

LES DENREES ALIMENTAIRES NON DESTINEES A UNE ALIMENTATION PARTICULIERE

« Toutes les fois que tu peux soigner à l'aide d'aliments, ne soigne pas avec les médicaments.

Celui qui connaît habilement la nature des aliments est plus avisé. »

RAZI

216. Des populations non ciblées de mangeurs - Les denrées alimentaires non destinées à une alimentation particulière sont constituées d'aliments de consommation courante ayant fait l'objet de modifications nutritionnelles à savoir les produits enrichis¹²²¹ et allégés¹²²², mais également des

1221 V. sur les produits enrichis :

DEBATH L. et PICHARD D., *Guide des allégés et des enrichis*, Presses de la Renaissance, 1990, 267 p.

AUJAY K., BISETTI N., BAUDET C., Les aliments santé, *Alternative santé*, 1er juin 1999, pp. 19-31

LOUISOT P., Les alicaments, *Cahier de nutrition et de diététique*, 1999, pp. 97-98

DUCLOS A., *Les alicaments 100% santé*, Dauphin, 2000, 158 p.

YEAGER S., *Guide des alicaments*, Marabout, 2000, 603 p.

ATTAL V., *Les nouveaux aliments santé*, Thèse (Pharmacie) Aix-Marseille II, 2001

DUBOIS LABATUT S., *Place nutritionnelle de l'aliment fonctionnel dans l'alimentation des français*, Thèse (Pharmacie) Bordeaux II, 2004

GARRIOT C., *Aliments et médicaments : relations complexes*, Thèse (Pharmacie) Amiens, 2006

LAI M., Les produits alimentaires, *Revue du Droit de l'Union Européenne*, 1er janvier 2006, pp. 149-150

ROBERFROID M. (coord.), *Aliments fonctionnels*, TEC&DOC, 2008, 1075 p.

1222 V. sur les produits allégés :

MONGEOT J., *Les produits allégés*, PUF, 1991, 127 p.

PUJOL C., *Les produits alimentaires allégés et leur intérêt en diététique*, Thèse (Pharmacie) Montpellier I, 1993

TORCHAUSSE I., *Les produits allégés : aspects technologique et nutritionnel*, Thèse (Pharmacie) Paris V, 1993

MAROT V., *Les produits allégés*, Thèse (Pharmacie) Poitiers, 1995

MEIMOUN HUGLO D. et LE BIGOT S., La protection du consommateur dans le cadre de la mise sur le marché des compléments alimentaires (1ère et 2ème parties), *Lexbase Hebdo - Editions Affaires*, 17 juin 2004, n°125 et 126

CERATI-GAUTHIER A. et BRUNENGO-BASSO S., Compléments alimentaires et sécurité des consommateurs, *JCP Ed. E.*, 28 juin 2007, pp. 18-22

compléments alimentaires¹²²³ qui sont des doses nutritionnelles présentées sous forme galénique, tous ces produits ayant pour objectif d'équilibrer l'apport nutritionnel de l'ensemble des mangeurs, aucun d'entre eux n'étant spécifiquement ciblé.

Aussi nous voilà quelque peu perplexes face à ces aliments santé dans la mesure où nous avons pu constater que les DDAP pouvaient atteindre l'objectif nutritionnel qu'elles se fixent, sans franchir la ligne rouge menant à une action non plus nutritive mais thérapeutique, dans la mesure où elles s'adressent à une seule et unique catégorie de mangeurs.

De fait une série de questions nous vient aussitôt à l'esprit.

Sachant qu'au sein même d'une seule population cible ce pari est malaisé, ces produits peuvent-ils en partant d'un postulat différent des DDAP s'ajuster aux besoins de chaque mangeur en leur permettant d'arriver à un équilibre nutritionnel ?

Ont-ils la capacité de garantir que leur apport est toujours positif ? (**Section Première**).

Et surtout peut-on considérer que leur action est systématiquement nutritive et ne peut dépasser le cadre homéostatique, d'autant plus qu'à en croire leurs revendications leur fonction irait bien au-delà de la simple compensation de carences ou d'excès nutritionnels ? (**Section Deuxième**).

Plus que pour tout autre produit la frontière entre aliment et médicament n'est aussi incertaine.

1223 V. sur les compléments alimentaires :

BASSET F. et MILLET P., Complément alimentaire : un statut à part, *AIA*, septembre 1999, pp. 32-39

DEPREZ P. et ANDRE J.-C., *Compléments alimentaires et aliments santé : pratique juridique*, TEC & DOC, 1999, 372 p.

PASCAL G., Les aliments à effets « santé », *Cahier de nutrition et de diététique*, 1999, n° 34, pp. 103-107

PIERRE K., *Les compléments alimentaires : intérêt et statut réglementaire*, Thèse (Pharmacie) Strasbourg I, 1999

DARGUERE J.-M., *Lexique des compléments alimentaires*, Dangles, 2000, 313 p.

GRENIER A., *L'aliment fonctionnel : concept nutritionnel ou démarche mercantile ?*, Thèse (Pharmacie) Clermont Ferrand I, 2000

LAUDE A., Les compléments alimentaires, *Droit 21*, 8 février 2001

CLERGEAUD G., *Compléments alimentaires : mode d'emploi*, SAEF, 2003, 77 p.

DESCLOS C., Le marché des compléments alimentaires, *AGIA Le mensuel*, 1er septembre 2003, pp. 25-29

LEBOULENGER S., Les compléments alimentaires aiguissent les appétits, *L'Usine nouvelle*, 19-25 février 2004, p. 32

RAZAFIMBELO R., *Tout sur les compléments alimentaires*, Ed. Josette, 2005, 203 p.

CORNILLIER Y. et SENART S., *Le guide des compléments alimentaires*, Vidal, 2008, 294 p.

