

QUESTIONS- REponses SUR LE NUTRI-SCORE

SCIENTIFIQUE & TECHNIQUE



Table des matières

I. CALCUL DU SCORE	3
SUR QUELLE BASE SE CALCULE LE SCORE NUTRITIONNEL ?	3
QUELLE EST LA REFERENCE POUR LE CALCUL DE LA TENEUR EN « FRUITS, LEGUMES, LEGUMINEUSES, FRUITS A COQUE ET HUILES DE COLZA, DE NOIX ET D'OLIVE » DE PRODUITS TRANSFORMES ?	3
LES JUS CONCENTRES COMPTENT-ILS DANS LE CALCUL DE LA TENEUR EN « FRUITS, LEGUMES, LEGUMINEUSES, FRUITS A COQUE ET HUILES DE COLZA, DE NOIX ET D'OLIVE » ?	3
QUELLE METHODE EST-IL POSSIBLE D'UTILISER POUR ETABLIR LE CONTENU EN FIBRES ?	4
QUE COMPTER DANS LES SUCRES SIMPLES ?	4
COMMENT ABOUTIT-ON AU CALCUL DU SCORE FINAL ?	4
DOIT-ON ARRONDIR LES RESULTATS POUR LE CALCUL DU SCORE ?	4
COMMENT CALCULER LA CONVERSION SEL - SODIUM ?	4
COMMENT CALCULE-T-ON LE NUTRI-SCORE DE PRODUITS COMPOSES ?	5
DOIT-ON CALCULER LE NUTRI-SCORE SUR LE PRODUIT TEL QUE VENDU OU TEL QUE PREPARE ?	5
QUEL NUTRI-SCORE POUR LES PRODUITS FRITS ?	5
CALCULE-T-ON LE NUTRI-SCORE SUR LE PRODUIT AVEC LE LIQUIDE DE COUVERTURE ?	6
POUR LES ALIMENTS LIQUIDES, CALCULE-T-ON LE SCORE POUR 100 G OU POUR 100 ML ?	6
POURQUOI LA COMPOSANTE « FRUITS, LEGUMES, LEGUMINEUSES ET FRUITS A COQUE » A-T-ELLE ETE MODIFIEE ET QUEL EST LE DELAI POUR SE METTRE EN CONFORMITE ?	6
II. ADAPTATION DU SCORE POUR LES ALIMENTS ET LES BOISSONS	6
QUELLES MATIERES GRASSES AJOUTEES SONT CONCERNEES PAR L'ADAPTATION DU NUTRI-SCORE ?	6
QUELS FROMAGES SONT CONCERNES PAR L'ADAPTATION DU NUTRI-SCORE ?	7
QUELLES BOISSONS SONT CONCERNEES PAR L'ADAPTATION DU NUTRI-SCORE ?	7
LES BOISSONS ALCOOLISEES SONT-ELLES CONCERNEES ?	8
III. ALIMENTS CONCERNES PAR L'APPLICATION DU NUTRI-SCORE	8
QUELS SONT LES PRODUITS CONCERNES PAR LE NUTRI-SCORE ?	8
QUELS SONT LES PRODUITS NON CONCERNES PAR LE NUTRI-SCORE ?	9
EST-IL POSSIBLE D'APPOSER LE NUTRI-SCORE SUR DES PRODUITS AUXQUELS NE S'APPLIQUE PAS L'OBLIGATION DE DECLARATION NUTRITIONNELLE ?	10
EST-IL POSSIBLE D'APPLIQUER LE NUTRI-SCORE SUR DES RECETTES ?	10
DANS DES RELATIONS COMMERCIALES ENTRE UNE ENTREPRISE CLIENTE ET SON FOURNISSEUR, PEUT-ON UTILISER LE NUTRI-SCORE SUR LES PRODUITS DITS « INGREDIENTS » ENTRANT DANS LA COMPOSITION D'UNE RECETTE SANS ADHERER AU NUTRI-SCORE ?	11
DANS LES CAS DES ASSORTIMENTS, FAUT-IL APPOSER PLUSIEURS NUTRI-SCORE ?	11

IV. QUESTIONS JURIDIQUES RELATIVES AU DISPOSITIF NUTRI-SCORE	11
QUI PEUT APPOSER LE LOGO NUTRI-SCORE SUR SES MARQUES ET PRODUITS ?	11
COMMENT OBTENIR LE DROIT D'UTILISER LE NUTRI-SCORE? (PROCEDURE D'ENREGISTREMENT)	11
COMMENT S'APPLIQUE LA PROCEDURE D'AVIS PREALABLE AUX EXPLOITANTS TITULAIRES A LA SUITE DE LA MISE A JOUR DU REGLEMENT D'USAGE EN JUILLET 2021 ?	12
COMMENT RECEVOIR LES DOCUMENTS DE MISE EN ŒUVRE DU NUTRI-SCORE?	13
COMMENT FAIRE POUR CALCULER LES SCORES DU NUTRI-SCORE?	13
EST-IL POSSIBLE DE PROCEDER A UNE PHASE DE TEST AVANT DE S'ENGAGER ?	13
UN EXPLOITANT DOIT-IL APPOSER LE NUTRI-SCORE SUR TOUTES SES MARQUES ET SUR TOUS LES PRODUITS D'UNE MEME MARQUE ?	14
QUEL EST LE PERIMETRE D'ENGAGEMENT POUR UNE MARQUE SOUHAITANT APPOSER LE NUTRI-SCORE ?	14
LES PRODUITS CO-MARQUES (OU CO-BRANDS) ENTRE-T-IL DANS LE PERIMETRE D'ENGAGEMENT ?	15
QUELLES SONT LES REGLES D'UTILISATION DU NUTRI-SCORE POUR LES CO-ENTREPRISES (OU JOINT-VENTURES) ?	16
LE NUTRI-SCORE DOIT-IL EGALEMENT ETRE APPOSE SUR DES PRODUITS A DESTINATION DE LA RHD ?	16
QUELLES SONT LES SPECIFICITES D'APPLICATION DU NUTRI-SCORE EN OUTRE-MER ?	16
LE DISPOSITIF NUTRI-SCORE S'APPLIQUE-T-IL AU-DELA DU TERRITOIRE FRANÇAIS ?	16
UN MANDATAIRE PEUT-IL S'OCCUPER DES FORMALITES D'ENREGISTREMENT DU DISPOSITIF NUTRI-SCORE ?	17
POURQUOI Y A-T-IL DES SANCTIONS DANS LE REGLEMENT D'USAGE DU NUTRI-SCORE ?	17
COMMENT CESSER D'UTILISER LE DISPOSITIF NUTRI-SCORE ?	18
COMMENT RECEVOIR LA TRADUCTION DU REGLEMENT D'USAGE DU NUTRI-SCORE ?	18
EST-IL POSSIBLE D'ADAPTER LE REGLEMENT D'USAGE DU NUTRI-SCORE ?	18
EST-IL POSSIBLE D'ADAPTER LA CHARTE GRAPHIQUE DU NUTRI-SCORE ?	18
EXISTE-T-IL UNE CHARTE GRAPHIQUE QUI DEFINIT LES REGLES D'APPOSITION DU LOGO SUR LES SITES DE E-COMMERCES ?	18
EST-IL POSSIBLE POUR LES OPERATEURS DE S'ENREGISTRER EXCLUSIVEMENT POUR UNE UTILISATION DU LOGO NUTRI-SCORE SUR LEURS SUPPORTS DIGITAUX ?	19
LE LOGO PEUT-IL ETRE UTILISE DANS UN CADRE PROMOTIONNEL ?	19
QUELLES SONT LES REGLES D'APPOSITION DU NUTRI-SCORE DANS LE CADRE PROMOTIONNEL ?	19
COMMENT RECEVOIR LES LOGOS DU NUTRI-SCORE POUR UNE PRESENTATION PEDAGOGIQUE, SCIENTIFIQUE OU JOURNALISTIQUE ?	19
PEUT-ON REPRODUIRE LA MARQUE NUTRI-SCORE SANS L'AUTORISATION DE SANTE PUBLIQUE FRANCE ?	20
LE TERME "NUTRISCORE" PEUT-IL ETRE ENREGISTRE OU UTILISE DANS UN NOM DE DOMAINE OU UNE URL ?	20
V. EVOLUTION DE L'ALGORITHME DU NUTRI-SCORE POUR LES ALIMENTS	20
RAPPEL DU FONCTIONNEMENT DE LA GOUVERNANCE EUROPEENNE	20
POURQUOI UNE EVOLUTION DE L'ALGORITHME SOUS-JACENT AU NUTRI-SCORE ?	21
QUELLE METHODOLOGIE A ETE EMPLOYEE ?	21
QUELLES SONT LES PRINCIPAUX OBJECTIFS ET RESULTATS DES MODIFICATIONS DE L'ALGORITHME ?	22
QUELLES SONT LES PRINCIPALES MODIFICATIONS DE L'ALGORITHME ?	23
D'AUTRES MODIFICATIONS SONT-ELLES PREVUES ?	23
QUAND LE NOUVEL ALGORITHME DEVRA-T-IL ETRE MIS EN ŒUVRE ?	24
<i>Annexe 1 : Modalités de calcul pour la quantification du contenu en fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive d'un produit transformé</i>	25
<i>Annexe 2 : Modalités de calcul du score nutritionnel</i>	33
<i>Annexe 3: Classification Eurocode 2 – groupes inclus dans la composante « fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de noix, colza et olive »</i>	39

QR Scientifique et Technique

Les dernières modifications sont indiquées en bleu dans le document.

I. Calcul du score

SUR QUELLE BASE SE CALCULE LE SCORE NUTRITIONNEL ?

Le calcul du score nutritionnel est basé sur les données de la déclaration nutritionnelle, pour 100g de produit, tel que vendu.

NB : pour les produits à reconstituer, voir la rubrique spécifique

QUELLE EST LA REFERENCE POUR LE CALCUL DE LA TENEUR EN « FRUITS, LEGUMES, LEGUMINEUSES, FRUITS A COQUE ET HUILES DE COLZA, DE NOIX ET D'OLIVE » DE PRODUITS TRANSFORMES ?

Un document d'aide au calcul pour la quantification du contenu en fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque huiles de colza, de noix et d'olive d'un produit transformé est joint en annexe 1.

Il se base sur le document de référence suivant : « *Application of the Nutrient profiling model: Definition of 'fruit, vegetables and nuts' and guidance on quantifying the fruit, vegetable and nut content of a processed product - Peter Scarborough, Mike Rayner, Anna Boxer and Lynn Stockley - British Heart Foundation - Health Promotion Research Group, Department of Public Health, University of Oxford - December 2005* ».

LES JUS CONCENTRES COMPTENT-ILS DANS LE CALCUL DE LA TENEUR EN « FRUITS, LEGUMES, LEGUMINEUSES, FRUITS A COQUE ET HUILES DE COLZA, DE NOIX ET D'OLIVE » ?

Concernant les concentrés de fruits ou légumes :

Peuvent être comptabilisés : les jus de fruits 100% issus de concentrés

Ex : un jus d'orange 100% concentré puis réhydraté à hauteur de 100% (ou le jus de coco dès lors que la réhydratation conduit à un jus 100%)

Ne peuvent pas être comptabilisés : les jus ou purées de fruits concentrés dont la réhydratation n'est pas de 100%

Ex : un jus/sirop concentré de citron introduit dans un sorbet ne peut être comptabilisé comme fruit

La classification des jus de fruits et produits associés est décrite dans l'annexe 1 qui détaille le calcul de la composante « Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive ».

QUELLE METHODE EST-IL POSSIBLE D'UTILISER POUR ETABLIR LE CONTENU EN FIBRES ?

Toutes les méthodes listées dans le document guide de la Commission Européenne relatif à la déclaration du contenu en fibre sur la déclaration nutritionnelle¹, sont valides pour le calcul du score.

QUE COMPTER DANS LES SUCRES SIMPLES ?

Les sucres simples comprennent les mono et les disaccharides.

COMMENT ABOUTIT-ON AU CALCUL DU SCORE FINAL ?

Le calcul du score global d'un aliment se fait en **retranchant la somme des points favorables à la somme des points défavorables**.

De plus, en fonction du niveau des points défavorables (au seuil de 11), les points favorables peuvent varier selon la prise en compte ou non des points correspondant aux protéines (voir règles spécifiques).

Le calcul du score est détaillé en annexe 2.

DOIT-ON ARRONDIR LES RESULTATS POUR LE CALCUL DU SCORE ?

L'attribution des points pour un nutriment donné se fait sur la base **des valeurs indiquées sur la déclaration nutritionnelle obligatoire**.

Afin de déterminer le nombre de décimales nécessaires, nous recommandons l'utilisation du document guide de la Commission Européenne fixant les seuils de tolérance pour les valeurs nutritionnelles à déclarer sur les emballages². Pour les nutriments optionnels, en accord avec l'article 30-2 du règlement EU n° 1169/2011, dit INCO, comme les fibres, nous recommandons d'utiliser le même document que celui précédemment cité².

COMMENT CALCULER LA CONVERSION SEL - SODIUM?

La teneur en sodium correspond à la teneur en sel mentionnée sur la déclaration obligatoire divisée par un **coefficient de conversion de 2,5**.

Lorsque la valeur de sel déclarée est exprimée au centigramme (2 chiffres après la virgule si l'expression est en gramme), alors le principe des arrondis mentionné au paragraphe « Doit-on arrondir les résultats pour le calcul du score » de ce Question-Réponse s'applique.

Afin d'éviter les rares mais possibles écarts de points attribués à la composante « sodium » dans le calcul du score liés aux arrondis provoqués par la conversion de la quantité de sel mentionnée sur la déclaration nutritionnelle en sodium, il convient de privilégier une teneur en sel exprimée en mg (3 chiffres après la virgule si l'expression est en grammes) et de l'indiquer ainsi sur la déclaration nutritionnelle de l'emballage. La valeur déclarée est calculée selon les modalités prévues à l'article 31-4 du règlement UE n°1169/2011.

¹ Guidance document for competent authorities for the control of compliance with EU legislation with regard to methods of analysis for determination of the fibre content declared on a label

² Guidance document for competent authorities for the control of compliance with EU legislation with regard to the setting of tolerances for nutrient values declared on a label

COMMENT CALCULE-T-ON LE NUTRI-SCORE DE PRODUITS COMPOSES ?

Le calcul du score nutritionnel est basé sur les **données nutritionnelles pour 100g de produit présentes sur l'emballage**, dont les nutriments font partie de la **déclaration nutritionnelle obligatoire** ou qui peuvent la compléter dans le respect de l'article 30 du règlement « INCO » n°1169/2011

Dans le cas d'un plat cuisiné vendu avec un sachet de sauce présentant les valeurs nutritionnelles du plat avec la sauce, le Nutri-Score affiché sera donc celui du plat accompagné de la sauce.

S'il existe deux déclarations nutritionnelles, deux Nutri-Score peuvent figurer en face avant. Une charte graphique est à disposition pour l'apposition de deux Nutri-Score en face avant.

DOIT-ON CALCULER LE NUTRI-SCORE SUR LE PRODUIT TEL QUE VENDU OU TEL QUE PREPARE ?

Le règlement INCO stipule que la déclaration nutritionnelle doit se baser sur les valeurs nutritionnelles du produit tel que vendu, et s'il y a lieu, il est possible de fournir ces valeurs pour le produit préparé. Dans tous les cas, le calcul du Nutri-Score doit toujours se baser sur l'énergie et les nutriments indiqués sur la déclaration nutritionnelle correspondante. De plus, le calcul du Nutri-Score sur le produit préparé peut seulement être utilisé si la méthode de préparation est décrite précisément.

