

# Nutri-Score



## *Un outil de santé publique basé sur la science*

A partir de la conférence du Pr **Serge Hercberg**

Professeur Emérite de Nutrition, Faculté de Médecine Université Sorbonne Paris Nord/Dept Santé Publique Hôpital Avicenne Equipe de Recherche en Epidémiologie Nutritionnelle (EREN)

Inserm/Inrae/Cnam/Université Sorbonne Paris Nord/Université Paris





## Sommaire de la présentation

1. Objectifs du Nutri-score et justifications de son existence
2. Mode de calcul et utilisation du Nutri-score
3. Avancées en France et en Europe
4. Preuves scientifiques de son efficacité
5. Apports et limites de ce logo
6. Evolutions de ce logo
  
7. Pistes pédagogiques



**Quels sont les objectifs du logo « Nutri-Score ? »**

# Objectifs de Nutri-Score

## ► Aider les consommateurs

à juger, en un coup d'oeil de **la qualité nutritionnelle** des aliments au moment de l'acte d'achat en leur permettant de **comparer** les produits entre eux et d'**orienter leurs choix** vers des aliments dont la composition nutritionnelle est plus favorable à la santé

## ► inciter les industriels

à **améliorer la composition nutritionnelle** des aliments qu'ils produisent et leur offrir l'opportunité de **valoriser leur effort** en terme de reformulations / innovations

**= objectifs de santé publique**



**Pourquoi un Nutri-Score ?**

# Justifications de la mise en place du Nutri-Score

- Consommer une alimentation qui s'éloigne des recommandations nutritionnelles = **déterminant majeur de risque pour des maladies chroniques** : *obésité, maladies cardiovasculaires, cancers, diabète ...* → *coût humain social et économique*

# Justifications de la mise en place du Nutri-Score

- Consommer une alimentation qui s'éloigne des recommandations nutritionnelles = **déterminant majeur du risque pour des maladies chroniques** : *obésité, maladies cardiovasculaires, cancers, diabète ...* → *coût humain social et économique*
- Pour lutter contre ces maladies chroniques multifactorielles → mise en place de politiques nutritionnelles nationales → **améliorer l'alimentation de la population**



# Justifications de la mise en place du Nutri-Score

- Consommer une alimentation qui s'éloigne des recommandations nutritionnelles = **déterminant majeur du risque pour des maladies chroniques** : *obésité, maladies cardiovasculaires, cancers, diabète ...* → *coût humain social et économique*
  - Pour lutter contre ces maladies chroniques multifactorielles → mise en place de politiques nutritionnelles nationales → **améliorer l'alimentation de la population**
- Les politiques nutritionnelles s'appuient sur des **recommandations nutritionnelles** : **Manger +** *de fruits et légumes, + de légumes secs/légumineuses, + d'aliments complets (riches en fibres...), + de poissons, limiter* les aliments riches en sucre, en acides gras saturés, en sel,...



# Justifications de la mise en place du Nutri-Score

- Consommer une alimentation qui s'éloigne des recommandations nutritionnelles = **déterminant majeur du risque pour des maladies chroniques** : *obésité, maladies cardiovasculaires, cancers, diabète ...* → *coût humain social et économique*
  - Pour lutter contre ces maladies chroniques multifactorielles → mise en place de politiques nutritionnelles nationales → **améliorer l'alimentation de la population**
- Les politiques nutritionnelles s'appuient sur des **recommandations nutritionnelles** : **Manger** + de fruits et légumes, + de légumes secs/légumineuses, + d'aliments complets (riches en fibres...), + de poissons, **limiter** les aliments riches en sucre, en acides gras saturés, en sel,...



Mais l'offre alimentaire en Europe comprend **une part importante d'aliments manufacturés...**



# Justifications de la mise en place du Nutri-Score

- Consommer une alimentation qui s'éloigne des recommandations nutritionnelles = **déterminant majeur du risque pour des maladies chroniques** : *obésité, maladies cardiovasculaires, cancers, diabète ...* → *coût humain social et économique*
  - Pour lutter contre ces maladies chroniques multifactorielles → mise en place de politiques nutritionnelles nationales → **améliorer l'alimentation de la population**
- Les politiques nutritionnelles s'appuient sur des **recommandations nutritionnelles** : **Manger** + de fruits et légumes, + de légumes secs/légumineuses, + d'aliments complets (riches en fibres...), + de poissons, **limiter** les aliments riches en sucre, en acides gras saturés, en sel,...



Mais l'offre alimentaire en Europe comprend **une part importante d'aliments manufacturés...**



→ **les consommateurs ont du mal à traduire les recommandations nutritionnelles de santé publique** dans leurs choix alimentaires de tous les jours et à distinguer les aliments en fonction de leur qualité nutritionnelle

# Quel aliment présente la composition la plus favorable sur le plan nutritionnel ?



?

Entre pizzas

...

Ou des produits ayant le même usage, souvent placés dans les mêmes rayons de supermarchés

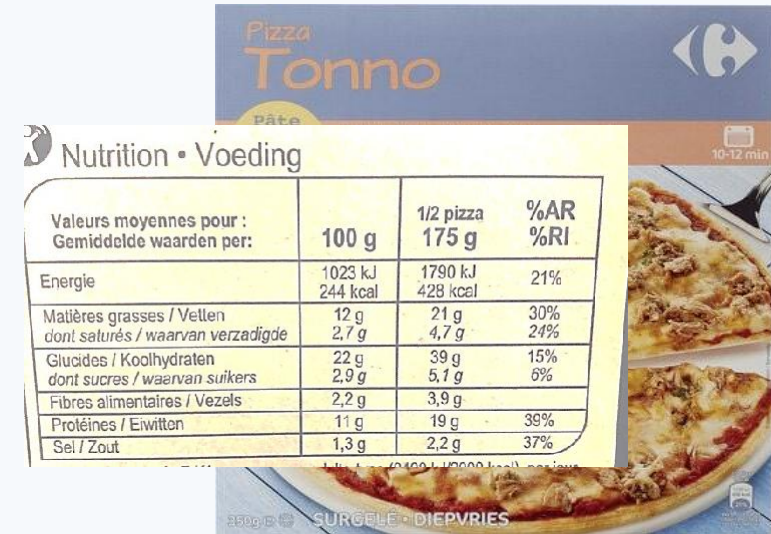


# Quel aliment présente la composition la plus favorable sur le plan nutritionnel ?



INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g	Pour 1/3 de pizza (123 g)	% AR* pour 123 g
Energie	895 kJ 213 kcal	1103 kJ 263 kcal	13%
Matières grasses dont acides gras saturés	7,7 g 3,6 g	9,5 g 4,5 g	14% 23%
Glucides dont sucres	24 g 4,1 g	30 g 5,1 g	12% 6%
Fibres alimentaires	1,7 g	2,1 g	
Protéines	11 g	13 g	26%
Sel	1,4 g	1,7 g	28%

\*Apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal). Contient 3 portions adulte.




Nutrition • Voeding

Valeurs moyennes pour : Gemiddelde waarden per:	100 g	1/2 pizza 175 g	%AR %RI
Energie	1023 kJ 244 kcal	1790 kJ 428 kcal	21%
Matières grasses / Vetten dont saturés / waarvan verzadigde	12 g 2,7 g	21 g 4,7 g	30% 24%
Glucides / Koolhydraten dont sucres / waarvan suikers	22 g 2,9 g	39 g 5,1 g	15% 6%
Fibres alimentaires / Vezels	2,2 g	3,9 g	
Protéines / Eiwitten	11 g	19 g	39%
Sel / Zout	1,3 g	2,2 g	37%

?

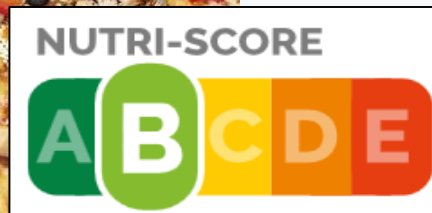


Valeurs nutritionnelles	Pour 100g	1 portion - 150g	% des AQR* par portion
Énergie	821 kJ - 195 kcal	1231 kJ - 293 kcal	15%
Matières grasses	5,2 g	7,8 g	11%
Dont acides gras saturés	2,6 g	3,9 g	20%
Glucides	25 g	38 g	15%
Dont sucres	4,6 g	6,9 g	8%
Fibres alimentaires	4,4 g	6,6 g	/
Protéines	9,7 g	15 g	29%
Sel	1,3 g	1,9 g	32%



Valeurs nutritionnelles moyennes pour : Informação nutricional - valores médios por:	100 g	1 portion / 1 porção (210 g)
Valeur énergétique/Valor energético	1024 kJ (244 kcal)	2150 kJ (513 kcal)
Protéines/Proteínas	9,9 g	20,8 g
Glucides/Hidratos de carbono dont sucres/dos quais açúcares	26,7 g 3 g	51,6 g 6,3 g
Lipides/Lípidos dont acides gras saturés/dos quais ácidos gordos saturados	10,2 g 5,8 g	21,4 g 12,2 g
Fibres alimentaires/Fibra	3 g	6,3 g
Sodium/Sódio	0,56 g	1,2 g
Sel/Sal	1,3 g	2,7 g

# Quel aliment présente la composition la plus favorable sur le plan nutritionnel ?





**Comment est calculé le Nutri-Score ?**

# Calcul du Nutri-Score

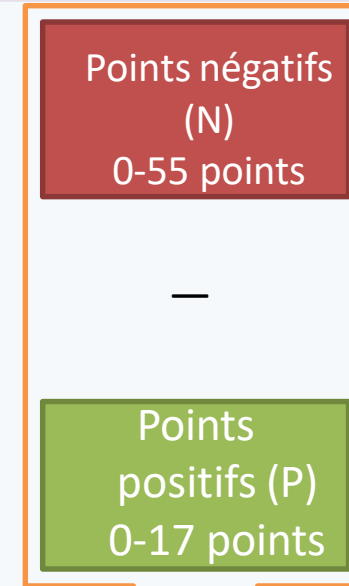


Nutriment /100g	Points
Energie (KJ)	0-10
Sucres simples (g)	<b>0-15</b>
Acides gras saturés (g)	0-10
Sodium (g)	<b>0-20</b>

Elément /100g	Points
Fruits, légumes, légumineuses (%)	0-5
Fibres (g)	0-5
<i>Protéines (g)**</i>	<b>0-7</b>

\*\* 0-2 pour les viandes rouges

Pour les boissons édulcorées, + 4 points négatifs



**-17**

Meilleure qualité  
nutritionnelle

**+55**

Moins bonne qualité  
nutritionnelle

[Tableur de calcul du Nutri-Score](#)



# Calcul du Nutri-Score\*



\* mis à jour en 2023

DONNÉES DISPONIBLES SUR LES EMBALLAGES

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES		
	Pour 100 g	% des RNJ* pour 100 g
Énergie	1937 kJ	23%
	463 kcal	
Matières grasses dont acides gras saturés	21 g	30%
	2,0 g	40%
Glucides dont sucres	54 g	21%
	14 g	16%
Fibres	6,5 g	22%
Protéines	11 g	22%
Sel	0,14 g	2,3%

## INGRÉDIENTS

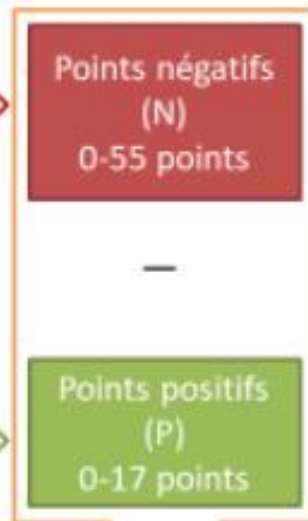
Chou-fleur 57,5 %, brocoli 23 %, carotte 12 %, huiles végétales (colza, tournesol, en proportion variable), œuf, amidon modifié de pomme de terre, lactosérum, épaississant : E461, sel, arôme naturel de muscade, arôme naturel (dont céleri), arôme, amidon modifié de manioc, œuf entier en poudre, lactose, arôme naturel de céleri-rave, poudre de lait écrémé, poivre, muscade.

Nutriment /100g	Points
Énergie (KJ)	0-10
Sucres simples (g)	0-15
Acides gras saturés (g)	0-10
Sel (g)	0-20

Élément /100g	Points
Fruits, légumes, légumineuses, (%)	0-5
Fibres (g)	0-5
Protéines (g)**	0-7

\*\* 0-2 pour les viandes rouges

Pour les boissons édulcorées, + 4 points négatifs



SCORE FINAL

N-P

-17

55

Meilleure qualité nutritionnelle

Moins bonne qualité nutritionnelle



- Fruits et légumes : proxy des teneurs en diverses vitamines (vitamine C, bêta-carotène...)
- Protéines: proxy de la teneur en minéraux comme le calcium et le fer



**Comment s'utilise le Nutri-Score ?**

# Quel aliment présente la qualité nutritionnelle la plus favorable à la santé ?



?



