

**Le Nutri-Score pour mieux
manger en un coup d'œil.**





Le Nutri-Score est un logo qui figure sur les emballages et qui note les produits de A, vert foncé, pour les plus favorables sur le plan nutritionnel, à E, orange foncé, pour les moins favorables.

Il a été mis au point par des équipes de recherche composées de scientifiques, de médecins et de nutritionnistes. Le score de A à E attribué aux produits est calculé en fonction des nutriments et aliments à favoriser (fibres, protéines, fruits et légumes, légumes secs) et des nutriments à limiter (calories, acides gras saturés, sucres, sel...)

En 2024, la méthode de calcul du Nutri-Score a été revue pour mieux prendre en compte les connaissances scientifiques.

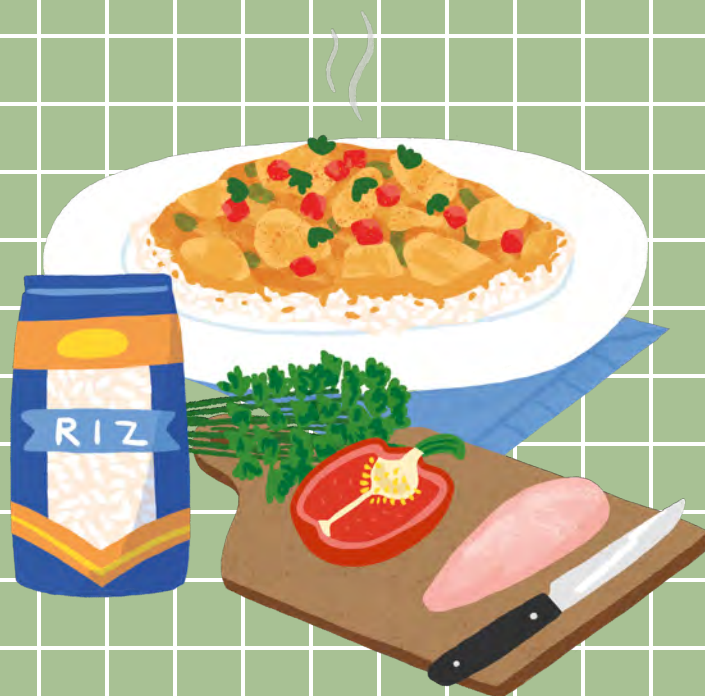
Voici quelques explications pour bien l'utiliser et mieux manger au quotidien.

Pourquoi utiliser le Nutri-Score ?

**L'idéal pour avoir une
alimentation plus favorable
à la santé est d'essayer de suivre
les recommandations alimentaires
au dos de cette brochure.**

Dès qu'on le peut, il est préférable de cuisiner des plats maison,
à base d'aliments bruts, de préférence de saison et produits localement.

Mais par manque de temps ou d'envie, ce n'est pas toujours possible...
C'est là que le Nutri-Score est utile: il permet de repérer en
un coup d'œil les produits de meilleure qualité nutritionnelle.
Pratique! À condition de bien l'utiliser.



BON À SAVOIR!

Le Nutri-Score n'est pas obligatoire, les entreprises l'affichent dans le cadre d'une démarche volontaire.

Comment bien utiliser le Nutri-Score ?

**Vous pouvez utiliser
le Nutri-Score pour :**

- **Comparer les produits
au sein d'un même rayon
ou d'une même catégorie.**

La plupart des catégories de produits ont une échelle de scores qui va de A à E mais pour certains produits, comme l'huile ou le fromage, l'échelle démarre à B ou C. Alors pour vous aider à choisir, on vous indique le meilleur score que vous pouvez trouver en rayon.



Huiles

B pour une huile est le meilleur score possible. C'est le cas pour les huiles ayant une teneur en acides gras saturés plus faible comme l'huile d'olive, de colza et de noix.



Féculents

Les féculents complets (pain, riz...) riches en fibres sont notés A ou B. Alors que les féculents raffinés sont davantage notés B ou C.



Poissons

Les poissons maigres (colin, cabillaud...) et certains poissons gras riches en oméga 3 (maquereaux, sardines...) peuvent être notés A. Les produits salés (saumon fumé) sont plutôt notés C ou D.



Viandes et charcuteries

La volaille (majoritairement A) est mieux classée que la viande rouge. La charcuterie est classée de B à E (seule la charcuterie de volaille peut être notée B).



