



MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation
Sous-direction de la qualité de l'alimentation

Rapport du groupe PNNS sur les lipides

Résumé exécutif



Septembre 2009

1. Objectifs du groupe

Dans la continuité des travaux du groupe « glucides »¹, un groupe de travail PNNS « lipides », piloté par la DGAL, a été mis en place en septembre 2007 avec pour objectif de réunir l'ensemble des acteurs (administrations, producteurs, secteurs agro-alimentaires, distributeurs, restauration collective, représentants des consommateurs, instances scientifiques, experts *ad hoc* ...), afin de discuter des possibilités d'amélioration de l'offre alimentaire en matière de lipides.

Il s'agissait ainsi de **discuter des améliorations et optimisations allant dans le sens des objectifs nutritionnels en matière de lipides**, à savoir :

- Des objectifs du PNNS en matière de lipides
 - **Diminuer les apports en lipides totaux dans la population française**
 - **Diminuer les apports en acides gras saturés**
- D'autres objectifs s'appuyant sur les recommandations émises par des instances scientifiques, et en premier lieu par l'AFSSA, non contradictoires avec les objectifs, principes et repères du PNNS, notamment :
 - **Rééquilibrer les apports en acides gras oméga 6 et oméga 3 en augmentant les apports en acides gras oméga 3²**
 - **Réduire les apports en acides gras *trans*³**

Le groupe avait vocation à identifier les mesures à mettre en œuvre pour aller dans le sens de ces objectifs partagés. Le groupe n'avait pas mandat pour rediscuter de ces objectifs (même si des éléments de nature scientifique ont pu au cours des travaux être portés à la connaissance du groupe afin de mettre ces recommandations en perspective), une telle discussion relèverait d'autres instances.

Ces mesures pouvaient porter sur différents champs :

- **possibilités de modifications de teneurs en composés lipidiques des produits, au regard des contraintes technologiques, organoleptiques, économiques et réglementaires qui s'imposent aux professionnels,**
- **actions concernant les modalités de vente (taille des portions, organisation des lieux de vente...),**
- **actions sur l'information nutritionnelle délivrée au consommateur (étiquetage nutritionnel, information au consommateur...),**
- **actions sur le marketing et la publicité.**

Le groupe a souhaité élargir ses réflexions à l'ensemble des types de produits mis à disposition du consommateur, qu'il s'agisse de produits à marque nationale ou à marque de distributeur, de produits mis sur le marché dans le commerce ou servis en restauration, de produits transformés ou de produits bruts...

Le groupe s'est attaché à analyser l'intérêt nutritionnel global des propositions émises, en tenant notamment compte des efforts et progrès déjà réalisés par les différents acteurs et en anticipant tant que faire se peut l'impact envisageable des actions envisagées sur les consommations alimentaires et sur les comportements des consommateurs.

Les travaux de ce groupe, comme ceux du « groupe glucides », ont vocation plus généralement à servir de base partagée afin de mobiliser les opérateurs vers l'élaboration d'engagements et d'éclairer les autorités publiques, par exemple lors de l'examen et la validation des chartes PNNS2, ou à l'occasion de l'élaboration de campagnes d'information et d'éducation du consommateur.

¹ rapport publié en mars 2007 et disponible sur le site du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche

(www.agriculture.gouv.fr), rubrique alimentation / alimentation équilibrée / impliquer les professionnels de l'agro-alimentaire

² recommandation de l'AFSSA dans le rapport « Acides gras de la famille Oméga3 et système cardio-vasculaire : intérêt nutritionnel et allégations » (juillet 2003)

³ recommandation de l'AFSSA dans le rapport « Risques et bénéfices pour la santé des acides gras *trans* apportés par les aliments - recommandations » (avril 2005).

2. Etat des lieux des caractéristiques de l'offre alimentaire en matière de lipides, des contraintes et des leviers d'actions possibles

L'ensemble des échanges au sein du groupe de travail ont permis de dresser un état des lieux extrêmement détaillé par catégorie de produits des caractéristiques de l'offre, des données de consommation et des marges de progrès réalisables en matières de lipides.

