

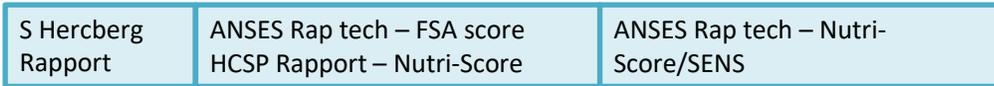
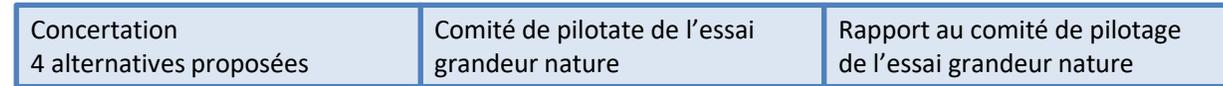
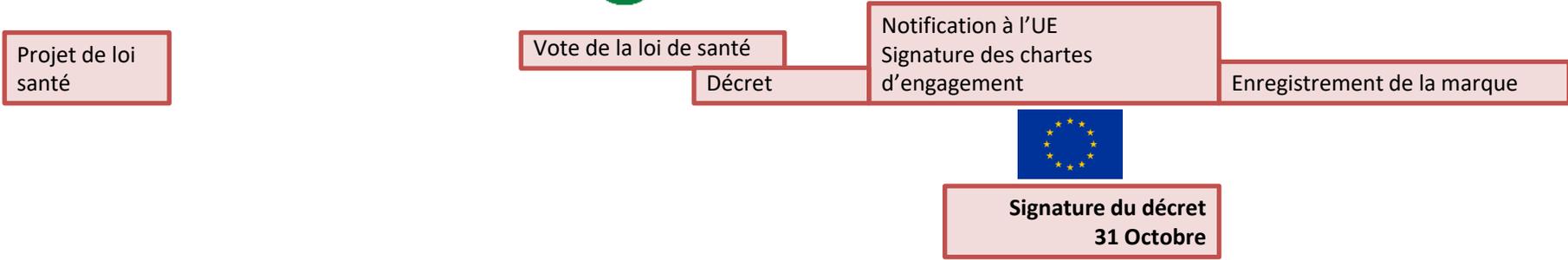
Nutri-Score

Nouveautés

Pr Chantal Julia – PUPH

Université Sorbonne Paris Nord – Equipe de Recherche en Epidémiologie
Nutritionnelle

Assistance Publique Hôpitaux de Paris – Hôpitaux Paris Seine-Saint-Denis
Département de Santé Publique



Essai grandeur nature

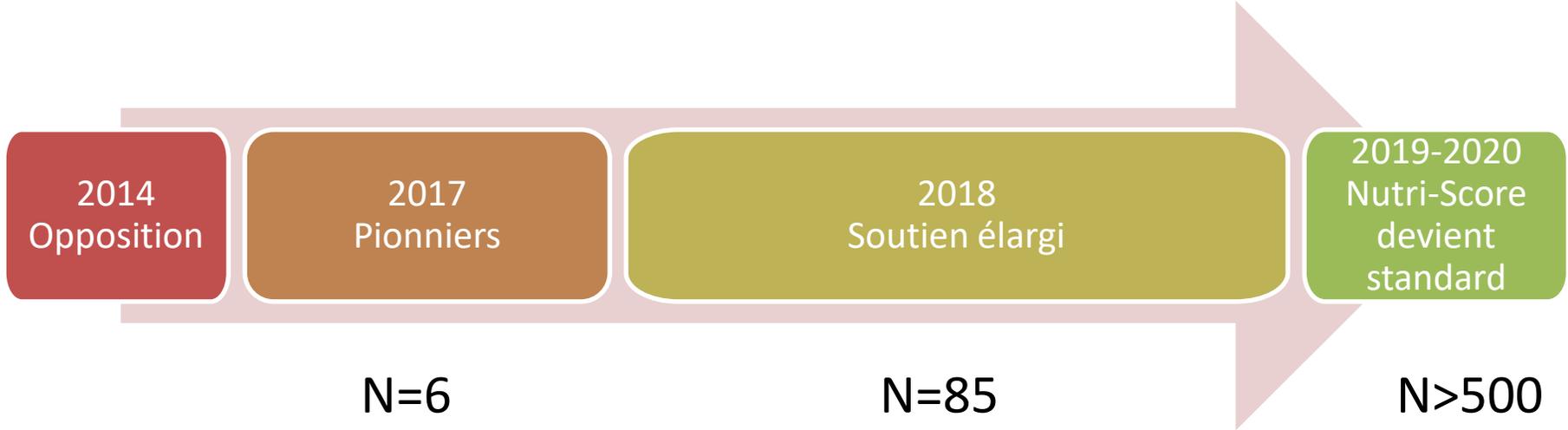


Etude économie expérimentale

>30 publication scientifiques : etudes de validation

- Profil nutritionnel
- Format graphique

Industrie: de l'opposition au soutien



N=6

Distributeurs: Intermarché, Auchan, Leclerc

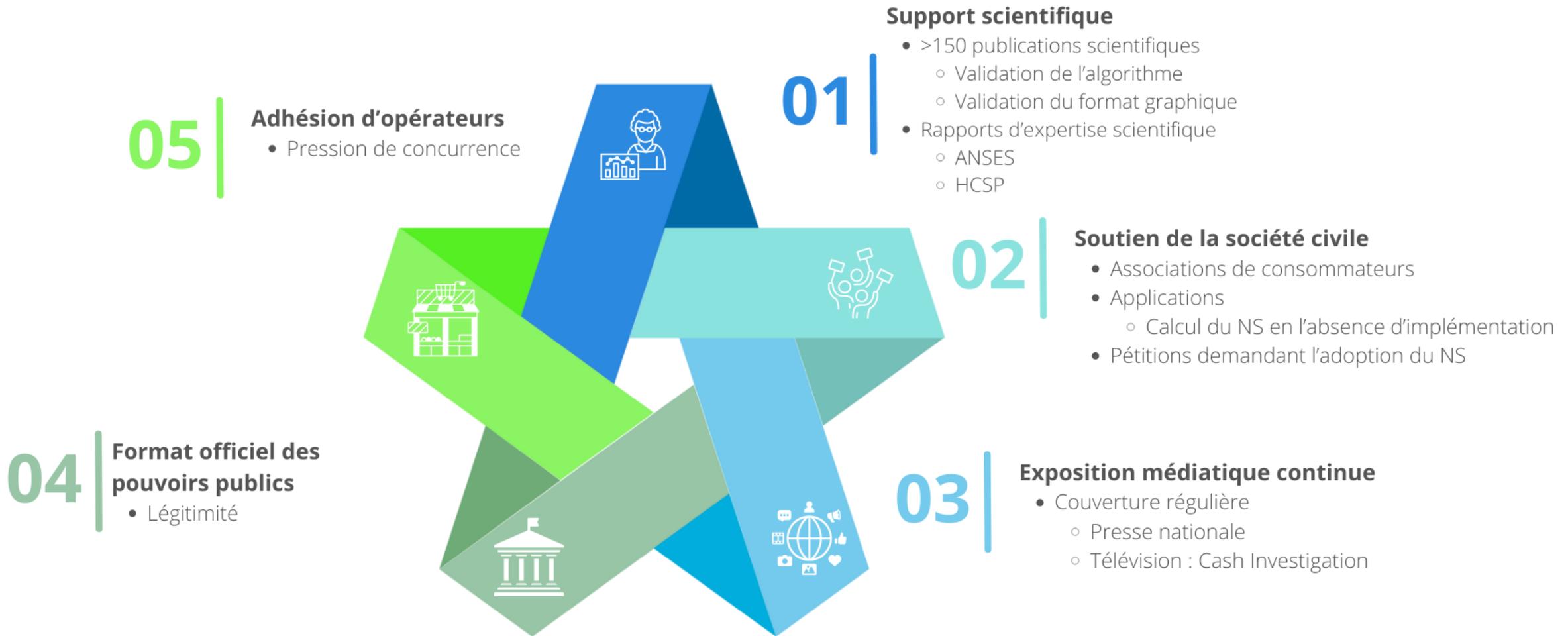
Industriels: Danone, Mc Cain, Fleury-Michon



