



Le Nutriscore : enjeux et place dans une politique nutritionnelle

Robert MONDOT

**Animateur Commission Agriculture
et alimentation**

UFC-Que Choisir

30 mai 2018

Cette intervention est faite en toute indépendance vis-à-vis de l'organisateur de la manifestation. Je n'ai pas de lien d'intérêts avec le sujet traité

Deux mots sur l'UFC-Que choisir

Un groupe de presse

Un réseau de 145 associations locales avec une fédération tête de réseau

Des équipes professionnelles au sein de la Fédération pour :

- réaliser des études
- assurer les fonctions de lobbying
- réaliser des enquêtes (avec l'aide du réseau)
- engager les actions judiciaires jugées nécessaires

Pourquoi l'UFC-Que choisir sur ce sujet ?

Parce que le consumérisme n'est pas uniquement un problème d'équilibre économique acheteur/vendeur,

Parce que collectivement, on ne peut pas accepter que 50 % de la population soit en surpoids et que celui-ci soit corrélé au revenu.

Parce que les jeunes générations sont les plus dépendantes de l'alimentation industrielle

Parce que l'alimentation est pour nous un sujet paradoxal : grande motivation/grande faiblesse

Parce que les professionnels de l'alimentation n'assument pas globalement leur obligation morale.

La contribution de l'UFC-Que Choisir au débat : une longue histoire

Au niveau national

Recherche d'engagements volontaires de la part des professionnels

Au niveau européen (au sein du BEUC)

Participation aux négociations du règlement INCO de 2011

Pour la promotion du système coloriel

2015 : Etude pour vérifier l'efficacité du système coloriel (évaluation sur 300 produits) mise à jour en 2018

Accompagnement de la démarche et engagement public via le journal

Un étiquetage réglementaire européen incompréhensible

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie :	2800 kJ / 670 kcal
Matières grasses :	73 g
dont acides gras saturés :	7 g
Glucides :	2,5 g
dont sucres :	1 g
Protéines :	1,5 g
Sel :	1,6 g

Informations minimales

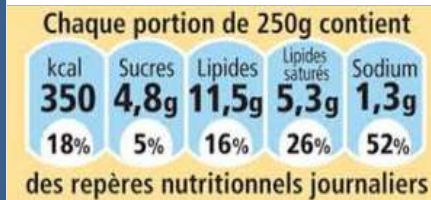
Valeurs nutritionnelles moyennes			
Pour 100 g de Fruit 'n Fibre		Pour 40g de Fruit 'n Fibre	Pour 40g de Fruit 'n Fibre +125ml de lait demi-écrémé
Valeur énergétique	: 380 kcal / 1603 kJ	152kcal / 641 kJ	211 kcal / 892 kJ
Protéines	: 8 g	3 g	8 g
Glucides totaux	: 69 g	28 g	34 g
dont sucres totaux	: 24 g	10 g	16 g
dont amidon	: 45 g	18 g	18 g
Lipides	: 6 g	2,5g	4,5 g
dont saturés	: 3,5 g	1,5g	3 g
Fibres alimentaires	: 9 g	3,5g	3,5 g
Sodium	: 0,45 g	0,2g	0,25g
équivalent sel	: 1,15 g	0,5g	0,6 g
Vitamines	en % des AJR*	en % des AJR*	en % des AJR*
B1	: 0,7 mg(63%)	25 %	30 %
B2	: 0,9 mg(63%)	25 %	42 %
PP	: 10,1 mg(63%)	25 %	26 %
B6	: 0,9 mg(63%)	25 %	27 %
B9 (acide folique)	: 250 µg(125%)	50 %	52 %
B12	: 1,6 µg(63%)	25 %	37 %
Minéraux			
Fer	: 8,8 mg(63%)	25 %	26 %

Format complet

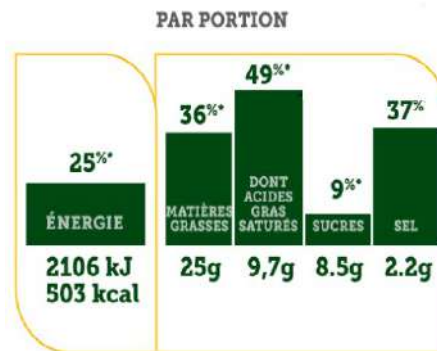
Incompris par 82 % des consommateurs !

(Sondage Beuc 2005; Etude Inra 2011)

La cacophonie des modèles volontaires



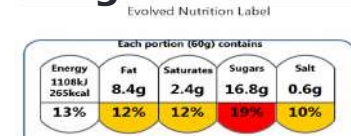
**Modèle
ANIA**



* correspond au pourcentage de l'Apport de Référence quotidien pour un adulte type (8400 kJ/2000 kcal)

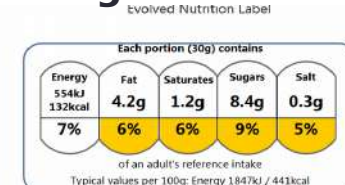
**Modèle
Mc Donald's**

Pour une portion de
60 grammes :



... ou bien ????

