

Vers une alimentation plus saine et transparente



La naturalité est devenue un critère de plus en plus important pour les consommateurs dans le choix de leurs produits alimentaires. Cette tendance représente une opportunité importante pour les entreprises agroalimentaires de répondre à cette demande croissante tout en renforçant leur positionnement sur le marché.

Principes fondamentaux de la Naturalité

- **Utilisation d'ingrédients d'origine naturelle :** Privilégier les ingrédients issus de sources naturelles plutôt que synthétiques.
- **Minimisation des additifs :** Limiter l'utilisation d'additifs artificiels tels que les colorants, les conservateurs et les arômes artificiels.
- **Transparence et traçabilité :** Fournir des informations transparentes sur l'origine des ingrédients et les méthodes de production utilisées.
- **Respect de l'équilibre naturel :** Préserver les caractéristiques naturelles des aliments et éviter les processus de transformation excessifs qui pourraient altérer leur composition nutritionnelle.

Attentes consommateurs en matière de clean label

Transparence et qualité des ingrédients

- Informations claires et compréhensibles
- Listes d'ingrédients courtes avec moins d'additifs et d'ingrédients controversés

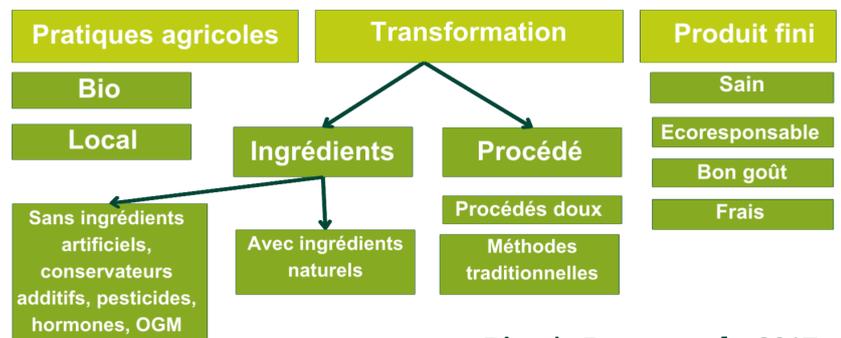
Transparence et qualité des ingrédients

- Fabrication durable
- Emballage respectueux de l'environnement



Santé et bien-être

- Aliments nutritifs, faibles en sucre, en gras saturés et en sel, riches en fibres, en vitamines et en minéraux
- Besoins spécifiques : sans gluten, sans lactose régime particulier



D'après Roman et al., 2017

Vers une alimentation plus saine et transparente



Définition et réglementation

- **International** : notice technique adopté en 2017 et revue en 2021 : [ISO – What makes a food ingredient « natural » ?](#)
- **UE** : pas de définition globale
- **Approche nationale** : note de la DGCCRF

Décryptage de la note DGCCRF

Points clés

- Prolifération des allégations « **naturel** »
- L'**analyse au cas par cas**, en tenant compte des pratiques commerciales trompeuses et des **modalités d'étiquetage**
- **Perception du consommateur** : les mentions ne doivent pas induire le consommateur en erreur
- Une **grille indicative est fournie** pour aider les services de contrôle avec la **notion de process qualifié de naturel** ou non naturel, mais elle n'est pas exhaustive

Non applicable dans les cas suivants

- « **Naturel/naturellement** » utilisés en lien avec une allégation nutritionnelle et de santé ([règlement n°1924/2006](#))
- **La naturalité fait partie de la définition du produit** (exemple : eaux minérales naturelles, conserves au naturel, produits laitiers nature ...)

En répondant aux attentes croissantes des consommateurs en matière de naturalité, les entreprises agroalimentaires peuvent non seulement améliorer la perception de leurs produits, mais aussi contribuer à la promotion d'une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.

Focus sur les aliments ultra transformés (AUT)

Définition (NOVA) : Les AUT sont des aliments qui ont subi un procédé avec des impacts forts sur leur matrice/structure (friture, extrusion ...), ou encore qui contiennent des huiles hydrogénées, du sirop de glucose ou des additifs « cosmétiques ». Ils ne désignent pas particulièrement des produits industriels.

Classification NOVA : caractériser le niveau de transformation des produits sur **4 niveaux**



- 1 Produits bruts ou peu transformés**
Fruits et légumes frais ou congelés, céréales entières, viande, poisson, champignons, algues, miel, eau...
- 2 Ingrédients culinaires**
Huiles végétales, beurre, graisse d'oie, sucre, sirop d'érable, vinaigre, sel de table
- 3 Aliments culinaires / aliments transformés**
Fruits au sirop, légumes en conserve et secs, fromages, pains, frites, jambon, poissons fumés, sardines et thon en boîte, vin, bière, cidres ...
- 4 Aliments ultra-transformés**
Margarines, saucisses, chips, pains de mie, yaourts aux fruits, céréales de petit déjeuner, plats prêts à consommer, confiseries, glaces, boissons gazeuses et sucées...