



L'efficacité du Nutri-Score à améliorer les recettes bridée par son application volontaire

Étude sur l'évolution entre 2015 et 2022 de la qualité nutritionnelle des aliments en lien avec l'adoption du Nutri-Score



I – Le Nutri-Score toujours optionnel, malgré les conséquences sanitaires de l’alimentation moderne	3
II – Enquête de l’UFC-Que Choisir sur l’évolution des Nutri-Score	4
III – Qui dit affichage, dit amélioration des recettes	
• Des améliorations dans 3 rayons sur 7 grâce au Nutri-Score :	5
• Produits de panification : les Nutri-Score A et B passent de 40 % à 62 %	6
• Barres céréalières : deux fois plus de Nutri-Score favorables	7
• Céréales du petit déjeuner : près de cinq fois plus de Nutri-Score ‘A’ et ‘B’	8
IV – Depuis 2020, de nombreuses références d’aliments améliorent leur Nutri-Score dans d’autres rayons	9
V – Sans affichage du Nutri-score : la malbouffe prospère	
• le Nutri-Score reste aux abonnés absents dans 4 rayons à fortes teneurs en sucre, en graisses saturées ou en sel	10
• En l’absence de Nutri-Score, pas d’amélioration significative dans ces rayons	11
• L’opacité maintenue dans les rayons où le Nutri-Score est le plus nécessaire	12
Les demandes de l’UFC-Que Choisir	13
Références	14



I – LE NUTRI-SCORE TOUJOURS OPTIONNEL, MALGRÉ LES CONSÉQUENCES SANITAIRES DE L’ALIMENTATION MODERNE

UNE CONSOMMATION D’ALIMENTS INDUSTRIELS DÉSÉQUILBRÉE....

- Les produits d’origine industrielle représentent plus de la moitié des aliments consommés par les adultes et plus des deux tiers des aliments mangés par les enfants¹
- Du fait de la mauvaise valeur nutritionnelle d’un grand nombre de ces produits, les Français consomment trop de sel (+ 60 %) et trop peu de fibres (- 33 %) en comparaison avec les recommandations officielles. En outre, près d’un consommateur sur 4 mange trop de sucre².

.... À L’ORIGINE DE NOMBREUX PROBLÈMES DE SANTÉ

- En 2023, près d’un adulte sur deux souffre de surpoids ou d’obésité. Au cours des 25 dernières années, l’obésité a été multipliée par 4 chez les 18-24 ans³.
- Plus de 8,5 millions de personnes souffrent de maladies cardio-vasculaires ou de diabète de type 2. Ces maladies sont en progression constante⁴.

LES CONSOMMATEURS TROP SOUVENT PRIVÉS DU NUTRI-SCORE

- Le Nutri-Score qui permet d’identifier aisément la qualité nutritionnelle des aliments n’est pourtant toujours pas obligatoire.
- Son absence sur 40 % du marché alimentaire français⁵ prive les consommateurs d’un outil pour équilibrer leur alimentation.

II – ENQUÊTE DE L'UFC-QUE CHOISIR SUR L'ÉVOLUTION DES NUTRI-SCORE

DÉMARCHE DE L'UFC-QUE CHOISIR

- Après avoir montré dans une précédente étude⁶ qu'une large majorité des aliments du terroir (62 %) ont des Nutri-Score favorables (A, B et C), l'UFC-Que Choisir s'est intéressée aux aliments industriels.
- L'association a cherché à savoir si l'affichage volontaire du Nutri-Score par certains industriels et distributeurs (Danone, Intermarché, Carrefour, Nestlé, Kellogg's...) est suffisant pour inciter l'ensemble du marché à modifier leurs recettes et améliorer la valeur nutritionnelle de leurs produits.

MÉTHODOLOGIE DE L'ÉTUDE

- Il n'existe pas de base de données publique sur l'évolution de la qualité nutritionnelle des aliments ;
- L'UFC-Que Choisir a donc comparé la répartition globale des Nutri-Score entre 2015 et 2022 pour 7 familles de produits conformes aux critères suivants :
 - Une cohérence dans l'identification des aliments permettant de rapprocher les catégories étudiées en 2015 par Haut Conseil de Santé Publique⁷ et la base de données de l'application *QuelProduit*;
 - Des catégories pour lesquelles une amélioration nutritionnelle est souhaitable, notamment en cas de fortes proportions de Nutri-Score 'E' et 'D' ;
 - Une amélioration possible du point de vue technique et réglementaire (on peut améliorer le Nutri-Score des barres chocolatées, mais pas celui du chocolat régi par une définition réglementaire).
- En outre, nous avons relevé les améliorations individuelles apparues pour certaines références communiquées par les fabricants ou calculées à partir de notre base de données *QuelProduit*.

