



Changements liés au nouvel algorithme de calcul du Nutri-Score

🎯 Introduction

La mise à jour de l'algorithme de calcul du Nutri-Score a pour objectif d'améliorer la discrimination des produits au sein d'une même catégorie, mais également pour une meilleure cohérence avec les recommandations nutritionnelles actuelles.

Concrètement, l'ensemble des paramètres de calcul a été revu : redéfinition des catégories de produits, ajustement des grilles d'attribution des points, évolution du pourcentage « fruits et légumes », révision du score final ainsi que de la grille d'attribution de la note Nutri-Score.

🎯 Changements relatifs aux catégories de produits

Plusieurs changements ont eu lieu au niveau des catégories de produits entre la version originale et actualisée de l'algorithme de calcul du Nutri-Score :

- *Le lait et les boissons végétales* précédemment classés dans le cas général sont désormais classés dans le cas « Boissons » ;
- *Les fruits à coque et graines* précédemment classés dans le cas général sont désormais classés dans le cas « Matières grasses, fruits à coque et graines » ;
- Apparition d'une nouvelle catégorie de produits dans les cas spécifiques du cas général, le cas « *viande rouge* ».

Algorithme originel	Algorithme actualisé
Cas Général - Cas spécifique des fromages	Cas Général - Cas spécifique fromage - <i>Cas spécifique viande rouge</i>
Cas Matières grasses	Cas Matières grasses, <i>fruits à coque et graines</i>
Cas Boissons	Cas Boissons <i>dont laits et boissons végétales</i>

🎯 Changements sur le critère « Fruits et légumes » ?

La liste des catégories de produits prises en compte dans le calcul du pourcentage « fruits et légumes » a été modifiée.

Désormais, les fruits à coque et huiles de colza, noix et olive ne sont plus comptabilisés dans le calcul du pourcentage « Fruits et légumes » de la composante positive.

Sont désormais pris en compte uniquement les fruits, légumes, légumes secs et herbes :

Algorithme originel	Algorithme actualisé
Fruits	Fruits
Légumes	Légumes
Légumes secs	Légumes secs
Herbes	Herbes
Fruits à coque	-
Huile de colza, noix et olive	-



Changements liés au nouvel algorithme de calcul du Nutri-Score

© Changement concernant l'algorithme de calcul (Cas général)

1. Les composantes du calcul

- La composante négative

Points	Energie (KJ/100g)	Acides gras saturés (g/100g)	Sucres (g/100g)	Sel (g/100g)
0	≤ 335	≤ 1	≤ 3.4	≤ 0.2
1	> 335	> 1	> 3.4	> 0.2
2	> 670	> 2	> 6.8	> 0.4
3	> 1005	> 3	> 10	> 0.6
4	> 1340	> 4	> 14	> 0.8
5	> 1675	> 5	> 17	> 1
6	> 2010	> 6	> 20	> 1.2
7	> 2345	> 7	> 24	> 1.4
8	> 2680	> 8	> 27	> 1.6
9	> 3015	> 9	> 31	> 1.8
10	> 3350	> 10	> 34	> 2
11			> 37	> 2.2
12			> 41	> 2.4
13			> 44	> 2.6
14			> 48	> 2.8
15			> 51	> 3
16				> 3.2
17				> 3.4
18				> 3.6
19				> 3.8
20				> 4

Nutriments	Changements
Energie	Pas de modification
Acides gras saturés	Pas de modification
Sucres	- Jusqu'à 15 points attribués (vs 10 dans l'algorithme originel) - Seuils différents entre chaque point
Sel	- Passage du sodium au sel - Jusqu'à 20 points attribués (vs 10 dans l'algorithme originel) - Seuils différents entre chaque point