SECTION I . L'EXIGENCE D'UNE CONTRIBUTION A L'EQUILIBRE NUTRITIONNEL

217. Des besoins nutritionnels évitables - Dans son « *cahier des charges pour le choix d'un couple Nutriment-Aliment vecteur* » élaboré en février 2004, l'AFSSA met au centre de ses exigences pour qu'une modification d'ordre nutritionnel puisse être acceptée l'obligation de la « *recherche d'un intérêt nutritionnel pour le consommateur* »¹²²⁴. Mais cet intérêt est totalement différent de celui que nous avons pu analyser lors de notre étude des DDAP. Ici les mangeurs peuvent physiologiquement se contenter d'un régime alimentaire adapté et varié d'aliments de consommation courante pour s'assurer du bon fonctionnement de leur organisme.

Néanmoins comme le souligne le Législateur communautaire, « *des enquêtes montrent que cette situation idéale n'est pas une réalité pour tous les nutriments, ni pour tous les groupes de population dans la Communauté* »¹²²⁵.

L'« intérêt »¹²²⁶ passe donc par le choix de nutriments qu'ils ne consomment pas suffisamment ou au contraire en excès (§1) et par un apport négatif ou positif suffisant pour être efficace (§2).

§1 . LA COMPENSATION QUALITATIVE D'UN REGIME ALIMENTAIRE INADAPTE

Si les aliments enrichis ou allégés se doivent de modifier nutritionnellement un aliment existant (**A**), en revanche une telle obligation ne pèse pas sur les compléments alimentaires. Ces derniers sont des

1224 AFSSA, Rapport (février 2004) sur le cahier des charges pour le choix d'un couple Nutriment-Aliment vecteur, p. 12
[En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-Alimentsvecteurs.pdf>

1225 • Considérant 1 de la directive 2002/46/CE (Voir Infra NBP 1229)

• D'ailleurs le considérant 8 du règlement (CE) n°125/2006/CE (Voir Infra NBP 1228) va dans le même sens puisqu'il en ressort qu'« *il peut être démontré que certaines carences en nutriments existent à l'heure actuelle dans la Communauté, bien que celles-ci ne soient pas très fréquentes. Les changements intervenus dans la situation socio-économique existant dans la Communauté ainsi que dans les modes de vie de différents groupes de la population ont entraîné des besoins nutritionnels différents et un changement des habitudes alimentaires. Ceci a entraîné des changements dans les besoins énergétiques et nutritionnels de divers groupes de la population ainsi que, chez ces groupes, des apports en certaines vitamines et minéraux inférieurs à ceux recommandés dans différents États membres. En outre, les nouvelles connaissances scientifiques indiquent que les apports en certaines substances nutritives nécessaires pour maintenir une santé et un bien-être optimaux pourraient être supérieurs à ceux actuellement recommandés* ».

1226 V. DARMON N. et DARMON M, *L'équilibre nutritionnel*, Lavoisier, 2008, 320 p.

sources de nutriments¹²²⁷ et n'ont pas à se baser sur un aliment de référence (B).

C'est la raison pour laquelle ces deux sous-catégories de denrées destinées à une alimentation non particulière se trouvent régies par deux dispositifs juridiques différents à savoir le règlement (CE) n°1925/2006¹²²⁸ pour les premiers, et la directive 2002/46/CE¹²²⁹ pour les seconds.

A . LES ALIMENTS NUTRITIONNELLEMENT MODIFIES

218. Le règlement (CE) n°1925/2006 - En matière d'enrichissement nutritionnel, au sein des Etats membres la législation a longtemps été disparate, les situations étant même totalement opposées.

Certains pays autorisaient des produits ayant été enrichis déraisonnablement tant d'un point de vue qualitatif que quantitatif. D'autres, en revanche, les rejetaient de manière quasi systématique à l'image de la France¹²³⁰ qui a d'ailleurs été condamnée par une décision de la CJCE en date du 5 février 2004¹²³¹ : la Cour estimait en l'espèce que la liste nationale de substances autorisées d'enrichissement devait faire l'objet d'une procédure simplifiée permettant l'ajout de substances contenues dans les aliments légalement fabriqués et/ou commercialisés dans d'autres Etats membres, et que de plus, cette procédure devait être aisément accessible contrairement à ce qui était jusqu'alors le cas à notre échelle nationale.

1227 Ainsi selon l'article 2.a de la directive 2002/46/CE, les compléments alimentaires sont des « *denrées alimentaires dont le but est de compléter le régime alimentaire normal et qui constituent une source concentrée de nutriments ou d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique seuls ou combinés, commercialisés sous forme de doses, à savoir les formes de présentation telles que les gélules, les pastilles, les comprimés, les pilules et autres formes similaires, ainsi que les sachets de poudre, les ampoules de liquide, les flacons munis d'un compte-gouttes et les autres formes analogues de préparations liquides ou en poudre destinées à être prises en unités mesurées de faible quantité* ».

1228 Règlement (CE) n°1925/2006 du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (JOCE n°L404, 30 décembre 2006, pp. 26-38)

1229 Directive 2002/46/CE du 10 juin 2002 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les compléments alimentaires (JOCE n°L183, 12 juillet 2002, pp. 51-57).

1230 C'est ainsi qu'ont seulement été acceptés, l'enrichissement :

- en iode et fluor dans le sel de table par l'arrêté du 28 mai 1997 relatif au sel alimentaire et aux substances d'apport nutritionnel pouvant être utilisées pour sa supplémentation, (JORF, 3 juin 1997, pp. 8947 et s.), arrêté abrogé par l'arrêté du 24 avril 2007 (JORF, 25 avril 2007, pp. 7400 et s.) sur la base de l'Avis de l'AFSSA (31 mai 2006) sur l'évaluation du projet de décret relatif aux sels destinés à l'alimentation humaine et du projet d'arrêté relatif aux substances d'apport nutritionnel pouvant être utilisées pour la supplémentation des sels destinés à l'alimentation courante.

[En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT2005sa0246.pdf>

- en vitamine D dans le lait et les produits laitiers frais par l'arrêté du 11 octobre 2001 sur la base de l'avis de l'AFSSA (1er juin 2001) relatif à l'évaluation du projet d'arrêté sur l'emploi de vitamine D dans le lait et les produits laitiers frais (yaourts et laits fermentés, fromages frais) de consommation courante.

