

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 CHOISIR POUR LES FIBRES ENTRE LA METHODE NSP OU AOAC ?	3
QUE COMPTER DANS LES SUCRES SIMPLES ?.....	3
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 ?	8
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 RECEVOIR LES DOCUMENTS DE MISE EN ŒUVRE DU NUTRI-SCORE?	11
COMMENT FAIRE POUR CALCULER LES SCORES DU NUTRI-SCORE?	12
EST-IL POSSIBLE DE PROCEDER A UNE PHASE DE TEST AVANT DE S'ENGAGER ?	12
UN EXPLOITANT DOIT-IL APPOSER LE NUTRI-SCORE SUR TOUTES SES MARQUES ET SUR TOUS LES PRODUITS D'UNE MEME MARQUE ?	12
QUEL EST LE PERIMETRE D'ENGAGEMENT POUR UNE MARQUE SOUHAITANT APPOSER LE NUTRI-SCORE ?	12
LE NUTRI-SCORE DOIT-IL EGALEMENT ETRE APPOSE SUR DES PRODUITS A DESTINATION DE LA RHD ?.....	13
QUELLES SONT LES SPECIFICITES D'APPLICATION DU NUTRI-SCORE EN OUTRE-MER ?	13
LE DISPOSITIF NUTRI-SCORE S'APPLIQUE-T-IL AU-DELA DU TERRITOIRE FRANÇAIS ?.....	13
UN MANDATAIRE PEUT-IL S'OCCUPER DES FORMALITES D'ENREGISTREMENT DU DISPOSITIF NUTRI-SCORE ?	14
POURQUOI Y A-T-IL DES SANCTIONS DANS LE REGLEMENT D'USAGE DU NUTRI-SCORE ?	14
COMMENT CESSER D'UTILISER LE DISPOSITIF NUTRI-SCORE ?	14
COMMENT RECEVOIR LA TRADUCTION EN ANGLAIS DU REGLEMENT D'USAGE DU NUTRI-SCORE ?	15
EST-IL POSSIBLE D'ADAPTER LE REGLEMENT D'USAGE DU NUTRI-SCORE ?	15
EST-IL POSSIBLE D'ADAPTER LA CHARTE GRAPHIQUE DU NUTRI-SCORE ?.....	15
EXISTE-T-IL UNE CHARTE GRAPHIQUE QUI DEFINIT LES REGLES D'APPOSITION DU LOGO SUR LES SITES DE E-COMMERCES ?	15
LE LOGO PEUT-IL ETRE UTILISE DANS UN CADRE PROMOTIONNEL ?.....	15
QUELLES SONT LES REGLES D'APPOSITION DU NUTRI-SCORE DANS LE CADRE PROMOTIONNEL ?	15
COMMENT RECEVOIR LES LOGOS DU NUTRI-SCORE POUR UNE PRESENTATION PEDAGOGIQUE, SCIENTIFIQUE OU JOURNALISTIQUE ?	16
PEUT-ON REPRODUIRE LA MARQUE NUTRI-SCORE SANS L'AUTORISATION DE SANTE PUBLIQUE FRANCE ?	16
<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>	<i>17</i>
<i>Annexe 2 : Modalités de calcul du score nutritionnel.....</i>	<i>24</i>

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 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

QUELLE METHODE CHOISIR POUR LES FIBRES ENTRE LA METHODE NSP OU AOAC ?

La méthode de référence est la méthode **AOAC**.

Les méthodes préconisées sont AOAC 985.29 et AOAC 991.43.

Il est possible d'utiliser une table générique néanmoins les contrôles seront faits sur la base de la méthode AOAC.

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 ?

Exemple : si une teneur en sucres simples est de 9,001, le système doit-il considérer que l'arrondi est 9 et donc, attribuer 1 point ou doit-il considérer que $9.001 > 9$ et donc attribuer 2 points ?

