



# Position de l'IRQUALIM sur l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires : Nutri-score / FOPNL<sup>1</sup>

---

## Préambule

Les produits agricoles et agroalimentaires « traditionnels » trouvent leurs origines dans les savoir-faire ancestraux et sont liés à une culture, un patrimoine et, le plus souvent, à un territoire vivant qui leur garantissent des spécificités uniques.

Certains de ces produits bénéficient d'une reconnaissance dans le cadre des « systèmes de qualité européens ». Leurs caractéristiques spécifiques sont liées à leur origine et/ou au savoir-faire spécifique des hommes. Elles sont consignées dans un cahier des charges décrivant également la délimitation précise du territoire et les règles de production et de transformation. L'ensemble est contrôlé par un organisme tiers indépendant. Ces spécificités reconnues les rendent uniques et incomparables comme le prouve leur traitement spécifique dans le cadre des accords ADPIC et des traités de libre échange qui en découlent.

Dans une Région comme l'Occitanie, ces produits représentent le socle d'une économie dynamique, ancrée dans des territoires souvent en zones difficiles. Ces filières sont aussi devenues, au fil du temps, un identifiant culturel et patrimonial important pour l'ensemble des populations locales.

La modification profonde des habitudes et des comportements alimentaires d'une partie de plus en plus importante de la population européenne a des conséquences importantes en matière de santé publique. La consommation croissante de produits ultra-transformés, aux qualités souvent « douteuses », sans les intégrer dans un menu adapté, a pour conséquence d'impacter gravement la santé de nombreux citoyens européens. L'amélioration de la qualité des produits ultra-transformés est devenu un enjeu de santé publique et la mise à disposition d'une information objective et transparente sur ces produits répond à ces enjeux.

## Contexte

L'étiquetage des denrées alimentaires est régi par le **règlement (UE) 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires** (règlement ICDA). Il exige que la grande majorité des denrées alimentaires préemballées portent une déclaration nutritionnelle (souvent au dos de l'emballage) afin de garantir des informations précises sur la composition nutritionnelle des aliments. Cette déclaration peut être complétée par une **représentation sous forme de graphiques ou symboles de ces éléments sur la face avant de l'emballage**. Chaque pays européen a le choix dans la forme et dans les modalités de cette représentation graphique. En France, le gouvernement français, dans le cadre de la loi de Santé de 2016, a choisi le « **Nutri-Score** » qui est **d'utilisation facultative** par les entreprises.

Dans le cadre de la stratégie « De la ferme à la table », la Commission européenne vise à mettre en place un système alimentaire juste, sain et respectueux de l'environnement. En particulier, elle prévoit une meilleure information sur l'étiquetage afin d'aider les consommateurs à faire des choix alimentaires plus sains et durables en proposant : **Un étiquetage nutritionnel obligatoire et normalisé sur la face avant de l'emballage (FOPNL)**

---

<sup>1</sup> Front of pack nutrition labelling



## Le Nutri-score : Une information nutritionnelle non adaptée pour les produits « traditionnels » et les produits sous IG<sup>2</sup>:

Si nous ne pouvons que partager l'ensemble des constats et des objectifs posés en préambule au dispositif du nutri-score – consommer durable et préservation de la santé - et l'obligation d'information et de transparence pour permettre au consommateur de faire un choix éclairé vers des comportements plus durables et plus sains ; ce dispositif n'est pas adapté aux produits « traditionnels » peu transformés et aux produits couverts par une IG car :

- **Les modes d'élaboration des produits « traditionnels » et sous IG sont codifiés dans des cahiers des charges et des us et coutumes issus d'un patrimoine pédoclimatique, historique et culturel commun, s'en éloigner remet en cause le statut particulier de ces produits (recettes immuables).**

Les caractéristiques et le mode d'élaboration des produits « traditionnels » ou sous IG ne peuvent être modifiés sans rompre, ni changer la nature même du produit et la justification de leur lien au territoire.