[En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT2001sa0094.pdf>

- en vitamine D3 dans les huiles végétales par l'arrêté du 8 octobre 2004 sur la base de l'Avis de l'AFSSA (3 août 2001) relatif à l'évaluation d'huiles végétales enrichies en vitamine D3 - [En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT2001sa0030.pdf>

1231 CJCE, 5 février 2004, *Commission contre France*, Affaire C-24/00, Rec. I-1277

Afin d'harmoniser ces « *dispositions nationales divergentes qui portent préjudice à la libre circulation de ces produits, créent des conditions inégales de concurrence et ont par conséquent une incidence directe sur le fonctionnement du marché intérieur* »¹²³², a ainsi été adopté le règlement (CE) n°1925/2006 du 20 décembre 2006.

219. Le choix des nutriments facteurs d'intérêt - Voulant « redresser » la situation, ce dernier fixe pour principe que l'enrichissement¹²³³ ne peut se faire que dans le cadre de trois situations alternatives.

D'une, il doit pouvoir permettre de faire face à une carence nutritionnelle en une substance précise parmi les mangeurs. C'est-à-dire si l'on se réfère au rapport de mai 1999 du Haut Comité de la Santé Publique, il convient qu'existe un « *déficit s'accompagnant de manifestations cliniques évidentes* »¹²³⁴.

De deux, cet enrichissement doit pouvoir améliorer le déséquilibre nutritionnel causé par des changements survenus dans les habitudes alimentaires des mangeurs.

De trois, il doit pouvoir s'adapter à l'évolution des connaissances scientifiques quant au rôle et aux besoins en ces nutriments.

220. Les vitamines et minéraux - Pour savoir si une de ces conditions est remplie, il va de soi que la connaissance de l'état nutritionnel des mangeurs est un préalable.

Et c'est justement de l'étude de cet état nutritionnel, mais aussi des informations offertes par les connaissances scientifiques actuelles, que le Législateur communautaire a estimé qu'au sein des Etats membres les seuls besoins communs pouvant être fixés concernaient les vitamines et minéraux.

Ainsi après avoir tout de même pris soin de préciser que l'adjonction de tels nutriments n'est pas obligatoire, il mentionne, afin d'éviter toute ambiguïté, les micronutriments concernés puisque tous ne font pas défaut au régime alimentaire des mangeurs européens, une liste ayant ainsi été érigée¹²³⁵.

1232 Face à une telle problématique, la Commission européenne, dès le livre blanc de janvier 2000 sur la sécurité des aliments, avait effectivement lancé l'idée d'une harmonisation des législations en la matière.

1233 Règlement qui ne porte ni sur les boissons alcoolisées, ni sur les denrées alimentaires non transformées (fruits, légumes, viandes, volailles et poissons). - Article 4 du règlement (CE) n°1925/2006

1234 Rapport du Haut Comité de la santé publique, *Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France. Enjeux et propositions*, op. cit., p. 38

1235 Selon l'annexe II du règlement (CE) n°1925/2006, peuvent être ajoutés les formules vitamines et substances minérales suivantes :

1. Formules vitaminiques :

Sans être figée puisque les besoins nutritionnels sont tributaires des besoins des mangeurs mais aussi de l'évolution des connaissances scientifiques¹²³⁶, une procédure de modification étant d'ailleurs prévue par l'article 14 de ce règlement (CE) n°1925/2006, procédure qui a été relayée à notre niveau national par le décret n°2006-1264 du 16 octobre 2006¹²³⁷ où la « leçon » reçue lors de la condamnation précitée par la CJCE a été retenue¹²³⁸.

221. Les autres substances nutritionnelles - Est-ce là à dire que les aliments peuvent seulement être enrichis en vitamines et minéraux ?

Non car le règlement concerne les autres substances qu'il définit comme étant celles qui « *possèdent un effet nutritionnel ou physiologique* », et donc non thérapeutique. Si ce n'est qu'à leur égard, l'absence de règles communautaires spécifiques entraîne l'application des seuls dispositifs nationaux.

Vitamine A : rétinol, acétate de rétinol, palmitate de rétinol, bêta-carotène ; Vitamine D : cholécalciférol, ergocalciférol ; Vitamine E : D-alpha-tocophérol, DL-alpha-tocophérol, acétate de D-alpha-tocophérol, acétate de DL-alpha-tocophérol, succinate acide de D-alpha-tocophérol ; Vitamine K : phyloquinone (phytoménadione) ; Vitamine B1 : chlorhydrate de thiamine, mononitrate de thiamine ; Vitamine B2 : riboflavine, riboflavine-5'-phosphate de sodium ; Niacine : acide nicotinique, nicotinamide ; Acide pantothénique : D-pantothénate de calcium, D-pantothénate de sodium, dexpantothénol ; Vitamine B6 : chlorhydrate de pyridoxine, pyridoxine-5'-phosphate, dipalmitate de pyridoxine ; Acide folique : acide ptéroylmonoglutamique ; Vitamine B12 : cyanocobalamine, hydroxocobalamine ; Biotine : D-biotine ; Vitamine C : acide L-ascorbique, L-ascorbate de sodium, L-ascorbate de calcium, L-ascorbate de potassium, L-ascorbyl 6-palmitate.