III - QUI DIT AFFICHAGE, DIT AMÉLIORATION DES RECETTES

DES AMÉLIORATIONS DANS 3 RAYONS SUR 7 GRÂCE AU NUTRI-SCORE

- Nous avons pu comparer l'évolution de la répartition des Nutri-Score entre 2015 et 2022 pour 7 catégories d'aliments à la fois pertinentes du point de vue nutritionnel et permettant une comparaison entre la nomenclature du HCSP et notre base de données.
- Trois d'entre elles ont vu une amélioration très significative de la proportion des Nutri-Score favorables (classes 'A', 'B' et 'C') depuis 2015 : les produits de panification (pains de mie et spéciaux, pain grillé, biscottes...), les barres céréalières et les céréales du petit déjeuner. Il est à noter que pour ces familles d'aliments, un grand nombre de grandes marques nationales ont adopté le Nutri-Score⁸.
- En revanche, dans quatre autres rayons où le Nutri-Score reste encore très peu présent^(ibid), peu d'améliorations ont été constatées : les biscuits et gâteaux industriels, les produits chocolatés, les sauces condimentaires, les glaces et sorbets.

Evolutions des Nutri-Score	Familles d'aliments
Augmentation des Nutri-Score favorables (classes 'A', 'B' ou 'C')	Produits de panification
	Barres céréalières
	Céréales du petit déjeuner
Pas d'amélioration significative	Biscuits et gâteaux
	Barres et goûters chocolatés
	Glaces et sorbets
	Sauces condimentaires

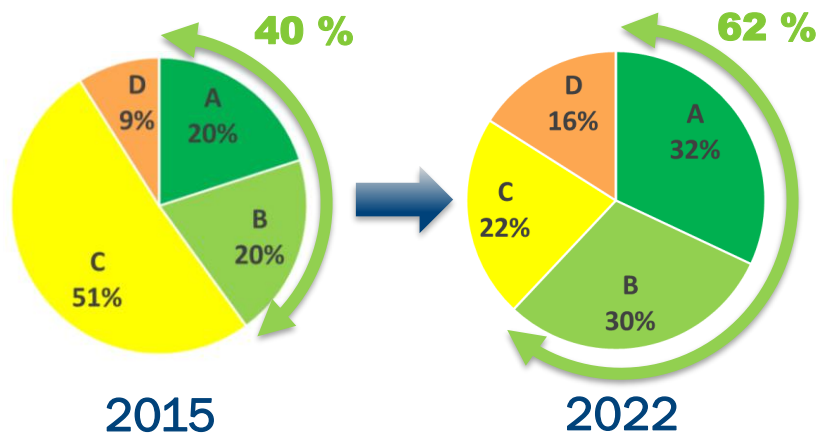


III – QUI DIT AFFICHAGE, DIT AMÉLIORATION DES RECETTES

PRODUITS DE PANIFICATION : LES NUTRI-SCORE A ET B PASSENT DE 40 % À 62 %

6

ÉVOLUTION ENTRE 2015 ET 2022 :



- En 2015 la moitié des produits de panification avaient un Nutri-Score C et 40 % des Nutri-Score A ou B.
- En 2022, les Nutri-Score 'C' ne représentent plus que 22 % des produits, quant aux Nutri-Score 'A' ou 'B', ils constituent près des deux tiers (62 %).
- 61 % des volumes de marques nationales sur ce rayon sont réalisés par des entreprises ayant adopté le Nutri-Score⁹, notamment : Bjorg, Gerblé, Harrys, Jacquet...

