



NOS PROPOSITIONS

Le Nutri-Score : un outil nécessaire qui mérite d'être soutenu et amélioré

Nous, fabricants de produits alimentaires biologiques, saluons la décision du gouvernement d'entériner la mise à jour de la méthode de notation du Nutri-Score.

Face à la progression préoccupante des maladies chroniques liées à l'alimentation, les pouvoirs publics doivent aider les consommateurs à mieux prendre en compte les questions de nutrition et de santé dans leurs choix et la nouvelle version du Nutri-score y contribue. Les récentes déclarations de la ministre de l'Agriculture nous laissaient craindre un recul dans ce domaine mais, au final, les enjeux de santé publique ont prévalu.

Bien que présentant d'importantes marges d'amélioration pour rendre compte du degré de naturalité des produits et pour valoriser les bénéfices de l'agriculture biologique, le déploiement du Nutri-Score est une avancée nécessaire qu'il convient de compléter et de renforcer

Le Nutri-Score et le label bio sont deux démarches distinctes qui ont les produits alimentaires selon des critères différents :

1. **Le Nutri-Score** classe les aliments en fonction de leur qualité nutritionnelle (quantité de sucre, sel, graisses saturées, fibres, protéines, etc.), avec une notation allant de A (meilleur) à E (moins bon).
2. **Le label bio** garantit une production respectueuse de l'environnement et des hommes, sans utilisation de pesticides de synthèse, sans OGM, avec un nombre limité d'additifs et d'auxiliaires technologiques autorisés et une limitation des procédés de transformation chimique.

De fait, **un produit bio ne signifie pas automatiquement un bon Nutri-Score**, même si les récents travaux de l'ITAB indiquent que globalement les produits bio obtiendraient de meilleurs scores¹. De fait, un biscuit peut être bio et classé D ou E s'il contient trop de sucre, de sel ou de graisses saturées.

A l'inverse, **un bon Nutri-Score ne garantit pas l'absence de contaminants issus de pesticides chimiques**. Une pomme peut ainsi être classée A et être issue d'une exploitation utilisant des pesticides de synthèse.

Par ailleurs, dans sa version actuelle, **le Nutri-Score ne prend pas en compte le degré d'ultra-transformation des produits**. Un substitut de viande peut être classé A et contenir une vingtaine d'ingrédients et de nombreux additifs.

Nous pensons donc que les politiques publiques de l'alimentation doivent évoluer et mieux intégrer l'ensemble de ces enjeux dans une vision plus globale de la qualité de l'alimentation.

Le Nutriscore devra donc poursuivre son évolution, ou si besoin être accompagné d'autres outils, permettant de prendre en compte non seulement la qualité nutritionnelle mais aussi l'ultra-transformation et la présence de contaminants.

La notion d'ultra-transformation devra par ailleurs faire l'objet d'un travail de définition réglementaire basé sur au moins trois aspects : la formulation du produit, l'impact des procédés de fabrication et la nature des ingrédients.

Dans le cadre de ses travaux sur l'alimentation bio et durable, le Synabio s'engage à faire évoluer les pratiques des transformateurs bio sur ces différents points. Les entreprises engagées en bio sont particulièrement mobilisées sur ces sujets et ont souvent une longueur d'avance sur la formulation de leurs produits : utilisation d'ingrédients moins raffinés (farines, huiles), limitation additifs conformément au règlement bio, innovation sur les procédés fermentaires, etc.

Il faut enfin rappeler que le Nutriscore, même s'il est utile et nécessaire, ne suffira pas à accompagner le consommateur vers un équilibre global de son alimentation, tant d'un point de vue nutritionnel qu'environnemental.

Dans un rapport publié en 2022, le Sénat dénonce une "surcharge informationnelle" du consommateur qui ne dispose qu'un laps de temps très limité pour raisonner ses actes d'achats alimentaire et faire le tri entre le prix, les labels et les différents scoring.

Des politiques publiques complémentaires, portant sur l'évolution de l'offre alimentaire et la sensibilisation des consommateurs, restent donc indispensables pour assurer la transition des modes de consommation vers une alimentation favorable à la santé et respectueuse de la planète.

¹ D'après le chapitre "Santé" de l'étude de l'ITAB "Quantification des externalités de l'Agriculture Biologique - mise à jour 2024" : "*plus de 40 % des aliments bio sont en catégorie A et B tandis que plus de 70 % de l'offre conventionnelle se situe dans les classes C, D et E du Nutriscore.*"