Nouvel algorithme de calcul du Nutri-Score 2.0 : quels changements et actions à mener ?

Par Carla LUCET & Sarah GERVAIS – Avril 2025

CONTEXTE

Le règlement EU n°1169/2011, dit règlement INCO (Information Consommateurs), qui établit les règles d'étiquetage au niveau européen permet aux consommateurs d'accéder à des informations obligatoires telles que la déclaration nutritionnelle ou la liste des ingrédients. Le règlement INCO autorise l'utilisation de formes d'expression et de présentation complémentaires **volontaires** pour faciliter la compréhension de ces informations nutritionnelles, aider les consommateurs à faire des choix alimentaires éclairés et encourager une alimentation plus favorable à la santé.

Santé publique France a proposé en 2017 un système d'étiquetage nutritionnel simplifié : le Nutri-Score, sur la base des travaux de l'équipe de recherche en épidémiologie nutritionnelle dirigée par le Pr Serge HERCBERG, ainsi que l'expertise de l'Agence Nationale de Sécurité Alimentaire (ANSES) et du Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP). Depuis, 6 autres pays de l'Union Européenne (UE) l'ont adopté : la Belgique, la Suisse, l'Allemagne, l'Espagne, les Pays-Bas et le Luxembourg.

En 2023, le comité scientifique de coordination transnational du Nutri-Score fédérant ces 7 états a proposé de faire **évoluer l'algorithme** de calcul sous-jacent au Nutri-Score afin que ce dernier soit **davantage aligné avec les recommandations alimentaires des différents pays** impliqués, qu'il tienne en compte les **dernières avancées scientifiques disponibles**, des spécificités du patrimoine culinaire national et qu'il **s'adapte aux évolutions de l'offre alimentaire**. Le nouvel algorithme, déjà effectif en Allemagne, Belgique, Suisse, Pays-Bas et Luxembourg depuis le 1er janvier 2024, est entré en vigueur en France le 15 mars 2025, via un arrêté interministériel fixant les nouvelles modalités de calcul.

Le CTCPA décrypte ci-dessous ce que ce nouvel algorithme va impliquer concrètement pour vous, entreprises de la filière agroalimentaire.

QU'EST-CE QUE LE NUTRI-SCORE ?

Le Nutri-Score est un logo facultatif, apposé en face avant des emballages, qui informe de façon simplifiée sur la qualité nutritionnelle des produits, en complément de la déclaration nutritionnelle obligatoire fixée par le règlement européen INCO. Il est basé sur une échelle de 5 couleurs, du vert foncé à l'orangé foncé, associées à 5 lettres, allant de A à E.

Le logo est attribué sur la base d'un score calculé pour 100 g ou 100 mL de produit comprenant :

- Une **composante positive** correspondant aux nutriments et aliments à favoriser : fibres, protéines, fruits, légumes, légumes secs ;

- Une **composante négative** correspondant aux nutriments à limiter : valeur énergétique, acides gras saturés, sucres, sel et édulcorants pour les boissons.

Après calcul, le score obtenu par un produit permet de lui attribuer une lettre et une couleur, permettant aux consommateurs de comparer rapidement lors de leurs achats les produits d'une même catégorie, par exemple des céréales petit-déjeuner.

QUELS CHANGEMENTS & ACTIONS À MENER ?

L'évolution du calcul du Nutri-Score entrée en vigueur en France le 15 mars dernier permet d'atteindre les 5 principaux objectifs suivants, en meilleure cohérence avec les recommandations alimentaires du Programme National Nutrition Santé (PNNS) :

Source : Santé publique France

Gouvernance transnationale du Nutri-Score : les 7 pays engagés adoptent un algorithme amelioré pour les aliments

Pour les aliments généraux, cela se traduit par les évolutions suivantes :

- Meilleure classification des huiles végétales à faible teneur en acides gras saturés, comme l'huile d'olive, de colza ou de noix ;
- Catégorisation des fruits oléagineux tels que les noix avec les matières grasses, et non plus comme faisant partie de la composante fruits, légumes et légumineuses, du fait de leur teneur élevée en lipides ;

- Meilleure classification des poissons gras riches en oméga 3, tels que les sardines et maquereaux ;
- Valorisation des protéines reflétant également les apports en calcium et en fer, avec meilleure classification de la volaille comparativement à la viande rouge ;
- Meilleure discrimination des produits céréaliers complets riches en fibres par rapport aux produits raffinés ;
- Pénalisation plus sévère pour les teneurs en sucre et en sel.