Céréales sucrées

Au rayon des céréales, vous pouvez trouver des céréales non sucrées avec un score de A. Les céréales sucrées ont majoritairement des scores allant de B à E.



Laits et laits aromatisés

Les laits écrémés et demi-écrémés sont notés B, alors que le lait entier est noté C. Les laits aromatisés et les yaourts à boire sont notés de B à E.



Yaourts et desserts lactés

Au rayon des yaourts, vous pouvez trouver des yaourts nature et des yaourts sucrés avec des scores A, B ou C. Pour des desserts lactés, le meilleur score possible est C.



Boissons sucrées

L'eau est la seule boisson recommandée, avec un score A. Pour les jus de fruits et les boissons sucrées, B est le meilleur score possible.



- **Comparer un même produit de différentes marques.**

Par exemple, les plats de lasagnes à la bolognaise peuvent être notés A, B, C, ou même D selon les marques. Choisissez plutôt les mieux classés.



- **Comparer des produits qui se consomment à la même occasion.**

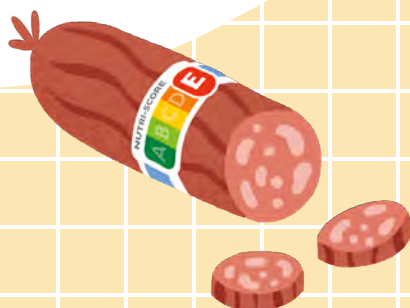
En entrée, en plat, en dessert, au petit-déjeuner, au goûter. Par exemple, pour le dessert, vous pouvez comparer une mousse au chocolat avec un yaourt aux fruits ou une crème caramel.



Faut-il consommer uniquement des produits Nutri-Score A et B ?

**Au quotidien, ne cherchez
pas à consommer que des
produits Nutri-Score A et B !**

Les aliments classés D et E peuvent
tout à fait s'inscrire dans une alimentation
équilibrée, à condition de les consommer
en petite quantité et pas trop souvent.



Le Nutri-Score prend-il en compte les additifs, et les pesticides ?

Le Nutri-Score évalue la qualité nutritionnelle des aliments.

Mais il ne prend pas en compte les additifs, le degré de transformation et la présence de pesticides. Pourquoi ? Parce que nous n'avons pas encore de données scientifiques suffisantes pour intégrer toutes ces dimensions dans un même score.



Alors en plus de choisir le meilleur Nutri-Score il faut aussi faire attention à la façon dont vous cuisinez les produits, ou la façon dont vous les accompagnez. Et pour limiter les aliments ultra-transformés, le mieux est de cuisiner le plus possible maison ! Et si vous le pouvez, privilégiez les fruits, légumes, légumes secs et féculents bio.

Qu'est-ce qui change à partir de 2024 dans le Nutri-Score ?

La méthode de calcul du Nutri-Score a été revue pour mieux prendre en compte les connaissances scientifiques.

De nombreux produits voient leur score évoluer.
Ce n'est pas leur composition qui a changé
mais la façon dont leur score est calculé.
Ainsi, le nouveau Nutri-Score permet de mieux
repérer les aliments riches en fibres :
par exemple, le pain complet est plutôt noté A ou B
alors que le pain blanc est plutôt noté C.
Le nouveau Nutri-Score note plus sévèrement
les aliments sucrés et salés.
Les sodas light contenant des édulcorants
ne sont plus notés B, mais de C à E.



Ce logo facultatif pourra
être affiché sur les produits
dont le score est calculé
avec la nouvelle méthode.

Pour un mode de vie plus équilibré, chaque petit pas compte.

Augmenter ↗



Les fruits et légumes



Les légumes secs :
lentilles, haricots, pois
chiches, etc.



Les fruits à coque :
noix, noisettes, amandes
non salées, etc.



Le fait maison



L'activité physique

Aller vers ↗



Le pain complet
ou aux céréales, les pâtes,
la semoule et le riz complets



Les poissons gras
et maigres en alternance



L'huile de colza,
de noix, d'olive



Une consommation
de produits laitiers
suffisante mais limitée



Les aliments de saison
et les aliments produits
localement



Les aliments bio

Réduire ↘



Les produits sucrés
et les boissons sucrées



Les produits salés



La charcuterie



La viande : porc, bœuf, veau,
mouton, agneau, abats



Les produits avec
un Nutri-Score D et E



Le temps passé assis



L'alcool

À réduire pour les adultes.
Pour les femmes
enceintes, les enfants
et les ados : zéro alcool.

