

Questions sur Produits laitiers &

Nutri-Score et fromages

Généralités

1. Que sont les représentations complémentaires ?
2. Sont-elles identiques dans tous les pays européens ?
3. Quelle est la situation en France ?

Nutri-Score

4. Comment est calculé Nutri-Score ?
5. Quelle en est la finalité ?
6. Tous les produits sont-ils concernés ?
7. Au-delà de l'étiquetage, quels autres usages du Nutri-Score ?

NS et Fromages

8. Pourquoi y-a-t-il eu adaptation du Nutri-Score pour les fromages et quelles conséquences sur leur classement ?
9. Qu'en pense le consommateur ?
10. Pourquoi demander une nouvelle adaptation pour les fromages ?
11. Quelle position pour les fromagers d'Atla ?

Pour en savoir plus

Annexes

- A Nutri-Score et fromages
- B Étude Ipsos;
Des questions restent posées

Rédaction:

M. Grivier (Atla) & Y. Soustre (Cniel)



42 rue de Châteaudun
75314 PARIS CEDEX 09
ysoustre@cniel.com

Entre étiquetage nutritionnel et représentations complémentaires

Depuis 2016, les fabricants européens de denrées alimentaires ont l'obligation de mettre sur les étiquettes de leurs produits préemballés un tableau nutritionnel qui suit des règles bien précises (contenu, forme, unités...). C'est la déclaration nutritionnelle obligatoire (QS 60).

Ils ont aussi la possibilité – mais cela reste actuellement facultatif* - d'y adjoindre des graphiques ou symboles visant à compléter l'information donnée. Ainsi, selon les pays, différentes représentations peuvent accompagner un même produit (Feux tricolores, key-Hole, Nutri-Score...). En France c'est l'usage du Nutri-Score qui est recommandé par les pouvoirs publics. Où en est-on aujourd'hui ? Quelles implications pour les fromages ? Quelles questions restent posées ? Quelles solutions ? Qu'en pense le consommateur ? Et les fromagers ? Point à date...

* Des discussions sont en cours au niveau européen pour une possible harmonisation et pour rendre cette représentation obligatoire

GÉNÉRALITÉS

1. Que sont les représentations complémentaires ?

Prévues par le règlement européen n° 1169/2011, ce sont des informations du tableau nutritionnel (valeur énergétique et quantités de nutriments) exprimées sous d'autres formes ou présentées au moyen de graphiques ou de symboles. Elles viennent en complément du tableau nutritionnel obligatoire.

Bien que facultatives, elles doivent cependant respecter un certain nombre de principes (article 35) :

- Se fonder sur de solides études auprès des consommateurs, scientifiquement valides, et ne devant pas l'induire en erreur ;
- Être le résultat de la consultation d'un large éventail de groupes d'intérêts ;
- Viser à faciliter la compréhension par le consommateur de la contribution de la denrée alimentaire à l'apport en énergie et en nutriments d'un régime alimentaire, ou de l'importance, à cet égard, de la denrée considérée ;
- Être étayées par des éléments scientifiquement valides prouvant que le consommateur moyen comprend la façon dont l'information est exprimée ou présentée ;
- Se fonder, soit sur les apports de référence harmonisés, soit, en l'absence de telles valeurs, sur des avis scientifiques généralement admis concernant les apports en énergie ou en nutriments ;

- Être objectives et non discriminatoires ;
- Et leur mise en œuvre ne doit pas faire obstacle à la libre circulation des marchandises.

Les gouvernements des pays de l'Union Européenne peuvent recommander l'usage d'une ou de plusieurs représentations complémentaires dans leur propre pays. Usage qui reste cependant actuellement facultatif (Q2).

2. Sont-elles identiques dans tous les pays européens ?

À ce jour, il n'existe pas d'harmonisation de ces formes d'étiquetage complémentaires entre les pays européens. Ainsi, plusieurs types d'étiquetage cohabitent : système « Key-Hole » dans certains pays nordiques ; Nutri-Score en France, Belgique, Allemagne ; « NutriInform Battery » en Italie etc.

De nombreux autres systèmes sont développés par des entreprises, groupements ou distributeurs.

Dans un rapport publié en mai 2020, la Commission européenne conclut cependant qu'il semblerait approprié d'introduire « un étiquetage nutritionnel en face avant » obligatoire harmonisé au niveau européen. Elle ne recommande aucun système en particulier mais prévoit de lancer prochainement une analyse d'impact des différentes options*.

* L'analyse tiendra compte des conclusions de la revue de la littérature réalisée par le Centre commun de recherche (JRC). L'EFSA sera mandatée en parallèle.

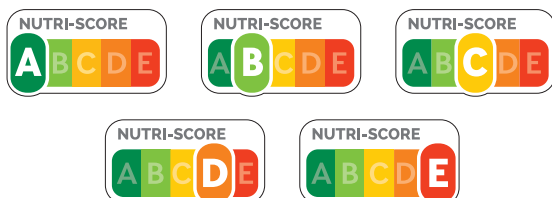
3. Quelle est la situation en France ?

Depuis le 31 octobre 2017, les pouvoirs publics français, via un arrêté interministériel, recommandent l'utilisation de Nutri-Score comme système d'étiquetage nutritionnel complémentaire. Et ce malgré le fait que pour la Commission : « le Nutri-Score ne relève pas du champ d'application de l'article 35 » auquel se réfère pourtant les autorités françaises. Ce code à 5 couleurs / 5 lettres, classe les produits alimentaires selon un score nutritionnel basé sur un algorithme (Q4) et (Annexe A).

