



16ème législature

Question N° : 8806	De Mme Hélène Laporte (Rassemblement National - Lot-et-Garonne)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et souveraineté alimentaire		Ministère attributaire > Agriculture et souveraineté alimentaire
Rubrique > consommation	Tête d'analyse > Réforme du nutri-score - Inquiétudes de la filière pruneau	Analyse > Réforme du nutri-score - Inquiétudes de la filière pruneau.
Question publiée au JO le : 13/06/2023 Réponse publiée au JO le : 05/09/2023 page : 7910		

Texte de la question

Mme Hélène Laporte attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur les inquiétudes de la filière pruneau suite la refonte du calcul dans la fixation du nutri-score opérée en juillet 2022 par les agences de santé des pays l'utilisant. Dans le cadre de cette refonte, la valeur-référence du sucre dans le calcul du nutri-score est passée de 113 g à 90 g pour 1 kg et, en dépit de l'avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments, il n'a été introduit aucune différence entre le sucre naturellement présent dans les fruits et les sucres ajoutés. Cette exigence accrue sur la composition totale des aliments en sucre conduit à une notable dégradation de la note des produits tels que le pruneau d'Agen, certes riche en sucre en raison de la perte d'eau mais également en fibres, protéines, vitamines et minéraux, passe d'une note de A à C, le plaçant au même niveau que certains produits transformés pauvres en fibres, riches en glucides et contenant des sucres ajoutés. Or, en dépit de sa déshydratation, le pruneau demeure un fruit, avec tous les intérêts liés à ce type d'aliments, et ne contient aucun sucre ajouté par rapport à la prune fraîche. Alors que la consommation de fruits des Français est toujours inférieure à celle recommandée par le PNNS, cette modification (devant entrer en vigueur dans la réglementation française avant la fin de l'année 2023) pouvant décourager le consommateur de se tourner vers un produit à la fois sain et dont la production est un atout économique précieux de le département, inquiète vivement la filière pruneau de Lot-et-Garonne. Elle l'appelle donc à se positionner en défaveur d'une notation aboutissant à dévaloriser aux yeux du consommateur un produit d'agriculture française reconnue pour ses effets bénéfiques pour la santé et souhaite connaître ses intentions à ce sujet.

Texte de la réponse

Dans le cadre de la gouvernance transnationale du Nutri-score, le comité de pilotage, constitué des autorités compétentes de Belgique, France, Allemagne, Luxembourg, Pays-Bas, Espagne et Suisse a adopté, selon ses règles internes de vote, une nouvelle version de l'algorithme de calcul du Nutri-score le 26 juillet 2022 pour les aliments, puis le 30 mars 2023 pour les boissons. La référence pour le calcul des points attribués à la teneur en sucre des aliments a été modifiée, passant de 113 grammes (g), référence nutritionnelle de l'agence des normes alimentaires anglaise, à 90 g/jour pour correspondre aux références nutritionnelles du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, et en considérant le fait que l'autorité européenne de sécurité des aliments estime que le risque associé à la consommation de sucre est linéaire dès les plus petites consommations. En outre, il n'est pas possible de faire

une distinction entre les types de sucres dans le cadre du calcul du Nutri-score. En effet, le calcul de Nutri-score se fait à partir des informations obligatoirement présentes sur l'emballage, principalement à partir du tableau de déclaration nutritionnelle et en prenant en compte récemment la présence d'édulcorants pour les boissons. Il n'est pas possible, en suivant ce principe, de distinguer les sucres naturellement présents dans les fruits des sucres ajoutés. De la même manière, les vitamines et les minéraux ne font pas partie des éléments pris en compte dans le calcul du Nutri-score. En revanche, la composante « fruits et légumes » prend en compte la proportion du produit composé de fruits et légumes, et permet d'inclure une approximation de ces éléments. Les fibres et les protéines sont, quant à elles, prises en compte effectivement dans le calcul.