En 2023
1197 marques
>62%
Part de marché (en volume)
Des marques ayant adopté le Nutri-Score

1359 marques en 2024

Nutri-Score : les clés de la réussite



Profil Nutritionnel

Adapté de Townsend et al. 2010

Format Graphique

Adapté de Grunert et al. 2007

Application

Perception

Transposition à l'individu

Opinion

Compréhension

Association prospective avec la santé

Utilisation en situation d'achat

Impact potentiel sur la santé

Journal of Nutrition, page 1 of 7

RESEARCH ARTICLE

Performance of a five category front-of-pack labelling system... the 5-color nutrition label...

RESEARCH

Discriminating nutritional quality of food using the 5-Color nutrition label in the French food nutritional

RESEARCH

Ability of the Nutri-Score front-of-pack nutrition label to discriminate the nutritional quality of foods in the German food market and consistency with nutritional recommendations

RESEARCH

Development and Validity of a Standard Agency Nutrient Dietary Index Based on 12 Standard Agency Nutrient

RESEARCH

Development and Validity of a Standard Agency Nutrient Dietary Index Based on 12 Standard Agency Nutrient

RESEARCH

SCORE DE QUALITE NUTRITIONNELLE APPLIQUEE AUX CONSOMMATEURS // APPLICATION OF THE FOOD STANDARDS IN FRENCH ADULTS

RESEARCH

Validation of the FSA nutrient profiling system dietary index in French adults—findings from the SUVIMAX study

RESEARCH

Prospective associations between a dietary index based on the British Food Standard Agency nutrient profiling system and metabolic syndrome in the

RESEARCH

Nutrient Profile of Foods Consumed and Use of the British Food Standard Agency Nutrient Profiling System in Metabolic Syndrome in the

RESEARCH

Prospective association between a dietary index based on the food standard agency nutrient profiling system and cardiovascular disease risk among French adults

RESEARCH

Association between nutritional profile and Nutri-Score front-of-pack labels and mortality in 10 European countries

RESEARCH

Association between a dietary quality index based on the food standard agency nutrient profiling system and cardiovascular disease risk among French adults

PLOS ONE

RESEARCH ARTICLE

Effectiveness of Front-Of-Pack Nutrition Labels in French Adults: Results from the NutriNet-Santé Cohort Study

RESEARCH

Objective understanding of the Nutri-score front-of-pack label by European consumers and its effect on food choices: an online experimental study

RESEARCH

Polish Consumers' Understanding of Front-of-Package Food Labels: A Randomized Experiment

RESEARCH

Objective Understanding of Nutrition Labels: An International Experimental Study across 12 Countries

RESEARCH

Impact of Different Front-of-Pack Nutrition Labels on Consumer Purchasing Intentions

RESEARCH

Nutritional and economic impact of an alternative front-of-pack nutrition label: experimental evidence

RESEARCH

Front-of-Pack Labeling and the Nutritional Quality of Students' Food Purchases: A 3-Arm Randomized Controlled Trial

RESEARCH

Impact of the Nutri-Score front-of-pack nutrition label on purchasing intentions of individuals with chronic diseases: results of a randomised trial

RESEARCH

Modelling the impact of different front-of-pack nutrition labels on mortality from non-communicable chronic disease

RESEARCH

Establishing an EU-wide front-of-pack nutrition label: Review of options and model-based evaluation

WILEY

REVIEW

Public Health / Policy

Establishing an EU-wide front-of-pack nutrition label: Review of options and model-based evaluation

Marion Devaux | Alexandra Alda | Aliénor Lerouge | Sabine Vuik | Michele Cecchini

RESEARCH

Open Access

Modelling the impact of different front-of-pack nutrition labels on mortality from non-communicable chronic disease

Manon Egnell | Paolo Crosetto | Tania d'Almeida | Emmanuelle Kesse-Guyot | Mathilde Touvier | Bernard Ruffieux | Serge Hercberg | Laurent Mulot | Chantal Julia

Abstract

Background: Front-of-package nutrition labels (FoPLs) are intended to help reduce the incidence of nutrition-related non-communicable diseases through an improvement in diet quality. FoPLs have been shown to improve the nutritional quality of purchases and have been associated with improved diet quality, which in turn

