, les jus de fruits et les concentrés de jus de fruits.

³ [OMS](#). Les lignes directrices de l'OMS définissent leurs recommandations concernant l'apport en sucres et graisses libres selon un apport calorique total approprié. Les lignes directrices de l'OMS ne fournissent pas d'objectifs numériques précis pour ce qui constitue un apport calorique total approprié, mais suggèrent que l'apport calorique doit être mis en balance avec la dépense énergétique, qui diffère selon les personnes en fonction du sexe, de l'âge et du niveau d'activité physique, entre autres facteurs.

⁴ OMS. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>



fondamentale de l'obésité et du surpoids est le déséquilibre énergétique entre les calories consommées et les calories dépensées. De nombreux pays à revenu faible ou intermédiaire sont désormais confrontés à une « double peine » de malnutrition (dénutrition et surnutrition). Le surpoids et l'obésité, ainsi que les maladies non transmissibles (MNT) qui leur sont associées, sont en grande partie évitables.

Les recommandations alimentaires, tant au niveau national que mondial, recommandent de consommer des aliments de façon variée, notamment des fruits et légumes (F&L), des légumineuses et des aliments d'origine animale (viande, œufs, produits laitiers, poisson), tout en limitant la consommation de sucre, de graisses et de sel. Modifier les régimes alimentaires mondiaux pour qu'ils respectent davantage ces recommandations alimentaires pourrait avoir d'importantes répercussions sur le triple défi auquel sont confrontés les systèmes alimentaires.⁵ Maintenir une alimentation saine tout au long de la vie contribue à prévenir la malnutrition sous toutes ses formes ainsi qu'une série de MNT et de pathologies. L'alignement des régimes alimentaires sur les recommandations de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) en matière de consommation de sucres et de graisses aurait l'effet positif attendu sur la nutrition et la sécurité alimentaire et aurait également une incidence positive sur la durabilité environnementale.⁶

2. Systèmes d'étiquetage nutritionnel

Les consommateurs souhaitent de plus en plus avoir davantage d'informations sur leur alimentation. Les systèmes d'étiquetage nutritionnel visent à orienter les consommateurs vers des options plus saines, à encourager de meilleures habitudes alimentaires et à améliorer les régimes pauvres liés à une consommation insuffisante de certaines catégories d'aliments.

L'étiquetage nutritionnel consiste à fournir des informations sur le contenu nutritionnel des différents produits alimentaires. Il s'applique le plus souvent aux produits alimentaires et aux boissons préemballés, mais se présente sous différents formats. Les supermarchés et les fabricants de produits alimentaires indiquent désormais la teneur en énergie, en graisses, en graisses saturées, en sucre et en sel sur la face avant de l'emballage, ainsi que les apports de référence pour chacun de ces éléments.

Les variables comprennent : le type et le nombre de nutriments étiquetés, les valeurs de référence utilisées, si les informations figurent sur le devant de l'emballage (front-of-pack, FOP) ou au dos de l'emballage (back-of-pack, BOP) et si l'étiquette donne ou non des conseils en matière de compréhension au consommateur.⁷ L'étiquette des aliments comprend aussi un tableau de valeurs nutritionnelles qui indiquent quels nutriments sont contenus dans l'aliment, et en quelle quantité.

Des **étiquettes** sont apposées sur tous les produits alimentaires, à l'exception des très petits paquets et des aliments frais comme les fruits, les légumes et les produits de boulangerie locaux ou biologiques. Les fruits et légumes frais sont généralement considérés comme des produits agricoles bruts et sont exemptés des exigences habituelles en matière d'étiquetage nutritionnel. Si l'aliment n'a subi aucune transformation, il ne nécessite pas d'étiquetage nutritionnel. En revanche, si l'aliment a subi une transformation quelconque, il doit porter une étiquette nutritionnelle.

Les étiquettes des aliments indiquent les ingrédients et/ou les additifs contenus dans l'aliment, les informations nutritionnelles concernant l'aliment, les instructions de conservation des aliments et le fabricant de l'aliment. Les **ingrédients** de l'aliment, y compris les additifs, sont énumérés dans l'ordre décroissant de leur poids au moment où ils ont été utilisés pour fabriquer l'aliment. Si des arômes sont utilisés, l'étiquette doit le préciser. La liste des ingrédients doit également mettre en évidence les allergènes (aliments auxquels certaines personnes sont allergiques) lorsqu'ils sont utilisés comme ingrédients. On y trouve généralement aussi le nom et l'adresse de l'exploitant ou de l'importateur alimentaire, une date, des instructions de conservation et de préparation sûres, des informations nutritionnelles et le poids.

