

Taxer la malbouffe et subsidier les aliments sains ?

Oui

● Une étude de l'Université de Gand propose ces deux mesures pour lutter contre la pandémie de surpoids et d'obésité et ses conséquences en matière de maladies chroniques.

● Une simple taxe ne pourra pas changer les comportements. Alors voyons plus large.

■ Une taxe de 10 % sur les produits alimentaires malsains et la subsidiation de produits sains alternatifs réduiraient le poids de maladies chroniques tels le diabète de type 2, les maladies cardiovasculaires, certains cancers, etc. En 20 ans, les Belges pourraient économiser 2,23 milliards d'euros et 185 000 années de "vie en bonne santé". L'exemple à suivre est la Finlande avec sa "taxe bonbons".

LIEVEN ANEMANS

Professeur à l'Université de Gand et à la Vrije Universiteit Brussel (VUB) en économie de la santé. Ancien président de l'ISPOR, Société internationale pour la recherche en pharmacologie.

Une étude de l'Université de Gand de MM. Albrecht et Bracke dont vous êtes le promoteur suggère de taxer à 10 % les produits alimentaires malsains. Pourquoi ?

A politique inchangée, la pandémie de surpoids et d'obésité avec ses conséquences en maladies chroniques continue à augmenter. Ces problèmes de santé se doublent d'un fardeau économique pour notre société qui doit réagir. Parmi plusieurs actions, l'OMS préconise des mesures fiscales pour décourager la consommation de produits malsains. Quand on instaure une taxe de 10 % sur de la nourriture mauvaise pour la santé – souvent des produits trop riches en graisses saturées, en sucre et en sel – leur consommation diminue de 6 à 10 % et, indirectement, impacte sur la santé via une diminution du poids corporel et donc de maladies chroniques non transmissibles telles que le diabète de type 2, les maladies cardiovasculaires, les troubles musculo-squelettiques et certains cancers.

Sur quelles études vous basez-vous ? Quels seraient les effets d'une telle taxe ?

Pendant 3 ans, nous avons répertorié et analysé toutes les études scientifiques liant aliments malsains, santé, comportements et fiscalité. En résumé, une taxe de 10 % induit une diminution moyenne de 0,5 unité d'IMC (NdLR: l'indice de masse corporelle est un standard qui estime la corpulence d'une personne et évalue les risques liés au surpoids) chez la femme et de 0,6 d'IMC chez l'homme. Cette réduction d'IMC et donc des risques de maladies chroniques aboutiraient en Belgique sur 20 ans à des économies de 2,23 milliards d'euros et à 185 000 années de "vie en bonne santé" de Belges. Mais pour plus d'efficacité, la taxe devrait se monter à 20-25 % du prix.

Mais le Danemark, qui a établi une telle taxe, a fait marche arrière ?

Nous avons étudié ensuite la mise en place d'une telle taxe, avec deux expériences phares. La FAL (Fat Taks Act) lancée au Danemark en mars 2011 et retirée en

novembre 2012 par le gouvernement suivant a été un échec. Les causes ? Une mauvaise communication (basée sur la taxe et non sur les enjeux santé), un manque d'ambition (1 kg de haché était plus cher de 0,12 € seulement !), une mauvaise collaboration entre les industriels et nutritionnistes, une mise en œuvre difficile (taxe sur la teneur en graisse des ingrédients lors de la production et non sur le produit final) et de coûts administratifs élevés pour les entreprises. Si la consommation de beurre, de margarine et d'huile a diminué au début, ce fut négligeable ensuite. En Finlande, par contre, la "taxe bonbons" sur les boissons gazeuses, la crème glacée et les sucreries est un succès depuis 2011. Elle est suffisamment élevée pour être efficace avec 0,95 € en plus pour 1 kg de bonbons ou de crème glacée et se fixe sur le produit final. La consommation des collations peu équilibrées a bien baissé. Ce qui fait aussi la différence est l'adhésion du public grâce à des campagnes de sensibilisation : le gouvernement finlandais a expliqué que l'objectif de cette taxe était de réduire les aliments malsains et non un moyen de générer de nouveaux revenus. Aujourd'hui, la Finlande pense élargir la liste des produits.

Que recommandez-vous ?

Le gouvernement belge devrait mettre en place une taxe de 10 % – en s'inspirant du mode d'emploi finlandais – mais dans le même temps, et avec cet argent, subsidier des produits sains alternatifs, des légumes et des fruits pour diminuer leur prix. L'effet sur la santé serait amplifié. A côté de ces mesures, il faut investir dans la prévention (le parent pauvre en Belgique) et bien informer dans les écoles ou sur les lieux de travail. Une bonne collaboration entre nutritionnistes et le monde de l'entreprise devra accompagner ces mesures.

Une telle taxe ne va-t-elle pas peser davantage sur les personnes les plus démunies, car les aliments riches en graisse, en sucre et en sel sont très souvent moins chers que les produits sains ?