# Nutri-Score permet les comparaisons..

Même aliment (portant le même nom) de différentes marques (*par ex: Mueslis croustillants aux pépites de chocolat*)

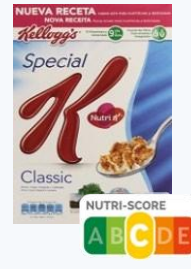


# Nutri-Score permet les comparaisons..

Même aliment (portant le même nom) de différentes marques (*par ex: Mueslis croustillants aux pépites de chocolat*)



Aliments de la même catégorie (*par ex: céréales petit déjeuner*)



# Nutri-Score permet les comparaisons..

Même aliment (portant le même nom) de différentes marques (*par ex: Mueslis croustillants aux pépites de chocolat*)



Aliments de la même catégorie (*par ex: céréales petit déjeuner*)



Aliments de différentes catégories mais destinés au même usage, par ex, pour le petit déjeuner : *pains, biscottes, céréales petit déjeuner, biscuits, viennoiseries....*



# Signification du Nutri-Score



- Nutri-Score **n'est pas un logo binaire** destiné à caractériser la valeur santé des aliments de façon absolue et à classer les aliments comme «sains» ou «malsains» : **les produits classés A/B ne correspondent pas aux produits « sains » et C/D/E aux produits « malsains ».**
- Nutri-Score, avec ses 5 catégories de couleurs/lettres, est en fait destiné à permettre aux consommateurs **de comparer, sur une base relative, la qualité nutritionnelle** des aliments qui sont comparables en terme d'**usage** ou de **consommation** (et que l'on retrouve souvent dans les mêmes rayons de supermarché).



**malsain ?**



**sain ?**

# Signification du Nutri-Score



- Nutri-Score **n'est pas un logo binaire** destiné à caractériser la valeur santé des aliments de façon absolue et à classer les aliments comme «sains» ou «malsains» : **les produits classés A/B ne correspondent pas aux produits « sains » et C/D/E aux produits « malsains ».**
- Nutri-Score, avec ses 5 catégories de couleurs/lettres, est en fait destiné à permettre aux consommateurs **de comparer, sur une base relative, la qualité nutritionnelle** des aliments qui sont comparables en terme d'**usage** ou de **consommation** (et que l'on retrouve souvent dans les mêmes rayons de supermarché).



**malsain ?**



**sain ?**

# Signification du Nutri-Score



- Nutri-Score *n'est pas un logo binaire* destiné à caractériser la valeur santé des aliments de façon absolue et à classer les aliments comme «sains» ou «malsains» : **les produits classés A/B ne correspondent pas aux produits « sains » et C/D/E aux produits « malsains ».**
- Nutri-Score, avec ses 5 catégories de couleurs/lettres, est en fait destiné à permettre aux consommateurs **de comparer, sur une base relative, la qualité nutritionnelle** des aliments qui sont comparables en terme d'**usage** ou de **consommation** (et que l'on retrouve souvent dans les mêmes rayons de supermarché).



**malsain ?**



**sain ?**



# Avancées du Nutri-Score en France et en Europe



# 2011

## Etudes scientifiques



## Etudes scientifiques



## Agences sanitaires officielles



## Associations d'experts

- Nutrition Diététiciens
- Santé Publique
- Education pour la santé
- Pédiatrie
- Cancérologie
- Cardiologie
- ...
- 

## Associations consommateurs, ONG



## Etudes scientifiques



## Agences sanitaires officielles



## Associations d'experts

- Nutrition Diététiciens
- Santé Publique
- Education pour la santé
- Pédiatrie
- Cancérologie
- Cardiologie
- ...

## Associations consommateurs, ONG



## Décision politique



Adoption du Nutri-Score  
31 octobre 2017

## Etudes scientifiques



## Agences sanitaires officielles



## Associations d'experts

- Nutrition Diététiciens
- Santé Publique
- Education pour la santé
- Pédiatrie
- Cancérologie
- Cardiologie
- ...

## Associations consommateurs, ONG



## Décision politique



Adoption du Nutri-Score  
31 octobre 2017

2018-2020



## Etudes scientifiques



## Agences sanitaires officielles



## Associations d'experts

- Nutrition Diététiciens
- Santé Publique
- Education pour la santé
- Pédiatrie
- Cancérologie
- Cardiologie
- ...

## Associations consommateurs, ONG



## Décision politique



Adoption du Nutri-Score  
31 octobre 2017

2018-2020



## Adoption par les industriels

- 2014 : 0
  - 2017 : 6
  - 2023 : 954
- 60 % du marché alimentaire

*Forte opposition of Coca-Cola, Ferrero, Mars, Mondelez, Lactalis, Unilever, Kraft,...*

## Etudes scientifiques



## Agences sanitaires officielles



## Associations d'experts

- Nutrition Diététiciens
- Santé Publique
- Education pour la santé
- Pédiatrie
- Cancérologie
- Cardiologie
- ...

## Associations consommateurs, ONG



## Décision politique



Adoption du Nutri-Score  
31 octobre 2017

2018-2020



## Adoption par les industriels

- 2014 : 0
- 2017 : 6
- 2023 : 954  
60 % du marché alimentaire

*Forte opposition of Coca-Cola, Ferrero, Mars, Mondelez, Lactalis, Unilever, Kraft,...*



## Associations d'experts

- 417 scientifiques académiques européens
- 30 associations européennes d'experts  
(nutrition, santé publique, cancérologie, pédiatrie, cardiologie,...)
- Centre International de Recherche sur le Cancer IARC/WHO



## Associations consommateurs, ONG



## Etudes scientifiques



## Agences sanitaires officielles



## Associations d'experts

- Nutrition Diététiciens
- Santé Publique
- Education pour la santé
- Pédiatrie
- Cancérologie
- Cardiologie
- ...

## Associations consommateurs, ONG



## Décision politique



Adoption du Nutri-Score  
31 octobre 2017

2018-2020



## Adoption par les industriels

- 2014 : 0
- 2017 : 6
- 2023 : 954  
60 % du marché alimentaire

*Forte opposition of Coca-Cola, Ferrero, Mars, Mondelez, Lactalis, Unilever, Kraft,...*

## Associations d'experts

- 417 scientifiques académiques européens
- 30 associations européennes d'experts (nutrition, santé publique, cancérologie, pédiatrie, cardiologie,...)
- Centre International de Recherche sur le Cancer IARC/WHO



## Associations consommateurs, ONG



## Décision politique



Vote avant fin 2022 pour un logo harmonisé et obligatoire



## Etudes scientifiques



## Agences sanitaires officielles



## Associations d'experts

- Nutrition Diététiciens
- Santé Publique
- Education pour la santé
- Pédiatrie
- Cancérologie
- Cardiologie
- ...

## Associations consommateurs, ONG



## Décision politique



Adoption du Nutri-Score  
31 octobre 2017

2018-2020



## Adoption par les industriels

- 2014 : 0
- 2017 : 6
- 2022 : 815  
60 % du marché alimentaire

*Forte opposition of Coca-Cola, Ferrero, Mars, Mondelez, Lactalis, Unilever, Kraft,...*

## Associations d'experts

- 417 scientifiques académiques européens
- 30 associations européennes d'experts (nutrition, santé publique, cancérologie, pédiatrie, cardiologie,...)
- Centre International de Recherche sur le Cancer IARC/WHO

## Associations consommateurs, ONG



## Décision politique

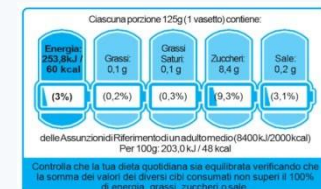


Vote avant fin 2022 pour un logo harmonisé et obligatoire



???

Nutrinform





**Tenir compte du Nutri-Score pour son alimentation  
est-ce utile ?**

# Nutri-Score s'appuie sur des bases scientifiques solides dans sa construction et dans la démonstration de son efficacité

**> 100 publications scientifiques depuis 2012**

<https://nutriscore.blog/2022/09/23/bibliography-references/>

The collage features several scientific publications:

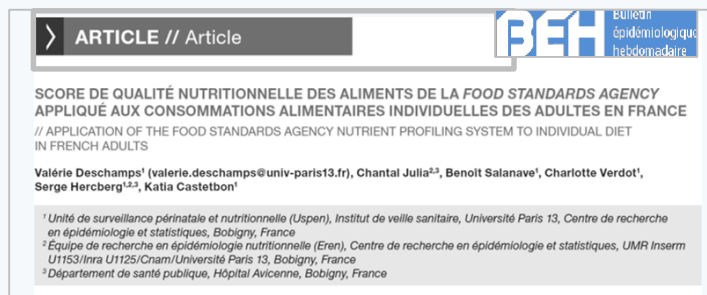
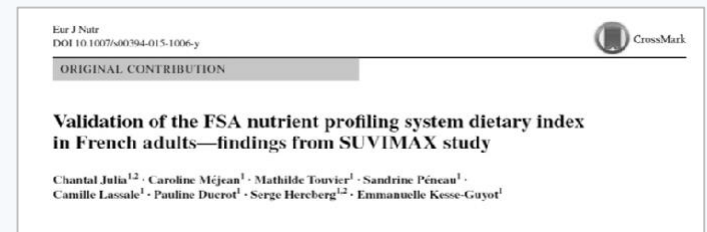
- Effectiveness of Front-Of-Pack Labels in French Adults: Results** (Public Health Nutrition, 16(3), 392-402)
- Objective Understanding of Front-of-Package Nutrition Labels: An International Comparative Experimental Study across 12 Countries** (Nutrients, 13(10), 3473)
- Association of Perception of Front-of-Pack Labels with Dietary Lifestyle and Health Characteristics** (Public Health Nutrition, 16(3), 392-402)
- Perception of front-of-pack labels, social characteristics, nutrition and food purchasing habits** (Public Health Nutrition, 16(3), 392-402)
- Prospective association between a dietary quality index based on a nutrient profiling system and cardiovascular disease risk** (The European Society of Cardiology, 2016)
- Development and Validation of an Individual Dietary Index Based on the British Food Standard Agency Nutrient Profiling System in a** (Nutritional Epidemiology)
- Association between nutritional profiles of foods underlying Nutri-Score front-of-pack labels and mortality: EPIC cohort study in 10 European countries** (The BMJ, 2022)
- Impact of Different Front-of-Pack Nutrition Labels on Consumer Purchasing Intentions: A Randomized Controlled Trial** (Nutrients, 2022)
- Objective Understanding of Front-of-Package Nutrition Labels among Nutritionally At-Risk Individuals** (Nutrients, 2022)
- Nutrient Use of the Nutrient Metabolism Vitamines et Minéraux Anti** (Nutrients, 2022)
- differentiate nutritional quality of breakfast cereals in France** (Nutrients, 2022)

# La consommation d'aliments avec un meilleur Nutri-Score améliore l'apport nutritionnel et divers biomarqueurs de l'état nutritionnel

- ✓ *cohorte NutriNet-Santé (n=4225)*
- ✓ *cohorte SU.VI.MAX (n=5882)*
- ✓ *étude transversale ENNS (échantillon représentatif de la population française (n=2754))*

La consommation d'aliments présentant un profil nutritionnel correspondant à un meilleur Nutri-Score est associé :

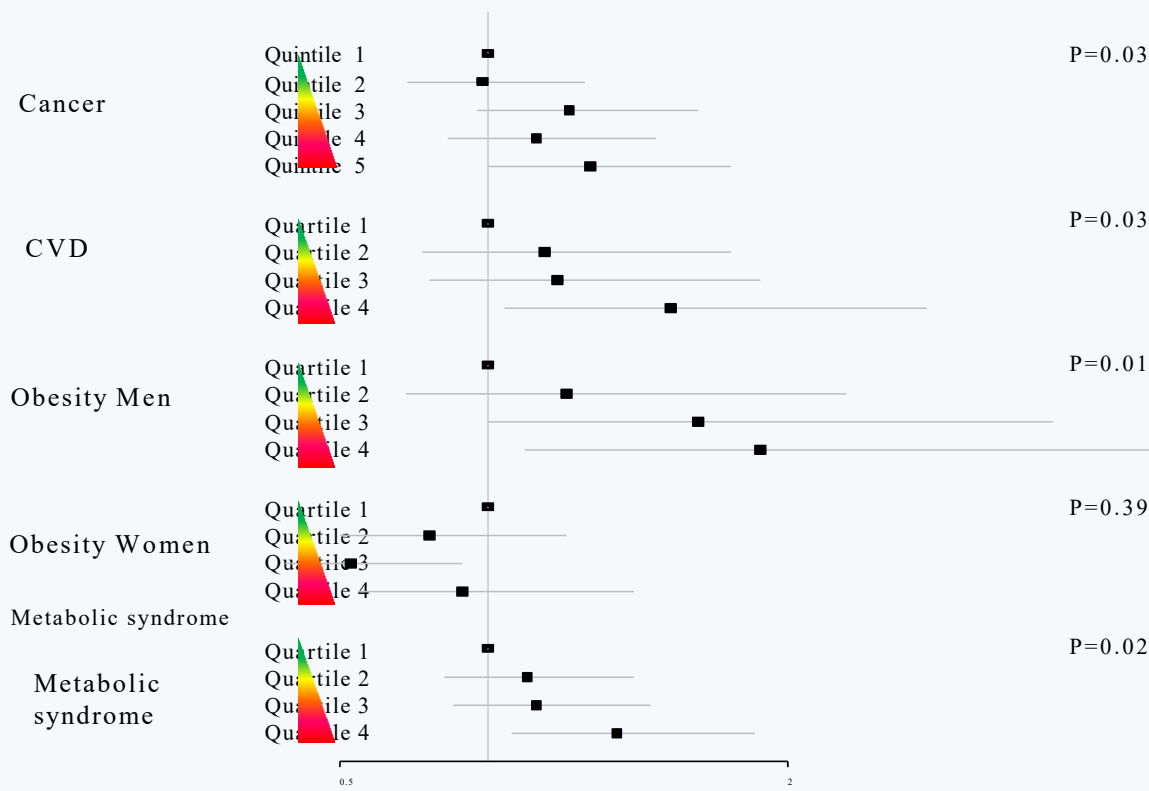
- avec une meilleure adhésion aux recommandations nutritionnelles (PNNS)
- avec des apports caloriques, en acides gras saturés et sucres ajoutés plus faibles et des apports plus élevés en acides gras polyinsaturés, fibres, vitamines et minéraux
- des taux sanguins plus élevés pour divers biomarqueurs favorables à la santé : antioxydants (sélénium, bêta-carotène et vitamine C)