L'attribution des points pour un nutriment donné se fait sur la base de la teneur de l'aliment dans le nutriment considéré, avec un **arrondi correspondant à un chiffre supplémentaire** par rapport à la définition du seuil d'attribution des points. Pour le calcul du score, pour les fibres les seuils sont définis avec un chiffre après la virgule. Pour les sucres les seuils sont définis à l'unité ou avec un chiffre après la virgule. Pour les protéines, hormis pour le seuil supérieur où il n'y a pas de chiffre après la virgule, les autres seuils sont définis avec un chiffre après la virgule. Pour tous les autres ils sont toujours définis à l'unité, sans chiffre après la virgule (Energie, AGS, sodium, fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive, ratio AGS/lipides totaux).

Pour l'exemple proposé, le seuil étant à 9g/100g, (il convient de compter 2 points si la teneur en sucres simples est strictement supérieure à 9 et compter 1 point si la teneur est inférieure ou égale à 9) l'arrondi se fait à un chiffre après la virgule. Pour une mesure à 9,001, l'arrondi est donc égal à 9,0. De ce fait, 1 seul point est donc attribué. Si la teneur avait été mesurée à 9,05 ou 9,06, alors l'arrondi aurait été de 9,1 et il aurait fallu attribuer 2 points. Toujours avec l'exemple des sucres simples : pour un seuil à 4,5 (1 point si la valeur est strictement supérieure, 0 si elle est inférieure ou égale à 4,5g/100g), l'arrondi est à deux chiffres après la virgule. Pour un produit à 4,502, l'arrondi est à 4,50, aucun point n'est attribué. Pour un produit à 4,505 ou 4,506, l'arrondi est à 4,51, un point est attribué.

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.

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

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 PRÉPARÉ ?

Les quantités de nutriments doivent être données par 100g ou 100mL d'aliment tel que vendu. Le règlement INCO précise dans l'article 31.3 que s'il y a lieu, il est possible de fournir ces informations pour la denrée alimentaire une fois préparée, à condition que le mode de préparation soit décrit avec suffisamment de détails et que l'information concerne l'aliment prêt à la consommation.

Ainsi, pour certains produits, il est possible de fournir l'information sur la denrée telle que préparée. Pour ces produits, l'information peut être fournie uniquement pour 100g ou 100mL de produit prêt à consommer, après préparation selon les indications du fabricant et à condition de l'indiquer au consommateur (exemples : flocons de purée, soupes déshydratées, taboulé à reconstituer, produits dont le milieu de couverture n'est pas consommé, etc...).

Dans ces cas, le Nutri-Score peut se calculer sur la denrée telle que vendue et/ou sur la denrée telle que préparée **à condition que l'étiquetage nutritionnel correspondant soit affiché pour 100g ou 100mL et que le mode de préparation de l'aliment soit décrit précisément.**

*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 varier d'une lettre si l'huile de friture est peu riche en AGS (tournesol, arachide) ou de deux si l'huile de friture utilisée est très riche en acides gras saturés (coco, palmiste, palme).** »

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 une recette. 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.

Par ailleurs, la crème incorporée dans une recette (ou le beurre, ou une huile de tournesol...) sera prise en compte dans le calcul du score global de la recette, en se basant sur la déclaration nutritionnelle pour 100g d'aliment. En effet, les recettes sont considérées 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 **spécialités végétales tartinables**.

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 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 boissons reconstituées avec un liquide autre que de l'eau, 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 qualité 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

d'avantage 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 ?

N'étant pas soumises à la déclaration nutritionnelle par l'article 16.4 du règlement INCO du 25/10/2011, les boissons alcoolisées titrant plus de 1,2% d'alcool **ne sont pas concernées** par le Nutri score.

En revanche, au même titre que les sodas, les boissons sans alcool doivent comprendre une déclaration nutritionnelle obligatoire (que ce soit pour les bières sans alcool, les boissons du type Mojito sans alcool...). 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 sans alcool.

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, il n'est pas recommandé d'appliquer le Nutri-Score sur ces produits. En effet, les besoins nutritionnels des enfants sont spécifiques, notamment concernant les apports en lipide et le Nutri-Score n'est pas adapté.

De même, 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, il n'est pas recommandé d'appliquer le Nutri-Score sur ces produits, c'est-à-dire :

- 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 pour contrôle du poids. (...) ».

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** sont également non concernés par l'apposition du Nutri-Score dans la mesure où la déclaration nutritionnelle ne s'applique pas à ces denrées (article 29 du règlement INCO).