En complément, **des évolutions spécifiques aux boissons** s'appliquent :

- Seules les eaux pourront bénéficier du Nutri-Score A ;
- Le lait, les boissons lactées, les boissons fermentées à base de lait type yaourts à boire et les boissons végétales sont dorénavant inclus dans la catégorie des boissons et non plus comme jusqu'à présent dans la catégorie des aliments généraux ;
- Meilleure classification des boissons sucrées contenant des quantités très limitées de sucre (< 2 g/100 mL), telles que les eaux aromatisées ;
- Ajout d'une composante négative pénalisant la présence d'édulcorants ;
- La classification des jus de fruits et nectars restent inchangée.

Source : Santé publique France

Ces nouvelles dispositions impliquent que 30 à 40% de l'offre produits existante changent de Nutri-Score, incitant les entreprises à poursuivre leurs efforts pour améliorer le profil nutritionnel de leurs produits les moins bien notés, via des travaux de Recherche & Développement (R&D) visant à reformuler leurs recettes pour tenir compte de ces nouvelles contraintes. D'autant plus que plusieurs études ont mis en évidence que le Nutri-Score avait un réel impact sur les ventes. En effet, en 2024, 62% des volumes alimentaires vendus en France affichaient un Nutri-Score. Selon une étude NielsenIQ relayée par LSA en juillet 2023, les produits les mieux notés sont généralement ceux qui performent le mieux en rayon. Par exemple, les

ventes de jambons cuits et rôtis notés B ont augmenté de 12% sur l'année, alors que ceux notés C ont baissé de 3% et ceux n'affichant aucun Nutri-Score ont vu leurs ventes chuter de 13%.

Les entreprises françaises disposent d'un délai de 2 ans pour se mettre en conformité avec ce nouvel algorithme. Dans cette phase de transition, le logo mentionnant le nouveau calcul pourra être apposé sur les produits concernés. En parallèle, des campagnes de communication de Santé publique France seront déployées à partir de juin 2025 afin de faire de la pédagogie sur la bonne compréhension de cette nouvelle version du Nutri-Score par les consommateurs.

Par ailleurs, afin de poursuivre l'amélioration continue de ce dispositif, l'équipe de recherche en épidémiologie nutritionnelle mène actuellement une étude clinique visant à mettre en place une future version du Nutri-Score qui permettrait de tenir compte du degré de transformation alimentaire, avec l'apposition d'un bandeau noir pour les aliments dits « ultra-transformés ».

Visuel proposé dans le cadre de l'étude en cours sur le Nutri-Score intégrant le critère d'ultra-transformation

En parallèle, une révision du règlement européen (CE) 1924/2006 sur les allégations nutritionnelles et de santé a été demandée par le Parlement européen en janvier 2024, visant notamment à établir des profils nutritionnels pour ne pas induire les consommateurs en erreur quant à la véritable valeur nutritive d'un produit. En effet, les allégations peuvent mettre l'accent sur un aspect positif d'un produit alors qu'il est globalement malsain et dépasse les seuils de nutriments spécifiques tels que les graisses, les sucres ou le sel. Cette révision permettrait également de limiter les allégations trompeuses diffusées notamment via les médias sociaux qui n'existaient pas à la date de mise en place du règlement.

Reformulations sous contraintes comme leviers d'innovation : Le CTCPA vous accompagne dans vos projets :

- **Anticiper vos reclassifications Nutri-Score**
- **Améliorer la qualité nutritionnelle de vos produits**
- **Valider vos allégations nutritionnelles**
- **Vous former à la nouvelle méthode de calcul du Nutri-Score**

Le CTCPA, fort de ses expertises dans le domaine du développement de produits et procédés alimentaires, mais aussi dans le domaine de la transition environnementale et des emballages, se tient à votre disposition pour vous accompagner dans vos travaux de R&D en lien avec ces évolutions règlementaires.