

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère des affaires sociales
et de la santé

Version du 05/04/17

projet d'arrêté 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

NOR :

La ministre des affaires sociales et la santé, le ministre de l'économie et des finances et le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte parole du gouvernement,

Vu le règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission ;

Vu la directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information et la notification à la Commission européenne XXXX ;

Vu le code de la consommation, notamment son article L.112-13 ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment son article L. 230-3 ;

Vu le code de la santé publique, notamment ses articles L. 3232-8 et R. 3232-7;

Vu le décret n°2016-980 du 19 juillet 2016 relatif à l'information nutritionnelle complémentaire sur les denrées alimentaires ;

Vu l'avis de l'agence nationale de sécurité sanitaire des aliments, de l'environnement et du travail du XX ,

ARRETENT :

Article 1

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 consiste en une signalétique nutritionnelle déterminée conformément aux modalités fixées dans le cahier des charges figurant en annexe du présent arrêté.

Article 2

Le ministre de l'économie et des finances, la ministre des affaires sociales et de la santé, le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte parole du gouvernement, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Le ministre de l'économie et des finances

Michel SAPIN

La ministre des affaires sociales et de la santé

Marisol TOURAINE

Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

Stéphane LE FOLL

ANNEXE : Cahier des charges

Pour établir le classement de l'aliment, les fabricants et les distributeurs du secteur alimentaire se conforment aux règles de calcul suivantes à mettre en œuvre successivement :

- le calcul d'un score nutritionnel de l'aliment ;
- le classement de l'aliment dans l'échelle nutritionnelle à 5 couleurs sur la base du score calculé.

1) Le calcul du score nutritionnel des aliments.

Il est calculé de façon identique pour tous les aliments, sauf pour les fromages, les matières grasses végétales ou animales, les boissons. Pour ces catégories d'aliments, des adaptations mentionnées au 1-b sont à prendre en compte.

1-a cas général

Le score nutritionnel des aliments repose sur le calcul d'un score unique et global prenant en compte, pour chaque aliment :

- une composante dite « négative » N,
- une composante dite « positive » P.

- La composante N du score prend en compte les éléments nutritionnels dont il est recommandé de limiter la consommation : densité énergétique (apport calorique en kJ pour 100 g d'aliment), teneurs en acides gras saturés, en sucres simples et en sel (en g pour 100g d'aliment). Sa valeur correspond à la somme des points attribués, de 1 à 10, en fonction de la teneur de la composition nutritionnelle de l'aliment (cf. tableau 1). La note pour la composante N peut aller de 0 à 40 .

Tableau 1 : Points attribués à chacun des éléments de la composante dite « négative » N

Points	Densité énergétique (KJ/100g)	Graisses saturées (g/100g)	Sucres simples (g/100g)	Sodium ¹ (mg/100g)
0	≤ 335	≤ 1	≤ 4,5	≤ 90
1	> 335	> 1	> 4,5	> 90
2	> 670	> 2	> 9	> 180
3	> 1005	> 3	> 13,5	> 270
4	> 1340	> 4	> 18	> 360
5	> 1675	> 5	> 22,5	> 450

6	> 2010	> 6	> 27	> 540
7	> 2345	> 7	> 31	> 630
8	> 2680	> 8	> 36	> 720
9	> 3015	> 9	> 40	> 810
10	> 3350	> 10	> 45	> 900

¹ : la teneur en sodium correspond à la teneur en sel mentionnée sur la déclaration obligatoire divisée par 2,5.

- La composante P est calculée, en fonction de la teneur de l'aliment en fruits et légumes et fruits à coque, au titre des vitamines qu'ils contiennent, en fibres et en protéines (exprimées en g pour 100 g d'aliment). Pour chacun de ces éléments, des points, allant de 1 à 5 sont attribués en fonction de leur teneur dans l'aliment (cf. tableau 2). La composante positive P du score nutritionnel est la note correspondant à la somme des points définis pour ces 3 éléments : cette note est donc comprise entre 0 et 15.