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

Il est possible d'apposer le Nutri-Score pour les denrées alimentaires auxquelles ne s'appliquent pas l'obligation de déclaration nutritionnelle, soit celles listées à l'annexe V du règlement INCO n°1169/2011 des denrées non concernées par le règlement INCO (produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients (fruits ou légumes frais, viandes crues découpées, miel...) et des eaux), **mais seulement si elles possèdent une déclaration nutritionnelle** conforme au règlement INCO.

Notamment, 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, 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 valeurs de la table du CIQUAL. Le calcul est fait par règle de trois.

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.

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 de la lettre du Nutri-Score, sans que le producteur ne s'engage sur l'ensemble des produits de sa marque disponibles pour le consommateur final en magasin ou E-commerce.

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).

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

Afin de disposer de ces documents, l'exploitant doit s'inscrire sur le site suivant : https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/enregistrement_nutri-score, en cliquant sur le bouton vert « s'inscrire ».

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 le site suivant : https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/enregistrement_nutri-score .

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 APOSER 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. Néanmoins, les produits sur lesquels le Nutri-Score sera apposé devront afficher une déclaration nutritionnelle obligatoire.

QUEL EST LE PERIMETRE D'ENGAGEMENT POUR UNE MARQUE SOUHAITANT APOSER 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**. Néanmoins, en cas d'**extension de marques, de gamme ou de clientèle**, le fabricant ou le distributeur **doit apposer le Nutri-Score à la fois sur sa marque mère et les éventuelles marques filles affiliées à celle-ci**.

On entend par :

- **extension de marque** : l'utilisation d'une marque existante pour lancer un produit dans un autre marché
- **extension de gamme** : l'extension de produit de même catégorie ou répondant au même type de besoin proposé par une même marque ou fabricant dans le même marché
- **extension de clientèle** : une stratégie d'extension sous le nom d'une même marque (par exemple étendre une gamme destinée aux professionnels au grand public)
- **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.

LE NUTRI-SCORE DOIT-IL EGALEMENT ETRE APOSE 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, Suisse, Chine, Inde, Islande, Japon, République de Corée, Maroc, Mexique, Norvège, Russie, 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 en s'enregistrant sur le site :

https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/enregistrement_nutri-score

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 fabricant 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 EN ANGLAIS DU REGLEMENT D'USAGE DU NUTRI-SCORE ?

Une traduction du règlement d'usage est disponible en anglais. Elle est téléchargeable sur le site de Santé publique France : <http://www.santepubliquefrance.fr/Sante-publique-France/Nutri-Score> .

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-COMMERCES ?

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-commerces sont les mêmes que celles requises pour la vente de produits en magasins.

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.

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 2005¹.



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);

¹ 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); 8.44 (Pod vegetables); 8.45 (Seed vegetables and immature pulses); 8.47 (Sprouted seed vegetables); 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 en français des aliments entrant dans ces codes se trouve dans le résumé fourni à la fin de cette annexe.



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, qui fait partie de la chair, est considérée comme **jus de fruits**,
- le **jus pressé** de la chair (lait de coco) est considéré comme **fruit**. Pour calculer le score du lait de coco, il convient de le considérer comme **un aliment**,
- la **crème de coco** est considérée comme une **matière grasse ajoutée**,
- la noix de coco **desséchée** et **séchée** équivaut à des **fruits secs**,
- 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.
 - Les huiles de colza, de noix et d'olive sont comptabilisées dans le calcul du score.



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.

× **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 et 7.40.**

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. Pour rappel, les fruits, légumes et légumineuses ne comptent qu'au-dessus d'un seuil de 40%.

Les jus concentrés peuvent être pris en compte dans le calcul, dans le cas exclusif où ils entrent dans la composition de jus 100%.

En revanche, les fruits et les légumes qui sont soumis à un traitement ultérieur (par exemple sucres concentrés de jus de fruits, poudres, 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.

- **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 ou concentrés doit être **multiplié par 2** pour calculer la quantité de fruits et de légumes/légumineuses dans 100 g de nourriture.

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.