UNE DIMINUTION DES MATIÈRES GRASSES ET DU SUCRE DEPUIS 2020

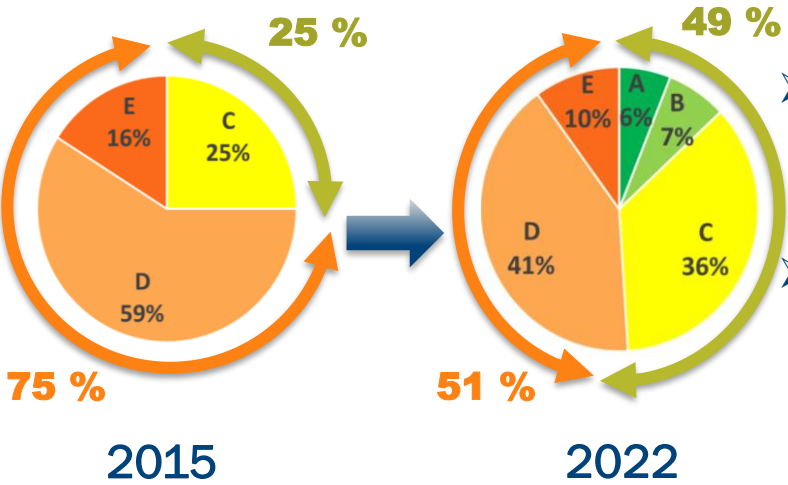
- Certaines références présentes dans la base de 'QuelProduit' ont amélioré leur Nutri-Score en seulement deux ans, notamment en diminuant fortement les taux de matières grasses saturées (-44 % en moyenne sur les références concernées) et de sucres (-17 %). Dans une moindre mesure, une diminution du sel (-8 %) et une augmentation des fibres (+ 9 %) ont été constatées.
- Par exemple, à partir des informations communiquées par 'La Boulangère', nous avons calculé que plusieurs de ses références ont vu leurs valeurs nutritionnelles s'améliorer significativement. Ainsi ses tortillas sont passés de Nutri-Score 'B' à 'A', notamment en diminuant les teneurs en sel de 27 %.



III – QUI DIT AFFICHAGE, DIT AMÉLIORATION DES RECETTES

BARRES CÉRÉALIÈRES : DEUX FOIS PLUS DE NUTRI-SCORE FAVORABLES

ÉVOLUTION ENTRE 2015 ET 2022



- En 2015 trois quart des barres céréalières étaient Nutri-Score ‘D’ ou ‘E’ et aucune n’était répertoriée en ‘A’ ou en ‘B’.
- En 2022, des références de Nutri-Score ‘A’ et ‘B’ sont maintenant disponibles et les Nutri-Score favorables (‘A’, ‘B’ et ‘C’) représentent la moitié de l’offre (49 %).
- Parallèlement, les entreprises ayant adopté le Nutri-Score, notamment Kellogg’s et Nestlé, représentent désormais 43 % des parts de marchés des marques nationales¹⁰. Mondelez (LU) et General Mills (Nature Valley), continuent en revanche à utiliser d’autres affichages peu compréhensibles.

UNE DIMINUTION DES GRAISSES SATURÉES ET DU SUCRE DEPUIS 2020

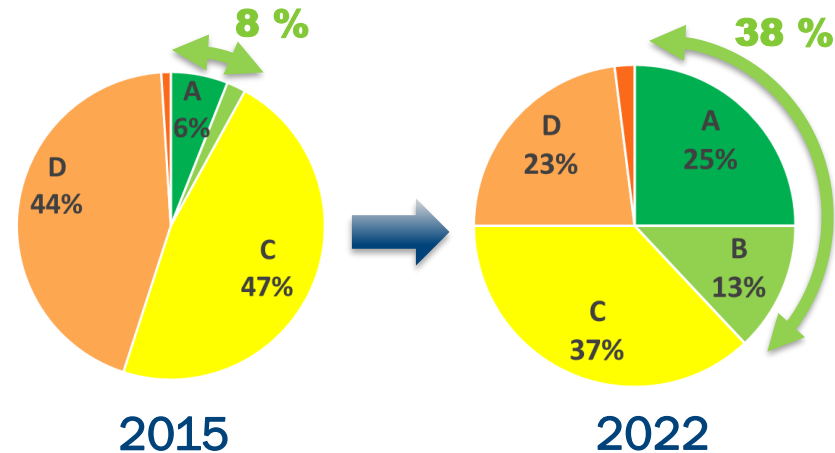
- Là encore, les améliorations relevées sur ‘*QuelProduit*’ depuis 2020 portent en premier lieu sur la diminution des graisses saturées (-13 % en moyenne), des sucres (-8 %) et plus modestement sur le sel (-5 %) et les fibres (+5%).
- A titre d’illustration, les données communiquées par Nestlé montrent que ses barres céréalières sont désormais Nutri-Score ‘C’ ou ‘B’, notamment grâce à la réduction des taux de sucres, de sel, d’acides gras saturés, tout en augmentant leurs teneurs en protéines et en fibres.