Changements liés au nouvel algorithme de calcul du Nutri-Score

- La composante positive

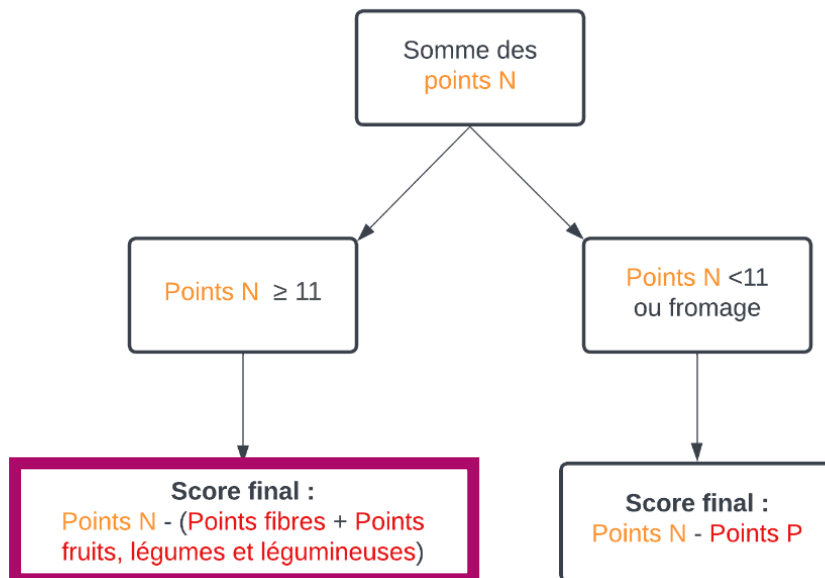
Points	Protéines* (g/100g)	Fibres (g/100g)	Fruits, légumes, légumes secs (%)**
0	≤ 2.4	≤ 3.0	≤ 40
1	> 2.4	> 3.0	> 40
2	> 4.8	> 4.1	> 60
3	> 7.2	> 5.2	-
4	> 9.6	> 6.3	-
5	> 12	> 7.4	> 80
6	> 14		
7	> 17		

Nutriments	Changements
Protéines	- Jusqu'à 7 points attribués sauf pour le cas spécifique viandes rouges et viandes transformées : 2 points maximum attribués (vs 5 points dans l'algorithme originel) - Seuils différents entre chaque point
Fibres	- Seuils différents entre chaque point (pas de point attribué si <3g de fibres / 100g)
Pourcentage fruits, légumes, légumes secs	Pas de modification de points (changement uniquement au niveau de la liste des ingrédients pris en compte dans le calcul de la composante)



Changements liés au nouvel algorithme de calcul du Nutri-Score

2. Le calcul du Score final (cas général)



Points N = Composante négative

Points P = Composante positive

Cas de figures	Changements
Si score négatif < 11 points ou pour les fromages : score final = Total négatif - Total positif	Pas de modification
Si score négatif ≥ 11 points <u>ET</u> = 5 points attribués à la composante « Fruits et légumes » : Score final = Total négatif – Total positif	Suppression de ce cas de figure
Si score négatif ≥ 11 points <u>ET</u> < 5 points attribués à la composante « Fruits et légumes » : Score final = Total négatif – (Points fibres + Points pourcentage « Fruits et légumes »)	Remplacé par : Si score négatif ≥ 11 points : Score final = Total négatif – (Points fibres + Points pourcentage « Fruits et légumes »)



Changements liés au nouvel algorithme de calcul du Nutri-Score

3. Attribution de la note Nutri-Score (cas général)

Seuils du score	Classe	Couleur
Min à 0	A	Vert foncé
1 à 2	B	Vert clair
3 à 10	C	Jaune
11 à 18	D	Orange clair
19 à max	E	Orange foncé

Attribution de la note	Changements
A	- Modification du seuil du score (du minimum à 0 VS du minimum à -1 dans l'algorithme originel)
B	- Modification du seuil du score (de 1 à 2 VS de 0 à 2 dans l'algorithme originel)
C/ D/ E	Pas de modification

📌 Récapitulatif des principaux changements

Produits mieux notés avec le nouveau Nutri-Score

Poissons gras (sardines, maquereaux, saumons...)

Huiles riches en bonnes graisses (noix, colza, olive)

Fromage à pâte dure à faible teneur en sel (emmental)

Fruits à coque non salés

Certaines eaux aromatisées

Produits notés plus sévèrement avec le nouveau Nutri-Score

Viande rouge

Produits salés (biscuits apéritifs, certaines soupes, etc.)

Produits sucrés (céréales du petit-déjeuner, bonbons, barres chocolatées,...)

Boissons contenant des édulcorants

Plats préparés et pizza industrielles

Produits laitiers sucrés (ex. laits aromatisés, yaourts à boire, desserts lactés, etc.)

Pains blancs et pains à forte teneur en sel