



## Affichage obligatoire

# Nutri-Score : un logo méconnu qui impacte l'acte d'achat

“  
Le 19 octobre, le Parlement européen a approuvé l'affichage obligatoire d'un logo nutritionnel, sans préciser lequel, sur les emballages alimentaires d'ici fin 2022. Cette mesure prévue dans la stratégie « De la ferme à l'assiette » a relancé en France les débats sur le Nutri-Score, l'un des principaux étiquetages proposés. Éléments de compréhension sur son fonctionnement et ses conséquences pour l'agriculture.”

Depuis 2017, les industriels ont le choix d'afficher ou non le Nutri-Score sur leurs emballages. A-t-il fait la preuve de son efficacité ?  
**Serge Herberg** : « Le Nutri-Score est un outil de santé publique, pas un gadget. Il repose sur des bases scientifiques très solides. Il traduit de façon synthétique le tableau de composition nutritionnelle, situé sur l'arrière de l'emballage des aliments, qui se révèle incompréhensible pour le grand public. Des études montrent que le Nutri-Score a un impact positif au plan nutritionnel sur le choix des consommateurs. Des travaux menés dans différents pays européens sur des larges populations avaient montré que les personnes qui consomment des produits mieux notés ont moins de chance de développer des maladies chroniques. »

L'annonce d'un étiquetage nutritionnel européen obligatoire et harmonisé a réveillé l'opposition des industriels et de certaines organisations de producteurs au Nutri-Score. Celui-ci est en bonne place pour être choisi par l'Union européenne. Que leur répondez-vous ?  
**S.H.** : « Les industriels et les secteurs agricoles qui s'y opposent sont principalement ceux dont les produits sont plutôt notés Dou E sur l'échelle du Nutri-Score. Ils disent que l'affichage obligatoire entraînera des conséquences économiques. Ces personnes veulent laisser croire que

le Nutri-Score interdit la consommation de certains aliments, ce qui bien entendu est faux. Le Nutri-Score ne fait qu'alerter le consommateur sur la composition nutritionnelle d'un produit, afin qu'il puisse gérer ses choix et comparer un produit à un autre, équivalent dans son usage. Par exemple, un fromage avec un Nutri-Score A, aucun industriel n'en voulait, mais la pression des consommateurs les a convaincus et certains ont fini par jouer le jeu de la transparence. »

Les opposants au Nutri-Score demandent notamment une révision de sa méthodologie pour calculer la valeur nutritionnelle des aliments, non plus sur 100 g ou 100 ml, mais sur une portion. Qu'en pensez-vous ?

**S.H.** : « Le calcul du logo doit reposer sur la science, pas sur des intérêts économiques ou industriels. Or, il est très compliqué de définir une portion. La recommandation sera différente en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique du consommateur. En l'absence de standard scientifique, ce sont les industriels qui fixent la portion recommandée et, si l'on accède à leur demande, ils réduiront la taille de la portion pour faire paraître l'indicateur et donner l'impression que leurs produits contiennent moins de gras, de sel, de sucre. Et comment estimer, sans balance, une portion de 30 g d'un fromage et de 35 g d'un autre ? La portion de 100 g



Professeur de nutrition à l'Université Sorbonne Paris Nord et spécialiste de l'épidémiologie nutritionnelle, **Serge Herberg** est le co-inventeur du Nutri-Score.

permet de faire la comparaison avec un dénominateur commun. »

Le Nutri-Score ne risque-t-il pas de pénaliser certains produits traditionnels français comme l'affirme l'AOP Roquefort qui demande à être exemptée de l'affichage obligatoire ?

**S.H.** : « C'est très bien les produits traditionnels. Mais ce n'est pas parce qu'un produit est porteur d'un attachement au terroir, d'une origine et d'un savoir-faire ancestral qu'il est de bonne qualité nutritionnelle. Si un aliment est gras, sucré, salé, il reste gras, sucré, salé même s'il est porteur d'un label AOP ou d'une IGP. Il ne faut pas s'abriter derrière ces valeurs, même si elles sont très respectables. Il faut consommer les produits D et E en plus petites quantités, mais en favorisant ceux qui ont un mode de production

vertueux, attaché à un terroir et à un savoir-faire. »

Estimez-vous que le Nutri-Score peut être amélioré à l'avenir ?