Lorsque des informations nutritionnelles sont fournies sur l'étiquette d'un emballage alimentaire, elles doivent au minimum indiquer la quantité de chacun des éléments suivants pour 100g ou 100ml de l'aliment ou de la

⁵ OCDE. Grégoire Tallard, Marcel Adenauer, Koen Deconinck, et Gaëlle Gouarin. ["Potential impact of dietary changes on the triple challenge facing food systems : Three stylised scenarios"](#). 2022.

⁶ Tallard, G., et al. (2022), ["Potential impact of dietary changes on the triple challenge facing food systems : Three stylised scenarios"](#), Documents de l'OCDE sur l'alimentation, l'agriculture et la pêche, n° 173, Éditions OCDE, Paris,

⁷ EUFIC (2017), [Global Update on Nutrition Labelling](#).



boisson concernée : **énergie** (en kJ et kcal), **lipides** (en g), **graisses saturés** (en g), **glucides⁸** (en g), **sucres** (en g) (les sucres sont naturellement présents dans des aliments tels que les fruits et le lait, mais il n'est pas nécessaire de réduire ces types de sucres), **protéines** (en g), **sel** (en g), ainsi que la quantité de tout nutriment pour lequel une allégation nutritionnelle ou de santé a été faite.

L'étiquetage nutritionnel sur le devant de l'emballage est une information nutritionnelle simplifiée fournie sur la face avant de l'emballage des aliments qui vise à aider les consommateurs dans leurs choix alimentaires. Selon les règles actuelles de l'Union européenne (UE), l'indication des informations nutritionnelles sur le devant de l'emballage n'est pas obligatoire mais peut être fournie sur base volontaire.⁹

Les logos en faveur d'une alimentation saine (par exemple, le logo en forme de trou de serrure (« Keyhole ») ou le logo « choix sain ») font la distinction entre les groupes d'aliments de base et les groupes d'aliments non fondamentaux (sur base des recommandations diététiques). Parmi les exemples¹⁰ se trouvent le symbole vert en forme de trou de serrure (« Green Keyhole ») utilisé en Suède suédois, le symbole en forme de cœur utilisée par la Fondation pour la prévention des maladies du cœur et cardiovasculaire d'Afrique du Sud (« Heart and Stroke Foundation South Africa »), le logo « bon choix » (« Smart Choices ») (développé aux États-Unis, mais actuellement non utilisé) et les logos « choix » utilisés aux Pays-Bas.

Le système d'étiquetage avec feux tricolores : certaines étiquettes nutritionnelles sur le devant de l'emballage utilisent un code couleur rouge, orange et vert. Le code couleur des informations nutritionnelles indique en un coup d'œil si l'aliment contient des quantités élevées, moyennes ou faibles de graisses, graisses saturées, sucres et sel : **le rouge signifie une teneur élevée, l'orange une teneur moyenne et le vert une faible teneur**. Tout rouge sur l'étiquette signifie que l'aliment est riche en graisses, graisses saturées, sel ou sucres, et qu'il faut réduire sa consommation.

Nutri-Score : il prend en compte l'apport nutritionnel global d'un produit en pondérant la prévalence des différents nutriments et fait la distinction entre les différents types (par exemple, il ne prend en compte que les graisses saturées parmi les graisses). Il accorde également des points positifs à d'autres aspects lors de la pondération de la prévalence des différents nutriments : par exemple, la présence de légumes, de légumineuses et de noix, de fibres et de protéines.

Certains pays ont choisi de ne plus utiliser les symboles sanitaires sur les emballages et de fournir des informations nutritionnelles via une **application pour smartphone**.



Symbole vert en forme de trou de serrure suédois



Symbole en forme de cœur

⁸ Il existe deux types de glucides que le corps transforme en énergie : les glucides amyloacés (féculents) et les sucres. Les sucres sont souvent mentionnés sur les étiquettes nutritionnelles comme « glucides (dont sucres) ». Cela inclut les sucres ajoutés et les sucres naturels présents dans les fruits et le lait. Les glucides amyloacés se trouvent dans les aliments riches en amidon, comme les pommes de terre, le pain, le riz et les pâtes. Nous devrions tirer la majeure partie de notre énergie des féculents, plutôt que des aliments ou des boissons contenant des sucres ajoutés.

