

Le Nutriscore, le logo nutritionnel

Publié le 12/07/2017

3 minutes de lecture

Écrit par [Laboratoire LESCUYER](#)

[Télécharger en PDF](#) [Imprimer](#)

[Partager Facebook](#) [Pinterest](#) [Twitter](#)



5 couleurs et 5 lettres pour guider le consommateur

Proposé par Serge Herberg, président du Programme National Nutrition Santé (PNNS), le Nutriscore repose sur un système de **5 notes allant de A à E, associées à des couleurs** (meilleure note en vert et moins bonne note en rouge) afin de comparer simplement leur qualité nutritionnelle. Ce score s'appuie sur le bilan entre la présence de « bons » nutriments et ceux plus néfastes pour l'organisme.



Le logo complète la déclaration nutritionnelle (tableau des valeurs nutritionnelles du produit) rendue obligatoire depuis décembre 2016 par le règlement INCO, **et la simplifie** puisqu'elle permet en un coup d'œil de comparer plusieurs produits.

Pourquoi ce logo ?

Face à une augmentation du nombre de diabétiques et de personnes en surpoids en France, le ministère en charge de la Santé avait décidé de lancer une évaluation comparative de 4 systèmes d'étiquetage nutritionnel simplifié.

L'objectif : modifier les achats du consommateur pour des produits de meilleure qualité nutritionnelle.

Le choix du Nutriscore s'appuie sur le **résultat de deux études**. La première a été réalisée en conditions réelles d'achat entre septembre et décembre 2016 dans 60 supermarchés situés dans 4 régions de France (Hauts de France, Haute Normandie, Région Lyonnaise et Région Parisienne). La seconde étude a été menée en laboratoire pendant deux mois auprès de 809 participants. Une équipe de l'université de Grenoble a simulé un environnement d'achat. Tous les participants ont dû constituer des paniers de courses pour 48 heures avec ou sans étiquetage simplifié.

Quel mode d'attribution ?

Le score prend en compte pour 100 grammes de produit, la teneur :

- en nutriments et aliments à favoriser (fibres, protéines, fruits et légumes);
- et en nutriments à limiter (énergie, acides gras saturés, sucre, sel).

Quels sont les produits concernés ?

- Tous les aliments transformés, exceptés les herbes aromatiques, thés, cafés, levures...;
- Toutes les boissons, exceptés les boissons alcoolisées.

Partager cette page par e-mail

Votre prénom

Votre nom

Envoyer à

Message

Envoyer un email

Partager

Laboratoire LESCUYER
EXPERT EN MICRONUTRITION



Notre équipe médico-scientifique est composée de Docteurs es science, Pharmacien, Naturopathe, ingénieurs...

"Ces articles pourraient vous intéresser



1.

Catégorie Équilibre alimentaire ,

5 recettes originales de salades pour l'été

07/05/2019

5 minutes de lecture

Incontournables de l'été, les salades nous apportent fraîcheur et légèreté. Faites le plein d'idées pour varier les plaisirs avec nos recettes originales et savoureuses !

[Lire la suite](#)



2.

Catégorie Équilibre alimentaire ,

5 fruits et légumes par jour : un objectif atteignable ?

16/05/2019

5 minutes de lecture

Le Programme National Nutrition Santé, aussi connu par le slogan « manger bouger », recommande une consommation de 5 fruits et légumes par jour. Un objectif qui n'est pas toujours facile à atteindre. Pour quelles raisons ?

[Lire la suite](#)



3.

Catégorie Antioxydants ,

L'alimentation méditerranéenne : source d'antioxydants

14/08/2021

3 minutes de lecture

L'alimentation méditerranéenne est appréciée pour ses qualités gustatives dans le monde entier. Quels sont ses bienfaits ?

[Lire la suite](#)