2. Substances minérales : Carbonate de calcium, Chlorure de calcium, Sels de calcium de l'acide citrique, Gluconate de calcium, Glycérophosphate de calcium, Lactate de calcium, Sels de calcium de l'acide orthophosphorique, Hydroxyde de calcium, Oxyde de calcium, Sulfate de calcium, Acétate de magnésium, Carbonate de magnésium, Chlorure de magnésium, Sels de magnésium de l'acide citrique, Gluconate de magnésium, Glycérophosphate de magnésium, Sels de magnésium de l'acide orthophosphorique, Lactate de magnésium, Hydroxyde de magnésium, Oxyde de magnésium, Sulfate de magnésium, Carbonate ferreux, Citrate ferreux, Citrate ferrique d'ammonium, Gluconate ferreux, Fumarate ferreux, Diphosphate ferrique de sodium, Lactate ferreux, Sulfate ferreux, Diphosphate ferrique (pyrophosphate ferrique), Saccharate ferrique, Fer élémentaire (issu de la réduction du carbonyle, de la réduction électrolytique et de la réduction de l'hydrogène), Carbonate de cuivre, Citrate de cuivre, Gluconate de cuivre, Sulfate de cuivre, Complexe cuivre-lysine, Iodure de sodium, Iodate de sodium, Iodure de potassium, Iodate de potassium, Acétate de zinc, Chlorure de zinc, Citrate de zinc, Gluconate de zinc, Lactate de zinc, Oxyde de zinc, Carbonate de zinc, Sulfate de zinc, Carbonate de manganèse, Chlorure de manganèse, Citrate de manganèse, Gluconate de manganèse, Glycérophosphate de manganèse, Sulfate de manganèse, Bicarbonate de sodium, Carbonate de sodium, Citrate de sodium, Gluconate de sodium, Lactate de sodium, Hydroxyde de sodium, Sels de sodium de l'acide orthophosphorique, Sélénate de sodium, Hydrogénosélénite de sodium, Sélénite de sodium, Fluorure de sodium, Fluorure de potassium, Bicarbonate de potassium, Carbonate de potassium, Chlorure de potassium, Citrate de potassium, Gluconate de potassium, Glycérophosphate de potassium, Lactate de potassium, Hydroxyde de potassium, Sels de potassium de l'acide orthophosphorique, Chlorure de chrome et ses formes hexahydratées, Sulfate de chrome et ses formes hexahydratées, Molybdate d'ammoniaque, Molybdate de sodium.

1236 La Commission prévoit d'ailleurs d'émettre un rapport d'ici 2013 afin de faire un état des lieux de l'évolution de l'état du marché des denrées alimentaires ayant fait l'objet d'ajouts de substances vitaminiques et/ou minérales, ainsi que des changements des habitudes alimentaires des mangeurs, et des nouvelles données scientifiques quant aux réels besoins des mangeurs.

1237 • V. Article 2 du décret n°2006-1264 du 16 octobre 2006 relatif aux vitamines, substances minérales et autres substances employées dans la fabrication des denrées alimentaires (JORF, 17 octobre 2006, pp. 15378 et s.).

• C'est ainsi que dans le cadre de ce règlement (CE) n°1925/2006, l'AFSSA a notamment eu à se prononcer sur la question de l'adjonction de la vitamine K (Avis relatif à l'évaluation des teneurs en vitamines et minéraux des denrées enrichies et des compléments alimentaires : vitamine K, 19 janvier 2009, 4 p.), du fluor (Avis relatif à l'évaluation des teneurs en vitamines et minéraux des denrées enrichies et des compléments alimentaires : fluor, 19 janvier 2009, 3 p.), du chrome (Avis relatif à l'évaluation des teneurs en vitamines et minéraux des denrées enrichies et des compléments alimentaires : chrome, 19 janvier 2009, 5 p.).

1238 Si bien que désormais une procédure simplifiée existe pour les denrées légalement fabriquées ou commercialisées au sein de l'Espace Economique Européen ou en Turquie.

De cette façon, sous couvert du respect du principe de libre circulation des marchandises, chaque Etat peut décider des nutriments pouvant faire l'objet d'enrichissement par rapport aux besoins de « leurs » mangeurs.

Pour le cas de la France la procédure est fixée, tout comme pour les vitamines et minéraux, par le décret n°2006-1264, son article 2 disposant que pour toute première mise sur le marché d'un produit enrichi la demande doit être effectuée auprès de la DGCCRF accompagnée d'un dossier nécessaire à son instruction. Ce dossier est transmis à l'AFSSA qui doit rendre un avis. Sur la base de cet avis une décision motivée est prise par le ministre chargée de la consommation, et la DGCCRF rend à son tour son avis.

En somme, c'est l'opinion de l'AFSSA qui en l'occurrence est primordial.

Aussi il convient de nous référer à nouveau au « *cahier des charges pour le choix d'un couple Nutriment-Aliment vecteur* » précité, pour en savoir plus sur les exigences d'enrichissement qui se doivent d'être respectées pour que l'Agence puisse donner un avis favorable.

Et nous pouvons y apprendre que celle-ci estime négativement que doivent être exclus les nutriments pour lesquels « *le 97,5^{ème} percentile des apports de la population atteint les seuils de sécurité avant enrichissement* ».

Puis dans une conception cette fois-ci positive, l'AFSSA précise que peuvent seulement être concernés les nutriments dont les études basées sur des faits scientifiquement prouvés montrent que cet enrichissement a un effet bénéfique sur la santé d'un point de vue national. Et que cet effet doit pouvoir être caractérisé dès lors qu'il permet de faire face à une carence, et qu'il peut aussi répondre soit à une insuffisance d'apports définie en fonction du besoin nutritionnel moyen considéré comme étant égal à 0,77 des Apports Nutritionnels Conseillés (ci-après ANC)¹²³⁹, soit à une déficience qui peut être définie comme l'« *état de déficits objectivables uniquement sur le plan biologique par l'utilisation de marqueurs de réserves ou permettant de mettre en évidence des conséquences fonctionnelles en rapport avec l'insuffisance des nutriments* »¹²⁴⁰.

Enfin l'AFSSA apporte une obligation supplémentaire puisque ces nutriments choisis doivent porter sur l'aliment vecteur, et pas n'importe lequel puisque celui ayant été sélectionné ne doit pas conduire à une baisse de la consommation d'aliments contenant naturellement le nutriment, et ne doit pas aller à l'encontre des recommandations nutritionnelles générales en déséquilibrant l'apport nutritionnel global des mangeurs : aussi l'Agence estime que la priorité doit être donnée aux aliments contenant déjà de

1239 AFSSA, Rapport (février 2004) sur le cahier des charges pour le choix d'un couple Nutriment-Aliment vecteur, pp. 14-19

1240 Rapport du Haut Comité de la santé publique, *Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France. Enjeux et propositions*, op. cit., p. 38

manière naturelle le nutriment concerné si ce n'est lorsque le nutriment d'intérêt est nettement sous-consommé.