**S.H.** : « Bien sûr, il peut et doit être amélioré. Un comité scientifique, composé de chercheurs indépendants des sept pays qui utilisent le Nutri-Score, travaille depuis plusieurs mois aux améliorations possibles en fonction de données scientifiques et des enjeux de santé publique. Une rediscussion tous les trois ans était prévue dès le lancement du logo. Parmi les questions qui se posent, il y a celle des produits édulcorés et de la capacité du Nutri-Score à mieux discriminer les céréales complètes de celles qui ne sont pas. »

La prise en compte du niveau de transformation des produits dans le calcul serait-elle une idée pertinente ?

**S.H.** : « Oui, mais le problème est qu'il n'est pas possible de pondérer ce qui revient à la partie nutritionnelle et ce qui revient à la transformation et à l'ajout d'additifs. Aucun logo nutritionnel n'intègre le facteur de l'ultra-transformation car ce n'est pas scientifiquement faisable. La nutrition et la transformation sont en réalité des dimensions différentes. Mais il est aussi possible d'informer le consommateur avec plusieurs indicateurs : sur les qualités nutritionnelles, sur l'ultra-transformation et sur la présence de résidus de pesticides. Nous avons déjà proposé d'entourer le logo Nutri-Score d'un bandeau noir pour les produits ultra-transformés. Il faut fournir des informations aux consommateurs et cela ne peut pas se faire par un indicateur unique. » ■

Propos recueillis par J.G.



**ANALYSE /** Comment le Nutri-Score est-il calculé ? Quels critères nutritionnels sont pris en compte ? Cet étiquetage est-il suffisamment exhaustif pour devenir une référence dans les achats alimentaires des consommateurs ? Éléments de réponse avec Inès Chassignole, diététicienne-nutritionniste.

## Le Nutri-Score prend-il soin de notre santé ?

Le Nutri-Score, logo élaboré en 2017 par Santé publique France à la demande du ministère de la Santé et des Solidarités, indique la qualité nutritionnelle des aliments sur la base de deux composantes : des facteurs nutritionnels à limiter (acides gras saturés, sucres simples et sel) et des facteurs nutritionnels à favoriser (fibres, protéines, fruits et légumes, légumineuses et fruits à coque). Ce logo, pour l'heure non-obligatoire pour les industriels, accordé à ceux qui souhaitent l'utiliser des notes allant de A à E accompagnées d'un code couleur, du vert pour les produits les mieux notés au rouge pour les moins bien classifiés.

**Quid du degré de transformation ?**

Pour Inès Chassignole, diététicienne-nutritionniste à Châtillon-sur-Chalaronne (Ain), « le beurre, la crème et les fromages qui sont des aliments gras obtiennent par nature un mauvais score. Mais s'ils sont consommés de manière raisonnable,

d'un point de vue nutritionnel ils sont bien meilleurs qu'un plat industriel allégé en matières grasses qui obtiendra un Nutri-Score A ou B mais qui aura un degré de transformation catastrophique. Il ne faut pas oublier que le corps humain a besoin de bons gras pour fonctionner ». Par ailleurs, le Nutri-Score, qui est calculé sur la base de 100 grammes de produit, ne donne aucune information ou suggestion sur les quantités « convenables » à consommer. Il ne prend pas non plus en compte le niveau de transformation des produits, c'est-à-dire la présence d'additifs, tels que les arômes artificiels, les gommes ou les exhausteurs de goût. « Je le trouve beaucoup trop clivant. En aucun cas, il doit être le seul critère à l'achat. Il ne permet pas une lecture complète et honnête. Le message nutritionnel est donc brouillé », soutient la nutritionniste. Ce logo, qui ne concerne à ce jour que les produits transformés, pourrait être généralisé à tous les produits (y compris aux produits bruts) d'ici fin 2022 dans tous les pays de l'Union européenne, notamment les produits fermiers. « Un fromage AOP gras et salé pourrait être



Inès Chassignole, diététicienne-nutritionniste à Châtillon-sur-Chalaronne (Ain), ne considère pas le Nutri-Score comme le seul indicateur à prendre en compte.

moins bien noté qu'un équivalent industriel. C'est un non-sens. Ou le Nutri-Score évolue et prend en compte le processus de transformation des produits, ou il doit

se limiter à des aliments exclusivement transformés, auquel cas sa vocation devrait à mon sens se limiter à comparer deux produits équivalents », ajoute la nutritionniste.