De cet état des lieux, on retiendra les conclusions suivantes :

- Les apports en lipides (en lipides totaux, en AGS, en AGMI et en AGPI) restent relativement stables dans la population française, et un décalage subsiste entre ces apports et les recommandations nutritionnelles. **En matière d'acides gras *trans*, les nouvelles estimations montrent que les apports en AGT totaux sont inférieurs, y compris chez les gros consommateurs, au seuil maximal fixé par l'Afssa.**
- Les principaux aliments contributeurs varient selon le composé (lipides totaux, AGS, AGMI, AGPI, AGT) et l'âge du consommateur.
- **Il apparaît une baisse de la consommation directe d'huile et de matières grasses tartinables de table, accompagnée d'une baisse de la consommation apparente de matière grasse laitière et de graisse d'origine animale : cela semble suggérer une augmentation des apports en lipides via les matières grasses d'origine végétale incorporées dans les aliments élaborés.**
- En matière de caractéristiques des produits, de nombreuses données très complètes existent pour certains secteurs, tandis que d'autres sont moins bien renseignés, bien que l'étiquetage nutritionnel soit en train de se développer. On notera en particulier un **manque de données sur les segments « premiers prix » et hard discount ainsi que sur l'artisanat et la restauration hors-foyer.** Ce point est particulièrement crucial dans l'estimation des apports en AG *trans*.
- Des leviers d'actions peuvent exister pour améliorer le profil lipidique des produits dans le sens des objectifs nutritionnels :
 - parmi ces leviers figurent l'**optimisation de la formulation des produits** (optimisation du choix des matières grasses utilisées dans la fabrication des produits, utilisation d'ingrédients alimentaires en substitution...);
 - des leviers existent aussi pour les **produits bruts ou peu transformés** (notamment en jouant sur l'alimentation animale pour les produits d'origine animale);
 - de **nombreuses actions ont pu être entreprises de façon volontaire ces dernières années** par les opérateurs afin de mettre en œuvre ces leviers en vue de répondre aux objectifs nutritionnels et aux attentes des consommateurs;
 - ces leviers sont soumis à de **fortes contraintes** d'ordre technologique, organoleptique, réglementaire voire économique;
 - dès lors, les leviers sont généralement très **spécifiques à chaque secteur, voire à chaque type de produit**;
 - la recherche de ces leviers est éminemment complexe. Il n'est en effet pas aisé de transposer directement et simplement des objectifs nutritionnels (réduction des lipides totaux, réduction des AGS, réduction des AGT, augmentation des oméga3) en évolution des pratiques. Tout d'abord, un arbitrage est parfois à trouver entre les objectifs nutritionnels (par exemple augmentation des oméga3 vs réduction des lipides totaux). Ensuite, une fois l'objectif nutritionnel fixé, le choix des pratiques (par exemple le choix des matières grasses utilisées par l'industriel pour répondre à cet objectif nutritionnel) se fera en fonction des contraintes technologiques, économiques et organoleptiques liées à chaque produit. **Des travaux de recherche conséquents sont en général nécessaires de la part des opérateurs**;
 - ces leviers sont parfois mis en œuvre par les opérateurs sans communication auprès du consommateur, afin de ne pas modifier l'impact potentiel de sa perception de l'aliment (cas par exemple de produits « gourmands »).

- D'autres leviers d'actions plus transversaux (travail sur la taille des portions, communication et information du consommateur, recommandations de consommation...) peuvent être mis en œuvre, de façon individuelle ou collective par les opérateurs.
- En matière d'acides gras *trans* spécifiquement, des solutions technologiques existent pour réduire la formation de ces composés lors de la production des huiles et des matières grasses d'origine végétale. **Les progrès réalisés par les opérateurs ces dernières années ont permis de réduire les teneurs en AGT d'origine technologique des produits contributeurs.**

3. Etat des lieux des actions déjà menées et des perspectives

L'ensemble des discussions et analyses ont permis de dresser la liste suivante à la fois des actions déjà menées et des perspectives d'actions à mener par chacun des acteurs concernés.

En ce qui concerne l'action des secteurs sur les produits, face à l'impossibilité de lister la multitude et la diversité des actions menées individuellement par les opérateurs, et dans la mesure où le groupe de travail avait pour mandat de favoriser l'émergence d'engagements collectifs (la priorité des Pouvoirs publics dans le cadre du dispositif partenarial du PNNS2 étant donnée aux engagements collectifs afin de favoriser le progrès profitant au plus grand nombre), il a été choisi de ne faire apparaître ici que les actions menées au niveau collectif.

