

## BILAN NUTRITIONNEL BILAN ENERGETIQUE

Le bilan nutritionnel figurant sur l'étiquetage d'un produit alimentaire représente l'information minimale transmise par un fabricant à des consommateurs. Il est accompagné du bilan énergétique calculé à partir des éléments du bilan nutritionnel. Ces informations deviennent obligatoires lorsqu'une allégation nutritionnelle est mentionnée sur l'emballage. Au delà de la simple information au consommateur, un étiquetage nutritionnel bien conçu peut être considéré d'une part comme un argument marketing, et d'autre part comme la base des revendications et des applications nutritionnelles d'un produit.

Les éléments de l'étiquetage variant d'un pays à l'autre en fonction des législations en place, il est indispensable d'étudier la réglementation en vigueur dans le pays où un produit doit être exporté.

Les constituants de base d'un étiquetage nutritionnel sont les teneurs en protéines, lipides, glucides et la valeur énergétique du produit exprimées pour 100 grammes ou pour 100 millilitres du produit (décret n°93-1130 du 27-09-93 et arrêté du 3-12-93). La démarche analytique consiste à doser les protéines par le dosage de l'azote, les lipides totaux, et les teneurs en humidité et cendres. Les glucides sont déduits par calcul. De ce fait, tout ce qui n'entre pas dans l'une des catégories effectivement dosées (cendres, protéines et lipides) est considéré comme un glucide.

Bilan Nutritionnel pour 100 g de produit	
<b>Bilan énergétique :</b>	361 kcalories 1509 kJoules
<b>Protéines</b>	20 g
<b>Lipides</b>	5 g
<b>Glucides</b>	59 g

Cette approche simplifiée trouve ses limites dans le cas des compléments alimentaires enrichis en une famille de molécules particulières. L'exemple décrit ici illustre les résultats obtenus sur un même produit (formulé puis dosé au laboratoire) présenté comme un mélange enrichi en isoflavones (teneur en cendres de 8% et 92% d'extrait sec).

Bilan Nutritionnel pour 100 g de produit	
<b>Bilan énergétique :</b>	281 kcalories 1175 kJoules
<b>Protéines</b>	20 g
<b>Lipides</b>	5 g
<b>Glucides</b>	39 g
<b>Isoflavones</b>	20 g

### Résultats NUTRINOV Analyses & Recherche

La mention sur cet étiquetage d'une teneur précise en isoflavones résulte d'un dosage spécifique. La mesure la plus précise consiste à doser les glucides par une méthode directe et non pas par calcul.

Cet exemple a pour objectif de souligner l'importance de la démarche à adopter dans le cas de compléments alimentaires. Contrairement aux produits agro-alimentaires plus classiques, les glucides sont souvent surévalués lors d'une mesure par différence. Par ailleurs, le dosage spécifique de molécules comme les isoflavones citées dans cet exemple recoupe souvent les contrôles réalisés lorsqu'une activité biologique est revendiquée. Il peut aussi être rappelé qu'il existe une législation Européenne concernant les règles d'étiquetage des compléments alimentaires. Le contrôle qualité d'une production et l'établissement d'un bilan nutritionnel peuvent donc s'avérer complémentaires.

Lorsque le bilan nutritionnel vient appuyer les revendications d'un produit, il est plus détaillé et fait référence à des constituants tels que les fibres, les sucres, les acides gras, les vitamines, les sels minéraux et le cholestérol. Les résultats des dosages réalisés viendront compléter et affiner les éléments fournis par l'étiquetage.

La concordance entre la composition nutritionnelle d'un produit et ses revendications est un élément incontournable dans l'acceptabilité de ces revendications par les autorités concernées. Des exemples sont fournis dans un article de Gwénaële Joubrel (Consultante Nutrition de NUTRINOV) paru dans un numéro hors-série du magazine PROCESS\*. Ils démontrent que la composition globale d'une matrice alimentaire ne peut en aucun cas être déconnectée des objectifs nutritionnels des additifs qui lui ont été incorporés.

La démarche d'établissement d'un bilan nutritionnel doit donc être réfléchi, et les analyses nécessaires à l'obtention d'un étiquetage juste, précis et cohérent doivent être soigneusement définies. L'étiquetage pourra alors être utilisé comme un véritable argument commercial au même titre que les allégations.

\* : Comment envisager une allégation nutritionnelle en France ? *Process Alimentaire* 2002 ; 1185 (suppl) : 36-37.