Précisions :

- La **mise en purée** (par exemple, lors de la fabrication de smoothies de fruits) ne comporte souvent aucune concentration du produit.
- Les **aliments torréfiés** (noisettes, amandes torréfiées) compte tenu de la faible perte en eau lors de la torréfaction, ne sont pas considérées comme séchés.
- Les chips de fruits ou légumes ne comptent pas, elles sont trop transformées.
- Les **fruits et légumes séchés** tels que les champignons déshydratés sont pris en compte.
- En revanche, les **fruits et légumes lyophilisés** ne sont **pas** pris en compte.

3. CALCULER LE SCORE AVANT OU APRES LA CUISSON

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

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 » 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...

Les fruits à coque comprennent :

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

Les huiles comprennent :

- Les huiles de colza, de noix et d'olive

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 =

$$(\text{Poids de f, lm, ln, fc \& h}) + (2 \times \text{poids de f, lm, ln séchés})$$

$$\frac{\hspace{15em}}{(\text{Poids de f, lm, ln, fc \& h}) + (2 \times \text{poids de f, lm, ln séchés}) + (\text{poids des ingrédients non-f, lm, ln, fc \& h})} \times 100$$

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 :

$$15 (\text{cerises}) + 15 (\text{noix}) + (2 \times 25 (\text{raisins secs}))$$

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

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 :

$$50 (\text{légumes}) + (2 \times 20 (\text{concentré}))$$

$$\frac{\hspace{15em}}{50 + (2 \times 20) + 250 (\text{autres ingrédients})} \times 100 = \mathbf{26\%}$$

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 valeur unique d'estimation de la qualité nutritionnelle de l'aliment, sur une échelle ordinale continue allant de « moins quinze » -15 (meilleure qualité nutritionnelle) à « plus quarante » +40 (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 qualité 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. Il permet aussi aux producteurs d'aliments de déterminer comment reformuler leur produit pour lui faire gagner une classe et de permettre au consommateur de prendre en compte un argument santé.

L'algorithme de calcul du score nutritionnel tel que décrit dans l'arrêté notifié à la Commission 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, 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, soit:

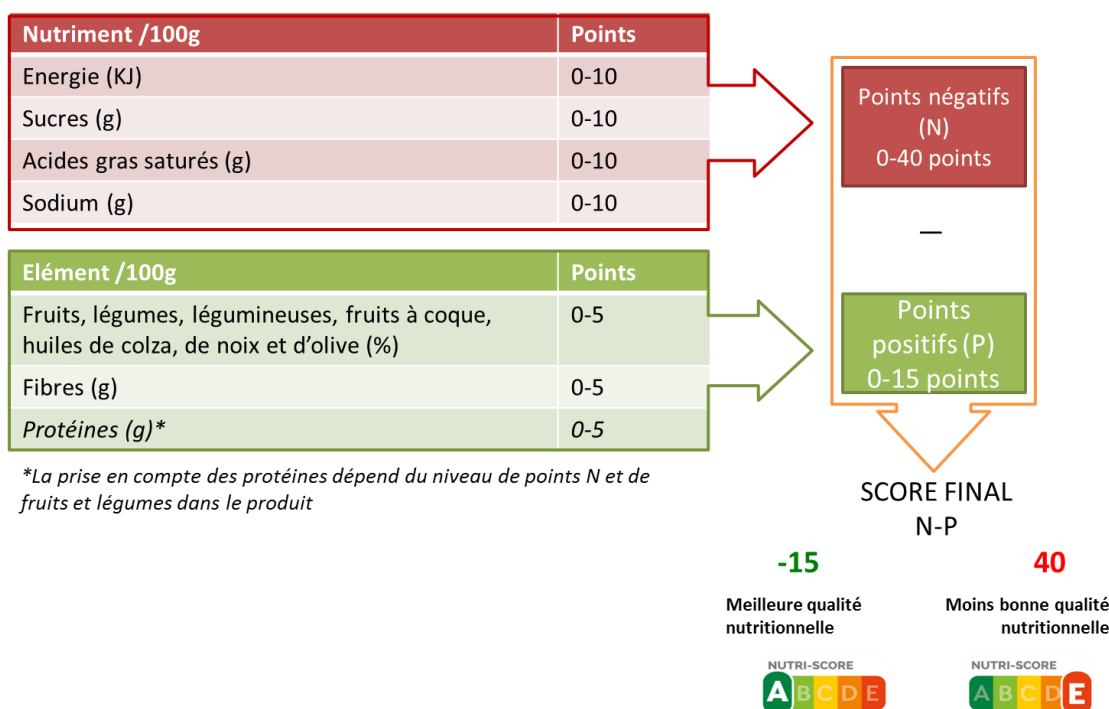
- La valeur énergétique (Kcal/KJ)
- La quantité de lipides (g)
- La quantité d'acides gras saturés (g)
- La quantité de glucides (g)
- La quantité de sucres (g)
- La quantité de protéines (g)
- La quantité de sel (mg)
- Les fibres (g)