# Associations prospectives entre le profil nutritionnel sous-tendant le calcul du Nutri-Score (FSA-NPS) et des critères de santé/mortalité dans des études de cohortes

La consommation d'aliments avec des scores plus élevés pour le profil nutritionnel FSA-NPS (Food Standard Agency Nutrient Profiling System) (*correspondant à des aliments moins bien classés sur l'échelle du Nutri-Score*) est associée a un risque plus élevé de maladies chroniques et une augmentation de la mortalité :

## ✓ La cohorte SU.VI.MAX : 6435 sujets, 13 ans de suivi



**+ 34 % cancers**  
**+ 61 % maladies CV**  
**+ 61 % obésité (chez l'homme) (gain de poids dans les 2 sexes)**  
**+ 43 % syndrome métabolique**

## ✓ La cohorte NutriNet-Santé 46 864 sujets, 6 ans de suivi

**+ 40 % MCV**  
**+ 52 % cancers du sein**

British Journal of Nutrition, page 1 of 9  
 doi:10.1017/S0007114515005384  
 © The Authors 2015

Prospective association between cancer risk and an individual dietary index based on the British Food Standards Agency Nutrient Profiling System

Mathilde Donnenfeld<sup>1</sup>, Chantal Julia<sup>1,2</sup>, Emmanuelle Kesse-Guyot<sup>1</sup>, Caroline Méjean<sup>1</sup>, Pauline Ducrot<sup>1</sup>, Sandrine Péneau<sup>1</sup>, Mélanie Deschasaux<sup>1</sup>, Paule Latino-Marnet<sup>1</sup>, Léopold Fezeu<sup>1</sup>, Serge Hercberg<sup>1,2</sup> and Mathilde Touvier<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Centre de Recherche en Épidémiologie et Statistiques, Équipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle (EREN), Université Paris 13, Inserm (U1153), Inra (U1125), Cnam, COMUE Sorbonne Paris Cité, F-93017 Bobigny, France

### Nutrient Profile of Foods Consumed with the Use of the British Food Standards Agency Nutrient Profiling System is Associated with Metabolic Syndrome in the Supplémentation en Vitamines et Minéraux Antioxydants Cohort<sup>1-3</sup>

Chantal Julia<sup>1,2\*</sup>, Léopold K. Fezeu<sup>1</sup>, Pauline Ducrot<sup>1</sup>, Caroline Méjean<sup>1</sup>, Sandrine Péneau<sup>1</sup>, Mathilde Touvier<sup>1</sup>, Serge Hercberg<sup>1,2</sup> and Emmanuelle Kesse-Guyot<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Unité 1153, Inserm, Université Paris 13, Inra, U1125, INRA, Cnam, COMUE Sorbonne Paris Cité, Bobigny, France, and <sup>2</sup>Public Health Department, Assistance Hospital AP-HP, Bobigny, France

Preventive Medicine 91 (2015) 189–194  
 Contents lists available at ScienceDirect  
 Preventive Medicine  
 journal homepage: www.elsevier.com/locate/ypmed

### Prospective associations between a dietary index based on the British Food Standard Agency nutrient profiling system and 13-year weight gain in the SU.VI.MAX cohort

Chantal Julia<sup>1,2\*</sup>, Pauline Ducrot<sup>1</sup>, Camille Lassale<sup>1</sup>, Léopold Fezeu<sup>1</sup>, Caroline Méjean<sup>1</sup>, Sandrine Péneau<sup>1</sup>, Mathilde Touvier<sup>1</sup>, Serge Hercberg<sup>1,2</sup>, Emmanuelle Kesse-Guyot<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Université Paris 13, Équipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle (EREN), Centre de Recherche en Épidémiologie et Statistiques, Inserm (U1153), Inra (U1125), Cnam, COMUE Sorbonne Paris Cité, 93 rue Michel Cailliot, F-93017 Bobigny, France

Original scientific paper  
 Preventive Cardiology  
 European Journal of Preventive Cardiology  
 Volume 12  
 © The European Society of Cardiology 2016  
 Reprints and permissions: sagepub.com/journalsPermissions.nav  
 DOI: 10.1177/2047209116646519  
 pii=646519  
 SAGE

### Prospective association between a dietary quality index based on a nutrient profiling system and cardiovascular disease risk

Sofia Adrioouch<sup>1</sup>, Chantal Julia<sup>1,2</sup>, Emmanuelle Kesse-Guyot<sup>1</sup>, Caroline Méjean<sup>1</sup>, Pauline Ducrot<sup>1</sup>, Sandrine Péneau<sup>1</sup>, Mathilde Donnenfeld<sup>1</sup>, Mélanie Deschasaux<sup>1</sup>, Mehdi Menal<sup>1</sup>, Serge Hercberg<sup>1,2</sup>, Mathilde Touvier<sup>1\*</sup> and Léopold K. Fezeu<sup>1,3</sup>

Contents lists available at ScienceDirect  
 International Journal of Cardiology  
 journal homepage: www.elsevier.com/locate/ijcard

### Association between a dietary quality index based on the food standard agency nutrient profiling system and cardiovascular disease risk among French adults

Sofia Adrioouch<sup>1\*</sup>, Chantal Julia<sup>1,2</sup>, Emmanuelle Kesse-Guyot<sup>1</sup>, Pauline Ducrot<sup>1</sup>, Sandrine Péneau<sup>1</sup>, Caroline Méjean<sup>1</sup>, Karen E. Asmann<sup>1</sup>, Mélanie Deschasaux<sup>1</sup>, Serge Hercberg<sup>1,2</sup>, Mathilde Touvier<sup>1,3</sup>, Léopold K. Fezeu<sup>1,3</sup>

<sup>1</sup>Université Paris 13, Équipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle (EREN), Centre de Recherche en Épidémiologie et Statistiques, Inserm (U1153), Inra (U1125), Cnam, COMUE Sorbonne Paris Cité, F-93017 Bobigny, France

# Associations prospectives entre le profil nutritionnel sous-tendant le calcul du Nutri-Score (FSA-NPS) et des critères de santé/mortalité dans des études de cohortes

La consommation d'aliments avec des scores plus élevés pour le profil nutritionnel FSA-NPS (*correspondant à des aliments moins bien classés sur l'échelle du Nutri-Score*) est associée à un risque plus élevé de maladies chroniques et une augmentation de la morbi-mortalité :

## ✓ Cohort SUN

- 20 053 adultes (âge moyen: 38 ans)
- Suivi médian : 10,9 ans

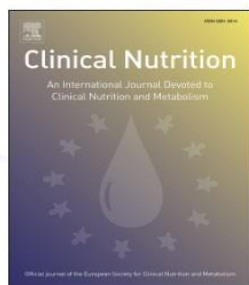


## ✓ Cohort ENRICA

- 12 054 adultes (> 18 ans)
- Suivi médian: 8,7 ans

- **Augmentation de la mortalité prématurée globale** (HR Q4 versus Q1 = 1.82; 95% CI: 1.34 à 2.47; p-trend<0.001)
- **Augmentation de la mortalité par cancer** (HR: 2.44; 95% CI: 1.54 à 3.85; p-trend < 0.001)

- **Augmentation de la Mortalité prématurée globale** (HR Q4 versus Q1 1,93, 95% CI 1.34 to 2,79, P- trend<0.001)



Gómez-Donoso C, Martínez-González MA, Perez-Cornago A, Sayón-Orea C, Martínez A, Bes-Rastrollo M, *Clin Nutr*, 2020

Original Research Communications 

Five-color Nutri-Score labeling and mortality risk in a nationwide, population-based cohort in Spain: the Study on Nutrition and Cardiovascular Risk in Spain (ENRICA)

Carolina Donat-Vargas,<sup>1,2,3</sup> Helena Sandoval-Insauti,<sup>2,4</sup> Jimena Rey-García,<sup>2,5</sup> Jose Ramón Banegas,<sup>2</sup> Fernando Rodríguez-Artalejo,<sup>1,2</sup> and Pilar Guallar-Castillón<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>Instituto Madrileño de Estudios Avanzados (IMDEA)-Alimentación, Campus of International Excellence, Universidad Autónoma de Madrid + Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CEI UAM+CSIC), Madrid, Spain; <sup>2</sup>Department of Preventive Medicine and Public Health, School of Medicine, Universidad Autónoma de Madrid (UAM), Madrid, Spain; <sup>3</sup>Biomedical Research Center Network for Epidemiology and Public Health (CIBERESP), Madrid, Spain; <sup>4</sup>Unit of Nutritional Epidemiology, Institute of Environmental Medicine (IMM), Karolinska Institutet, Stockholm, Sweden; <sup>5</sup>Department of Nutrition, Harvard T.H. Chan School of Public Health, Boston, MA, USA; and <sup>6</sup>Internal Medicine Department, Ramón y Cajal University Hospital, Madrid, Spain

# Associations prospectives entre le profil nutritionnel sous-tendant le calcul du Nutri-Score (FSA-NPS) et des critères de santé/mortalité dans des études de cohortes

La consommation d'aliments avec des scores plus élevés pour le profil nutritionnel FSA-NPS (*correspondant à des aliments moins bien classés sur l'échelle du Nutri-Score*) est associée à un risque plus élevé de maladies chroniques et une augmentation de la mortalité :

## EPIC (10 pays européens)

European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition

### CANCER

- 471 495 adultes (âge moyen: 51,2 ans)
- suivi médian : 15,3 ans
- 49 794 cancers incidents

→ total cancer (HR Q5 vs Q1 (95%CI)=1.07 (1.03 à 1.10), P-trend<.0001)

→ cancers colo-rectaux, voies aéro-digestives supérieures, estomac, poumon (pour les hommes), et foie et sein (post-menopause) pour les femmes (tous  $P < 0.05$ )



### MORTALITE

- 501 594 adultes (âge moyen: 52 ans)
- suivi médian : 17 ans
- 53 112 décès

→ mortalité toute cause (HR 1.07, 95% CI 1.03 à 1.10, P-trend<0.001)

→ mortalité par cancer (1.08,  $P < 0.001$ ), par maladies du système circulatoire (1.04,  $P = 0.06$ ), respiratoire (1.39,  $P < 0.001$ ), et digestif (1.22,  $P = 0.03$ )



*Multiple Traffic lights*



*les Health Star ratings*

# Le Nutri-Score est-il le meilleur logo?



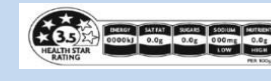
*les Warnings*



*les RI/GDA*

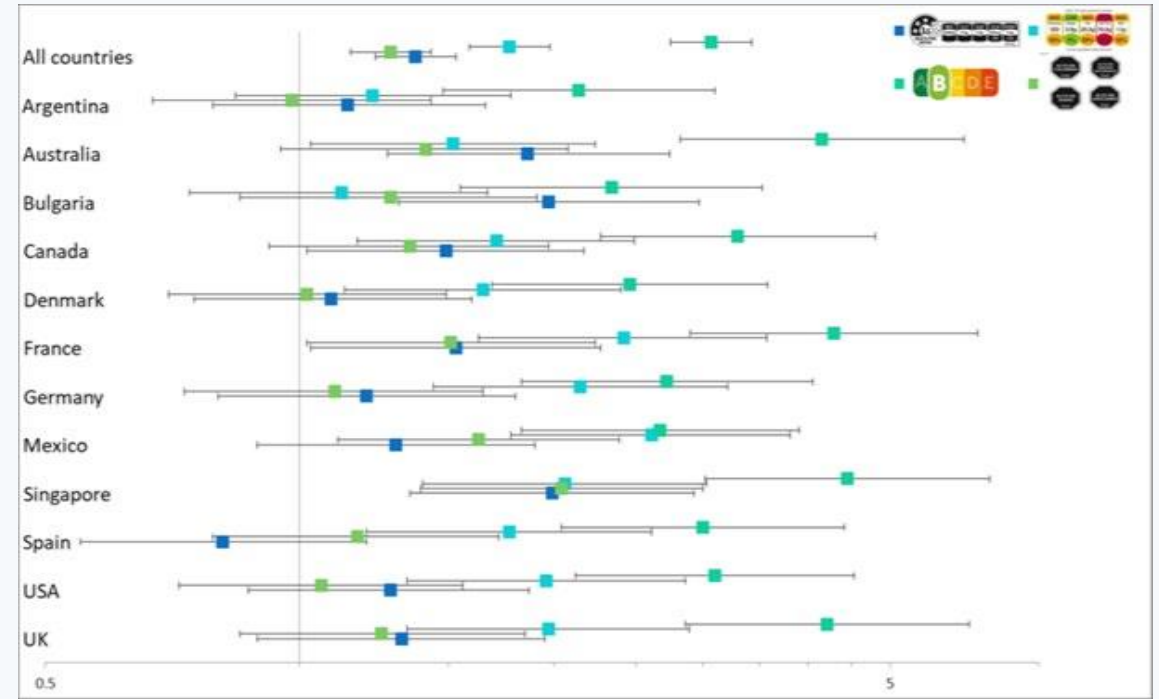
Reference intake / Guideline Daily Amount

# Etude de la compréhension objective: capacité de Nutri-Score à classer correctement la qualité des aliments vs autres logos



- ✓ **12 pays (12 000 participants) :** France, Espagne, Allemagne, UK, Danemark, Bulgarie, USA, Canada, Mexique, Argentine, Australie, Singapour,
- ✓ **6 pays supplémentaires (6378 participants) :** Belgique, Italie, Pays-Bas, Pologne, Portugal et Suisse.