222. L'intérêt nutritionnel des aliments allégés - Bien évidemment tous ces propos doivent être entendus différemment en matière d'aliments allégés. Car en ce qui les concerne, l'aliment vecteur doit être un aliment contenant déjà le nutriment supprimé ou dont la présence est réduite. Car l'intérêt nutritionnel doit consister à équilibrer un nutriment trop consommé.

Ce qui doit exclure de leur champ d'application les vitamines et minéraux candidats à l'enrichissement tels qu'ils sont mentionnés par le règlement (CE) n°1925/2006.

Ce qui en revanche doit inclure notamment, si l'on se réfère au règlement (CE) n°1924/2006¹²⁴¹, ou aux rapports rendus par l'AFSSA, les lipides¹²⁴², le sel¹²⁴³ ou encore le sucre¹²⁴⁴.

En effet ces nutriments participent pleinement à l'inadaptation nutritionnelle des mangeurs que tous ces aliments modifiés doivent viser à combattre.

Au même titre d'ailleurs que les compléments alimentaires **(B)**.

B . LES COMPLEMENTS ALIMENTAIRES

223. La complémentarité des dispositifs communautaire et nationaux - Pour les aliments enrichis, seuls les vitamines et minéraux ont été fixés. Pour les compléments alimentaires, il en va de même, les autres substances étant elles aussi régies au niveau national, ce qui n'est guère surprenant puisque hormis le fait qu'ils se présentent sous forme galénique, ces compléments tendent eux aussi à apporter des nutriments faisant défaut aux mangeurs.

224. Le dispositif communautaire : la directive 2002/46/CE - Pour ce qui est des vitamines et

1241 V. Infra § 278

1242 V. sur la consommation des acides gras trans : AFSSA, Rapport (avril 2005) sur les risques et bénéfices pour la santé des acides gras trans apportés par les aliments. - [En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-AGtrans.pdf>

1243 V. sur la consommation de sel : AFSSA, Rapport (2002) sur le sel : évaluation et recommandation. [En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-Sel.pdf>

1244 V. sur la consommation de sucre : AFSSA, Rapport (octobre 2004) sur les glucides et la santé : état des lieux, évaluation, recommandations. [En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-Glucides.pdf>

minéraux, ceux-ci sont listés aux annexes de la directive 2002/46/CE¹²⁴⁵, et comme cela était prévisible, elle reprend point par point les mêmes substances qu'en matière d'enrichissement d'un aliment de consommation courante, à l'exception du bisglycinate ferreux (minéral) et du L-méthylfolates¹²⁴⁶ (vitamine) qui y sont autorisés, et du sulfate de calcium (minéral) et du dipalmitate de pyridoxine (vitamine) qui ne peuvent être utilisés dans ces compléments.

Une liste que la CJCE, dans sa décision du 2 juillet 2005¹²⁴⁷, a estimé comme n'étant en aucun cas constitutive d'une restriction à la libre circulation des marchandises entre les Etats membres, puisque ces autorisations limitatives étaient motivées par une volonté de protection de la santé publique, mais également dans la mesure où une procédure avait été mise en place, en l'occurrence par l'article 13 de la directive 2002/46/CE, afin de permettre l'ajout de substances.

Une possibilité qui selon la Cour est conforme aux principes de bonne administration et de sécurité juridique, d'autant qu'elle peut s'effectuer dans des délais raisonnables et que la décision d'adjonction est prise sur une évaluation approfondie du risque à partir des données scientifiques les plus fiables et des résultats les plus récents de la recherche internationale.

225. Le dispositif national : le décret n°2006-352 - Pour ce qui est des substances non vitaminiques et minérales, le décret n°2006-352¹²⁴⁸ s'applique.

Celui-ci prévoit que les nutriments susceptibles d'avoir un intérêt nutritionnel¹²⁴⁹ peuvent être des ingrédients utilisés traditionnellement en alimentation humaine, ainsi que ceux ayant été autorisés conformément au règlement *Novel Foods*, et que les additifs, arômes et auxiliaires technologiques dont l'emploi est autorisé en alimentation humaine.

Il peut s'agir également des « *substances à but nutritionnel ou physiologique* », autrement dit non pas

1245 La France a été condamnée par la CJCE pour ne pas avoir transposé à temps ce dispositif : CJCE, *Commission c/ France*, Affaire C-57/05, 8 septembre 2005, Rec. I-11.

1246 Substances ajoutées par la directive 2006/37/CE du 30 mars 2006 (JOCE n°L94, 1er avril 2006, pp. 32 et s.).

1247 CJCE, 2 juillet 2005, *Alliance for Natural Health et Nutri-Link Ltd c/ Secretary of State for Health*, Affaires C-154/04 et C-155/04, Rec. I-19.

1248 Décret n°2006-352 du 20 mars 2006 relatif aux compléments alimentaires (JORF, 25 mars 2006, pp. 4543 et s.).

V. MARVILLE L. et HAYE I., L'évolution récente du statut juridique des compléments alimentaires en droit français, *Dalloz*, 27 avril 2006, pp. 1124-1125

1249 Les critères de pureté sont fixés par l'arrêté du 9 mai 2006 relatif aux nutriments pouvant être employés dans la fabrication des compléments alimentaires (JORF, 28 mai 2006, pp. 7977 et s.), et plus précisément par son article 2 selon lequel ces substances doivent être conformes soit aux critères fixés par l'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine (JORF, 8 novembre 1997, pp. 16265 et s.), soit à la Pharmacopée, soit en l'absence de précisions à une teneur maximale en arsenic de 2mg/kg, en plomb de 5 mg/kg, en mercure et en cadmium de 1mg/kg.

celles ayant « *des propriétés exclusivement pharmacologiques* »¹²⁵⁰, mais celles ayant fait l'objet d'une autorisation d'emploi dans le cadre du régime juridique général des DDAP ou dans le cadre de ce décret¹²⁵¹.

226. Les plantes et préparations de plantes¹²⁵² - Et il peut s'agir enfin des « *plantes et préparations de plantes* » autrement dit des ingrédients composés de végétaux ou isolés à partir de ceux-ci, possédant des propriétés nutritionnelles ou physiologiques¹²⁵³.