Améliorer les connaissances

Acteur concerné	Actions déjà menées	Perspectives
Afssa	<ul style="list-style-type: none"> – table de composition CIQUAL – nouvelle table de composition sur les AGT – estimations des apports en lipides totaux, AGS, AGMI, AGPI et AGT au sein de la population française (adultes et enfants) avec les données INCA2 	<ul style="list-style-type: none"> – détailler les AGPI (notamment oméga 3 et oméga 6) dans la table CIQUAL (travail en cours) – poursuivre l'analyse des apports lipidiques au sein de la population française (en étudiant notamment les caractéristiques des forts consommateurs et en évaluant les apports d'autres type d'acides gras, comme les oméga 3 et oméga 6)
OQALI	<ul style="list-style-type: none"> – suivi en 2008 du secteur des biscuits, céréales du petit-déjeuner et produits laitiers frais – suivi en 2009 des charcuteries 	<ul style="list-style-type: none"> – étendre les secteurs suivis (plats composés, pizzas/quiches, sandwiches, pâtisseries, produits de panification, fromages...) – caractériser les teneurs en AGT en fonction des segments de marché – élargir le champ du suivi aux produits artisanaux et à la restauration hors-foyer
Equipes de recherche (organismes de recherche, centres techniques...)	<ul style="list-style-type: none"> – nombreux travaux sur la perception de la sensation de gras – nombreux travaux de recherche de matières grasses alternatives nutritionnellement optimisées qui répondent aux contraintes technologiques et organoleptiques du produit final 	<ul style="list-style-type: none"> – améliorer la compréhension de la perception de la sensation de gras, en portant notamment l'attention sur l'étude des mécanismes de déstructuration de l'aliment en bouche – poursuivre les recherches de phases grasses alternatives nutritionnellement – étudier et modéliser la transposition d'objectifs nutritionnels dans le domaine des lipides en évolution de l'utilisation de tel ou tel type de matières grasses par les IAA

Agir sur les produits et les modalités d'offre

Secteur concerné	Actions collectives déjà réalisées	Perspectives proposées par le secteur (engagements déjà pris ou proposés, pistes de réflexion...)
Céréales pour le petit déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> - charte de déontologie de la profession avec notamment étiquetage nutritionnel de type II - participation à l'OQALI 	<ul style="list-style-type: none"> - réflexions en cours sur une charte d'engagement collective (non restreinte aux lipides) - encouragement des démarches d'entreprises sur l'optimisation de la teneur en lipides lorsque cela est possible
Chocolat	<ul style="list-style-type: none"> - engagements de la profession sur la communication et l'information nutritionnelle, notamment : <ul style="list-style-type: none"> • pas de publicité durant les créneaux horaires spécifiquement destinés aux enfants • étiquetage nutritionnel a minima de type I et si possible par portion 	<ul style="list-style-type: none"> - participation à l'OQALI à partir de 2009 - réflexions en cours sur une charte d'engagement collective (notamment sur la taille des portions, l'information nutritionnelle, la teneur en AGT)
Apéritifs à croquer et chips	<ul style="list-style-type: none"> - accord européen de la profession pour des portions de référence de 25 et 30g sur les emballages 	<ul style="list-style-type: none"> - participation à l'OQALI à partir de 2009 - réflexions menées au niveau de la division apéritifs à croquer du SIAD afin d'identifier des pistes d'engagements possibles pour le futur (en ce qui concerne le sodium, les lipides, les acides gras saturés, l'étiquetage nutritionnel), toutefois à date la représentativité requise (2/3 du chiffre d'affaire) pour déposer une charte collective n'est pas atteinte.
Panification croustillante et moelleuse		<ul style="list-style-type: none"> - participation à l'OQALI à partir de 2009 - encouragement des démarches d'entreprises sur l'optimisation de la teneur en lipides lorsque cela est possible
Biscuits et gâteaux	<ul style="list-style-type: none"> - recommandation professionnelle de 1998 de réduction des AGT - charte de déontologie - élaboration de repères de consommation - participation à l'OQALI 	<p>Proposition de charte collective d'engagements déjà déposée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pérenniser et étendre les progrès réalisés par la profession sur la réduction des teneurs en AGT - appliquer les règles déontologiques à toutes les communications et ne pas faire de publicité sur les créneaux horaires spécifiquement destinés aux enfants - généraliser la démarche « repères de consommation » sur les paquets - généraliser l'étiquetage nutritionnel sur les paquets <p>Autre piste discutée</p> <ul style="list-style-type: none"> - intégrer dans l'innovation (nouveaux produits) les critères lipidiques qualitatifs
Produits de la mer transformés	<ul style="list-style-type: none"> - étude en 2008 avec le CEVPM sur la qualité nutritionnelle du poisson surgelé et du poisson en conserve - étude en 2002 avec le CEVPM sur l'influence des traitements de conservation et de transformation alimentaires sur les acides gras du poisson en - programme NUTRAQUA d'analyses nutritionnelles en 2006-2007 qui a abouti à la publication de la 1ère table de composition nutritionnelle des produits aquatiques 	<p>Pistes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - agir sur l'alimentation animale notamment des saumons d'élevage (si adhésion de l'ensemble de la filière et approche européenne) - communication collective pour la promotion de la consommation de poisson
Produits traiteurs frais	<ul style="list-style-type: none"> - état des lieux nutritionnel des produits traiteurs frais (2008) 	Réflexions en cours sur une participation à l'OQALI
Plats cuisinés apertisés	<ul style="list-style-type: none"> - état des lieux nutritionnel des plats cuisinés apertisés 	Réflexions sur un projet de charte d'engagements collective non finalisée à ce jour
Produits surgelés		<ul style="list-style-type: none"> - création d'une base de données de composition nutritionnelle sur les principales familles de produits - réflexions sur une participation à l'OQALI

