

Le directeur général

Maisons-Alfort, le 05 décembre 2023

## NOTE d'appui scientifique et technique de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

**relative au « projet d'arrêté fixant la forme de la présentation complémentaire à la déclaration nutritionnelle recommandée sur les denrées alimentaires « Nutri-Score » (révision du cahier des charges)»<sup>1</sup>**

---

*L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste.*

*L'Anses contribue principalement à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation et à évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.*

*Elle contribue également à assurer d'une part la protection de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux et d'autre part à l'évaluation des propriétés nutritionnelles des aliments.*

*Elle fournit aux autorités compétentes toutes les informations sur ces risques ainsi que l'expertise et l'appui scientifique technique nécessaires à l'élaboration des dispositions législatives et réglementaires et à la mise en œuvre des mesures de gestion du risque (article L.1313-1 du code de la santé publique).*

*Ses avis sont publiés sur son site internet.*

---

L'Anses a été saisie le 19 septembre 2023 par la Direction générale de la santé pour la réalisation de l'expertise suivante : examen du « projet d'arrêté fixant la forme de la présentation complémentaire à la déclaration nutritionnelle recommandée sur les denrées alimentaires « Nutri-Score » (révision du cahier des charges) ».

### 1. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE

Le décret n°2016-980 du 19 juillet 2016 relatif à l'information nutritionnelle complémentaire sur les denrées alimentaires pris en application de l'article 14-II de la loi de modernisation du système de santé prévoit, dans son article 1<sup>er</sup>, que la forme de présentation complémentaire à la déclaration nutritionnelle recommandée en application de l'article L.3232-8 du code de la santé publique consiste en une signalétique nutritionnelle conforme à un cahier des charges fixé par arrêté.

---

<sup>1</sup> Annule et remplace la note du 2 octobre 2023 (les modifications apportées au texte sont listées dans le tableau de l'annexe).

Ce cahier des charges a été fixé dans l'arrêté du 31 octobre 2017, qui fait le choix du système interprétatif dit « Nutri-Score » (NS) précédemment examiné par l'Anses, parmi cinq systèmes, dans son avis du 31 janvier 2017 (Anses, 2017).

Dans le cadre de la gouvernance européenne de la mise en place du NS, un comité scientifique a été créé en 2021, réunissant des représentants des différents pays engagés dans l'application du NS (France, Espagne, Pays-Bas, Belgique, Luxembourg, Allemagne, Suisse). Ce comité scientifique a rendu deux rapports, l'un concernant les aliments (Scientific Committee of the Nutri-Score 2022), l'autre les boissons (Scientific Committee of the Nutri-Score 2023) proposant des modifications du calcul du score, permettant de mieux discriminer les produits au sein de différentes catégories d'aliments, en lien avec les recommandations alimentaires.

Sur la base de ces propositions, le cahier des charges fixant la forme de présentation complémentaire à la déclaration nutritionnelle a été modifié au niveau européen et doit être défini, au niveau national, dans un arrêté dont le projet est soumis à l'examen de l'Anses.

## 2. ORGANISATION DE L'EXPERTISE

L'expertise a été réalisée dans le respect de la norme NF X 50-110 « Qualité en expertise – Prescriptions générales de compétence pour une expertise (mai 2003) ».

S'agissant d'une demande d'avis sur texte et sans qu'il soit besoin de mener une évaluation des risques, l'instruction de la présente note a été conduite en mobilisant l'expertise interne de la Direction de l'évaluation des risques de l'Anses, en s'appuyant sur plusieurs travaux déjà conduits par l'Agence, dont les conclusions ont été validées dans le cadre d'expertises collectives réalisées par le comité d'experts spécialisé (CES) « Nutrition humaine ».

Le délai imparti pour cette expertise n'a pas permis de conduire une analyse critique des travaux réalisés par le comité scientifique mis en place au niveau européen pour évaluer l'algorithme de calcul du système Nutri-Score. Cette expertise a consisté à examiner les évolutions apportées à cet algorithme par rapport, en particulier, aux objectifs du Programme national nutrition santé (PNNS)<sup>2</sup>.