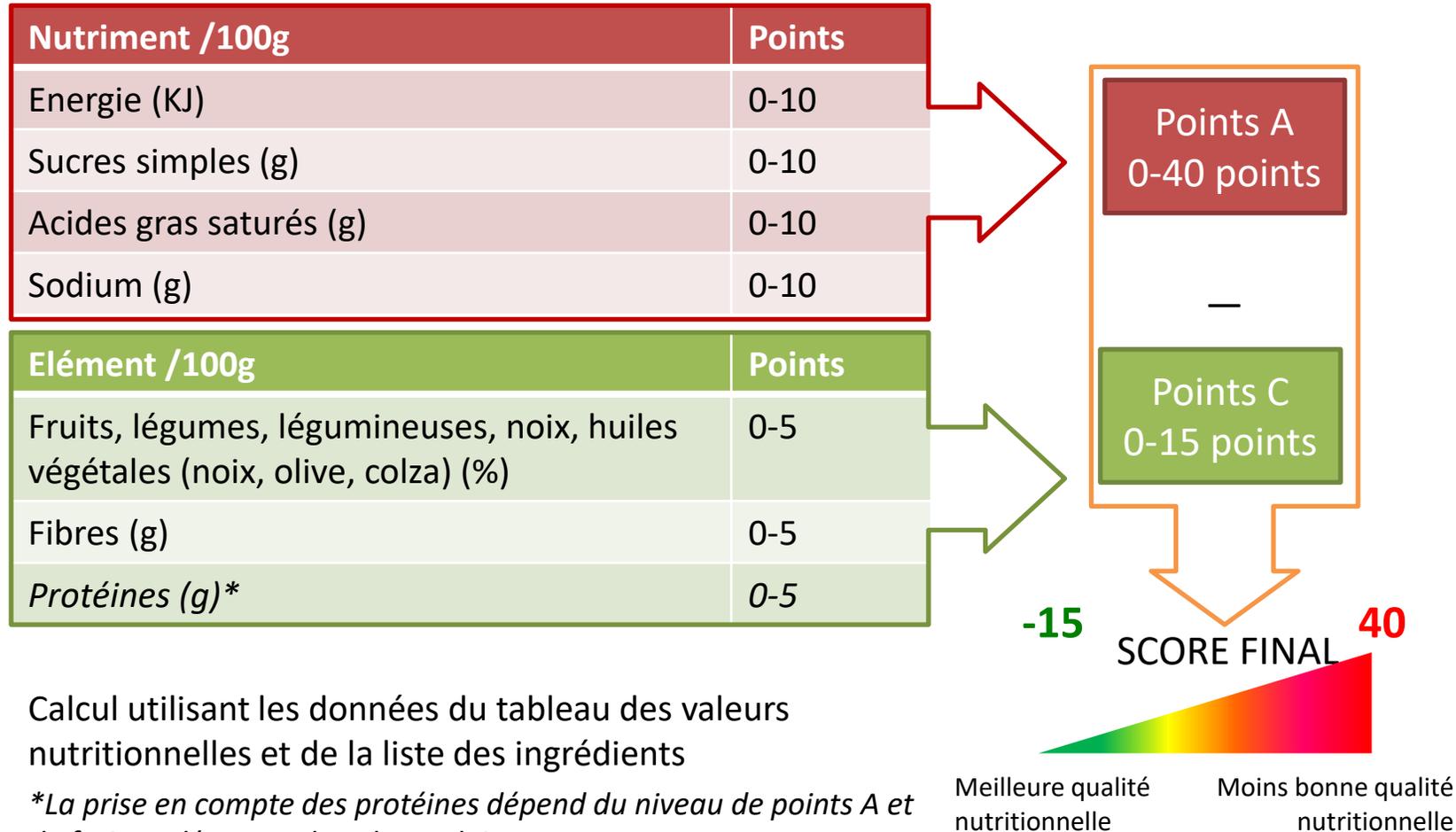
RESEARCH

Open Access

Front-of-Pack Labeling and the Nutritional Quality of Students' Food Purchases: A 3-Arm Randomized Controlled Trial

Manon Egnell | Isabelle Boutron | Sandrine Péneau | Pauline Ducrot | Mathilde Touvier | Pilar Galan | Léopold Fezeu | Raphaël Porcher | Philippe Rouvas | Serge Hercberg | Emmanuelle Kesse-Guyot | Chantal Julia

Score FSA – Nutri-Score 2015



Calcul utilisant les données du tableau des valeurs nutritionnelles et de la liste des ingrédients

**La prise en compte des protéines dépend du niveau de points A et de fruits et légumes dans le produit*

Arambepola. C.. Rayner et al. *Pub Health Nutr* 11(4). 371-378. 2008.

Julia. Kesse-Guyot et al. *Br J Nut.* 112(10). 1699-1705. 2014.

Application aux aliments

Cohérence avec les recommandations nutritionnelles



Association prospective avec la santé

La consommation d'aliments en moyenne de **moins bonne qualité nutritionnelle selon le profil Nutri-Score** est associée à une augmentation significative du risque de développer des maladies non-transmissibles :

- Maladies cardiovasculaires**
- Cancer**
- Diabète de type 2**
- Prise de poids et surpoids/obésité**

Et augmentation du risque de **mortalité**

Résultats cohérents dans les cohortes françaises et internationales



46 864 participants
6 années de suivi



6435 participants
13 années de suivi



SUN

20 503 participants
10.9 années de suivi

ENRICA

12,054 participants
8.7 années de suivi

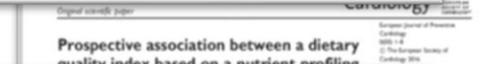


Moli-Sani

22 895 participants
12.2 années de suivi

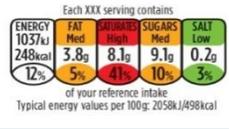
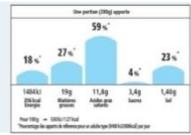


>450 000 participants
>13 années de suivi

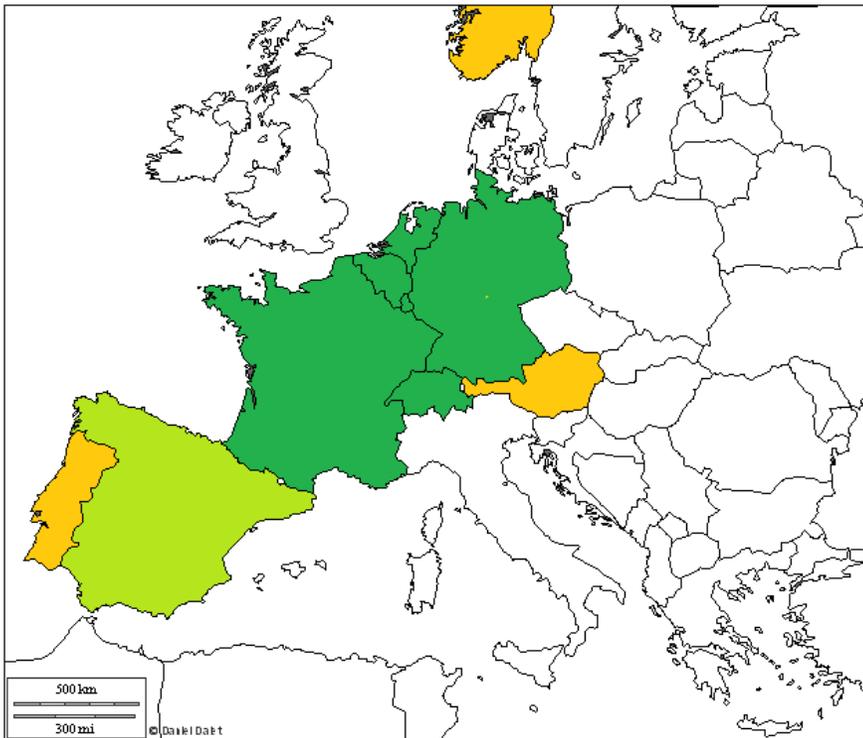


Essais comparatifs: Résultats

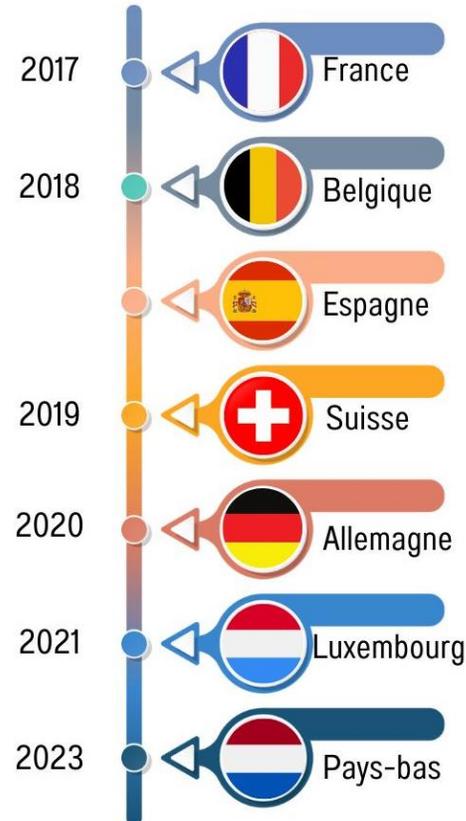
- Essai en économie expérimentale
 - 5 logos testés (+Nutrimark)
 - Panier d'achat avant et après apposition d'un logo
- Résultats
 - Le Nutriscore permet la plus importante amélioration du panier d'achat
 - En particulier pour les acheteurs les plus défavorisés

	Qualité nutritionnelle	
	Global	<2000€/m
	+9,3%	+9,4%
	+6,6%	+6,5%
	+4,8%	+3,6%
	+3,6%	+2,1%
	+2,9%	+2,2%
Sans logo	-0,2%	-0,2%

Extension en Europe – gouvernance transnationale



- : Pays ayant officiellement adopté le Nutri-Score
- : Pays ayant annoncé vouloir adopter le Nutri-Score
- : Pays intéressés par le Nutri-Score