**Quelles solutions ?**

En l'absence d'une recherche d'information plus approfondie de la part du consommateur, cet étiquetage peut donc « l'induire en erreur » et « le mettre en porte-à-faux », selon Inès Chassignole. « Un bon nombre de patients que je suis pour des problèmes de surpoids ou de troubles alimentaires n'achètent un produit que s'il a un bon Nutri-Score. Tous les jours, je fais de la pédagogie sur ce logo en expliquant qu'il ne doit pas être pris comme seul critère d'achat. Le problème, c'est qu'aujourd'hui on scanne les emballages et on attend de ce scan une validation de nos achats », regrette-t-elle. Yuka, application basée sur le Nutri-Score mentionnant en plus la présence d'additifs à éviter, reste moins exhaustive que Siga, application basée sur la classification Nova mentionnant en plus du degré de transfor-

ation, de 1 à 4, le type d'additif(s) détecté(s). « J'ai tendance à renvoyer plutôt vers cette application qui a pour défaut d'avoir moins de produits référencés. À titre d'exemple, un plat préparé de pâtes bio d'une marque de distributeur bien connue obtient un Nutri-Score A mais totalise un indice Nova 4 qui indique une ultra-transformation », souligne-t-elle. Et ce très bon Nutri-Score saute aux yeux des consommateurs malgré la présence de gélifiant, d'acide citrique et de chlorure de sodium. Les conseils de base que la nutritionniste donne à ses patients dépendent avant tout du simple bon sens : « Privilégiez vos courses au marché, optez pour des produits locaux et des labels reconnus, cuisinez le plus possible vous-mêmes avec des produits frais. Et si le temps vous manque et que votre budget ne vous le permet pas, ayez le réflexe de retourner les emballages et de lire la liste des ingrédients. Si elle est interminable, ne vous attardez pas ! » ■

Alison Pelotier



Le Nutri-Score pourrait être généralisé y compris aux produits bruts non transformés d'ici fin 2022 au sein de l'Union européenne.

**SUR LE TERRAIN /** Alors que les pouvoirs publics et la Commission européenne pourraient rendre obligatoire le Nutri-Score sur tous les aliments d'ici fin 2022, les filières fromagères sous signe de qualité montent au créneau. Tour d'horizon.

## La généralisation du Nutri-Score inquiète les AOP et IGP fromagères

« Ce projet d'étiquetage nutritionnel est complètement contradictoire avec l'essence même d'une appellation d'origine protégée (AOP) », alerte Karine Mourier, présidente du syndicat du Picodon AOP. Alors que la loi visait à inciter les industriels à revoir entre autres le taux de sucre et de sel ajoutés dans leurs produits, les états membres souhaitent aujourd'hui généraliser l'apparition du Nutri-Score sur l'ensemble des aliments. Ainsi, les produits fermiers sous Signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) seraient directement impactés – au vu des consommateurs – puisque notés, pour la plupart, de la lettre D. « C'est une incompréhension. On ne comprend pas l'attitude du législateur qui va privilégier les produits ultra transformés sur lesquels il sera possible de tricher sur le taux de matière grasse en mettant de l'eau pour faire baisser le Nutri-Score. A contrario, sur des produits traditionnels comme les nôtres, nous disposons d'un cahier des charges strict ne nous permettant pas de faire une quelconque modification », rappelle Bruno Neyroud, président du comité du Saint-Marcellin (IGP).

**Demande d'exemption en cours**

« Il y a un fort agacement au niveau de la filière, d'autant plus qu'on a l'impression que le sujet est un peu pris à la légère », poursuit-il. « C'est un dossier capital qui remet en cause non seulement l'équilibre économique de nos exploitations mais aussi l'aspect social et environnemental », témoigne quant à lui Jean-Luc Duclos, président de l'association des fromages traditionnels des Alpes Savoyardes (AFTAIP).



Les filières fromagères, dont celles du Picodon ou du Saint-Marcellin, ont demandé à être exemptées de l'étiquetage Nutri-Score.

Car aujourd'hui, la notation du Nutri-Score s'établit sur une base de 100 grammes. Or, une personne consomme en moyenne une portion de fromage de 30 grammes par jour. « Cet étiquetage serait donc extrêmement réducteur pour nos filières », prévient Karine Mourier. « Nous tenons à ce que nos produits sous SIQO soient respectés », demande Jean-Luc Duclos. D'autant plus qu'à terme, les produits notés

C, D et E seraient interdits de publicité. « Communiquer sur nos pratiques ancestrales nous permet de mettre en valeur le travail de toute une filière. J'espère rapidement une prise de conscience des pouvoirs publics », confie Bruno Neyroud.