Nutri-Score

4. Comment est calculé Nutri-Score ?

Le logo est basé sur une échelle de 5 couleurs associées à des lettres, de vert foncé / A « meilleure qualité nutritionnelle » à orange foncé (pour ne pas dire rouge) / E « moins bonne qualité nutritionnelle ».



L'attribution de la couleur dépend d'un score nutritionnel calculé pour 100 g de produit (ou 100 ml) et donc sans prendre en compte la portion qui pourra être consommée. Plus le score est élevé, moins bien l'aliment est classé. En effet, la valeur nutritionnelle du produit est estimée d'après des nutriments « dont la consommation excessive nuit à la santé » : sel, acides gras saturés, sucres, calories. Si la note n'est pas trop défavorable, elle peut être aussi pondérée par des nutriments et aliments jugés

« positifs » : protéines, fibres et quantités de fruits, légumes, noix, légumineuses ainsi qu'en huiles de colza, de noix et d'olive (Annexe A).

L'algorithme du Nutri-Score prévoit des modalités de calcul générales identiques pour tous les aliments et trois cas particuliers : les boissons, les matières grasses et les fromages.

5. Quelle en est la finalité ?

Les objectifs affichés de Nutri-Score par les pouvoirs publics sont les suivants :

- « Permettre aux consommateurs d'appréhender en un coup d'oeil et de façon compréhensible la qualité nutritionnelle globale des aliments au moment de leur acte d'achat. Le consommateur pourra ainsi intégrer la dimension nutritionnelle dans les arbitrages orientant ses choix par une comparaison simple entre aliments de familles différentes et, dans la même famille, entre différentes marques ou entre produits d'une même marque » ;
- « Inciter les producteurs et distributeurs d'aliments à améliorer la qualité nutritionnelle des aliments qu'ils produisent ou distribuent afin de « bénéficier » d'un positionnement le plus favorable possible sur le système d'information nutritionnel (sur l'échelle de qualité nutritionnelle visible par les consommateurs) et ainsi valoriser leurs efforts en terme de reformulation nutritionnelle ou d'innovation ».

6. Tous les produits sont-ils concernés ?

Aujourd'hui tous les aliments préemballés sont concernés par l'étiquetage nutritionnel obligatoire à quelques exceptions près (détails dans QS 60) et peuvent donc apposer le Nutri-Score en complément. L'utilisation du Nutri-Score n'est cependant pas recommandée pour certaines catégories de produits dédiés à des populations avec des besoins nutritionnels très spécifiques.*

Les produits n'étant pas sujet à la déclaration nutritionnelle obligatoire, peuvent également apposer Nutri-Score dès lors qu'ils affichent volontairement le tableau nutritionnel (donc en complément).

Pour les aliments non-préemballés, la déclaration nutritionnelle n'est pas obligatoire (sauf si un État-Membre en décide autrement sur son territoire). Des réflexions sont en cours en France pour l'étiquetage de ces produits et le Ministère de la Santé devrait faire des propositions d'adaptation du Nutri-Score en 2021.

En ce début 2021, environ 450 entreprises (fabricants et distributeurs) de toutes tailles seraient engagées dans la démarche Nutri-Score en France.

* préparations pour nourrissons et préparations de suite ; préparations à base de céréales et les denrées alimentaires pour bébés ; denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales ; substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids. (...) ; produits de substitution de repas n'ayant pas un but de contrôle du poids.

7. Au-delà de l'étiquetage, quels autres usages du Nutri-Score ?

Si Nutri-Score a été développé et étudié pour permettre, de comparer nutritionnellement des produits entre eux via l'étiquetage, de nombreux autres usages sont cependant envisagés. Des

usages qui sortent pourtant complètement du champ d'application pour lequel il a été validé :

- Usages en restauration commerciale et collective ;
- Restrictions publicitaires et marketing sur la base des notes obtenues* ;
- Taxations de produits ;
- Elaboration de profils nutritionnels restreignant les possibilités d'usage d'allégations nutritionnelles et de santé...

À noter : Santé Publique France travaille actuellement sur l'usage de Nutri-Score en restauration commerciale et collective (expérimentation en cours). Concernant les autres usages cités, aucun ne fait l'objet de dispositions législatives ou réglementaires pour le moment.

** Ainsi par exemple le Comté noté D pourrait être interdit de publicité contrairement à des chips ou du soda sans sucre.

Nutri-Score et fromages

8. Pourquoi y-a-t-il eu adaptation du Nutri-Score pour les fromages et quelles conséquences ?

Avant adaptation, le Nutri-Score « de base » classait la plupart des fromages en E. Les fromages faisant partie des produits laitiers dont la consommation est recommandée par les autorités de santé, le calcul du score pour les fromages a été modifié*. Ainsi, leur teneur en protéines, censée refléter leur contenu en calcium, a été (partiellement) prise en compte et ce quel que soit leur score en points négatifs (*Annexe A*).

Malgré cette adaptation près de 90% des fromages se retrouvent classés en D ou E (80% en D) (*Annexe A*).

Quelles conséquences ? Avec 80% de fromages classés en D, le Nutri-Score actuel ne permet pas au consommateur un choix éclairé au rayon fromage. En effet, il retrouvera dans cette catégorie des fromages avec des teneurs en protéines allant de 6 à 33% et des teneurs en calcium allant de 90 à 1000 mg pour 100 g mais aussi des fromages avec de 13 à 40% de matière grasse et de 0,1 à 2,5% de sel (*Annexe A*).