Analyse du changement dans la capacité des participants à classer 3 produits appartenant à 3 catégories (pizzas, gâteaux, céréales petit déjeuner) en fonction de leur qualité nutritionnelle 1) d'abord présentés sans logo 2) puis avec un des 5 logos testés affiché sur les emballages



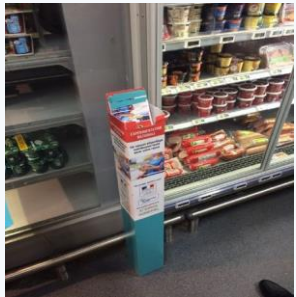
Dans les 18 pays et pour les 3 catégories d'aliments testés, le Nutri-Score est le plus efficace pour aider les consommateurs à classer les aliments en fonction de leur qualité nutritionnelle *suivi par les Multiple Traffic lights, les Health Star ratings, les Warnings et les RI/GDA*

# Impact du Nutri-Score sur les achats (en vie réelle)

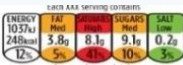
## Evaluation de la qualité nutritionnelle du panier d'achat

### ✓ expérimentation en supermarchés réels

- 60 supermarchés, 4 zones françaises
- Données collectées: tickets d'achats (1 748 000 produits)
- 4 logos testés



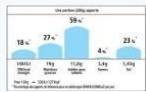
+ 4,5%



+ 3,9%



+ 3,3 %



0 %

Journal of the Academy of Marketing Science  
<https://doi.org/10.1007/s11747-020-00723-5>

ORIGINAL EMPIRICAL RESEARCH

Effects of front-of-pack labels on the nutritional quality of supermarket food purchases: evidence from a large-scale randomized controlled trial

Pierre Dubois<sup>1</sup> · Paulo Albuquerque<sup>2</sup> · Olivier Allais<sup>3</sup> · Céline Bonnet<sup>1</sup> · Patrice Bertail<sup>4</sup> · Pierre Combris<sup>3</sup> · Saadi Lahlou<sup>5</sup> · Natalie Rigal<sup>4</sup> · Bernard Ruffieux<sup>6</sup> · Pierre Chandon<sup>2</sup>



### ✓ Expérimentation en magasins expérimentaux

- 691 participants ; 5 logos testés

		nutritional quality of the shopping	
		General population	Households < 2000€/months
Nutri-Score		+ 9.3 %	+ 9.4 %
Health Star Rating (HSR)		+ 6.6 %	+ 6.5 %
Multiple Traffic Lights (MTL)		+ 4.8 %	+ 3.6 %
SENS		+ 3.6 %	+ 2.1 %
GDA/RI		+ 2.9 %	+ 2.2 %
No label		- 0.2 %	-0.2 %

European Review of Agricultural Economics pp. 1–34  
 doi:10.1093/erae/fbz037

Nutritional and economic impact of five alternative front-of-pack nutritional labels: experimental evidence

Paolo Crosetto\*, Anne Lacroix, Laurent Muller and Bernard Ruffieux

**Nutri-Score est le logo associé à la meilleure qualité nutritionnelle globale du panier d'achat (+ 4,5 à 9,4 %)**

**Nutri-Score a l'impact le plus important chez les consommateurs les moins aisés**

# Impact du Nutri-Score sur les intentions d'achat (supermarché expérimental en ligne) dans des populations à risque spécifiques

3 essais contrôlés randomisés dans un supermarché expérimental en ligne testant Nutri-Score vs GDA/RIs vs aucun label



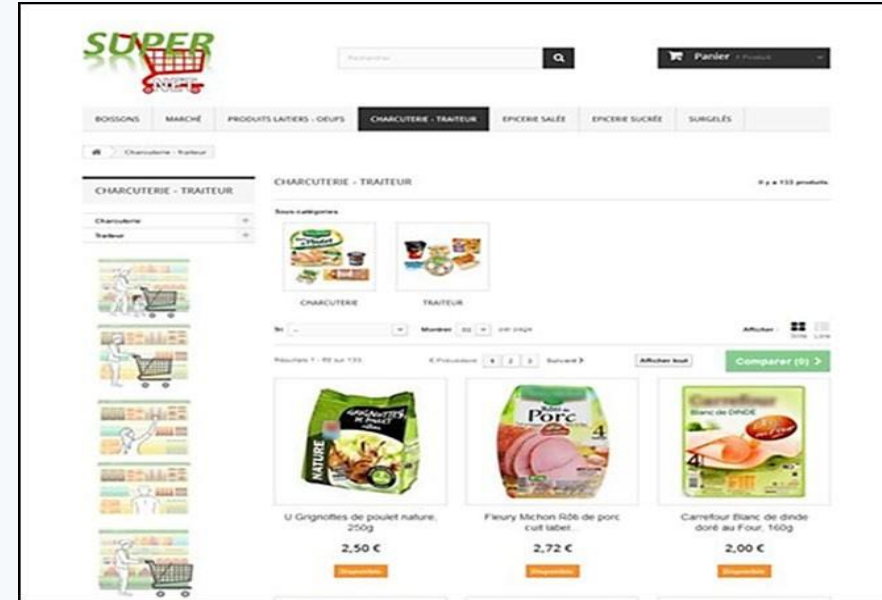
étudiants  
*n=2 907*



Population de faible  
niveau socio-économique  
*n=524*



Individus souffrant de  
maladies chroniques  
*n=2 431*



Dans les 3 groupes, **Nutri-Score améliore la qualité nutritionnelle globale du panier d'achat** (*score FSAm-NPS/HCSP plus faible*).

L'affichage du Nutri-Score permet de réduire le contenu en calories, acides gras saturés et en sodium des paniers d'achat.

**Nutri-Score aboutit à des substitutions entre groupes alimentaires avec un transfert vers des aliments bruts ou faiblement transformés (fruits frais, viande fraîche,...)**

Egnell et al. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*  
(2020) 17:146  
<https://doi.org/10.1186/s12966-020-01053-z>

International Journal of Behavioral  
Nutrition and Physical Activity

RESEARCH

Open Access

Objective understanding of the Nutri-score front-of-pack label by European consumers and its effect on food choices: an online experimental study



Manon Egnell <sup>1\*</sup>, Zenobia Talati <sup>2</sup>, Pilar Galan <sup>1</sup>, Valentina A. Andreeva <sup>1</sup>, Stefanie Vandevijvere <sup>3</sup>, Marion Gombaud <sup>1</sup>, Louise Dréano-Trécant <sup>1</sup>, Serge Hercberg <sup>1,4</sup>, Simone Pettigrew <sup>5†</sup> and Chantal Julia <sup>1,4†</sup>

#### Abstract

**Background:** The effectiveness of Front-of-Pack nutrition Labels (FoPLs) may be influenced by national context. In light of the ongoing efforts to harmonize FoPLs across Europe, this study aimed to compare the effectiveness of five FoPLs (Health Star Rating system, Multiple Traffic Lights, Nutri-Score, Reference Intakes, Warning symbols) on consumer understanding and food choice in 12 European countries.

**Methods:** In 2018–2019, for three food categories, approximately 1000 participants per country were asked to select which food they would prefer to purchase between three products with distinct nutritional quality profiles.



**Nutri-Score : un outil de santé publique reposant sur la science, mais qui, comme tous les logos nutritionnels a des limites...**

**Ce que Nutri-Score peut (ou ne peut) apporter ?**

1

Un logo nutritionnel renseigne uniquement sur la composition/qualité nutritionnelle des aliments, et ne peut intégrer dans son calcul toutes les autres dimensions santé des aliments: *ultra transformation, additifs, résidus de pesticides*

*Ces dimensions ne sont intégrées dans aucun logo nutritionnel dans le monde*



Aliment UT

Aliment non UT



*Il faut donc accepter que des informations complémentaires graphiques soient fournies aux consommateurs de façon séparée sur ces différentes dimensions (Nutri-Score, AUT, Bio)*

2

Un logo nutritionnel (*qui informe sur la qualité nutritionnelle d'un aliment spécifique*) ne se substitue pas aux recommandations nutritionnelles: ce sont deux informations complémentaires

- Les recommandations → informations générales sur la consommation de larges groupes d'aliments (*infos sur les quantités/fréquences pour ces groupes d'aliments*)

*Exemples:*



*> 5 par jour*



*2 par jour*



*2 par semaine*



*Sel < 5g/j*



*Limitez les produits gras, sucrés, salés*

2

Un logo nutritionnel (*qui informe sur la qualité nutritionnelle d'un aliment spécifique*) ne se substitue pas aux recommandations nutritionnelles: ce sont deux informations complémentaires

- Les recommandations → informations générales sur la consommation de larges groupes d'aliments (*infos sur les quantités/fréquences pour ces groupes d'aliments*)
- **Au sein de ces groupes alimentaires: grande variabilité des aliments en terme de composition, particulièrement lorsqu'on considère la gamme des aliments industriels**

*Exemples:*



*> 5 par jour*



*2 par jour*



*2 par semaine*



*Sel < 5g/j*



*Limitez les produits gras, sucrés, salés*

2

## Un logo nutritionnel (qui informe sur la qualité nutritionnelle d'un aliment spécifique) ne se substitue pas aux recommandations nutritionnelles: ce sont deux informations complémentaires

- Les recommandations → informations générales sur la consommation de larges groupes d'aliments (infos sur les quantités/fréquences pour ces groupes d'aliments)
- Au sein de ces groupes alimentaires: grande variabilité des aliments en terme de composition, particulièrement lorsqu'on considère la gamme des aliments industriels**

*Ex, il est recommandé de consommer du poisson 2 fois par semaine, mais le saumon (ou d'autres poissons gras), est vendu sous différentes formes*

Exemples:



> 5 par jour



2 par jour



2 par semaine



Sel < 5g/j



Limitez les produits gras, sucrés, salés



2

## Un logo nutritionnel (qui informe sur la qualité nutritionnelle d'un aliment spécifique) ne se substitue pas aux recommandations nutritionnelles: ce sont deux informations complémentaires

- Les recommandations → informations générales sur la consommation de larges groupes d'aliments (infos sur les quantités/fréquences pour ces groupes d'aliments)
- Au sein de ces groupes alimentaires: grande variabilité des aliments en terme de composition, particulièrement lorsqu'on considère la gamme des aliments industriels**

*Ex, il est recommandé de consommer du poisson au moins 2 fois par semaine, mais le saumon (ou d'autres poissons gras), est vendu sous différentes formes, il peut ne pas contenir de sel (si il est frais) ou contenir 3 à 4g de sel/100g s'il est fumé*

Exemples:



> 5 par jour



2 par jour



> 2 par semaine



Sel < 5g/j



Limitez les produits gras, sucrés, salés



0,1 g sel/100g



1,2 g sel/100g



3,5g sel/100g

3

**Nutri-Score ne donne pas d'informations sur la qualité nutritionnelle d'une portion de l'aliment.**

**Pourquoi Nutri-Score est calculé pour 100g (ou 100ml) et non pas par portion**  
*(comme le demandent nombreux industriels)*

- données disponibles affichées dans le tableau nutritionnel obligatoire (*réglementation européenne INCO n°2011/*) exprimées pour 100g (ou 100 ml) d'aliment
- taille des portions: difficile à définir pour les aliments car elle varie en fonction des besoins énergétiques individuels
- comme les tailles de portions ne peuvent être standardisées, elles sont fixées par les fabricants eux-même et très souvent bien en dessous des portions réellement consommées → un travail scientifique a montré que les logos utilisant les portions étaient faussement rassurants.
- **difficile pour le consommateur d'évaluer à quoi correspond une portion en pratique : 35 g de mimolette, 120 g de pizza, 40g de rillettes,... ?**

**La prise en compte d'une quantité standard, telle que 100g (100 ml) est un choix raisonnable, un dénominateur commun, permettant une comparaison valide entre les aliments sans induire d'erreur d'estimation:** comparer *100 ml d'huile d'olive à 100 ml d'une autre huile; 100g de céréales petit déjeuner à 100g d'autres céréales; 100g d'une pizza à 100g d'une autre pizza; 100 g de Comté, à 100g de Camembert ou de Roquefort ou de Mozzarella...*