**Face à la concurrence des industriels**

Regroupées autour du Conseil national des appellations d'origine laitières (CNAOL), les AOP et IGP laitières essaient de se faire entendre auprès des politiques. Le comité du Saint-Marcellin a par exemple interpellé la députée de la 9<sup>e</sup> circonscription de l'Isère, Elodie Jacquier-Laforge qui a longuement plaidé la cause des producteurs à l'Assemblée nationale.

**Le budget avant le Nutri-Score**

Dans le rayon des jus de fruits, Khadija, elle, a l'habitude de voir des Nutri-Score à la notation plutôt mauvaise. « Je le vois mais je n'y prête pas vraiment attention. J'imagine que ce mauvais score est dû à un excès de sucre mais en toute honnêteté, par les temps qui courent et avec la conjoncture économique actuelle, je choisis surtout en fonction de mon budget et des préférences de ma famille », avoue-t-elle. Un constat partagé par Justine, 27 ans : « J'achète d'abord en fonction de mes envies, du prix et ensuite de la qualité. Le Nutri-Score me permet de faire un premier tri mais je m'aide d'autres applications pour faire mon choix final. » ■

Amandine Priollet

**MICRO-TROTTOIR /**

## Pas assez "exhaustif" du côté des consommateurs

Lorsqu'elle va faire ses courses, Danielle, 80 ans, a « ses petites habitudes ». « J'achète les mêmes produits depuis quarante ans mais je ne regarde pas trop ce logo. Je cuisine un maximum moi-même et je n'achète pas du tout de plats tout faits, ils sont trop transformés. Je regarde, par contre, la quantité de sucre présente dans les aliments à l'arrière des paquets », indique-t-elle. Renseignée sur le sujet, elle sait que ce logo pourrait être prochainement rendu obligatoire à tous les produits au sein de l'Union européenne. « Il est vrai que cela donne une indication de la qualité mais à lui seul, il n'est pas assez exhaustif », souligne-t-elle.

**Des avis mitigés**

Le constat est partagé par Ramon, la cinquantaine, qui prend en compte le Nutri-Score en fonction des produits qu'il achète. « Sur les produits transformés, comme les pizzas et les gâteaux, je regarde le Nutri-Score. Sur le fromage, le lait, les yaourts et la crème, je n'y prête pas du tout attention. Je n'y trouve aucun d'intérêt car nous avons tous besoin de produits gras pour la santé. Il suffit juste de ne pas en abuser et de manger des quantités raisonnables », estime-t-il. Dans le même état d'esprit, Rose, la soixantaine, privilégie au logo du Nutri-Score ceux des appellations d'origine contrôlée ou protégée. « Le Nutri-Score n'est pas mon seul indicateur. La preuve, je suis en train d'acheter un Comté AOP ! Je prends surtout le temps de retourner l'emballage et de regarder la liste des "E" que l'on retrouve derrière un grand nombre de produits. Elle m'indique la quantité d'additifs présents », explique-t-elle. Pour Mélissa et Eden, couple de trentenaires parents de deux enfants, ce pictogramme « fiable » les guide dans leurs achats alimentaires. « Nous privilégions un score A ou B à un score D ou E. Nous couplons le Nutri-Score à l'application Yuka qui nous donne plus d'informations sur la présence d'additifs non pris en compte dans ce système d'étiquetage nutritionnel mais tout aussi important », indiquent-ils.

**Le budget avant le Nutri-Score**

Dans le rayon des jus de fruits, Khadija, elle, a l'habitude de voir des Nutri-Score à la notation plutôt mauvaise. « Je le vois mais je n'y prête pas vraiment attention. J'imagine que ce mauvais score est dû à un excès de sucre mais en toute honnêteté, par les temps qui courent et avec la conjoncture économique actuelle, je choisis surtout en fonction de mon budget et des préférences de ma famille », avoue-t-elle. Un constat partagé par Justine, 27 ans : « J'achète d'abord en fonction de mes envies, du prix et ensuite de la qualité. Le Nutri-Score me permet de faire un premier tri mais je m'aide d'autres applications pour faire mon choix final. » ■

A.P.