Comité pilotage

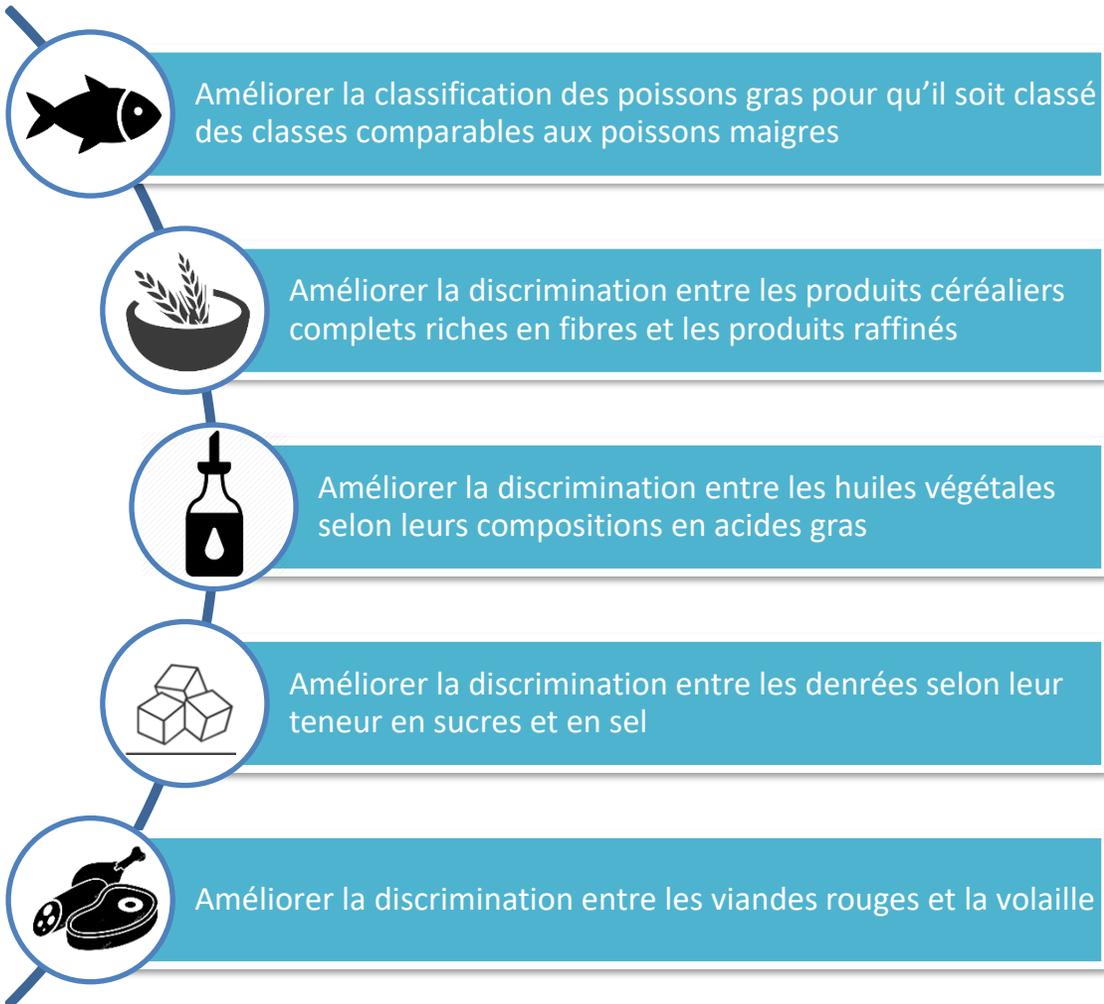
- faciliter l'utilisation du Nutri-Score par les industriels à travers des **règles et procédures communes**
- harmoniser les éléments de communication auprès des consommateurs et des institutions européennes
- Adopte les propositions du comité scientifique

Comité scientifique

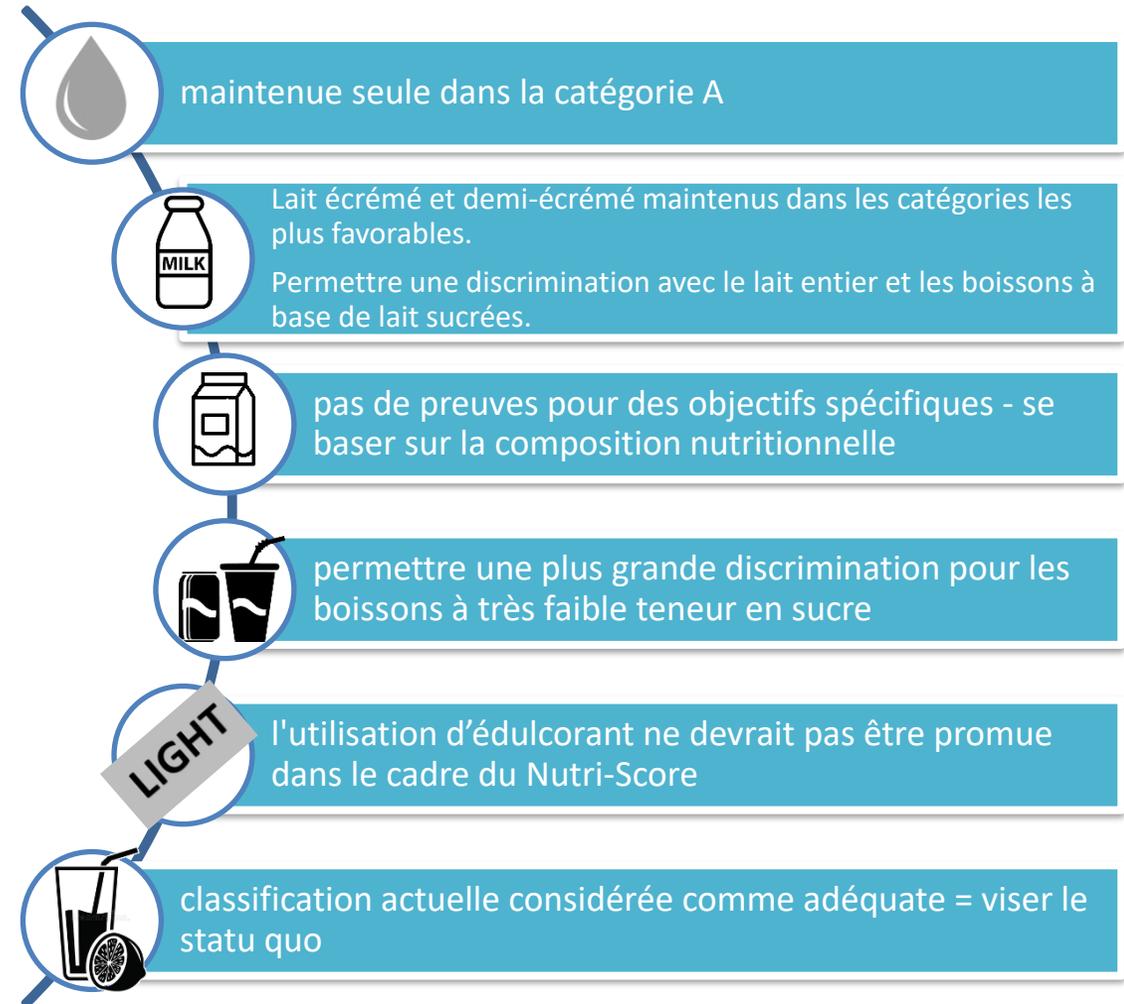
évaluer les **évolutions possibles du Nutri-Score**
→ meilleure efficacité sur la santé des consommateurs, en synergie avec les recommandations alimentaires.

