

« Non, le Nutri-Score obligatoire n'est pas une menace pour l'agriculture française »

20 avril 2026

Le label alimentaire valorise la plupart des produits du terroir français et contribue à conforter notre modèle alimentaire face aux multinationales et à leur nourriture souvent ultra-transformée

Si [le Nutri-Score devenait obligatoire](#), les grandes multinationales qui commercialisent massivement des produits relevant de la « malbouffe » devraient afficher sur leurs emballages une information souvent défavorable : une large part de leurs références est classée D ou E. Plus de 87 % des aliments ultratransformés obtiennent en effet des notes basses, rendant immédiatement visibles leurs faibles qualités nutritionnelles aux yeux des consommateurs.

A l'inverse, près de 62 % des produits de terroir se situent en A ou B. L'obligation d'affichage ne serait donc pas neutre : elle modifierait les arbitrages d'achat en rendant lisibles les écarts de qualité nutritionnelle. De fait, elle contribuerait à rééquilibrer le marché au profit de productions locales et moins transformées, au détriment de produits standardisés issus de grands groupes industriels, souvent internationaux.

Le Nutri-Score suscite pourtant encore des interrogations chez de nombreux agriculteurs et acteurs des filières alimentaires. Certains y voient une menace pour les produits locaux, les circuits courts ou les productions traditionnelles françaises. Ces préoccupations reposent souvent sur une confusion que certains acteurs économiques, notamment de grands groupes agroalimentaires multinationaux, et certains secteurs agricoles, ont intérêt à entretenir.

Car le Nutri-Score n'a jamais été conçu pour juger le rattachement aux territoires, pas plus que les savoir-faire pour leur élaboration ou la valeur culturelle des produits. Il s'agit d'un logo qui vise à informer les consommateurs sur la qualité nutritionnelle globale des aliments afin de leur permettre des choix éclairés au moment de leurs actes d'achat et de contribuer ainsi à la prévention des maladies chroniques liées à l'alimentation (obésité, diabète, certains cancers, [maladies cardiovasculaires](#)...).

Cette fonction d'information pour offrir aux consommateurs une transparence sur la composition nutritionnelle des aliments est progressivement devenue l'objet d'un affrontement politique où se mêlent inquiétudes légitimes du monde agricole et stratégies d'influence de certains segments de l'industrie agroalimentaire et de certaines filières agricoles, soucieux de limiter toute régulation susceptible de transformer leurs modèles économiques.

Une confusion entretenue

Contrairement à ce qui est avancé par ceux qui veulent faire croire que le Nutri-Score serait systématiquement défavorable aux produits traditionnels, la majorité d'entre eux n'est absolument pas mal classée par le Nutri-Score. Une étude de l'UFC Que Choisir a montré que 62 % des aliments traditionnels sont classés A, B ou C. En fait, ce sont uniquement les fromages et les charcuteries qui se retrouvent en D ou E du fait de leurs teneurs élevées en acides gras saturés et en sel (quelques-uns, moins gras et moins salés, sont classés en C).

En effet, un fromage sous appellation d'origine (AOP ou IGP) ou une charcuterie artisanale (produit fermier ou label rouge) peuvent avoir été élaborés dans une zone géographique déterminée, selon un savoir-faire reconnu respectant un cahier des charges spécifique et offrir des qualités sensorielles et des conditions de production supérieures par rapport à d'autres produits similaires, il n'empêche qu'ils peuvent présenter des caractéristiques nutritionnelles qui invitent à une consommation modérée ce qui explique qu'ils soient classés D ou E par le Nutri-Score. Informer sur cette réalité ne revient ni à stigmatiser ni à disqualifier ces productions. D'ailleurs, le fait d'être classés D ou E ne dit pas que ces produits ne doivent pas être consommés mais ne fait que rappeler qu'ils peuvent être consommés mais en quantité limitée et/ou avec une moindre fréquence (ce qui est en accord avec les recommandations nutritionnelles de santé publique).

