

## 15ème législature

<b>Question N° :</b> 42650	De <b>M. Marc Le Fur</b> ( Les Républicains - Côtes-d'Armor )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agriculture et alimentation		<b>Ministère attributaire</b> > Agriculture et souveraineté alimentaire
<b>Rubrique</b> > consommation	<b>Tête d'analyse</b> > Conséquences d'une application généralisée du Nutri-Score	<b>Analyse</b> > Conséquences d'une application généralisée du Nutri-Score.
Question publiée au JO le : <b>23/11/2021</b> Date de changement d'attribution : <b>21/05/2022</b> Question retirée le : <b>21/06/2022</b> (fin de mandat)		

### Texte de la question

M. Marc Le Fur alerte M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur les conséquences d'une éventuelle application généralisée du Nutri-Score pour les producteurs de produits bruts, d'appellation d'origine protégée, régionaux ou encore des terroirs. Déployé en France depuis 2016 en application d'un règlement européen de 2011, le Nutri-Score consiste à noter une portion de 100 grammes d'un produit selon sa valeur nutritionnelle. Les producteurs ont ainsi la faculté d'apposer ledit Nutri-Score, échelonné de A (vert) à E (rouge), sur leurs produits. Seulement les instances de l'Union européenne, au premier chef desquelles la Commission européenne dans le cadre de sa stratégie *Farm to Fork*, ont indiqué vouloir rendre obligatoire l'apparition dudit Nutri-Score sur l'ensemble des produits gustatifs proposés à la vente au sein des pays de l'Union d'ici à la fin 2022. Cette éventualité impacterait de façon inéluctable la vente des produits régionaux, des terroirs, d'appellation d'origine protégée (AOP) ou encore des produits bruts tels que le beurre breton ou l'huile d'olive prépondérante dans la cuisine méditerranéenne. La méthodologie utilisée pour attribuer une notation sur l'échelle Nutri-Score est, en effet, largement défavorable à ces produits qui font la singularité des régions. Le Nutri-Score tel qu'il est construit ne donne aucune indication sur la composition des aliments, il leur attribue une note péremptoire en faisant fi du type de produit noté voire des composants vertueux que l'on y retrouve comme la vitamine D pour le beurre, les antioxydants pour l'huile d'olive... Une portion de 100 grammes de beurre est ainsi notée selon les mêmes critères qu'un plat transformé du même poids et le beurre se voit appliquer la note E quand le produit transformé reçoit un A. Quel est pourtant leur point commun ? Qui lorsqu'il se trouve au carrefour de plusieurs rayonnages choisit entre l'un ou l'autre ? Qui déguste une portion de 100 grammes de beurre brut comme il déjeunerait un plat préparé ? Rendre obligatoire le Nutri-Score tel qu'il est actuellement construit mettrait en danger les traditions culinaires et ne manquerait pas d'harmoniser *in fine* le contenu des assiettes selon que l'on se trouve à Loudéac en Bretagne, à Budingén dans le *Land* de Hesse ou encore à Camicatti en Sicile. C'est pourquoi il lui demande quelles initiatives il compte prendre afin de protéger les produits français et par là même les agriculteurs et les éleveurs contre les conséquences délétères qui résulteraient d'une application généralisée et obligatoire de l'actuel Nutri-Score.