Objectifs

ALGORITHME ALIMENTS



ALGORITHME BOISSONS



Résultats

- Dans l'ensemble, un algorithme plus strict
 - Les produits riches en sel, gras et sucre décalés vers D/E
 - Meilleure discrimination sur la base des nutriments à limiter
 - Les produits moins riches en fibres ou protéines décalés vers des classes moins favorables
- Quelques groupes alimentaires ciblés obtiennent une amélioration
 - Poissons gras
 - Huiles végétales contenant peu d'acides gras saturés
 - Noix et graines oléagineuses non assaisonnées
 - Fromages à pâte dure peu salés



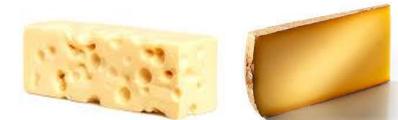
Huile d'olive



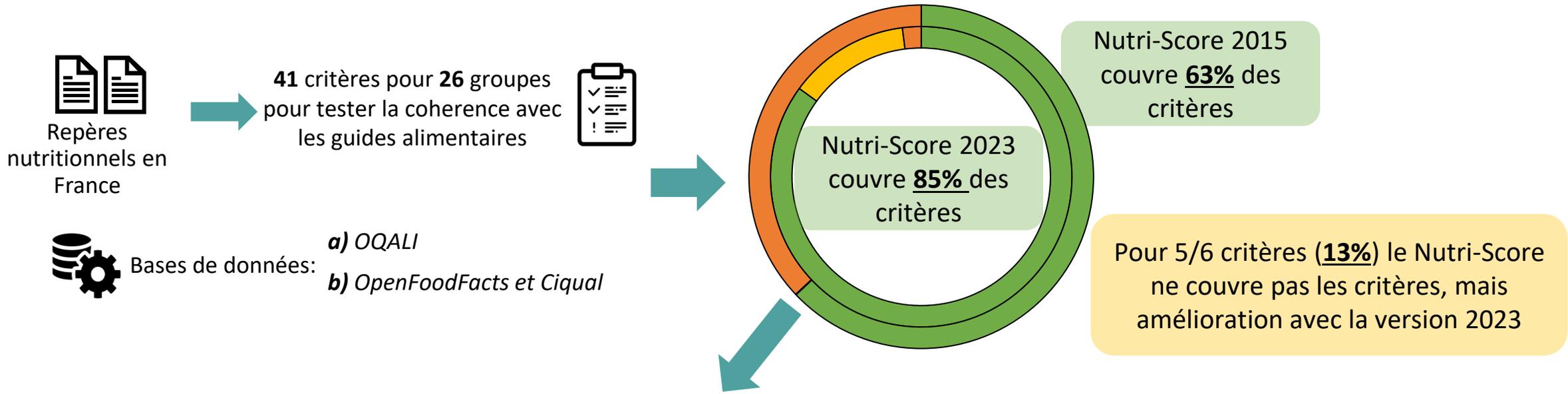
Huile de colza



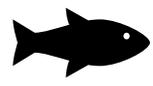
Huile de noix



Cohérence entre le Nutri-Score et les recommandations Nutritionnelles – FR



Groupes alimentaires pour lesquels seule la mise à jour permet un alignement avec les guides alimentaires

- 
Poissons gras
- 
Noix
- 
Pâtes à tartiner
- 
Glaces
- 
Sodas light
- 
Lait aromatisés
- 
Snacks salés

Correlation entre le Nutri-Score 2015 et 2023 et NOVA

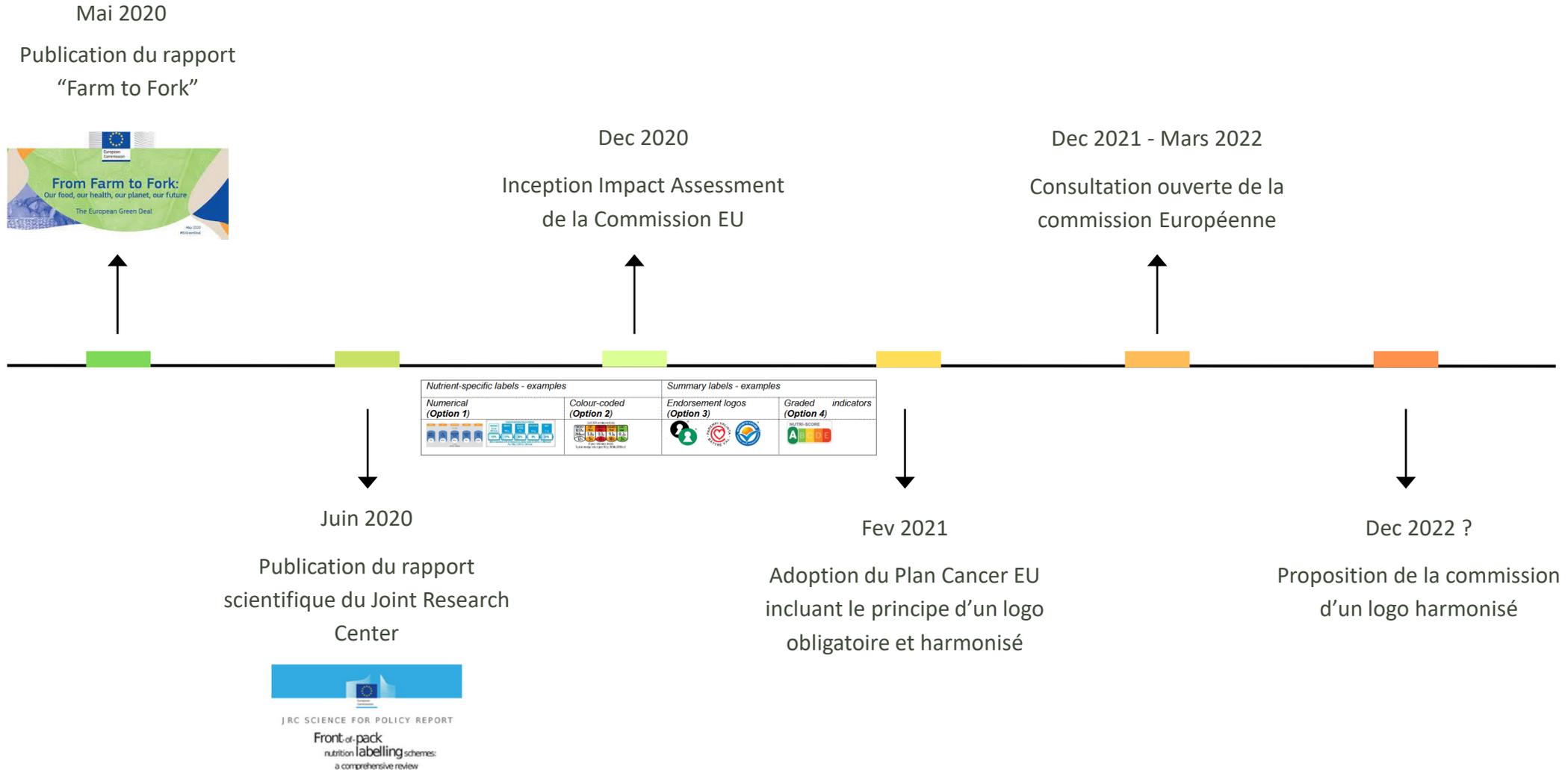


129 950 Produits vendus en France



	Nutri-Score A ou B	Nutri-Score D ou E
	Nutri-Score 2015 → Nutri-Score 2023	Nutri-Score 2015 → Nutri-Score 2023
NOVA 1	<u>73%</u> ⇒ <u>68%</u> ↓ -5%	<u>10%</u> ⇒ <u>11%</u> ↑ +13%
NOVA 3	<u>33%</u> ⇒ <u>26%</u> ↓ -22%	<u>48%</u> ⇒ <u>54%</u> ↑ +12%
NOVA 4	<u>22%</u> ⇒ <u>13%</u> ↓ -43%	<u>55%</u> ⇒ <u>63%</u> ↑ +15%