Pourtant, dans le débat public, un certain nombre d'acteurs économiques et politiques tendent à présenter le Nutri-Score comme une remise en cause du patrimoine alimentaire et des territoires ruraux. Cette assimilation repose sur un glissement qui entretient l'idée d'une opposition entre santé publique et agriculture française. Une proposition largement alimentée par des campagnes de communication portées par certains lobbies agro-industriels.

Un débat politique qui a déjà intégré les spécificités agricoles

L'argument selon lequel le Nutri-Score condamnerait les productions territoriales est d'autant plus discutable que le législateur a explicitement pris en compte cette question. Lors de l'examen du projet de loi de financement de la Sécurité sociale - et même s'il n'y a pas de justifications scientifiques réelles à une telle exemption - des amendements ont été initialement proposés et adoptés afin d'exclure de l'affichage du Nutri-Score les productions bénéficiant de signes officiels de qualité, AOP, IGP ou labels territoriaux, pour tenir compte de leurs spécificités.

Ces discussions témoignent de la volonté des politiques de concilier information nutritionnelle et protection des filières locales. Mais malgré ces ajustements, la généralisation du Nutri-Score sur l'ensemble des autres aliments n'a pas été votée, à trois voix près, sous l'effet de fortes pressions économiques et politiques. Ce recul illustre la difficulté persistante à réguler l'information alimentaire dans un secteur marqué par de puissants intérêts industriels.

Il est d'ailleurs intéressant de noter que lors des derniers débats législatifs, parmi les arguments largement relayés par des parlementaires soucieux de défendre leur territoire rural, on retrouve l'idée que le Nutri-Score pénaliserait les petits producteurs locaux, agriculteurs, éleveurs ou artisans de leur département. Cet argument souvent utilisé par des grands groupes agroalimentaires de produits laitiers et notamment de fromage (comme Lactalis et Savencia) qui se cachent derrière l'image de petits producteurs pour essayer de discréditer le Nutri-Score et défendre en fait leurs propres intérêts, ne tient pas : à la différence de leurs productions industrielles, les produits fabriqués et vendus par les producteurs locaux (fromages, viandes, charcuteries...) ne sont pas considérés comme des « produits préemballés » au sens strict de la réglementation. Et donc, contrairement aux produits standardisés vendus en supermarchés, ils échappent réglementairement à l'étiquetage nutritionnel obligatoire et donc au Nutri-Score.

Une réelle opportunité pour les filières agricoles françaises

La question du Nutri-Score doit pourtant être replacée dans un contexte plus large. [L'agriculture française](#) fait face à une concurrence internationale accrue, accentuée par l'ouverture des marchés et par des écarts de normes sanitaires et environnementales. Dans cet environnement, la compétitivité ne pourra reposer durablement sur la seule logique des coûts. Elle dépendra de la qualité, de la traçabilité et de la confiance accordée aux productions. La transparence nutritionnelle participe à cette stratégie.

En renforçant la lisibilité de l'offre alimentaire et en encourageant l'amélioration des produits lorsque cela est possible, le Nutri-Score contribue à consolider la crédibilité du modèle alimentaire français et européen et à valoriser les démarches de qualité engagées par de nombreux producteurs.

Le Nutri-Score est donc un levier de différenciation pour l'agriculture française. En valorisant les produits peu transformés et en limitant l'avantage comparatif des aliments ultratransformés, il contribue à rééquilibrer un marché dominé par la standardisation industrielle.

L'extension prévue dans le cadre de la SNANC (Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat) du Nutri-Score aux aliments vendus en vrac en supermarchés offre également une opportunité extraordinaire d'afficher en A de nombreuses productions agricoles d'aliments bruts : fruits et légumes, légumineuses et légumes secs... L'ajout, à côté du Nutri-Score, d'informations sur l'origine du produit sur les emballages des aliments (Origine Info) ou sur les rayons, renseignant sur le pays où il a été cultivé ou élaboré, devrait permettre de relayer des messages rappelant aux consommateurs l'intérêt, à Nutri-Score équivalent, de choisir des produits français.

