

# Position du secteur fromager suisse sur l'utilisation de Nutri-Score pour le fromage naturel

## Argumentaire

Le système simplifié d'étiquetage nutritionnel « Front of Pack » Nutri-Score est utilisé de manière accrue en Suisse. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires soutient officiellement Nutri-Score depuis 2019 et de grandes entreprises comme Nestlé Suisse ont commencé à l'employer. Migros et Coop ont aussi introduit Nutri-Score sur de premières lignes de produits.

Nutri-Score pénalise les fromages suisses traditionnels de fabrication artisanale, le fromage affiné obtenant, de manière générale, la plus mauvaise ou la deuxième plus mauvaise notation.

La raison de cette mauvaise notation tient à l'examen, par Nutri-Score, de quatre aspects évalués négativement, dont, notamment, les graisses saturées. Aucune différenciation n'est faite entre la graisse lactique et d'autres graisses animales. Un aliment contenant 10 g de graisses saturées pour 100 g de produit final obtient l'évaluation la plus négative, soit dix points négatifs. Un fromage traditionnel obtient toujours cette note, bien que la graisse lactique soit, d'un point de vue nutritionnelle considérée comme positive. La teneur en sel du fromage est aussi notée très négativement et la valeur énergétique obtient une note légèrement négative. Parmi les trois aspects positifs, le fromage n'obtient des points que pour l'apport protéique car il ne contient ni fruits ou légumes ou encore de fibres alimentaires. Les aspects négatifs sont notés chacun avec dix points négatifs et les aspects positifs au maximum avec cinq points positifs. Un fromage traditionnel et naturel obtient donc toujours dix points négatifs à cause des graisses saturées ainsi que d'autres points négatifs pour la teneur en sel et la valeur énergétique. La teneur élevée en protéine ne donnant que cinq points au maximum, un fromage naturel est donc toujours classé D, voire E.

Cette situation est contraire à l'objectif central de Nutri-Score à savoir, permettre une comparaison entre les denrées alimentaires d'une même catégorie. Afin que le consommateur puisse effectivement choisir l'aliment le plus sain, on devrait pouvoir trouver dans l'idéal du fromage naturel classé de A jusqu'à D.

Autre élément dérangeant pour le secteur fromager suisse : les composants positifs comme les vitamines et les substances minérales (pour le fromage entre autres les vitamines A, vitamine B2, vitamine B12 ainsi que le calcium et le phosphore) sont entièrement occultés dans Nutri-Score. L'emploi d'additifs n'est pas non plus pris en considération, alors que le secteur fromage suisse fait justement une promesse forte et unique aux consommateurs à ce sujet avec la déclaration volontaire de renonciation.

Il est irritant de constater que ce résultat est également contraire aux recommandations nutritionnelles de la Confédération. L'une des conclusions de la vaste enquête sur l'alimentation Menu.ch est que la population suisse ne consomme que deux des trois portions de produits laitiers recommandées par jour. Par conséquent, l'une des recommandations principales de Menu.ch est d'augmenter la consommation des produits laitiers, soit aussi celle de fromage, ce qui contredit entièrement le mauvais classement du fromage naturel dans Nutri-Score.

L'algorithme de Nutri-Score pourrait être adapté de sorte à utiliser l'échelle entière pour le fromage naturel. C'est, par exemple, le cas du système australien Health Star lequel est basé sur un algorithme très similaire à celui de Nutri-Score mais qui dispose d'un schéma d'évaluation adapté au fromage.

Cette thématique a été abordée avec la Confédération. Cette dernière a indiqué qu'il fallait d'abord introduire Nutri-Score et définir les mécanismes internationaux de décision. La Confédération a aussi promis de s'engager pour une adaptation ultérieure, dans le cadre du développement de Nutri-Score. Enfin, elle a rappelé que Nutri-Score ne remplaçait pas la pyramide alimentaire, mais la complétait, et que les recommandations concernant la consommation (portion et fréquence) des différents groupes d'aliments continueraient d'être communiquées au moyen de la pyramide alimentaire.

## Conclusions :

- Le fromage est un aliment riche en énergie et présentant une composition équilibrée. Malgré cela, le fromage naturel est presque toujours classé D, voire E, dans Nutri-Score ;
- Nutri-Score ne remplit pas, pour le fromage naturel, sa fonction, à savoir de pouvoir comparer entre eux des aliments d'une même catégorie ;
- Nutri-Score promeut des incitations erronées lorsqu'il est utilisé pour le fromage naturel, incitations qui sont contraires aux résultats de l'enquête Menu.ch et à la pyramide alimentaire ;
- Tant que l'algorithme n'a pas été adapté (p. ex. de manière similaire au système australien Health Star), Nutri-Score ne doit pas être utilisé pour le fromage naturel.

LH / 19.3.2021