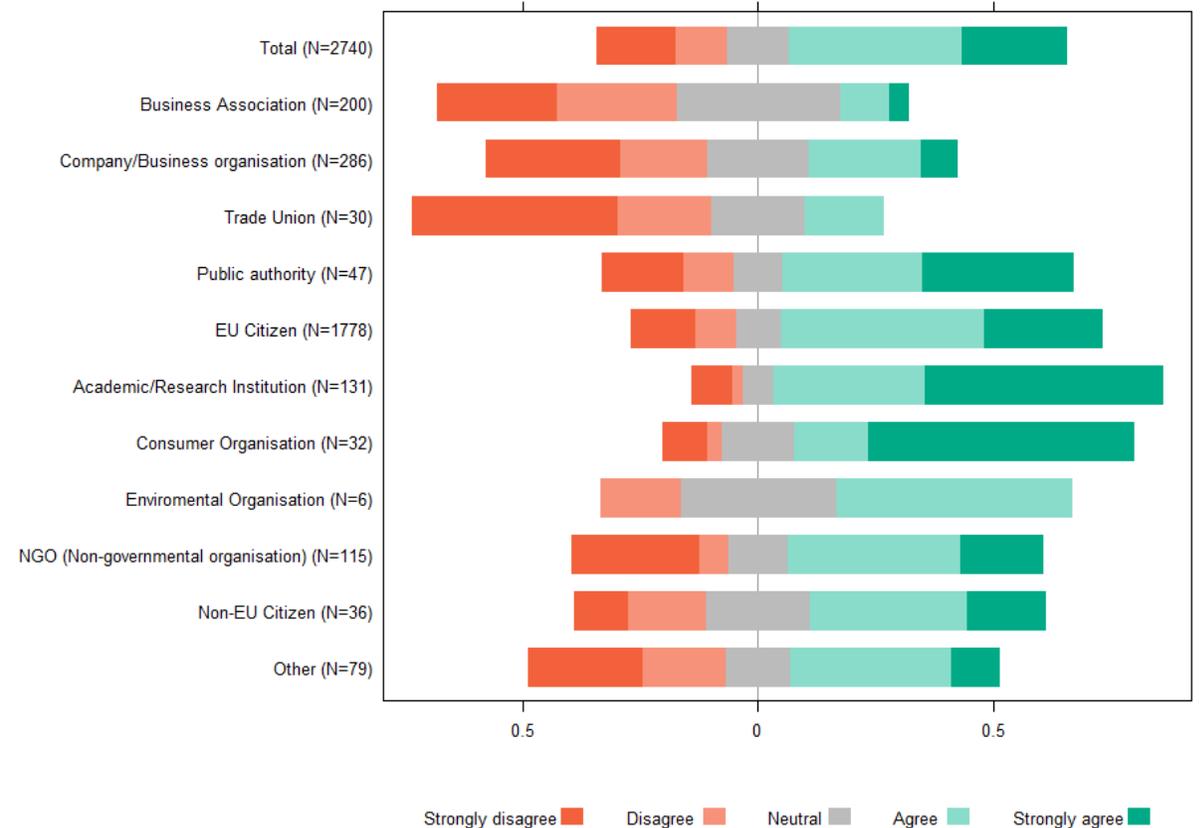
Processus en Europe



Position des parties prenantes sur le NS – 2022

- Consultation EU
 - 2740 participants
 - Principalement des citoyens EU
- Résultats
 - NS opinions favorables majoritaires chez les associations de consommateurs, académiques et citoyens
 - NS opinion défavorables majoritaires chez les industriels

Would a summary colour-coded label encourage consumers to change their purchasing behavior?



Situation actuelle

- Implémentation du nouveau Nutri-Score
 - Implémenté depuis le 1 Janvier 2024 dans les COEN
 - Signature de l'arrêté officialisant le nouveau Nutri-Score en France en Mars 2025
 - Période de transition : 2 ans pour mise à jour des paquets par les opérateurs
- Volontariat
 - L'algorithme étant plus strict, certaines entreprises se sont désistées (Danone, Bjorg)
- Au niveau Européen
 - Pas de proposition de la part de la commission (attendue initialement fin 2022)
 - La discussion n'est plus à l'agenda de la commission
- A suivre...

- **Nutri-Score n'est pas un logo binaire destiné à caractériser la valeur santé des aliments de façon absolue et à classer les aliments comme «sains» ou «malsains» : les produits classés A/B ne correspondent pas aux produits «sains» et C/D/E aux produits «malsains».**
- **Nutri-Score, avec ses 5 catégories de couleurs/lettres, est en fait destiné à permettre aux consommateurs de comparer, sur une base relative, la qualité nutritionnelle des aliments qui sont comparables en terme d'usage ou de consommation (et que l'on retrouve souvent dans les mêmes rayons de supermarché).**

MATIERES GRASSES AJOUTEES



Université Sorbonne Paris Nord
 Pas de A

NUTRI-SCORE
 ABCDE

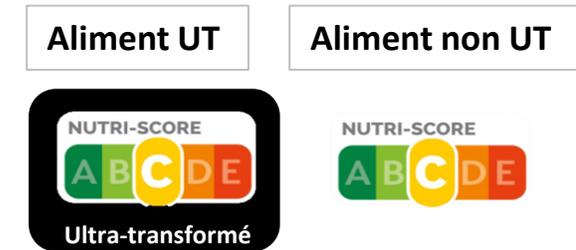
Centre de Recherche
 Épidémiologie
 Statistique

NUTRI-SCORE
 ABCDE

Un logo nutritionnel renseigne uniquement sur la composition/qualité nutritionnelle des aliments, et ne peut intégrer dans son calcul les autres dimensions santé des aliments: **ultra transformation, additifs, composés néo-transformés, résidus de pesticides**

Aussi importantes soient-elles, ces dimensions ne sont intégrées dans aucun logo nutritionnel dans le monde, car il n'est pas possible de les prendre en compte dans le calcul d'un indicateur unique et donc de les agréger dans un même logo.

Il faut donc accepter que des informations complémentaires sur ces différentes dimensions (Nutri-Score, AUT, Bio) soient fournies aux consommateurs de façon séparées (graphiquement)



Bien que Nutri-Score se concentre uniquement sur l'information nutritionnelle des consommateurs, cela représente déjà **beaucoup en termes de santé publique !** (cf études de cohortes prospectives montrant le lien entre le fait de manger des aliments bien classés par Nutri-score et le moindre risque de maladies chroniques: cancers, MCV, obésité,...)

Un logo nutritionnel (qui informe sur la qualité nutritionnelle d'un aliment spécifique) ne se substitue pas aux recommandations nutritionnelles : **ce sont deux informations complémentaires**

- Les recommandations → informations générales sur la consommation de larges groupes d'aliments (fruits et légumes, produits laitiers, viandes, poissons, matières grasses ajoutées, produits sucrés, etc.) pour aider les consommateurs à adopter une alimentation saine (infos sur les quantités/fréquences pour ces groupes d'aliments)

Au sein des groupes alimentaires qui font l'objet des recommandations nutritionnelles de santé publique, les aliments spécifiques qui les constituent présentent une grande variabilité en terme de composition, particulièrement lorsqu'on considère la gamme des aliments industriels

Par ex, il est recommandé de consommer du poisson au moins 2 fois par semaine, mais le saumon (ou d'autres poissons gras), est vendu sous différentes formes, il peut ne pas contenir de sel (si il est frais) ou contenir 3 à 4g de sel/100g s'il est fumé (= 2/3 à 3/4 des 5g/j recommandés de ne pas dépasser).

