

**Enquête de l’UFC-Que Choisir de Montpellier
Le Nutri-Score ne stigmatise pas le patrimoine culinaire de l’Occitanie**

Alors que la Commission européenne doit choisir d’ici la fin de l’année le format du futur étiquetage nutritionnel des produits alimentaires, le lobby des industriels prétend que les produits traditionnels seraient stigmatisés par le Nutri-Score. Pour démystifier cette assertion, l’UFC-Que Choisir de Montpellier rend publique aujourd’hui une enquête menée sur 39 produits qui démontre qu’à rebours des idées reçues, deux-tiers des produits alimentaires du terroir d’Occitanie obtiennent de bonnes notes avec le Nutri-Score. Pour que les consommateurs puissent systématiquement bénéficier de cet outil fiable pour équilibrer leur alimentation, l’Association transmet les résultats de son enquête à la Commission européenne et l’exhorte à retenir le Nutri-Score comme futur modèle européen obligatoire.

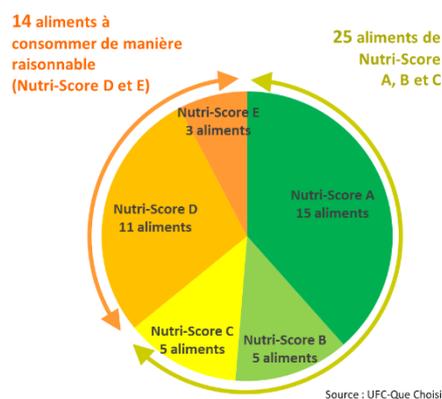
L’enquête de l’UFC-Choisir contredit l’argument douteux des industriels

Face à l’augmentation préoccupante du surpoids et de l’obésité¹ et leurs conséquences délétères sur la santé, les autorités européennes ont prévu d’imposer en face avant des produits alimentaires un étiquetage nutritionnel dont le format devra être défini d’ici fin 2022. Dans ce cadre, il serait logique de choisir le Nutri-Score, un affichage simple et rigoureux plébiscité, aussi bien par les scientifiques² que les consommateurs³, et déjà adopté en France et dans cinq autres pays de l’Union.

Bien décidés à masquer la faible voire la mauvaise qualité nutritionnelle de leurs produits et refusant toute amélioration de leurs recettes, certains industriels s’activent pour tenter de décrédibiliser le Nutri-Score. Leurs lobbyistes, instrumentalisant le capital “sympathie” dont bénéficie le patrimoine alimentaire européen, prétendent que son calcul serait erroné car il donnerait systématiquement de mauvaises notes aux produits traditionnels en citant notamment le Roquefort, le jambon de Parme, l’huile d’olive, etc.

Souhaitant faire toute la lumière sur cet argument douteux, l’UFC Que Choisir de Montpellier a recueilli un échantillon de 39 produits, typiques de l’Occitanie afin d’en calculer le Nutri-Score. Les résultats montrent que loin d’être systématiquement mal notés, nos produits traditionnels se répartissent au contraire sur toutes les classes du Nutri-Score.

Répartition d’aliments traditionnels d’Occitanie] selon le Nutri-Score



¹ Chez les enfants, les taux d’obésité et de surpoids en France ont été multipliés par six depuis les années soixante pour atteindre désormais 17 %. Chez les adultes, une personne sur deux en France est concernée.

² En 2015, le Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP) s’est prononcé en faveur du Nutri-Score. En 2015 et en 2016, l’Agence nationale de sécurité sanitaire de l’alimentation, de l’environnement et du travail (Anses) a confirmé que les classements opérés par le Nutri-Score sont conformes aux recommandations nutritionnelles officielles du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

³ L’enquête réalisée en 2016 par le ministère de la Santé dans 60 supermarchés, ainsi qu’un test pratique auprès de consommateurs ont démontré la supériorité du Nutri-Score sur tous les autres modèles d’étiquetage testés.

Des Nutri-Score favorables pour deux tiers d'aliments traditionnels

On compte 25 aliments de Nutri-Score A, B et C, soit 64% des aliments relevés.

Parmi les aliments de Nutri-Score A ou B, c'est-à-dire ceux qui ont la meilleure qualité nutritionnelle et dont la consommation est encouragée par le Programme National Nutrition Santé (PNNS), on relève notamment :

- L'abricot rouge du Roussillon AOP, le haricot IGP et le cassoulet de Castelnaudary qui sont sources de fibres et de nombreux micronutriments essentiels tels que les minéraux et les vitamines
- Le veau de l'Aveyron IGP, Le taureau de Camargue AOP ou le poulet du Gers IGP qui constituent de très bonnes sources de protéines.

Parmi les aliments de Nutri-Score C, on note en particulier les huiles d'olive AOP du Languedoc, les tielles sétoises ou la brousse de brebis du Larzac

Nutri-Score D et E : gare aux fausses interprétations !

Contrairement à ce que prétendent les opposants au Nutri-Score, il apparaît que les aliments traditionnels de Nutri-Score D ou E représentent en réalité un tiers de notre échantillon.

On y trouve notamment le Roquefort et plusieurs autres fromages ainsi que plusieurs gâteaux. Ce classement opéré par le Nutri-Score est parfaitement justifié puisqu'il traduit les fortes teneurs en matières grasses saturées et en sel présentes dans certaines charcuteries ou certains fromages, ou encore la proportion élevée de sucre dans les desserts. Rappelons que ce classement, rarement affiché sur les produits mal notés⁴, ne vise en aucun cas à les dénigrer, ni à en interdire leur consommation, mais signifie seulement qu'il est recommandé de les consommer en quantités modérées et à des fréquences raisonnables. Sous réserve de respecter ces recommandations, ces produits ont donc tout à fait leur place dans une alimentation diversifiée et équilibrée.

Souhaitant que les consommateurs puissent choisir leurs aliments pour équilibrer leur alimentation, l'UFC-Que Choisir de Montpellier ayant démontré que le Nutri-Score ne stigmatise pas les aliments traditionnels d'Occitanie :

- ***Exhorte les professionnels de l'agro-alimentaire à ne plus dénigrer ce classement nutritionnel,***
- ***Transmet les résultats de son enquête à la Commission européenne et l'enjoint de ne pas céder aux faux arguments des lobbys industriels, en choisissant le Nutri-Score pour qu'il devienne le futur modèle obligatoire au niveau européen.***

Contact : com@montpellier.ufcquechoisir.fr tel : 06.37.58.55.76

⁴ Les aliments de Nutri-Score 'E' ne représentent qu'un pourcent des produits de grandes marques nationales affichant ce logo. Source : Etude "Evaluation à 3 ans du logo nutritionnel Nutri-Score" - Ministère de la Santé – Février 2021.