

Étiquetage : Top départ pour le « Nutri-score »

Le logo officiel synthétise en 5 classes le score nutritionnel des aliments, de A (« meilleure qualité nutritionnelle ») à E (« moins bonne qualité nutritionnelle »).

Le gouvernement a signé l'arrêté de mise en route du dispositif d'étiquetage nutritionnel, mardi 31 octobre 2017.

Après deux ans de discussions, tests et débats, le gouvernement lance officiellement le dispositif d'étiquetage nutritionnel « Nutri-score », ce mardi 31 novembre 2017 en signant l'arrêté de mise en route. « Nutri-score est le dispositif que les pouvoirs publics ont choisi de recommander à l'issue d'une démarche fondée sur le dialogue avec les parties prenantes », justifie un communiqué commun des ministères de l'Agriculture, de la Santé et de l'Économie et des Finances.

Répartition des familles d'aliments selon Nutri-score, en pourcentage :

	A	B	C	D	E
Céréales de petit déjeuner n= 426	6	2	47	44	1
Produits traiteur frais n= 1195	25	27	30	17	1
Plats cuisinés appertisés n= 423	50	36	12	3	0
Panification croustillante et moelleuse N=408	16	14	41	27	2
Produits laitiers frais n= 1529	19	26	46	9	1

Source : Haut Conseil de la Santé Publique d'après la base de données OQALI (2015) comprenant quelques 12.348 aliments

5 couleurs et 5 lettres

En pratique : « C'est un repère graphique qui synthétise en 5 classes le score nutritionnel des aliments ; sur une échelle de 5 couleurs (du vert foncé au orange foncé), associées à des lettres allant de A (« meilleure qualité nutritionnelle ») à E (« moins bonne qualité nutritionnelle »), Nutri-score fournit au consommateur une information lisible et compréhensible sur la qualité nutritionnelle globale des produits, au moment où il fait ses courses », détaille le communiqué.

Le « score nutritionnel » repose sur la prise en compte, pour chaque aliment, d'une composante dite négative (densité énergétique, teneur en acides gras saturés, en sucre simples et en sel) et d'une composante dite positive (fruits et légumes, fibres, protéines...). Le calcul final se fait en soustrayant à la note de la composante négative « N », la note de la composante positive « P ».

Il est à noter que tous les produits ne sont pas concernés par l'obligation de déclaration nutritionnelle. En sont notamment exempts les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients (fruits ou légumes frais, viandes crues découpées, miel...).

Source : <http://www.lafranceagricole.fr/actualites/gestion-et-droit/etiquetage-top-depart-pour-le-nutri-score-1,2,708756611.html>