Si bien que cette catégorie de substances doit pouvoir inclure les parties de plantes et les plantes traditionnellement considérées comme alimentaires, qu'elles visent à couvrir les besoins nutritionnels de l'organisme, ou qu'elles soient dans l'aliment dans un but non nutritionnel à l'image du café et du thé.

Et qu'en revanche doivent en être exclues les plantes ou les préparations de plantes possédant des propriétés pharmacologiques et destinées à un usage exclusivement thérapeutique. Tel est notamment le cas du fragon épineux puisqu'il possède une activité anti-oedémateuse due à la présence de saponosides, ou du pavot de Californie qui peut avoir des effets de type anxiolytique : des plantes qui font partie de la Pharmacopée française ce qui ne veut pas dire que la distinction entre des plantes agissant sur le plan pathologique, et celles agissant sur le nutritif/physiologique, doit pouvoir se faire sur une telle base.

1250 Article 2.3 du décret n°2006-352 du 20 mars 2006

1251 • Cette procédure d'adonction de substances est prévue par l'article 17 du décret n°2006-352, selon lequel :

« 1° Ces demandes, introduites par toute personne physique ou morale, sont adressées à la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, accompagnées du dossier nécessaire à leur instruction, en vue de leur transmission à l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments.

2° La recevabilité de la demande est appréciée par la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes dans un délai maximum de quinze jours à compter de la date de dépôt de la demande.

3° Dès lors que le dossier est complet, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes accuse réception de celui-ci et assure sa transmission à l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments.

4° L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments émet, dans un délai de quatre mois à compter de la réception du dossier complet, un avis prenant en compte, en tant que de besoin, les éléments fournis par l'Agence française de sécurité sanitaire des produits de santé, lorsqu'il s'agit d'une demande d'autorisation d'emploi d'une plante ou d'une préparation de plante.

5° La direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes notifie au demandeur l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, ainsi que la décision motivée du ministre prise suite à cet avis. Cette notification est faite dans un délai de quinze jours après la notification de l'avis à la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

6° Un arrêté des ministres chargés de la consommation, de l'agriculture et de la santé fixe les règles relatives à la constitution des dossiers précisant les éléments à fournir en vue de l'évaluation de l'innocuité de la substance à but nutritionnel ou physiologique, de la plante ou préparation de plante, pour la santé des consommateurs ».

• Une procédure qui ne concerne que ces substances à but nutritionnel ou physiologique, et les plantes non traditionnellement considérées comme alimentaires, les autres substances pouvant être incorporées dans un complément alimentaire n'ayant pas à faire l'objet d'une autorisation spécifique.

1252 V. BOIS D., *Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges : histoire, utilisation, culture*, Editions Rive Droite, 1996, 637 p.

1253 Cette possibilité non offerte aux aliments enrichis, et pour cause ces plantes ne font pas partie d'aucun aliment, nous démontre que le complément alimentaire peut aller au-delà d'un rôle de compensation d'équilibre nutritionnel.

Car les substances inscrites à cette Pharmacopée peuvent avoir une fonction non exclusivement thérapeutique mais également physiologique, l'article D.4211-12 du Code de la Santé Publique disposant d'ailleurs dans son premier alinéa que de telles plantes peuvent être vendues par des personnes autres que les pharmaciens¹²⁵⁴ sauf comme le précise le deuxième alinéa de cet article lorsqu'elles « *figurent sur la liste publiée au chapitre IV.7.B de la Pharmacopée française* »¹²⁵⁵ : une précision qui n'exclut pourtant pas leur possible utilisation dans les compléments.

D'où la nécessité pour décider si une plante peut être utilisée dans un complément alimentaire, de prendre en considération leur diversité « *en terme d'espèce, de variété, d'écotype, de chémotype*¹²⁵⁶, notamment liée aux pratiques culturelles qui rend des plantes botaniquement très proches, mais présentant des compositions très différentes ». Mais aussi de se référer à leurs « *modes de présentation (plante entière, poudre de plantes,...), de transformation de la plante fraîche en un extrait brut, puis d'extractions sélectives de certains constituants particuliers, qui sont susceptibles de conduire à des préparations très différentes en terme d'activités et de risques* »¹²⁵⁷.

227. La mise sur le marché des compléments alimentaires - Tant de critères issus du rapport relatif à la « *démarche d'évaluation de la sécurité, de l'intérêt et de l'allégation des denrées alimentaires, contenant des plantes, destinées à la consommation humaine* »¹²⁵⁸ de l'AFSSA et sur lesquels l'Agence se base lorsqu'une demande d'autorisation d'utilisation desdites plantes est effectuée auprès de la DGCCRF.

Car cette autorisation est indispensable pour permettre la mise sur le marché du produit, le professionnel devant dans la pratique transmettre l'étiquetage de son complément alimentaire à cette

1254 V. sur la liste des plantes médicinales inscrites à la Pharmacopée et pouvant être vendues par des personnes autres que les pharmaciens : Article 1 du décret n°2008-841 du 22 août 2008 relatif à la vente au public des plantes médicinales inscrites à la Pharmacopée et modifiant l'article D.4211-11 du CSP (JORF, 26 août 2008, pp. 13385 et s.)

1255 V. décret n°2008-839 du 22 août 2008 relatif à la vente au public des plantes médicinales inscrites à la Pharmacopée et modifiant l'article D.4211-12 du CSP (JORF, 26 août 2008, pp. 13385 et s.)

1256 Le chémotype est une entité chimique distincte au sein d'une même espèce.

1257 AFSSA, Avis (27 février 2003) sur la démarche d'évaluation de la sécurité, de l'intérêt et de l'allégation des denrées alimentaires, contenant des plantes, destinées à la consommation humaine, 27 février 2003, p. 12

1258 [En ligne] Disponible sur : <http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/054000071/0000.pdf>

direction générale¹²⁵⁹ qui ne manque pas de vérifier que les substances que le complément contient sont autorisées et si elles ont bien pour fonction de « *compléter le régime alimentaire des mangeurs* ». Ce n'est qu'ensuite que l'aspect quantitatif entre en ligne de compte (§2).