Par ailleurs, l'utilisation potentielle du Nutri-Score à d'autres fins (réglementation de la publicité, taxes...) ciblant les produits classés en D et E, risque de mettre en exergue ce mauvais classement des fromages, qui ne reflète en aucun cas leurs qualités nutritionnelles ni leurs apports nutritionnels au regard des quantités réellement consommées (*Annexe A*). Rappelons en effet que Nutri-Score est calculé pour 100 g de produit et que la consommation moyenne de fromage est de 30 g environ.

Le cas des fromages AOP et IGP

Comme les autres fromages, la très grande majorité des appellations d'origine (AOP ou IGP) sont classées en D (93%) et en E (6%). Les compositions de ces produits (notamment leurs teneurs en matières grasses) étant définies par des cahiers des charges bien précis, il n'est pas possible de les reformuler pour améliorer leur classement (ce qui peut être envisageable pour d'autres catégories de produits comme les plats composés par exemple). Au final, Nutri-Score s'oppose donc à la valorisation de ces produits de qualité reconnus, encadrés et protégés au niveau européen.

* « Les fromages sont compris dans la définition des produits laitiers, qu'il est recommandé de consommer plusieurs fois par jour. La recommandation incitant par ailleurs à tenir compte de leur composition en lipides (à limiter) et en calcium (à promouvoir). Il existe une forte corrélation entre la composition en protéines et calcium des produits laitiers (Rayner et coll. 2005). Le calcium n'est pas un nutriment à déclaration obligatoire. C'est pourquoi l'adaptation du score consiste simplement à prendre en compte systématiquement la teneur en protéines des fromages (ce que leur teneur en sel, énergie et acides gras saturés ne permet pas car impliquant un total N supérieur à 11). Ceci rend compte de leur teneur relative en calcium. » www.santepubliquefrance.fr/media/files/02-determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/nutri-score/qr-scientifique-technique.

9. Qu'en pense le consommateur ?

Afin d'évaluer l'impact d'un Nutri-Score (actuel ou retravaillé) appliqué aux fromages sur les choix des consommateurs, Atla et le Cniel ont commandité une étude IPSOS. Elle a été réalisée en 2 phases :

- **Qualitative** : 12 entretiens face à face (1h) + 3 groupes de discussions (2h – 8 participants)
- **Quantitative** : 1 200 consommateurs de fromages (49% hommes et 51% femmes - acheteurs de fromages et représentatifs de la population Française) répartis en 3 échantillons de 400. Exposés à des produits sans Nutri-Score, avec Nutri-Score et avec une version de Nutri-Score retravaillée pour les fromages (*Annexe B*).

Les résultats, rendus en septembre 2020 montrent que globalement, le logo Nutri-Score est reconnu par le consommateur : 73% le reconnaissent. Cependant ses modalités de calcul restent opaques pour lui. S'il cite en premier lieu des éléments négatifs (sel, sucres, matières grasses...), un consommateur sur deux pense que Nutri-Score intègre aussi la présence d'additifs et fait globalement abstraction des éléments positifs (*Annexe B*). Nutri-Score est donc considéré par le consommateur surtout comme une échelle d'alerte ou de vigilance.

Le classement des fromages avec Nutri-Score surprend le consommateur par sa sévérité notamment lorsqu'il est mis en regard d'autres catégories qu'il considère sans véritable apport nutritionnel et pourtant mieux classées (chips, cacahuètes ou crème glacée par ex.). L'étonnement et les questionnements suscités alors laissent la place à une remise en cause globale du Nutri-Score, de sa méthode de calcul et de son caractère indépendant des « lobbys industriels » (seul 31% le jugent Nutri-Score indépendant des « lobbys industriels ») (*Annexe B*).

10. Pourquoi demander une nouvelle adaptation pour les fromages ?

Le Nutri-Score actuel appliqué aux fromages a une utilité limitée pour orienter le choix du consommateur vers des produits « moins gras ou moins salés » et avec de meilleurs atouts nutritionnels, notamment concernant leurs teneurs en protéines et en calcium.

Si les teneurs en protéines des fromages sont parfaitement corrélées à leur teneur en calcium (*Annexe A*), le Nutri-Score actuel ne le reflète pas. En effet, les points positifs sont attribués pour des valeurs de protéines allant jusqu'à 8 g pour 100 g or cela ne concerne que 10% des fromages. La teneur moyenne en protéines des fromages est d'environ 20% et la valeur médiane de 21% bien au-delà des 8% pris en compte (*Annexe A*).

Cette situation ne permet donc pas de traduire la corrélation entre teneur en protéines et en calcium des fromages alors que c'est pourtant l'objectif de l'adaptation mise en place par les autorités de santé.

Le Nutri-Score ne permet donc pas de choisir les fromages en fonction de leur teneur en calcium ce qui nuit à son utilité pour le consommateur.

Comme l'a montré l'étude IPSOS (*Annexe B*), un Nutri-Score retravaillé, prenant mieux en compte la corrélation protéines-calcium et permettant une meilleure répartition des fromages sur l'échelle de Nutri-Score améliore la justesse du classement des fromages par les consommateurs en orientant plus efficacement leur choix. Il améliore aussi significativement l'utilité perçue de Nutri-Score pour les fromages et sa crédibilité globale (*Annexe B*).

