



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Nutriscore

Question au Gouvernement n° 4136

Texte de la question

NUTRISCORE

M. le président. La parole est à M. Gérard Menuel.

M. Gérard Menuel. Je ne vois pas le ministre de l'agriculture et de l'alimentation à qui cette question est adressée. Je souhaitais lui rappeler que l'alimentation française est, partout dans le monde, considérée comme une référence, en raison de sa qualité, de sa sûreté et de sa diversité. (*Applaudissements sur les bancs du groupe LR.*) Elle est riche de ses productions de terroir.

Les professionnels de l'alimentation peuvent – donc de façon volontaire – soumettre à un algorithme les produits qu'ils mettent en vente afin qu'ils soient classés selon des couleurs : celles du nutriscore. Sans vouloir réduire l'information nutritionnelle que le consommateur est en droit d'attendre, vous conviendrez que le thermomètre employé est pour le moins particulier. C'est bien la valeur nutritive équilibrée d'un repas qui doit compter, et non d'autres considérations théoriques qui peuvent mettre à mal des filières organisées.

Avec le nutriscore, qui s'applique aux produits de nos terroirs comme les viennoiseries, la viande, la charcuterie et bien évidemment les fromages, ce sont 93 % de nos produits régionaux sous appellation ou indicateur géographique qui sont menacés par un classement inadapté et incompréhensible. (*Applaudissements sur plusieurs bancs du groupe LR.*)

Pourtant, avec ces labels, ces productions et ces paysans engagés répondent fidèlement à l'histoire de leurs terroirs, avec un cahier des charges précis garantissant une qualité et des méthodes d'élaboration strictement respectées. C'est le cas par exemple des cinquante-quatre fromages sous appellation, du reblochon au roquefort, du maroilles au brie de Meaux, ou, pour ce qui concerne mon département, le chaource, produits – rappelons-le – sans additifs, ni colorants, ni conservateurs.

Je souhaitais poser ma question à M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation, mais j'aurais également pu la poser à son collègue Jean-Michel Blanquer, car l'alimentation doit faire partie intégrante de l'éducation, ou encore à Mme Bachelot, dans la mesure où les produits de nos terroirs, avec leur histoire, leur qualité et leur diversité font aussi partie intégrante de notre patrimoine et de notre culture. (*Mêmes mouvements.*)

Ma question est donc la suivante : l'Europe, avec l'accord de la France, est-elle sur le point d'imposer le nutriscore à une échéance proche et quelle est votre position s'agissant des signes de qualité AOP – appellation d'origine protégée – et IGP – indication géographique protégée ? (*Mêmes mouvements.*)

M. le président. La parole est à M. le ministre des solidarités et de la santé.

M. Maxime Minot. Et de la condescendance !

M. Olivier Véran, ministre des solidarités et de la santé. Ce n'est pas le ministre de l'agriculture qui vous répond, mais vous verrez que nous sommes en phase. Vous et moi partageons la volonté de défendre le patrimoine national en matière d'alimentation. À cet égard, le nutriscore ne doit pas être vu comme un ennemi, au contraire.

Il y eut un temps, pas si lointain, où nous savions ce que nous mangions. Nous n'avions pas besoin de mettre une étiquette sur du foie gras pour savoir que c'était gras – c'était même dans le nom. Nous en mangions quand même, par choix de gastronomie. Les Français savent qu'il y a des graisses dans le beurre et qu'il y en a aussi dans le fromage, ainsi que de la crème.

M. Maxime Minot. Vous êtes sûr ? Il faut être ministre pour savoir ça !

M. Olivier Véran, ministre . Ils apprécient néanmoins ces aliments et en mangent. Personne ne cherche à empêcher ou dissuader les Français de manger du fromage ou du foie gras. *(Applaudissements sur quelques bancs du groupe LaREM.)*

Ce qui a changé, c'est que nous ne savons plus exactement ce que nous mangeons au quotidien. Des produits sont polytransformés, polysaturés...

M. Pierre Cordier. La viande d'Amérique du Nord, par exemple !

M. Olivier Véran, ministreet il faut regarder l'étiquette pendant cinq minutes avec une loupe pour identifier la moitié des ingrédients qui les composent. Ces produits ne font pas partie de la gastronomie française : c'est de la bouffe – je vous prie de me pardonner pour cette expression – qui vient de partout dans le monde, mais certainement pas des agriculteurs et des territoires que vous défendez avec talent.

Le nutriscore permet, entre produits d'une même gamme, de différencier ceux dont les nutriments sont bons de ceux dont les nutriments le sont moins. Tous les fromages appartiennent à la même catégorie de produit, tout comme les beurres : ils comportent des graisses mais, encore une fois, nous le savons.

Ce que nous souhaitons, c'est éclairer le consommateur entre deux pizzas, deux boîtes de raviolis, deux plats de lasagnes surgelées ou deux jambons. Certains produits obtiennent un nutriscore B et d'autres un nutriscore E. Les fabricants de ces derniers chercheront alors à baisser le taux de sel, à réduire les graisses ou les nitrites. Ils obtiendront un nutriscore B, signe que l'outil fonctionne. En effet, les Français le plébiscitent : 94 % d'entre eux se disent favorables au nutriscore sur les emballages et plus de 50 % ont déjà changé au moins une fois leurs habitudes alimentaires grâce à lui.

Croyez-moi, les fromages, les vins et tous les produits gastronomiques français ne sont pas en danger, au contraire. Nous les défendons, y compris au niveau européen. *(Applaudissements sur quelques bancs des groupes LaREM et Dem.)*

Données clés

Auteur : [M. Gérard Menuel](#)

Circonscription : Aube (3^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question au Gouvernement

Numéro de la question : 4136

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Solidarités et santé

Ministère attributaire : Solidarités et santé

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [16 juin 2021](#)

La question a été posée au Gouvernement en séance, parue dans le journal officiel le [16 juin 2021](#)