## 3. ANALYSE ET CONCLUSIONS

Le projet d'arrêté intègre deux types de modifications du cahier des charges existant.

### 3.1. Modifications concernant le calcul du score dans le cas général

Les principales modifications apportées par l'arrêté concernent le nombre de points attribués pour la composante négative et pour la composante positive du score nutritionnel de la denrée alimentaire.

#### 3.1.1. Composante négative

S'agissant de la cotation de la composante négative, le nombre de points attribués pour le sel peut désormais atteindre 20 (contre 10 jusqu'à présent pour le sodium) et 15 pour le sucre

---

<sup>2</sup> [Le Programme National Nutrition Santé \(PNNS\) \(mangerbouger.fr\)](https://mangerbouger.fr)

(contre 10 jusqu'à présent). Le nombre de points attribués pour les acides gras saturés et l'énergie n'est pas modifié.

**Cette nouvelle distribution du nombre de points en fonction des teneurs en sel et en sucres est cohérente avec les objectifs qu'avait fixés l'Anses dans le cadre de ses travaux contribuant aux recommandations du PNNS.**

### 3.1.2. Composante positive

S'agissant de la cotation de la composante positive, le nombre de points peut désormais atteindre 7 pour les protéines (contre 5 jusqu'à présent).

La question de la couverture des besoins en protéines ne constituant pas une préoccupation sanitaire pour la population française, cette option n'apparaît pas pleinement justifiée.

Le seuil d'attribution du premier point positif pour les fibres est augmenté à 3 g/100 g (contre 0,9 g/100 g jusqu'à présent) et il est désormais plus difficile d'atteindre le plafond de 5 points accordés aux fibres (les aliments doivent présenter une teneur en fibres supérieure à 7,4 g/100 g, contre 4,7 g/100 g auparavant). Cet ajustement donne donc moins de visibilité aux aliments sources de fibres.

Le seuil d'attribution du premier point positif pour les protéines est également augmenté. Il est fixé à 2,4 g/100 g (contre 1,6 g/100 g jusqu'à présent) et il est désormais possible d'attribuer jusqu'à 7 points positifs pour des teneurs supérieures à 17 g/100 g (et non plus un maximum de 5 points pour les teneurs qui dépassaient 8 g/100 g). Le nombre de points est néanmoins limité à 2 « pour la viande rouge et ses produits dérivés ». L'Agence note que cette désignation imprécise désigne vraisemblablement la viande hors volaille et la charcuterie, et qu'il serait utile – s'agissant d'un texte de portée réglementaire – de la préciser.

Une prime de 5 points est par ailleurs accordée aux aliments contenant une proportion élevée (« > 80 %/100 g »<sup>3</sup>) de fruits, légumes et « légumes secs » (mieux désignés sous le nom de « légumineuses »).

**S'agissant des fibres, le nouvel algorithme n'accorde de points positifs que pour les aliments dépassant une teneur de 3 g/100 g, correspondant au seuil d'éligibilité des denrées pouvant faire figurer l'allégation nutritionnelle « source de fibres ». En cela, le nouvel algorithme ne distingue pas les aliments sans fibres et les aliments apportant une quantité de fibres inférieure à 3 g/100 g. Il s'écarte ainsi de l'objectif du PNNS d'inciter le consommateur à « aller vers les féculents complets » et « si nécessaire, les produits semi-complets »<sup>4</sup>.**

### 3.1.3. Calcul du score nutritionnel

Le calcul du score nutritionnel demeure fondé sur une approche dichotomique articulée sur une valeur du total de points négatifs, reprise à 11.

---

<sup>3</sup> La notion de %/100 g est vraisemblablement une erreur typographique qu'il conviendrait de corriger en « % ».

<sup>4</sup> <https://www.mangerbouger.fr/l-essentiel/les-recommandations-sur-l-alimentation-l-activite-physique-et-la-sedentarite/aller-vers/aller-vers-les-feculents-complets>

Le nouvel algorithme conserve l'exception pour les fromages afin que ceux qui totaliseraient un nombre de points négatifs supérieur à 11 soient traités comme ceux qui auraient un total de points négatifs inférieur à 11, permettant ainsi de valoriser leur teneur en protéines.