# Evolution du Nutri-Score



# Evolution du Nutri-Score

Un logo nutritionnel n'est **jamais parfait à 100 %**, il doit être régulièrement **actualisé** en fonction des **connaissances scientifiques, des données de santé publique, de l'évolution du cadre juridique,...**

# Evolution du Nutri-Score

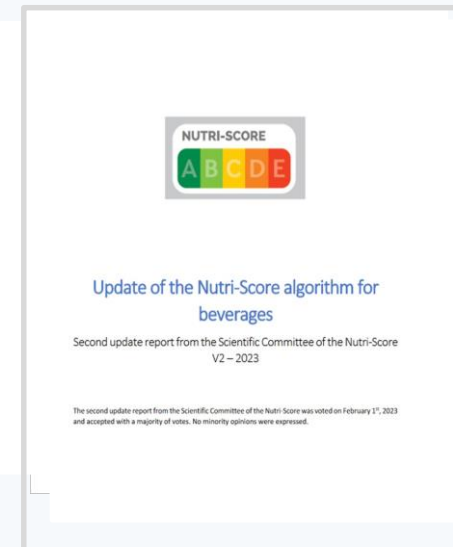
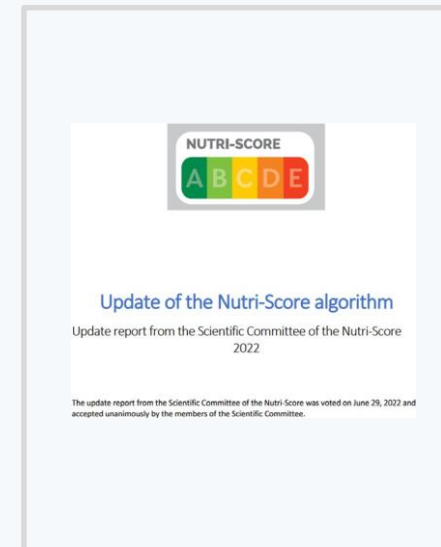
Un logo nutritionnel n'est jamais parfait à 100 %, il doit être régulièrement actualisé en fonction des connaissances scientifiques, des données de santé publique, de l'évolution du cadre juridique,...

- Dans le cadre de la gouvernance transnationale européenne (France, Allemagne, Belgique, Luxembourg, Espagne, Pays-Bas, Suisse), un comité scientifique a été mis en place en charge de réfléchir à d'éventuelles adaptations du Nutri-Score basées sur la science
- Rapports rendus sur les aliments généraux (30/07/2023)\* et sur les boissons (24/04/2023)\*\*
- Mise à jour tous les 3 ans



\* [https://sante.gouv.fr/IMG/pdf/maj\\_\\_rapport\\_nutri-score\\_rapport\\_\\_algorithme\\_2022\\_.pdf](https://sante.gouv.fr/IMG/pdf/maj__rapport_nutri-score_rapport__algorithme_2022_.pdf)

\*\* <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/documents/rapport-synthese/update-of-the-nutri-score-algorithm-for-beverages.-second-update-report-from-the-scientific-committee-of-the-nutri-score-v2-2023>



# Impact des modifications de l'algorithme sur le classement des aliments par Nutri-Score (mises en place 2024)

- Les produits très sucrés ou trop salés seront classés moins favorablement



*Exemples : Pour les produits sucrés en général, l'attribution des points est désormais plus stricte. Par exemple, les céréales de petit déjeuner à teneur relativement élevée en sucre ne peuvent plus être classées A et se retrouvent plutôt classées C (seules les céréales peu sucrées sont classées A ou B)*



# Impact des modifications de l'algorithme sur le classement des aliments par Nutri-Score (mises en place 2024)

- **Les produits très sucrés ou trop salés** seront classés moins favorablement
- **Huiles et matières grasses qui ont de faibles teneurs en acides gras saturés (olive, colza, noix, huile de tournesol oléique)** seront désormais classées B tandis que les autres huiles sont classées en C ou D et l'huile de coco ou le beurre se maintiennent en E.
- **Les plats composés (plats prêts-à-manger, pizzas, etc.)** riches en acides gras saturés ou en sel, seront classés moins favorablement, passant en moyenne des classes A/B aux classes B/C ou même D pour certaines catégories de produits notamment certaines pizzas
- Amélioration de la différenciation entre **les aliments complets riches en fibres et les produits raffinés (pains, pâtes, riz)**
- **La viande rouge** sera moins bien classée et se retrouvera globalement dans des classes de notes inférieures à celles de **la volaille et du poisson**
- **Poissons gras** sans ajout de sel ou d'huile : seront mieux notés (catégorie A et B)
- Les **fromages à pâte dure, à faible teneur en sel** (ex: Emmental) passeront de D à C; les autres restent D ou E en fonction de leur teneur en sel et en AGS



# Impact des modifications de l'algorithme sur le classement des aliments par Nutri-Score (mises en place 2024)

- L'eau reste la seule boisson classée A dans la catégorie Nutri-Score.
- Les boissons sucrées avec des teneurs en sucre très limitées (<2 g/100mL) passeront en B, tandis que celles avec des quantités élevées de sucre seront maintenues en D/E,
- La classification actuelle des jus de fruits a été maintenue
- les boissons contenant des édulcorants sont pénalisées et passent de B à C (voire D/E pour celles qui contiennent à la fois des édulcorants et du sucre),

## Exemples



# Impact des modifications de l'algorithme sur le classement des aliments par Nutri-Score (mises en place 2024)

- les laits de vache écrémés et partiellement écrémés seront classés en B et le lait entier en C,
- les boissons lactées sucrées (laits aromatisés) passeront de A ou B en D et E (celles à faible teneur en sucre peuvent se retrouver en C),
- les boissons fermentées à base de lait (incluant les yaourts à boire sucrés et aromatisés) ne pourront plus être A mais seront classées de C à E en fonction de leur teneur en sucre,



Nutri-Score  
initial  
(2017)



11,9 g sucre/100ml



11,9 g sucre/100ml



8,5 g sucre/100ml



4,0 g sucre/100ml



12,0 g sucre/100ml



12,5 g sucre/100ml



3 g sucre/100ml  
+ edulcorants

Nutri-Score  
mis à jour  
2025



# Impact des modifications de l'algorithme sur le classement des aliments par Nutri-Score (mises en place 2024)

- les boissons à base de plantes (incluant les boissons à base de soja, d'amande, d'avoine, de riz,...) ne seront plus A mais se distribueront entre les classes B et E selon leur composition nutritionnelle,



**Quel est l'impact du Nutri-Score dans la société ?**



# Notoriété, perception et impact du Nutri-Score sur les comportements d'achats déclarés

Rapport évaluation à 3 ans (février 2021)

<https://sante.gouv.fr/IMG/pdf/nutriscorebilan3ans.pdf>

**1001 sujets (représentatifs de la population française)**

*Indiquent spontanément que Nutri-Score apporte des informations sur la composition et la qualité nutritionnelle des produits*

66%

*Utile pour connaître la qualité nutritionnelle d'un produit alimentaire*

93%

*Favorables au fait que Nutri-Score soit présent sur les emballages*

94%

*Favorables au fait que Nutri-Score soit obligatoire sur les emballages*

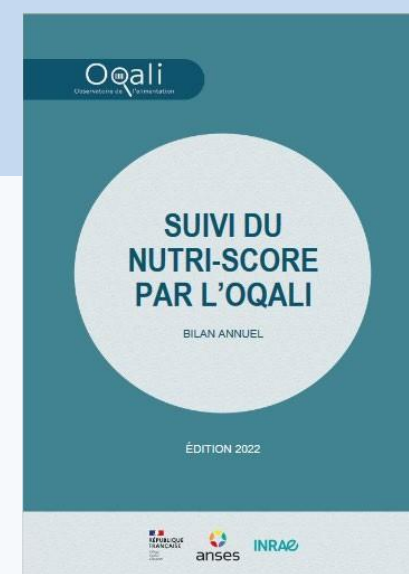
89%

*Donne une meilleure image de la marque qui choisit d'apposer Nutri-Score*

70%

*Déclarent avoir déjà changé au moins une de leurs habitudes d'achat grâce au Nutri-Score*

57%



# Evolution des ventes de produits alimentaires en fonction du Nutri-Score en supermarché



## Evolution of sales of food products according to NutriScore between 2019 and 2020 in supermarkets

Evolution du CA vs 2019 selon le Nutri-Score  
Tous circuits GSA hors EDMP - août, septembre, octobre 2020.

Etude sur 37 catégories proposant des références bien notées, A ou B (38%), des références notées C (36%) et des références notées D ou E (26%)

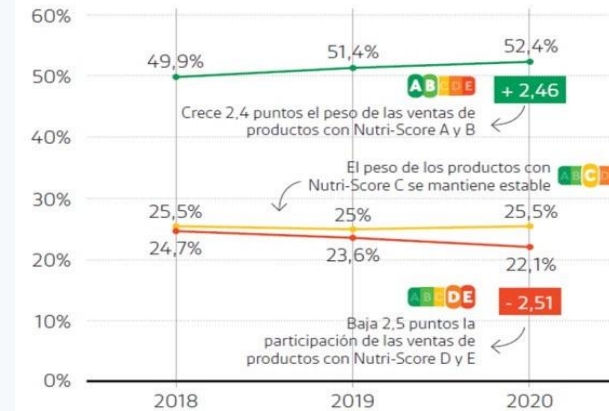


Source: IRI Liquid Data, POC FLS - Tous circuits GSA hors EDMP - PS à P10 2020  
Retrouvez nos publications sur [www.lifeoftheisle.com/subrique/insights](http://www.lifeoftheisle.com/subrique/insights) - Publications



## Evolución de ventas según Nutri-Score

POR CADA LETRA



Productos de la categoría A y B  
Productos de la categoría C  
Productos de la categoría D y E

2020 SOBRE 2018



Letra A  
Letra B  
Letra C  
Letra D  
Letra E

# Reformulation



Intermarché (distributeur) a annoncé en Septembre 2019 que 900 aliments de ses marques propres seraient reformulés pour afficher un Nutriscore A, B ou C + une suppression des additifs qu'ils contenaient



Reduction des teneurs en sel de 200 aliments en conserve + réduction des Acides Gras Saturés des salades (jusqu'à 33%) et du sel (jusqu'à 50%).



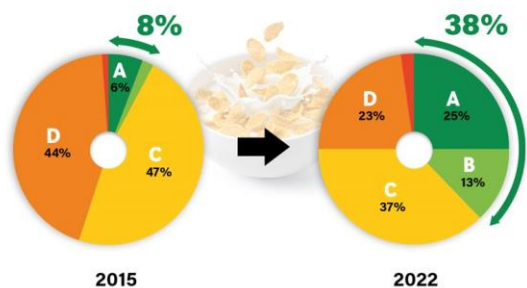
→ En 2022, 75% des références sont classées Nutriscore A ou B comparées à 56% avant le Nutri-Score

## Etude UFC Que Choisir 2023



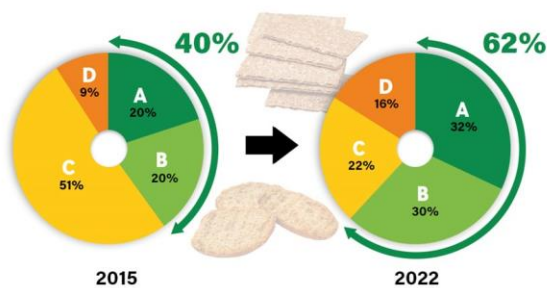
### Catégories d'aliments où Nutri-Score est très fréquemment affiché

Evolution de la répartition des classes de Nutri-Score pour les céréales du petit-déjeuner



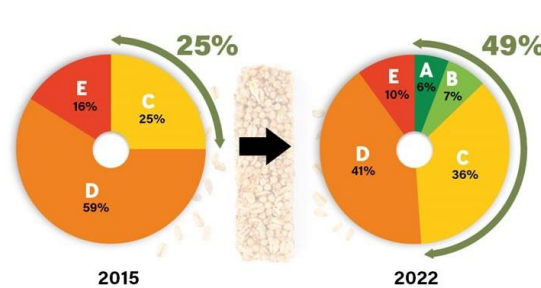
Source : UFC-Que Choisir

Evolution de la répartition des classes de Nutri-Score pour les produits de panification (pains spéciaux, biscottes...)



Source : UFC-Que Choisir

Evolution de la répartition des classes de Nutri-Score pour les barres céréalières



Source : UFC-Que Choisir

Dans les catégories d'aliments où Nutri-Score est à l'inverse très peu affiché (biscuits et gâteaux, barres et goûters chocolatés, sauces condimentaires ou glaces et sorbets). Pas d'améliorations nutritionnelles majeures depuis 2015

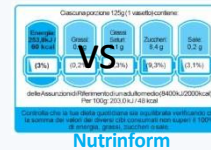
# Prochaines étapes pour le Nutri-Score



- Extension à la restauration collective(2023)
  - Extension aux produits bruts (produits vendus en vrac) (2023)
- ➔ Mise à jour du Nutri-Score (comité scientifique, juin 2023)



Parmi les mesures de la **stratégie « Farm to Fork »**, adoption pour l'ensemble de l'Union d'un **logo d'information nutritionnelle** en face avant des emballages harmonisé et **obligatoire** avant la fin de l'année 2022



# Le Nutri-Score depuis le PNF (depuis le 11 mai 2023)



Novembre 2023

## Bjorg efface discrètement le Nutri-Score de ses emballages



Plus de place pour le Nutri-Score mais des logos bio, fabrication France, Entreprise certifiée, Étui carton...