11. Quelle position pour les fromagers d'Atla ?

Les fromagers sont en faveur de l'amélioration de l'information du consommateur qui peut passer par un système d'étiquetage nutritionnel simplifié en face avant des emballages. Ce système doit cependant être en cohérence avec les recomman-

datations de santé publique, en prenant en compte les habitudes de consommation et en aidant le consommateur à améliorer la qualité nutritionnelle de son panier alimentaire. Il doit notamment aider le consommateur, à identifier les meilleures options nutritionnelles au moment de l'acte d'achat au sein d'un même rayon.

Sur cette base, les fromagers adhérents à Atla, souhaitent mettre en avant les éléments suivants :

- Le Nutri-Score ne reflète pas la place des fromages dans une alimentation équilibrée (en comparaison à d'autres produits) et n'aide pas le consommateur à choisir les meilleures options au sein de la catégorie. Il ne constitue pas non plus un levier pour encourager la reformulation des fromages (*encadré Annexe B*);
- Une adaptation mesurée du Nutri-Score pour les fromages est possible pour mieux les différencier en fonction de leur teneur en calcium et mieux étaler leur distribution dans les différentes classes du système.

La profession demande donc que soit réétudié le calcul du Nutri-Score pour les fromages afin d'améliorer l'utilité projetée du logo et permettre au consommateur un choix plus éclairé.

Pour en savoir plus

Bibliographie complète sur simple demande

- **Règlement 1169/2011**
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20180101&from=EN>
- **Rapport de la Commission Européenne relatif à l'utilisation des formes d'expression et de présentation complémentaires de la déclaration nutritionnelle du 20 mai 2020**
https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling-nutrition_fop-report-2020-207_fr.pdf
- **Nutri-Score – Arrêté du 31 octobre 2017**
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000035944131&categorieLien=id>
- **Page dédiée de Santé Publique France**
<https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-etactivite-physique/articles/nutri-score>
- **Règlement d'usage**
<https://www.santepubliquefrance.fr/media/files/02-determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/nutri-score/reglement-usage>
- **Question-réponse Scientifique et Technique**
<https://www.santepubliquefrance.fr/media/files/02-determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/nutri-score/qv-scientifique-technique>
- **ATLA, Cniel, IPSOS – Capacité de classement des fromages par Nutri-Score et utilité pour les consommateurs : une étude Ipsos – Poster JFN 2020**

Questions sur

Produits laitiers &

2005 | 2006

- Lipides (12)
- Cholestérol et athérosclérose (13)
- Beurre et crème (14)
- L'alimentation des Français (15)
- Prévention de l'hypertension (17)
- Les laits fermentés (18)
- Syndrome métabolique (19)
- L'alimentation de l'enfant (20)

2007 | 2008

- Santé bucco-dentaire (21)
- Les vitamines (22)
- Les autres minéraux (24)

2009 | 2010

- Les bactéries lactiques (30)
- Sel/Sodium (31)
- Densité nutritionnelle (32)
- L'alimentation des Français en 2009 (33)
- Allégations santé fonctionnelles génériques (34)
- Alimentation des vaches (35)
- L'iode (36)
- Matière grasse laitière, technologies & santé (37)

- Vitamine D & santé (38)
- Histoire, sociologie et image du lait (Hors série n°2b)

2011 | 2012

- L'alimentation des sportifs (39)
- Lactoferrine (40)
- Allégations nutritionnelles et santé (41)
- Amines biogènes, histamine (42)
- ABCdaire réglementaire (Hors série n°3b)
- Les Trans et les CLA (27b)
- Personnes âgées (43)
- Étiquetage nutritionnel (44)
- Microbiote (45)
- Gestion du poids (46)
- Diabète(s) (47)

2013 | 2014

- Le lait à l'école (26 ter)
- Nutrition et Environnement (48)
- Vitamines K2 (50)
- Agriculture biologique (51)
- OGM (52)
- Acides Gras Saturés (53)
- Zinc (54)

- Les « rumeurs » autour du lait (Hors série n°1c)

2015 | 2016

- Le lait (8b)
- Économie de santé (55)
- L'alimentation des Français (56)
- Fonctions cognitives (57)
- Antibiotiques (Hors série n° 4b)
- Le Bien-être des vaches laitières (Hors série n° 5)
- Fromage, Nutrition & Santé* (11b)
- Produits laitiers et cancer (25b)
- Maladies chroniques (58)
- Précarité (59)
- Sélection et reproduction en élevage laitier (Hors série n° 6)

2017 | 2018

- Sécurité sanitaire* (Hors série n° 7b)
- Le calcium (9b)
- Gaz à Effet de Serre (GES) et Élevage laitier (Hors série n° 8)
- Technologie Laitière* (Hors série n° 9)
- Véganisme (60)

- Technologie(s), Nutrition, Effet matrice et Santé (61)
- Additifs (62)