Un exemple de produit concerné par cette modalité de calcul est les soupes déshydratées.

Pour ces produits, nous recommandons de calculer le Nutri-Score sur la **denrée tel que préparée**, afin que le consommateur soit capable de comparer des Nutri-Score calculés sur une même base. Afin d'être éligible à cette méthode de calcul, **l'emballage doit présenter une déclaration nutritionnelle pour 100g ou 100mL de produit préparé et une méthode de préparation détaillée**.

Dans ce cas de figure, il est demandé à l'exploitant d'ajouter une indication sur l'emballage pour informer le consommateur que le Nutri-Score a été calculé sur le produit préparé (principe de transparence). Cette information pourra, au choix, être ajoutée à l'avant de l'emballage à proximité du logo (l'espace de protection pourra être utilisé dans ce cadre) ou au dos de l'emballage à proximité de la déclaration nutritionnelle.

*Précisions : pour les reconstitutions avec du lait, si le type de lait n'est pas indiqué, alors on considérera **par défaut un lait demi écrémé**.*

QUEL NUTRI-SCORE POUR LES PRODUITS FRITS ?

Les produits frits préemballés (tels que les frites, le poisson pané...) ont pour la plupart un Nutri-Score A ou B. Ces produits ont généralement subi un processus de pré-friture industrielle ayant un impact faible sur les quantités de matières grasses dans le produit.

Selon les produits, certains sont destinés à une cuisson au four ou à la poêle mais, sur d'autres emballages, il est mentionné une cuisson en friteuse qui conduit à une pénétration d'huile plus importante dans les produits consommés. **Ainsi, la cuisson en friteuse conduit à passer à une ou deux classes supérieures du Nutri-Score selon le type d'huile utilisée.**

Aussi dans le cadre exclusif des produits frits ne pouvant être consommés tels qu'achetés, et pour lesquels est indiqué sur l'emballage un mode de cuisson en friteuse, il est recommandé que le fabricant informe les consommateurs de la modification induite sur le Nutri-Score en indiquant sur l'emballage la phrase générique suivante : « Avec une cuisson en friteuse, le Nutri-Score du produit peut être dégradé d'une ou deux lettres. »

CALCULE-T-ON LE NUTRI-SCORE SUR LE PRODUIT AVEC LE LIQUIDE DE COUVERTURE ?

Le calcul du score nutritionnel est basé sur les **données nutritionnelles pour 100g de produit présentes sur l'emballage**, dont les nutriments font partie de la **déclaration nutritionnelle obligatoire** ou qui peuvent la compléter dans le respect de l'article 30 du règlement « INCO » n°1169/2011.

Si le liquide de couverture est pris en compte dans la déclaration nutritionnelle obligatoire alors il doit également l'être pour le calcul du Nutri-Score et inversement. Pour le calcul du pourcentage de « fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque huiles de colza, de noix et d'olive », il convient d'utiliser la même base que le tableau de valeurs nutritionnelles. Si le liquide de couverture est inclus, il doit être pris en compte, en revanche, si les valeurs nutritionnelles sont présentées pour le produit égoutté, il convient de recalculer le pourcentage sans le liquide de couverture.

POUR LES ALIMENTS LIQUIDES, CALCULE-T-ON LE SCORE POUR 100 G OU POUR 100 ML ?

Pour les aliments liquides comme les soupes, les huiles, le lait, la valeur retenue est celle qui figure comme unité sur l'étiquetage nutritionnel sans passage par une densité qui n'est pas écrite sur l'emballage (principe de transparence vis à vis du consommateur). Si deux valeurs par 100g et par 100ml sont mentionnées, il convient de prendre en compte celle par 100g.

POURQUOI LA COMPOSANTE « FRUITS, LEGUMES, LEGUMINEUSES ET FRUITS A COQUE » A-T-ELLE ETE MODIFIEE ET QUEL EST LE DELAI POUR SE METTRE EN CONFORMITE ?

Une modification de la composante « Fruits, légumes, légumineuses et fruits à coque » a été apportée en octobre 2019 afin de mieux prendre en compte les recommandations nutritionnelles relatives aux huiles en Europe. Le pourcentage d'huiles de colza, olive et noix contenu dans les produits est désormais pris en compte dans la composante positive « Fruits légumes, légumineuses et fruits à coque » pour le calcul du score. Suite à cette modification, les huiles de colza, noix et olive ont un score équivalent : « C- jaune » afin de refléter les recommandations de santé publique qui préconisent de privilégier ces huiles par rapport aux autres matières grasses.

Le règlement d'usage indique que « L'Exploitant dispose d'un délai raisonnable fixé, le cas échéant, par Santé publique France pour se mettre en conformité avec les nouvelles dispositions du Règlement d'usage ». Ce délai n'est pas précisé à ce jour pour laisser le temps aux exploitants engagées de faire les modifications nécessaires. Ainsi, il est possible que durant ce délai, une même huile (par exemple huile d'olive) ait sur certaines bouteilles un « C -jaune » et sur d'autres un « D-orange », le temps que les nouvelles étiquettes « C-jaune » soient mises en place.

II. Adaptation du score pour les aliments et les boissons

QUELLES MATIERES GRASSES AJOUTEES SONT CONCERNEES PAR L'ADAPTATION DU NUTRI-SCORE ?

Les « matières grasses ajoutées » correspondent aux matières grasses vendues en tant que produits finis et non les matières grasses utilisées en tant qu'ingrédients dans un produit composite. Par exemple sont considérées comme des **matières grasses ajoutées les huiles végétales, la margarine, le beurre, la crème ou encore les spécialités laitières utilisées comme matières grasses.**

Les préparations culinaires végétales (par exemple à base de soja, de coco...) de même que la chantilly sont également considérées comme des matières grasses ajoutées.

Les sauces émulsifiées froides, comme la mayonnaise ou la sauce cocktail, ne sont pas concernées par l'adaptation de l'algorithme Matières grasses ajoutées.

Par ailleurs, la crème incorporée dans un produit composite (ou le beurre, ou une huile de tournesol...) sera prise en compte dans le calcul du score global du produit, en se basant sur la déclaration nutritionnelle pour 100g d'aliment. En effet, les produits composites sont considérés dans leur ensemble, comme un mélange d'ingrédients, dont d'éventuelles matières grasses. Le score s'applique sur la composition finale. De même que pour les matières grasses, le fromage (qui comme les matières grasses ajoutées est une autre exception pour le calcul du score), lorsqu'il est inclus dans une recette, n'a pas à être considéré à part.

QUELS FROMAGES SONT CONCERNES PAR L'ADAPTATION DU NUTRI-SCORE ?

Sont considérés comme fromage, tels que définis par le décret 2007-628, pour le calcul du score adapté:

- **Les fromages**
- **Les fromages fondus**
- **Les spécialités fromagères**

En revanche, **ne sont pas considérés** comme des fromages pour le calcul du Nutri-Score :

- **Les fromages blancs.** Le calcul pour cette catégorie de produits est de toute façon strictement identique s'ils étaient en fromages ou non car ils sont rarement au-dessus de 11 de score pour leur composante dite « négative », ce qui fait que leur niveau de protéines est pris en compte ;
- **Les alternatives végétales au fromage**

QUELLES BOISSONS SONT CONCERNÉES PAR L'ADAPTATION DU NUTRI-SCORE ?

Les boissons suivantes sont concernées par l'adaptation du Nutri-Score **si elles comprennent une déclaration nutritionnelle** à l'exception des eaux embouteillées qui n'ont pas à apposer obligatoirement une déclaration nutritionnelle pour afficher le Nutri-Score A / vert foncé :

- **Les eaux minérales, eaux de table et eaux de source** (score A – couleur vert foncé) ;
- **Les eaux aromatisées (avec et sans sucres ajoutés).** Cette catégorie n'entre pas dans la catégorie des eaux minérales et de source, et ne peut être classé avec un Nutri-Score A ;
- **Les jus de fruits, nectar et smoothies ;**
- **Les jus de légumes ;**
- **Les boissons avec sucre et/ou édulcorants ajoutés.**
- **Les thés, infusions ou café reconstitués exclusivement avec de l'eau**

La grille d'adaptation pour les boissons vient substituer les colonnes densité énergétique, sucres et fruits et légumes aux colonnes utilisées pour les autres aliments. Les autres colonnes (acides gras saturés, sel, protéines, fibres) restent semblables et doivent être prises en compte.

En revanche, le lait, les yaourts à boire, les boissons lactées aromatisées ou chocolatées contenant plus de 80% de lait, les soupes et gaspachos, les boissons végétales **ne sont pas considérées** comme des boissons pour le calcul du Nutri-Score.

Le calcul du score et l'attribution du Nutri-Score pour les laits se fait sur la base de calcul pour les produits solides, afin de mieux prendre en compte la valeur nutritionnelle de ces produits (présence de protéines et

de calcium en particulier). De ce fait, il apparaît essentiel de bien distinguer les produits constitués majoritairement de lait des produits qui en contiendraient en moindre mesure et qui s'apparenteraient davantage à des boissons sucrées. Afin d'assurer cette distinction, un seuil de 80% de lait est nécessaire pour que le produit puisse être considéré dans la catégorie des produits solides pour le calcul du Nutri-Score. Ce seuil a été défini par consensus d'expert, afin d'assurer une distinction claire des produits lactés (en particulier par rapport aux boissons type café au lait), tout en maintenant une certaine marge d'innovation dans ce secteur de produits.

LES BOISSONS ALCOOLISEES SONT-ELLES CONCERNEES ?

Les boissons alcoolisées titrant plus de 1,2% d'alcool **ne sont pas concernées** par le Nutri-Score.

En revanche, les boissons désalcoolisées (comme par exemple les bières sans alcools, ou des boissons du type Mojitos sans alcool...) doivent comprendre une déclaration nutritionnelle obligatoire au même titre que les boissons sans alcools, comme les sodas ou les jus de fruits. Ainsi dès lors qu'un industriel s'est engagé à apposer le Nutri-Score sur l'un de ses produits, il doit également le faire sur ses boissons désalcoolisées.

III. Aliments concernés par l'application du Nutri-Score

QUELS SONT LES PRODUITS CONCERNES PAR LE NUTRI-SCORE ?

Les denrées alimentaires concernées par l'application du Nutri-Score sont celles qui disposent d'une déclaration nutritionnelle obligatoire conformément au règlement N° 1169/2011, dit règlement INCO. Hors cas très spécifiques mentionnés par ailleurs dans ce Question/Réponse, les données disponibles sur la déclaration nutritionnelle obligatoire sont celles qui doivent être utilisées pour le calcul du Nutri-Score.

Bien que les aliments infantiles destinés aux enfants de 0 à 3 ans disposent d'une déclaration nutritionnelle obligatoire, ces produits ne sont pas éligibles au Nutri-Score. En effet, les besoins nutritionnels des enfants sont spécifiques, notamment concernant les apports en lipide et le Nutri-Score n'est pas adapté.

De manière similaire, les produits connus sous le nom de produits de nutrition sportive ne sont pas éligibles à l'apposition du Nutri-Score. L'algorithme sous-jacent du Nutri-Score a été développé pour répondre aux besoins de la population générale, alors que la nutrition sportive a pour objectif de répondre à des besoins particuliers d'un sous-groupe de la population.

De plus, au vu des particularités en termes de composition nutritionnelle, d'encadrement et de finalité de l'ensemble des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière visées par le règlement UE n°609/2013, les produits suivants ne sont pas éligibles à l'apposition du Nutri-Score :

- les préparations pour nourrissons et les préparations de suite;
- les préparations à base de céréales et les denrées alimentaires pour bébés;
- les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales;
- les substituts de la ration journalière totale et substituts de repas pour contrôle du poids. (...) ».

Les produits de substitution de repas n'ayant pas un but de contrôle du poids ne sont pas non plus éligibles à l'apposition du Nutri-Score.

QUELS SONT LES PRODUITS NON CONCERNES PAR LE NUTRI-SCORE ?

Les denrées alimentaires auxquelles ne s'applique pas l'obligation de déclaration nutritionnelle sont listées à l'annexe V du règlement N° 1169/2011. Ce sont :

1. Les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients (par exemple fruits ou légumes frais, viandes crues découpées, miel...)
2. Les produits transformés ayant, pour toute transformation, été soumis à une maturation, et qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients
NB : le produit visé est essentiellement la viande
3. Les eaux destinées à la consommation humaine, y compris celles dont les seuls ingrédients ajoutés sont du dioxyde de carbone et/ou des arômes
4. Les plantes aromatiques, les épices ou leurs mélanges
5. Le sel et les succédanés de sel
6. Les édulcorants de table
7. Les produits relevant de la directive 1999/4/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative aux extraits de café et aux extraits de chicorée, les grains de café entiers ou moulus ainsi que les grains de café décaféinés entiers ou moulus
8. Les infusions (aux plantes ou aux fruits), thés, thés décaféinés, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé décaféinés, sans autres ingrédients ajoutés que des arômes qui ne modifient pas la valeur nutritionnelle du thé
9. Les vinaigres de fermentation et leurs succédanés, y compris ceux dont les seuls ingrédients ajoutés sont des arômes
10. Les arômes
11. Les additifs alimentaires
12. Les auxiliaires technologiques
13. Les enzymes alimentaires
14. La gélatine
15. Les substances de gélification
16. Les levures
17. Les gommes à mâcher
18. Les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm²
19. Les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur.

A cet égard, il y a lieu de considérer que les critères de dérogation s'entendent de manière cumulative, c'est-à-dire que la notion de « faibles quantités » doit s'apprécier en lien avec l'ensemble des critères.

- *S'agissant des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final*

Les « magasins de détail » incluent les magasins de type grande et moyenne surface et les hypermarchés ainsi que les commerces alimentaires de proximité.

- *S'agissant de la notion de « local »*

Un rayon de 100 km environ à l'échelle du département et de la région paraît acceptable. Cette distance peut être étendue pour les producteurs situés dans des zones de peuplement peu dense qui développent des circuits de commercialisation auprès des consommateurs et de détaillants (épiceries fines, crémiers-fromagers...), dans les pôles urbains les plus proches (par exemple la région parisienne pour les zones de la

Bourgogne et du Centre). Cette analyse s'applique aux échanges transfrontaliers s'ils sont conformes aux recommandations de l'Etat membre concerné.

- Sur le critère « fournies directement par le fabricant au consommateur final »

Sont assimilables à une fourniture directe par le fabricant au consommateur final les ventes réalisées par le fabricant à la ferme, sur les marchés, dans le cadre de circuits courts, d'AMAP, dans les magasins d'usine ainsi que celles réalisées par un artisan (boucher, traiteur, poissonnier, boulanger...), y compris lorsqu'elles sont réalisées par internet dans la mesure où ces ventes ne représentent pas l'intégralité de la source de revenu de l'opérateur.

Les produits exposés lors des salons destinés à promouvoir des produits régionaux peuvent également être visés.

Lorsque les critères cités ci-dessus sont validés, le fabricant concerné par cette mesure satisfait dans la grande majorité des cas, de facto, au critère de « faibles quantités » au sens de la loi.

Enfin, en complément des critères énumérés ci-dessus, peuvent être prises en compte au titre de la définition de « faibles quantités », les quantités de denrées fabriquées par des opérateurs répondant à la définition de la microentreprise, au niveau national, fournie à l'article 3 du décret n° 2008-1354 du 18 décembre 2008 relatif aux critères permettant de déterminer la catégorie d'appartenance d'une entreprise pour les besoins de l'analyse statistique et économique ; à savoir une entreprise qui d'une part occupe moins de 10 personnes et d'autre part a un chiffre d'affaires annuel ou un total de bilan n'excédant pas 2 millions d'euros.