§2 . LA COMPENSATION QUANTITATIVE D'UN REGIME ALIMENTAIRE INADAPTE

L'adjonction **(B)** et l'allègement **(A)** de substances, qu'elles soient ou non vitaminiques et/ou minérales, doivent impérativement se traduire par leur présence ou leur absence dans des quantités minimales au risque de n'apporter aucun bienfait au consommateur et de ne pas contribuer à l'équilibre de leur alimentation.

A . L'ALLEGEMENT NUTRITIONNEL MINIMAL

228. Les procédés d'allègement nutritionnel - Pour alléger un aliment de consommation courante de nutriments qu'il contient et qui sont excessivement ingérés par les mangeurs, plusieurs possibilités existent : diluer le produit en lui ajoutant de l'eau, substituer le nutriment « problématique » par des nutriments faiblement caloriques, voire par un ingrédient non nutritif mais donnant sa saveur au produit. Il est par exemple courant d'alléger un produit en matière grasse en utilisant davantage de lait écrémé dans les yaourts, davantage de viande dans les saucisses, davantage de protéines végétales dans le pâté, davantage de viandes et poissons maigres dans les plats cuisinés. Les fabricants ont même couramment recours à l'azote¹²⁶⁰ pour alléger les mousses de foie, au gaz pour alléger les glaces ou les mousses au chocolat.

Sans compter qu'il est également possible d'alléger un produit en sucre en ayant recours à des édulcorants de synthèse.

Toutes ces pratiques non exhaustives ont pour point commun de répondre à une double exigence quantitative.

¹²⁵⁹ Cette procédure de mise sur le marché est prévue par l'article 15 du décret n°2006-352, et par l'article 16 pour ce qui est des compléments légalement fabriqués ou commercialisés dans un Etat membre de la CE, procédures qui ont fait l'objet d'un arrêté d'application au travers de l'arrêté du 14 juin 2006 relatif aux modalités de transmission des déclarations de première mise sur le marché des compléments alimentaires (JORF, 18 juin 2006, p. 9166).

¹²⁶⁰ Cette pratique est appelée foisonnement.

229. Le maintien de la nature fondamentale du produit - La première si l'on se réfère à la note du 12 juin 1987 du Conseil National de la Consommation¹²⁶¹, est de ne pas dénaturer l'aliment de référence tel que défini par une réglementation ou par les usages, l'allégé devant tout au moins conserver son aspect ainsi que son goût.

230. Des teneurs minimales d'allègement nutritionnel - La deuxième est de respecter la teneur de l'allègement conformément à un dispositif juridique qui peut être d'application spéciale pour certains aliments bien précis.

Ainsi selon le règlement (CE) n°2771/1999 portant application du règlement (CE) n°1255/1999 en ce qui concerne les mesures d'intervention sur le marché du beurre et de la crème de lait¹²⁶², le beurre doit notamment être composé au minimum de 82% de matières grasses à 100% d'origine laitière. Il doit également contenir pour 100 grammes de matières grasses, un maximum de 16% d'eau, de 2% de matière sèche non grasse, de 1,2 millimole d'acides gras libres.

Et ce beurre, si l'on se réfère à l'annexe XV¹²⁶³ du règlement (CE) n°1234/2007¹²⁶⁴, ne peut être allégé que s'il contient de 41% à 65% de matières grasses, et ne peut être constitutif d'une spécialité laitière à tartiner allégée que si cette matière grasse est comprise entre 20% et 41%¹²⁶⁵.

231. Le règlement (CE) n°1924/2006 - Néanmoins peu de produits alimentaires font l'objet de mesures spécifiques en matière d'allègement nutritionnel si bien que des taux d'allègement sont précisés par le règlement (CE) n°1924/2006¹²⁶⁶, règlement qui porte sur les allégations nutritionnelles et de santé. Il nous faut donc nous référer à un texte portant sur l'aspect formel du produit, pour avoir des renseignements sur ses exigences fonctionnelles.

Pour y apprendre qu'un produit « allégé », « light », « réduit en... », doit avoir une teneur en un ou plusieurs nutriments réduite de 30% par rapport à l'aliment de référence, si ce n'est en matière de

¹²⁶¹ BOCCRF, 6 novembre 1987

¹²⁶² Règlement (CE) n°2771/1999 du 16 décembre 1999 portant modalités d'application du règlement n°1255/1999/CE du Conseil en ce qui concerne les mesures d'intervention sur le marché du beurre et de la crème de lait (JOCE n°L333, 24 décembre 1999, pp. 11 et s.)

¹²⁶³ Annexe XV : « Normes de commercialisation applicables aux matières grasses tartinables visées à l'article 115 »

¹²⁶⁴ Règlement (CE) n°1234/2007 du 22 octobre 2007 (JOCE n°L299, 16 novembre 2007, pp. 1-149)

¹²⁶⁵ Tandis que pour ce qui est de la margarine qui se distingue du beurre en raison d'une teneur maximale en matière grasse d'origine laitière de 3%, elle devient une margarine allégée ou une minarine si elle contient de 41% à 65% de matières grasses, puis une pâte à tartiner allégée ou une pâte à tartiner à teneur lipidique réduite si elle contient de 20% à 41% de matières grasses.

¹²⁶⁶ Voir Infra § 278

sodium ou d'équivalent en sel où une différence de seulement 25% est admise.

Et que des teneurs minimales d'enrichissement doivent également être impérativement respectées **(B)**.

B . L'ENRICHISSEMENT NUTRITIONNEL MINIMAL

232. Les substances non vitaminiques et minérales - Le règlement (CE) n°1924/2006 précise qu'en matière d'enrichissement la teneur minimal doit elle aussi être de 30% pour un produit enrichi en substances non vitaminiques et minérales, par rapport à un produit similaire.

Si ce n'est pour ce qui est d'un enrichissement en fibres, dans quel cas le pourcentage de 30% demeure applicable, avec une exigence supplémentaire puisque la référence doit se faire par rapport à un produit contenant au moins 3 g de fibres par 100 g ou 1,5 g de fibres par 100 cal.

