



ASSEMBLÉE NATIONALE

17ème législature

Application du nutri-score aux produits laitiers sous appellations AOP et IGP

Question écrite n° 11282

Texte de la question

M. Bertrand Sorre attire l'attention de Mme la ministre de la santé, des familles, de l'autonomie et des personnes handicapées sur les conséquences particulièrement préoccupantes de l'application du nutri-score aux produits laitiers sous appellations AOP et IGP, en particulier au camembert de Normandie AOP. Les filières AOP et IGP représentent un modèle unique, fondé sur la qualité, le terroir, les savoir-faire ancestraux et un engagement reconnu en faveur du développement durable. Parmi elles, le camembert de Normandie AOP occupe une place singulière : véritable emblème gastronomique français, il constitue un marqueur identitaire fort de la Normandie, un symbole de son histoire agricole et un pilier économique majeur pour les producteurs locaux. Élaboré exclusivement au lait cru, selon des méthodes traditionnelles transmises depuis des générations, il incarne une qualité et une authenticité que peu de produits au monde peuvent revendiquer. Or l'application du nutri-score - dont le mode de calcul standardisé pour 100 g n'est pas adapté aux usages culinaires et aux produits naturellement composés - classe mécaniquement 95 % des fromages, beurres et crèmes AOP et IGP en D ou E. Le camembert de Normandie AOP n'y échappe pas. Une telle classification entraînerait des conséquences très lourdes : interdiction de publicité, restrictions de promotion, exclusion de la restauration collective, retrait des prospectus et même taxation envisagée des produits qualifiés de « gras ». Ainsi, assimiler ces produits artisanaux et patrimoniaux à des aliments « mauvais pour la santé » revient non seulement à tromper le consommateur, mais aussi à fragiliser des filières déjà confrontées à des défis économiques et à menacer la pérennité de pratiques agricoles respectueuses des territoires et de la biodiversité. Le camembert de Normandie AOP, produit d'excellence mais consommé avec modération, n'est en rien comparable aux aliments industriels ultra-transformés pour lesquels le nutri-score a été conçu. Les producteurs, notamment au sein du CNAOL, rappellent que les logos AOP et IGP garantissent déjà une transparence totale : origine, composition, méthodes de fabrication, qualité et traçabilité sont strictement encadrées par des cahiers des charges protecteurs. Pour ces produits, le nutri-score crée davantage de confusion qu'il n'apporte d'information utile. Aussi, il lui demande si le Gouvernement va exclure les produits sous appellations d'origine protégée (AOP) et indications géographiques protégées (IGP), dont le camembert de Normandie AOP, du périmètre du nutri-score ainsi que des restrictions publicitaires, fiscales et de distribution qui y sont liées, afin de préserver ces filières d'excellence essentielles aux territoires, à l'économie rurale et au patrimoine gastronomique.

Données clés

Auteur : [M. Bertrand Sorre](#)

Circonscription : Manche (2^e circonscription) - Ensemble pour la République

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 11282

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : [Santé, familles, autonomie et personnes handicapées](#)

Ministère attributaire : [Santé, familles, autonomie et personnes handicapées](#)

Date(s) clée(s)

Question publiée au JO le : [2 décembre 2025](#), page 9665