Les **compléments alimentaires** ne sont pas éligibles à l'apposition du Nutri-Score.

EST-IL POSSIBLE D'APPOSER LE NUTRI-SCORE SUR DES PRODUITS AUXQUELS NE S'APPLIQUE PAS L'OBLIGATION DE DECLARATION NUTRITIONNELLE ?

Dans le cas de **produits n'étant pas sujet à la déclaration nutritionnelle obligatoire**, (i.e. les produits listés en Annexe V du règlement INCO), si la **déclaration nutritionnelle est présente, alors l'industriel peut choisir** d'apposer s'il le souhaite ou non le Nutri-Score sur ses produits. Néanmoins, ce choix doit s'appliquer uniformément sur tous les produits de la même catégorie (et non pour chaque produit séparément).

De même, pour les produits emballés sur place en magasin, il est possible d'apposer le Nutri-Score s'il existe une déclaration nutritionnelle sur le produit.

EST-IL POSSIBLE D'APPLIQUER LE NUTRI-SCORE SUR DES RECETTES ?

La réponse à cette question reste transitoire et est susceptible d'être modifiée après les travaux prévus par le PNNS4.

Dans le cas des recettes, par exemple dans les magazines, les applications ou dans du matériel promotionnel, le calcul se base sur les quantités et valeurs nutritionnelles des différents ingrédients constituant le plat tel que consommé, c'est-à-dire après cuisson des ingrédients nécessitant d'être cuits. Dans le cas où les valeurs nutritionnelles des ingrédients ne sont pas disponibles car non concernés par le règlement INCO (produits bruts par exemple), il convient de se référer aux tables de composition des aliments nationales. En France, les tables CIQUAL sont considérées comme la référence. Les valeurs nutritionnelles de ces ingrédients peuvent ensuite être déterminées en utilisant une règle de proportionnalité en se basant sur les données trouvées dans les tables.

La liste des ingrédients entrant dans la réalisation de la recette et leur quantité doivent être clairement établis. Un tableau de valeurs nutritionnelles de la recette doit être présenté.

Les denrées pré-emballées ne sont pas concernées par cette modalité de calcul.

DANS DES RELATIONS COMMERCIALES ENTRE UNE ENTREPRISE CLIENTE ET SON FOURNISSEUR, PEUT-ON UTILISER LE NUTRI-SCORE SUR LES PRODUITS DITS « INGREDIENTS » ENTRANT DANS LA COMPOSITION D'UNE RECETTE SANS ADHERER AU NUTRI-SCORE ?

Dans le cas d'une relation commerciale entre deux entreprises, la fiche technique du produit « ingrédient », à destination du producteur et non du consommateur final, peut intégrer la mention du logo du Nutri-Score, sans que le producteur n'ait besoin d'engager la marque concernée et donc de s'enregistrer auprès des autorités locales.

DANS LES CAS DES ASSORTIMENTS, FAUT-IL APPOSER PLUSIEURS NUTRI-SCORE ?

Pour les assortiments :

- Lorsque les valeurs nutritionnelles sont différentes, il faut indiquer un Nutri-Score par déclaration nutritionnelle ; Santé publique France propose une charte graphique qui permet d'apposer plusieurs Nutri-Score en face avant.
- Dans le cas où les tableaux nutritionnels conduisent au même résultat pour le Nutri-Score, un seul Nutri-Score peut être indiqué en face avant (cas par exemple de compote avec un changement d'arôme ou de produits avec une seule déclaration nutritionnelle moyenne) ;
- S'il s'agit d'un assortiment où chaque personne est censée consommer l'ensemble, un Nutri-Score moyen peut être calculé (exemple d'un assortiment pour « café gourmand » où il y aurait une crème brûlée, un macaron et un fondant au chocolat prévue par personne, consommés comme un seul produit). Dans le cas où les éléments de l'assortiment appartiennent à des groupes avec des règles de calcul différentes (par exemple un aliment solide avec une boisson), cette modalité de calcul ne peut être utilisée.

IV. Questions juridiques relatives au dispositif Nutri-Score

QUI PEUT APPOSER LE LOGO NUTRI-SCORE SUR SES MARQUES ET PRODUITS ?

L'usage de la Marque Nutri-Score est réservé aux fabricants et distributeurs de produits mis sur le marché français et/ou européen.

COMMENT OBTENIR LE DROIT D'UTILISER LE NUTRI-SCORE ? (PROCEDURE D'ENREGISTREMENT)

- Nous vous invitons à consulter la page suivante détaillant la marche à suivre (Partie « Délivrance de la marque ») : <https://www.santepubliquefrance.fr/Sante-publique-France/Nutri-Score>

Nous vous conseillons au préalable la **lecture du règlement d'usage** et du **questions/réponses** accessibles sur cette page.

- Une fois que vous êtes prêt à vous enregistrer, la procédure **d'enregistrement** se fait via les liens suivants :
 - Pour les marques commercialisées exclusivement sur le territoire français : toute personne éligible, souhaitant utiliser la marque Nutri-Score notifie son intention à Santé publique France en s'enregistrant sur le site :
https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/nutri-score_enregistrement_france
 - Pour les marques distribuées dans plusieurs pays (dont éventuellement la France) ou dans un pays pour lequel le régulateur n'a pas établi sa propre procédure d'inscription (Allemagne, Belgique et Luxembourg), les opérateurs doivent s'enregistrer sur le site :
https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/ns_international_registration_procedure

Suite à votre inscription, **un accusé de réception** vous sera aussitôt transmis par courriel, avec la charte graphique et les fichiers permettant l'usage du Logo, **et ce sans validation de notre part.**

Il vous sera possible de **calculer les scores** des produits en utilisant le **tableur Excel** mis à disposition dans l'accusé de réception.

Les données transmises à l'Oqali concernent uniquement les produits commercialisés en France. Le fichier est à envoyer dans un délai d'1 mois à compter de l'apparition sur le pack ou en e-commerce.

Santé Publique France n'est pas en charge de vérifier vos calculs de Nutriscore. En effet, conformément à l'article 8 du règlement INCO, les industriels sont responsables de ce qui est apposé sur leurs packagings.

- Pour les marques commercialisées exclusivement en Suisse :
<https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/nutri-score/nutri-score-lebensmittelproduzenten.html>

COMMENT S'APPLIQUE LA PROCEDURE D'AVIS PREALABLE AUX EXPLOITANTS TITULAIRES A LA SUITE DE LA MISE A JOUR DU REGLEMENT D'USAGE EN JUILLET 2021 ?

La mise à jour du Règlement d'usage en juillet 2021 impose aux distributeurs de respecter la procédure d'avis préalable de trois mois à l'égard de tous les producteurs.

La précédente version du Règlement d'usage (qui n'est plus applicable) exigeait seulement des distributeurs d'envoyer un avis préalable de trois mois aux producteurs qui n'étaient pas enregistrés au Nutri-Score. Si vous avez déjà envoyé un avis préalable aux producteurs en application de la précédente version du Règlement d'usage, il n'est pas nécessaire d'envoyer à nouveau un avis préalable à ces producteurs.

Toutefois, vous devez envoyer un avis préalable de trois mois à tous les producteurs que vous n'avez pas notifiés, et notamment aux producteurs enregistrés au Nutri-Score. En tout état de cause, vous devez être en mesure de démontrer que vous avez envoyé le préavis de trois mois à tous les producteurs de manière appropriée.

Pour des raisons pratiques évidentes, Santé publique France et les Régulateurs tolèrent que les distributeurs envoient un préavis aux producteurs enregistrés au Nutri-Score en continuant à utiliser le logo sans attendre l'écoulement du délai de trois mois si les distributeurs utilisaient déjà le logo Nutri-Score de manière licite pour des produits de producteurs enregistrés avant l'entrée en vigueur du nouveau Règlement d'usage.

Il n'y aura pas de tolérance à l'égard des distributeurs qui n'utilisaient pas le logo Nutri-Score pour des produits de producteurs enregistrés avant l'entrée en vigueur du nouveau Règlement d'usage, et le délai d'attente de trois mois doit alors être respecté.

COMMENT RECEVOIR LES DOCUMENTS DE MISE EN ŒUVRE DU NUTRI-SCORE?

Comme expliqué ci-dessus (question « COMMENT OBTENIR LE DROIT D'UTILISER LE NUTRI-SCORE? (PROCEDURE D'ENREGISTREMENT) »), afin de disposer de ces documents, l'exploitant doit d'abord s'inscrire sur l'un des sites.

Il faut alors préciser un certain nombre d'informations dont les coordonnées et les informations sur la société (numéro de SIRET, TVA intracommunautaire, ...) ainsi que sur les segments de produits sur lesquels l'apposition du Nutri-Score est souhaitée.

Une fois toutes les informations obligatoires communiquées, il convient de « soumettre votre dossier » afin de recevoir un mail contenant un lien vers les documents nécessaires à la mise en œuvre du Nutri-Score (sous format « fichier .zip »).

COMMENT FAIRE POUR CALCULER LES SCORES DU NUTRI-SCORE?

Un tableur à destination des professionnels souhaitant s'engager dans la démarche, est téléchargeable sur le site de Santé publique France : <http://www.santepubliquefrance.fr/Sante-publique-France/Nutri-Score>

Par ailleurs, les éditeurs de logiciel qui proposent un logiciel de calcul du Nutri-Score doivent respecter l'ensemble des modalités de calcul indiquées dans le règlement d'usage du Nutri-Score et obtenir, de la part de Santé publique France, une licence d'usage.

Pour plus d'informations, il est utile de consulter l'avis sur le système d'information nutritionnelle du Haut Conseil de la santé publique (HCSP): <http://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=519>.

EST-IL POSSIBLE DE PROCEDER A UNE PHASE DE TEST AVANT DE S'ENGAGER ?

Afin de disposer des documents nécessaires à la mise en œuvre du logo, vous devez vous inscrire sur l'un des sites suivant :

- Pour les marques commercialisées **exclusivement sur le territoire français** : toute personne éligible, souhaitant utiliser la marque Nutri-Score notifie son intention à Santé publique France en s'enregistrant sur le site : https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/nutri-score_enregistrement_france
- Pour les marques distribuées dans **plusieurs pays** (dont éventuellement la France) ou dans **un pays pour lequel le régulateur n'a pas établi sa propre procédure d'inscription** (Allemagne, Belgique et Luxembourg), les opérateurs doivent s'enregistrer sur le site : https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/ns_international_registration_procedure
- Pour les marques commercialisées **exclusivement en Suisse**: <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/nutri-score/nutri-score-lebensmittelproduzenten.html>

Les exploitants disposent d'un délai de 24 mois pour apposer le logo sur l'ensemble des catégories de denrées alimentaires qu'ils mettent sur le marché sous leurs propres marques. Ceux-ci peuvent donc décider de l'apposer dans un premier temps seulement sur les produits vendus sur le e-commerce. Mais l'objectif final – et pour être en règle avec l'usage de la marque collective - est bien l'apposition du logo Nutri-Score sur les emballages de tous les produits d'une même marque, et sur tous les supports, modes ou espaces de vente.

UN EXPLOITANT DOIT-IL APPOSER LE NUTRI-SCORE SUR TOUTES SES MARQUES ET SUR TOUS LES PRODUITS D'UNE MEME MARQUE ?

Le décret n°2016-980 du 19 juillet 2016 relatif à l'information nutritionnelle complémentaire sur les denrées alimentaires précise que « l'engagement des fabricants et des distributeurs dans la démarche volontaire d'utiliser la forme de présentation complémentaire porte sur l'ensemble des catégories de denrées alimentaires qu'ils mettent sur le marché sous leurs propres marques ».

En conséquence, un industriel qui possède plusieurs marques peut choisir de n'apposer le Nutri-Score que sur l'une ou plusieurs de ses marques, mais dès lors qu'il l'utilise pour une marque, cela doit être pour l'ensemble des catégories de denrées alimentaires de cette marque.

Toutefois, si certains produits, voire l'ensemble des produits de cette marque ne sont pas soumis au règlement INCO, l'exploitant n'est pas dans l'obligation d'apposer le Nutri-Score sur tous les produits de la marque.

QUEL EST LE PERIMETRE D'ENGAGEMENT POUR UNE MARQUE SOUHAITANT APPOSER LE NUTRI-SCORE ?

La marque est un signe distinctif qui permet au consommateur de distinguer le produit ou service d'une entreprise de ceux proposés par les entreprises concurrentes. La marque peut être matérialisée par un nom propre, un mot, une expression ou un symbole visuel. Elle constitue un repère pour le consommateur et éventuellement une "garantie".

En présence de **marques distinctes**, le fabricant ou le distributeur **peut choisir d'enregistrer une ou plusieurs de ses marques**.

En cas de **marques fille**, le fabricant ou le distributeur peut apposer le **Nutri-Score sur les marques fille sans apposer le Nutri-Score sur la marque mère**.

Définition de :

- **marque mère/fille** : une marque fille est une marque de produit ou de ligne de produits qui est utilisée en complément d'une marque mère qui lui sert de caution.

Si le fabricant ou le distributeur enregistre l'une de ses marques, il doit apposer le Nutri-Score sur les produits reproduisant ou déclinant totalement ou en partie un ou plusieurs éléments de la marque enregistrée.

Exemple 1 :

Dans cet exemple, Nestlé peut choisir d'apposer le Nutri-Score sur la marque fille Chocapic et ne pas apposer le Nutri-Score sur la marque fille Fitness. Pour cela, Nestlé doit déclarer la marque fille Chocapic au moment de l'enregistrement au Nutri-Score.



Exemple 2 :

Dans cet exemple, si Casino enregistre la marque Casino, Le Nutri-Score doit être apposé sur les produits avec la marque Casino mais également sur les produits avec la marque Casino BIO ou “Casino délices” :



LES PRODUITS CO-MARQUES (OU CO-BRANDES) ENTRE-T-IL DANS LE PERIMETRE D'ENGAGEMENT ?

Par co-marquage, il est entendu un arrangement entre deux marques pour apposer les deux marques sur un unique produit.

Pour utiliser le Nutri-Score sur des produits co-marqués, les cas suivants sont à considérer :

- Les deux marques ne sont pas engagées : il n'est pas possible d'utiliser le Nutri-Score
- Seule une des deux marques est engagée : il est possible d'utiliser le Nutri-Score sur le produit co-marqué mais ce n'est pas obligatoire ;
 - Le titulaire de la marque non-engagée doit consentir à ce que le Nutri-Score soit utilisé sur le produit concerné. Dans ce cas, cette utilisation n'implique pas l'engagement de la marque non-engagée.
 - Dans le cas où le titulaire de la marque non-engagée refuse d'utiliser le Nutri-Score sur le produit co-marqué, le produit co-marqué sera exempté de l'obligation d'apposition même si la marque engagée apparaît sur l'emballage.
- Les deux marques sont engagées : l'utilisation du Nutri-Score est obligatoire sur le produit co-marqué.

QUELLES SONT LES REGLES D'UTILISATION DU NUTRI-SCORE POUR LES CO-ENTREPRISES (OU JOINT-VENTURES) ?

Par co-entreprise, il est entendu une entité commerciale, créée par deux parties ou plus, caractérisée par une propriété et une gouvernance partagée.

