



Communiqué de presse
12 octobre 2021

Nutri-Score : arrêtons le lobby du secteur laitier contre sa généralisation !

Depuis plusieurs mois, le Nutri-Score fait l'objet de nombreuses critiques : il ne serait pas adapté aux aliments traditionnels et notamment ceux portant un signe de qualité (AOP/AOC, IGP, label rouge, ...). Le secteur laitier s'oppose particulièrement à la généralisation du logo, à l'image du Roquefort, qui demande à être exempté car il est classé D ou E. Il est temps d'arrêter les lobbys industriels et de généraliser le Nutri-Score à l'ensemble des produits alimentaires pour une meilleure information nutritionnelle des consommateurs !

Un fromage gras et salé, même AOP, reste gras et salé

Comme le rappelle un groupe d'experts scientifiques en nutrition¹, le Nutri-Score ne fait que traduire de façon synthétique les informations nutritionnelles affichées sur les produits et peu compréhensibles pour les consommateurs. Les labels officiels de qualité apportent des garanties spécifiques (conditions de production supérieure, qualité sensorielle supérieure, ...) mais ne garantissent pas une meilleure qualité nutritionnelle. Les fromages AOP, Label rouge ou bio, riches en acides gras, en sel et en calories restent riches en acides gras, en sel et en calories ! **Ils doivent, comme tous les autres aliments, jouer le jeu de la transparence nutritionnelle et le plus rapidement possible !**

Une note E ne veut pas dire qu'il ne faut pas en manger

La majorité du secteur laitier s'oppose à la généralisation du Nutri-score. Ces industriels considèrent que les produits laitiers ne sont pas bien classés. Le logo les « pénaliserait » injustement alors que les pouvoirs publics encouragent les consommateurs à manger des produits issus de filières de qualité, à réduire l'achat de produits notés D et E, et recommandent de consommer deux produits laitiers par jour.

Ces recommandations ne sont pas contradictoires ! Rappelons que les produits laitiers incluent les fromages, mais aussi le lait, les yaourts et le fromage blanc, qui sont globalement mieux classés sur l'échelle du Nutri-Score que les fromages. **Le plaisir de manger du Roquefort doit justement rester un plaisir ! Oui, le Roquefort, c'est bon mais c'est aussi gras et salé et le consommateur doit être informé qu'il est noté D ou E.**

L'intérêt du Nutri-Score est de permettre aux consommateurs de faire un choix éclairé en comparant d'un coup d'œil la qualité nutritionnelle des produits d'une même famille. Pourquoi ne pas le permettre pour les fromages ?

Il n'est plus possible que les industriels se cachent derrière un futur affichage nutritionnel européen obligatoire pour retarder leur engagement dans la démarche, qui est encore aujourd'hui volontaire.

¹ The Conversation, juin 2021. S. Hercberg, C. Julia, M. Touvier, P. Galan. Lobbying et alimentation : les "aliments traditionnels", le nouvel argument des anti-Nutri-score.