CRESS Île-de-France

Pr. Julia Beaulant

INFORMER EN FACE AVANT DES EMBALLAGES

Journées Francophones de Nutrition 2026 LILLE GRAND PALAIS 4-6 NOV. 2026

RÉALISATION : Docteure Agathe Beaulant — FAISONS SIMPLE

Face à tous ces logos...



ATTENTION À L'EFFET DE HALO = BIAIS COGNITIF



La présence d'une caractéristique positive augmente l'évaluation globale du produit.



Oooooh 4 logos !

C'est sans doute plus naturel !

Meilleur pour l'environnement...



Et une meilleure qualité nutritionnelle !

Et sûrement plus sain !

Comment s'y retrouver ?

LES SEULS LABELS AYANT MONTRÉ UNE ASSOCIATION AVEC LA SANTÉ

LE NUTRISCORE
via l'amélioration nutritionnelle du panier du consomateur

LE BIO
via la diminution de l'exposition aux produits phytopharmaceutiques

LABELS OFFICIELS PUBLICS : DIFFÉRENTS TYPES DE LOGO

gérés par l'état français qui se porte garant

QUALITÉ NUTRITIONNELLE | MODE DE PRODUCTION | QUALITÉ SUPÉRIEURE | ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

LABELS PRIVÉS :

créés par des associations, des groupements de producteurs, industriels, distributeurs...

Création en 2014

Adopté en France en 2017

Mars 2025 actualisation + stricte

de 160 études dans 20 pays

Mis au point par des chercheurs scientifiques sans lien d'intérêt avec l'industrie agro-alimentaire

Profil nutritionnel associé à une réduction du risque de développer des maladies chroniques liées à la nutrition, selon une étude menée sur ~500 000 personnes sur 15 ans

Pousse les industries à améliorer la composition nutritionnelle des aliments

Adopté par + de 1500 marques

Plus d'informations : nutriscore.blog

BUT DU NUTRISCORE : Comparer en un coup d'oeil les aliments **DANS UN MÊME RAYON** pour choisir ceux de meilleure qualité nutritionnelle.

COMMENT ÇA FONCTIONNE ? *Simple, intuitif, compréhensible de tous*

CRITÈRES FAVORABLES
teneur élevée:
en fibres
en protéines
en fruits / légumes / légumineuse

5 couleurs 5 lettres

produits les + favorables

NUTRI-SCORE A B C D E

produits les − favorables

GROUPES ALIMENTAIRES



CRITÈRES DÉFAVORABLES
teneur élevée :
en calories
en acides gras saturés
en sucre
en sel

Quantité et fréquence de consommation

Sur le plan nutritionnel, cohérence avec les recommandations nutritionnelles