Pour utiliser le Nutri-Score, les co-entreprises sont considérées comme indépendantes et distinctes par rapport aux entités à l'origine de la co-entreprise. Par conséquent, les co-entreprises peuvent appliquer le Nutri-Score sur leurs marques sous leur responsabilité sans que cela ne nécessite d'enregistrement pour les marques détenues par les entités à l'origine de la co-entreprise.

LE NUTRI-SCORE DOIT-IL EGALEMENT ETRE APPOSE SUR DES PRODUITS A DESTINATION DE LA RHD ?

L'industriel s'engage sur toutes les gammes qu'il met en vente sous une même marque, quel que soit la destination finale du produit, le règlement INCO s'appliquant également aux produits à destination des collectivités. De ce fait si les produits à destination de la Restauration hors domicile sont vendus sous la marque « Alpha », ils devront comporter le Nutri-Score

En revanche, si la marque diffère (autre nom de marque que « Alpha »), l'industriel n'est pas dans l'obligation d'apposer le Nutri-Score sur une marque spécifique à la restauration.

Cette règle est valable dès lors que les produits sont visibles des consommateurs. Dans le cas où les produits sont à destination des professionnels, il est possible de ne pas apposer le Nutri-Score même s'il s'agit d'une marque engagée dans le dispositif Nutri-Score.

QUELLES SONT LES SPECIFICITES D'APPLICATION DU NUTRI-SCORE EN OUTRE-MER ?

L'arrêté Nutri-Score est d'application directe dans les départements d'outre-mer (DOM) de la Martinique, la Guadeloupe, la Réunion et la Guyane, et également à Mayotte et dans les seules collectivités d'outre-mer (COM) de Saint-Martin, de Saint-Barthélemy et de Saint-Pierre-et-Miquelon, territoires ultramarins où le droit de la santé s'applique directement. En revanche, il n'est pas applicable dans les COM de Wallis-et-Futuna, de Nouvelle-Calédonie et Polynésie française.

LE DISPOSITIF NUTRI-SCORE S'APPLIQUE-T-IL AU-DELA DU TERRITOIRE FRANÇAIS ?

L'engagement des fabricants et des distributeurs dans la démarche volontaire d'utiliser la forme de présentation complémentaire recommandée est relatif à l'ensemble des catégories de denrées alimentaires qu'ils mettent sur le marché français sous leurs propres marques. Le décret n° 2016-980 susmentionné et l'arrêté du 31 octobre 2017 fixant la forme de présentation complémentaire à la déclaration nutritionnelle recommandée par l'Etat (en application des articles L. 3232-8 et R. 3232-7 du code de la santé publique) font en effet partie de la réglementation française.

Il n'y a ainsi aucune obligation d'apposition du logo Nutri-Score sur les produits exportés hors de France.

Toutefois, si un exploitant souhaite également apposer le Nutri-Score sur le marché d'un ou plusieurs Etats membres de l'Union européenne, cela est possible dans le respect du règlement d'usage.

De plus, la marque Nutri-Score a fait l'objet d'un dépôt à l'OMPI (Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle) des pays suivants : *Australie, Brésil, Canada, Japon, Suisse, Maroc, Mexique, Turquie, Ukraine,*

USA, Bénin, Burkina Faso, Cameroun, République centrafricaine, République du Congo, Côte d'Ivoire, Gabon, Guinée, Guinée-Bissau, Guinée-équatoriale, Mali, Mauritanie, Niger, Sénégal, Tchad, Togo, Comores.

Pour toute utilisation hors de l'Union Européenne, il convient que l'Exploitant s'assure que le logo ne contrevient pas à la législation nationale.

Par ailleurs, pour toute utilisation dans un ou des pays où le Nutri-Score n'a pas fait l'objet d'un dépôt à l'OMPI, l'Exploitant doit en aviser Santé publique France afin d'envisager un éventuel dépôt.

UN MANDATAIRE PEUT-IL S'OCCUPER DES FORMALITES D'ENREGISTREMENT DU DISPOSITIF NUTRI-SCORE ?

Toute personne éligible, souhaitant utiliser la marque « Nutri-Score » notifie son intention à Santé publique France ou le régulateur du pays en question en s'enregistrant sur un des sites suivants :

- Pour les marques commercialisées **exclusivement sur le territoire français** : toute personne éligible, souhaitant utiliser la marque Nutri-Score notifie son intention à Santé publique France en s'enregistrant sur le site :
https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/nutri-score_enregistrement_france
- Pour les marques distribuées dans **plusieurs pays** (dont éventuellement la France) ou dans **un pays pour lequel le régulateur n'a pas établi sa propre procédure d'inscription** (Allemagne, Belgique et Luxembourg), les opérateurs doivent s'enregistrer sur le site :
https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/ns_international_registration_procedure
- Pour les marques commercialisées **exclusivement en Suisse** :
<https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/nutri-score/nutri-score-lebensmittelproduzenten.html>

Un mandataire dûment habilité à cet effet peut parfaitement s'occuper des formalités d'enregistrement pour son mandant. Santé publique France ne peut s'immiscer dans les modalités de traitement et d'organisation du portefeuille de marques d'un fabriquant ou d'un distributeur souhaitant utiliser le Nutri-Score.

Il est donc tout à fait possible d'avoir recours à un mandataire, si tel est le souhait d'un exploitant. Le mandataire devra cependant remplir autant de demandes d'enregistrements qu'il a de mandats différents pour se faire.

POURQUOI Y A-T-IL DES SANCTIONS DANS LE REGLEMENT D'USAGE DU NUTRI-SCORE ?

S'agissant des sanctions auxquelles fait référence le règlement d'usage, il convient de rappeler que le règlement d'usage concerne la protection de la marque collective « Nutri-Score ». Il s'agit en conséquence d'une protection assise sur le droit de la propriété intellectuelle, ainsi que le droit de propriété industrielle (la marque ayant été déposée à l'INPI et à l'EUIPO).

Comme pour toute marque, ce règlement d'usage a pour objet de protéger les produits industriels et de faire respecter l'utilisation de la marque collective « Nutri-Score » entre exploitants afin d'éviter les comportements illicites, escroqueries et/ou toute concurrence déloyale. Il est ainsi fait mention de sanctions seulement si les exploitants utilisent le Nutri-Score de manière erronée, par exemple, en apposant un mauvais score, ce qui serait mensonger.

COMMENT CESSER D'UTILISER LE DISPOSITIF NUTRI-SCORE ?

Après inscription, l'Exploitant dispose d'un délai de 24 mois pour apposer le logo Nutri-Score sur l'ensemble de ses catégories de produits disponibles sur le marché.

A tout moment, l'Exploitant peut cesser d'utiliser la marque Nutri-Score pour l'une ou la totalité de ses marques à condition que ce changement soit signalé à Santé publique France.

COMMENT RECEVOIR LA TRADUCTION DU REGLEMENT D'USAGE DU NUTRI-SCORE ?

Des traductions non officielles des conditions d'utilisation sont disponibles en plusieurs langues. La version française ou anglaise des conditions d'utilisation sur le site de Santé publique France fait foi. Les autres versions linguistiques peuvent être téléchargées sur le site des autorités nationales respectives :

- France : <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score>
- Allemagne : https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/markensatzung.pdf?__blob=publicationFile&v=3
- Belgique : nutriscore.be
- Suisse : <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/nutri-score/nutri-score-lebensmittelproduzenten.html>
- Luxembourg : <https://mpc.gouvernement.lu/fr/le-ministere/consodur/consommateurs.html>

EST-IL POSSIBLE D'ADAPTER LE REGLEMENT D'USAGE DU NUTRI-SCORE ?

Le règlement d'usage ne peut être modifié par voie d'avenant de façon unilatérale : toutes ses prérogatives doivent donc être respectées afin d'utiliser le dispositif « Nutri-Score ».

L'article 9 du règlement d'usage prévoit les modalités en termes de modifications apportées le cas échéant.

EST-IL POSSIBLE D'ADAPTER LA CHARTE GRAPHIQUE DU NUTRI-SCORE ?

En tant que partie intégrante du règlement d'usage auquel elle est annexée, la charte graphique ne peut être modifiée de façon unilatérale.

EXISTE-T-IL UNE CHARTE GRAPHIQUE QUI DEFINIT LES REGLES D'APPOSITION DU LOGO SUR LES SITES DE E-COMMERCE ?

Dans ce cas, la taille du logo n'est pas réglementée et n'est pas soumise aux règles de proportionnalité des emballages. Cependant, il convient de s'assurer de la parfaite lisibilité du logo.

Les autres conditions d'application du logo sur les sites de e-commerce sont les mêmes que celles requises pour la vente de produits en magasins.

EST-IL POSSIBLE POUR LES OPERATEURS DE S'ENREGISTRER EXCLUSIVEMENT POUR UNE UTILISATION DU LOGO NUTRI-SCORE SUR LEURS SUPPORTS DIGITAUX ?

Il n'est pas possible d'utiliser le logo sur des formats digitaux tant que la marque concernée n'est pas engagée dans la démarche Nutri-Score.

Dans le cas particulier où des distributeurs ont engagé leur marque propre, une utilisation numérique portant sur les autres marques distribuées est autorisée (en accord avec l'Article 7.2 du règlement d'Usage).

LE LOGO PEUT-IL ETRE UTILISE DANS UN CADRE PROMOTIONNEL ?

L'article 6 du règlement d'usage prévoit ces dispositions. Pour ses communications génériques sur le logo Nutri-Score, l'Exploitant peut apposer sur ses supports de communication :

1. Le Logo Neutre,
2. Et/ou au moins 3 des 5 Logos Classants, disposés de façon à ne pas induire le consommateur en erreur sur la classification des Produits, notamment en laissant entendre que tous ses produits ont le même classement.

Les communications en lien avec un produit devront nécessairement utiliser le Logo Classant adéquat conformément aux dispositions de l'article 6.2 du règlement d'usage.

QUELLES SONT LES REGLES D'APPOSITION DU NUTRI-SCORE DANS LE CADRE PROMOTIONNEL ?

Les règles d'utilisation du Nutri-Score à des fins de communication et de promotion commerciale sont détaillées dans la charte graphique. Dans ces cas, le fabricant a le choix de faire figurer le logo communication seul (sans emphase sur l'une des lettres) et/ou de 3 à 5 modules du Nutri-Score, tous à la même taille et en quadrichromie.

Néanmoins, si l'ensemble de la gamme de produits de la marque engagée n'est répartie que dans une ou deux couleurs, il est possible d'afficher uniquement les couleurs correspondantes à cette gamme.

L'utilisation du logo Nutri-Score sur les catalogues, flyers, etc. est facultative. Seule l'apposition sur les emballages est obligatoire. Dans ce cadre, dès lors que le logo est affiché en face avant, il est possible, si l'exploitant le souhaite, d'ajouter un encart explicatif du logo au dos de l'emballage. Les informations accolées au Nutri-Score dans cet encart doivent se rapporter uniquement aux éléments de calcul du score. L'encart ne doit pas présenter d'autres types d'information sur les additifs ou conservateurs par exemple qui pourraient laisser entendre que ces composantes sont intégrées dans le calcul du Nutri-Score.

COMMENT RECEVOIR LES LOGOS DU NUTRI-SCORE POUR UNE PRESENTATION PEDAGOGIQUE, SCIENTIFIQUE OU JOURNALISTIQUE ?

Certains logos peuvent être obtenus en écrivant à l'adresse nutriscore@santepubliquefrance.fr, en détaillant bien entendu l'utilisation souhaitée.

PEUT-ON REPRODUIRE LA MARQUE NUTRI-SCORE SANS L'AUTORISATION DE SANTE PUBLIQUE FRANCE ?

Dès lors que l'utilisation du Nutri-Score est faite à titre de marque, dans la vie des affaires, l'autorisation préalable écrite de Santé publique France doit être sollicitée.

LE TERME "NUTRISCORE" PEUT-IL ETRE ENREGISTRE OU UTILISE DANS UN NOM DE DOMAINE OU UNE URL ?

Santé publique France n'autorise pas l'enregistrement ou l'utilisation d'un nom de domaine avec le mot "nutriscore". Santé publique France est propriétaire de la marque Nutri-Score qui est enregistrée, y compris au sein de l'Union européenne. La raison de cette interdiction est que tout enregistrement et utilisation d'un nom de domaine avec le mot "nutriscore" est susceptible de porter atteinte aux droits de propriété intellectuelle de Santé publique France et est également susceptible de créer une confusion dans l'esprit du public concernant les relations entre Santé publique France et les opérateurs utilisant le Nutri-Score.

Les exploitants, tels que les acteurs privés ou associatifs, qui souhaitent enregistrer et utiliser le terme « nutriscore » peuvent demander une autorisation écrite spécifique au régulateur compétent. Santé publique France se réserve le droit d'accorder ou de refuser l'autorisation d'enregistrer ou d'utiliser le terme « nutriscore » dans tout nom de domaine, sans préjudice de toute action que Santé publique France pourrait engager.

Par ailleurs, l'utilisation du mot « nutriscore » comme titre d'une page web et/ou au sein d'une URL est autorisée sous réserve du respect des lois et règlements en vigueur. Par exemple, Santé publique France tolère l'utilisation du format suivant : [www.\(nom de l'organisme\).\(extension du nom de domaine\)/nutriscore](#).

Pour toute question ou demande d'autorisation sur l'utilisation du terme « nutriscore » dans un nom de domaine ou une URL, n'hésitez pas à contacter le régulateur concerné :

- pour la Belgique : nutri-score@health.fgov.be ;
- pour la Suisse : nutri-score@blv.admin.ch ;
- pour le Luxembourg : nutriscore@alim.etat.lu ;
- pour l'Allemagne : nutri-score@bmel.bund.de ;
- pour la France, pour les autres territoires ou multi-territoires : nutriscore@santepubliquefrance.fr

V. Evolution de l'algorithme du Nutri-Score pour les aliments

RAPPEL DU FONCTIONNEMENT DE LA GOUVERNANCE EUROPEENNE

Après l'adoption du Nutri-Score en **France** en octobre 2017, c'est désormais la **Belgique**, **l'Espagne**, **l'Allemagne**, les **Pays-Bas**, le **Luxembourg** et la **Suisse**, qui se sont engagés dans sa mise en œuvre, sur la base de preuves scientifiques solides concernant l'efficacité du logo. En janvier 2021, une **gouvernance européenne** du Nutri-Score, s'est organisée afin d'assurer une **gestion et un déploiement coordonnés** du système sur les différents territoires, à travers un **Comité de pilotage** et un **Comité scientifique**.

Le **Comité de pilotage**, composé de représentants des autorités nationales en charge du déploiement du Nutri-Score dans chacun des 7 pays, vise à **faciliter l'utilisation du Nutri-Score** pour les opérateurs économiques, y compris les petites et moyennes entreprises, et à **garantir un outil simple et efficace** pour les consommateurs, via des procédures harmonisées.

La gouvernance européenne prévoit également une **évaluation de l'algorithme** du Nutri-Score par un **Comité scientifique**, constitué d'experts indépendants des 7 pays.

POURQUOI UNE EVOLUTION DE L'ALGORITHME SOUS-JACENT AU NUTRI-SCORE ?

Les **évolutions de l'algorithme** visent à améliorer le pouvoir discriminant du logo sur la base des valeurs nutritionnels des produits pour les groupes alimentaires identifiés comme prioritaires, en **cohérence avec les principales recommandations alimentaires** des états membres. Ces recommandations, ainsi que les **contributions des parties prenantes** (i.e. industriels, associations de consommateurs, etc.) ont permis au Comité scientifique de la gouvernance européenne d'identifier les principaux axes de modification de l'algorithme.

