



15ème législature

Question N° : 38023	De Mme Anne Blanc (La République en Marche - Aveyron)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et alimentation		Ministère attributaire > Agriculture et alimentation
Rubrique > consommation	Tête d'analyse > Nutri-score pour les fromages traditionnels ou sous signes officiels de qualité	Analyse > Nutri-score pour les fromages traditionnels ou sous signes officiels de qualité.
Question publiée au JO le : 13/04/2021 Réponse publiée au JO le : 13/07/2021 page : 5525		

Texte de la question

Mme Anne Blanc attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur les critères définissant le Nutri-score pour les fromages traditionnels ou sous signes officiels de qualité et d'origine. L'apposition d'un Nutri-score sur les produits alimentaires permet d'éclairer les consommateurs sur la qualité nutritionnelle des denrées consommées. Pour autant, certaines filières agroalimentaires traditionnelles sont défavorisées par les critères mis en œuvre par l'agence Santé publique France pour établir ce Nutri-score puisqu'une partie de la composante positive de l'aliment n'est pas prise en compte. En effet, certains bénéfiques nutritionnels de ces fromages, comme les apports en calcium, en protéines et en matières grasses laitières, seraient peu pris en compte dans le calcul du Nutri-score, de même que le caractère naturel de ces fromages traditionnels ou sous signes officiels de qualité et d'origine, alors que des produits ultra-transformés obtiendraient de meilleures notations, l'ajout d'additifs ou de conservateurs étant ignoré dans le Nutri-score. Ces dispositions entrent en contradiction avec les principes de la loi « EGalim » promouvant la fourniture de produits alimentaires sous signes officiels de qualité et d'origine, dans la restauration collective notamment. Selon certaines simulations, 90 % des fromages obtiendraient avec les critères actuels un Nutri-score D ou E alors que le Haut Conseil de la santé publique recommande la consommation de deux produits laitiers par jour. La généralisation d'une base de consommation des produits à 100 grammes ne correspond d'ailleurs pas à la consommation effective des denrées, un Français adulte consommant en moyenne 38,5 grammes de fromage par jour. Aussi, au regard de ces éléments et de la nécessité de soutenir les filières agricoles et agroalimentaires traditionnelles des terroirs, telle que la filière Roquefort en Aveyron, elle souhaiterait connaître la position du Gouvernement sur ce sujet et s'il est prévu de demander à l'agence Santé publique France une révision des critères pris en compte dans la constitution du Nutri-score pour les fromages traditionnels ou sous signes officiels de qualité et d'origine.

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.