Secteur concerné	Actions collectives déjà réalisées	Perspectives proposées par le secteur (engagements déjà pris ou proposés, pistes de réflexion...)
Huiles végétales de consommation directe	<ul style="list-style-type: none"> – initiative européenne sur l'étiquetage nutritionnel, avec énergie en face avant 	<p>Réflexions en cours sur une charte collective avec comme pistes :</p> <ul style="list-style-type: none"> – poursuivre les efforts de sélection variétale – poursuivre la recherche d'optimisation des procédés industriels pour améliorer la composition en micronutriments des huiles raffinées – poursuivre l'amélioration de la composition nutritionnelle des huiles combinées, en fonction des évolutions scientifiques, technologiques ou réglementaires (par exemple sur le rapport oméga6/oméga3) – poursuivre la recherche sur l'utilisation d'huiles végétales jusqu'à présent peu utilisées
Margarines et matières grasses tartinables	<ul style="list-style-type: none"> – code de pratiques européen des margariniers sur les teneurs en acides gras <i>trans</i> en 1995 – accord européen de la profession pour fixer la portion recommandée au consommateur à 10g 	<p>Pistes d'engagements</p> <ul style="list-style-type: none"> – alléger en matière grasse les produits destinés à un usage à cru (tartine) – réduire la teneur en acides gras saturés, dans les limites de la faisabilité technologique – optimiser les apports en oméga 3/oméga 6 – soutenir la recherche
Frites et garnitures surgelés		<p>Réflexions en cours sur une charte collective avec comme pistes :</p> <ul style="list-style-type: none"> – poursuivre la réduction des teneurs en AGS des produits en utilisant des huiles de pré-friture moins riches en AGS – développer des gammes de produits préfrits à teneur réduite en lipides – développer des gammes de produits non-préfrits
Produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"> – discussions exploratoires entre le secteur des produits laitiers frais et l'OQALI – appui à la révision en 2007 du décret fromage (indication de la MG sur poids total au lieu de sur extrait sec) et campagnes d'information des consommateurs 	<ul style="list-style-type: none"> – améliorer la qualité organoleptique des produits allégés en matière grasse – poursuivre la réflexion sur les pistes d'engagements nutritionnels génériques et spécifiques par secteur (laits de consommation, ultra-frais et fromages) – définir les conditions d'une collaboration avec OQALI pour les 3 secteurs évoqués ci-dessus – poursuivre les campagnes auprès des professionnels de santé et du grand public pour sensibiliser à la consommation de 3 produits laitiers par jour, tel que recommandé par le PNNS – promouvoir l'étiquetage nutritionnel volontaire auprès des entreprises – accompagner la filière laitière dans les études concernant l'impact de l'alimentation animale sur la composition nutritionnelle des produits laitiers
Viandes de boucherie	<ul style="list-style-type: none"> – campagne menée à partir de 1994 sur l'engraissement des carcasses de bovins pour encourager les éleveurs à ne pas produire des carcasses trop grasses – nouvelles pratiques de découpe (porc, bœuf, agneau) permettant d'obtenir des morceaux moins gras – programme pluriannuel d'analyses du profil complet en acide gras des viandes pour alimenter le CIQUAL – information nutritionnelle collective auprès du consommateur 	<ul style="list-style-type: none"> – poursuivre l'information du consommateur et notamment : – mieux informer le consommateur sur les teneurs en lipides des différents morceaux – mieux conseiller le consommateur vis-à-vis du gras périphérique des morceaux – diffuser des recettes et conseils culinaires mieux adaptés aux teneurs lipidiques des morceaux – agir sur l'alimentation animale (cf. initiative Bleu-Blanc-Cœur). Mais l'intérêt de la généralisation de nouvelles pratiques restent à étudier plus globalement en fonction des espèces au regard notamment des niveaux de consommation et des contraintes de production
Viandes de volaille	<ul style="list-style-type: none"> – projet de recherche en génomique sur l'engraissement excessif des volailles 	<ul style="list-style-type: none"> – mener une enquête auprès des entreprises afin de mieux connaître les démarches individuelles de réduction des lipides dans les produits élaborés à base de volaille et de réfléchir aux possibilités de généralisation de ces démarches

