



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Nutri-score et production gastronomique locale.

Question écrite n° 39219

Texte de la question

M. Loïc Kervran attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur la volonté européenne de faire appliquer le classement nutri-score à l'ensemble des produits transformés, industriels mais aussi artisanaux. Ce classement informe les consommateurs sur la qualité nutritionnelle des produits vendus en grandes surfaces selon une hiérarchie positionnée sous forme de lettres allant de A à E. Cet objectif suscite une vive appréhension chez certains producteurs : en effet, selon les critères en vigueur, des produits industriels risquent d'être mieux classés que la plupart des produits fermiers locaux. C'est une aberration d'autant plus inquiétante que les produits classés D ou E (notation liée au taux de matière grasse) ne pourront plus établir une stratégie de communication et de promotion à la hauteur de la qualité du produit menaçant ainsi l'activité même des producteurs régionaux. Il apparaît que les critères du nutri-score sont inapplicables à toute petite production locale artisanale et fermière. Toute apposition de cette notation aurait des conséquences directes sur les producteurs locaux déjà soumis au respect d'un cahier des charges de production strict. Afin de préserver la qualité du savoir-faire de la gastronomie locale qui fait rayonner les territoires locaux, le nutri-score ne doit pas s'appliquer aux produits locaux. C'est un enjeu de taille pour l'emploi des artisans du goût, pour l'agriculture et pour la ruralité. Il souhaite connaître son avis sur cette question et les démarches engagées par la France pour prendre en compte la spécificité des productions artisanales.

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. Il n'y a donc pas à l'heure actuelle d'obligation d'apposer le logo sur les produits artisanaux. 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) qui sont soumis à un cahier des charges 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. Certains produits artisanaux comme 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 certains produits artisanaux comme les fromages ou la charcuterie 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, ces produits peuvent parfaitement être consommés dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Ce message est d'ailleurs rappelé par santé publique France dans sa campagne de communication à destination du grand public depuis le 5 juillet 2021. Informer les consommateurs sur la réalité de la qualité nutritionnelle de ces aliments n'exclut pas de les consommer mais encourage à le faire en quantités et/ou aux fréquences conformes aux recommandations nutritionnelles du programme national nutrition santé (par exemple deux produits laitiers par jour pour les adultes, trois produits laitiers pour les enfants, moins de 150 grammes de charcuterie par semaine), ce qui est totalement en cohérence avec la signification de leur classement sur l'échelle du Nutri-score. Enfin, sept pays sont désormais engagés en faveur du Nutri-score : la France, le 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. Toute évolution ne pourra donc 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. Enfin, consciente des spécificités liées aux produits artisanaux, 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 : [M. Loïc Kervran](#)

Circonscription : Cher (3^e circonscription) - Agir ensemble

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 39219

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : [Agriculture et alimentation](#)

Ministère attributaire : [Agriculture et alimentation](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [1er juin 2021](#), page 4472

Réponse publiée au JO le : [21 septembre 2021](#), page 6988