



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Décalage existant entre l'application du nutri-score et les produits AOP et IGP

Question écrite n° 37628

Texte de la question

Mme Virginie Duby-Muller interroge M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur le décalage existant entre l'application du nutri-score et les produits AOP et IGP, créant une véritable confusion pour le consommateur. C'est notamment le cas pour le reblochon : les fromages sont les premiers contributeurs en calcium et en phosphore. Le programme national nutrition santé (PNNS) recommande d'ailleurs que 100 % de la population consomme au moins un produit laitier par jour. Cette contribution est d'autant plus forte pour les fromages au lait cru, car pour ces fromages, le lait de la traite n'a pas été chauffé au-delà de 40 degré Celsius, ce qui permet de ne pas dénaturer les protéines du lait (100 % des reblochons sont fabriqués au lait cru). Si les teneurs en protéines des fromages sont parfaitement corrélées à leur teneur en calcium, le nutri-score actuel ne le reflète pas. En effet, les points positifs sont attribués pour des valeurs de protéines allant jusqu'à 8 grammes pour 100 grammes. Ainsi, la très grande majorité des indications géographiques (AOP ou IGP) sont classées en D (93 %) et en E (6 %) là où certains aliments industriels ultra-transformés obtiennent de meilleures notes. À titre d'exemple, le reblochon, comme tous les fromages de Savoie, est classé D au système du nutri-score. Elle souhaite connaître son analyse sur cette mauvaise lecture dont pâtissent les AOP et IGP par le nutri-score.

Texte de la réponse

Le Nutri-score est le dispositif que les pouvoirs publics français ont choisi de recommander à l'issue d'une démarche scientifique, innovante, inclusive et fondée sur le dialogue avec les parties prenantes. Ce logo fournit au consommateur, sur la face visible des emballages alimentaires, une information lisible et facilement compréhensible sur la qualité nutritionnelle globale des produits, au moment où il fait ses courses. Il peut ainsi comparer les produits et orienter ses choix vers des aliments de meilleure qualité nutritionnelle. Fondée par l'arrêté du 31 octobre 2017, la démarche d'engagement en faveur du Nutri-score est volontaire, en conformité avec le droit européen. Le Nutri-score est largement déployé par les professionnels de l'alimentation et plébiscité par les français. En juillet 2020, 415 entreprises étaient engagées dans la démarche Nutri-score en France, dont les parts de marché représentent environ 50 % des volumes de vente. Désormais, ce sont près de 500 entreprises qui se sont engagées en faveur du logo. De même, près de 94 % des français ont déclaré être favorables à sa présence sur les emballages. De nombreux travaux scientifiques ont permis de montrer que le Nutri-score était un outil efficace pour discriminer la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires, de manière cohérente avec les recommandations alimentaires, en France mais également dans de nombreux pays européens. La démarche d'engagement en faveur du Nutri-score est volontaire, en conformité avec le droit européen. Le Nutri-score et les signes de l'origine et de la qualité (SIQO) répondent à des objectifs différents. Les SIQO constituent une « garantie » pour les consommateurs en termes de qualité, de savoir-faire, de protection de l'environnement, d'origine et de terroir, quand le Nutri-score informe le consommateur sur la qualité nutritionnelle des produits transformés, et permet de comparer les produits entre eux. Les fromages font déjà l'objet d'une adaptation dans le calcul du Nutri-score, pour prendre en compte leur teneur élevée en calcium. Si les fromages sont classés pour la majorité en D et parfois en E, ceci s'explique par le fait qu'ils contiennent des quantités non négligeables de graisses saturées et de sel et sont également caloriques. Mais, comme tous les

produits classés D ou E avec le Nutri-score, les fromages peuvent parfaitement être consommés dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Informer les consommateurs sur la réalité de la qualité nutritionnelle de ces aliments n'exclut pas de les consommer mais en quantités et/ou fréquences conformes aux recommandations nutritionnelles du programme national nutrition santé (deux produits laitiers par jour pour les adultes, trois produits laitiers pour les enfants), ce qui est totalement en cohérence avec la signification de leur classement sur l'échelle du Nutri-score. Il est néanmoins possible de tenir compte des spécificités nutritionnelles des fromages dans le cadre du processus existant, sur une base scientifique. Sept pays sont désormais engagés en faveur du Nutri-score : la France, la Belgique, l'Allemagne, les Pays-Bas, le Luxembourg et la Suisse. Une gouvernance a été mise en place entre ces pays, comprenant notamment un comité scientifique. Ce comité, composé d'experts scientifiques indépendants, s'est réuni pour la première fois le 12 février dernier et aura pour mission d'évaluer la pertinence scientifique des propositions d'évolution du mode de calcul Nutri-score. La France proposera dans le cadre de ce comité que les spécificités des produits sous AOP soient prises en compte. Néanmoins, toute évolution ne pourra être envisagée que sous réserve de validation scientifique par ce comité. La Commission européenne prévoit, dans sa stratégie « de la ferme à l'assiette » publiée en mai 2020 une proposition législative d'étiquetage nutritionnel en face avant harmonisé et obligatoire pour le 4e trimestre 2022. Dans ce cadre, le Gouvernement souhaite que le Nutri-score soit le dispositif retenu.

Données clés

Auteur : [Mme Virginie Duby-Muller](#)

Circonscription : Haute-Savoie (4^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 37628

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : [Agriculture et alimentation](#)

Ministère attributaire : [Agriculture et alimentation](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [30 mars 2021](#), page 2705

Réponse publiée au JO le : [15 juin 2021](#), page 4876