



Le clean label : une opportunité ou une menace pour les produits bio ?

Quand 79 % des foyers se disent inquiets de la sécurité alimentaire, il est logique de voir les solutions permettant de les rassurer se développer de façon fulgurante. Une des solutions proposées est le clean label, visant à réconcilier les consommateurs avec les produits de grande consommation. Le clean label est-il complémentaire au bio ou est-ce une concurrence à scruter ?

▮ Quelques rappels sur le clean label

Le clean label n'est pas réglementé, il n'a pas de définition officielle. Il s'agit d'une démarche qui vise à :

- réduire le nombre d'ingrédients, d'allergènes et d'additifs ;
- remplacer les ingrédients chimiques par des ingrédients naturels ;
- communiquer de façon plus transparente auprès des consommateurs.

Pour traduire cette démarche, de nombreuses applications ont été développées depuis quelques années.

A titre d'exemple, en 2019, Yuka*, pionnier des applications pour analyser la composition d'un produit alimentaire ou cosmétique, compte plus de 12 millions d'utilisateurs et se positionne comme la 6^e application la plus téléchargée en France en 2018, selon App Annie. En région, les structures d'accompagnement de l'agroalimentaire se sont emparées du sujet, notamment via des webinaires (Cluster Bio), des afterworks (Isara), ou encore des formations (Novalim-Alimentec).

▮ Une longueur d'avance pour la filière bio

De ces grandes lignes, le clean label paraît comme une opportunité pour les produits biologiques puisque le label européen ne donne accès qu'à une liste d'additifs très restreinte comparée à celle des produits conventionnels. Finalement, les entreprises bio ont dans leur ADN cette recherche de qualité avec des produits plus bruts et plus naturels. La grande difficulté reste dans l'approvisionnement de solutions qui n'ont encore que peu de volumes disponibles en local. D'autre part, le clean label est une façon de créer un lien avec le consommateur, une façon positive de communiquer avec lui et de lui apporter cette pédagogie nécessaire à le rassurer. Tel est également l'enjeu de la filière bio d'expliquer en quoi consommer bio est une autre façon de travailler et donc d'agir sur son écosystème.

▮ Une différenciation plus floue

Comme l'explique NutriFizz, agence de conseil en nutrition : « Depuis plusieurs années, les grandes enseignes de distribution établissent des listes de substances dites "indésirables" qui obligent les industriels à bannir certains additifs ou ingrédients controversés de leurs recettes afin de pouvoir continuer à être référencés en magasins ».

En novembre dernier, l'Anses et l'Inra ont dévoilé une étude réalisée en France entre 2008 et 2016 (données Oqali), pointant une réduction des codes E dans les produits contenant plus de quatre additifs et même une augmentation de cinq points parmi les produits sans additif (de 13,7 % à 18,3 %).

Si les produits conventionnels ont donc engagé cette démarche de transformation, ceux biologiques doivent continuer d'avancer pour montrer la valeur ajoutée du bio sur la traçabilité, la relation avec les producteurs...

▮ Pour aller plus loin

Historiquement axé sur les critères mentionnés précédemment, le clean label s'étend maintenant aux procédés de fabrication et au packaging. Parmi les outils de transparence et de pédagogie, le Nutri-Score est celui qui connaît le déploiement le plus notable, bien qu'il ne soit pas exhaustif.

Les consommateurs sont maintenant conscients de l'impact du degré de transformation d'un produit sur son assimilation potentielle par le métabolisme. Plus complexes, l'indice SIGA et la classification NOVA renseignent sur ces degrés de modification des ingrédients et sont donc des indicateurs à suivre. En attendant, les revendications du type « pression à froid » ou « cuisson à basse température » abondent. Quant au packaging, il s'agit d'offrir au consommateur une réelle cohérence entre une « sobriété dans la recette » et une « sobriété dans le packaging choisi ». Pour cela, il est indispensable de réduire la quantité de plastique et/ou de favoriser l'utilisation de plastiques recyclés.