

Nutri-score : que va –t-il se passer pour les produits laitiers fermiers ?

Dans le cadre de son travail au sein de l'association européenne FACEnetwork, l'ANPLF suit ce dossier qui se joue actuellement au niveau européen.

Qu'est-ce que le Nutri-score ?

Le Nutri-score est un système de classement qui attribue une note (de A à E) et une couleur (de vert à rouge) aux aliments, en fonction de leur composition nutritionnelle (soit, leur valeur énergétique, leur teneur en matières grasses saturées et insaturées, en glucides, en sucres, en protéines et en sel). **Le Nutri-score est donc lié à l'étiquetage nutritionnel. Il est pour le moment facultatif, quel que soit le type d'aliment.**

Ce système viserait à « décrypter » les tableaux de composition nutritionnelle - souvent écrits en tout petit à l'arrière des emballages des aliments – pour fournir aux consommateurs une information "plus directement compréhensible".

Rappelons que tous les aliments ne sont pas concernés par l'étiquetage nutritionnel. Notamment, pour **la très grande majorité des fromages et produits laitiers fermiers, il n'est pas obligatoire de l'indiquer**, car la réglementation permet une dérogation pour les produits non pré-emballés et les produits vendus en direct ou à des intermédiaires locaux revendant directement aux consommateurs. Ainsi, les produits laitiers fermiers ne sont concernés par l'étiquetage nutritionnel que s'ils sont vendus à des grossistes ou à des centrales d'achat.



En résumé, le Nutri-score est **facultatif** et son objectif affiché est de compléter et clarifier l'étiquetage nutritionnel, sur les aliments concernés par cet étiquetage. **Les produits laitiers fermiers étant pour la plupart exemptés d'étiquetage nutritionnel, ils ne sont donc pas, pour le moment, concernés par le Nutri-score.**

Pourquoi parle –t-on tellement du Nutri-score en ce moment ?

A ce jour, à l'échelle européenne, les systèmes de type Nutri-score (désignés dans les textes européens par « étiquetage nutritionnel à l'avant de l'emballage ») sont facultatifs. Mais **la Commission Européenne a décidé de les rendre obligatoires et de choisir un système unique, harmonisé pour toute l'Europe, normalement à partir de 2023. Le Nutri-score, déjà présent dans plusieurs pays (la France, la Belgique et l'Espagne) semble avoir des chances de pouvoir s'imposer.**

Pourquoi le Nutri-score pose-t-il problème ?

Avec le Nutri-score, les aliments contenant des matières grasses saturées et du sel sont systématiquement mal notés. Ainsi par exemple, 90% des fromages se retrouvent avec une note D ou E (feu orange et rouge). Or, ceci est peu engageant pour les consommateurs, même si, en réalité dans le cas de nos produits, un aliment en orange ou rouge ne veut pas dire qu'il est mauvais pour la santé, mais plutôt qu'il serait à consommer avec modération.



Le problème est que **la méthode de calcul du Nutri-score fait l'impasse sur de nombreux aspects** : elle ne prend pas en compte la notion de portion (tout est calculé sur la base de 100 grammes de produit, et pas sur les quantités réellement consommées) ; elle ignore également la présence de micronutriments essentiels pour la santé (comme par exemple le calcium ou les vitamines) ; et, plus grave, elle fait abstraction du degré de transformation des produits et donc aussi, de la quantité d'additifs que les produits ultra-transformés peuvent contenir. De plus, elle met de côté l'effet de la matrice, alors même que de nombreuses études scientifiques démontrent que les matières grasses contenues dans la matrice « lait entier » ont des caractéristiques spécifiques bénéfiques pour la santé.

Au final, ce que l'on constate en France depuis la mise en place du Nutri-score, c'est que des industriels ont su modifier les recettes de leurs produits pour que ceux-ci soient systématiquement bien classés. Or, on peut se demander par quels additifs ont été remplacés les matières grasses et le sel initialement présents dans ces produits et pour quel impact sur la santé des consommateurs ? Cela, le Nutri-score ne le dit pas.

Où en est-on et que va –t-il se passer pour les produits laitiers fermiers ?

De plus en plus de voix demandent une modification des critères de calculs du Nutri-score. De plus, beaucoup d'entreprises agro-alimentaires, de syndicats de produits, de représentants politiques, d'organisations professionnelles agricoles – parmi lesquelles l'ANPLF au travers de FACEnetwork - demandent que les produits traditionnels (AOP, ... mais aussi produits fermiers et artisanaux) en soient exemptés. La Commission Européenne semble à l'écoute de ces demandes de dérogations, mais aucune décision n'est annoncée pour le moment.

En résumé...

- **La Commission Européenne a décidé d'instaurer un système obligatoire, compréhensible et harmonisé d'information sur les qualités nutritionnelles des aliments. Le Nutri-score, déjà mis en place à titre facultatif dans plusieurs pays, est une des options examinées.**
- **Néanmoins, le mode de calcul du Nutri-score est de plus en plus critiqué, notamment parce qu'il ne prend pas en compte de nombreux facteurs pourtant essentiels pour la santé, et semble favoriser des produits ultra-transformés.**
- **Plusieurs organisations représentatives de producteurs traditionnels et fermiers ont demandé des dérogations pour leurs produits, dont l'ANPLF au travers de l'association européenne FACEnetwork.**
- **Les décisions de la Commission Européenne seront connues courant 2022 ...**

A propos de l'ANPLF : nous sommes une des voix des producteurs laitiers fermiers français. Au travers de 20 structures locales basées dans les différentes régions françaises, ce sont environ 1000 producteurs transformateurs à la ferme de lait de vache, de chèvre et de brebis, qui adhèrent directement à l'ANPLF. Notre association est indépendante et met les producteurs et leurs structures en réseau, à l'échelle nationale et européenne, pour mieux défendre leurs intérêts individuels et collectifs.