**Dans la mesure où la question de la couverture des besoins en protéines ne constitue pas un enjeu nutritionnel pour la population française, il semblerait plus pertinent de discriminer les fromages en fonction de leur teneur en calcium. Dans ce contexte, même si la teneur en protéines peut constituer un indicateur de la teneur en calcium dans les fromages, il serait préférable d'intégrer directement les teneurs en calcium comme composante positive pour l'ensemble des aliments.**

### 3.2. Modifications concernant le calcul du score dans les cas particuliers

#### 3.2.1. Les matières grasses animales et végétales, fruits à coque et graines

La composante négative « acides gras saturés/lipides »<sup>5</sup> jusque-là appliquée aux seules « matières grasses ajoutées » est désormais appliquée aux fruits à coque et aux graines.

Une nouvelle composante négative « énergie issue des acides gras saturés » est appliquée à ces trois catégories d'aliments.

**La recommandation du PNNS sur la consommation des oléagineux, notamment pour les enfants au moment du goûter, est fondée sur leur teneur acide alpha-linolénique (ALA) (Anses 2019). Ce paramètre devrait être intégré dans le calcul des points positifs du nouvel algorithme afin d'orienter le consommateur vers les aliments les plus riches en ALA, plutôt que seulement les détourner des aliments riches en acides gras saturés.**

La composante positive est calculée selon les mêmes règles que pour les aliments relevant du cas général et n'appelle donc pas d'autres commentaires que ceux énoncés au paragraphe 3.1.2.

#### 3.2.2. Les boissons

La composante négative est désormais évaluée sur 20 points pour le sel (contre 10 auparavant pour le sodium). Outre l'énergie et les sucres, elle intègre la présence d'acides gras saturés, de sel et d'« édulcorants », sans qu'il ne soit précisé s'il s'agit des édulcorants intenses, point qui gagnerait aussi à être indiqué, si telle était l'intention.

La composante « énergie » demeure cotée sur 10 mais l'attribution du premier point négatif concerne désormais toute boisson contenant plus de 30 kJ/100 ml (alors que toutes les boissons ayant une teneur en énergie non nulle jusqu'à 30 kJ/100 ml recevaient jusqu'à présent un point) et le seuil d'affectation de 10 points négatifs a été significativement rehaussé en passant de 390 kJ/100 ml, contre 270 kJ/100 ml auparavant. La composante « sucres » reste également cotée sur 10, avec une attribution du premier point négatif pour toute boisson contenant plus de 0,5 g (vraisemblablement pour 100 ml), contre plus de 0 g auparavant. En

---

<sup>5</sup> Une indication précisant que le rapport « acides gras saturés/lipides » doit être exprimé en pourcentage mériterait d'être ajoutée dans le tableau 3.

revanche, l'attribution de 10 points négatifs survient à une teneur en sucres plus faible (une boisson doit contenir plus de 11 g/100 ml, contre 13,5 g/100 ml auparavant).

La composante « édulcorants » (visant vraisemblablement les « édulcorants intenses ») apparaît dissociée de leur concentration. Ainsi, la présence d'édulcorants intenses, quelle que soit leur concentration confère automatiquement 4 points négatifs. Au-delà du caractère forfaitaire de cette valeur, l'Anses estime qu'il ne serait pas cohérent d'appliquer des points négatifs aux boissons contenant des édulcorants intenses et de ne pas en appliquer aux aliments solides qui en contiendraient. Par ailleurs, les effets d'autres additifs que les édulcorants intenses, destinés à augmenter l'appétence, et ainsi le comportement alimentaire, ne sont pas considérés.

La composante positive est calculée selon les mêmes règles que pour les aliments relevant du cas général, à l'exception des protéines dont les valeurs d'attribution des points sont abaissées et qui favorisent de ce fait les boissons protéinées.