Exemples:



> 5 par jour



2 par jour



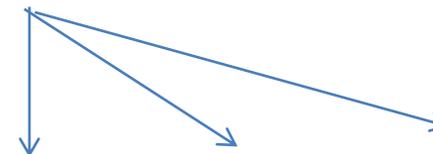
> 2 par semaine



Sel < 5g/j



Limitez les produits gras, sucrés, salés



0.1 g sel/100g



1,2 g sel/100g



3,5g sel/100g



Intérêt du Nutri-Score qui complète les recommandations générales

Nutri-Score est calculé pour 100g (ou 100ml) et non pas par portion (comme le demandent de nombreux industriels)

- les données disponibles affichées dans le **tableau nutritionnel rendu obligatoire par la réglementation européenne INCO** (n°1169/2011), et qui servent de support au calcul du Nutri-Score, sont exprimées pour **100g (ou 100 ml)** d'aliment



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie	1 514 kJ (362 kcal)
Matières grasses	2,4 g
dont acides gras saturés	0,7 g
Glucides	79 g
dont sucres	<0,5 g
Protéines	6,6 g
Sel	0,03 g

Le règlement INCO offre la possibilité aux fabricants de fournir une information complémentaire par portion, mais celle-ci est définie par les fabricants eux-mêmes

VALEURS NUTRITIONNELLES VOEDINGSWAARDEN	Pour/Per 100g	Par portion Per portie (20g)	% AR* % RI* (20g)
Energie	2407 kJ 580 kcal	481 kJ 116 kcal	6 %
Matières grasses / Vetten dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	42,8 g 23,2 g	8,6 g 4,6 g	12 % 23 %
Glucides / Koolhydraten dont sucres / waarvan suikers	33,9 g 26,9 g	6,8 g 5,4 g	3 % 6 %
Fibres / Vezels	9,9 g	2,0 g	-
Protéines / Eiwitten	9,8 g	2,0 g	4 %
Sel / Zout	<0,01 g	<0,01 g	0 %

*AR : Apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal). Contient 5 portions. Portions à adapter pour les enfants en fonction de leur âge. / *RI : Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8 400 kJ/ 2 000 kcal). Bevat 5 porties. Porties dienen te worden aangepast aan de leeftijd van kinderen.



Nutri-Score est calculé pour 100g (ou 100ml) et non pas par portion (comme le demandent de nombreux industriels)

- les données disponibles affichées dans le tableau nutritionnel rendu obligatoire par la réglementation européenne INCO (n°2011/), et qui servent de support au calcul du Nutri-Score, sont exprimées pour 100g (ou 100 ml) d'aliment
- la taille des portions est difficile à définir pour les aliments car elle varie en fonction des besoins énergétiques individuels

Les besoins varient en fonction de l'âge, du sexe, de l'activité physique/sédentarité....



→ difficile de calculer un logo universel s'appuyant sur différentes tailles de portions ou d'afficher plusieurs logos sur les emballages en fonction des différents groupes de population...



Nutri-Score est calculé pour 100g (ou 100ml) et non pas par portion (comme le demandent de nombreux industriels)

- les données disponibles affichées dans le tableau nutritionnel rendu obligatoire par la réglementation européenne INCO (n°2011/), et qui servent de support au calcul du Nutri-Score, sont exprimées pour 100g (ou 100 ml) d'aliment
- la taille des portions est difficile à définir pour les aliments car elle varie en fonction des besoins énergétiques individuels
- comme les tailles de portions ne peuvent être standardisées sur des bases scientifiques, elles sont fixées par les fabricants eux-mêmes et très souvent bien en dessous des portions réellement consommées → **risque de manipulations** : *il suffit aux industriels d'utiliser des tailles de portions plus petites pour réduire artificiellement aux yeux du consommateur les quantités de gras, de sucre ou de sel de la portion de leurs produits.*



Nutri-Score est calculé pour 100g (ou 100ml) et non pas par portion (comme le demandent de nombreux industriels)

- les données disponibles affichées dans le tableau nutritionnel rendu obligatoire par la réglementation européenne INCO (n°2011/), et qui servent de support au calcul du Nutri-Score, sont exprimées pour 100g (ou 100 ml) d'aliment
- la taille des portions est difficile à définir pour les aliments car elle varie en fonction des besoins énergétiques individuels
- comme les tailles de portions ne peuvent être standardisées sur des bases scientifiques, elles sont fixées par les fabricants eux-mêmes et très souvent bien en dessous des portions réellement consommées → **risque de manipulations** : il suffit aux industriels d'utiliser des tailles de portions plus petites pour réduire artificiellement aux yeux du consommateur les quantités de gras, de sucre ou de sel de la portion de leurs produits.

Il est habituel que les fabricants de céréales petit déjeuner suggèrent des portions de 30g...

↓

NOS INFORMATIONS NUTRITIONNELLES		
	○ Pour 100 g	○ Par portion de 30 g
ENERGIE	1588 kJ 375 kcal	476 kJ 113 kcal
MATIÈRES GRASSES	1,5 g	0,5 g
dont acides gras saturés	0,3 g	0,1 g
GLUCIDES	79 g	24 g
dont sucres	15 g	4,5 g
FIBRES ALIMENTAIRES	4,5 g	1,4 g
PROTÉINES	9 g	2,7 g
SEL	1 g	0,3 g

PARIS NORD

↓

NUTRITION INFORMATION	Per 100g	Per 30g	Per 30g + 125ml skimmed milk
Energy	1662kJ 394 kcal	499kJ 118 kcal	684kJ 162 kcal
Fat of which saturates	8.3g 3.7g	1.9g 1.1g	1.9g 1.2g
Carbohydrates of which sugars	72.7g 19.2g	21.8g 5.8g	28.2g 11.9g
Fibre	8.2g	1.9g	1.9g
Proteins	8.5g	2.6g	6.9g
Salt	0.96g	0.29g	0.46g

Inserm

INRAE

↓

Déclaration nutritionnelle	Pour 100 g	Pour 1 portion (30 g)
Energie	1656 kJ (391 kcal)	497 kJ (117 kcal)
Matières grasses	2,7 g	0,8 g
dont acides gras saturés	1,2 g	0,4 g
Glucides	83,2 g	25 g
dont sucres	28,5 g	8,6 g
Fibres alimentaires	3,5 g	1,1 g
Protéines	6,6 g	2 g

le cnam

↓

%	Pour 100 g	Pour 30 g (%AR*)
Énergie	1625 kJ 385 kcal	488 kJ (6%) 116 kcal (6%)
Matières grasses	4,6 g	1,4 g (2%)
dont acides gras saturés	1,3 g	0,4 g (2%)
Glucides	73,3 g	22,0 g (8%)
dont sucres	24,9 g	7,5 g (8%)
Fibres alimentaires	8,0 g	2,4 g (-)
Protéines	8,6 g	2,6 g (5%)
Sel	0,22 g	0,07 g (1%)

↓

Déclarations nutritionnelles	Pour 100g	Pour 30 g
Énergie	1700 kJ 403 kcal	510 kJ 121 kcal
Matières grasses	7,6 g	2,3 g
dont acides gras saturés	2,0 g	0,6 g
Glucides	73 g	22 g
dont sucres	25 g	7,5 g
Fibres alimentaires	7,2 g	2,2 g
Protéines	7,4 g	2,2 g
Sel	0,04 g	0,01 g

Nutri-Score est calculé pour 100g (ou 100ml) et non pas par portion (comme le demandent de nombreux industriels)

- les données disponibles affichées dans le tableau nutritionnel rendu obligatoire par la réglementation européenne INCO (n°2011/), et qui servent de support au calcul du Nutri-Score, sont exprimées pour 100g (ou 100 ml) d'aliment
- la taille des portions est difficile à définir pour les aliments car elle varie en fonction des besoins énergétiques individuels
- comme les tailles de portions ne peuvent être standardisées sur des bases scientifiques, elles sont fixées par les fabricants eux-mêmes et très souvent bien en dessous des portions réellement consommées → **risque de manipulations** : *il suffit aux industriels d'utiliser des tailles de portions plus petites pour réduire artificiellement aux yeux du consommateur les quantités de gras, de sucre ou de sel de la portion de leurs produits.*

Il est habituel que les fabricants de céréales petit déjeuner suggèrent des portions de 30g...