QUELLE METHODOLOGIE A ETE EMPLOYEE ?

Les évolutions ont été faites sur la base de la **littérature scientifique** récente, et respectent le mandat du Comité scientifique adopté par les 7 pays, rappelant les **principes clés du Nutri-Score** à préserver : **méthode de calcul transversale, calcul du score aux 100g ou 100mL d'aliment**, conservation des principales composantes actuelles de l'algorithme déjà validé, etc.

Les experts ont porté attention à **l'importance de conserver un algorithme simple, transparent** et basé sur les données de composition nutritionnelle présentes sur la face arrière de l'emballage des aliments afin de garantir un outil facile d'utilisation et efficace pour les différents acteurs (opérateurs économiques, consommateurs, autorités de contrôle).

L'algorithme de calcul du Nutri-Score consiste à attribuer des points selon la teneur en **éléments défavorables** dans l'aliment (i.e. énergie, sucres, acides gras saturés, sel) contrebalancés par des points pour les **éléments favorables** (i.e. protéines, fibres, fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque, huiles d'olive, de noix et de colza) afin d'obtenir un score nutritionnel final déterminant la lettre du Nutri-Score, du A en vert foncé au E en orange foncé.

En 2021, le Comité scientifique a **identifié et priorisé les domaines d'évolution** de l'algorithme afin d'élaborer des **modifications fondées sur des preuves scientifiques solides**. Afin de contribuer aux réflexions des experts, **les parties prenantes des pays de la gouvernance ont été invitées à transmettre leurs requêtes sur l'algorithme**, dans le respect des principes clés du logo.

Sur la base des priorités fixées par le Comité scientifique, différents scénarios de modifications sur l'algorithme de calcul ont été testés : changement du nombre de points maximal attribués pour un élément favorable ou défavorable, modifications des seuils nutritionnels permettant l'attribution des points, etc. Les résultats de ces différents scénarios ont ensuite été comparés et examinés sur les groupes alimentaires prioritaires. Toutefois, **l'algorithme de calcul du Nutri-Score est dit « transversal »**, c'est-à-dire identique pour tous les aliments solides (sauf exceptions comme pour les matières grasses par exemple). Ainsi, chaque scénario de modifications proposé pour améliorer la classification d'un groupe d'aliments devait être testé sur tous les autres groupes alimentaires afin **d'aboutir à une combinaison optimale de**

modifications permettant d'atteindre l'ensemble des objectifs prioritaires identifiés par le Comité scientifique.

QUELLES SONT LES PRINCIPAUX OBJECTIFS ET RESULTATS DES MODIFICATIONS DE L'ALGORITHME ?

Dans son rapport publié en décembre 2021, le Comité scientifique a identifié des **groupes d'aliments et des nutriments** pour lesquels le **Nutri-Score pourrait fournir une discrimination supplémentaire entre les aliments et encourager la reformulation** par les industriels afin d'améliorer la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire. Pour l'algorithme général, les **priorités identifiées** ainsi que les **résultats obtenus grâce à la combinaison de modifications transversales** élaborée par le comité scientifique dans son rapport du 30 juin 2022 sont présentés dans le tableau ci-dessous.

Priorités identifiées par le Comité scientifique	Objectif du Comité : rationnel scientifique	Nouvelle classification dans le Nutri-Score
Poissons et produits de la mer	Améliorer la classification des poissons gras afin de permettre aux consommateurs de les identifier comme des aliments favorables à la santé (i.e. sources d'acide gras de type d'oméga 3) et de comparer les différentes formes de poissons entre elles (i.e. frais, fumés, etc.)	Augmentation du pourcentage de poissons gras classés A
Produits céréaliers complets vs. raffinés	Améliorer la discrimination entre les produits céréaliers complets riches en fibres et les produits raffinés , en particulier pour le pain , afin d'améliorer la cohérence avec les recommandations alimentaires	Proportions de produits complets classés A voire B plus élevées que pour les produits raffinés
Huiles végétales	Améliorer la discrimination entre les huiles végétales , dont l'huile d'olive, selon leurs compositions en acides gras	Huiles de noix, d'olive et de colza , plus riches en acides gras insaturés (favorables à la santé) désormais classées B et non plus C
Produits sucrés	Améliorer la discrimination entre les denrées selon leur teneur en sucres , en particulier pour : - les produits très riches en sucres dont il convient de limiter la consommation pour des raisons de santé publique - les produits laitiers sucrés , comparés aux produits laitiers naturels - les céréales du petit-déjeuner	Produits de mauvaise qualité nutritionnelle riches en sucres , (ex. céréales du petit-déjeuner, pâtes à tartiner) classés en majorité D ou E
Viandes	Améliorer la discrimination entre les viandes rouges , dont il est recommandé de limiter la consommation pour prévenir certaines maladies chroniques, et la volaille , à privilégier	Augmentation du pourcentage de produits à base de volaille classés A contrairement aux produits à base de viande rouge davantage classés C
Fromages	Améliorer la discrimination entre les différents types de fromages	Augmentation de la proportion de fromages classés C (de 8 % à 15 % désormais), en particulier les fromages à pâte dure (ex. emmental) le plus riches en calcium

QUELLES SONT LES PRINCIPALES MODIFICATIONS DE L'ALGORITHME ?

Afin de répondre à ces différents objectifs, les modifications suivantes de l'algorithme ont été retenues :

Sur l'algorithme principal :

- Modification de la composante *Sucres*, utilisant une échelle d'attribution des points alignée sur le règlement INCO de 3,75 % de la valeur de référence de 90 g, et allant jusqu'à 15 points
- Modification de la composante *Sodium* en une composante *Sel*, utilisant une échelle d'attribution des points alignée sur le règlement INCO de 3,75 % de la valeur de référence de 6 g, et allant jusqu'à 20 points
- Modification de la composante *Fibres*, utilisant une échelle d'attribution des points de 3,75 % de la valeur de référence de 30 g (telle que recommandée dans divers pays de l'UE), et avec un point de départ aligné à la valeur pour l'allégation « source de fibres » tel que défini dans le règlement allégations
- Modification de la composante *Protéines*, utilisant une échelle d'attribution des points alignée sur l'allégation « source de protéines » en prenant 3,75 % de la valeur de référence de 64 g, et allant jusqu'à 7 points
- Modification de la composante « *Fruits, légumes, légumineuses* », avec la suppression des fruits à coques et des huiles comme ingrédients comptabilisés dans la composante
- Simplification du calcul final, avec la suppression de la règle spécifique sur les protéines, pour les produits avec des points A ≥ 11 et des points fruits et légumes ≥ 5
- Seuil final modifié entre A et B, fixé à -1/0 point

Pour la catégorie « Matières grasses, huiles, fruits à coques et graines » :

- Fruits à coques et graines inclus dans cette catégorie, du fait de leur composition nutritionnelle
- Composante *Énergie* remplacée par une composante « *Énergie provenant des acides gras saturés* », avec une échelle d'attribution de points de 120KJ/point
- Seuil des points défavorables (points A) pour la prise en compte des protéines modifié de 11 à 7 points
- Composante « *fruits, légumes et légumineuses* » modifiée, incluant uniquement les huiles des ingrédients éligibles à la composante dans le cas général (par exemple, avocat et olive)
- Seuil final modifié entre A et B, fixé à -6/-5

Règles spécifiques pour les produits à base de viande rouge dans le cadre de l'algorithme principal :

- Sur la base des recommandations alimentaires des différents pays, incitant à limiter la consommation de viandes rouges et privilégier la volaille
- Composante protéique modifiée, avec une diminution du nombre maximal de points attribués pour les viandes rouges et produits dérivés, proportionnelle au rapport fer héminique sur fer total des viandes et produits dérivés, fixé donc à 2 points maximum (considérant que le fer héminique serait en cause dans la relation entre consommation de viande rouge et effets sur la sante).

D'AUTRES MODIFICATIONS SONT-ELLES PREVUES ?

Les travaux du Comité scientifique sont toujours en cours pour l'algorithme des **boissons** et devraient être **finalisés fin 2022**. Enfin, des réflexions seront menées début 2023 afin d'affiner le calcul de la composante « fruits et légumes » de l'algorithme du Nutri-Score. Néanmoins, il est important de mentionner les

réflexions sur la composante « fruits et légumes » ne devraient avoir qu'un impact marginal sur la classification globale des principaux groupes alimentaires par le Nutri-Score. Seuls certains aliments très spécifiques devraient être concernés par une telle modification (ex. soupes lyophilisées).

QUAND LE NOUVEL ALGORITHME DEVRA-T-IL ETRE MIS EN ŒUVRE ?

La mise en œuvre du nouvel algorithme du Nutri-Score dans les pays ayant déjà mis en place le logo sera établie une fois que toutes les composantes de l'algorithme auront été révisées et adoptées par le Comité de pilotage. A partir de la date d'entrée en vigueur du nouvel algorithme, une période suffisamment longue sera laissée aux opérateurs pour permettre la mise en œuvre du logo basé sur le nouvel algorithme. Afin de faciliter ce déploiement, un accompagnement des opérateurs sera réalisé dans les différents pays engagés.

Annexe 1 : Modalités de calcul pour la quantification du contenu en fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive d'un produit transformé

Remarque préalable : seuls les fruits, légumes, légumineuses, fruits à coques et huiles de colza, de noix et d'olive entrant dans les groupes mentionnés dans cette annexe (issue des travaux de base de Scarborough et al.) sont retenus pour le calcul de la quantité de fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive d'un produit transformé.

D'après Peter Scarborough, Mike Rayner, Anna Boxer and Lynn Stockley. British Heart Foundation Health Promotion Research Group, Department of Public Health, University of Oxford. December 2005³.



L'élaboration initiale de cette composante fruits, légumes, légumineuses et fruits à coques du score de la Food Standard Agency (FSA) dans les années 2000 est basée sur une classification des aliments dénommée Eurocode 2 disponible en anglais sur Internet¹.

Ce document a pour but de fournir des clarifications afin de permettre une harmonisation de la **façon dont la quantité de « fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive » dans un aliment doit être évaluée** pour permettre le calcul du score. Les points traités sont les suivants :

1. Quels sont les aliments inclus dans les légumes pour le calcul de la composante « fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive » du calcul du score ?
2. Les fruits, légumineuses et légumes en purée, concentrés, séchés et en poudre et les jus de fruits et légumes doivent-ils être inclus dans le calcul de la quantité de fruits et de légumes dans un produit pour calculer un score. Si oui, comment la quantité de ces fruits et légumes transformés doit être calculée ?
3. Les quantités de fruits, légumes, légumineuses et fruits à coques dans un produit, les quantités doivent-elles être calculées avant ou après la cuisson ?

1. DEFINITION DES FRUITS, LEGUMES, LEGUMINEUSES, FRUITS A COQUE ET HUILES DE COLZA, DE NOIX ET D'OLIVE

La classification Eurocode 2 (disponible en anglais) définit des groupes d'aliments. Dans ce système, les « fruits » sont définis comme des produits du groupe 9 ; les « légumes » du groupe 8, les « légumineuses » du groupe 7.10, les « fruits à coque » des groupes 7.20 et 7.40.

Les groupes retenus sont donc selon cette classification :

- i. Group 7.10 (Pulses);

³ disponible sur

https://www.researchgate.net/publication/267194254_Application_of_the_Nutrient_profiling_model_Definition_of_'fruit_vegetables_and_nuts'_and_guidance_on_quantifying_the_fruit_vegetable_and_nut_content_of_a_processed_product

ii.Group 8.10 (Leaf vegetables); 8.15 (Brassicas); 8.20 (Stalk vegetables); 8.25 (Shoot vegetables); 8.30 (Onion-family vegetables); 8.38 (Root vegetables); 8.40 (Fruit vegetables); 8.42 (Flower-head vegetables); 8.45 (Seed vegetables and immature pulses); 8.50 (Edible fungi); 8.55 (Seaweeds and algae); 8.60 (Vegetable mixtures)

iii Group 9.10 (Malaceous fruit); 9.20 (Prunus species fruit); 9.25 (Other stone fruit); 9.30 (Berries); 9.40 (Citrus fruit); 9.50 (Miscellaneous fruit); 9.60 (Fruit mixtures).

iv Group 7.20 (underground pulses) ; 7.40 (nuts)

Une liste des aliments entrant dans ces groupes est disponible en annexe 3.

Les **herbes**, listées dans le groupe 12.20 de la classification Eurocode 2, sont également incluses dans le calcul de la composante, ainsi que les **huiles de colza, de noix et d'olive**.



Précisions :

- La **noix de coco** présente des problèmes particuliers car elle est mangée d'une manière différente des autres noix.

Selon la façon dont elle est consommée, celle-ci est comptabilisée dans les groupes suivants :

- la **chair** de noix de coco fraîche est considérée comme **fruit**,
- l'**eau** de la noix de coco (ou « eau de coco », définie comme étant le liquide extrait du centre de la noix de coco verte non mûre, sans extraction ou pressage de la chair de coco), est considérée comme **une boisson**. Elle pourra être comptée comme **un fruit** dans le calcul.
- le **lait de coco** (obtenu par extraction ou pressage de la chair de noix de coco mûre) est considéré comme **un aliment**. Les ingrédients provenant de la noix de coco (par exemple l'extrait de coco) pourront être considérés comme **des fruits**. Cependant, tout ajout d'eau ne sera pas à prendre en compte.
- la **crème de coco** est considérée comme une **matière grasse ajoutée**. Les ingrédients provenant de la noix de coco (par exemple l'extrait de coco) pourront être considérés comme **des fruits**. Cependant, tout ajout d'eau ne sera pas à prendre en compte.
- la noix de coco **desséchée** et **séchée** équivaut à des **fruits secs**. La noix de coco râpée et séchée est considérée comme **un fruit sec**.
- la noix de coco qui est traitée au-delà du produit d'origine n'est pas prise en compte.

- Les **cornichons** sont une variété de CUCUMIS SATIVUS, comme le concombre. En considérant le nom botanique, ils sont listés dans les légumes.
- Les **câpres** ne sont pas listés, ils ne sont pas à inclure dans le calcul des légumes.



Ne sont pas comptabilisés :

✗ Les **tubercules** notamment les pommes de terre et **autres légumes féculents** (comme les ignames ou le manioc groupe 8.34) sont exclus du calcul.

✗ Les **farines de légumineuses et de maïs** sont également exclues du calcul du pourcentage de fruits et légumes.

- ✗ **Le quinoa**, dont la composition nutritionnelle est proche des céréales, n'est pas considéré comme un légume.
- ✗ **Les épices** : elles ne font pas partie du groupe Eurocode générique 8 (dont sont issus les légumes) mais du groupe 4.
- ✗ **Les graines de chia, pavot, tournesol, lin et pignons de pins** qui font partie du groupe Eurocode 7.30 non repris par le document FSA
- ✗ **Les autres aliments qui ne figurent pas dans la liste des eurocodes 9, 8, 7.10, 7.20, 7.40 et 12.20.**

2. CALCUL DE LA QUANTITE DE FRUITS, LEGUMES ET LEGUMINEUSES DANS LES PRODUITS TRANSFORMES

- **Niveaux de transformation acceptable pour la prise en compte dans le calcul**

Les effets bénéfiques pour la santé des fruits et légumes sont associés à l'ensemble du produit, **dont les vitamines qu'ils apportent.**

Le traitement peut entraîner la perte de fibres et de vitamines. Par conséquent, il n'est pas approprié que des ingrédients tels que les sucres de jus de fruits concentrés qui sont ajoutés aux aliments pour en augmenter la douceur soient comptés pour calculer le score de la même manière que des fruits et légumes bruts.

