

Bissen, le 26/11/2019

Objet : Communiqué sur le positionnement de Luxlait vis-à-vis du Nutriscore.

Le Nutriscore est un système de cotation des aliments en fonction de leur valeur nutritionnelle. Il a pour but de donner une information rapide et claire au consommateur.

Différents systèmes ont été testés dans plusieurs états membres de l'Union Européenne et le Nutriscore semble être le système émergeant de toutes parts. Pour autant, aucun consensus européen n'est défini à l'heure actuelle. En effet, c'est un véritable défi que de qualifier un aliment à partir d'un modèle d'étiquetage.

Le Nutriscore tient compte des valeurs nutritionnelles, de la teneur en graisse, en sucre, en fibre, en sel, en protéine et en fruits et légumes principalement. Or les consommateurs attendent plus aujourd'hui. Ils veulent de la transparence, des informations sur l'origine, sur la présence ou non d'additifs, sur l'absence de pesticides, sur les niveaux de transformation par exemple. Ils veulent des informations sur la qualité et l'aspect sain en général or le Nutriscore ne reflète que l'aspect nutritionnel.

De plus, ce système ne tient pas compte des conditions d'utilisation. Par exemple, des frites surgelées pourraient avoir un Nutriscore correct sur l'emballage au moment de l'acte d'achat mais cette note sera fortement impactée par la suite au moment de la cuisson dans un bain d'huile. Un consommateur non averti pourrait augmenter sa consommation de frites croyant manger sainement !

Une autre remarque est que ce système ne tient pas compte de la notion de portion. Le score est toujours défini pour 100g or la portion réellement consommée peut être très variable en fonction de l'aliment. A titre d'information, dans les produits laitiers, la portion standard peut varier de 10 grammes pour le beurre à 250 ml pour un bol de lait.

Pour le moment, chez Luxlait, nous n'avons pas souhaité modifier les emballages pour y apposer le Nutriscore car nous pensons que ce système risque probablement d'évoluer afin de mieux répondre aux attentes des consommateurs. Toutefois, nous identifions dès lors les scores de chacune de nos références et définissons les axes d'évolution pour en améliorer leur qualité nutritionnelle quand cela est possible. La majorité de nos produits ont un score positif. Cependant, avec ce système, certains d'entre eux, tel le beurre, conserveront un score moins favorable alors qu'il s'agit d'un produit naturel, peu transformé et reconnu sain par la communauté scientifique. Vis-à-vis de ce produit nous restons sans moyen d'agir, puisque légalement il doit respecter un minimum de 82% de matière grasse.

D'autres parts, il y a une absence de consensus au niveau des états membres de la communauté européenne. Il est impératif pour nous de nous baser sur un système commun, encadré par une législation européenne avant de modifier tous nos emballages. Il est très important d'éviter une adaptation des emballages en fonction du pays de destination de la marchandise. C'est une problématique rencontrée par tous les industriels qui exportent.

Les réflexions de Luxlait ne s'arrêtent pas au Nutriscore. Nous sommes à l'écoute de nos clients et élaborons une démarche « clean label » plus globale pour répondre au mieux aux diverses attentes en terme de proximité, de responsabilité environnementale, de qualité et de développement durable notamment.

Quoi qu'il en soit, Luxlait pense que nous sommes encore loin d'avoir trouvé le système idéal pour catégoriser tous les produits alimentaires d'une façon claire, transparente et adaptée pour le consommateur.

Malgré toutes les classifications, scores, cotations, codes couleur qui pourront être apposés sur les emballages et inventés au fil du temps, le consommateur ne doit pas oublier un principe de base essentiel de l'alimentation qui est de manger DIVERSIFIÉ et de façon RAISONNÉE, sans en oublier le plaisir !