III – QUI DIT AFFICHAGE, DIT AMÉLIORATION DES RECETTES

CÉRÉALES DU PETIT DÉJEUNER : PRÈS DE CINQ FOIS PLUS DE NUTRI-SCORE 'A' ET 'B'

ÉVOLUTION ENTRE 2015 ET 2022 :



- En 2015 près de la moitié (45 %) des produits recensés était Nutri-Score 'D' ou 'E'.
- Sept ans plus tard, les Nutri-Score 'D' et 'E' ne représentent plus qu'un quart de l'offre. Les Nutri-Score 'A' et 'B', quasi-inexistants précédemment, représentent plus d'un tiers (38 %) des références.
- Les marques s'étant engagée pour le Nutri-Score représentent désormais 97 % des part de marché des marques nationales¹¹, notamment Kellogg's et Nestlé qui dominent ce rayon.

UNE DIMINUTION DES MATIÈRES GRASSES ET DU SEL DEPUIS 2020

- Les produits ayant amélioré leur Nutri-Score depuis 2020, ont diminué les teneurs en matières grasses saturées d'un tiers en moyenne (-34 %) et en sel d'un quart (-24 %). On observe une légère diminution des taux de sucre (-6 %).
- Par exemple, sur la base des chiffres donnés par l'enseigne Intermarché pour son Muesli 3 chocolat 'Chabrior', nous avons calculé que le Nutri-Score est passé de 'C' à 'B' en améliorant les teneurs sur pas moins de 4 nutriments clés : sucre (-34 %), fibres (+ 61%), graisses saturées (-14 %) et sel (-14 %).



IV – DEPUIS 2020, DE NOMBREUSES RÉFÉRENCES D’ALIMENTS AMÉLIORENT LEUR NUTRI-SCORE DANS D’AUTRES RAYONS

Au-delà de l’analyse globale dans la répartition des Nutri-Score, l’analyse individuelle des évolutions de Nutri-Score depuis 2020 pour chacune des références de notre base ‘*QuelProduit*’ montre que les améliorations ne se cantonnent pas aux trois familles d’aliments étudiées précédemment. Pour les références dont les fabricants nous ont transmis l’historique, on trouve en effet des améliorations dans de nombreux autres rayons (plats préparés, charcuteries, produits panés...) pour des marques qui ont toutes adopté le Nutri-Score. En deux ans, les améliorations observées permettent souvent de gagner une classe de Nutri-Score.

Entreprises	Catégories d’aliments	Nombre de Références	Principales évolutions (évolutions moyennes des nutriments en %)
Intermarché	Plats préparés	44	Graisses saturées (-12%)
	Saucisses	13	Sel (-8%)
	Desserts laitiers	12	Graisses saturées (-6%)
	Biscuits, gâteaux	10	Graisses saturées (-35%)
Nestlé	Plats préparés	13	Sel (-25%)
Fleury Michon	Jambons	38	Sel (-15%)
LIDL	Plats préparés	18	Graisses saturées (-21%)
LDC Le Gaulois	Produits panés	18	Sel (-30%)
Herta	Pâtes à pizza	9	Sel (-16%)

V – SANS AFFICHAGE DU NUTRI-SCORE, LA MALBOUFFE PROSPÈRE :