Effectivement. Pour contrer cela, il faut donc subsidier les produits sains alternatifs et bien sûr sensibiliser et expliquer.

Entretien : Thierry Boutte

Non

■ L'introduction d'une "taxe graisses et sucres" ne serait qu'une expérience fiscale de plus destinée à renflouer les caisses du pays. Il n'est pas prouvé qu'une taxe incite les gens à adopter des habitudes alimentaires plus équilibrées. Peu relevant, l'exemple de la "taxe graisses" au Danemark a même été enterré. L'obésité et le diabète sont des problèmes trop complexes pour une solution miracle.

NICHOLAS COURANT

Responsable communication de la Fédération de l'industrie alimentaire - FEVIA.

Pensez-vous qu'une taxe, ici de 10 %, sur les produits alimentaires trop riches en graisses saturées, en sucres et en sel conduirait à d'autres comportements alimentaires et à terme à une meilleure santé des Belges et des économies en soins curatifs ?

La simple introduction d'une taxe sur les graisses et sucres pour renflouer les caisses du pays n'est pas une solution efficace pour changer les comportements des consommateurs. Comme le montre l'exemple du Danemark, où une taxe sur la graisse a été introduite de manière peu judicieuse et qui a donc été tout aussi vite enterrée, il n'existe pas de solution miracle aux problèmes complexes comme l'obésité et le diabète. L'introduction d'une telle taxe est susceptible de n'être qu'une expérience fiscale sans contribution réelle à la santé publique. Mais si un jour on nous en amène la preuve, nous ne serons pas opposés. Nous attendons donc davantage de recherches sur la question. Il n'est pas prouvé qu'une taxe incite les consommateurs à adopter des habitudes alimentaires plus équilibrées. Ils substitueront simplement un produit par un autre moins cher. Cette taxe affectera par contre les personnes à revenus plus faibles dont une part plus importante de leurs revenus est affectée à l'alimentation, quelles que soient leurs habitudes alimentaires.

L'exemple du Danemark vous fait peur ?

L'augmentation du prix de certains produits a aussi poussé les consommateurs à aller acheter les mêmes produits de l'autre côté de la frontière, où la taxe n'existe pas. La taxe risque donc de menacer la compétitivité de nos entreprises alimentaires, avec les risques que cela comporte sur l'emploi, sans aucun impact positif sur la santé publique.

Vu le lien entre alimentation et santé, l'industrie ne peut pas éluder le débat. Que proposez-vous ?

Ce débat est nécessaire mais doit prendre en compte toutes les parties – dont les entreprises et les consommateurs – et être plus nuancé. Cela a duré deux ans en Finlande et finalement a débouché sur du concret. La diabolisation de certains produits n'est pas une option

efficace. Il n'y a pas de mauvais ou de bons produits. La question est : comment, en tant que consommateur, je vais utiliser tel ou tel produit ? Est-ce que je ne suis pas trop sédentaire ? Là, nous attendons du gouverne-

ment des campagnes de sensibilisation et de responsabilisation à la notion de "vie saine" et encourageant des styles de vie où les gens appliquent la modération.

La pub et le marketing ne sont pas reconnus pour proposer de la modération.

L'industrie ne fuit pas ses responsabilités. Exemple : ces dernières années, en collaboration avec la ministre de la Santé Onkelinx, nous avons décidé et réalisé une réduction de sel dans les aliments d'environ 12 % voire jusqu'à 30 % pour certains. A côté, nous travaillons pour reformuler les produits (en diminuant graisses et sucres) et sortir, par exemple, davantage de "light" sans faire de compromis sur la qualité. Par rapport à nos pays voisins, les producteurs belges ont la cote dans cette recherche et développement. Et nous avons besoin d'un cadre stable pour continuer à innover.

L'Europe a voulu interdire les allégations santé sur les étiquettes de produits trop riches en graisses saturées, en sel ou en sucres. Mais les industriels s'y sont opposés. N'est-ce pas en contradiction avec votre volonté ici d'être un acteur responsable face à ce problème ?

Nous privilégions un maximum d'indications pour que le consommateur soit bien informé lors de l'achat.

Que pensez-vous, en Grande-Bretagne, des logos "feu tricolore" sur les produits alimentaires pour aider les consommateurs qui ne sont pas tous des diététiciens : rouge = manger très occasionnellement, orange = manger de temps en temps, vert = manger sans modération ?

Ici, on préfère que le consommateur puisse voir sur l'étiquette le pourcentage en valeur énergétique du total qu'il peut consommer par jour. Une étiquette rouge, c'est de nouveau diaboliser certains produits.

Avec T.Bo.

"La diabolisation de certains produits n'est pas une option efficace. Il n'y a pas de mauvais ou de bons produits. La question est: comment, en tant que consommateur, je vais utiliser tel ou tel produit?"