Les fruits, légumes bruts (y compris ceux qui sont cuits et séchés) et les fruits, légumes et légumineuses peu transformés (pelés, tranchés, en conserve, congelés, en purée, pulpe, grillés, marinés) comptent pour calculer le score. Les fruits à coque grillés peuvent aussi être comptés. Pour rappel, les fruits, légumes, légumineuses et fruits à coque et huile ne comptent qu'au-dessus d'un seuil de 40%.

En revanche, les fruits, légumes et légumineuses qui sont soumis à un traitement ultérieur (par exemple sucres concentrés de jus de fruits, poudres, lyophilisation, fruits confits, fruits sous forme de stick, farine conduisant à une perte en eau) ne comptent pas. Ainsi, le maïs sous forme de pop-corn ou les protéines de soja ne peuvent pas être pris en compte. Concernant le procédé de friture, les légumes frits qui sont épais et partiellement déshydratés par le procédé peuvent être comptés, alors que les chips qui sont fines et complètement déshydratées ne peuvent pas être comptabilisées.

Toute addition d'ingrédients qui ne sont pas comptabilisés comme des Fruits, Légumes, Légumineuses, Fruits à Coques et Huiles ne peuvent être pris en compte dans la composante associée (avec l'exception des reconstitutions à 100% des concentrés de jus de fruits et des légumes déshydratés). Par exemple, dans le cas d'addition de sucre ou de miel sur des fruits ou des noix, seuls les fruits ou les noix sont inclus dans la proportion de Fruits & Légumes. De même, comme détaillé plus haut, l'eau ajoutée dans le cas du lait de coco, pour diluer le produit n'est pas inclus dans la composante Fruits & Légumes.

Les jus de fruits et légumes pouvant être pris en compte dans le calcul de la composante fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive, sont les suivants, en accord avec la directive européenne n°2001/112/CE:

- Jus de fruits (comme décrit dans l'annexe I.I.1.a)
- Jus de fruits à base de concentré (comme décrit dans l'annexe I.I.1.b)
- Nectar de fruits (comme décrit dans l'annexe I.I.4). Néanmoins, les sucres ajoutés ne sont pas à prendre compte dans la composante Fruits & Légumes.

Les autres catégories sont exclues de la composante Fruits et Légumes :

- Jus de fruits concentré (comme décrit dans l'annexe I.I.2). Seule la reconstitution à 100% peut être prise en compte.
- Purée de fruit concentrée dans le cadre de la préparation de nectar de fruit (comme décrit dans l'annexe I.I.4). Seule la reconstitution à 100% peut être prise en compte.
- Jus de fruits déshydratés ou en poudre (comme décrit dans l'annexe I.I.3)

Les jus obtenus par le procédé d'extraction hydrique ne peuvent être comptabilisés.

Le contenu en fruits et légumes dans des boissons, soumises à un procédé visant à retirer l'alcool de la boisson ne peut être comptabilisé. Ces boissons sont qualifiées de manière générale de boissons désalcoolisées et deux exemples sont les bières sans alcool, ou les cocktails type Mojito sans alcool.

- **Modalités de calcul dans le cas de fruits, légumes et légumineuses transformés**

Des travaux préalables montrent que:

- 15-20g de fruits secs et 25-30g de fruits prêts à consommer (semi-hydratés) équivalent à 80g de fruits frais.
- 40 g de légumineuses séchées équivalent à 80 g de légumineuses fraîches.
- 20 g de concentré de tomate et 25 g de ketchup de tomate sont équivalent à 80 g de tomate fraîche.

Ainsi, pour calculer le score nutritionnel, la quantité de fruits ou de légumes/légumineuses séchés ou de concentré de légumes présents dans un aliment devrait être multipliée par un facteur standard lors du calcul du montant pour 100 g d'un produit. Cependant, cette procédure pourrait entraîner des résultats anormaux. Par exemple, si la quantité de fruits secs dans une « barre de fruits et de céréales » devait être multipliée par 2, une barre pesant 75 g et contenant 50 g de fruits secs semblerait avoir une teneur en fruits de $100/75 = 133\%$, bien qu'il y ait 25g de constituants non-fruits.

C'est pourquoi il est convenu de multiplier la quantité de fruits ou de légumes/légumineuses séchés ou de concentré de légumes par une valeur convenue et de diviser par le poids des constituants non-fruits / légumes plus ceux des fruits ou des légumes multipliés par la valeur convenue. Un multiplicateur de 2 est considéré comme optimal.

Par conséquent, afin de ne pas surestimer leur importance pour une alimentation saine, le poids des fruits et légumes/légumineuses secs et des concentrés de légumes/légumineuses doit être **multiplié par 2** pour calculer la quantité de fruits et de légumes/légumineuses dans 100 g de nourriture.

Pour rappel, les jus ou purées de fruits concentrés dont la réhydratation n'est pas de 100% ne peuvent pas être comptabilisés dans la composante.

Dans l'exemple ci-dessus, en utilisant un multiplicateur de 2, la teneur en fruits de la barre des fruits et des céréales serait:

$$(50 \times 2) / (25 + (50 \times 2)) = 100/125 = 80\%.$$

Le facteur 2 s'applique quel que soit le facteur de concentration. Il n'est pas possible d'utiliser le facteur de reconstitution selon la directive 2012/122/EC. Par ailleurs, même si dans la liste des ingrédients, le grammage ou le pourcentage de fruits et légumes/légumineuses est indiqué une fois reconstitué selon la directive 2012/122/EC, le calcul du score doit se faire sur la base du produit concentré (avant reconstitution) en appliquant le facteur 2.

Le multiplicateur de 2 ne doit être appliqué qu'aux concentrés préparés comme le concentré de tomate par exemple. Pour un concentré triple, le même multiplicateur 2 est appliqué.

3. QUELLE QUANTITE DE FRUITS, LEGUMES, LEGUMINEUSES, FRUITS A COQUE, ET HUILES DE COLZA, OLIVE ET NOIX FAUT-IL CONSIDERER LORS DU CALCUL ?

La proportion de fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque, et huiles de colza, olive et noix doit être alignée avec les valeurs considérées lors de l'élaboration de la liste des ingrédients (même si ces proportions ne sont explicitement indiquées sur l'emballage).

RESUME DES RECOMMANDATIONS

Le **pourcentage de fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive** dans 100 g de nourriture est calculé comme suit:

% de f, lm, ln, fc & h dans un produit =

(Poids de f, lm, ln, fc & h) + (2 x poids de f, lm, ln séchés)

x 100

(Poids de f, lm, ln, fc & h) + (2 x poids de f, lm, ln séchés) + (poids des ingrédients non-f, lm, ln, fc & h)

f, lm, ln, fc & h: fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive, comprend des jus et des purées;

f, lm, ln séchés : comprend les concentrés de légumes

- **Liste des aliments pris en compte dans le calcul du score**

Les « fruits, légumes, légumineuses, fruits à coques et huiles » comprennent les produits des familles suivantes :

Fruits :

- Prunes diverses;
- Pommes, poires, coings, nèfles...;
- Dates, lychees, kaki
- Baies, raisin, cerises, cassis, fraises, groseilles, mures, canneberges, airelles...);
- Agrumes : citron orange, pamplemousse, kumquat, clémentine...
- Banane, kiwi, ananas, melons, figues, mangues, fruits de la passion, goyave, papaye, grenade, anacardium, carambole, durion, ramboutan, anone, figue de barbarie, sapotille, fruit de l'arbre à pain, tamarillo, tamarin

Légumes :

- Légumes-feuilles : endives, salades (tous types : laitue, roquette, frisée...), épinards, mâche, pissenlit, ortie, feuille de betterave, oseille... ;
- Crucifères (choux (divers types : fleur, rouge, de Bruxelles, pommé, vert, chinois, cresson, radis, brocolis... ;
- Légumes tige : céleri, fenouil, rhubarbe ;
- Asperges, chicorée, artichaut, cœur de palmier, pousse de bambou, taro... ;
- Oignons, échalotes, poireau, ail, ciboulette, persil, autres herbes aromatiques
- Légumes-racines : carottes, salsifis, céleri, radis, panais, betterave, racine de chicorée
- Légumes à fruits : tomate, aubergine, concombre, courgette, poivron, piment, citrouille, diverses courges, banane verte, plantain, avocat, olive, cornichon ;
- Légumes à fleurs : fleurs de citrouilles ;
- Légumes à graines germées : petit pois, fèves, maïs doux, germe de soja ;
- Champignons comestibles;

- Algues marines et algues;

Légumineuses :

- Pois (divers types : pois chiche, petit pois, pois cajan...),
- Haricots (divers types de Lima, petit rouge,...),
- Lentilles (divers types : vertes, jaunes, du Puy...),
- Niébé, soja, caroube, fèves...

Fruits à coque :

- Noix, noisettes, pistaches, noix du Brésil, noix de cajou, noix de pécan, noix de coco (cf. précisions ci-dessus), arachides, amandes, châtaigne

Huiles :

- Huiles de colza, de noix et d'olive

Herbes :

- Basilic, Coriandre, Citronnelle, Marjolaine, Menthe, Origan, Sauge, etc.

Les éléments non comptabilisés dans le calcul du score sont détaillés dans la partie précédente.

- **Calculer la quantité de fruits, légumes, légumineuses et fruits à coques dans un produit transformé**

Seuls les fruits, légumes et légumineuses intacts et très peu transformés comptent dans le calcul du score. Les fruits et légumes qui ont fait l'objet d'un traitement ultérieur ne comptent pas (voir détail des traitements plus haut).

Les fruits à coque qu'ils soient entiers, rôtis, hachés, râpés et broyés comptent.

- **Calculer le score avant ou après la cuisson**

La quantité de fruits et légumes dans le produit (g par 100g) peut être calculée avant ou après la cuisson. Cependant, lors du calcul de la quantité de fruits ou de légumes dans un aliment composé, tous les ingrédients doivent être dans le même état, soit crus, soit cuits.

EXEMPLES

Application de la formule générique à deux exemples :

% de f, lm, ln, fc & h dans un produit =

(Poids de f, lm, ln, fc & h) + (2 x poids de f, lm, ln séchés)

$$\frac{\quad}{(\text{Poids de f, lm, ln, fc \& h}) + (2 \times \text{poids de f, lm, ln séchés}) + (\text{poids des ingrédients non-f, lm, ln, fc \& h})} \times 100$$

f, lm, ln, fc, & h: fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive, comprend des jus et des purées;

f, lm, ln séchés : comprend les concentrés de légumes

1. Soit une portion de gâteau aux fruits de 150g constituée de

- 15 g de cerises,
- 25 g de raisins secs,
- 15 g de noix mélangées,
- 95 g d'autres ingrédients non-fruits, légumes, légumineuses ou fruits à coque.

Le pourcentage de fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive est :

15 (cerises) + 15 (noix) + (2 x 25 (raisins secs))

$$\frac{\quad}{15 + 15 + (2 \times 25) + 95 (\text{autres ingrédients})} \times 100 = 46\%$$

2. Soit une pizza de 320g constituée de

- 50 g de légumes cuits
- 20 g de concentré de tomate
- 250 g d'autres ingrédients

Le pourcentage de fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive est :

50 (légumes) + (2 x 20 (concentré))

$$\frac{\quad}{50 + (2 \times 20) + 250 (\text{autres ingrédients})} \times 100 = 26\%$$

Annexe 2 : Modalités de calcul du score nutritionnel

Il convient de bien distinguer le score nutritionnel du Nutri-Score :

- **Le score nutritionnel** permet, sur la base de la composition de l'aliment en différents nutriments et ingrédients majeurs pour la santé, de donner une estimation de la valeur nutritionnelle de l'aliment, sur une échelle allant de « moins quinze » -15 (meilleure qualité nutritionnelle) à « plus quarante » +40 points (moins bonne qualité nutritionnelle).
- **Le Nutri-Score** est une échelle graphique qui scinde le score nutritionnel en 5 classes (exprimées par une couleur associée à une lettre) et vise à faciliter la visibilité, la lisibilité, et la compréhension de la valeur nutritionnelle par le consommateur. Il ne s'agit pas de distinguer de « bons » ou de « mauvais » aliments, mais de distinguer selon 5 classes, les aliments meilleurs pour la santé de ceux moins satisfaisants pour la santé du point de vue nutritionnel. Il permet aussi aux producteurs d'aliments de déterminer comment reformuler leur produit pour lui faire gagner une classe et aux consommateurs de prendre en compte un argument santé.

L'algorithme de calcul du score nutritionnel ainsi que la méthode de calcul des seuils pour le classement selon le Nutri-Score sont publics et accessibles à tous, ce qui permet la transparence et la reproductibilité du système.

Le calcul du score nutritionnel est basé sur des données nutritionnelles pour 100g de produit, qui font partie de la déclaration nutritionnelle obligatoire ou qui peuvent la compléter dans le respect de l'article 30 du règlement « INCO » n°1169/2011, soit:

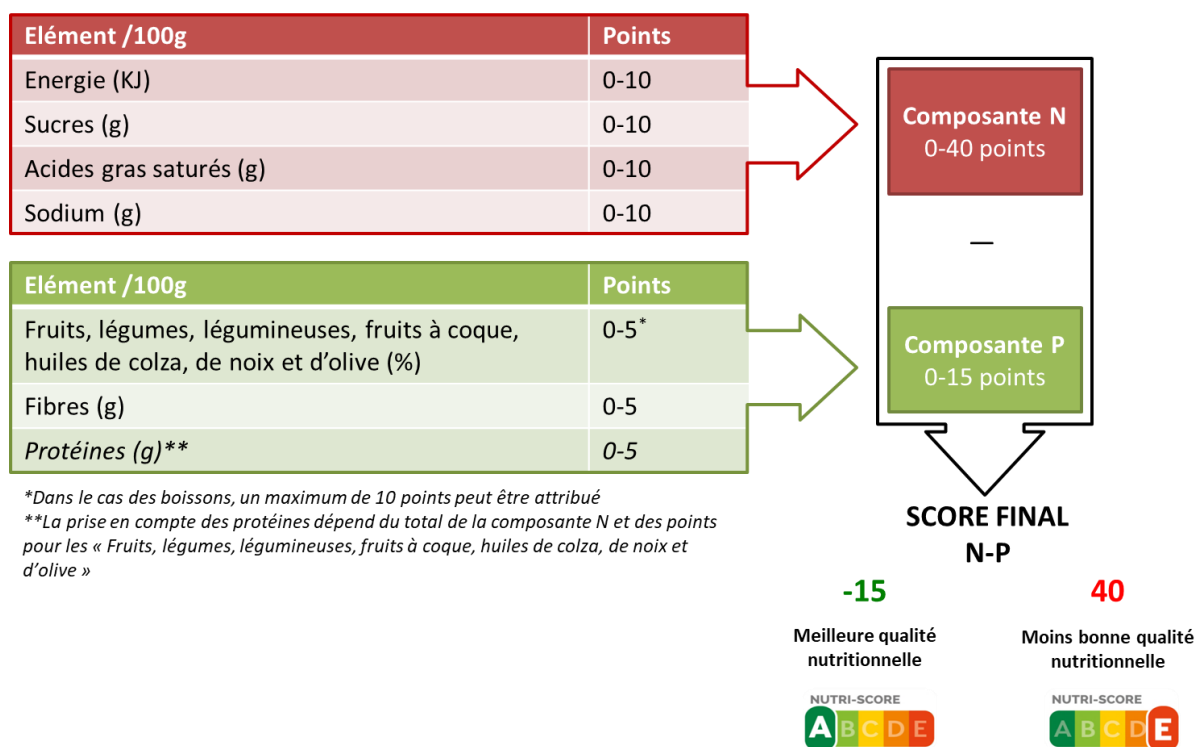
- La valeur énergétique (KJ)
- Les lipides (g)
- Les acides gras saturés (g)
- Les sucres (g)
- Les protéines (g)
- Le sodium (mg)
- Les fibres (g)

Les fruits, légumes, légumineuses et fruits à coque, au titre des vitamines qu'ils contiennent, ont une importance majeure en termes de santé publique et permettent de rendre l'information ainsi dispensée cohérente avec les recommandations nutritionnelles. Ils sont également pris en compte dans le score nutritionnel. Une teneur minimale de 40% en fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive étant nécessaires pour obtenir 1 point dans le calcul du score nutritionnel, une estimation de cette teneur peut être obtenue à partir de la liste d'ingrédients du produit, dans la mesure où pour ces produits, les fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive sont mentionnés dans la dénomination légale du produit (article 9 du règlement « INCO » n° 1169/2011, (Europa Summary of EU legislation 2012)).