⁹ Commission européenne. [Etiquetage nutritionnel](#).

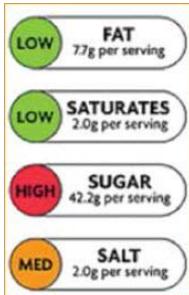
¹⁰ Koen, N. Blaauw, R. et Wentzel-Viljoen, E. (2016). "[Food and Nutrition labelling: the past, the present and the way forward](#)". S Afr J Clin Nutr, 29(1), pp. 13-21.



« bon choix » (« Smart Choices »)



Logos « choix » des Pays-Bas



Etiquette avec feux tricolores



Combinaison de feux tricolores et de %



Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ)



Nutri-Score

La complexité de l'exercice réside dans la compréhension de ces différents systèmes par les consommateurs.¹¹ Le développement des systèmes d'étiquetage sur le devant de l'emballage doit être fondé sur la science et être compréhensible pour tous les consommateurs.

De plus en plus, l'étiquetage nutritionnel ne se limite plus qu'aux produits emballés, notamment en Amérique du Nord et du Sud et en Asie. L'étiquetage des menus dans les chaînes de restaurants de plus de 20 établissements est désormais obligatoire aux États-Unis.¹²

Au cours des dernières années, dans le but d'améliorer la qualité nutritionnelle des aliments achetés par les consommateurs et d'inciter l'industrie à reformuler ses produits, des étiquettes simplifiées recommandées ou imposées par les gouvernements ont été mises en place dans 13 pays de l'OCDE et devraient bientôt l'être aussi en Israël.¹³ Certaines sont mises en oeuvre au niveau supranational comme le symbole du trou de serrure nordique (« Nordic Keyhole ») (Suède, Danemark, Norvège, Islande et Lituanie) et le Système de classement via des étoiles (« Health Star Rating system ») (Australie et Nouvelle-Zélande).¹⁴

¹¹ Cecchini, M. et L. Warin (2016), ["Impact of food labelling systems on food choices and eating behaviours : a systematic review and meta-analysis of randomized studies"](#), Obesity Reviews, Vol. 17/3, pp. 201-210,

¹² EUFIC (2017), [Global Update on Nutrition Labelling](#).

¹³ Australie, Belgique, Chili, Danemark, Finlande, France, Islande, Corée, Lituanie, Nouvelle-Zélande, Norvège, Suède, Royaume-Uni.

¹⁴ Une réflexion sur les étiquettes FOP simplifiées a lieu au niveau européen. Les experts des États membres se sont réunis en octobre 2018 : https://ec.europa.eu/food/expert-groups/ag-ap/adv-grp_fchap/wg_2018/presentations-2018_en#20181022.



À l'exception des étiquettes d'avertissement, qui sont obligatoires par nature, toutes les autres étiquettes simplifiées sur le devant de l'emballage sont volontaires. Leur recommandation par les entités publiques est souvent le résultat d'une consultation et d'un dialogue entre les entités publiques, les parties prenantes de la chaîne alimentaire, les associations de consommateurs et la communauté des chercheurs.

3. Politiques visant à encourager des choix alimentaires plus sains

Les systèmes alimentaires sont complexes et les différentes dimensions du triple défi auquel sont confrontés les systèmes alimentaires sont marquées par diverses synergies et compromis. Cela implique que des politiques efficaces doivent être cohérentes entre les trois dimensions.¹⁵

Les solutions politiques visant à réduire les modes de consommation alimentaire malsains se concentrent sur le consommateur ou sur les actions des transformateurs et des détaillants. Or, elles doivent également se concentrer sur les interventions publiques qui répondent à une demande, telle que la fourniture d'informations et de conseils au public. L'éducation est essentielle et a un impact profond sur les choix et les habitudes alimentaires. Des exemples de ces mesures pourraient inclure des règles sur la promotion, la publicité pour les confiseries auprès des enfants, et sur les compositions de produits malsains, en particulier ceux ciblant les bébés et les enfants. Il est particulièrement nécessaire de cibler les groupes de consommateurs dont le régime alimentaire est moins sain.

