



L'IRQUALIM juge l'affichage Nutri-Score inadapté aux produits alimentaires traditionnels d'Occitanie et interpelle la Commission Européenne.

L'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire juge le système d'étiquetage nutritionnel, Nutri-Score, inadapté aux produits locaux et traditionnels, « naturellement » peu transformés. Il craint que les consommateurs s'en détournent au profit de denrées industrielles dont la recette a peut-être été transformée pour être mieux notées.

Depuis 2016, la réglementation européenne a rendu obligatoire l'apposition d'une déclaration nutritionnelle sur les denrées alimentaires préemballées. Elle prévoit que cette déclaration peut être accompagnée d'une présentation complémentaire sous forme de graphique ou symbole. Dans le cadre de la Loi Santé de 2016, la France a choisi comme représentation graphique le Nutri-score. Ce logo informe sur la qualité nutritionnelle des produits sous une forme simplifiée ; elle est basée sur une échelle de 5 couleurs, du vert foncé au orange foncé, associée à des lettres allant de A à E. Son utilisation est pour l'instant facultative mais la Commission européenne, en analysant les différents dispositifs mis en place dans les Etats membres, souhaite rendre obligatoire ce type de présentation sur la face avant des emballages (Front of Pack Nutrition Labelling - FOPNL) afin d'aider les consommateurs à faire des choix alimentaires plus sains et plus durables. Mais alors quel produit choisir entre un soda light, classé B car sans sucre mais avec des édulcorants et un jus de pommes bio fermier, non transformé, classé C ? Entre un fromage à tartiner allégé, classé B, et un Rocamadour, un Roquefort ou un Pélardon classés D ou E mais garants d'une recette traditionnelle ? Entre un rôti de porc cuit (-25% de sel) classé B et une tranche de Jambon Noir de Bigorre AOP classé D ou E ? Dans une lettre commune adressée à l'ensemble des Députés de l'Occitanie, Jean-Louis Cazaubon, Président de l'IRQUALIM et Jacques Gravegeal, Vice-Président, s'inquiètent de la mise en place du dispositif sur les produits alimentaires sous signes officiels de Qualité ou d'origine (AOC/AOP, IGP, Bio, Label Rouge...) « 6 français sur 10 déclarent choisir un produit en fonction de son Nutri-Score (Etude relevant Advertising), c'est une véritable catastrophe qui s'annonce par l'instauration d'un marketing punitif. Les consommateurs risquent de privilégier des produits industriels qui ont une bonne notation au détriment des produits traditionnels ».

Pour partager ses recommandations à la Commission Européenne, l'IRQUALIM organise une conférence de presse en simultané le **mardi 18 mai à 11h**

À TOULOUSE

MULTI BURO
59 allées Jean Jaurès
31000 Toulouse

À MONTPELLIER

Syndicat des Producteurs de Vin de Pays d'Oc
Domaine de Manse, Avenue Paysagère - Maurin
34973 LATTES

**Vous pouvez suivre l'évènement en visio conférence [cliquez ici pour rejoindre la réunion](#)
En raison des restrictions sanitaires imposées, merci de confirmer votre présence.**

Seront présents

Jean-Louis CAZAUBON, Président de l'Irqualim
Jacques GRAVEGEAL, Vice-Président de l'Irqualim
Pierre CABRIT, Président de la filière Veau d'Aveyron et du Ségala
Frédéric MONOD, Directeur de la Fromagerie des Cévennes
Denis CARRETIER, Président de la Chambre Régionale d'Agriculture
Vincent DELAGARDE, Directeur de l'Association Régionale
des Entreprises Agroalimentaires
Sébastien VIGNETTE, Secrétaire général de la Confédération générale
des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort

Contact Presse

AGENCE RP-VÉRONIQUE MICHEL
06 61 17 67 14
veronique.michel@agencerp.fr