



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Exemption de nutri-score pour les fromages AOP normands

Question écrite n° 38771

Texte de la question

Mme Claire O'Petit attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur les fromages AOP de Normandie qui sont le camembert de Normandie, le pont-l'évêque, le livarot et le neufchâtel. Ces quatre fromages sont des emblèmes de la gastronomie normande et bénéficient de l'appellation d'origine protégée (AOP). La filière des quatre fromages AOP de Normandie représente au total 10 321 tonnes produites en 2020. Derrière ces quatre fromages, ce sont près de 492 exploitations agricoles et 43 fromageries qui sont engagées en AOP pour fabriquer l'excellence normande et plus de 1 800 emplois directs ancrés sur le territoire normand. Pour autant, il existe un décalage entre l'étiquetage nutritionnel mis en place en France, le nutri-score, qui vise à faciliter l'information du consommateur sur la qualité nutritionnelle du produit, et l'ADN même des quatre fromages AOP normands. Le nutri-score classe ces fromages AOP en notes D ou E, là où certains aliments industriels ultra-transformés obtiennent de meilleures notes. Il faut rappeler que ces fromages sont fabriqués à partir d'une liste d'ingrédients simples : lait, présure, ferments et sels. Le nutri-score reflète une image erronée de ces AOP pour plusieurs raisons : premièrement, les fromages AOP normands sont reconnus au niveau européen comme des produits de qualité, avec notamment des savoir-faire traditionnels et une transparence *via* des cahiers des charges stricts et encadrés, gages de qualité pour les consommateurs. Toutes les étapes de production ont lieu dans l'aire géographique délimitée de l'appellation, de la production du lait jusqu'à l'affinage des fromages ; deuxièmement, dans le mode de calcul du nutri-score, les teneurs en protéines des fromages sont corrélées à leur teneur en calcium mais le nutri-score ne l'exprime pas, car les points positifs sont attribués pour des valeurs de protéines allant jusqu'à 8 g pour 100 g, d'où les notes D et E obtenues ; troisièmement, les fromages sont consommés généralement en fin de repas et en quantité raisonnable. Le nutri-score est calculé sur une base de 100 g de produit, or il est rare que la consommation journalière de fromage dépasse les 100 g. En France, la consommation moyenne de fromage est de 35 g par jour (source CNAOL) ; quatrièmement, dans le cadre de la loi EGalim, la restauration collective devra proposer 50 % de produits sous signe de qualité : les fromages AOP normands y contribuent déjà et le nutri-score donne une information contradictoire aux attendus de cette loi, qui met pourtant en avant ces produits AOP. Elle lui demande donc s'il serait possible d'obtenir une exemption au système nutri-score pour les produits sous indications géographiques AOP et IGP.

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. Enfin, plus d'un français sur deux déclare avoir changé au moins une habitude d'achat grâce au Nutri-score. 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. 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. Des évolutions du mode de calcul du Nutri-score sont néanmoins possibles ainsi, sept pays sont désormais engagés en faveur du Nutri-score : la France, la Belgique, l'Espagne, 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 2021 et aura pour mission d'évaluer la pertinence scientifique des propositions d'évolution du mode de calcul du Nutri-score. La France soutiendra les évolutions dans ce cadre. La Commission européenne prévoit par ailleurs, 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. Enfin consciente que le système doit prendre en compte des spécificités liées aux produits comme les fromages, la France portera des propositions dans un cadre européen afin que l'algorithme du Nutri-score et les critères utilisés tiennent compte de ces spécificités.

Données clés

Auteur : [Mme Claire O'Petit](#)

Circonscription : Eure (5^e circonscription) - La République en Marche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 38771

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : [Agriculture et alimentation](#)

Ministère attributaire : [Agriculture et alimentation](#)

Date(s) clé(e)s

Question publiée au JO le : [11 mai 2021](#), page 3988

Réponse publiée au JO le : [13 juillet 2021](#), page 5525