Secteur concerné	Actions collectives déjà réalisées	Perspectives proposées par le secteur (engagements déjà pris ou proposés, pistes de réflexion...)
Charcuteries	<ul style="list-style-type: none"> - participation à l'OQALI 	<p>Proposition de charte collective d'engagements déjà déposée, avec notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fixer une teneur en gras maximale jambon cuit supérieur, saucisses cuites (type francfort, Strasbourg), les pâtés et mousses, les saucissons secs pur porc et supérieurs, afin de diminuer la teneur en gras dans les produits les plus gras dans chacune des catégories en 3 ans (cela représente en moyenne 17% du volume des produits concernés) - mettre sur le marché des nouveaux produits de rillettes à teneur réduite en matières grasses : rillettes à base de volaille (poulet, dinde) ayant un taux de lipides inférieur à celui des rillettes traditionnelles (30% au lieu de 40%). L'objectif est qu'en trois ans ces produits représentent 15% du marché total des rillettes. - augmenter la proportion de produits portant un étiquetage nutritionnel (objectif : 70% en 2010 contre 40% en 2007) - promouvoir l'étiquetage nutritionnel de type 2 (objectif : 25% en 2010 contre 2% en 2007) et l'étiquetage à la portion (objectif : 33 % en 2010 contre 0% en 2007)
Glaces alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> - accord européen sur les portions de référence pour les produits individuels ou à « portionner » - modification du Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires afin d'abandonner le pourcentage minimum de matières grasses pour la catégorie « glaces », et afin de diminuer, de 8% à 5%, la teneur minimale en matières grasses pour la catégorie « crèmes glacées » - engagement à supprimer la publicité à destination des enfants (< 12 ans) pour tous les produits à l'exception de ceux répondant à des critères nutritionnels spécifiques basés sur des preuves scientifiques ou des recommandations nutritionnelles nationales ou internationales 	<ul style="list-style-type: none"> - poursuivre la diminution des portions - poursuivre l'amélioration des matières grasses utilisées - créer des produits avec un profil nutritionnel et lipidique allant dans le sens des recommandations du PNNS
Aliments de l'enfance	<ul style="list-style-type: none"> - communications collectives pour favoriser la consommation du lait de croissance jusqu'à 3 ans - travail syndical en cours sur la révision des critères en lipides des céréales infantiles et aliments pour bébés (autres que le lait) 	<ul style="list-style-type: none"> - poursuivre les efforts de promotion de l'allaitement maternel qui est l'aliment idéal du nourrisson et qui doit être favorisé - poursuivre les efforts de promotion/diffusion auprès des mères des messages du guide PNNS 0-3 ans pour favoriser l'allaitement maternel et un passage moins précoce au lait de vache et à l'alimentation des plus grands jusqu'à trois ans - favoriser la consommation du lait de croissance jusqu'à 3 ans, et ce en quantité suffisante (500mL/j) - valoriser la consommation des aliments spécifiques bébés en alternative des denrées alimentaires courantes destinées aux plus grands jusqu'à trois ans
Restauration rapide	<p>Pas d'approche commune possible sur la nutrition au niveau syndicat (du fait d'une grande hétérogénéité des adhérents) mais des actions individuelles existantes autour de la réduction des acides gras <i>trans</i> et de la reformulation produits</p>	<p>Pas d'approche commune possible sur la nutrition au niveau syndicat (du fait d'une grande hétérogénéité des adhérents) mais des actions individuelles qui se poursuivent</p>
Restauration collective concédée	<ul style="list-style-type: none"> - charte de la Fédération européenne de la restauration collective concédée dans le cadre de la plate forme européenne d'action pour une alimentation équilibrée, l'activité physique et la santé 	<p>Proposition de charte collective d'engagements déjà déposée, avec notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - référencement d'huiles d'assaisonnement et de cuisson et de margarines uniquement 100% d'origine végétale - fixation d'un taux maximal d'acide gras trans dans le référencement des huiles d'assaisonnement et de cuisson d'origine végétale et des margarines - intégration de la notion de limitation de matière grasse ajoutée dans les formations nutrition ouvertes aux collaborateurs du SNRC - chaque restaurant recevra au minimum une fois par an des outils favorisant l'information ou l'éducation des convives et notamment véhiculera l'importance de réduire les matières grasses ajoutées

