

NUTRI SCORE



Manifeste pour exempter le Roquefort du Nutri-Score

Par une intention louable d'informer le citoyen sur ses choix de consommation, les pouvoirs publics et la commission européenne souhaitent rendre obligatoire l'étiquetage Nutri-Score sur tous les aliments pré-emballés, en 2022. L'algorithme envisagé, notera tous les produits de A à E selon leur teneur en matières grasses, sel et sucres. On ne peut qu'approuver le souci d'orienter le consommateur vers une alimentation saine. Encore faut-il que l'information ne soit pas tronquée et qu'elle contribue à une véritable éducation alimentaire.

Aussi, le Nutri-Score pose-t-il d'emblée question lorsqu'il s'agit de nos AOP et spécifiquement de nos fromages.

- Est-il pertinent de penser améliorer la nutrition en notant la qualité individuelle des aliments sur la base d'une portion de 100 grammes qui ne correspond ni à la quantité réelle consommée, ni aux recommandations gouvernementales sur l'alimentation ?
- Est-il juste que les aliments soient notés sur un nombre limité de critères et non sur l'ensemble des qualités nutritionnelles ?
- Le Nutri-Score n'est-il pas un procédé contre-productif et réducteur qui écartera des aliments essentiels, ayant des atouts santé certains ?
- Est-il également pertinent d'envisager l'équilibre nutritionnel à l'échelle de l'aliment et non de l'alimentation en général, sur une journée, sur une semaine ?



● Par ailleurs, que fait-on de la présence d'additifs, de la provenance et du nombre des ingrédients, du degré de transformation, du procédé de cuisson, et bien sûr du plaisir ?

Ces critères sont tout aussi importants pour la santé. Le Nutri-Score n'en tient pas compte !

Le Nutri-Score, en s'imposant comme la norme du bon et du mauvais, s'apprête donc à favoriser le développement de produits très transformés que l'industrie agro-alimentaire pourra modifier à souhait pour obtenir un A ou un B. Elle n'aura qu'à recourir à des additifs, des édulcorants, des conservateurs ou autres procédés de transformation complexes pour atteindre une bonne note et séduire les consommateurs. Le Nutri-Score deviendra alors un outil marketing puissant favorisant des produits aux qualités nutritionnelles parfois discutables.

A contrario, il discriminera un pan entier de produits français de terroir, qui, respectueux du cahier des charges de leur signe de qualité, ne pourront pas s'adapter. Ces denrées se verront dégradées et punies alors qu'elles jouent un rôle nutritionnel important dans l'équilibre alimentaire. Dans le rouge, comme le Roquefort, elles seront stigmatisées et considérées comme mauvaises !

Dans ce monde à venir, où le soda light, le ketchup, les nuggets de poulet et les chips... seront mieux notés que le Roquefort, qu'advient-il du plateau de fromages de terroir ? Qu'advient-il des producteurs, des consommateurs, des territoires ?

Les régions perdront leurs savoir-faire, leurs élevages, leurs paysages, leurs emplois, leurs attraits. La culture alimentaire française s'appauvrira, se standardisera.

C'est pourquoi, les 3500 éleveurs de brebis et 2000 personnes travaillant dans les fromageries du pays de Roquefort demandent haut et fort que le Roquefort soit exempté du Nutri-Score.

Le Roquefort mérite bien plus qu'une lettre et une coloration, tant il répond à la volonté citoyenne croissante de « consommer local et bon », tant, il fait partie du patrimoine gastronomique français.

Nous, femmes et hommes de l'AOP Roquefort, dépositaires d'un patrimoine agricole et gastronomique national n'acceptons pas la mise au pilori de notre fromage et la remise en cause du plaisir de bien manger au nom d'une réglementation illisible, reposant sur un algorithme tronqué.

Nous demandons, non pas comme une faveur, mais bel et bien au nom du bon sens et du respect de notre patrimoine commun, d'exempter le Roquefort de toutes formes de Nutri-Score. Cet outil n'a de sens que pour les produits très transformés. Il est inapproprié aux aliments sous Indications Géographiques, très peu transformés et pour lesquels un cahier des charges interdit l'évolution de la recette traditionnelle.

Nous appelons l'ensemble des Appellations d'Origine Protégée de France ainsi que tous les citoyens amoureux de nos terroirs et spécifiquement de nos fromages à se joindre à cet appel.

ROQUEFORT SANS NUTRI-SCORE, C'EST PRÉFÉRER LA QUALITÉ d'un fromage peu transformé, sans additif, à base de lait cru de brebis, produit sur un territoire d'origine délimité par l'AOP, dans des conditions exceptionnelles : pâturage des brebis, élevage à taille humaine, affinage en caves naturelles.

ROQUEFORT SANS NUTRI-SCORE, C'EST PRÉSERVER NOS TERROIRS ET NOS MÉTIERS D'EXCELLENCE, avec des spécialités fromagères ancrées dans les régions ; berceau de l'excellence au travers de cahiers des charges stricts qui protègent des recettes et des savoir-faire ancestraux.

ROQUEFORT SANS NUTRI-SCORE, C'EST SE FAIRE PLAISIR sans culpabilité parce que 30 gr de Roquefort dans une salade ou sur le plateau de fromage participent à l'équilibre alimentaire et au maintien de la diversité des goûts. Le fromage est un composant culturel d'un repas français, inscrit au Patrimoine Mondial de l'Humanité, incarnant la diversité des goûts et des terroirs.

ROQUEFORT SANS NUTRI-SCORE, C'EST DU BON SENS car la consommation régulière de fromage concourt à l'apport en calcium et est recommandée par les autorités de Santé.



Pour en savoir plus sur le Nutri-Score, rendez-vous sur **ROQUEFORT.FR**