... puis Pagen (et ses biscottes Krisrolls)

<https://www.quechoisir.org/actualite-nutri-score-bjorg-l-efface-discretement-n113002/>

Septembre 2024

**Danone retire le Nutri-Score sur ses boissons lactées et végétales (Actimel, Alpro...).**



**En cause : l'annonce d'une modification prochaine du Nutri-Score, entraînant une dégradation de la note de ces produits.**

**Ce retrait, motivé par le durcissement des critères du Nutri-Score, a aussitôt entraîné l'indignation des acteurs et associations qui œuvrent en faveur de la santé publique.**

Article UFC-Que choisir :

<https://www.quechoisir.org/actualite-etiquetage-nutritionnel-danone-decide-de-retirer-le-nutri-score-n130882/>

Article de France-assos-santé : Le Nutri-Score durcit ses critères : Danone le retire de ses produits !

[https://www.france-assos-sante.org/bon\\_mauvais\\_point/le-nutri-score-durcit-ses-criteres-danone-le-retire-de-ses-produits/#:~:text=Apr%C3%A8s%20Biorg%2C%20c'est%20au%20faveur%20de%20la%20sant%C3%A9%20publique](https://www.france-assos-sante.org/bon_mauvais_point/le-nutri-score-durcit-ses-criteres-danone-le-retire-de-ses-produits/#:~:text=Apr%C3%A8s%20Biorg%2C%20c'est%20au%20faveur%20de%20la%20sant%C3%A9%20publique)

**14/03/2025**

## **Modification du calcul du Nutriscore annoncé par le gouvernement**

compte-tenu des enjeux de santé publique, notamment le surpoids et l'obésité

<https://www.info.gouv.fr/actualite/nouveau-nutri-score-que-retenir>



GOUVERNEMENT

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

info.gouv.fr

**Les ministres** Catherine Vautrin, Annie Genevard, Éric Lombard, Yannick Neuder et Véronique Louwagie **signent l'arrêté actant la nouvelle version du Nutri-Score tout en demandant une démarche d'amélioration continue du dispositif**

<https://agriculture.gouv.fr/nutri-score-signature-de-larrete-tout-en-demandant-une-demarche-damelioration-continue-du>



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Le nouveau Nutri-Score finalement validé après une bataille qui aura duré plus d'un an,

[https://www.sciencesetavenir.fr/nutrition/apres-des-dissensions-gouvernementales-le-nouveau-nutri-score-finalement-valide\\_184600](https://www.sciencesetavenir.fr/nutrition/apres-des-dissensions-gouvernementales-le-nouveau-nutri-score-finalement-valide_184600)



**11/07/2025**

**Dépôt à l'Assemblée nationale d'une proposition de loi** visant à rendre obligatoire l'affichage du nutri-score et à interdire la publicité à destination des enfants et adolescents en faveur des produits alimentaires de faible qualité nutritionnelle

[https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/17/dossiers/rendre\\_nutriscore\\_obligatoire\\_17e](https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/17/dossiers/rendre_nutriscore_obligatoire_17e)

**21/11/2025**

**Le Sénat s'oppose à l'affichage obligatoire du Nutri-score** : Les sénateurs se sont opposés, par 212 voix contre 117, à un article proposant de rendre obligatoire l'échelle de notation et de taxer les entreprises qui refuseraient de l'afficher

[https://www.lemonde.fr/planete/article/2025/11/22/nutri-score-le-senat-s-oppose-a-la-generalisation-de-l-affichage-nutritionnel-sur-les-emballages\\_6654375\\_3244.html](https://www.lemonde.fr/planete/article/2025/11/22/nutri-score-le-senat-s-oppose-a-la-generalisation-de-l-affichage-nutritionnel-sur-les-emballages_6654375_3244.html)

**Pour conclure**



**Le Nutri-Score repose sur des bases scientifiques extrêmement solide,  
Mais ce n'est (comme tous les logos nutritionnels) qu'un élément  
d'une politique nutritionnelle de santé publique**

- **Il doit être associé à d'autres mesures complémentaires:**
  - *éducation,*
  - *régulation de la publicité et du marketing,*
  - *taxation /subventions en fonction de la qualité nutritionnelle, amélioration de l'offre*
  - *alimentaire,*
  - *actions spécifiques vers les populations à risque (coupons fruits et légumes,...) promotion de*
  - *l'activité physique,*
  - *...*
- **Il ne se substitue pas au travail des professionnels de la nutrition, diététiciens, médecins nutritionnistes,..., mais il constitue un outil qu'ils peuvent utiliser dans la prise en charge de leurs patients**
- **Il doit être accompagné d'une communication et d'une information pédagogique pour son bon usage (mode d'emploi). Rôle majeur des diététiciens/nutritionnistes**
- **Il doit être remis à jour régulièrement en fonction des progrès de la science, de l'évolution du marché alimentaire,...**

# Plus d'informations sur Nutri-Score:

- ✓ <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score>
- ✓ <https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/nutrition/nutri-score/>
- ✓ <https://nutriscore.blog/> (articles en Français, Anglais et Espagnol)



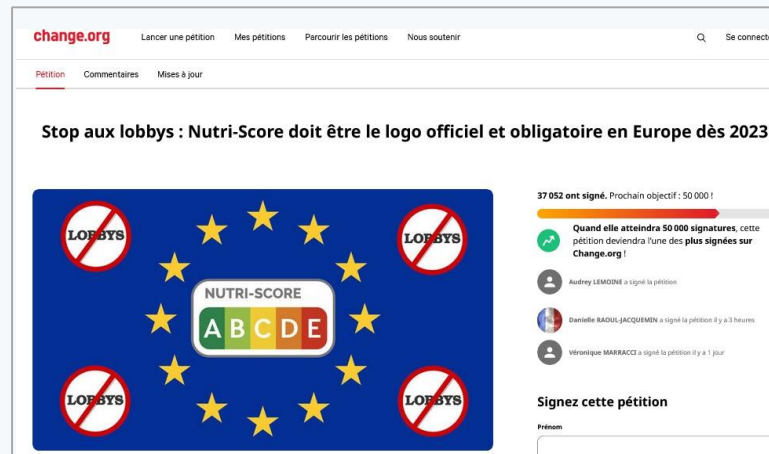
Les droits d'auteur sont intégralement reversés à la Maison d'Izieu et au Mémorial de la Shoah



@HerbergS

SALLE LES POUSSOTS204 , RUE D'AUXONNE 21000 DIJON

Pétition sur change.org:  
**Stop aux lobbys : Nutri-Score doit être le logo officiel et obligatoire en Europe dès 2023**



Appel au Premier Ministre :



<https://nutriscore.blog/2024/10/27/un-collectif-de-scientifiques-et-professionnels-de-sante-appelle-le-premier-ministre-a-rendre-le-nutri-score-obligatoire-il-sagit-d-urgence-de-sante-publique/>



# Questions ?



# **Pistes pédagogiques**

## **Extraits des BO**

# Pistes pédagogiques



<p>Déterminer les besoins nutritionnels quantitatifs et qualitatifs.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Besoins qualitatifs.</li> <li>- Besoins quantitatifs.</li> <li>- Acides aminés essentiels.</li> <li>- Acides gras essentiels.</li> <li>- Allégation/recommandation.</li> <li>- Macronutriment/micronutriment.</li> </ul>	<p> Analyse d'un plateau repas pour un élève au regard des repères du plan national nutrition santé.</p> <p> Analyse des apports d'une ration alimentaire équilibrée ou déséquilibrée.</p>				
--	---	--	--	--	--	--

**Première STL / BB**

<p>Équilibre alimentaire</p>	<p>Exposer l'importance de l'eau dans l'organisme.  <i>Étude expérimentale de la composition d'un aliment à l'aide de tests d'identification.</i></p> <p>Distinguer les notions de besoins quantitatifs et qualitatifs.          Identifier des facteurs de variations des besoins quantitatifs et qualitatifs.          Établir un bilan énergétique à partir des dépenses et des apports.          Comparer une ration alimentaire à des valeurs de référence.          Calculer et interpréter l'IMC.</p>
------------------------------	--

**Première ST2S / BPH**

# Pistes pédagogiques

<p>Déterminer les besoins nutritionnels quantitatifs et qualitatifs.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Besoins qualitatifs.</li> <li>- Besoins quantitatifs.</li> <li>- Acides aminés essentiels.</li> <li>- Acides gras essentiels.</li> <li>- Allégation/recommandation.</li> <li>- Macronutriment/micronutriment.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Analyse d'un plateau repas pour un élève au regard des repères du plan national nutrition santé.</li> <li> Analyse des apports d'une ration alimentaire équilibrée ou déséquilibrée.</li> </ul>				
--	---	---	--	--	--	--

Première STL / BB

<p>Équilibre alimentaire</p>	<p>Exposer l'importance de l'eau dans l'organisme.  <i>Étude expérimentale de la composition d'un aliment à l'aide de tests d'identification.</i></p> <p>Distinguer les notions de besoins quantitatifs et qualitatifs.          Identifier des facteurs de variations des besoins quantitatifs et qualitatifs.          Établir un bilan énergétique à partir des dépenses et des apports.  <b>Comparer une ration alimentaire à des valeurs de référence.</b>          Calculer et interpréter l'IMC.</p>
------------------------------	---

Première ST2S / BPH

# Pistes pédagogiques

## Première STL / BB

Déterminer les besoins nutritionnels quantitatifs et qualitatifs.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Besoins qualitatifs.</li><li>- Besoins quantitatifs.</li><li>- Acides aminés essentiels.</li><li>- Acides gras essentiels.</li><li>- Allégation/recommandation.</li><li>- Macronutriments/micronutriments.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>📦 Analyse d'un plateau repas pour un élève au regard des repères du plan national nutrition santé.</li><li>📄 Analyse des apports d'une ration alimentaire équilibrée ou déséquilibrée.</li></ul>				
---	--	--	--	--	--	--

- Analyser / comparer une ration alimentaire au regard des repères nutritionnels :
  - PNNS / pyramide alimentaire
  - + Nutri-Score
  - +Aliments ultra transformés (applications)
- ➔ Proposer des substitutions

## Première ST2S / BPH

Équilibre alimentaire	<p>Exposer l'importance de l'eau dans l'organisme. <i>Étude expérimentale de la composition d'un aliment à l'aide de tests d'identification.</i></p> <p>Distinguer les notions de besoins quantitatifs et qualitatifs. Identifier des facteurs de variations des besoins quantitatifs et qualitatifs. Établir un bilan énergétique à partir des dépenses et des apports.</p> <p>Comparer une ration alimentaire à des valeurs de référence.</p> <p>Calculer et interpréter l'IMC.</p>
-----------------------	---

- ➔ Préparation du Grand Oral
  - Recherches documentaires,
  - Petits exposés

**Pistes pédagogiques**  
**Diaporama Nutri-Score – Version élève**

# Diaporama adapté pour les élèves (en pré-bac)

THÈMES CONSERVÉS	THÈMES SUPPRIMÉS
Objectifs du Nutri-Score	Avancées en France et en Europe
Pourquoi le Nutri-Score ? + Quelques chiffres sur l'impact de l'alimentation sur maladies (MCV; Cancers, obésité ...)	Tenir compte du Nutri-Score pour son alimentation, est-ce utile ?
Calcul du Nutri-Score	Le Nutri-Score est-il le meilleur logo ?
Utilisation du Nutri-Score	Evolution du Nutri-Score
Ce que Nutri-Score peut ou ne peut pas apporter → à conserver ou non selon le niveau des élèves	
Impact dans la société	

# **Pistes pédagogiques**

## **BILAN des retours de l'académie de Besançon**



# Pistes pédagogiques

## BILAN des retours de l'académie de Besançon

### Attention

Ce logiciel est un logiciel **pédagogique** et non professionnel. Il ne peut donc être utilisé comme outil de diagnostic ou de remédiation médicale.

### Equil'al

*Une application pour comprendre le lien entre métabolisme, dépenses, apports et équilibre alimentaire.*



**Avertissement** : cette application a été réalisée par un professeur de SVT dans un but exclusivement pédagogique.

Les données nutritionnelles contenues dans cette application peuvent présenter des erreurs, et les formules utilisées sont souvent de grossières approximations.

Nous vous déconseillons donc fortement d'utiliser cette application dans un contexte médical (régime, bilan nutritionnel ...).

De manière générale, nous déconseillons le recours aux sites internet pour trouver des solutions à des problématiques nutritionnelles. Si c'est votre objectif, consultez un médecin ou un diététicien.