Il convient également de travailler avec l'industrie pour faire correspondre l'offre et la demande, par exemple pour la reformulation des produits ou l'introduction et l'expérimentation de systèmes d'étiquetage.

Les mesures fiscales, y compris les taxes à la consommation sur les produits « mauvais pour la santé » lorsqu'ils sont consommés de manière excessive, sont nécessaires mais peuvent faire ne pas atteindre leurs objectifs (par exemple, lorsque les consommateurs s'approvisionnent sur d'autres marchés) et peuvent être régressives en termes d'impact et d'incidence sur les personnes à faibles revenus.¹⁶

Compte tenu des taux actuels de surpoids et d'obésité et des régimes alimentaires malsains, le rôle des politiques gouvernementales pour encourager des choix alimentaires plus sains est essentiel. Ces politiques doivent comprendre des interventions publiques axées sur la demande, une collaboration volontaire avec l'industrie alimentaire au niveau de l'interface entre l'offre et la demande, des réglementations plus fermes lorsque les incitations publiques et privées ne sont pas alignées, et des mesures fiscales.

L'industrie alimentaire peut être encouragée à modifier la formulation, l'étiquetage ou les stratégies de marketing des produits alimentaires. Certains gouvernements ont adopté ou envisagent d'adopter des taxes liées à la santé sur les produits alimentaires. Au 1^{er} octobre 2018, 12 pays¹⁷ de l'OCDE ont introduit des taxes liées à la santé au niveau du gouvernement central. En outre, plusieurs taxes alimentaires liées à la santé ont récemment été introduites au niveau des collectivités locales aux États-Unis et en Espagne. Ces taxes tendent à concerner des produits ayant des effets négatifs sur la santé et dont les niveaux de consommation dépassent largement les apports recommandés.¹⁸

■ Politique de l'UE en matière d'étiquetage des denrées alimentaires

Depuis décembre 2016, le règlement (UE) n° 1169/2011¹⁹ exige que la plupart des aliments préemballés portent une déclaration nutritionnelle. Celle-ci doit indiquer la valeur énergétique et les quantités de lipides, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel de l'aliment. La déclaration doit être présentée sous forme de tableau lisible sur l'emballage. Lorsque l'espace ne le permet pas, les informations peuvent être présentées sous forme linéaire. Cette déclaration nutritionnelle obligatoire est souvent fournie au dos de l'emballage des denrées alimentaires. Le contenu de la déclaration nutritionnelle obligatoire peut être complété volontairement par l'indication des quantités de monoinsaturés, polyinsaturés, polyols, amidon, fibres,

¹⁵ OCDE. [Achieving better policies for food systems](#). Agriculture Policy Brief. Janvier 2021. OCDE. [Making coherent policies for food systems](#). Agriculture Policy Brief. Janvier 2021.

¹⁶ OCDE. Grégoire Tallard, Marcel Adenauer, Koen Deconinck, et Gaëlle Gouarin. [Potential impact of dietary changes on the triple challenge facing food systems: Three stylised scenarios](#). 2022.

¹⁷ Belgique, Chili, Finlande, Estonie, France, Hongrie, Irlande, Lettonie, Mexique, Norvège, Portugal, Royaume-Uni.

¹⁸ Giner, C. et J. Brooks (2019-10-28), ["Policies for encouraging healthier food choices"](#), OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers, n° 137, OECD Publishing, Paris.

¹⁹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/ALL/?uri=CELEX%3A32006R1924>



vitamines et minéraux. Ces informations volontaires ne doivent pas être affichées au détriment de l'espace alloué aux informations obligatoires. Toutes les informations doivent être exprimées par 100g ou par 100ml. Elles peuvent également, en complément, être exprimées par portion ou par unité de consommation du produit. Le 20 mai 2020, la Commission européenne a adopté la « Stratégie de la ferme à la fourchette pour un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement » qui fait partie du Pacte vert pour l'Europe. L'un des principaux objectifs de cette stratégie est de réduire l'impact négatif du système alimentaire actuel de l'UE sur l'environnement et le climat. Elle soutient également l'adoption d'habitudes alimentaires saines et durables,²⁰ en fournissant les étapes nécessaires à la future révision du règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (règlement FIC),²¹ afin de parvenir à un système d'étiquetage alimentaire durable. Par conséquent, l'un des instruments que la stratégie entend utiliser pour atteindre ses objectifs est un « système européen harmonisé d'étiquetage nutritionnel sur le devant des emballages d'ici à la fin 2022 », qui vise à « améliorer la compréhension par les consommateurs de la valeur nutritionnelle des aliments lors de leur achat ». L'initiative veut promouvoir l'adoption de régimes alimentaires plus sains parmi les citoyens de l'UE.

