



## 15ème législature

<b>Question N° :</b> <b>39366</b>	<b>De M. Bruno Questel ( La République en Marche - Eure )</b>	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé &gt; Agriculture et alimentation</b>		<b>Ministère attributaire &gt; Solidarités et santé</b>
<b>Rubrique &gt; consommation</b>	<b>Tête d'analyse &gt; Nutri-score des fromages AOP de Normandie</b>	<b>Analyse &gt; Nutri-score des fromages AOP de Normandie.</b>
Question publiée au JO le : <b>08/06/2021</b> Réponse publiée au JO le : <b>12/10/2021</b> page : <b>7574</b> Date de changement d'attribution : <b>22/06/2021</b>		

### Texte de la question

M. Bruno Questel interroge M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur l'étiquetage nutri-score, qui vise à faciliter l'information du consommateur sur la qualité nutritionnelle du produit, et notamment les fromages AOP de Normandie. Aujourd'hui, les producteurs déplorent le décalage existant entre l'étiquetage nutri-score et la qualité des quatre fromages AOP qui sont des symboles de la gastronomie normande. La filière de ces fromages AOP de Normandie représente au total 10 321 tonnes produites en 2020, 492 exploitations agricoles, 43 fromageries et 1 800 emplois directs ancrés sur le territoire normand. Par ailleurs, elle incarne un savoir-faire traditionnel et un gage de qualité qui ne justifient pas leur mauvaise note au nutri-score (de D à E) : leur composition est basée uniquement sur des ingrédients simples (lait, présure, ferments et sels), leur teneur en protéines et en calcium présente un fort intérêt nutritif et les étapes de leur production sont circonscrites à leur aire géographique délimitée par leur appellation. Néanmoins, les produits classés D ou E ne sont pas à bannir de l'alimentation, mais à consommer en portions et fréquences modérées et adaptées. C'est pourquoi il le sollicite sur la nécessité d'obtenir l'ajout d'une mention PNNS (portion recommandée, fréquence de consommation...) sur l'étiquetage de ces produits.

### Texte de la réponse

Le Nutri-Score est un système d'information nutritionnelle complémentaire en face avant des emballages, permettant de caractériser la qualité nutritionnelle globale des aliments. Le système a fait l'objet de nombreuses études scientifiques, ayant démontré son efficacité pour discriminer la qualité nutritionnelle des aliments, de manière cohérente avec les recommandations alimentaires en France et de nombreux pays européens, et aider le consommateur à comparer les produits pour réaliser des choix plus favorables à la santé. Les fromages font déjà l'objet d'une adaptation dans le calcul du Nutri-Score par rapport aux autres catégories alimentaires, afin de prendre en compte leur teneur élevée en calcium. Le consommateur peut alors choisir entre des fromages classés C (pour les fromages frais pauvres en sel) et E (pour les fromages les plus salés), avec une majorité classée en D. Cette classification des fromages par le Nutri-Score s'avère cohérente avec les recommandations nutritionnelles, qui encouragent une consommation limitée du fromage en quantités appropriées, étant donné leur composition en graisses saturées et sel dont il convient de limiter les apports. Comme tous les produits classés D ou E avec le Nutri-Score, les fromages peuvent donc être consommés dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Informer les consommateurs sur la qualité nutritionnelle de ces aliments n'exclut pas de les consommer mais seulement en quantités et fréquences conformes aux recommandations nutritionnelles du Programme national nutrition santé.



Ainsi, le déploiement et la promotion du Nutri-Score auprès des consommateurs se font en complémentarité avec les messages de santé publique promouvant une alimentation variée et équilibrée en terme de fréquences et de portions recommandées pour les différentes catégories d'aliments. Le Nutri-Score et les signes d'identification de qualité et d'origine (SIQO), tels que les labels AOP/AOC, répondent à des objectifs différents. Si les SIQO permettent d'informer le consommateur sur la qualité du produit en terme de savoir-faire, de protection de l'environnement, d'origine et de terroir, le Nutri-Score informe quant à lui le consommateur sur la qualité nutritionnelle des produits transformés. Ces différents systèmes permettent ainsi d'apporter des informations différentes mais complémentaires sur le produit, dans un objectif de transparence auprès des consommateurs. Enfin, après son adoption en France en 2017, c'est désormais la Belgique, la Suisse, l'Allemagne, le Luxembourg, l'Espagne et les Pays-Bas qui ont choisi d'adopter le Nutri-Score. Ces 7 pays ont mis en place une gouvernance transnationale du Nutri-Score afin d'assurer une gestion et un déploiement coordonnés du système dans les différents pays européens engagés. Dans ce cadre, un comité scientifique constitué d'experts indépendants des 7 pays engagés a été installé en février 2021 afin d'évaluer les potentielles évolutions de l'algorithme du Nutri-Score à concevoir pour certains groupes alimentaires. Les autorités françaises ont porté la question de l'exemption des produits sous SIQO de la démarche Nutri-Score auprès des autres pays engagés dans la gouvernance européenne, et saisi le comité scientifique européen afin d'évaluer, si nécessaire, les besoins potentiels d'évolution du Nutri-Score pour ces produits.