

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Berne, le 01 octobre 2021

## Nutri-Score: une réponse simpliste à une question complexe

**La fédération des Producteurs Suisses de Lait (PSL) s'inquiète de l'utilisation du Nutri-Score sur les emballages, car il n'est pas réaliste de croire que ce système permettra d'atteindre les objectifs fixés. De plus, le risque est très élevé de voir certains produits injustement discriminés, notamment les produits laitiers.**

Le Nutri-Score évalue les aliments sur la base des nutriments qu'ils contiennent. Ce n'est pas la bonne approche pour juger de la qualité d'un aliment et de ses effets sur la santé. Les valeurs de référence et les recommandations portent sur l'alimentation en général (approche holistique) et ne s'appliquent pas à des aliments isolés. La qualité de l'alimentation n'est pas définie par un aliment seul, mais par la somme des denrées consommées. Le Nutri-Score apposé sur les produits se fonde sur une approche incomplète et peut transmettre des messages erronés. Selon la fédération des Producteurs Suisses de Lait (PSL), une évaluation fondée sur la pyramide alimentaire serait plus adaptée, car celle-ci considère l'alimentation dans son ensemble.

### Le réductionnisme n'est pas la solution

Le Nutri-Score évalue les nutriments individuellement et pas l'aliment dans son entier. Pourtant, nous ne mangeons pas des nutriments isolés, mais des denrées alimentaires entières, généralement combinées en un repas. Dans la recherche sur la nutrition, l'approche holistique gagne en importance et il ne fait aucun doute que c'est une alimentation équilibrée et variée qui a des effets positifs sur la santé (surtout si l'on consomme les bonnes quantités) et non les nutriments considérés les uns indépendamment des autres (réductionnisme).

### Niveau de transformation d'un aliment

Les études scientifiques montrent que les aliments ultra-transformés poussent les gens à manger davantage et favorisent par conséquent la prise de poids. Le surpoids est l'une des causes des maladies cardio-vasculaires, accentue le risque d'autres maladies et a donc un impact négatif sur notre système de santé et les coûts de celle-ci. Le Nutri-Score devrait ainsi tenir compte du niveau de transformation (non transformé, composants transformés, transformé et ultra-transformé) dans son évaluation. Les aliments ultra-transformés sont d'ailleurs au cœur des débats actuellement. C'est pourquoi la Commission fédérale de la nutrition s'est penchée sur le sujet et a engagé des travaux à ce propos.

### Importance du lait et des produits laitiers

Le lait et les produits laitiers font partie de notre alimentation de base. Consommés selon les recommandations de la pyramide alimentaire, ils y ont toute leur place d'un point de vue nutritionnel, social et écologique. Le Nutri-Score discrimine automatiquement le lait entier et les produits à base de lait entier, les produits laitiers aromatisés comme les yogourts aux fruits, ainsi que le fromage

et le beurre, en raison de leurs teneurs en graisse, en sel et en sucre. Les produits laitiers allégés en matière grasse sont mieux notés que les produits au lait entier alors qu'il n'existe aucune preuve que la réduction d'acides gras saturés a un effet positif sur les maladies coronariennes, par exemple.

Du point de vue de l'agriculture, le système Nutri-Score n'est pas apte à promouvoir une alimentation plus saine auprès d'un grand pan de la population. Par conséquent, il est absolument nécessaire de revoir ses critères d'évaluation.

**Renseignements:**

Patrik Zurlinden

Responsable du service Nutrition & cuisine

031 359 57 51

3779 signes (espaces comprises)