2019 | 2020

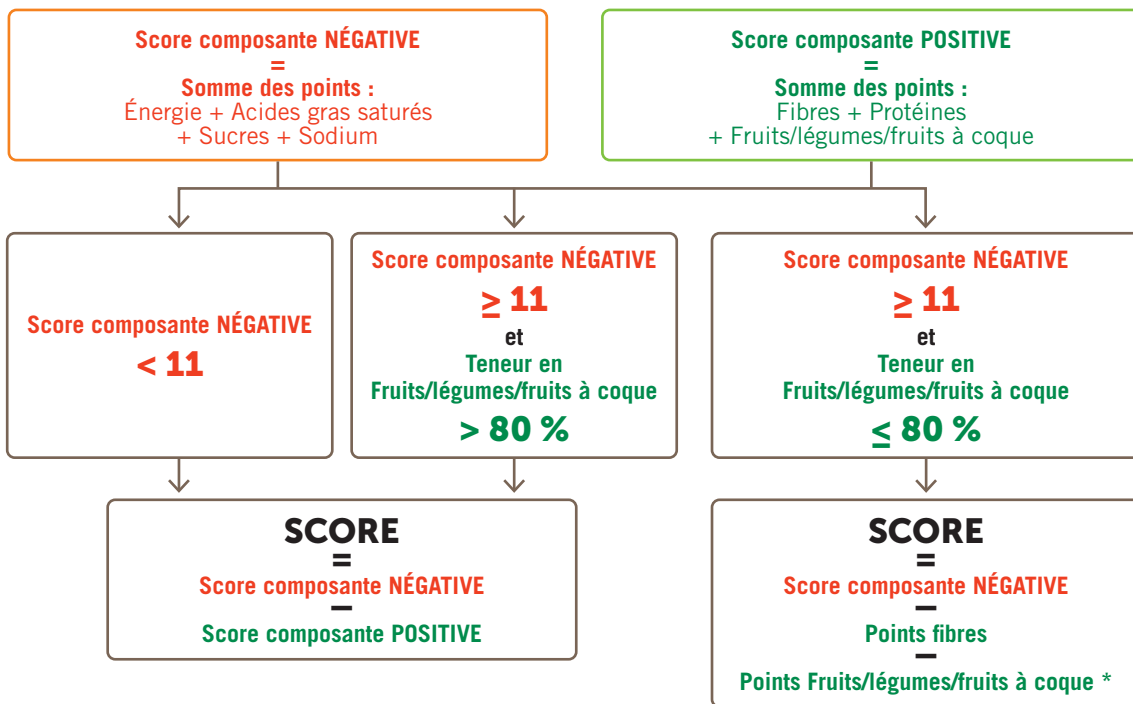
- La santé des adultes français (63)
- Vitamine B₁₂ (64)
- Allergies (28b)
- Lait et fromages de chèvre (23b)
- Étiquetage nutritionnel en 2019 (65)
- Allégations nutritionnelles et de santé (ANS) en 2019 (66)
- Qualités Nutritionnelles et Santé des protéines laitières (16b)
- Propriétés antioxydantes (67)
- Intolérance au lactose (29b)
- Propriétés du lactose (68)
- Immunité (49b)
- Fermentation (69)
- INCA 3 et Alimentation des 4 - 17 ans (70)

2021 |

- Nutri-Score et fromages (71)

* Disponibles en anglais.

Calcul du Nutri-Score



Traitements particuliers pour les boissons, les fromages et les matières grasses

* Si le produit a sa composante négative qui comporte un score ≥ 11 et n'est pas composé de plus de 80% de fruits/légumes/fruits à coque, alors les protéines ne sont plus prises en compte dans le calcul du score nutritionnel.

Calcul du Nutri-Score des fromages : l'exemple du Camembert

La teneur en protéines des fromages, censée refléter leur contenu en calcium, est (partiellement) prise en compte et ce quel que soit leur score en points négatifs.

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g
ÉNERGIE	1117 kJ 269 kcal
MATIÈRES GRASSES / dont acides gras saturés	21 g / 15 g
GLUCIDES / dont sucres	Traces / Traces
PROTÉINES	20 g
SEL	1,4 g


COMPOSANTE NÉGATIVE				
Points	Densité énergétique (kJ/100 g)	Graisses saturées (g/100 g)	Sucres simples (g/100 g)	Sodium* (mg/100 g)
0	≤ 335	≤ 1	≤ 4,5	≤ 90
1	> 335	> 1	> 4,5	> 90
2	> 670	> 2	> 9	> 180
3	> 1005	> 3	> 13,5	> 270
4	> 1340	> 4	> 18	> 360
5	> 1675	> 5	> 22,5	> 450
6	> 2010	> 6	> 27	> 540
7	> 2345	> 7	> 31	> 630
8	> 2680	> 8	> 36	> 720
9	> 3015	> 9	> 40	> 810
10	> 3350	> 10	> 45	> 900

COMPOSANTE POSITIVE			
Points	Fruits et légumes, légumineuses et fruits à coque (g/100 g) (%)	Fibres (g/100 g)	Protéines (g/100 g)
		Méthode AOAC	
0	≤ 40	≤ 0,9	≤ 1,6
1	> 40	> 0,9	> 1,6
2	> 60	> 1,9	> 3,2
3	-	> 2,8	> 4,8
4	-	> 3,7	> 6,4
5	> 80	> 4,7	> 8,0

* la teneur en sodium correspond à la teneur en sel mentionnée sur la déclaration obligatoire divisée par 2,5.

