



Communiqué de presse

Paris, le 11 octobre 2021



La filière Roquefort estime que l'étiquetage Nutri-Score n'est pas adapté à son AOP. Elle demande l'exemption du Nutri-Score pour le Roquefort et les fromages sous signes officiels de qualité.

Par une intention louable d'informer le citoyen sur ses choix de consommation, les pouvoirs publics et la commission européenne souhaitent rendre obligatoire l'étiquetage Nutri-Score sur tous les aliments pré-emballés, en 2022. L'algorithme envisagé, notera tous les produits de A à E selon leur teneur en matières grasses, sel et sucres. Le Roquefort se retrouverait noté E.

On ne peut qu'approuver le souci d'orienter le consommateur vers une alimentation saine. Encore faut-il que l'information ne soit pas tronquée et qu'elle contribue à une véritable éducation alimentaire. Aussi le Nutri-Score pose-t-il d'emblée question lorsqu'il s'agit de nos AOP et spécifiquement de nos fromages.

- Est-il pertinent de penser améliorer la nutrition en notant la qualité individuelle des aliments sur la base d'une portion de 100 grammes qui ne correspond ni à la quantité réelle consommée, ni aux recommandations gouvernementales sur l'alimentation ?
 - Est-il juste que les aliments soient notés sur un nombre limité de critères et non sur l'ensemble des qualités nutritionnelles ?
 - Le Nutri-Score n'est-il pas un procédé contre-productif et réducteur qui écartera des aliments essentiels, ayant des atouts santé certains ?
 - Est-il également pertinent d'envisager l'équilibre nutritionnel à l'échelle de l'aliment et non de l'alimentation en général, sur une journée, sur une semaine ?
 - Par ailleurs, que fait-on de la présence d'additifs, de la provenance et du nombre des ingrédients, du degré de transformation, du procédé de cuisson, et bien sûr du plaisir ?
- Ces critères sont tout aussi importants pour la santé. Le Nutri-Score n'en tient pas compte !

Les 3500 éleveurs de brebis et 2000 personnes travaillant dans les fromageries du pays de Roquefort, dépositaires d'un patrimoine agricole et gastronomique national, n'acceptent pas la mise au pilori de leur fromage et la remise en cause du plaisir de bien manger au nom d'une réglementation illisible, reposant sur un algorithme tronqué.

Le Roquefort mérite bien plus qu'une lettre et une coloration, tant il répond à la volonté citoyenne croissante de « consommer local et bon. », tant il fait partie du patrimoine gastronomique français.

C'est pourquoi, les femmes et les hommes de l'AOP Roquefort demandent haut et fort que le Roquefort soit exempté du Nutri-Score. Ils appellent l'ensemble des Appellations d'Origine Protégée de France ainsi que tous les citoyens amoureux de nos terroirs et spécifiquement de nos fromages à se joindre à cet appel.

Ils demandent au ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation et au ministre des Solidarités et de la Santé d'appuyer leur demande auprès des instances européennes afin d'exclure toutes les Indications Géographiques Protégées du futur dispositif souhaité par l'UE.

« Nous demandons, non pas comme une faveur, mais bel et bien au nom du bon sens et du respect de notre patrimoine commun, d'exempter le Roquefort de toutes formes de Nutri-Score. Cet étiquetage n'a de sens que pour les produits très transformés. Il est inapproprié aux aliments sous Indications Géographiques, peu transformés et pour lesquels un cahier des charges interdit l'évolution de la recette traditionnelle. »

#roquefortsansnutriscore

Pour en savoir plus sur le Nutri-Score, rendez-vous sur roquefort.fr et nos réseaux sociaux :



AOP Roquefort, une garantie durable.

Le Roquefort est la première Appellation d'Origine en 1925. Bouclier face à la contrefaçon, antidote aux délocalisations, frein à la désertification rurale, l'AOP Roquefort joue, depuis bientôt 100 ans, un rôle social, économique, environnemental indéniable sur son territoire en garantissant l'origine de son produit et des ingrédients qui le composent. Les producteurs doivent suivre un cahier des charges spécifique, le tout pouvant être contrôlé à tout moment. L'objectif final est bel et bien d'assurer au consommateur une qualité de produit irréprochable.