

Nutri-score : « La santé publique est confrontée à des intérêts économiques et politiques »

TRIBUNE - La violente offensive contre le logo nutritionnel est menée pour protéger les filières agricoles de multinationales au détriment de la santé, dénonce un collectif de médecins

Depuis plusieurs semaines, on assiste à une violente offensive anti-Nutri-score menée en France par les filières des fromages et des charcuteries, qui se disent « pénalisées » par la notation de leurs produits à travers ce logo apposé sur la face avant des emballages et qui renseigne sur la composition nutritionnelle (note de A à E et code couleur, du vert au rouge). C'est le projet de la Commission européenne d'adopter, fin 2022, un logo nutritionnel harmonisé et obligatoire pour l'Europe qui mobilise les secteurs agricoles de multinationales. Ces dernières font de la résistance car elles n'apprécient guère d'être forcées de fournir aux consommateurs une information enfin compréhensible sur la composition nutritionnelle de leurs produits.

Il est vrai qu'une grande majorité des fromages et des charcuteries sont classés D et E. Mais ce n'est pas la faute du Nutri-score, qui ne fait que traduire, sous une forme simple et compréhensible, la réalité de leur composition, caractérisée par une teneur importante en graisses saturées, en sel et par un apport calorique élevé. Ce qui figure d'ailleurs actuellement dans le tableau nutritionnel incompréhensible présent au dos des emballages.

C'est un fait : même s'ils font partie de notre patrimoine culinaire, ces aliments ont une composition nutritionnelle qui n'est pas favorable. Cela ne veut pas dire qu'il ne faut pas en manger : un produit classé D ou E peut parfaitement être consommé dans le cadre d'une alimentation équilibrée,

mais plutôt en petites quantités et pas trop fréquemment.

La campagne lancée contre le Nutri-score par les producteurs de roquefort, suivis par ceux de rocamadour, de maroilles, de bien d'autres fromages et charcuteries, joue sur l'image emblématique dont jouissent ces produits dans la gastronomie française, leur ancrage territorial et leur côté traditionnel. Les appellations d'origine protégée (AOP) ou les indications géographiques protégées (IGP), si elles garantissent que ces aliments ont été produits dans une zone géographique déterminée, selon un savoir-faire reconnu, respectant un cahier des charges spécifique – ce qui est tout à fait respectable –, n'intègrent absolument pas la notion de « qualité nutritionnelle ». AOP/IGP et Nutri-score apportent donc des informations distinctes renseignant sur des caractéristiques très différentes.

Mais qui se cache derrière ces produits perçus comme traditionnels et s'oppose à Nutri-score ? On trouve, en fait, de puissantes multinationales comme Lactalis (numéro un mondial des produits laitiers) et Savencia (cinquième groupe mondial). Lactalis détient à lui seul 70 % de la production de roquefort et de nombreux autres fromages, contrôle la moitié des AOP françaises de fromages et commercialise également des crèmes dessert, du beurre, de la crème fraîche... des produits classés D et E par le Nutri-score. Savencia, à côté de sa large gamme de fromages – dont plusieurs AOP (maroilles, roquefort, époisses) –, produit aussi de la charcuterie et du chocolat (également D et E).

**EN DÉFENDANT
LES FROMAGES AOP,
C'EST EN FAIT
UN CHEVAL DE TROIE
QUE LACTALIS ET LES
AUTRES INDUSTRIELS
AVANCENT POUR
TENTER DE BLOQUER
LE NUTRI-SCORE**

Derrière l'image de petits producteurs et éleveurs locaux mise en avant dans la communication anti-Nutri-score se cachent de grands groupes agroalimentaires qui protègent avant tout leurs propres intérêts financiers. En défendant les fromages AOP, c'est en fait un cheval de Troie que Lactalis et les autres industriels avancent pour tenter de bloquer le Nutri-score.

Nombre de députés, sénateurs et responsables politiques locaux se positionnent en grands défenseurs des intérêts économiques des filières de production des régions, passant à côté des grands enjeux de santé publique liés à la nutrition auxquels la France est confrontée (obésité, cancers, maladies cardio-vasculaires, diabète...) et pour lesquels il a été démontré que le Nutri-score peut contribuer à réduire le risque. Ils nient ainsi les multiples études scientifiques mettant en évidence l'efficacité du Nutri-score pour améliorer la santé de la population, son impact

particulièrement net pour les populations défavorisées. En demandant, sans raison scientifique, l'exemption des fromages et autres produits avec une AOP, ils refusent au consommateur la transparence à laquelle il a droit sur ces produits.

S'il faut limiter la consommation d'une famille d'aliments, comme l'indique le Nutri-score, les labels AOP/IGP permettent d'orienter vers des produits qualitatifs, locaux, plus vertueux quant à leur mode de production. Ces politiques feraient ainsi mieux de promouvoir la présence des deux informations, permettant de tendre vers le concept « consommer moins mais mieux ».

Une fois de plus, la santé publique est confrontée à des intérêts économiques industriels et politiques. S'il est bien prévu de faire évoluer le Nutri-score en fonction des connaissances scientifiques, cela ne doit pas être le cas pour faire plaisir à des secteurs économiques ou des politiques pour des raisons électoralistes. C'est l'intérêt et la santé de consommateurs informés et éclairés qui doivent compter avant tout. ■

¶ **Un collectif de médecins et chercheurs en santé publique**, dont **François Bourdillon**, ancien directeur de Santé publique France, **Irène Frachon**, pneumologue au CHU de Brest, lanceuse d'alerte pour l'affaire du Mediator, et **Serge Hercberg**, professeur émérite de nutrition, université Sorbonne-Paris-Nord. Retrouvez l'intégralité des signataires sur Lemonde.fr.