Ainsi, tous les fabricants de fromages pourront faire évoluer leur recette pour obtenir une meilleure note sauf les fabricants de fromages sous Indications Géographiques pour lesquels une reformulation de la recette est impossible du fait du respect d'un cahier des charges strict. Les fabricants de fromage « traditionnels » de type fermier ou artisanal sont dans la même situation. Ils ne disposent pas forcément d'une capacité technologique pour modifier leur recette et déontologiquement cette évolution n'est pas acceptable.

Les consommateurs risquent donc de délaisser les fromages « traditionnels » et sous IG, respectant un cahier des charges qualitatif élevé et ayant un profil nutritionnel intéressant, au profit de fromages industriels qui vont privilégier l'allègement de leur recette au détriment des qualités nutritionnelles.

Dans ce cas précis, le nutri-score peut être à l'origine d'une **discrimination et d'une rupture d'égalité devant la loi et notamment les dispositions de l'article 35 du règlement 1169/2011** : « Les formes d'expression et de présentation complémentaires de la déclaration nutritionnelle sont objectives et non discriminatoires ».

La nature du produit référent servant de modèle pour établir la codification dans le cadre de la mise en place du nutri-score est à prendre en considération. Par principe, nos produits « traditionnels » et qui plus est les produits sous IG sont reconnus dans le cadre du droit international comme uniques. Ils devraient être comparés à eux-mêmes ; un ROQUEFORT avec un ROQUEFORT, un PELARDON avec un PELARDON... cela n'a pas de sens.

Remettre en cause ce principe et considérer ces produits comme comparables aux tiers, reviendrait donc à **fragiliser les fondements même qui ont permis de les traiter sous statut spécifique dans le cadre des accords de l'OMC type ADPIC.**

- **Les conditions d'obtention d'un produit « traditionnel » et d'un produit sous IG permettent de préserver ses qualités nutritionnelles :**

Les modes de production et de transformation « traditionnels », l'influence des conditions naturelles, les pratiques humaines sont déterminants pour la qualité nutritionnelle des produits sous IG. Ainsi,

---

<sup>2</sup> Indications Géographiques (AOP/IGP)



ces produits **peuvent** être recommandés dans le passage à un régime alimentaire plus sain, grâce à leurs propres qualités, notamment nutritionnelles et organoleptiques, et à leur influence sur les comportements des consommateurs.

➤ **Les produits sous IG ont une position stratégique pour répondre aux défis actuels de la durabilité :**

Les IG ont pour vocation de protéger les productions enracinées dans un territoire délimité. Les producteurs engagés dans ces démarches interviennent dans la protection de l'environnement et dans le développement économique et social de leur territoire. Ils ont à cœur de prendre soin de cette ressource et ainsi assurer la transmission de leur savoir-faire aux générations futures.

Les IG représentent des instruments essentiels pour atteindre les objectifs au cœur de la stratégie "de la ferme à la table".

➤ **Le Nutri-score ne prend pas en compte le niveau de transformation du produit ce qui pénalise nos produits « traditionnels » et nos IG :**

Un des objectifs du nutri-score est d'inciter les fabricants industriels à améliorer la recette de leurs produits ultra-transformés. Cette reformulation ne va pas forcément rimée avec amélioration nutritionnelle.

Les produits sous IG sont des produits peu transformés, dont le nombre d'ingrédients est très souvent faibles et qui n'utilisent pas (ou peu) d'adjuvants techniques ou de correcteurs. Ils tirent leurs qualités du savant dosage de produits de base. Concrètement, Ils pourront être désavantagés par rapport à un produit industriel qui sera mieux noté mais qui aura subi une transformation importante et comportera une longue liste d'ingrédients, des additifs, colorants, conservateurs.... Les produits industriels seront donc favorisés alors que consommer ces produits en trop grande quantité nuit à la santé. Paradoxalement, pour certains produits « traditionnels », nous pouvons même imaginer l'effet inverse que celui attendu avec l'intégration de multiples correcteurs ou de transformation supplémentaire pour améliorer le résultat nutri-score.

