



ASSEMBLÉE
NATIONALE

Fabrice BRUN

Député de l'Ardèche

*Membre de la Commission des finances, de l'économie générale
et du contrôle budgétaire*

Brigitte BAULAND

Députée suppléante

Urgence signalée

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
LIBERTÉ - ÉGALITÉ - FRATERNITÉ

COPIE

Monsieur Julien DENORMANDIE

Ministre de l'Agriculture

Ministère de l'Agriculture

Hôtel de Villeroy

78, rue de Varenne

75349 PARIS 07 SP

Nos réf : FB/TF 159-06-2021

PJ : Courriel du syndicat du Picodon AOP

Aubenas, le 03 juin 2021

Monsieur le Ministre,

Julien,

Je suis saisi par les représentant syndicaux du Picodon AOP, concernant la valorisation du fromage éponyme sous Indication Géographique (AOP et IGP) sur l'échelle du Nutri-score.

A l'heure actuelle, le picodon, fromage AOP d'Ardèche est reconnu pour son goût, ses qualités nutritionnelles et ses valeurs de respect des traditions paysannes et du patrimoine de son terroir. Or, l'échelle du Nutri-score destiné à informer clairement le consommateur sur l'aspect nutritionnel des aliments, apporte de la confusion et laisserait penser que les fromages AOP et IGP ne sont pas des produits de qualité.

Le picodon AOP comme de nombreux autres fromages AOP et IGP sont véritablement l'expression d'un terroir et d'un savoir-faire ancestral et unique. Ils sont, en outre, les premiers contributeurs en calcium et en phosphore. Dans le processus de fabrication, le lait n'est enfin pas chauffé au-delà de 40° C ce qui permet de ne pas dénaturer les protéines du lait. Alors que le Programme National Nutrition Santé recommande que 100% de la population consomme un produit laitier par jour, est-il responsable de dévaloriser ces appellations symboles de qualité et de patrimoine culinaire Made in France ?

Monsieur le Ministre, les produits de qualité AOP et IGP pâtissent d'une mauvaise lecture du Nutri-Score. Celui-ci est pourtant un système réducteur qui ne prend pas en compte les caractéristiques propres à des produits laitiers AOP et IGP, fabriqués à partir d'une liste d'ingrédients on ne peut plus simple : lait, présure, ferments et sels sans additifs, ni nanomatériaux.

Fabrice BRUN - Député de l'Ardèche

Permanence parlementaire – 22 Avenue de Roqua - BP 50013 - 07201 AUBENAS Cedex

Tel : 04 75 39 73 07 – Courriel : contact@fabricebrun.fr – Site : www.fabricebrun.fr

Alors que Santé Publique France préconise d'interdire la publicité sur les aliments notés D et E, et alors que 95% des fromages sous IG sont dans cette catégorie, cela reviendrait-il à dévaloriser tout un patrimoine et des savoir-faire français, uniques et de qualité ?

Serait-il souhaitable de faire mauvaise presse de ces fromages, ou alors serait-il possible de faire évoluer le cadre actuel du Nutri-Score pour mieux intégrer ces produits laitiers sous appellation ?

Avec mes remerciements anticipés pour toute l'attention que vous apporterez à ma requête, je vous prie de croire, Monsieur le Ministre, en l'assurance de ma très haute considération.

Une attention à
laquelle je ne doute pas
que vous mettrai fin.

Fabrice BRUN
Député de l'Ardèche