- **Modalités de calcul du score : cas général**

Le score se compose de deux dimensions : les points pour les éléments 'défavorables' dont un apport en excès est considéré comme délétère pour l'état de santé : énergie, sucres, sodium et acides gras saturés⁴ et les points pour les éléments 'favorables' dont un apport adéquat est considéré comme favorable à la santé: fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive, protéines et fibres.

- Pour chacun des 4 éléments 'défavorables', 0 à 10 points sont attribués, en fonction de leur teneur dans 100g d'aliment. Le « pas » d'attribution des points est défini en fonction des apports de référence pour le nutriment spécifié. Une première somme est effectuée sur les éléments 'défavorables', pour obtenir la composante N donnant un nombre de points maximal de 40 points.
- Pour chacun des 3 éléments 'favorables', 0 à 5 points sont attribués (sauf adaptation pour les boissons) en fonction de la teneur aux 100g. Une somme est effectuée sur les éléments 'favorables', pour obtenir la composante P donnant un nombre de points maximal de 15 points.



En fonction du total de la composante N, l'ensemble des éléments 'favorables' sont soustraits, ou seulement les points pour les fibres et les fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive selon les conditions suivantes.

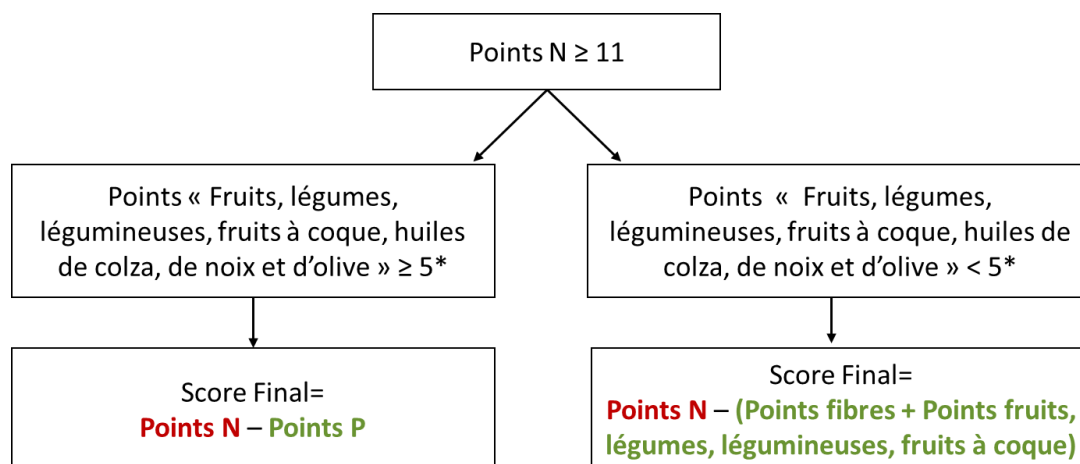
- Si le total de la composante N est inférieur à 11 points, alors le score nutritionnel est égal au total des points de la composante N auquel est retranché le total de la composante P.
- Si le total de la composante N est supérieur ou égal à 11 points, et,
 - Si les points pour les « fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive » sont égaux à 5 (10 pour les boissons), alors le score nutritionnel est

⁴ Voir notamment : EU framework for national initiatives on selected nutrients (Salt, energy and saturated fatty acids, added sugars (2008,2011, 2015)

égal au total des points de la composante N auquel est retranché le total de la composante P.

- Si les points pour « fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive » sont inférieurs à 5 (10 pour les boissons), alors le score nutritionnel est égal au total des points de la composante N auquel est retranché la somme des points « Fibres » et des points « fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive ». Dans ce cas, la teneur en protéines n'est donc pas prise en compte pour le calcul du score nutritionnel final.

Le schéma ci-dessous récapitule, la formule à appliquer dans les différents cas de figure présentés.



**le score peut être égal à 10 dans le cas des boissons (cf. grille d'attribution spécifique ci-dessous)*

La grille d'attribution des points pour le calcul du score nutritionnel dans le **cas général** est la suivante :

- Attribution des points pour les éléments défavorables du score nutritionnel (N)

Points	Densité énergétique (kJ/100g)	Sucres (g/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Sodium (mg/100g) ¹
0	≤ 335	≤ 4,5	≤ 1	≤ 90
1	> 335	> 4,5	> 1	> 90
2	> 670	> 9	> 2	> 180
3	> 1005	> 13,5	> 3	> 270
4	> 1340	> 18	> 4	> 360
5	> 1675	> 22,5	> 5	> 450
6	> 2010	> 27	> 6	> 540
7	> 2345	> 31	> 7	> 630
8	> 2680	> 36	> 8	> 720
9	> 3015	> 40	> 9	> 810
10	> 3350	> 45	> 10	> 900

¹ : la teneur en sodium correspond à la teneur en sel mentionnée sur la déclaration obligatoire divisée par 2,5.

- Attribution des points pour les éléments favorables du score nutritionnel (P)

Points	Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coques, huiles de colza, de noix et d'olive (%)	Fibres (g/100g)	Protéine (g/100g)
0	≤ 40	≤ 0,9	≤ 1,6
1	> 40	> 0,9	> 1,6
2	> 60	> 1,9	> 3,2
3	-	> 2,8	> 4,8
4	-	> 3,7	> 6,4
5	> 80	> 4,7	> 8,0

- **Modalités de calcul du score : adaptations**

L'objectif principal du Nutri-Score est de permettre au consommateur d'évaluer la contribution d'un produit alimentaire à une alimentation équilibrée, en fonction de sa composition nutritionnelle. Pour chaque catégorie de produits, le Nutri-Score permet de rendre visible la variabilité des compositions des produits pour les nutriments d'intérêt : les produits se distribuent selon les catégories sur 3 à 5 classes. **Ce n'est pas le cas des matières grasses ajoutées** (huiles, beurre, crème) qui ne contiennent quasiment que des acides gras et **des fromages** qui sont regroupés sur 1 et 2 classes seulement (ANSES 2015a). Pour les **boissons**, en l'absence de quantité significative de la plupart des éléments entrant dans le calcul du score nutritionnel, et du fait de la nature liquide des produits, il est nécessaire de prendre en compte les éléments spécifiques à cette catégorie (sucres et énergie) pour le calcul du score nutritionnel. Ainsi, des adaptations ont été réalisées afin d'améliorer la cohérence entre le classement dans le Nutri-Score et les recommandations nutritionnelles (Haut Conseil de la Santé Publique 2015).

Les fromages

Les fromages sont compris dans la définition des produits laitiers, qu'il est recommandé de consommer plusieurs fois par jour. La recommandation incitant par ailleurs à tenir compte de leur composition en lipides (à limiter) et en calcium (à promouvoir).

Il existe une forte corrélation entre la composition en protéines et calcium des produits laitiers (Rayner et coll. 2005). Le calcium n'est pas un nutriment à déclaration obligatoire. C'est pourquoi l'adaptation du score consiste simplement à prendre en compte systématiquement la teneur en protéines des fromages (ce que leur teneur en sel, énergie et acides gras saturés ne permet pas car impliquant un total de la composante N supérieur à 11). Ceci rend compte de leur teneur relative en calcium.

Ainsi, la teneur en protéines est toujours prise en compte, que le total des points N soit < 11 ou non et les seuils utilisés pour les autres catégories d'aliments sont maintenus. Les fromages se répartissent alors en trois classes du Nutri-Score.

Score nutritionnel des fromages = Total Points N – Total Points P
--

Les matières grasses ajoutées

Le PNNS (Programme National Nutrition Santé) incite à privilégier les matières grasses d'origine végétale et à limiter les graisses d'origine animale (beurre, crème). La classification obtenue avec le calcul originel du score qui place l'ensemble des matières grasses ajoutées dans la classe « orange foncé/E » n'apparaît donc pas cohérente au regard des recommandations nutritionnelles. Une optimisation de l'algorithme est donc indispensable pour mieux prendre en compte la teneur en acides gras saturés⁵. La grille d'attribution des points pour les acides gras est calculée sur la composante AGS/lipides totaux (en pourcentage) avec un démarrage de la grille d'attribution des points à 10% et un pas ascendant de 6%.

La colonne ratio AGS/lipides totaux se substitue à la colonne AGS prise en compte dans le cas général mais les autres colonnes restent inchangées et doivent être utilisées.

Points	Ratio AGS/lipides totaux (%)
0	<10
1	<16
2	<22
3	<28
4	<34
5	<40
6	<46
7	<52
8	<58
9	<64
10	≥64

Les boissons

Pour les boissons, il est nécessaire de prendre en compte la composition nutritionnelle spécifique à cette catégorie, en particulier la teneur en sucres. Les adaptations ont été réalisées afin d'améliorer la cohérence entre le Nutri-Score et les recommandations nutritionnelles (Haut Conseil de la Santé Publique 2015). L'eau est la seule boisson recommandée par les instances internationales. Cette distinction justifie que l'eau soit systématiquement dissociée de l'ensemble des autres boissons (y compris 0 Calories). Par ailleurs, les études scientifiques les plus récentes suggèrent un effet négatif de la consommation de boissons édulcorées (donc sans apport énergétique) sur la santé (Fowler et coll. 2008; Narain et coll. 2017) ou en tous cas une absence de bénéfice de la consommation de ces produits (ANSES 2015b).

Le calcul du score pour les boissons est réalisé en prenant en compte les grilles ci-dessous.






Les colonnes densité énergétique, sucres et fruits, légumes, légumineuses, fruits à coques et huiles de colza, de noix et d'olive se substituent aux colonnes précédentes mais les autres colonnes restent inchangées et doivent être utilisées.

⁵ EU framework for national initiatives on selected nutrients saturated fatty acids (2011)

Points	Densité énergétique (kJ/100g ou 100mL)	Sucres (g/100g ou 100mL)	Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque, huiles de colza, de noix et d'olive (%)
0	≤0	≤0	≤40
1	≤30	≤1,5	
2	≤60	≤3	>40
3	≤90	≤4,5	
4	≤120	≤6	>60
5	≤150	≤7,5	
6	≤180	≤9	
7	≤210	≤10,5	
8	≤240	≤12	
9	≤270	≤13,5	
10	>270	> 13,5	>80

- **Attribution des couleurs**

Le logo Nutri-Score est ensuite attribué en fonction du score obtenu (cf. tableau ci-dessous).

Points		Logo
Aliments solides	Boissons	
Min à -1	Eaux	
0 à 2	Min à 1	
3 à 10	2 à 5	
11 à 18	6 à 9	
19 à Max	10 à Max	

Annexe 3: Classification Eurocode 2 – groupes inclus dans la composante « fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de noix, colza et olive »

7.10	Pulses			
7.10.10	Dried pea	Pisum sativum		Inc. Whole dried pea, Split pea
7.10.15	Chick pea	Cicer arietinum		(whole or split) Bengal gram, Garbanzo, Ceci
7.10.20	Dried broad bean	Vicia faba		
7.10.25	Lentil	Lens esculenta		Varieties: Green, Orange, Yellow, Puy, Indian brown
7.10.30	Common bean	Phaseolus vulgaris		<u>Common bean food items</u>
7.10.34	Dried lima bean	Phaseolus lunatis		Dried butter bean
7.10.38	Mung bean	Phaseolus aureus		Green gram, Golden gram
7.10.42	Urd bean	Phaseolus mungo		Black gram
7.10.46	Black eye bean	Vigna unguiculata		Blackeye pea, Chloris, Cowpea
7.10.50	Soya beans	Glycine max		Chinese black bean, Manchurian bean, Soybean
7.10.xx	Carob fruit	Ceratonia siliqua		Carob bean, Locust bean.

VEGETABLES

8.10 Leaf vegetables

8.10.10	Endive	Cichorium endivia		inc. Curly endive, Batavian endive, Radicchio
8.10.12	Lettuce	Lactuca sativa		inc. Iceberg lettuce, Cabbage lettuce, Cos lettuce, Leaf Lettuce
8.10.16	Lamb's lettuce	Valerianella olitoria		Corn salad, Mâche (Fr)
8.10.20	Swiss chard	Beta vulgaris var cicla		syn. Chard, Silver beet, Seakale beet, Leaf beet; inc. Spinach beet, Ruby/Rhubarb beet
8.10.24	Spinach	Spinacia oleracea		Spinage
8.10.28	Garden orache	Atriplex hortensis		Orach
8.10.30	Cress seedling	Lepidium sativum		
8.10.32	Mustard seedling	Sinapis alba		
8.10.34	Land cress	Barbarea verna		American cress, Winter cress
8.10.36	Watercress	Nasturtium officinale		

8.10.40	Vine leaf	<i>Vitis vinifera</i>	
8.10.44	Dandelion leaf	<i>Taraxacum officinalis</i>	
8.10.48	Nettle	<i>Urtica dioica</i>	Perennial nettle
8.10.50	Sorrel	<i>Rumex</i> spp.	syn. Sour grass; inc. Common sorrel, French sorrel
8.10.55	Purslane	<i>Portulaca oleracea</i>	
8.10.60	Parsley	<i>Petroselinum crispum</i>	
8.15	<u>Brassicas</u>		
8.15.10	<u>Broccoli</u>	<i>Brassica oleracea var italica</i>	
8.15.12	Broccoli tops	<i>Brassica oleracea var italica</i>	Mainly leaves
8.15.15	Cauliflower	<i>Brassica oleracea var botrytis</i>	
8.15.20	<u>Cabbage</u>	<i>Brassica oleracea var capitata alber</i>	Inc. White cabbage, Spring greens
8.15.24	Red cabbage	<i>Brassica oleracea var capitata rubra</i>	
8.15.28	Chinese cabbage	<i>Brassica oleracea var pekinensis</i>	Celery cabbage
8.15.32	Cabbage penca		
8.15.40	Brussels sprouts	<i>Brassica oleracea var gemmifera</i>	
8.15.42	Brussels tops	<i>Brassica oleracea var gemmifera</i>	Cabbage-like top of plant
8.15.46	Turnip tops	<i>Brassica rapa var rapifera</i>	
8.15.50	Kohlrabi	<i>Brassica oleracea var gongylodes</i>	Turnip cabbage
8.15.55	Curly kale	<i>Brassica oleracea var acephala</i>	Borecole
8.20	Stalk vegetables		
8.20.10	Celery	<i>Apium graveolens var dulce</i>	
8.20.20	Fennel	<i>Foeniculum vulgare var dulce</i>	Florence fennel
8.20.30	Sea kale	<i>Crambe maritima</i>	
8.20.50	Rhubarb	<i>Rheum rhaponticum</i>	Pie-plant
8.25	Shoot vegetables		
8.25.10	Asparagus	<i>Asparagus officinalis var altilis</i>	
8.25.20	Chicory	<i>Cichorium intybus</i>	Belgian / white chicory, Witloof