SCORE : composante NÉGATIVE (0 + 3 + 6 + 10 = 19) – composante POSITIVE (0 + 0 + 5 = 5) = 14

CLASSE	SCORE
A	minimum à -1
B	0 à 2
C	3 à 10
D	11 à 18
E	19 et plus

SCORE : 14 → **D** → 

Une corrélation protéines/calcium non réellement prise en compte

La corrélation calcium-protéines n'est prise en compte que pour les fromages à faible teneur en protéines (<8 g/100g) et donc à faible teneur en calcium

Composition nutritionnelle moyenne pour 16 250 fromages

Informations nutritionnelles	Moyenne	Écart type	10 ^e percentile	Médiane	90 ^e percentile
Énergie	1360 kJ (328 kcal)	313 kJ (75 kcal)	682 kJ (169 kcal)	1420 kJ (343 kcal)	1750 kJ (418 kcal)
Matières grasses (dont AGS)	26,3 g (17,6 g)	6,56 g (4,62 g)	12 g (7,2 g)	28 g (19 g)	35 g (23 g)
Protéines	20,2 g	6,24 g	8 g	21 g	28 g
Sel	1,3 g	0,541 g	0,48 g	1,32 g	2,1 g
Calcium	546 mg	273 mg	130 mg	520 mg	993 mg

<https://fr.openfoodfacts.org/categorie/fromages>

90 % des fromages ont une teneur en protéines supérieure à 8 g / 100 g (médiane 21 g) et ne peuvent donc pas profiter de l'adaptation à hauteur de leur teneur réelle en calcium

Points	Densité énergétique (kJ/100 g)	Graisses saturées (g/100 g)	Sodium* (mg/100 g)	Fruits et légumes, légumineuses et fruits à coque (g/100 g) (%)	Fibres (g/100 g)	Protéines (g/100 g)
0	0	0	0	0	0	0
1	335	1	90	40	0,9	1,6
2	670	2	180	60	1,9	3,2
3	1005	3	270	-	2,8	4,8
4	1340	4	360	-	3,7	6,4
5	1675	5	450	80	4,7	8
6	2010	6	540			
7	2345	7	630			
8	2680	8	720			
9	3015	9	810			
10	3350	10	900			

Classement des fromages par Nutri-Score

	Données entreprises	Données Ciqual	Données France base Eurofir *	Données OpenFoodfacts France
Nbre de produits	550	93	113	15882
A	0 %	0 %	2,65 % **	2,74 % **
B	0,73 %	0 %	3,54 % **	2,75 % **
C	7,64 %	2,15 %	7,96 %	10,59 %
D	87,82 %	90,32 %	80,53 %	77,32 %
E	3,82 %	7,53 %	5,31 %	6,60 %

Près de 90% des fromages se retrouvent dans les classes D ou E et plus de 80% en D

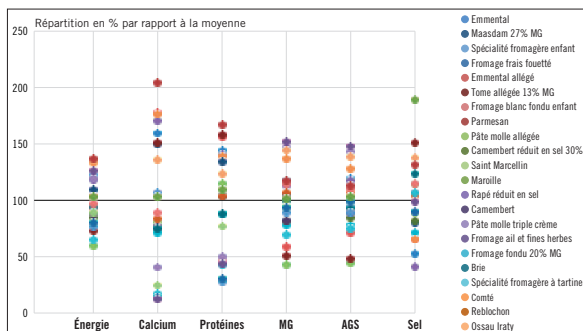
* Dréano-Trécant, L.; Egnell, M.; Hercberg, S et al. Nutrients 2020, 12, 1303. <https://doi.org/10.3390/nu12051303>

** Fromages blancs qui ne sont cependant pas considérés comme des fromages pour le calcul du Nutri-Score :

<https://www.santepubliquefrance.fr/media/files/O2-determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/nutri-score/qr-scientifique-technique>

Diversité de composition des fromages classés en D

Le score est le même pour un fromage avec une teneur élevée en MG, peu de protéines et peu de calcium, et un fromage avec une teneur en MG moindre, riche en protéines et en calcium.



	Rapé allégé	Fromage type Boursin	Emmental	Maroilles
MG (g/100 g)	15	40	29	26
Protéines (g/100 g)	30	8	27	21
Sel (g/100 g)	0,8	1,3	0,75	2,3
Ca (mg/100 g)	950	80	1000	580
SCORE (Nutri-Score) D	11	15	12	18

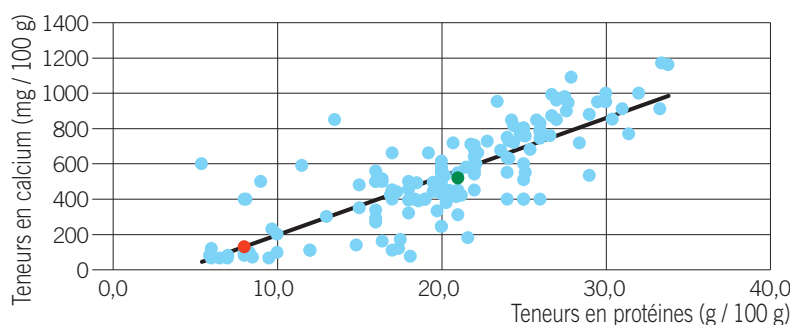
Les fromages de 15 à 40% MG, de 0,1 à 2,5% de sel, de 6 à 33 % de protéines et de 90 à 1000 mg de Ca/ 100 g SONT TOUS CLASSÉS EN D

Comment mieux prendre en compte la corrélation protéines/calcium

- Pour intégrer la teneur en protéines en tant que marqueur de la teneur en calcium, l'échelle des points positifs pour les protéines devrait être étendue pour au moins couvrir la valeur médiane (21%) et non s'arrêter à 8%.
- Poursuivre le pas de 1,6 g au-delà de 5 points et jusqu'à 13 points pour au moins couvrir la valeur médiane

Points	Protéines (g/100 g)
0	0
1	1,6
2	3,2
3	4,8
4	6,4
5	8
6	9,6
7	11,2
8	12,8
9	14,4
10	16
11	17,6
12	19,2
13	20,8

Corrélation entre teneurs en protéines et calcium des fromages de vache (échantillon de 149 fromages)



Afin de ne pas favoriser les fromages les plus gras, une condition pourrait être ajoutée : applicable si score N < 24 par exemple.

