



Le Nutri-Score ne stigmatise pas le patrimoine culinaire de l'Auvergne !



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 Clermont-Ferrand rend publique aujourd'hui une enquête menée sur 47 produits qui démontre qu'à rebours des idées reçues, plus de la moitié des produits alimentaires enquêtés du terroir de l'Auvergne 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'obésité^[1] 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 scientifiques^[2] que les consommateurs^[3] et déjà adopté en France et dans six autres pays de l'Union (Belgique, Espagne, Allemagne, Pays-Bas, Luxembourg et Suisse).

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.

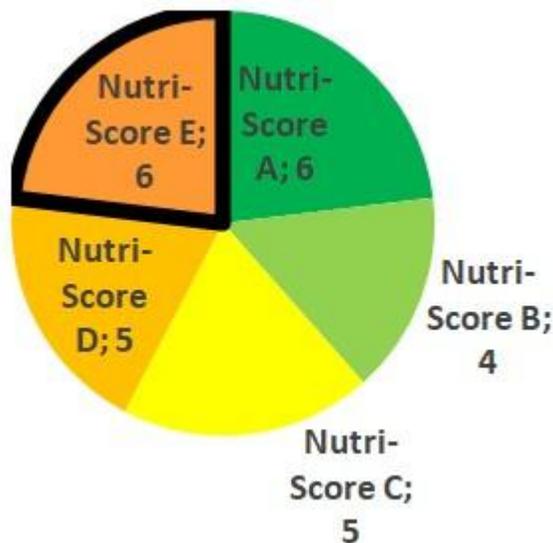
^[1] Chez les enfants, les taux d'obésité et de surpoids en France ont été multipliés par six depuis les années soixante pour atteindre désormais 17 %. Chez les adultes, une personne sur deux en France est concernée.

^[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.

Souhaitant faire toute la lumière sur cet argument douteux, l'association locale UFC Que Choisir de Clermont-Ferrand a recueilli un échantillon de 47 références de produits, représentant 26 aliments typiques de l'Auvergne, 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 des aliments traditionnels de l'Auvergne selon le Nutri-Score.



Des Nutri-Score favorables pour une majorité d'aliments traditionnels

On compte 15 aliments de Nutri-Score A, B et C, soit une majorité 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 :

=> la lentille du Puy en Velay qui est source de fibres et de nombreux micronutriments essentiels tels que les minéraux et les vitamines ;

=> des viandes Label Rouge telles que l'agneau du Bourbonnais, le bœuf Charolais ou la vache Salers qui constituent de très bonnes sources de protéines ;

=> des plats traditionnels cuisinés tels que la potée aux choux ou aux légumes, les pansettes de veau, ou encore les tripoux, qui présentent un Nutri-Score B.

Parmi les aliments de Nutri-Score C, on note en particulier l'huile de noix d'Auvergne, mais également des plats traditionnels comme la truffade, l'aligot, le chou farci.

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 une minorité d'aliments dans notre échantillon.

On trouve notamment les salaisons (jambon sec, saucisson) et les fromages d'Auvergne (St Nectaire, Cantal, Bleu, Fourme d'Ambert). Ce n'est bien sûr pas une surprise dans notre région d'élevage où la production de qualité s'est développée avec les moyens de conservation traditionnels (transformation du lait en fromage, salaison de la viande). Mais le bon sens cher aux auvergnats fait que chacun sait qu'il faut consommer ces excellents produits avec modération !