Cette remarque est par ailleurs valable pour l'enrichissement en protéines où le produit de référence doit avoir une valeur énergétique apportée à hauteur de 12% minimum par les protéines qu'il contient.

233. Les substances vitaminiques et minérales - Pour ce qui est d'un enrichissement en vitamines et minéraux, ce pourcentage de 30% ne s'applique pas.

Par contre, le règlement (CE) n°1925/2006 dispose dans son article 6.6 que *« l'adjonction d'une vitamine ou d'un minéral à un aliment doit aboutir à la présence, dans l'aliment, d'au moins une quantité significative de cette vitamine ou de ce minéral, lorsqu'elle a été définie, conformément à l'annexe de la directive 90/496/CEE »*¹²⁶⁷.

Ce qui signifie, si l'on se réfère à cette annexe, que la quantité à prendre en considération doit être pour 100 g ou 100 ml d'au moins¹²⁶⁸ 15% des Apports Journaliers Recommandés (ci-après AJR) pour la vitamine ou le minéral enrichi, autrement dit : 120 µg pour la vitamine A ; 0,75 µg pour la vitamine D ; 1,8 mg pour la vitamine E ; 11,25 µg pour la vitamine K ; 12 mg pour la vitamine C ; 0,165 mg pour la thiamine ; 0,21 mg pour la riboflavine ; 2,4 mg pour la niacine ; 0,21 mg pour la vitamine B6 ; 30 µg

¹²⁶⁷ Directive 90/496/CEE du 24 septembre 1990 relative à l'étiquetage nutritionnel de denrées alimentaires (JOCE n°L276, 6 octobre 1990, pp. 40-44).

¹²⁶⁸ Selon le considérant 16 du règlement (CE) n°1925/2006 : *« l'adjonction de vitamines et de minéraux aux denrées alimentaires devrait se traduire par la présence d'une quantité minimale dans l'aliment. Autrement, la présence de quantités trop faibles et insignifiantes dans ces aliments enrichis n'apporterait aucun bienfait au consommateur et induirait celui-ci en erreur. Le même principe est à la base de l'exigence selon laquelle ces nutriments devraient être présents en quantités significatives dans l'aliment afin de pouvoir être mentionnés dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel. Il conviendrait, par conséquent, que les teneurs minimales en vitamines et en minéraux présents dans les denrées alimentaires auxquelles ont été ajoutés ces vitamines et ces minéraux soient identiques aux teneurs significatives requises pour que ces nutriments puissent être mentionnés dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel, sauf modalités contraires prévues par des dérogations appropriées ».*

pour l'acide folique ; 0,375 µg pour la vitamine B12 ; 7,5 µg pour la biotine ; 0,9 mg pour l'acide pantothénique ; 300 mg pour le potassium ; 120 mg pour le chlorure ; 120 mg pour le calcium ; 105 mg pour le phosphore ; 56,25 mg pour le magnésium ; 2,1 mg pour le fer ; 1,5 mg pour le zinc ; 0,15 mg pour le cuivre ; 0,3 mg pour le manganèse ; 0,525 mg pour le fluorure ; 8,25 µg pour la sélénium ; 6 µg pour le chlorure ; 7,5 µg pour le molybdène ; 22,5 µg pour l'iode.

234. Le cas des compléments alimentaires - Et si les compléments alimentaires sont en dehors du champs d'application de la directive 90/496/CEE¹²⁶⁹, la directive 2002/46/CE pose néanmoins pour principe que « *les consommateurs achètent des compléments alimentaires pour compléter les apports de leur régime alimentaire* », et qu'« *afin que ce but puisse être atteint, il importe que les vitamines et les minéraux qui sont déclarés sur l'étiquetage des compléments alimentaires soient présents dans le produit en quantités significatives* »¹²⁷⁰.

Ce qui nous conduit à en déduire en l'absence de précisions supplémentaires que ce même pourcentage de 15% et cette même base des AJR doivent être retenus, d'autant que la directive Codex concernant les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux¹²⁷¹ reprend cette proportion dans son article 3.2.1.

235. Des produits miracles ?¹²⁷² - Des pourcentages qui sont suffisants pour permettre l'équilibre nutritionnel des mangeurs ?

A vrai dire ces données à minima sont celles qui sont considérées comme pouvant permettre d'y contribuer.

Ce qui ne signifie pas que ces produits nutritionnellement modifiés ou ces compléments alimentaires peuvent y arriver systématiquement. Puisque, d'une part, si leur efficacité est réelle encore faut-il que le déséquilibre à combler ne soit pas trop excessif. Puisque, d'autre part, leur consommation doit également être appropriée, cette juste mesure étant bien plus malaisée à atteindre que pour les DDAP

1269 V. Article 1.2 de la directive 90/496/CEE

1270 Considérant 15 de la directive 2002/46/CE

1271 CAC/GL 55-2005

1272 V. ANTON R., Compléments alimentaires : miracle ou arnaque ?,

[En ligne] Disponible sur : <http://www.canalacademie.com/Complements-alimentaires-miracle.html?var_recherche=aliment>

GERARD P., Comment évaluer les aliments santé ?, *Actualités pharmaceutiques*, 1999, n°376, pp. 41-46

LEMEYRIE C., Alicament, aliment miracle ?, *Psychologies*, 1er janvier 2001, pp. 112-116

HURET H., L'illusion du light, *Psychologies*, 1er mai 2003, pp. 170-176

DIOURON C., *Compléments alimentaires : entre « idée » et « réalité »*, Thèse (Pharmacie) Rennes I, 2006

CHEVALIER L., *Impostures et vérités sur les aliments*, Fayard, 2007, 363 p.

dans la mesure où ces produits visent des mangeurs ayant des besoins très diversifiés, et où par conséquent leur composition est de ce fait moins ciblée.

Mais si ces produits ne sont pas des produits « miracle », cela ne remet nullement en cause leur qualification juridique en aliment. Tout du moins si la quantité de vitamines et/ou minéraux qu'ils contiennent, ne dépasse pas une teneur maximale qui garantie une action exclusivement nutritionnelle **(Section Deuxième)**.