

LE NUTRI-SCORE NE PÉNALISE PAS LES ALIMENTS TRADITIONNELS



TRADITION VS INDUSTRIE : QU'EN DIT LE NUTRI-SCORE ?

Les aliments labellisés ne sont pas défavorisés par le **NUTRI-SCORE** : ils sont soumis aux mêmes critères d'évaluation que les autres aliments.

Avec ou sans AOP ou IGP, un produit gras, sucré ou salé restera gras, sucré ou salé !



Il existe des produits avec appellation ayant un bon **NUTRI-SCORE**, par exemple les lentilles du Puy, les noix de Grenoble ou les pommes du Limousin sont classés **NUTRI-SCORE A**.



En revanche, les charcuteries ou fromages avec ou sans AOP/IGP, sont souvent classés **D** ou **E** du fait de leur richesse en acides gras saturés et en sel. Les charcuteries traditionnelles sont également souvent ultra-transformées.

UNE UTILISATION DIFFÉRENTE

Le **NUTRI-SCORE** et les **appellations d'origine** sont deux labels couvrant des qualifications complètement différentes.

Les AOP/IGP garantissent que l'aliment est produit selon un savoir-faire souvent ancestral dans une aire géographique spécifique et qu'il fait partie du patrimoine culinaire. Elles n'intègrent pas la composition nutritionnelle et complètent donc le **NUTRI-SCORE** qui informe uniquement sur la qualité nutritionnelle de l'aliment.



DES TENEURS EN MICRONUTRIMENTS* DIFFÉRENTES ?

Les aliments traditionnels ont une composition nutritionnelle comparable aux autres aliments de leur catégorie. Ils ne sont pas plus ni moins riches en micronutriments.

*micronutriments - vitamines, minéraux, oligo-éléments.

UN CAHIER DES CHARGES EXIGEANT

On ne peut pas modifier la composition des produits avec appellations d'origine. Ce n'est pas l'objectif, il faut, bien sûr, protéger ces savoir-faire !

On peut tout à fait consommer des aliments **D** et **E** (comme les fromages et les charcuteries) dans une alimentation équilibrée mais en petites quantités et pas trop souvent. C'est ce que montre **NUTRI-SCORE** en cohérence avec les recommandations nutritionnelles !

Le NUTRI-SCORE n'interdit pas les rillettes ou le Roquefort qui sont D ou E ! Il informe sur leur composition nutritionnelle permettant de guider l'équilibre alimentaire. Comparé à des fromages similaires, autant en choisir un qui valorise un patrimoine culturel et gastronomique par son appellation AOP/IGP.



CONSOMMER MOINS MAIS MIEUX

NUTRI-SCORE ET APPELLATIONS SONT COMPLÉMENTAIRES. DANS UN RAYON, LES LABELS AOP, IGP PERMETTENT D'ORIENTER VERS DES PRODUITS DONT LA PRODUCTION EST ENCADRÉE ET PLUS VERTUEUSE, CONTRIBUANT À LA RICHESSE GASTRONOMIQUE.



UN OUTIL DE SANTÉ PUBLIQUE