

Les géants de l'agroalimentaire renoncent au logo nutritionnel alternatif

Nestlé, Coca-Cola, PepsiCo, Mondelez et Unilever ont décidé de suspendre l'essai de l'« Evolved Nutrition Label », un logo nutritionnel qu'ils ont inventé, où la teneur en gras, sucre et sel est calculée à la portion et non pas aux 100 grammes.

Les multinationales à l'origine de l'« Evolved Nutrition Label » accusent les pouvoirs publics de ne pas avoir défini la portion

Le NutriScore, est-il en train de gagner du terrain face aux logos alternatifs mis en avant par les industriels de l'agroalimentaire ? On peut en tout cas l'espérer, avec l'annonce faite le 20 novembre 2018 par les géants du secteur de suspendre les essais. Élaboré par les « Big 6 », à savoir Nestlé, Coca-Cola, PepsiCo, Mondelez Unilever et Mars, l'« Evolved Nutrition Label » avait été lancé en mars 2017. Malgré le retrait de Mars en mars 2018, le projet a continué son existence jusqu'à l'annonce du 20 novembre 2018.

Dans un communiqué commun, les cinq multinationales font savoir : « Nous reconnaissons que l'absence de définition des portions a occasionné un manque de compréhension et de soutien pour le dispositif proposé. Dans ce contexte, et en l'absence d'une définition légale des portions, nos entreprises ont décidé de suspendre l'essai de l'ENL pour les aliments ».

Les associations de consommateurs saluent la suspension de l'« Evolved Nutrition Label »

Les essais d'ENL sur les boissons vont, quant à eux, se poursuivre. « Étant donné que les boissons ne sont pas consommées par portions inférieures à 100 ml, le débat sur l'application éventuelle de petites portions n'est pas pertinent », argumentent les entreprises à l'origine de l'ENL. Unilever, qui avait annoncé son intention d'essayer l'ENL en Espagne et en Pologne, a quant à lui opté pour une suspension totale, boissons incluses.

Le Bureau Européen des Unions de Consommateurs (BEUC), qui réunit 43 associations de consommateurs dans 32 pays européens, a tenu à saluer la suspension de l'ENL. « Le fait d'autoriser des critères moins restrictifs pour des portions plus petites se serait traduit par moins de rouge sur les emballages. Cela aurait inévitablement induit les consommateurs en erreur. À l'heure où les maladies liées à une alimentation incorrecte gagnent les populations à la vitesse Grand V, les consommateurs ont besoin d'une information fiable sur ce qu'ils mangent », a déclaré Emma Calvert, responsable de la politique alimentaire au sein du BEUC.