Secteur concerné	Actions collectives déjà réalisées	Perspectives proposées par le secteur (engagements déjà pris ou proposés, pistes de réflexion...)
Grande distribution	<ul style="list-style-type: none"> actions générales sur la nutrition – rencontres scientifiques – outil de formation destiné à donner des repères de nutrition aux personnels en magasins/centrales – Comité Nutrition et veille spécifique – guide aidant les enseignes adhérentes à élaborer une charte d'engagement PNNS – participation à l'OQALI – sensibilisation des enseignes pour l'élaboration de chartes d'engagements individuelles 	<ul style="list-style-type: none"> – poursuivre la mobilisation des enseignes pour l'élaboration de chartes d'engagements individuelles – poursuivre les efforts d'information des consommateurs via l'étiquetage des produits

Faire évoluer ou compléter les recommandations nutritionnelles

Acteur concerné	Actions déjà menées	Perspectives
Afssa	<ul style="list-style-type: none"> – élaboration des ANC – rapport sur les oméga3 – rapport sur les AGT 	<ul style="list-style-type: none"> – réviser les ANC pour tenir compte de l'évolution des connaissances, notamment sur les AGS (<i>en cours</i>) – réviser les recommandations sur les AGT pour intégrer la distinction d'origine (cf. avis du 20 février 2009 de l'Afssa en annexe du rapport) – faire un bilan actualisé des connaissances sur les rôles et liens santé des AGS (en cours dans le cadre de la révision des ANC sur les lipides)
Pouvoirs publics (relayés par les prescripteurs d'opinion : INPES, associations de consommateurs...)		<ul style="list-style-type: none"> – intégrer comme le recommande l'Afssa la distinction de l'origine des AGT dans les recommandations – rédiger avec l'aide de l'ensemble des acteurs un guide des bonnes pratiques de friture (qualité nutritionnelle des huiles, filtration, renouvellement...) destiné au consommateur

Faire évoluer la réglementation

Acteur concerné	Actions déjà menées	Perspectives
Pouvoirs publics	<ul style="list-style-type: none"> – décret du 28 février 2008 sur les huiles qui abroge la limitation de l'utilisation à l'assaisonnement des huiles contenant plus de 2% d'acide alpha-linolénique 	<ul style="list-style-type: none"> – modifier la réglementation étiquetage pour différencier les MG totalement hydrogénés de celles partiellement hydrogénés, ce qui permettrait de donner une indication plus fiable au consommateur sur la présence ou non dans le produit d'AGT issus de cette hydrogénation (<i>point déjà défendu par la France dans le cadre des discussions communautaires sur la révision de la réglementation en matière d'étiquetage et d'information du consommateur</i>) – définir des tolérances pour l'étiquetage nutritionnel permettant de tenir compte de la variabilité des produits bruts et peu transformés (produits de la mer, viande...) – réfléchir à l'opportunité d'augmenter les teneurs en lipides et acides gras essentiels des aliments infantiles lors de la révision de la réglementation des céréales infantiles et des aliments pour bébés (au niveau européen), pour tenir compte de l'évolution des connaissances depuis 1996. – réfléchir à l'opportunité de créer une nouvelle classe fonctionnelle dans la réglementation relative aux additifs pour l'alimentation animale, afin de permettre l'enrichissement de l'alimentation animale en nutriments (oméga3 notamment) dans l'objectif d'améliorer le profil lipidique des produits d'origine animale