



## 16ème législature

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Question N° :</b><br><b>2685</b>  | De <b>M. David Habib</b> ( Non inscrit - Pyrénées-Atlantiques )                        | <b>Question écrite</b>  |
| <b>Ministère interrogé</b> > Agriculture et souveraineté alimentaire   |  | <b>Ministère attributaire</b> > Agriculture et souveraineté alimentaire       |
| <b>Rubrique</b> > consommation   | <b>Tête d'analyse</b><br>> Nutriscore dérogatoire - Produits agricoles non transformés | <b>Analyse</b> > Nutriscore dérogatoire - Produits agricoles non transformés. |
| Question publiée au JO le : <b>01/11/2022</b><br>Réponse publiée au JO le : <b>07/03/2023</b> page : <b>2159</b> |  |   |

### Texte de la question

M. David Habib attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur la mise en place d'un nutriscore européen pour les produits agricoles primaires, non transformés, tels que le miel, composé seulement de sa matière première agricole. Le nutriscore français est basé sur un algorithme censé rendre compte de la qualité nutritionnelle des aliments grâce à un score décroissant allant de A à E. Soutenu par plusieurs associations de consommateurs et notamment l'UFC-Que-Choisir, le dispositif fait l'objet depuis le début de l'année 2021 d'une coordination européenne visant à faciliter son usage. La Commission européenne doit rendre son projet de nutriscore dans les prochains mois - au plus tard au premier semestre 2023. Il devrait s'agir d'un dispositif harmonisé et obligatoire pour l'ensemble des produits alimentaires. Actuellement, la Commission européenne réfléchit à intégrer les produits agricoles primaires et non transformés au nutriscore, dont le miel. Alors que la mise en place généralisée d'un nutriscore à l'échelle de l'Union européenne est envisagée, un tel dispositif n'est pas pertinent pour un produit agricole primaire, donc non transformé, comme le miel. En effet, en l'absence de transformation de la matière première, tous les produits « miel » auront le même nutriscore, ce qui ne permettra pas au consommateur d'effectuer un choix éclairé. En outre, le nutriscore est calculé sur une base 100 grammes sans tenir compte de la portion quotidienne consommée qui est de l'ordre de 15 grammes pour le miel. En retenant comme critère la teneur en sucre sans tenir compte de son caractère naturel, le nutriscore classerait immédiatement ces produits comme « mauvais » alors qu'il s'agit de sucre d'origine naturelle sans possibilité de diminuer la part de sucre naturellement présente. Ces produits ne comprennent par ailleurs pas de d'additifs, de colorants ou de conservateurs. Une diminution de leur présence dans les miels n'est donc pas envisageable. Aussi, il souhaiterait connaître les mesures que le Gouvernement compte mettre en œuvre afin que les produits agricoles non transformés ne soient pas pénalisés par la mise en place du nutriscore.

### Texte de la réponse

Le Gouvernement a choisi de recommander le dispositif du nutri-score sur les emballages alimentaires, sans toutefois le rendre obligatoire, à l'issue d'une démarche scientifique fondée sur le dialogue avec les parties prenantes. Cette mesure vise à informer le consommateur de manière compréhensible sur la qualité nutritionnelle globale des produits. Mis en place en 2017, le nutri-score est aujourd'hui déployé par plus de 850 entreprises engagées dans cette démarche et est également plébiscité par les français : 89 % d'entre eux se déclarent favorables à sa présence. La Commission européenne étudie un projet d'affichage nutritionnel harmonisé et obligatoire mais la



nature du dispositif qui sera proposé n'est pas connue à ce jour. Le nutri-score, vise à donner une information simple au consommateur lors de ces achats sur la valeur nutritionnelle des produits. Initialement, il a été pensé pour les denrées transformées pour faciliter la comparaison lors de l'acte d'achat. Il a aussi été pensé pour comparer des produits qui se consomment à la même occasion. Il est d'ores et déjà utilisé par certains professionnels sur des produits bruts tels que la viande fraîche. Dans le cadre de la gouvernance mise en place entre les 7 pays engagés en faveur du nutri-score, un comité scientifique, composé d'experts indépendants, a identifié et proposé des évolutions de son mode de calcul, en cohérence avec les recommandations nutritionnelles. De fait, l'objectif de la note « nutri-score » est de donner une indication simple sur la quantité et la fréquence de consommation adaptées, telles qu'établies par le programme national nutrition santé. Le miel est un produit sucré, par nature, qui explique sa notation D ou E. Pour autant, cela ne signifie pas qu'il ne faut pas en manger. Le miel a toute sa place dans une alimentation équilibrée, tenant compte des quantités consommées, quelle que soit sa note nutri-score.