Tableau 2 : Points attribués à chacun des nutriments de la composante dite « positive » P

Points	Fruits et légumes et fruits à coque (g/100g) ¹ (%)	Fibres (g/100g)		Protéines (g/100g)
		Méthode NSP ²	Méthode AOAC ³	
0	≤ 40	<0,7	≤ 0,9	≤ 1,6
1	> 40	>0,7	> 0,9	> 1,6
2	> 60	>1,4	> 1,9	> 3,2
3	-	>2,1	> 2,8	> 4,8
4	-	>2,8	> 3,7	> 6,4
5	80	>3,5	> 4,7	> 8,0

¹ : les fruits et légumes et fruits à coque comprennent de nombreuses vitamines (en particulier les vitamines E, C, B1, B2, B3, B6 et B9 ainsi que la provitamine A) ;

² : NSP : sans précision sur la méthode d'obtention ;

³ : AOAC : teneur obtenue à partir d'une méthode AOAC.

↳ Calcul du score nutritionnel

Le calcul final du score nutritionnel se fait en soustrayant à la note de la composante négative N la note de la composante positive P avec quelques conditionnalités décrites ci après.

Score nutritionnel = Total Points N – Total Points P

La note finale du score nutritionnel attribuée à un aliment est donc susceptible d'être comprise entre une valeur théorique de - 15 (le plus favorable sur le plan nutritionnel) et une valeur théorique de + 40 (le plus défavorable sur le plan nutritionnel).

↪ Application de règles spécifiques

➤ 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 retranché du total de la composante P.

➤ Si le total de la composante N est supérieur ou égal à 11 points, et,

↪ Si les points pour « fruits & légumes » sont égaux à 5, alors le score nutritionnel est égal au total des points de la composante N retranché du total de la composante P.

↪ Si les points pour « fruits & légumes » sont inférieurs à 5, alors le score nutritionnel est égal au total des points de la composante N retranché de la somme des points « Fibres » et des points « fruits & légumes ». Dans ce cas la teneur en protéines n'est donc pas prise en compte pour le calcul du score nutritionnel.

1-b cas particuliers

Pour tenir compte des repères nutritionnels du Programme national nutrition santé, des adaptations sont nécessaires pour le calcul du score. Elles sont établies conformément aux avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) et du Haut conseil de la santé publique (HCSP).

↪ Les fromages : Le score est calculé en prenant en compte la teneur en protéines que le total des points N soit ≥ 11 ou non

Score nutritionnel = Total Points N – Total Points P

↪ Les matières grasses ajoutées : La grille d'attribution des points pour les acides gras est calculée sur la composante **AGS/lipides totaux avec un démarrage de la grille d'attribution des points à 10% et un pas ascendant de 6%.**

Tableau 3 : Grille d'attribution des points pour une composante AGS/lipides totaux dans le cas particulier des matières grasses ajoutées

Points	Ratio
0	<10
1	<16
2	<22

3	<28
4	<34
5	<40
6	<46
7	<52
8	<58
9	<64
10	≥64

↳ Les boissons : Le calcul du score pour les boissons est réalisé en prenant en compte les grilles suivantes :

Tableau 4 : Grille d'attribution des points pour les boissons

Points	énergie (kJ)	Sucres totaux (g)	Fruits et légumes (%)
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

2) Classement de l'aliment dans l'échelle nutritionnelle à 5 niveaux sur la base du score calculé selon 1)

2-a cas général

Pour la représentation graphique en couleur, les seuils pris en compte sont les suivants :

Classe	Bornes du score	Couleur
A	Min à -1	Vert foncé
B	0 à 2	Vert clair
C	3 à 10	Orange clair
D	11 à 18	Orangé moyen
E	19 à Max	Orange foncé

2-b cas particulier des boissons

Dans le cas des boissons, les seuils pris en compte sont les suivants :

Classe	Bornes du score	Couleur
A	Eaux minérales	Vert foncé
B	Min à -1	Vert clair
C	2 à 5	Orange clair
D	6 à 9	Orangé moyen
E	10 à Max	Orange foncé

