

## 16ème législature

<b>Question N° :</b> <b>2013</b>	<b>De M. Didier Le Gac ( Renaissance - Finistère )</b>	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agriculture et souveraineté alimentaire		<b>Ministère attributaire</b> > Santé et prévention
<b>Rubrique</b> > consommation	<b>Tête d'analyse</b> > Nutri-score et classification de type NOVA	<b>Analyse</b> > Nutri-score et classification de type NOVA.
Question publiée au JO le : <b>11/10/2022</b> Réponse publiée au JO le : <b>06/12/2022</b> page : <b>6084</b> Date de changement d'attribution : <b>18/10/2022</b>		

### Texte de la question

M. Didier Le Gac attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire 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 fibres, 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).

### Texte de la réponse

Le Nutri-Score est un logo nutritionnel en face avant des emballages, d'application volontaire, qui permet de caractériser la qualité nutritionnelle globale des aliments. Le Nutri-Score est basé sur un algorithme de calcul ayant

fait l'objet de nombreuses validations scientifiques et prenant en compte, à des fins de transparence et de faisabilité, les éléments communément présents à l'arrière des emballages, dans la déclaration nutritionnelle ou la liste d'ingrédients. Ainsi, certains nutriments tels que les acides gras insaturés ou les vitamines ne peuvent être inclus dans le calcul du score nutritionnel. De nombreuses études scientifiques ont été menées et ont montré que l'algorithme de calcul du Nutri-Score était un outil efficace pour refléter les apports nutritionnels des consommateurs et la qualité de leur régime alimentaire. Il convient par ailleurs de mentionner que l'algorithme de calcul du Nutri-Score est en cours de révision dans le cadre du comité scientifique de la gouvernance européenne du Nutri-Score rassemblant la France, l'Allemagne, la Belgique, l'Espagne, le Luxembourg, les Pays-Bas et la Suisse. En juillet 2022, ces 7 pays engagés en faveur du Nutri-Score ont adopté les propositions d'évolution de l'algorithme proposées par le comité scientifique, sur la base de preuves scientifiques solides et des demandes de parties prenantes (e.g. industriels, associations de consommateurs, etc.). Ainsi, en cohérence avec les recommandations alimentaires, le nouvel algorithme permettra notamment une meilleure différenciation entre les produits céréaliers complets et raffinés, entre les matières grasses dont les huiles végétales selon leur profil en acides gras, entre les produits laitiers dont les fromages, entre les produits très riches en sel ou sucres, et une meilleure classification des poissons gras. Si des associations ont été observées dans des études entre la santé et les différentes caractéristiques des aliments (i.e. produit issu de l'agriculture biologique, ultra-transformation, qualité nutritionnelle, etc.), l'état actuel de la littérature scientifique ne permet pas de combiner l'ensemble de ces dimensions dans un indicateur synthétique global validé scientifiquement. Ainsi, il reste particulièrement important d'informer le consommateur sur les différents aspects afin de l'encourager à réaliser des choix favorables à la santé. Par ailleurs, si certains produits ultra-transformés sont classés A ou B par le Nutri-Score, une analyse réalisée sur la base Open Food Facts en 2020 a montré que près de 80 % des aliments ultra-transformés étaient classés C, D ou E par le Nutri-Score. Des travaux sont par ailleurs prévus en France dans le cadre du Programme national de l'alimentation et de la nutrition afin de mieux caractériser les aliments ultra-transformés et leurs effets sur la santé afin de prioriser les actions à mener. Concernant les labels de qualité tels que les logos AOP/IGP, ces derniers répondent à un objectif différent du Nutri-Score. Si ces labels permettent d'informer le consommateur sur la qualité du produit en termes de savoir-faire, d'origine ou de terroir, le Nutri-Score informe quant à lui sur la qualité nutritionnelle des aliments. Ces différents systèmes permettent ainsi d'apporter des informations différentes mais complémentaires sur le produit, en répondant au besoin de transparence de plus en plus fort des consommateurs. Le Nutri-Score s'inscrit dans une politique nutritionnelle globale, en complément d'autres actions de santé publique telles que les recommandations alimentaires, afin d'encourager l'adoption de comportements favorables à la santé. Enfin, concernant la Commission européenne, elle prévoit en effet, dans sa stratégie « de la ferme à la table », publiée en mai 2020, une proposition législative d'étiquetage nutritionnel en face avant, harmonisée et obligatoire, pour fin 2022-début 2023. Aucun texte n'a encore été mis en consultation et aucune décision n'a encore été prise en la matière. La France, comme les autres pays engagés, soutient le choix du Nutri-Score avec son algorithme amélioré comme dispositif harmonisé au niveau européen.