

## 15ème législature

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Question N° :</b><br><b>38616</b>   | De <b>M. Sébastien Jumel</b> ( Gauche démocrate et républicaine - Seine-Maritime ) | <b>Question écrite</b>   |
| <b>Ministère interrogé</b> > Agriculture et alimentation   |  | <b>Ministère attributaire</b> > Agriculture et alimentation    |
| <b>Rubrique</b> > consommation   | <b>Tête d'analyse</b><br>>Étiquetage Nutri-Score pour les fromages AOP             | <b>Analyse</b> > Étiquetage Nutri-Score pour les fromages AOP. |
| Question publiée au JO le : <b>04/05/2021</b><br>Réponse publiée au JO le : <b>13/07/2021</b> page : <b>5525</b> |  |  |

### Texte de la question

M. Sébastien Jumel interroge M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur l'application de l'étiquetage Nutri-Score aux fromages sous appellation d'origine. L'étiquetage nutritionnel Nutri-Score vise à faciliter l'information du consommateur sur la qualité nutritionnelle du produit. Si l'objectif est louable, il nécessite quelques ajustements afin de le rendre encore plus efficace. En effet, Nutri-Score classe les fromages AOP en notes D ou E, là où certains aliments industriels ultra-transformés obtiennent de meilleures notes. Pourtant, la qualité de ces productions fromagères, leur apport nutritionnel, et la simplicité de leurs ingrédients n'est plus à démontrer et mériteraient une meilleure considération dans les notations de Nutri-Score. Dans le cadre de la loi EGalim, la restauration collective devra proposer 50 % de produits sous signe de qualité. Les fromages AOP y contribuent déjà, en totale contradiction avec l'information du Nutri-Score. La Normandie compte quatre fromages emblématiques sous appellation d'origine, le Camembert de Normandie, le Pont-L'Évêque, le Livarot et le Neufchâtel. Ils représentent une production de 10 321 tonnes produites pour la seule année 2020, avec près de 492 exploitations agricoles, 43 fromageries et plus de 1 800 emplois directs ancrés sur le territoire normand. Il souhaite donc connaître les mesures envisagées pour exempter d'étiquetage Nutri-Score les fromages sous appellation d'origine, ou à défaut les mesures destinées à adapter les modalités de notation.

### 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 4<sup>e</sup> 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.