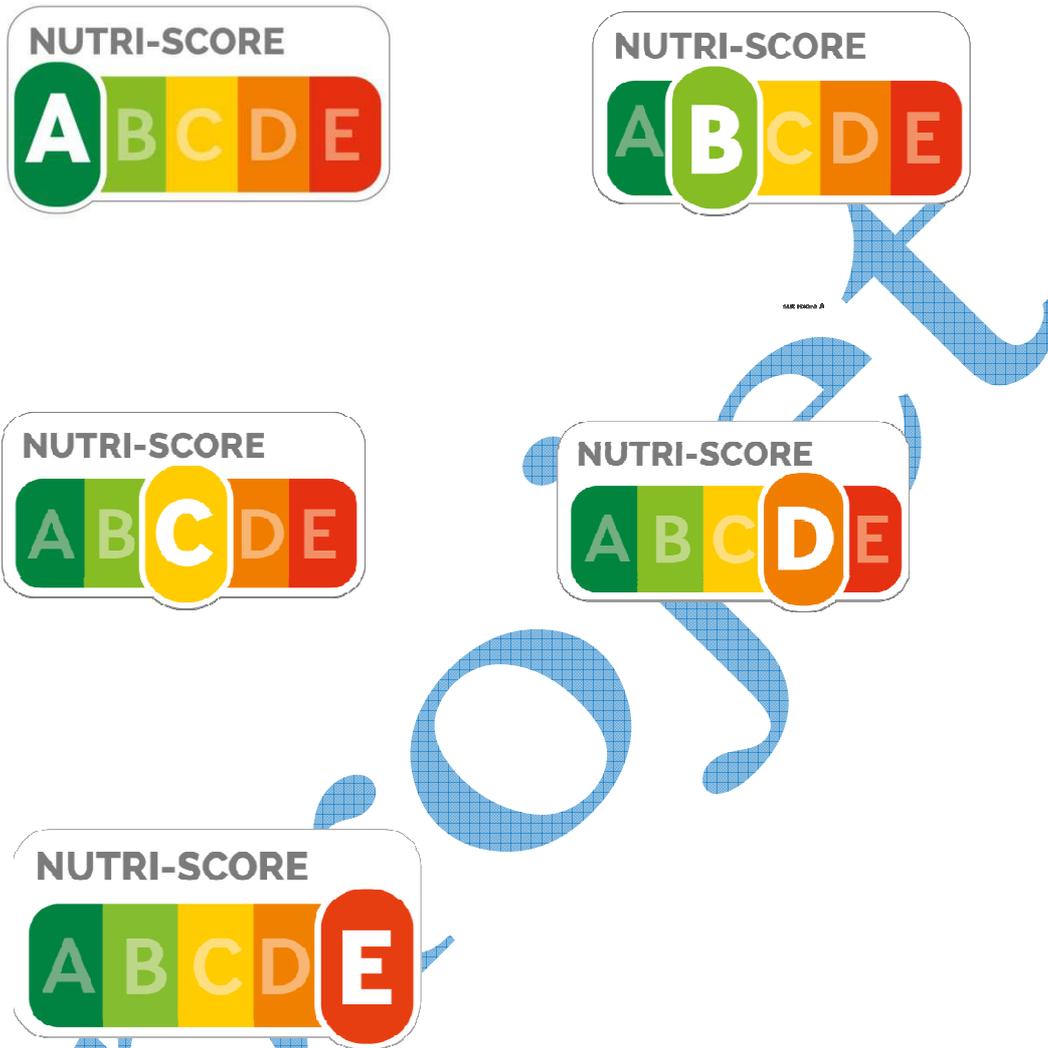
3) Emplacement du symbole graphique sur l'emballage

Le symbole graphique est placé dans le tiers inférieur de la face avant de l'emballage.

Les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm² ne sont pas concernées.

4) Symbole graphique utilisé et caractéristiques

Le symbole graphique retenu, appelé Nutriscore, est représenté ci-dessous :



Les caractéristiques du logo, en particulier de taille et de couleur, sont définies dans le règlement d'usage de la marque collective Nutri-Score.

5) Suivi de l'utilisation du dispositif

Les fabricants et les distributeurs du secteur alimentaire, qui s'engagent à utiliser la forme d'expression complémentaire déterminée dans le présent cahier des charges, en informent la section nutritionnelle de l'observatoire de l'alimentation et lui fournissent, sous un format défini par l'Oqali, l'ensemble des informations nécessaires au suivi.

Coordonnées de l'Oqali: onglet dédié sur le site www.oqali.fr

Le suivi de l'utilisation de la forme d'expression complémentaire est assuré par l'Oqali.