

Le logo Nutri-Score fournit une information nutritionnelle visuelle et synthétique au consommateur via une note et une couleur : de A (vert foncé) à E (orange foncé) en fonction de la teneur en macronutriments, énergie et fruits et légumes dans 100g de produit.

Partageant les objectifs qui ont conduit à son élaboration et mobilisée en faveur d'une information qui aide les consommateurs à adopter une alimentation équilibrée, la FICT apporte sa contribution pour moderniser le Nutri-Score. Afin que ce dernier puisse devenir un **outil d'information nutritionnelle vraiment pertinent pour les consommateurs**, la FICT souhaite que le Nutri-Score soit modernisé en y apportant deux modifications majeures :

1/ Que les protéines animales soient comptabilisées dans le calcul de la note de tous les produits et non uniquement dans ceux composés majoritairement de végétaux. En conditionnant l'obtention du bonus « protéines » à la présence d'une quantité très majoritaire de végétaux dans le produit (les protéines ne sont prises en compte dans le Nutri-Score, sauf exceptions, que lorsque les végétaux représentent au moins 80% du produit), l'algorithme actuel favorise les produits pauvres en protéines animales et les succédanés de viande d'origine végétale par rapport à leurs équivalents carnés sans justification nutritionnelle. Pourtant : • Les protéines animales sont de composition nutritionnellement plus intéressante que celles issues des végétaux par la présence en quantité suffisante de l'ensemble des acides aminés essentiels (non synthétisés par l'homme), • Les produits carnés apportent du fer hautement assimilable dont l'assimilation par l'organisme est bien meilleure que celle du fer d'origine végétale, alors même que des déficiences en fer ont été observées dans les apports alimentaires de certaines populations européennes (par exemple en France, l'ANSES note que 25% des femmes présentent un déficit en fer). Le fer ne figurant pas dans les valeurs nutritionnelles dont l'étiquetage est obligatoire dans les denrées alimentaires préemballées, un bonus protéine sans condition de teneur minimale en végétaux serait ainsi de nature à améliorer l'apport en fer assimilable en particulier pour les populations carencées. La même démarche a ainsi été utilisée pour reconnaître les vertus des produits laitiers en matière d'apport en calcium hautement assimilable.

2/ Que le Nutri-Score d'un produit puisse être complété par le Nutri-Score d'une recette intégrant ce produit pour que le consommateur ait une information nutritionnelle la plus utile, correspondant au plat réellement consommé. En effet, les produits de charcuterie, comme beaucoup d'autres, sont rarement consommés en dehors des repas ou sans un accompagnement : **83% des produits de charcuteries sont consommés dans un plat principal ou en sandwich au moment des repas selon une étude Kantar de 2019. La DGS vient d'ailleurs de confirmer l'intérêt d'appliquer le Nutri-Score sur des recettes ! Une avancée importante pour l'information du consommateur.** Nous souhaitons que cette possibilité soit également donnée aux produits vendus isolés lorsqu'ils sont régulièrement consommés avec un accompagnement, la recette précise devant naturellement être mentionnée. Cela permettrait d'améliorer l'information du consommateur. La FICT a ainsi développé une brochure présentant le Nutri-Score de recettes afin d'illustrer comment la charcuterie peut légitimement s'intégrer dans une alimentation équilibrée nutritionnellement et variée.

Enfin, le calcul du Nutri-Score nécessite la connaissance de données de composition dont certaines (protéines, sucres, sel, acides gras saturés, énergie) figurent sur l'étiquetage des (seules) denrées alimentaires pré-emballées tandis que d'autres ne sont pas mentionnées

(teneur en fibre, fraction végétale, ...). Il est donc important, pour calculer le Nutri-Score d'un produit, de disposer de données exactes et complètes. Aussi, la FICT souhaite attirer l'attention sur le fait qu'aujourd'hui, de nombreux opérateurs de l'économie numérique (sites internet, application pour smartphone, ...) calculent le Nutri-Score sans disposer de l'ensemble des informations nécessaires, affichant ainsi des informations potentiellement inexactes.