

ASSEMBLÉE NATIONALE

5 novembre 2025

PROJET DE LOI DE FINANCEMENT DE LA SÉCURITÉ SOCIALE POUR 2026 - (N° 1907)

Commission	
Gouvernement	

Tombé

SOUS-AMENDEMENT

N° 2606

présenté par

M. Descoeur, M. Hetzel, M. Brigand, Mme Dalloz, Mme Gruet, Mme Corneloup, M. Dive,
Mme Duby-Muller, Mme Bonnivard, M. Liégon, M. Ray, M. Fabrice Brun,
Mme Frédérique Meunier, M. Bony, M. Boucard, M. Lepers, M. Taite et Mme Minard

à l'amendement n° 734 de M. Isaac-Sibille

APRÈS L'ARTICLE 11

I. – Après l'alinéa 2, insérer l'alinéa suivant :

« Les metteurs sur le marché de produits bénéficiant d'un signe national ou européen de qualité dont la liste est définie par décret sont exemptés de cette contribution ».

II. – En conséquence, après l'alinéa 6, insérer l'alinéa suivant :

« II *bis*. – Le même premier alinéa est complété par une phrase ainsi rédigée : « Sont exemptés de l'obligation d'apposition d'une déclaration nutritionnelle obligatoire les produits sous appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Le présent sous-amendement vise à exclure de l'obligation d'apposition du Nutri-Score les produits bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, comme je l'ai déjà défendu à travers une proposition de loi.

En effet, le système d'étiquetage NutriScore, qui renseigne les consommateurs sur les qualités nutritionnelles des aliments, s'avère inadapté et extrêmement pénalisant pour les produits alimentaires français sous AOP ou IGP, en particulier pour les fromages qui, pour plus de 90 % d'entre eux, obtiennent les plus mauvaises notes et se trouvent classés D ou E en raison de leur teneur en graisses, en sel et de leur apport calorique.

Interrogé sur le sujet en 2021, le Ministre de l'agriculture et de l'alimentation, Julien Denormandie, avait reconnu que le système devait prendre en compte les spécificités liées aux produits comme les fromages. Il avait indiqué que « la France porterait des propositions, dans le cadre européen, afin que l'algorithme du Nutri-Score et les critères utilisés tiennent compte de ces spécificités ».

Or, il apparaît que le système de notation du NutriScore, qui a fait l'objet de nouvelles adaptations en 2024, ne tient pas compte de la réalité des portions et des habitudes de consommation en se fondant systématiquement sur la consommation théorique de 100 g de produit alors que, pour le fromage par exemple, la consommation moyenne est de l'ordre de 35 g par jour en France. De plus, il ne donne pas d'information sur le degré de transformation du produit et la présence d'additifs, colorants ou conservateurs, pas plus que sur son impact en termes d'environnement : ainsi, les fromages, qui sont fabriqués à partir d'une liste d'ingrédients simples (lait, ferments et sel) et sans additifs, à partir de recettes traditionnelles éprouvées, se trouvent paradoxalement moins bien notés que certains produits industriels hyper-transformés.

De même, il ne prend pas suffisamment en compte la présence de micro-nutriments bons pour la santé, comme les vitamines, minéraux et oligo-éléments, alors que le fromage reste la principale source de calcium et de phosphore dans notre alimentation.

La lecture du Nutri-Score crée donc de la confusion pour les consommateurs auxquels il laisse à penser que les produits sous AOP ou IGP ne sont pas des produits de qualité, ce qui est contradictoire avec la définition même de ces labels, voire qu'ils ne seraient pas bons pour la santé. De plus, Santé Publique France préconise d'interdire la publicité sur les aliments notés D et E afin de protéger les enfants et les adolescents du marketing publicitaire. Ce qui aurait pour conséquence d'interdire toute promotion de nos fromages AOP ou IGP alors même que le PNNS (Programme National Nutrition Santé) recommande la consommation de trois ou quatre produits laitiers par jour.

Les conditions de production de chaque AOP/IGP sont consignées dans des cahiers des charges validés par l'Etat et l'Union européenne et contrôlés de manière régulière par des organismes indépendants. Expression d'un terroir et d'un savoir-faire ancestral, ces cahiers des charges définissent la composition et le mode de fabrication du produit. Leurs fabricants n'ont donc pas la possibilité de reformuler leurs produits au même titre que les autres fabricants dans le but d'obtenir une meilleure note au NutriScore.

Plus d'un consommateur sur deux indique avoir modifié au moins une habitude d'achat en raison du NutriScore, qui induit des comportements d'achat défavorables aux produits sous AOP et IGP. Il y a donc un risque que ces produits enregistrent une baisse de leurs ventes, ce qui mettrait en danger l'équilibre économique des territoires et des filières qui en sont à l'origine.

C'est pour toutes ces raisons que le sous-amendement proposé, vise à exclure les produits sous AOP et IGP, symboles de la gastronomie française, de l'affichage nutritionnel NutriScore s'il venait à être obligatoire.