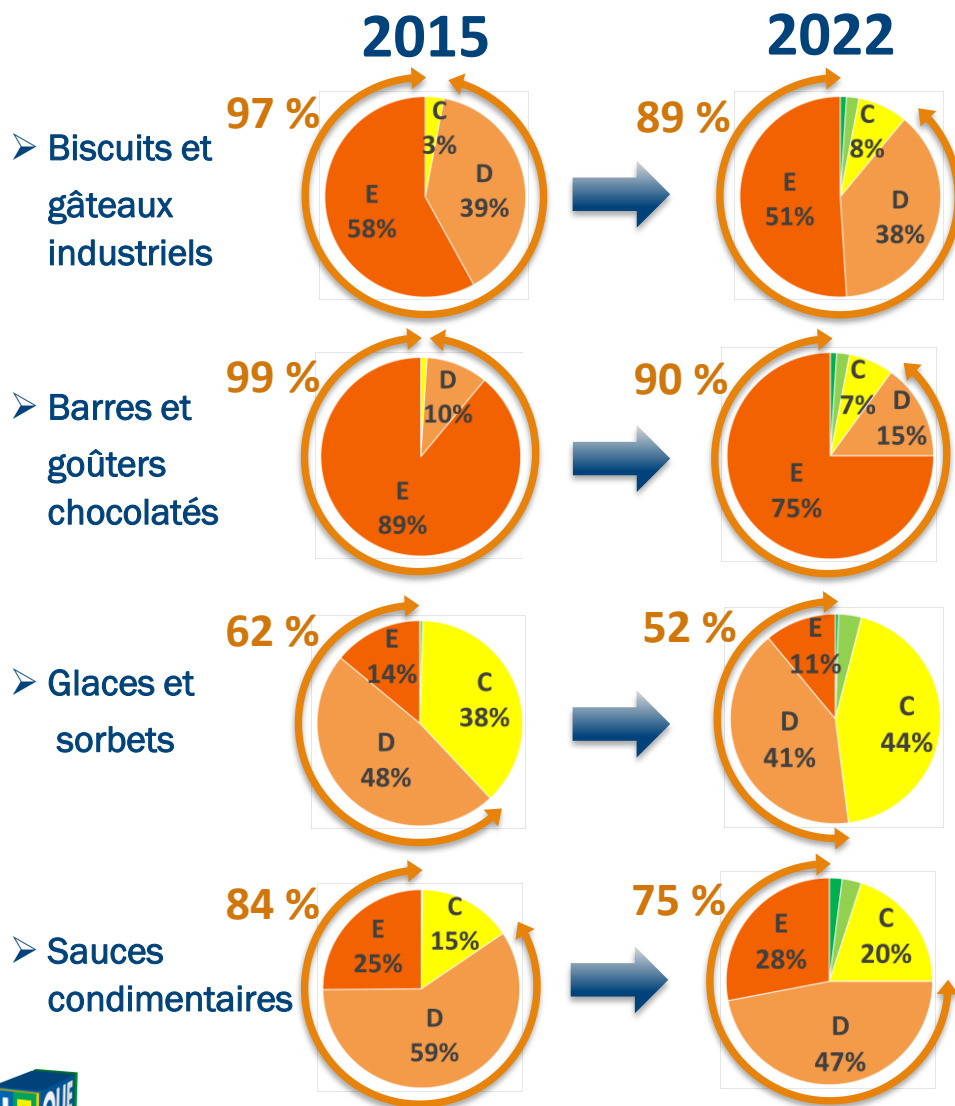
LE NUTRI-SCORE AUX ABONNÉS ABSENTS DANS 4 RAYONS À FORTES TENEURS EN SUCRE, EN GRAISSES SATURÉES OU EN SEL

Les 4 catégories d'aliments où l'amélioration nutritionnelle a stagné entre 2015 et 2022 se distinguent par leurs teneurs élevées en graisses saturées, en sucre ou en sel : biscuits et gâteaux industriels, barres et goûters chocolatés, glaces et sorbets et sauces condimentaires (mayonnaises, ketchup...). Ce sont également les rayons où l'adoption du Nutri-Score par les marques nationales est la plus faible¹².

Rayons	Principales marques nationales	
	Marques rejetant le Nutri-Score	Marque ayant adopté le Nutri-Score
Biscuits et gâteaux	Total des parts de marché (hors MDD) : 83 % Bahlsen, Ferrero (Nutella, Kinder, Delacre...), Mondelez (Cadbury, Lu, Milka, Oreo, Pepito, Suchard...), Yildiz Holding (BN)...	Total des parts de marché (hors MDD) : 17 % Brossard, Nestlé, Pasquier, St Michel...
Barres et goûters chocolatés		
Glaces et sorbets	Total des parts de marché (hors MDD) : 99 % General Mills (Häagen-Dazs), Ferrero (Kinder), Mars Incorporated (Bounty, Mars, Snickers), Mondelez (Milka, Oreo), Unilever (Carte d'Or, Ben & Jerry's, Magnum)...	Total des parts de marché (hors MDD) : 0,02 % Nestlé...
Sauces condimentaires	Total des parts de marché (hors MDD) : 90 % Amora, Benedicta, Heinz, Maille...	Total des parts de marché (hors MDD) : 10 % Lesieur...