Pour une portion de
30 grammes :



Modèle

**Coca-Cola, Mars,
Mondelez, Nestlé,
PepsiCo, Unilever**

Pourquoi notre intérêt pour le nutriscore ?

Dans le strict domaine du classement nutritionnel :

- Il est immédiatement lisible et compréhensible
- Il contredit quelques idées reçues ... et beaucoup d'affirmations marketing
- Il ne montre pas une situation totalement noire

Il offre donc un espace de choix au consommateur


Une aide face à la diversité de l'offre alimentaire :

Exemples : plats principaux



Un outil éducatif pour rééquilibrer l'alimentation :

Ex. petit-déjeuner, la comparaison entre produits facilitée



Epid'OR Spécial Sandwich Concombre

Réva Craquantes au Riz Complet

NUTRI-SCORE
A B C D E

Avec ajout de confiture :
NUTRI-SCORE
A B C D E



P'tit déli NOUVELLE RECETTE
Déli Matin Miel & Pépites de Chocolat

JUMBLES au chocolat ou lait

NUTRI-SCORE
A B **C** D E



Epid'OR 8 Pains au Chocolat

Fika Rok 8 CRÊPES au CHOCOLAT

NUTRI-SCORE
A B C **D** E



NUTRI-SCORE
A B C D **E**

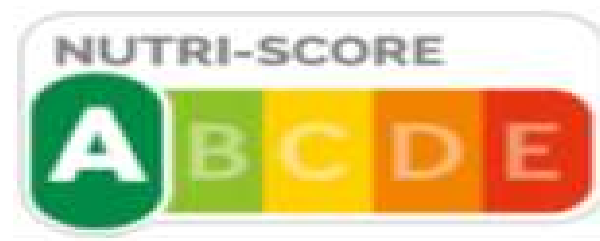
La démystification des codes 'minceur' :

Ex. céréales du petit déjeuner,



La démystification des codes 'minceur' :

Plat principal, le plus 'équilibré' n'est pas celui qu'on pense



Un frein aux produits toujours plus riches :



Céréales du petit-déjeuner :

une mise en lumière de la dégradation de l'intérêt nutritionnel

PETIT DEJEUNER

	A	B	C	D	E
Pains et pains de mie	27 %	73 %			
Biscottes, pains grillés, craquottes	6 %	25 %	50 %	20%	
Céréales du petit déjeuner	6 %	6 %	73 %	13%	
Biscuits du petit déjeuner			18%	45%	36 %
Viennoiseries, pains au lait			18%	57 %	29 %

REPAS PRINCIPAL

	A	B	C	D	E
Salades prêtes à manger	44 %	56 %			
Charcuteries		47 %	6 %	18%	29 %
Soupes		100 %			
Plats cuisinés	27 %	52 %	13 %	7%	2 %
Desserts et laitages	18 %	59 %	23%		

GOUTER

	A	B	C	D	E
Compotes et produits à base de fruits	80%		20%		
Biscuits		3%	9%	14%	74%
Gâteaux			9%	41%	50%
Barres céréalières			45%	36%	20%

SANS Nutriscore : pas d'amélioration nutritionnelle des recettes

Pour les fabricants :

- Modifier les recettes coûte cher (process, produits)
- Les consommateurs risquent de moins aimer la recette 'allégée',

Pour les consommateurs :

- Moins de sucre peut signifier plus de gras (et inversement),
- Les consommateurs n'ont pas l'expertise pour déterminer si ces changements de recettes ont un intérêt nutritionnel ou pas,
- Le piège de la portion
- De fait, les 'améliorations' de recettes opérées jusqu'à ce jour ont eu très peu d'intérêt nutritionnel.

AVEC Nutriscore : une vraie responsabilisation

Pour les fabricants :

- Le Nutriscore oblige les fabricants à prendre en compte l'intérêt nutritionnel global du produit (sucre, gras, sel etc ...),
- Une amélioration de la recette permet de modifier le classement du produit et donc constitue un argument de vente.

Côté consommateurs :

- Un changement de couleur est vu immédiatement,
- Le Nutriscore facilite la comparaison avec les produits concurrents plus gras ou sucrés,
- Le consommateur est sûr de l'intérêt nutritionnel mesuré par le Nutriscore,
- Le consommateur enfin responsable de l'équilibre de son alimentation.

MAIS des biais à connaître

Pour les fabricants :

- Travailler uniquement pour la norme
- Marginaliser les autres facteurs (qualité gustative, origine des produits, ...) pour rester « dans les prix »

Pour les consommateurs :

- Considérer le nutriscore comme « un logo de plus » si les industriels parviennent à brouiller les pistes.
- Recevoir le message de façon trop exclusive (n'acheter que du A ou B)
- Subir des augmentations de prix.

Merci !