J'ai compris l'avertissement

# Etude d'une ration alimentaire : Activité du Delagrave :

<https://svt.enseigne.ac-lyon.fr/spip/?application-tableur-pour-le-calcul-d-une-ration-alimentaire>

EVALUATION DE LA DEPENSE ENERGETIQUE											
Nom: Prénom :											
Activité	Dépenses énergétiques pour 1 h (en kJ)	Nombre d'heures pour chaque activité						Nb d'Hrs moyen	Dep.moy. en kJ		
		LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM				DIM
sommeil	200										
toilette	500										
assise (écriture)	450										
assise (repas)	300										
assise (TV)	350										
assise (ordinateur)	450										
assise (lecture)	350										
travaux ménagers	840										
conduite automobile	450										
jardinage	1200										
station debout	500										
marche normale	900										
marche rapide	1250										
course à pied	1450										
vélo	2000										
natation	1500										
volley	1000										
tennis	1700										
foot-ball	3600										
ski	3000										
	total (=24h)	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0		
Sexe (F/M) :		AGE	<11 ans	11-15 ans	>15 ans	oui	supplément:	0,0		kJ	
dépense énergétique totale pour 24h -->									0,0	kJ	
Conversion		minutes		heures		équilibre conseillé en :		glucides		0,0	grammes
Entrer la durée en minutes :				----->		0		lipides		0,0	grammes
								protides		0,0	grammes

## APPLICATION EXCEL DETERMINATION DE LA RATION ALIMENTAIRE

RAPPEL	En g/100g			NB Portions	En g/100g			Energie kJ	Eau absorbée
	G	L	P		Fibres	G	L		
<b>boissons</b>									
café (1 tasse)	0	0,2	0	0	99,8			0,0	0,0
chocolat au lait (1 bol)	2	21	20	0	57			0,0	0,0
coca (canette)	11	0	0	0	89			0,0	0,0
eau (1 verre)	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0			0,0	0,0
jus d'abricot(1 verre)	14,5	0,0	0,3		85,2			0,0	0,0
jus d'ananas(1 verre)	13,0	0,0	0,5		86,5			0,0	0,0
jus orange (1 verre)	9,0	0,0	0,7		90,0			0,0	0,0
<b>céréales, pains, viennoiseries, fruits secs</b>									
abricots secs (3)	63,0	0,5	4,0		12,0			0,0	0,0
biscotte (1)	75,0	2,5	10,0		12,5			0,0	0,0
céréales au chocolat	60,7	20,4	8,1	7,1	10,8			0,0	0,0
croissant (1)	22,0	9,0	3,0		30			0,0	0,0
gateaux secs (1)	77,0	10,0	5,6		7,4			0,0	0,0
pain au chocolat(1)	33,0	14,0	5,0		26			0,0	0,0
pain au lait (1)	20,0	3,0	3,0		28			0,0	0,0
pain aux raisins (1)	41,0	9,0	6,0		28			0,0	0,0
pain blanc (tranche)	49,0	0,9	7,0	3,0	43,1			0,0	0,0
tartines grillées(1)	73,0	6,5	11,0	4,4	9,5			0,0	0,0
<b>fruits</b>									
abricot (1)	10	0	1		90,0			0,0	0,0
banane (1)	20	0,5	1,4		78,1			0,0	0,0
fraise (1 portion)	7,5	0,6	0,7		91,2			0,0	0,0
orange	9	0,2	0,7		90,1			0,0	0,0
pêche	11	0	0,5		88,5			0,0	0,0
poire	15,8	0,5	0,7		83,0			0,0	0,0
pomme	12	0,35	0,3		87,4			0,0	0,0
<b>gateaux, confiseries</b>									

### PETIT DEJEUNER

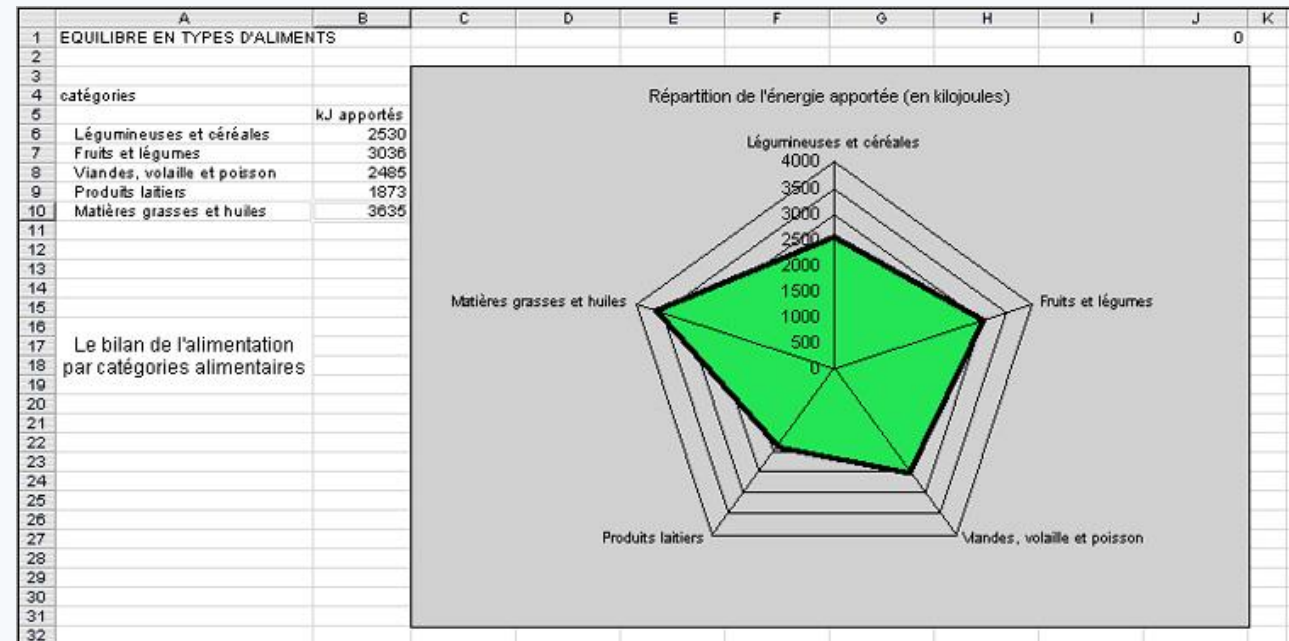
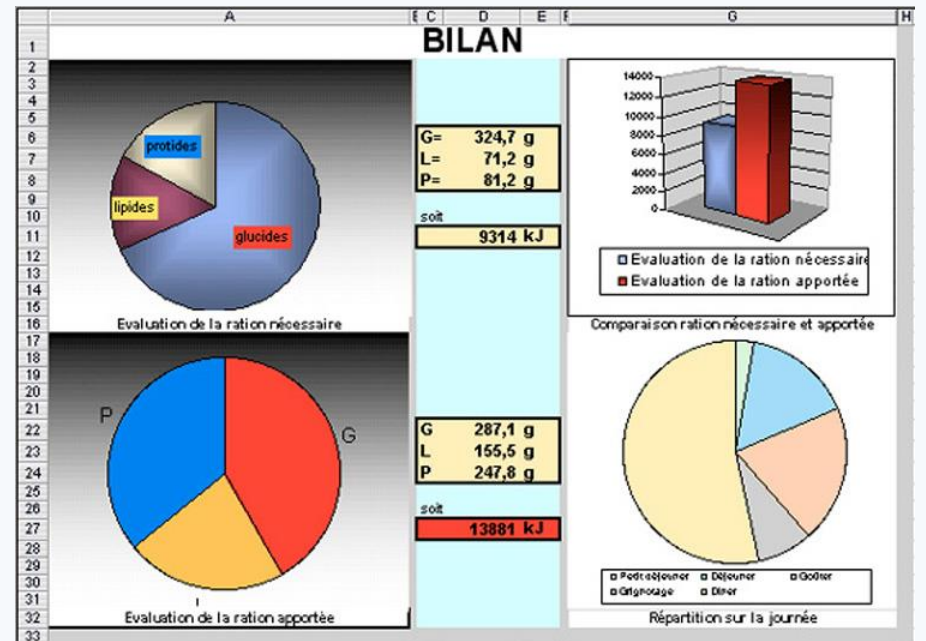
Apports petit-déjeuner : 0 kJ  
Répartition glucides, lipides et protides

■ G ■ L ■ P

Quantité d'eau apportée: 0 grammes  
soit : 0,0 litres

#### Répartition de la ration énergétique sur la journée

Petit déjeuner 0  
Déjeuner 0  
Goûter 0  
Grignotage 0  
Dîner 0



# Etude d'une ration alimentaire : <https://www.pedagogie.ac-nice.fr/svt/productions/equial/> (1ST2S)

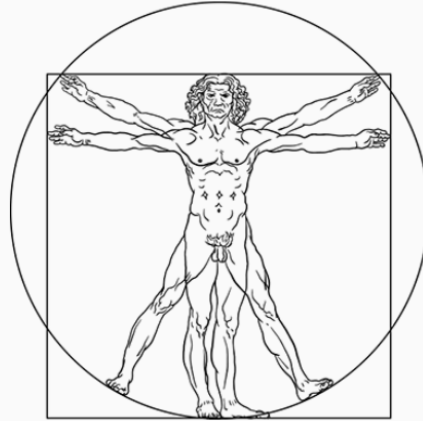
## Saisie des caractéristiques du sujet

Sexe biologique :  féminin  masculin

Age (en années) :

Masse (en kg) :

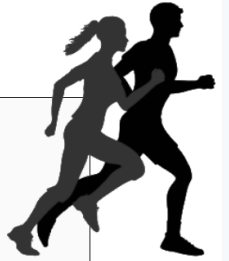
Taille (en cm) :



## Dépenses liées à l'activité physique (1)

Après le métabolisme de base, il faut rajouter les dépenses liées à l'activité physique.  
Sélectionner le cas correspondant au sujet :

- Activité physique presque nulle**  
(la personne reste au lit et ne se lève que pour manger)
- Activité physique faible**  
(pas de sport, pas d'efforts physiques significatifs)
- Activité physique moyenne (cas le plus fréquent)**  
(activité sportive au moins une fois par semaine, profession demandant quelques efforts physiques)
- Activité physique importante**  
(activité sportive régulière et intense, profession demandant d'importants efforts physiques)
- Activité physique très importante**  
(sportif de haut niveau, entraînement intensif)



## Saisie des aliments consommés au cours d'une journée

Repas :  petit déjeuner  déjeuner/brunch  goûter  dîner/souper  grignotage

### Recherche d'un aliment par son nom :

(tapez quelques lettres du nom de l'aliment dans le champ ci-dessous)

### Aliments correspondant à la recherche :

(cliquez sur le nom de l'aliment dans la liste ci-dessous)

- Ail (1 gousse)
- Abricot sec (1 abricot)
- Alcool fort (1 verre à liqueur)
- Amandes
- Andouillettes (1 portion)
- Artichaut
- Asperges (1 portion)
- Aubergine (1 portion)

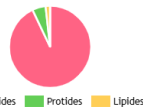
### Repas saisis :

(cliquez sur une ligne pour la supprimer)

petit déj. : abricot sec (1 abricot)

Apports : 91 kJ (22 kcal)

Besoins : 7451 kJ (1780 kcal)



Catégories d'aliments présents :



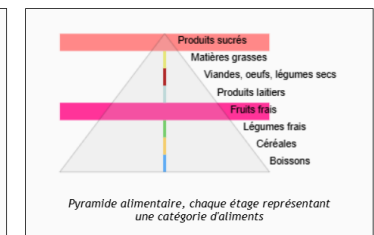
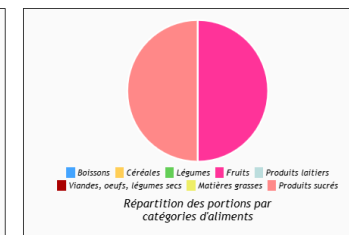
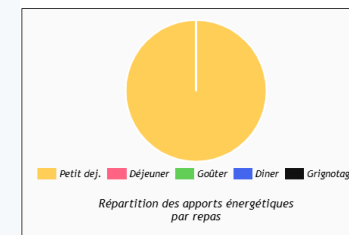
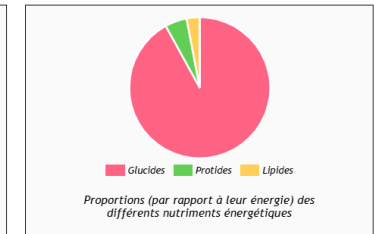
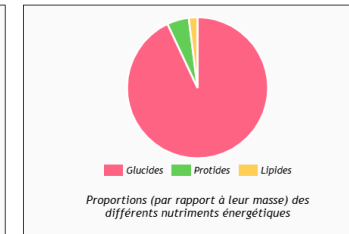
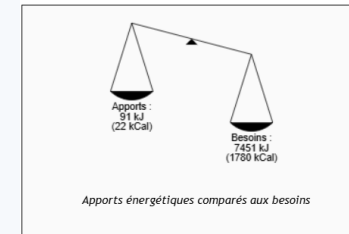
Exporter le menu

Saisie terminée

Créer un plat

Auteur : P.COSENTINO  
Licence CC BY-NC, version 2.6  
Dernière mise à jour : 16/03/2021








## Bilan de la ration quotidienne du sujet



Survoler les diagrammes pour faire apparaître les valeurs

Auteur : P.COSENTINO  
Licence CC BY-NC, version 2.6  
Dernière mise à jour : 16/03/2021

