

Comment utiliser le Nutri-Score ?

Le NUTRI-SCORE est un **système d'information simplifié destiné à informer les consommateurs** sur la qualité nutritionnelle des aliments.

Il se base **sur le calcul d'un score nutritionnel de l'aliment qui permet de le classer sur une échelle à 5 couleurs**.

Chaque produit est ainsi positionné sur une échelle à 5 niveaux allant :

- du produit le **plus favorable** sur le plan nutritionnel (classé **A**)
- au produit le **moins favorable** sur le plan nutritionnel (classé **E**)

5 logos adaptés à la qualité nutritionnelle de chaque produit :



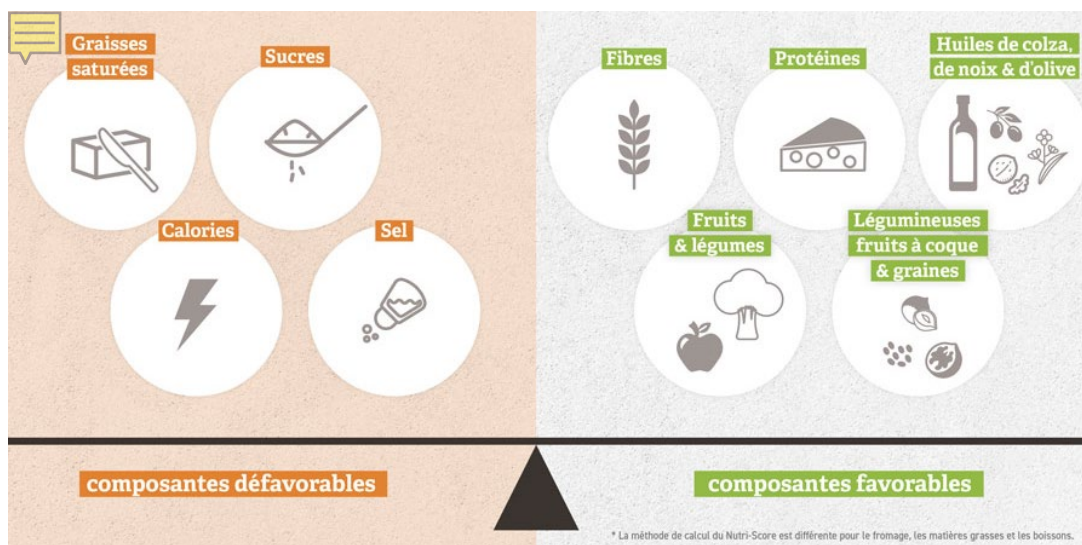
La détermination du score d'un produit alimentaire repose sur un calcul qui prend en compte :

- Des éléments favorables au score : teneur en fruits, légumes, huile d'olive, noix et colza, légumes secs, fruits à coque, teneur en fibres, teneur en protéines
- Des éléments défavorables au score : apport énergétique, teneur en sucres, en acides gras saturés et en sel

Le calcul du score nutritionnel se base sur 100 gr ou 100 ml de produit tel que vendu (ou tel que consommé) et non à la portion.

Pour les produits à reconstituer ne pouvant être consommés en l'état, le calcul se fait pour 100g/100ml de produit reconstitué selon le mode d'emploi indiqué sur l'étiquetage, à condition que l'étiquetage nutritionnel correspondant soit indiqué dans le tableau des valeurs nutritionnelles (ex : soupe déshydratée).

Le système intègre une adaptation du calcul pour les boissons, les fromages et les matières grasses (beurre, huile, crème).



Le logo NUTRI-SCORE est positionné sur la face avant des emballages alimentaires et permet au consommateur de comparer les produits d'une même catégorie. Ils apparaissent également sur les sites de e-commerces.

En RHD, les **fiches techniques produits** fournissent les informations sur les critères fréquents de la Recommandation Nutritionnelle du GEM RCN et les obligations de l'Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Le NUTRI SCORE reste d'application volontaire. Materne Mont Blanc est engagé volontairement depuis Janvier 2018 à apposer le Nutri-Score sur l'ensemble de ses produits et fournit de façon systématique cette information sur les fiches techniques produits et les catalogues ciblant les acheteurs de la restauration collective.

Si vous souhaitez faire apparaître le Nutri-Score des différentes composantes dans vos menus, pensez à bien calculer les Nutri-Score des **recettes composées** à partir du tableur mis à disposition par Santé Publique France : <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score>

Exemple de fiche : XxXxXxXxXxXx

Que recommande le PNNS ?

Pour choisir parmi plusieurs produits d'une même catégorie, le PNNS recommande de s'aider du Nutri-Score en limitant la consommation de produits D et E.

Pour en savoir plus sur le Nutri-Score : <https://www.mangerbouger.fr/Manger-mieux/Comment-manger-mieux/Comment-comprendre-les-informations-nutritionnelles/Qu-est-ce-que-le-Nutri-Score>

Pour en savoir plus sur les recommandations : <https://www.mangerbouger.fr/Les-recommandations/>