**Les boissons apportant des calories bénéficient du nouvel algorithme dans la mesure où les nouveaux seuils sont plus élevés que les précédents. De ce fait, le nouveau dispositif conduit à un score moins sévère, donc de nature moins dissuasive vis-à-vis de leur consommation.**

**Plus généralement, dans une optique de conformité avec les recommandations du PNNS invitant à privilégier l'eau, l'attribution exclusive du Nutri-Score A aux eaux semble suffisante pour les distinguer des autres boissons n'apportant pas de calories. Dans ce contexte, l'attribution de points négatifs aux boissons (et non aux aliments solides) contenant un édulcorant intense ne semble pas justifiée et le caractère binaire, fondé sur la présence ou l'absence, est scientifiquement discutable.**

**Enfin, il conviendrait de tenir compte davantage des nutriments d'intérêt (vitamines, minéraux) susceptibles de mieux discriminer entre eux les laits, les jus de fruits et les sodas.**

#### 4. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'AGENCE

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relève que les modifications du cahier des charges, figurant dans le projet d'arrêté examiné, visent à améliorer la capacité du Nutri-Score à discriminer et classer les aliments au regard des recommandations alimentaires. Elle note toutefois, que le nouvel algorithme proposé ne favorise pas la couverture des besoins en fibres de la population générale. L'Anses note également que cette évolution de l'algorithme ne permet pas d'orienter les choix pour une meilleure couverture de certains nutriments dont les apports sont insuffisamment couverts dans la population (vitamine D, ALA, EPA, DHA...).

Par ailleurs, au-delà des édulcorants intenses, d'autres additifs sont susceptibles de modifier le comportement alimentaire (exhausteurs de goût, arômes, colorants...) et méritent à ce titre d'être étudiés.

Plus généralement, l'Anses rappelle son questionnement quant à la capacité du Nutri-Score à régler, à lui seul, les déséquilibres nutritionnels de la population, en particulier s'il n'est pas associé à d'autres mesures fortes, de nature à agir à la fois sur les comportements individuels (accompagnement, formation, prise en compte de la portion, relation avec l'activité physique)

et sur des leviers collectifs (action sur l'offre alimentaire sur la base d'engagements ou d'encadrements réglementaires).

Elle recommande à cet égard que des travaux de recherche en santé publique soient menés pour déterminer, sur la base d'observations scientifiques de données de terrain, les forces et faiblesses du dispositif, afin de faire progresser l'efficacité de la politique publique en nutrition-santé.

Pr Benoît Vallet

## MOTS-CLÉS

Etiquetage des aliments ; déclaration nutritionnelle ; comportement du consommateur ; systèmes d'information nutritionnelle ; apports nutritionnels ; réglementation

Food label; claims; nutrition facts panel; consumer behavior; front-of-pack nutrition labels; nutrition profiling; nutrient intake; legislation

## BIBLIOGRAPHIE

Anses. 2019. Avis de l'Anses relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS pour les enfants de 4 à 17 ans. Anses (Maisons-Alfort). <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2017SA0142.pdf>.

JECFA. 2023. Ninety-sixth meeting - Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. World Health Organization & Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Scientific Committee of the Nutri-Score. 2022. Update of the Nutri-Score algorithm.

Scientific Committee of the Nutri-Score. 2023. Update of the Nutri-Score algorithm for beverages.

## CITATION SUGGÉRÉE

Anses. (2023). Note d'appui scientifique et technique relative à l'évaluation du projet d'arrêté fixant la forme de la présentation complémentaire à la déclaration nutritionnelle recommandée sur les denrées alimentaires « Nutri-Score » (révision du cahier des charges) (saisine 2023-SA-0162). Maisons-Alfort : Anses, 6 p.

ANNEXE

**Suivi des modifications apportées à la version du 2 octobre 2023**

Numéro de page	Modifications effectuées
2	3.1.1. Composante négative Ajustement du commentaire relatif au sel.
3	3.1.2. Composante positive Ajustement des commentaires relatifs aux protéines et aux fibres.  3.1.3. Calcul du score nutritionnel Précision du commentaire relatif au calcium.
4	3.2.1. Les matières grasses animales et végétales, fruits à coque et graines Précision du commentaire relatif à l'acide alpha-linolénique.  3.2.2. Les boissons Ajustement des commentaires relatifs aux composantes « énergie » et « édulcorants »
5	4. Conclusions et recommandations de l'Agence Reformulation de la conclusion, principalement, pour intégrer une recommandation sur les additifs.