## Vérifier l'information autour de l'alimentation

<b>LE RÉGIME À BASE DE VIANDE CRUE</b> RADIO FRANCE - MOUV' - LIVER KING, L'INFLUENCEUR FAN DE VIANDE CRUE ET DE DOPAGE 	<b>LE CITRON, ALIMENT MIRACLE POUR GUÉRIR DU CANCER ?</b> FACEBOOK - PUBLICATION INTERNAUTE 1/2 	<b>L'EAU CRISTALLINE EMPOISONNÉE ?</b> TIK TOK - PUBLICATION INTERNAUTE 	<b>LE HEART ATTACK GRILL</b> LE MONDE - LA MASCOTTE DU FAST-FOOD HEART ATTACK GRILL MEURT D'UNE CRISE CARDIAQUE 	<b>LES INSECTES, LA NOURRITURE DU FUTUR ?</b> RADIO FRANCE - FRANCE INTER - ET SI DEMAIN ON MANGEAIT DES INSECTES ? 	<b>UN VIN VIEUX DE PLUS DE 1.000 ANS !</b> TOP SANTÉ - INSOLITE : LE PLUS VIEUX VIN DU MONDE A 8000 ANS 
DOCUMENT COLLABORATIF	FACEBOOK - PUBLICATION INTERNAUTE 2/2 	DOCUMENT COLLABORATIF	DOCUMENT COLLABORATIF	DOCUMENT COLLABORATIF	DOCUMENT COLLABORATIF

<b>LA RÉGLISSE EST-ELLE DANGEREUSE ?</b> SANTE.FR - EST-IL VRAIMENT DANGEREUX DE CONSOMMER TROP DE RÉGLISSE ? 	<b>5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR, EST-CE TOUJOURS BON POUR LA SANTÉ ?</b> LE GORAFI - 5 FRUITS ET LÉGUMES/JOUR : HOSPITALISATION D'UN ENFANT 	<b>OUVERTURE</b> SITE MANGERBOUGER 	<b>OUTILS DE FACT-CHECKING</b> DE FACTO 
---	--	--	---

## Travail sur les étiquettes alimentaires

- Mettre en place les notions de groupes d'aliment, de constituant alimentaire, de nutriments et d'aborder les allégations nutritionnelles et de santé
- Calculer la **consommation de sucres rapides** (après une vidéo sur le sucre)

## Travail sur l'analyse d'un repas repas

- Pour aborder les besoins quantitatifs/énergétiques et un exercice pour aborder les besoins qualitatifs
- Calcul des dépenses énergétiques totales, de l'apport énergétique de chaque aliment consommé de l'apport énergétique total du repas, du pourcentage de l'apport énergétique total + Comparaison des résultats obtenus à ce que les nutritionnistes conseillent ...
- Récupération de **repas témoin du lycée (de la cantine)** pour pesée et calcul des quantités GPL

## **Affiches sur les Biomolécules** (en 1 ST2S : nom, formules, catégories, rôle, aliments)

### **Vidéo pour découvrir la digestion**

- « Le parcours d'un brocoli » Source : Emission E=M6 « Voyage au cœur de la digestion » 2016.  
<https://www.youtube.com/watch?v=dXzy2nTPy5k>

### **TP digestion / absorption**

- Observations microscopiques et relation structures/fonctions (1 ST2S et 1 STL)
- Digestion in vitro : action d'une protéase (pepsine + Biuret) (1 STL)
- Digestion in vitro : action d'une lipase (gélule de pancréatine + phénolphtaléine) (1 STL)
- Mise en évidence de l'hydrolyse de l'amidon par l'amylase pancréatique (1 STL)
- Mise en évidence de la digestion de l'amidon sur gélose à l'amidon (1 ST2S)
- Action de la bile sur les lipides (huile + sels biliaires → observation macroscopique et microscopique)
- Mise en évidence de la digestion des protides du lait et spécificité d'une enzyme (lait + pepsine ou saccharase + biuret)
- Etude des conditions de fonctionnement des enzymes (1 ST2S)
  
- Absorption des nutriments (amidon et glucose avec un tube avec une paroi de papier filtre )
- L'absorption de l'eau par osmose (avec des frites de pomme de terre)

### **Bilan de cette partie sous forme de Genially** (en 1 ST2S)

# Pistes pédagogiques

## Applications

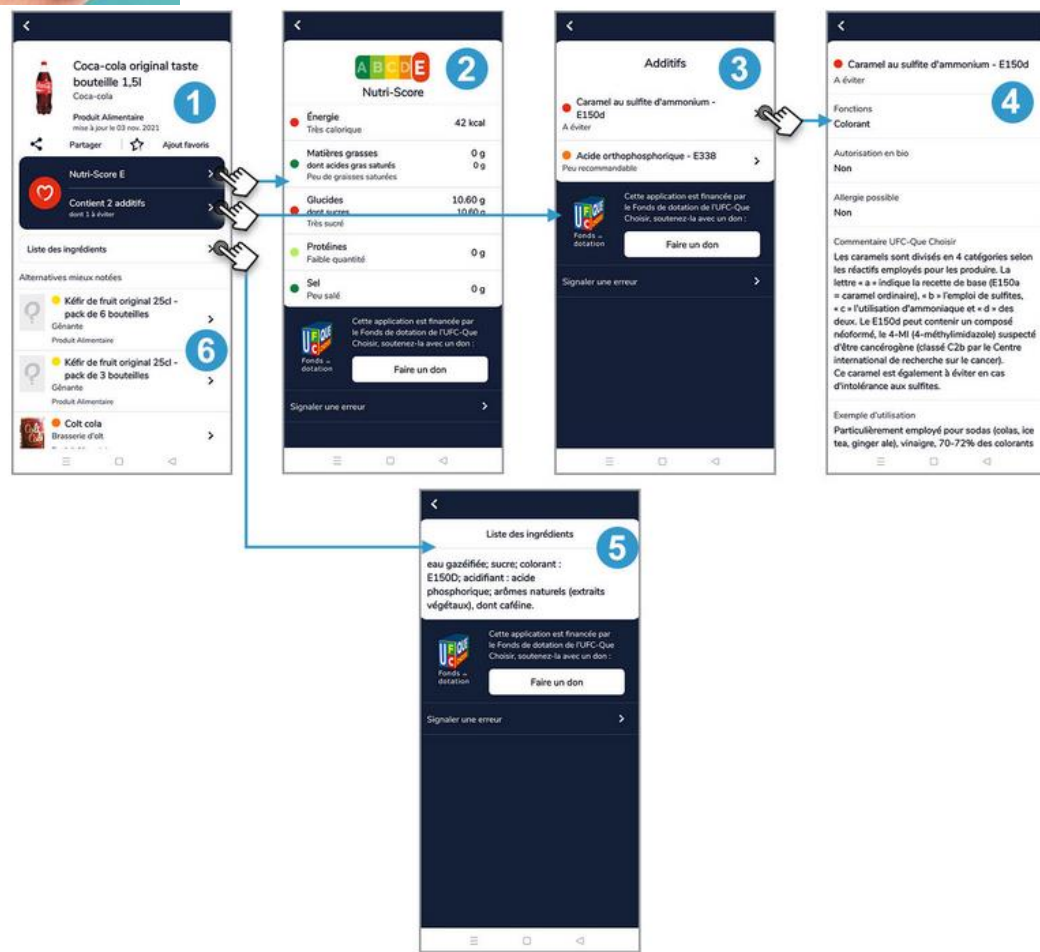


Novembre 2022 : Nutri-Score 2.0 = application mobile gratuite « quel produit » édité par UFC que choisir

<https://www.quechoisir.org/application-mobile-quelproduit-n84731/>

Base de données française de référence sur la composition nutritionnelle des aliments – gérée par l'Anses

[Téléchargeable](#) ou [consultable en ligne](#)

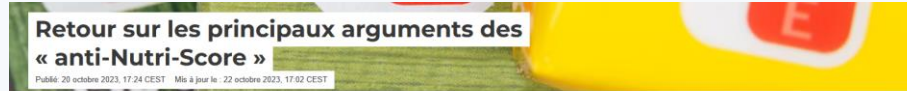


**Yaourt, lait fermenté ou spécialité laitière, nature**

Composition détaillée    Composition abrégée    Sources de données

Nom	Teneur moyenne	Min	Max	Code confiance
Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kJ/100g)	237			B
Energie, Règlement UE N° 1169/2011 (kcal/100g)	56,5			B
Energie, N x facteur Jones, avec fibres (kJ/100g)	239			B
Energie, N x facteur Jones, avec fibres (kcal/100g)	56,9			B
Eau (g/100g)	87,9			C
Protéines (g/100g)	4,12	3,06	5,51	A
Protéines brutes, N x 6.25 (g/100g)	4,04	3	5,4	A
Glucides (g/100g)	3,54			B

# Quelques articles



## THE CONVERSATION

L'expertise universitaire, l'exigence journalistique

<https://theconversation.com/fr/search?q=Nutri-score>

Depuis qu'il a été proposé par les scientifiques en 2014, un certain nombre d'informations trompeuses circulent à propos du Nutri-Score.

Ce logo d'information nutritionnelle, destiné à être apposé en face avant des emballages des aliments, a été adopté officiellement par la France en 2017, et plus récemment par la Belgique, l'Espagne, l'Allemagne, le Luxembourg, les Pays-Bas et la Suisse. Cela n'a cependant pas suffi à limiter la circulation de fausses informations.

Ce phénomène est encore accentué par les discussions qui ont lieu au sein des instances de la Communauté européenne afin de choisir un logo nutritionnel unique et obligatoire pour l'Europe.

Il est important de distinguer d'une part les critiques légitimes, qui font partie du débat scientifique utile, et concernent les limites du Nutri-Score sous sa forme actuelle, et d'autre part les fausses informations sur le Nutri-Score qui circulent sur les réseaux sociaux et dans certains médias.

**Auteurs**

**Serge Hercberg**  
Professeur Emérite de Nutrition Université Sorbonne Paris Nord (Paris 13) - Praticien Hospitalier  
Département de Santé Publique, Hôpital Avicenne (AP-HP), Equipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle, U1155 Inserm, Inra-Cnam, Université Sorbonne Paris Nord

**Chantal Julia**  
Maître de Conférence Université Paris 13, Praticien Hospitalier, Hôpital Avicenne (AP-HP), Equipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle, U1155 Inserm, Inra-Cnam, Université Sorbonne Paris Nord

**Mathilde Touvier**  
Directrice de l'Équipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle, U1155 Inserm, Inra-Cnam, Université Sorbonne Paris Nord, Inserm

**Pilar Galan**  
Médecin nutritionniste, Clinique de Recherche NutriA, Equipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle, U1155 Inserm, Université de Paris, Université Sorbonne Paris Nord, Cnam, Inrae

## Alimentation et santé : pourquoi l'Europe doit adopter le logo Nutri-score

Publié: 9 juin 2023, 20:01 CEST



**Auteurs**

**Serge Hercberg**  
Professeur Emérite de Nutrition Université Sorbonne Paris Nord (Paris 13) - Praticien Hospitalier  
Département de Santé Publique, Hôpital Avicenne (AP-HP), Equipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle, U1155 Inserm, Inra-Cnam, Université Sorbonne Paris Nord

**Amélie Garcia**  
Professeur et Lab. University of Liverpool

**Chantal Julia**  
Maître de Conférence Université Paris 13, Praticien Hospitalier, Hôpital Avicenne (AP-HP), Equipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle, U1155 Inserm, Inra-Cnam, Université Sorbonne Paris Nord

**Mathilde Touvier**  
Directrice de l'Équipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle, U1155 Inserm, Inra-Cnam, Université Sorbonne Paris Nord, Inserm

**Pilar Galan**  
Médecin nutritionniste, Clinique de Recherche NutriA, Equipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle, U1155 Inserm, Université de Paris, Université Sorbonne Paris Nord, Cnam, Inrae



[https://app.brief.science/recherche/?briefscience\\_search\\_prod%5Bquery%5D=nutriscore](https://app.brief.science/recherche/?briefscience_search_prod%5Bquery%5D=nutriscore)

13 septembre 2024

### Le Nutri-Score pour guider nos choix vers une alimentation plus saine

**EN RÉSUMÉ**

- Le système de notation des produits alimentaires Nutri-Score va évoluer pour mieux refléter les recommandations en santé publique.
- Les édulcorants (faux sucres) et la viande rouge seront pénalisés, tandis que les aliments complets (pain, pâtes, etc.), la volaille et les aliments contenant moins de sucres seront revalorisés.
- Le Nutri-Score a cependant des limites : il ne permet pas de dire si un aliment est ou non ultra-transformé ni s'il contient des pesticides.

### Comment le Nutri-Score est-il calculé ?

Le score est calculé en attribuant des points à des composantes du produit qui ont un impact sur la santé (sucres, protéines, fibres, etc.), en fonction de leur quantité dans le produit.

Pour 100 g de produit :

Décompte des composantes DÉFAVORABLES à la santé		Décompte des composantes FAVORABLES à la santé	
Composantes	Points	Composantes	Points
Valeur énergétique (kJ)	0 à 10	Fruits, légumes et légumineuses (%)	0 à 5
Sucres naturels ou ajoutés (g)	0 à 15	Fibres (g)	0 à 5
Graisses saturées (g)	0 à 10	Protéines (g)	0 à 7
Sel (g)	0 à 20		

0 à 55 pts (Défavorables)      0 à 17 pts (Favorables)

Total des points DÉFAVORABLES - Total des points FAVORABLES = SCORE FINAL pouvant aller de -17 à 55 points

Plus un aliment est défavorable à la santé, plus son score final est élevé.