8.25.30	Globe artichoke	<i>Cynara scalyms</i>	French artichoke, Leafy artichoke
8.25.40	Bamboo shoot	<i>Bambusa</i> spp.	
8.25.50	Palm heart	<i>Palmaceae</i> spp.	
8.30	Onion-family vegetables		
8.30.10	Onion	<i>Allium cepa</i>	inc. Pickling onion, Red onion, Spanish onion
8.30.15	Spring onion	<i>Allium cepa</i>	
8.30.20	Shallot	<i>Allium ascalonicum</i>	
8.30.30	Leek	<i>Allium ampeloprasum</i> <i>var porrum</i>	
8.30.40	Garlic	<i>Allium sativum</i>	
8.30.50	Chives	<i>Allium schoenoprasum</i>	Chive garlic
8.38	Root vegetables		
8.38.10	Carrot	<i>Daucus carota</i>	
8.38.20	Salsify	<i>Scorzonera hispanica</i>	Vegetable oyster; inc. <i>Scorzonera</i> (Black salsify)
8.38.30	Celeriac	<i>Apium graveolens</i> <i>var rapaceum</i>	
8.38.34	Parsnip	<i>Pastinaca sativa</i>	
8.38.38	Turnip	<i>Brassica rapa</i> <i>var rapifera</i>	
8.38.42	Swede	<i>Brassica napus</i> <i>var napobrassica</i>	Rutabaga, Swedish turnip, Yellow turnip
8.38.50	Radish	<i>Raphanus sativus</i>	Inc. Red radish, White radish, Black radish, Daikon radish
8.38.55	Beetroot	<i>Beta vulgaris</i> <i>var conditiva</i>	Red beet
8.38.60	Parsley root	<i>Petroselinum crispum</i> <i>var tuberosus</i>	Parsley potato, Hamburg parsley
8.40	Fruit vegetables		
8.40.10	Tomato	<i>Lycopersicum esculentum</i>	Peruvian apple
8.40.15	Aubergine	<i>Solanum melongena</i>	Egg plant
8.40.20	Sweet pepper	<i>Capsicum annum</i> <i>var grossum</i>	Bell pepper, Capsicum pepper; inc. various coloured forms
8.40.25	Chilli pepper	<i>Capsicum frutescens</i>	Pimento
8.40.30	Cucumber	<i>Cucumis sativa</i>	
8.40.40	Courgette	<i>Cucurbita pepo</i>	Zucchini; inc. Marrow (mature)
8.40.45	Cucurbita squash	<i>Cucurbita</i> spp.	Inc. Acorn squash, Spaghetti squash, Custard squash, Golden nugget, Pumpkin

8.40.49	Other gourds	Cucurbitaceae spp.	Inc. Ash gourd, Bottle gourd, Butternut squash, Chayote, Snake squash
8.40.50	Akee	Blighia sapida	Akee, Akee apple
8.40.52	Breadfruit	Artocarpus attilis	See also: <u>Jack fruit</u>
8.40.54	Matoki	Musa sapientium	Green banana; see also: <u>Banana</u>
8.40.56	Plantain	Musa paradisiaca	Adam's fig; see also: <u>Banana</u>
8.40.60	Avocado	Persea americana	Alligator pear
8.40.65	Olive	Olea europaea	
8.45	Pod and seed vegetables		
8.45.10	Pea	Pisum sativum	Green / garden pea
8.45.20	Broad bean	Vicia faba	Faba bean, Field bean, Horse bean
8.45.25	Wax beans	Phaseolus lunatis	Butter bean, Lima bean
8.45.30	French bean	Phaseolus vulgaris	Green bean
8.45.40	Runner beans	Phaseolus coccineus	Green bean, String bean
8.45.50	Sweet corn	Zea mays	Sweet maize; inc. "Baby corn" (immature)
8.45.60	Okra	Hibiscus esculentus	Gumbo, Ladyfinger, Okro
8.50	Edible fungi		
8.50.10	Cultivated mushroom	Agaricus bisporus	Inc. Button mushroom, Cup mushroom, Open mushroom
8.50.15	Field mushroom	Agaricus spp.	
8.50.20	Honey mushroom	Armillaria mellea	Honey agaric, Honey fungus
8.50.25	Boletus	Boletus (and other) spp.	Inc. Yellow boletus, Red boletus, Rough stemmed boletus, Ringed boletus
8.50.30	Truffle	Tuber melanosporum	Swine bread
8.50.35	Morel	Morchella esculanta	
8.50.40	Cantharelle	Cantharellus cibarius	
8.50.45	Orange agaric	Lactarius deliciosus	Saffron milk-cap
8.50.50	Oyster mushroom	Pleurotus ostreatus	
8.50.55	Shiitake mushroom	Lentinus edodes	
8.50.60	Straw mushroom	Volvaria volvaria	
8.55	Seaweeds		
8.55.10	Irish moss	Chondrus crispus	Carrageen moss
8.55.20	Kombu	Laminaria spp.	

8.55.30	Laver	Porphyra spp.	Inc. Sea lettuce, Nori (Japanese laver)
8.55.40	Wakame	Undaria spp.	
8.60	Vegetable mixtures		
8.60.10	<u>Vegetable mixes</u>		
8.60.20	Mustard and cress	Sinapis alba / Lepidium sativum	
8.60.30	Pot-herb		

FRUITS

9.10 Malaceous fruit

9.10.10	<u>Dessert apple</u>	Pyrus malus / Malus pumila	Inc. Granny Smith, Golden Delicious, Discovery
9.10.15	<u>Cooking apple</u>	Pyrus malus / Malus pumila	Inc. Bramley's Seedling
9.10.20	Pear	Pyrus communis	Inc. Conference, Doyenne du Comice, William's Bon Chrétien
9.10.25	Nashi pear	Pyrus pyrifolia	Asian pear
9.10.30	Quince	Cydonia oblongo	
9.10.40	Medlar	Mespilus germanica	
9.10.50	Loquat	Eriobotrya japonica	Japanese medlar

9.20 *Prunus* species fruit

9.20.10	Apricot	Prunus armeniacea	
9.20.20	Peach	Prunus persica	
9.20.25	Nectarine	Prunus persica <i>var</i> nectarina	
9.20.30	Plum	Prunus domestica	
9.20.32	<u>Damson</u>	Prunus domestica <i>var</i> institia	Inc. Bullace, Prune damson
9.20.34	Mirabelle	Prunus domestica <i>var</i> syriaca	Syrian plum
9.20.36	Greengage	Prunus domestica <i>var</i> italica	
9.20.40	Sweet cherry	Prunus avium	Gean
9.20.45	Sour cherry	Prunus cerasus	Acid cherry; inc. Morello cherry
9.20.50	Chickasaw plum	Prunus angustifolia	
9.20.55	Susina	Prunus salicina	Japanese plum
9.20.60	Sloe	Prunus spinosa	Blackthorn, Sloe plum

9.25 Other stone fruit

9.25.30	Date	Phoenix dactylifera	
----------------	------	---------------------	--

9.25.40	Lychee	Litchi chinensis	Litchi, Lichi
9.25.44	Persimmon plum	Diospyros kaki	Date plum, Kaki, Sharon fruit
9.25.48	Barbados cherries	Malpighia spp.	Acerolas, West Indian cherries
9.30	Berries		
9.30.10	White grapes	Vitis vinifera	
9.30.12	Black grapes	Vitis vinifera	
9.30.15	Strawberries	Fragaria vesca	
9.30.20	Raspberries	Rubus idaeus	
9.30.22	Loganberries	Rubus loganobaccus	
9.30.24	Blackberries	Rubus fruticosus	
9.30.26	Dewberries	Rubus caesius	Youngberries
9.30.28	Cloudberries	Rubus chamaemorus	Averin, Knotberries
9.30.30	Gooseberries	Ribes grossularia	Wine berries
9.30.32	Black currants	Ribes nigrum	
9.30.34	Red currants	Ribes rubrum	
9.30.36	White currants	Ribes sativum	
9.30.40	Cranberries	Vaccinium oxycoccus	
9.30.42	Bilberries	Vaccinium myrtillus	Huckleberries, Whortleberries
9.30.44	Cowberry	Vaccinium vitis var idaea	Foxberries, Mountain cranberries, Red bilberries, Red whortleberries
9.30.46	Blueberries	Vaccinium corymbosum / Vaccinium angustifolium	
9.30.50	Elderberries	Sambuca nigra	
9.30.54	Rowanberries	Sorbus aucuparia	
9.30.58	Physalis	Physalis peruviana	Cape gooseberry, Chinese lantern, Golden berry
9.30.62	Mulberries	Morus spp.	Inc. Black mulberry, White mulberry
9.30.66	Bearberries	Arctostaphylos uva-ursi	Foxberries, Marranitas
9.30.70	Sea buckthorn	Hippophae rhamnoides	
9.40	Citrus fruit		
9.40.10	Lemon	Citrus limonum	
9.40.20	Orange	Citrus sinensis	Sweet orange
9.40.25	Tangerine	Citrus reticulata	Mandarin orange; inc. Clementine, Satsuma

9.40.30	Grapefruit	Citrus paradisi	
9.40.35	Pomelo	Citrus grandis	Pummelo, Shaddock
9.40.40	Lime	Citrus aurantifolia	
9.40.50	Kumquat	Fortunella japonica	Cumquat
9.50	Miscellaneous fruit		
9.50.10	Banana	Musa (infertile hybrid)	See also: <u>Plantain</u>
9.50.14	Pineapple	Ananas comosus	Ananas, Pine
9.50.18	Kiwi fruit	Actinidia chinensis	Chinese gooseberry, Monkey peach
9.50.22	Melon	Cucumis melo	Inc. Ogen, Cantaloupe, Honeydew, Gallia melons
9.50.26	Water melon	Citrullus vulgaris var lanatus	
9.50.30	Fig	Ficus carica	
9.50.32	Mango	Mangifera indica	
9.50.34	Pomegranate	Punica granatum	
9.50.36	Passionfruit	Passiflora edulis	Purple granadilla
9.50.38	Cashew fruit	Anacordium occidentale	Christmas apple
9.50.40	Guava	Psidium guayava	
9.50.42	Papaya	Carica papaya	Papaw
9.50.44	<u>Custard apple</u>	Anona spp.	Inc. Sour sop, Sweet sop, Bullock's heart
9.50.46	Prickly pear	Opuntia ficus indica	Indian fig cactus
9.50.48	Rose hip	Rosa canina	Rose berry, Rose haw
9.50.50	<u>Sapodilla</u>	Achras sapota	Naseberry, Sapodilla plum
9.50.52	Carambola	Averrhoa carambola	Star apple, Star fruit
9.50.54	Durian	Durio zibethinus	Durion
9.50.56	Jack fruit	Artocarpus heterophylla	Jack; see also: <u>Breadfruit</u>
9.50.58	Chayote	Sechium edule	
9.50.60	Rambutan	Nephelium lappaceum	
9.50.62	Tamarillo	Cyphomandra betacea	Tree tomato
9.50.64	Tamarinde	Tamarindus indica	
9.60	Fruit mixtures		
9.60.10	Fruit cocktail		Contg. pear, peach, pineapple, grape, cherry
9.60.20	Fruit salad		Contg. banana, orange, apple, pear, grape

NUTS

7.20 Underground pulses

7.20.10	Peanut	<i>Arachis hypogaea</i>	Groundnut, Monkey nut
----------------	--------	-------------------------	-----------------------

7.40 Nuts

7.40.10	Walnut	<i>Juglans regia</i>	
7.40.14	Hazelnut	<i>Corylus avellana</i>	
7.40.18	Filbert	<i>Corylus maxima</i>	
7.40.22	Coconut	<i>Cocos nucifera</i>	Cokernut
7.40.26	Brazil nut	<i>Bertholletia excelsa</i>	Paranut, Cream nut
7.40.30	Hickory nut	<i>Carya illinoensis</i>	Pecan nut
7.40.34	Cashew nut	<i>Anacardium occidentale</i>	
7.40.38	Almond, sweet	<i>Prunus amygalus dulcis</i>	
7.40.42	Almond, bitter	<i>Prunus amygalus amara</i>	
7.40.46	Pistachio nut	<i>Pistacia vera</i>	
7.40.50	Sweet chestnut	<i>Castanea vulgaris</i>	

12.20 Herbs

12.20.10	Angelica	<i>Angelica archangelica</i>	(leaf, stem, root, seed) see also <u>Candied angelica</u>
12.20.12	Basil	<i>Ocimum basilicum</i>	(leaf)
12.20.14	Bay	<i>Laurus nobilis</i>	(leaf)
12.20.16	Bergamot	<i>Monarda didyma</i>	(leaf, flower)
12.20.18	Burnet	<i>Poterium sanguisorba</i>	(leaf)
12.20.20	Borage	<i>Borago officinalis</i>	(flower, leaf)
12.20.22	Chervil	<i>Anthriscus cerefolium</i>	(leaf)
12.20.24	Chamomile	<i>Chamaemelum nobile</i>	(leaf, flower)
12.20.26	Comfrey	<i>Symphytum officinale</i>	(leaf, root)
12.20.28	Coriander	<i>Coriandrum sativum</i>	(leaf, root)
12.20.30	Curry	<i>Chalcas koenigii</i>	(leaf)
12.20.32	Dill	<i>Anethum graveolens</i>	(leaf)
12.20.34	Fennel	<i>Foeniculum vulgare</i>	(leaf, stem, seed)
12.20.36	Fenugreek	<i>Trigonella foenum-graceum</i>	(leaf)
12.20.38	Hop	<i>Humulus lupulus</i>	(flower, shoot)
12.20.40	Hyssop	<i>Hysoppus officinalis</i>	(leaf)
12.20.42	Lemon balm	<i>Melissa officinalis</i>	(leaf)
12.20.44	Lemon grass	<i>Cymbopogon</i> spp.	(leaf)

12.20.46	Lemon verbena	<i>Lippia citriodora</i>	(leaf)
12.20.48	Lovage	<i>Levisticum officinale</i>	(leaf, stem, root, seed)
12.20.50	Marigold	<i>Calendula officinalis</i>	(petal)
12.20.52	Marjoram	<i>Origanum majorana</i>	(leaf) also Sweet marjoram, Spanish wild marjoram
12.20.54	Mint	<i>Mentha</i> spp.	(leaf)
12.20.56	Nasturtium	<i>Tropaeolum majus</i>	(leaf, petal, seed, seed pod)
12.20.58	Oregano	<i>Origanum vulgare</i>	(leaf, flower)
12.20.60	Rosemary	<i>Rosmarinus officinalis</i>	(leaf)
12.20.62	Sage	<i>Salvia officinalis</i>	(leaf)
12.20.64	Savory	<i>Saturcia</i> spp.	(leaf) inc. Winter savory, Summer savory
12.20.66	Tansy	<i>Chrysanthemum vulgare</i>	(leaf)
12.20.68	Tarragon	<i>Artemesia dracunculus</i>	(leaf)
12.20.70	Thyme	<i>Thymus</i> spp.	(leaf)
12.20.72	Woodruff	<i>Asperula odorata</i>	(leaf)
12.20.74	Yarrow	<i>Achillea millefolium</i>	(leaf, root, seed)