Au fil des ans, les États membres ont développé différents modèles de systèmes d'étiquetage nutritionnel.²² Le débat actuel se concentre particulièrement sur deux systèmes d'étiquetage nutritionnel spécifiques : « Nutri-Score », qui a été initialement adopté par la France en 2017, et « NutriInform », qui a été adopté par l'Italie en 2020. Le 3 février 2021, la Commission européenne a demandé à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (European Food Safety Agency, EFSA) de fournir un avis scientifique pour soutenir le développement d'un futur système d'étiquetage nutritionnel sur le devant de l'emballage à l'échelle de l'UE. L'EFSA doit produire son évaluation d'ici mars 2022, avec une consultation publique sur le projet d'ici la fin de l'année 2021.²³

4. La voie à suivre

Les décisions politiques devraient fondamentalement être fondées sur la science et la promotion de régimes alimentaires plus sains. La politique d'étiquetage nutritionnel doit tenir compte de l'utilisation, de l'interprétation et de la compréhension par les consommateurs des différents systèmes d'étiquetage nutritionnel, afin de promouvoir des décisions d'achat saines et durables. Les acteurs de la chaîne de valeur et les consommateurs doivent avoir des niveaux appropriés de connaissances en matière de nutrition pour pouvoir comprendre le rôle que jouent les considérations de santé dans les décisions d'achat. Quelles initiatives de sensibilisation et d'éducation sont les plus efficaces ? Qui devrait être la cible principale de quelles initiatives d'information et d'éducation - les parents, les enfants, les autres ?²⁴

En outre, la plupart des recherches sur les formats apposés sur le devant de l'emballage ont été menées en Europe, en Amérique du Nord, en Australie et en Nouvelle-Zélande. Au regard des différentes variabilités, des études dans d'autres régions sont nécessaires pour mieux comprendre les attitudes des consommateurs locaux. Des recherches menées en Afrique du Sud²⁵ soulignent spécifiquement la nécessité de mener des études en priorité dans les pays en développement. De plus, les recherches disponibles publiquement sur l'impact réel des étiquettes nutritionnelles sur le devant de l'emballage sont limitées.

Peu de connaissances sont disponibles sur le fait de savoir si les consommateurs font des choix alimentaires plus sains à long terme après avoir pris connaissance d'informations nutritionnelles. Des recherches supplémentaires sont nécessaires pour savoir dans quelle mesure les systèmes d'étiquetage nutritionnel doivent être

²⁰ La Commission européenne vise à établir des « profils nutritionnels » limitant la promotion (par le biais d'allégations nutritionnelles et de santé) d'aliments riches en graisses, en sucres et/ou en sel. Le règlement (CE) n° 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires (« règlement sur les allégations ») exigeait déjà l'établissement de profils nutritionnels : l'évaluation récente de ce règlement, publiée parallèlement à la stratégie « de la ferme à la table », indique que l'établissement de profils nutritionnels reste une mesure pertinente et nécessaire pour garantir un niveau élevé de protection des consommateurs. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/ALL/?uri=CELEX%3A32006R1924>

²¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32011R1169&from=FR>

²² CEP. Andrea De Petris et Victor Warhem. [European Front-of-pack Nutritional Labelling Scheme: How to Foster Consensus?](#) 2021.

²³ [EFSA's scientific advice to inform harmonised front-of-pack labelling and restriction of claims on foods](#), 3.2.2021.

²⁴ EUFIC (2017), [Global Update on Nutrition Labelling](#).

²⁵ Koen, N. Blaauw, R. et Wentzel-Viljoen, E. (2016). ["Food and nutrition labelling: the past, present and the way forward"](#) S Afr J Clin Nutr, 29(1), pp. 13-21.



standardisés pour aider les consommateurs à adopter des habitudes alimentaires saines et comment aider les consommateurs à faire bon usage des étiquettes nutritionnelles pour les motiver à manger plus sainement.