V – SANS AFFICHAGE DU NUTRI-SCORE, LA MALBOUFFE PROSPÈRE :

EN L'ABSENCE DE NUTRI-SCORE, PAS D'AMÉLIORATIONS SIGNIFICATIVES DANS CES RAYONS



➤ Sur ces 4 catégories d'aliments, les proportions cumulées de Nutri-Score 'D' et 'E' on peut évolué depuis 2015 et restent toujours très élevées. Elles représentent respectivement 89 %, 90 %, 52 % et 75 % des produits de notre base de données.

➤ Pourtant, la légère augmentation du nombre de Nutri-Score 'C', ainsi que l'apparition de produits de Nutri-Score 'B', voire de Nutri-Score 'A', démontre qu'il est parfaitement possible de faire progresser la qualité nutritionnelle dans ces familles d'aliments.

V – SANS AFFICHAGE DU NUTRI-SCORE, LA MALBOUFFE PROSPÈRE :

LE CARACTÈRE FACULTATIF DU NUTRI-SCORE EST UN FREIN À L'AMÉLIORATION DES RECETTES

12

- L'étude de l'UFC-Que Choisir démontre l'efficacité du Nutri-Score : lorsque celui-ci est majoritairement présent dans un rayon les recettes s'améliorent du point de vue nutritionnel. A l'inverse, quand il est peu affiché la piètre qualité nutritionnelle des rayons stagne.
- Or 6 ans après le choix par la France du Nutri-Score comme modèle officiel, la part des marques nationales refusant d'afficher le logo reste toujours considérable et couvre près des deux tiers des volumes des ventes (hors MDD)⁽¹³⁾. Il s'agit essentiellement d'entreprises dont le portefeuille de produits compte un grand nombre d'aliments de mauvaise qualité nutritionnelle et qui sont donc mal notés par le Nutri-Score. Ainsi parmi les produits de marques affichant ce logo, on ne recense que très peu de produits de Nutri-Score 'E' (seulement 1 % des produits de marques nationale ^(ibid)).
- Ce refus de pans entier de l'industrie alimentaire d'afficher le Nutri-Score ne les incite pas à améliorer leurs recettes et prive les consommateurs d'un outil d'autant plus nécessaire que l'offre est particulièrement déséquilibrée dans ces rayons.



L'ampleur de l'opacité exige de rendre le Nutri-Score obligatoire !

Ayant démontré l'utilité de l'affichage du Nutri-Score pour améliorer la qualité nutritionnelle et les limites du volontariat pour faire progresser les familles d'aliments les plus mal notées, l'UFC-Que Choisir, soucieuse de garantir aux consommateurs une information compréhensible sur l'ensemble de l'offre alimentaire, presse :

- La France et les autres Etats-membres ayant choisi le Nutri-Score comme modèle officiel, de se mobiliser pour le défendre auprès des autorités européennes,
- La Commission européenne de ne pas céder au lobby des opposants au Nutri-Score et de rendre ce logo obligatoire dans l'Union.

- (1) Hors fruits et légumes et hors établissements de restauration - Étude individuelle nationale des consommations alimentaires (INCA3) – Juin 2017 ;
- (2) Recommandations sur l'alimentation, l'activité physique, et la sédentarité pour les adultes - Santé publique France – Janvier 2019; Actualisation des repères du PNNS : établissement de recommandations d'apport de sucres – ANSES 2016 ;
- (3) Prevalence of Overweight and Obesity in France: The 2020 Obepi-Roche Study by the “Ligue Contre l'Obésité” - January 2023 ;
- (4) Rapport Charges et produits pour 2022 - CNAM – Juillet 2021 ;
- (5) Serge Hercberg : le Nutri-Score contre les stratégies anti-scientifiques – Contrepoints - Septembre 2022 ;
- (6) Le Nutri-Score ne stigmatise pas le patrimoine culinaire de nos régions ! Enquête des associations locales de l'UFC-Que Choisir sur la qualité nutritionnelle de 588 produits alimentaires traditionnels – UFC-Que Choisir - Mai 2022
- (7) Avis relatif à l'information sur la qualité nutritionnelle des produits alimentaires – Haut Conseil de la Santé Publique Juin 2015 ;
- (8), (9), (10), (11), (12), (13) Suivi du Nutri-Score par l'Oqali – Bilan annuel – Edition 2021.