Les producteurs engagés dans des démarches de qualité, les circuits courts et les filières territoriales peuvent ainsi trouver dans la transparence un outil de valorisation et de reconnaissance. Les difficultés structurelles du monde agricole, la pression sur les prix, la concentration économique ou encore l'instabilité des marchés, nécessitent des réponses ambitieuses, mais l'information nutritionnelle n'en est ni la cause ni la menace principale.

Construire une alliance entre santé publique et agriculture

Il faut le rappeler : il n'y a pas d'opposition entre l'information donnée par le Nutri-Score et celle donnée par les appellations d'origine. Ce sont deux informations de nature différente. Par contre l'affichage du Nutri-Score à côté des labels d'origine est tout à fait cohérent avec le concept de « consommer moins mais mieux »... Pour un même budget, s'il faut finalement limiter sa consommation de certains aliments comme l'indique le Nutri-Score (en adéquation avec les recommandations nutritionnelles du Programme national nutrition santé - PNNS), les autres labels (AOP, IGP, produits fermiers, labels rouges, STG spécialité traditionnelle garantie, Origine Info...) permettent d'orienter les choix dans ces catégories vers des produits qualitatifs, locaux, artisanaux.

De plus, dans la situation nutritionnelle actuelle, si le Nutri-Score devenait obligatoire en France, tous les produits vendus sur le marché français devraient afficher leur Nutri-Score. Ceci pourrait permettre de mettre tous les produits y compris ceux venant de l'étranger sur un pied d'égalité d'information. Il y aurait globalement une valorisation des aliments français par rapport aux aliments produits par des firmes agroalimentaires étrangères, [comme Ferrero](#) (Nutella, Kinder...), Coca-Cola, Pepsi, Mars, Mondelez (LU, Milka, Belin...), Kraft (Heinz, Benedicta...), Unilever (glaces carte d'Or, Ben & Jerry...) - même si certains sont produits en France - qui vendent massivement des produits de « malbouffe » et qui seraient obligés d'afficher le Nutri-Score. L'écrasante majorité de leurs produits ultratransformés sont classés D ou E. D'ailleurs 87,5 % des aliments ultratransformés sont C, D ou E, alors que 62 % des aliments traditionnels sont A ou B. Le Nutri-Score obligatoire conduirait donc à privilégier nos produits locaux du terroir par rapport à ces produits des grands groupes industriels étrangers.

Plutôt que d'entretenir les oppositions entre santé publique et agriculture, il faut dépasser les stratégies de division et construire une approche commune associant producteurs, consommateurs et pouvoirs publics. Loin d'être une contrainte, le Nutri-Score peut devenir une chance : celle de renforcer la confiance, de soutenir durablement les filières agricoles et de consolider la qualité du modèle alimentaire français.

L'enjeu n'est pas de choisir entre santé et agriculture, mais de construire leur avenir commun.

Signataires :

- *Camille Chaussinand, Maître de conférences associé à Sciences Po Grenoble*
- *Serge Hercberg, Médecin nutritionniste et épidémiologiste, Professeur émérite de Nutrition, Université Sorbonne Paris Nord*
- *Mathilde Touvier, Epidémiologiste de la nutrition, Directrice de Recherche INSERM*
- *Jean-David Zeitoun, Hépatogastroentérologue et docteur en épidémiologie clinique*

- *Franck Carbonnel, Gastro-entérologue, Université de Paris-Saclay*
- *Stéphane Besançon, Directeur ONG Santé Diabète et Professeur associé en global health au Conservatoire National des Arts et Métiers*

Tribune publiée sur **L'Express.fr** le 17 avril 2026

Par **blog Nutri-Score** (from **EREN**, Sorbonne Paris Nord University)