➤ **Ce système à code couleurs simplifie à l'excès les informations nutritionnelles d'un produit :**

Plus globalement, nous nous interrogeons sur l'approche très binaire et non multifactorielle du rendu au consommateur. Ce système à code couleurs simplifie à l'excès les informations nutritionnelles d'un produit : Il ne prend pas en compte la présence de micronutriments (vitamines, minéraux, oligo-éléments), l'impact des additifs et des conservateurs et les risques sur la santé liés à la transformation alimentaire. Cette simplification peut pénaliser les produits sous IG et les produits « traditionnels » à ingrédient unique (ex : fromage, jambon ...) qui peuvent jouer un rôle déterminant dans le passage à un régime alimentaire plus sain.

➤ **Le nutri-score donne une information limitée en matière d'équilibre nutritionnel :**

Le nutri-score ne prend pas en compte l'intensité de consommation d'un produit, la « portion » alimentaire ingérée et sa contribution à l'équilibre alimentaire journalier. Il ne prend pas en compte le contexte global de l'alimentation.

Le nutri-score est calculé sur la base de 100 g/100 ml de produit et non sur une « portion » suggérée. Un produit peut afficher une meilleure note s'il est mangé en quantité raisonnable et dans le cadre d'une bonne association avec d'autres aliments sur une journée.



Ainsi, un fromage, un jambon, un pot de miel ... n'auront pas un bon nutri-score mais consommer une portion de ces produits peut être bénéfique dans le cadre d'un régime alimentaire équilibré (personne ne mange un fromage ou un jambon en entier !). Nous rappelons que 6 français sur 10 déclarent choisir un produit en fonction de son Nutri-Score (Etude relevant Advertising). Il risque donc de privilégier les produits industriels qui ont une bonne notation au détriment des produits «traditionnels » et sous IG.

➤ **Enfin, nous nous interrogeons sur la place des consommateurs dans cet enchevêtrement de démarches et d'intérêts.**

Sous prétexte d'aider les consommateurs à faire des choix alimentaires plus sains et durables, plusieurs démarches privées ont été récemment initiées, au côté de la démarche nutri-score : « Yuka » (application mobile mesurant l'impact d'un produit sur la santé), « Init » (score nutritionnel personnalisé utilisé par Carrefour Intermarché...), Eco-score (affichage environnemental) ... Cette profusion ne va pas aider le consommateur dans ses choix alimentaires mais plutôt le perdre.

## **Nos propositions :**

Partant du constat partagé d'une augmentation de consommation d'aliments ultra-transformée et parfois d'une qualité intrinsèque des produits améliorable, nous proposons que soit **réservée l'obligation d'une information comme le NUTRI-SCORE aux produits ULTRATRANSFORMES** – Classe 4 selon le classement de NOVA.

Nous soutenons les engagements de la Commission européenne vers l'**éducation nutritionnelle** et proposons de rendre accessibles, sur des supports simples d'accès, les principales qualités nutritionnelles des produits « traditionnels » et sous IG, en les intégrant par exemple dans un régime alimentaire équilibré selon des modalités à définir.

En matière d'alimentation, plusieurs paramètres sont à prendre en compte. Nous mangeons pour notre santé, pour notre plaisir, en fonction d'une certaine éthique ... et aussi en fonction de notre environnement. Tant de raisons qui font de l'éducation nutritionnelle une matière fondamentale qu'il faudrait enseigner dès le plus jeune âge.

**En tout état de cause, l'obligation telle quelle est envisagée actuellement ne nous semble pas remplir ses objectifs de santé publique, remet en cause de nombreuses démarches économiques vertueuses inscrites dans des territoires souvent difficiles ; faisant craindre l'anéantissement des efforts et des évolutions portés par l'UE par les politiques de la PAC, les schémas qualité ou encore certaines politiques sur l'information du consommateur....**