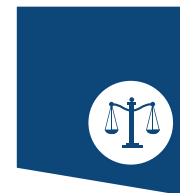


NUTRISCORE : nouveau Questions-Réponses



Le Règlement INCO (1169/2011) prévoit, dans son article 35 que les états membres puissent recommander aux exploitants du secteur alimentaire d'utiliser des formes d'expression ou de présentation complémentaires de la déclaration nutritionnelle obligatoire (DNO). La Commission devrait d'ailleurs adopter par la suite des actes d'exécution pour l'application de cet article.

Dans ce cadre, en janvier 2016, la France a inscrit dans la loi de modernisation de notre système de santé le principe d'un étiquetage nutritionnel plus clair et plus lisible sur les produits afin de faciliter le choix d'achat du consommateur. Un décret d'application (n° 2016-980) a été publié en juillet et, par la suite, l'évaluation de **différents systèmes d'information nutritionnelle simplifiés** a conduit à l'émergence du Nutri-Score (arrêté du 31 octobre 2017).

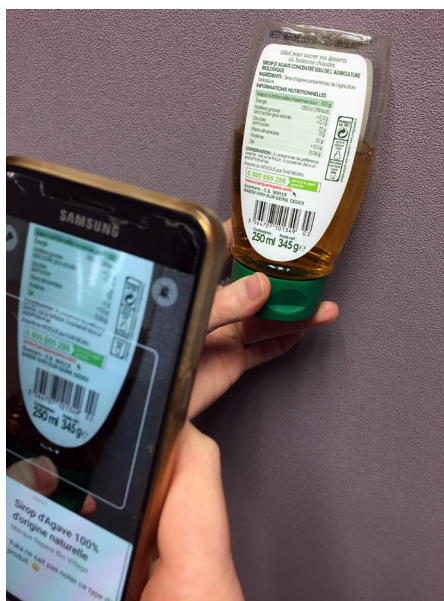
Le logo Nutri-Score a été conçu par Santé publique France qui a déposé la marque, défini un règlement d'usage et élaboré un « questions & réponses ». L'ensemble de ces documents ainsi qu'un fichier à transmettre à Oqali et un tableur de calcul du Nutri-Score sont téléchargeables sur le site www.santepubliquefrance.fr/Sante-publique-France/Nutri-Score

En décembre 2018, une nouvelle version du **Q&R** a été publiée. Elle apporte un certain nombre de précisions par rapport à la version de février 2018.

En ce qui concerne la partie calcul général du score, des précisions sont par exemple apportées sur les règles d'arrondi pour les fibres, les protéines et les sucres. Mais surtout une question a été ajoutée pour les aliments liquides : « calcule-t-on le score pour 100g ou 100ml ? ». La réponse apportée est la suivante : « Pour les aliments liquides comme les **soupes, les huiles, le lait**, la valeur retenue est celle qui figure comme unité sur l'étiquetage nutritionnel sans passage par une

densité qui n'est pas écrite sur l'emballage (principe de transparence vis à vis du consommateur). Si deux valeurs par 100g et par 100ml sont mentionnées, il convient de prendre en compte celle par 100g. »

Une seconde partie du Q&R concerne l'adaptation du score à des catégories particulières telles que **les fromages, les matières grasses ajoutées et les boissons**. La version de décembre 2018 apporte des précisions sur les produits inclus ou exclus de ces adaptations. Par exemple, un seuil de **80%** de lait est fixé pour les boissons lactées : au-delà ces produits ne sont pas considérés comme des boissons. De même, l'annexe 2 concernant les modalités de calcul apporte quelques précisions sur le calcul pour ces catégories spécifiques.



Des précisions concernant le **BtoB** sont également ajoutées : la fiche technique d'un ingrédient peut intégrer la mention de la lettre Nutri-Score.

Néanmoins, l'annexe 1 qui concerne la définition des fruits et légumes et leur quantification est celle qui apporte le plus d'indications complémentaires. Ainsi, la version de février indiquait que les tubercules (pomme de terre, patate douce, ...) étaient exclus du calcul de la quantité de fruits et légumes. La version de décembre ajoute les exclusions suivantes : **quinoa et épices**. A l'inverse, les olives sont ajoutées aux légumes. La version de décembre précise également que les **graines de chia, pavot, tournesol et pignons de pin** ne sont pas comptabilisées dans les fruits à coque. Des compléments d'information sont également apportés en ce qui concerne les produits transformés : par exemple, les légumes peu transformés comme les légumes salés ou marinés comptent pour calculer le score alors que les fruits confits sont exclus.



Cette nouvelle version apporte donc des précisions sur le calcul du Nutri-Score dont l'usage commence à s'étendre. Au-delà de l'affichage, l'intérêt pour les entreprises est tout d'abord d'évaluer leurs produits par rapport à ce score mais aussi d'améliorer leurs produits vis-à-vis de cet indicateur. C'est pourquoi nous vous proposons :

- de venir vous former à la programmation linéaire, véritable outil d'amélioration nutritionnelle (14 mai)
- et de nous rejoindre pour découvrir des solutions de formulation pour ne pas perdre en goût ni en étiquetage (4 juin)