

## MOTION POUR UN ROQUEFORT SANS NUTRI-SCORE

Mis en place en 2016 en France, le Nutri-score est un repère graphique basé sur une échelle de 5 couleurs (du vert au rouge), associées à des lettres allant de A (meilleure qualité nutritionnelle) à E (moins bonne qualité nutritionnelle). Nutri-score prend en compte, pour 100g de produit, les nutriments dont la consommation excessive nuit à la santé (comme le sel, les sucres et les acides gras saturés), et les nutriments positifs (comme les protéines, les fibres, et aussi les quantités de fruits, légumes).



**Cette formule aboutit pour la majorité des fromages à un classement en D et E** en raison des graisses saturées et de sel. Pourtant, le fromage peut être consommé dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Selon les autorités de santé, la bonne dose de fromage à manger est d'environ 40g par jour.

Cette démarche est aujourd'hui facultative pour les industriels de l'agro-alimentaire et les distributeurs. **Toutefois, la commission européenne pourrait rendre obligatoire le système de notation Nutri-Score en 2022.**

**Cette mesure impacterait de manière néfaste l'Aveyron et plus particulièrement les éleveurs de brebis.** Les fromages de brebis comme l'AOP Roquefort seraient classés en D et en E, ce qui les classerait comme étant « mauvais pour la santé » au regard de cette note Nutri-score.



**La confédération générale de Roquefort demande l'exemption du Nutri-Score pour le Roquefort.** Elle estime que l'algorithme qui note les produits de A à E selon leur teneur en matières grasses, sel et sucres, est "tronqué". La filière s'interroge notamment sur la notation à partir d'une portion de base de 100 grammes, ou encore sur le fait que le Nutri-Score ne tienne pas compte de la présence d'additifs pour évaluer les produits. *"Le Nutri-Score favorisera le développement de produits très transformés que l'industrie agro-alimentaire pourra modifier à souhait pour obtenir*

*un A ou un B (...) et il discriminerait un pan entier de produits français de terroir, qui, respectueux du cahier des charges de leur signe de qualité, ne pourront pas s'adapter."*

Il existe en effet un paradoxe avec certains produits transformés. Par exemple, les bâtonnets de crabe, les nuggets de poulet, le soda « light » sont classés en B.

Les conséquences de ce mauvais classement, telle qu'une réduction de la consommation, seraient lourdes pour notre territoire. La filière du Roquefort est composée de 3500 éleveurs de brebis et 2000 personnes travaillant dans les fromageries du pays de Roquefort. **Au-delà des effets déplorables sur l'agriculture aveyronnaise et l'emploi, cela mettrait en péril notre patrimoine gastronomique et plus largement notre culture aveyronnaise.**

Il apparaît donc essentiel que le système prenne en compte des spécificités liées aux produits. **Nous demandons que les toutes les Indications Géographiques Protégées (IGP) et Appellations d'Origine Protégée (AOP) soient exclues des Nutri-scores.**

Moi, ..... Maire de ..... signe cette

**motion en soutien à la filière de Roquefort, le .....2022.**