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 FSA. Une teneur minimale de 40% de la composition de l'aliment devant être représentée par ces fruits, légumes, légumineuses et fruits à coque, l'information est disponible dans la liste des ingrédients, dans la mesure où pour ces produits, les fruits et légumes 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 positifs (correspondant aux composantes 'défavorables' dont un apport en excès est considéré comme délétère pour l'état de santé : énergie, sucres, sodium et acides gras saturés²) et les points négatifs (correspondant aux composantes 'favorables' : fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive, protéines et fibres dont un apport adéquat est considéré comme favorable à la santé).

- Pour chacune des 4 composantes '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 composantes 'défavorables' donnant un nombre de points positifs (au maximum +40).
- Pour les 3 composantes 'favorables', 0 à 5 points sont attribués (0 à 10 points pour les boissons) en fonction de la teneur aux 100g (au maximum -15).



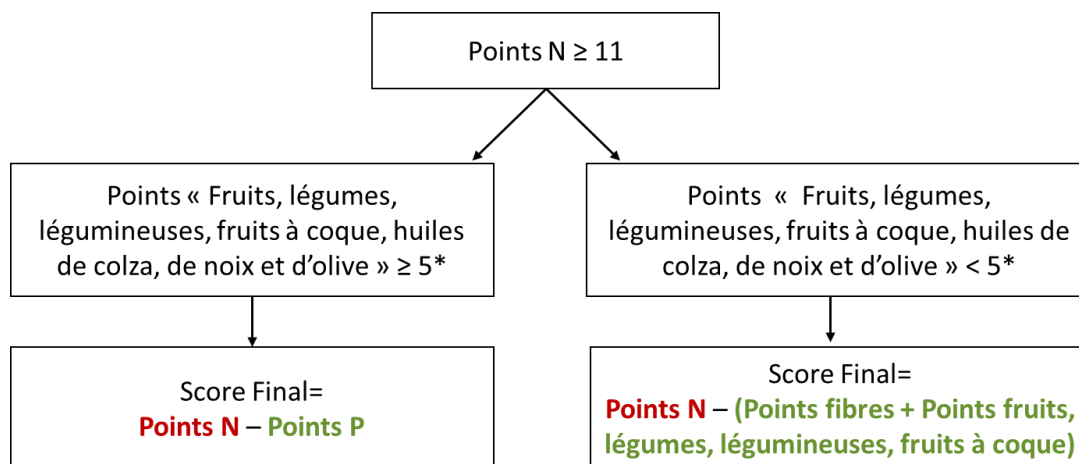
En fonction du niveau de points positifs, l'ensemble des composantes 'favorables' sont soustraites, ou seulement les composantes fibres et fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive selon les conditions suivantes.

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

² Voir notamment : EU framework for national initiatives on selected nutrients (Salt, energy and saturated fatty acids, added sugars (2008,2011, 2015)

- 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.

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 spécifiques 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 nutriments 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 nutriments 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)
		Méthode AOAC	
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 N supérieur à 11). Ceci rend compte de leur teneur relative en calcium.

Ainsi, la teneur en protéines est 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 FSA 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 du score FSA est donc indispensable pour mieux prendre en compte la teneur en acides gras saturés³. 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%.

Le calcul des AGS/lipides totaux se substituent à la colonne AGS mais les autres colonnes 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 classement dans 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 suivantes.





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 doivent être utilisées.

³ 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	