Place des fromages dans l'alimentation des Français (g/j)

Des quantités consommées proches des recommandations et des apports calciques importants

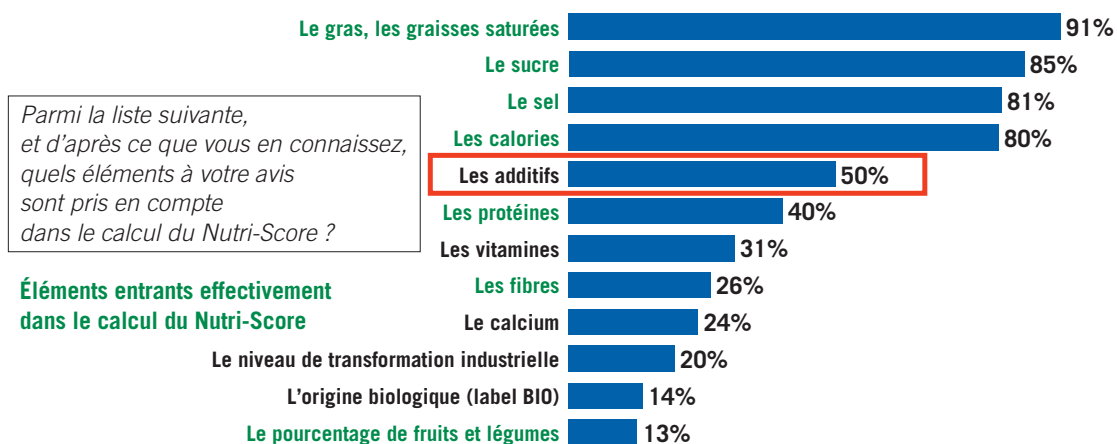
Âge	Consommation en g/j
4 - 6 ans	17,0
7 - 10 ans	19,8
11 - 14 ans	18,4
15 - 17 ans	17
18 - 44 ans	28,4
45 - 64 ans	33
65 - 79 ans	36,9

Chez les adultes entre 18 ans et 79 ans, les fromages contribuent à **19 % des apports en Calcium** (1^{er} contributeur parmi les Produits laitiers et du classement général)

Source : Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3)

Le consommateur voit Nutri-Score comme un système d'alerte

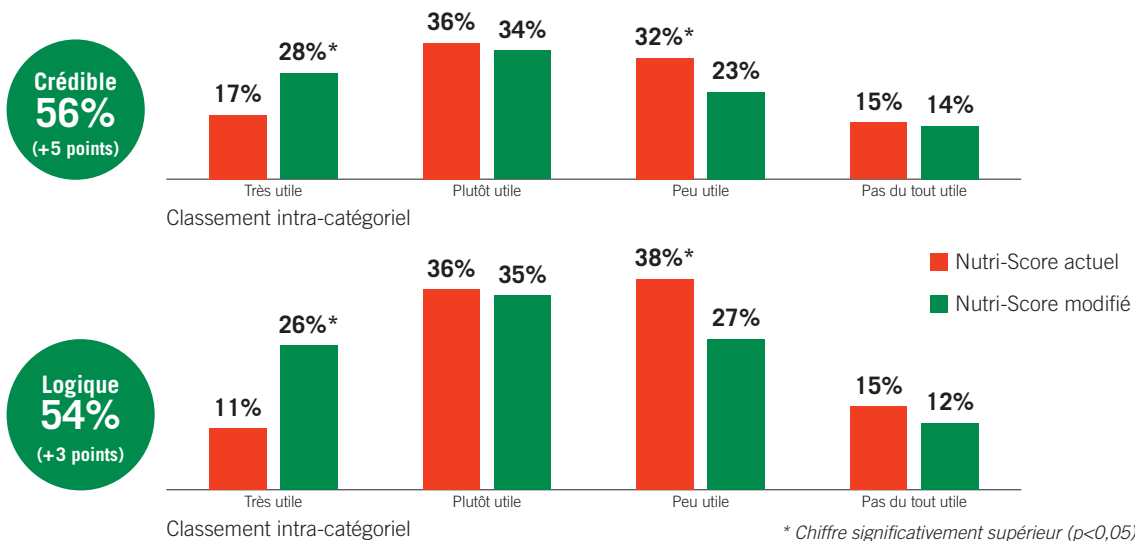
(Étude IPSOS 2020)



Utilité perçue du Nutri-Score par les consommateurs

(Étude IPSOS 2020)

- En **intra-catégoriel**, avec une majorité de fromages classés **D**, Nutri-Score surprend et désarçonne le consommateur par sa sévérité et dégrade l'image nutritionnelle des fromages.
- En **inter-catégoriel**, l'étonnement et les questionnements suscités laissent place à une remise en cause globale du Nutri-Score, de sa méthode de calcul et de son caractère indépendant des « lobbys industriels ».



En modifiant légèrement le calcul du Nutri-Score des fromages pour mieux prendre en compte la corrélation protéines/calcium, le consommateur le juge plus crédible et plus utile.

Nutri-Score : des plus et des moins

Nutri-Score facilite l'accès à des informations nutritionnelles peu compréhensibles pour le consommateur pour certains aliments notamment les plats composés.