5. Promouvoir une meilleure connaissance du secteur des F&L

Dans le cadre de l'Année internationale des fruits et légumes de l'Organisation des Nations Unies (ONU) en 2021,²⁶²⁷ le COLEACP²⁸ via ses programmes FFM SPS et FFM plus (financés par l'UE et l'OEACP) et le Programme des fruits et légumes²⁹ de la Direction des échanges et de l'agriculture de l'OCDE (OECD Fruit and Vegetables Scheme) ont lancé une série en ligne qui met en avant l'importance du secteur des F&L et ses différentes dimensions.

Les principaux objectifs de la série sont de :

- Partager la connaissance des marchés et des opérateurs travaillant sur les marchés F&L locaux et à l'exportation
- Comprendre la contribution du secteur des F&L à la production et à la consommation durables
- Promouvoir la contribution des F&L à un régime alimentaire sain et nutritif
- Présenter des succès et des innovations des opérateurs du secteur privé dans l'UE et les pays du Sud et des leçons apprises.

La deuxième session, qui se tiendra le 29 mars 2022, portera sur la nécessité d'encourager les choix alimentaires plus sains et sur le rôle clé des F&L. Il est important pour les producteurs et exportateurs de fruits et légumes des pays d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (ACP) de connaître les éventuelles conséquences de l'adoption de systèmes d'étiquetage exigés par certains marchés. Les opportunités à analyser concernent l'augmentation de la rentabilité, les possibilités d'accès à de nouveaux marchés et la réponse à la demande des consommateurs pour des aliments plus sains. Les systèmes d'étiquetage sont importants pour les marchés nationaux, régionaux et internationaux, telle que l'UE.

²⁶ Texte consolidé : Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:02011R1169-20180101>

²⁷ <http://www.fao.org/fruits-vegetables-2021/en/>

²⁸ En tant qu'association à but non lucratif d'opérateurs du secteur privé, la mission du COLEACP est de développer un commerce inclusif et durable des fruits, légumes et produits alimentaires, en se concentrant sur le commerce des pays ACP entre eux et avec l'UE. <https://www.coleACP.org/>

²⁹ Le système de l'OCDE pour les fruits et légumes favorise le commerce international en harmonisant la mise en œuvre et l'interprétation des normes de commercialisation. <https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/>



SÉRIE OCDE-COLEACP SUR L'INDUSTRIE DES FRUITS ET LÉGUMES

Session 2 - Les politiques qui soutiennent des choix alimentaires plus sains : opportunités pour le secteur des fruits et légumes

29 Mars 2022 – 10:00-11:30 CET

[En ligne \(Zoom\)](#)

PROGRAMME

Modératrice: Isolina Boto, Responsable des Réseaux et Alliances, COLEACP

10h00-10h10 Bienvenue et introduction

José Brambila-Macías et Marie Russel, Programme des fruits et légumes de la Direction des échanges et de l'agriculture de l'OCDE (OECD Fruit and Vegetables Scheme)

10h10-10h40 Comment les politiques peuvent-elles contribuer à des choix alimentaires plus sains ?

Ce panel donnera une vue d'ensemble des options politiques pour encourager les choix alimentaires plus sains et soulignera la contribution potentielle des systèmes d'étiquetage nutritionnel simplifié.

- Une approche politique à quatre voies pour des choix alimentaires plus sains, Céline Giner, Analyste des politiques agricoles, OCDE
- Exemples de 1 ou 2 systèmes d'étiquetage nutritionnel simplifié : Israël (label vert) / Suède (symbole en forme de trou de serrure) / France ou Suisse (Nutri-Score)

10h40-11h20 Le secteur des Fruits et Légumes : point de vue des opérateurs

Ce panel présentera le point de vue d'opérateurs du secteur des F&L sur la mise en œuvre de politiques visant à encourager des choix alimentaires plus sains et les effets escomptés sur la consommation.

- *Eugenia Boafo, Responsable développement de nouveaux produits (DNP), HPW Fresh & Dry Ltd, Ghana*
- *Guillaume Prim, Responsable Qualité & Logistique, SURAL-SACICC sas, France*
- *Valérie Tremblay, Directrice Qualité & RSE, ProNatura, France*

Session de questions-réponses

11h20-11h30 Conclusion