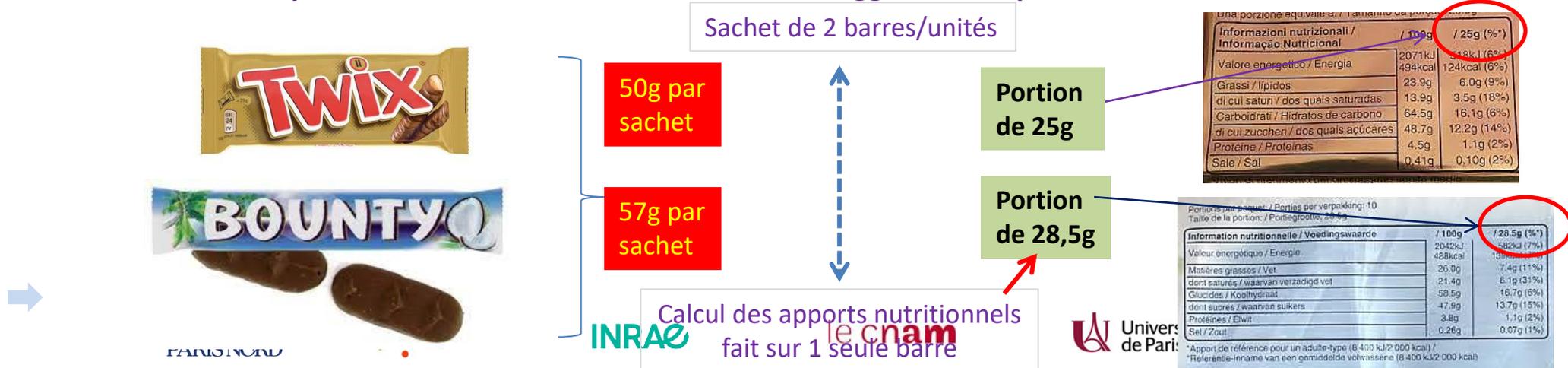
...alors que la majorité des adolescents consomment 60 ou 80 g par portion...



Nutri-Score est calculé pour 100g (ou 100ml) et non pas par portion (comme le demandent de nombreux industriels)

- les données disponibles affichées dans le tableau nutritionnel rendu obligatoire par la réglementation européenne INCO (n°2011/), et qui servent de support au calcul du Nutri-Score, sont exprimées pour 100g (ou 100 ml) d'aliment
- la taille des portions est difficile à définir pour les aliments car elle varie en fonction des besoins énergétiques individuels
- comme les tailles de portions ne peuvent être standardisées sur des bases scientifiques, elles sont fixées par les fabricants eux-mêmes et très souvent bien en dessous des portions réellement consommées → *risque de manipulations* : il suffit aux industriels d'utiliser des tailles de portions plus petites pour réduire artificiellement aux yeux du consommateur les quantités de gras, de sucre ou de sel de la portion de leurs produits.

Il est habituel que les fabricants de barres chocolatées suggèrent des portions d'1 barre sur les 2 du sachet....



Nutri-Score est calculé pour 100g (ou 100ml) et non pas par portion (comme le demandent de nombreux industriels)

- les données disponibles affichées dans le tableau nutritionnel rendu obligatoire par la réglementation européenne INCO (n°2011/), et qui servent de support au calcul du Nutri-Score, sont exprimées pour 100g (ou 100 ml) d'aliment
- la taille des portions: difficile à définir pour les aliments car elle varie en fonction des besoins énergétiques individuels
- comme les tailles de portions ne peuvent être standardisées sur des bases scientifiques, elles sont fixées par les fabricants eux-mêmes et très souvent bien en dessous des portions réellement consommées
- comme les tailles de portions sont fixées par les fabricants elles peuvent varier d'un fabricant à l'autre
- même s'il était possible de donner l'information nutritionnelle par portion, **difficile pour le consommateur d'évaluer à quoi cela correspond en pratique**: 35 g de mimolette, 123 g de pizza, 40g de rillettes,...?
- un travail scientifique a montré que le logo ENL par portion qui avait été proposé en 2016 par le Big6 était faussement rassurant

il n'est pas possible d'utiliser la référence aux portions pour le calcul d'un logo nutritionnel. La prise en compte d'une quantité standard, telle que 100 g (100 ml) est un choix raisonnable, un dénominateur commun, permettant une comparaison valide entre les aliments sans induire d'erreur d'estimation: comparer *100 ml d'huile d'olive à 100 ml d'une autre huile; 100g de céréales petit déjeuner à 100g d'autres céréales; 100g d'une pizza à 100g d'une autre pizza; 100 g de Comté, à 100g de Camembert ou de Roquefort ou de Mozzarella...*

Nutri-Score pénalise-t-il les aliments traditionnels ? (comme le disent les producteurs de fromages, de charcuteries,...)

- Si les fromages ou les charcuteries (AOP ou non) sont majoritairement classés Nutri-Score D ou E (certains en C), c'est lié à leur **richesse en graisses saturées et en sel**. Ceci n'indique pas qu'ils ne **doivent pas être consommés**, mais ils doivent l'être **en quantité limitée ou à une moindre fréquence**, en accord avec les recommandations de santé publique
- Ce n'est pas parce qu'un produit est **traditionnel**, rattaché au **terroir**, produit selon un **savoir-faire** souvent ancestral et qu'il fait partie du **patrimoine culinaire** (notions importantes sur laquelle il est possible de communiquer), qu'il faut refuser aux consommateurs **la transparence nutritionnelle** et donc d'afficher Nutri-Score
- **Même avec une AOP/AOC ou une IGP, un produit gras, sucré ou salé même traditionnel reste un produit gras, sucré ou salé !**
- Même s'il faut soutenir les aliments AOP/AOC produits de façon traditionnelle et promouvoir leur mode de production, il ne faut pas occulter l'information sur leur composition nutritionnelle, comme pour tous les autres aliments. C'est un **droit des consommateurs** d'être informé !
- Bien évidemment rien n'empêche de communiquer que, parmi les fromages, il est intéressant de **privilégier ceux qui sont AOP/AOC Ou IGP** par rapport à ceux qui ne le sont pas mais **pas en occultant la réalité de leur composition nutritionnelle: consommer moins mais mieux.**

Pour plus d'informations sur Nutri-Score:

- **Sur les travaux scientifiques concernant le Nutri-Score:**

<https://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/nutrition/article/articles-scientifiques-et-documents-publies-relatifs-au-nutri-score>



- **Sur les modalités pratiques d'utilisation du Nutri-Score:**

<https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score>



- **Sur les questions fondées ou non sur le Nutri-Score:**

<https://nutriscore.blog/>

