



UFC-QUE CHOISIR  
233 bd Voltaire  
75555 PARIS CEDEX 11

Le 10 mai 2022

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### Enquête de l'UFC-Que Choisir sur les aliments traditionnels

#### **Le Nutri-Score, meilleure illustration de la qualité nutritionnelle de notre patrimoine culinaire !**

Alors que la Commission européenne doit choisir d'ici la fin de l'année le format de l'étiquetage nutritionnel obligatoire des produits alimentaires, le lobby des industriels agite le spectre de la stigmatisation des produits traditionnels par le Nutri-Score. Pour démystifier cette posture, l'UFC-Que Choisir rend publique aujourd'hui une enquête menée sur 588 produits transmis par ses associations locales qui démontre que près des deux tiers des produits alimentaires du terroir obtiennent de bonnes notes avec le Nutri-Score. Afin 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 faire fi des arguments fallacieux des industriels en rendant le Nutri-Score obligatoire partout en Europe.

#### **L'enquête de l'UFC-Choisir contredit l'argument infondé des industriels**

Face à l'augmentation préoccupante du surpoids et de l'obésité<sup>1</sup>, leurs conséquences délétères sur la santé et l'inaction des États membres tout récemment dénoncée par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS)<sup>2</sup>, 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 tant par les scientifiques<sup>3</sup> que par les consommateurs<sup>4</sup>, et déjà adopté en France ainsi que 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, ou encore l'huile d'olive.

Souhaitant faire toute la lumière sur cet argument spéculaire, les associations locales de l'UFC-Que Choisir ont recueilli un échantillon de 588 références de produits, représentant 310 aliments<sup>5</sup> typiques de leurs régions, 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.

#### **Une large majorité des aliments traditionnels obtient des Nutri-Score favorables**

Une très large majorité des produits relevés (62 %) ont un Nutri-Score A, B et C. Le plus fréquemment leur consommation est même encouragée au titre de leur meilleure qualité nutritionnelle. On décompte en effet 121 aliments de classement A et B ; ainsi que des huiles d'olives classées C (7 produits) qui sont recommandées par rapport aux autres matières grasses.

<sup>1</sup> 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. L'étude Obépi-Roche 2020 pour la Ligue contre l'obésité montre en outre une progression de l'obésité chez les adultes sur ces dernières années.

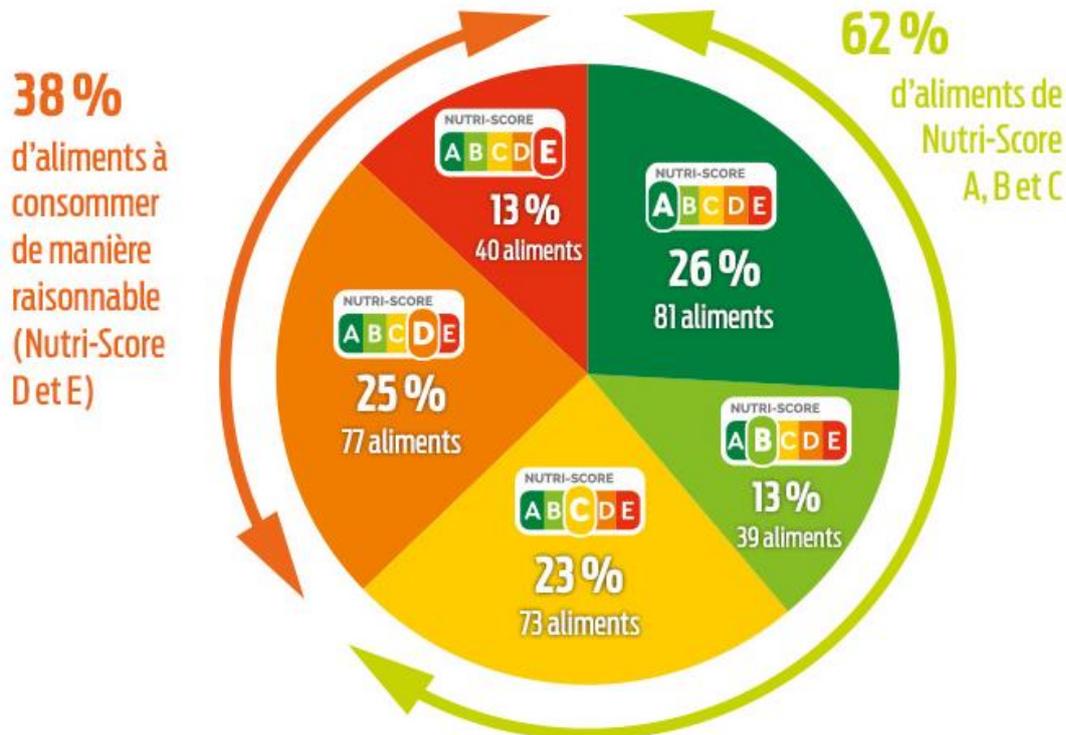
<sup>2</sup> L'Organisation Mondiale de la Santé indique qu'aucun État membre en Europe n'a réussi à « enrayer la progression de l'obésité » - WHO European regional obesity report 2002 – Mai 2022.

