



15ème législature

Question N° : 44528	De M. Didier Le Gac (La République en Marche - Finistère)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et alimentation		Ministère attributaire > Agriculture et souveraineté alimentaire
Rubrique > consommation	Tête d'analyse > Valeur du nutri-score pour des produits alimentaires ultra-transformés	Analyse > Valeur du nutri-score pour des produits alimentaires ultra-transformés.
Question publiée au JO le : 01/03/2022 Date de changement d'attribution : 21/05/2022 Question retirée le : 21/06/2022 (fin de mandat)		

Texte de la question

M. Didier Le Gac appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur le nutri-score et, notamment, sur son usage pour les aliments ultra-transformés. Si le nutri-score est un outil utile pour permettre aux concitoyens de choisir une alimentation plus saine, c'est-à-dire moins salée, moins sucrée et contenant moins de graisse, on est en droit de s'interroger sur son usage concernant des produits ultra-transformés. Certains de ces produits obtiennent ainsi de bons scores alors même qu'ils sont souvent causes d'obésité et sources potentielle de pathologies cardio-vasculaires. En effet, aujourd'hui, le nutri-score ne comptabilise ni les éléments positifs pour la santé comme les vitamines et autres nutriments, ni les éléments négatifs tels que les additifs ou les conservateurs. Il ne fait pas de distinction entre les sucres ajoutés et les sucres naturellement présents dans un produit, pas plus qu'il ne détaille le profil des acides gras présents dans un produit. C'est pourquoi selon le nutri-score un verre de jus d'orange pressée n'est pas mieux noté qu'un verre de soda. Par ailleurs le calcul du nutri-score reposant uniquement sur les quantités de matières grasses, de sucre, de protéines, de sel et de fibre, il en résulte que des produits labellisés par une AOP ou une IGP, notamment les produits laitiers ou charcutiers, sont classés, selon le nutri-score en D et E, là où certains aliments industriels ultra-transformés, de type « plats préparés » par exemple, vont obtenir de meilleures notes. Or la consommation en quantité raisonnable de produits labellisés en AOP ou IGP ne présente pas de danger pour la santé. En effet, les produits AOP et IGP sont fabriqués selon un cahier des charges strict à partir d'ingrédients simples ne comportant ni additifs, ni nanomatériaux. Concernant les produits et leur transformation, il serait bon que sur les produits, outre le nutri-score, apparaisse la classification de l'échelle NOVA qui distingue les produits en quatre catégories : 1 (aliments peu ou non transformés), 2 (ingrédients culinaires), 3 (aliments transformés) et 4 (aliments ultra-transformés). C'est la raison pour laquelle il lui demande comment il entend faire évoluer le nutri-score, s'il entend le conjuguer avec d'autres méthodologies de classification de type NOVA et comment il entend porter ce dossier au niveau européen puisque la Commission européenne doit élaborer sa proposition relative au nutri-score lors de la révision fin 2022 du règlement concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (INCO).