- Si NS peut être une aide à l'achat pour certains aliments (plats préparés notamment), il ne préjuge pas de ce que le consommateur fera de son panier de courses : mode de préparation, quantités consommées... Beaucoup d'autres facteurs interviennent dans le comportement alimentaire. Les aliments sont considérés de façon isolée et non dans l'alimentation globale.
- Les notes attribuées aux aliments sont basées essentiellement sur le négatif (nutriments à limiter), ce qui ne donne pas une image positive de l'alimentation. Elles ne prennent pas en compte les micronutriments (vitamines et minéraux). Or l'intérêt nutritionnel d'un aliment ou d'une recette, sa place dans l'alimentation, sont liés à sa composition globale, y compris en vitamines et minéraux.
- Le Nutri-Score basé sur 100 g fait abstraction de la portion consommée. Cela désavantage des aliments consommés en petites portions (ou utilisés comme ingrédients) et avantage certains autres consommés en plus grande quantité.
- Nutri-Score est peu discriminant pour certains aliments d'une même famille. Ainsi, avec Nutri-Score, les fruits sont tous étiquetés « **A** » pourtant une pomme n'a pas le même intérêt nutritionnel qu'un kiwi. En revanche, ces scores peuvent être utiles pour d'autres catégories de produits. Ainsi, les couleurs de Nutri-Score par exemple peuvent aider le consommateur à choisir un plat composé parmi toute la gamme proposée en rayon (parmi les pizzas, parmi les plats cuisinés...) du fait d'une grande variabilité dans la composition nutritionnelle de ces produits qui peuvent être reformulés.
- Nutri-Score peut conduire à un risque de détérioration de l'image positive d'aliments de base, renforcé par un meilleur classement de certains produits « plaisir » plus faciles à reformuler. Ainsi le lait a la même couleur qu'un soda light, des barres chocolatés sont classées comme du camembert ou du roquefort ; et les frites (classées **A** ou **B**) obtiennent un meilleur score que la plupart des fromages.
- Nutri-Score est basé sur un algorithme qui se réfère à l'alimentation des adultes. Cela pose question sur son interprétation pour d'autres populations (enfants, personnes âgées, femmes enceintes...).

Nutri-Score et produits laitiers : des questions restent posées

Fromages : malgré une première adaptation de l'algorithme de Nutri-Score, les fromages (y compris AOP et IGP) restent classés à 80 % en **D** et à 6 % en **E**. Des scores négatifs ne reflétant en rien la qualité nutritionnelle des fromages ni leur diversité en termes de teneurs en matières grasses, protéines et calcium notamment.

- Les critères retenus pour déterminer le score des fromages, leurs teneurs en AGS et en sel et la non prise en compte réelle de leur richesse en calcium et protéines, les pénalisent.
- En raison des seuils établis, le score du fromage est très peu sensible au pourcentage de matière grasse, ainsi qu'à sa teneur en protéines, pourtant censée refléter la teneur en calcium.
- Par ailleurs, la notion de portion n'est pas prise en compte, or les fromages sont consommés en petites quantités (30 g en moyenne), ce qui relativise les apports réels en AGS et sel.
- Les fromages sont classés dans la même catégorie que des charcuteries, des produits sucrés ou des chips. Ainsi, une barre chocolatée **D** peut être mieux classée qu'un Roquefort **E**.
- Lorsque le fromage est inclus dans un produit composé en tant qu'ingrédient, il ne bénéficie pas de l'adaptation de l'algorithme. Ce qui pourrait pénaliser le score de la recette si le fromage est un ingrédient majeur.

Le Nutri-Score actuel est-il un levier pour encourager la reformulation des fromages ?

Pour les fromages sous appellations, la reformulation est impossible, puisque leurs caractéristiques sont définies précisément par leur cahier des charges. De la même façon, de nombreux fromages génériques sont définis par des normes internationales (Codex) ou françaises (décret fromage). Pour ces produits, là encore la reformulation n'est généralement pas envisageable.

Il reste donc les fromages qui ne seraient pas définis, mais là encore, les entreprises se heurtent à des difficultés. En effet, les seuils pris en compte par Nutri-Score ne permettent pas souvent de valoriser les reformulations potentielles. C'est le cas par exemple pour un camembert à teneur réduite en sel (-30% de sel) qui obtient la note **D** au même titre qu'un camembert classique, ou encore d'un emmental très allégé en matière grasse (avec moitié moins de MG) qui obtient lui aussi la note **D**, au même titre que l'Emmental classique.

Des reformulations même importantes ne peuvent donc pas être valorisées, et il semble difficile d'envisager d'aller plus loin, pour des raisons technologiques, sanitaires et organoleptiques. Sel et matières grasses sont partie intégrante de la matrice fromagère !

Lait : quel que soit leur taux de MG, les laits sont classés en « vert » : **A** pour le lait écrémé et demi-écrémé, **B** pour le lait entier.

Ultra-frais : les produits laitiers ultra frais sont répartis dans toutes les couleurs du fait de leur diversité de composition nutritionnelle, liée aux différents taux de sucres et de matières grasses (AGS).

Beurre et crème : le beurre doux et demi-sel est classé « **E** ». Le beurre allégé et la crème sont en « **D** ». Comme pour les fromages, la notion de petites portions n'est pas prise en compte. Par ailleurs le rapport AGS/MG étant toujours le même dans la matière grasse laitière, les versions très allégées (crèmes légères, spécialités laitières à 5 % de MG) ne sont pas mieux classées que les versions plus riches en matières grasses.