<sup>3</sup> 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).

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> Afin d'éviter des doublons qui auraient nui à la représentativité de l'étude, lorsque plusieurs références ont été relevées, pour un même aliment, le Nutri-Score le plus fréquemment rencontré a été retenu.

## Répartition des aliments traditionnels selon le Nutri-Score



Source : UFC-Que Choisir



Parmi ces aliments dont la consommation est promue, nous ne retrouvons pas moins de 30 plats traditionnels qui se révèlent très équilibrés, tels que le hochepot flamand, la potée auvergnate ou le fameux cassoulet de Castelnaudary. On trouve ensuite la viande et la volaille (34 produits), avec par exemple le taureau de Camargue AOP, le veau du Limousin élevé sous sa mère Label Rouge, le porc noir de Bigorre AOP, ou encore l'agneau de prés-salés du Mont-Saint-Michel AOP. Enfin, on relève un grand nombre (37 produits) de légumes, de fruits et de légumineuses tels que l'endive du Nord, la mâche Nantaise IGP, l'abricot rouge du Roussillon AOP, le melon du Quercy IGP, les lentilles vertes du Puy AOP et les mogettes de Vendée IGP.

Parallèlement, 73 aliments traditionnels obtiennent un Nutri-Score C, tels que les pâtes alsaciennes spaetzle, le jambon persillé de Bourgogne, le far breton et la cancoillotte de Franche Comté.

Dès lors, les chiffres du terrain parlent : l'argument des industriels selon lequel le Nutri-Score stigmatise les produits du terroir n'est ni plus ni moins que fallacieux !

### 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 à peine plus d'un tiers de notre échantillon. Ce classement opéré sur une base scientifique est parfaitement justifié puisqu'il traduit les fortes teneurs en matières grasses saturées et en sel présentes dans certaines charcuteries telles que les rillettes de Tours et les saucisses knacks d'Alsace ou certains fromages tels que le roquefort ou le bleu des Causses.

Cela étant, il est ici inexact de dire que ces produits notés E et D sont stigmatisés par le Nutri-Score. Rappelons en effet que ces notes D et E, rarement affichées sur les produits qui les obtiennent<sup>6</sup>, ne visent 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

<sup>6</sup> Les aliments de Nutri-Score 'E' ne représentent qu'un pourcent des produits de grandes marques nationales affichant ce logo. Source : Étude « Évaluation à 3 ans du logo nutritionnel Nutri-Score » - Ministère de la Santé – Février 2021.



UFC-QUE CHOISIR  
233 bd Voltaire  
75555 PARIS CEDEX 11

Le 10 mai 2022

recommandations, l'UFC-Que Choisir rappelle que ces produits ont parfaitement leur place dans une alimentation diversifiée et équilibrée.

**Alors que l'OMS vient de recommander aux autorités européennes la mise en place d'un étiquetage nutritionnel simplifié obligatoire, l'UFC-Que choisir se bat pour que les consommateurs disposent d'un outil réellement efficace et non stigmatisant. Le Nutri-Score étant de loin le modèle le plus conforme à ces exigences, l'Association :**

- **Transmet les résultats de son enquête à la Commission européenne et lui demande de faire un choix raisonné en balayant les faux arguments des lobbys industriels et en rendant le Nutri-Score obligatoire au niveau européen ;**
- **Met en garde les industriels de l'agro-alimentaire sur leur responsabilité dans un combat d'arrière-garde pour maintenir l'opacité sur des aliments déséquilibrés.**