

Nutri-Score

How, why, current situation

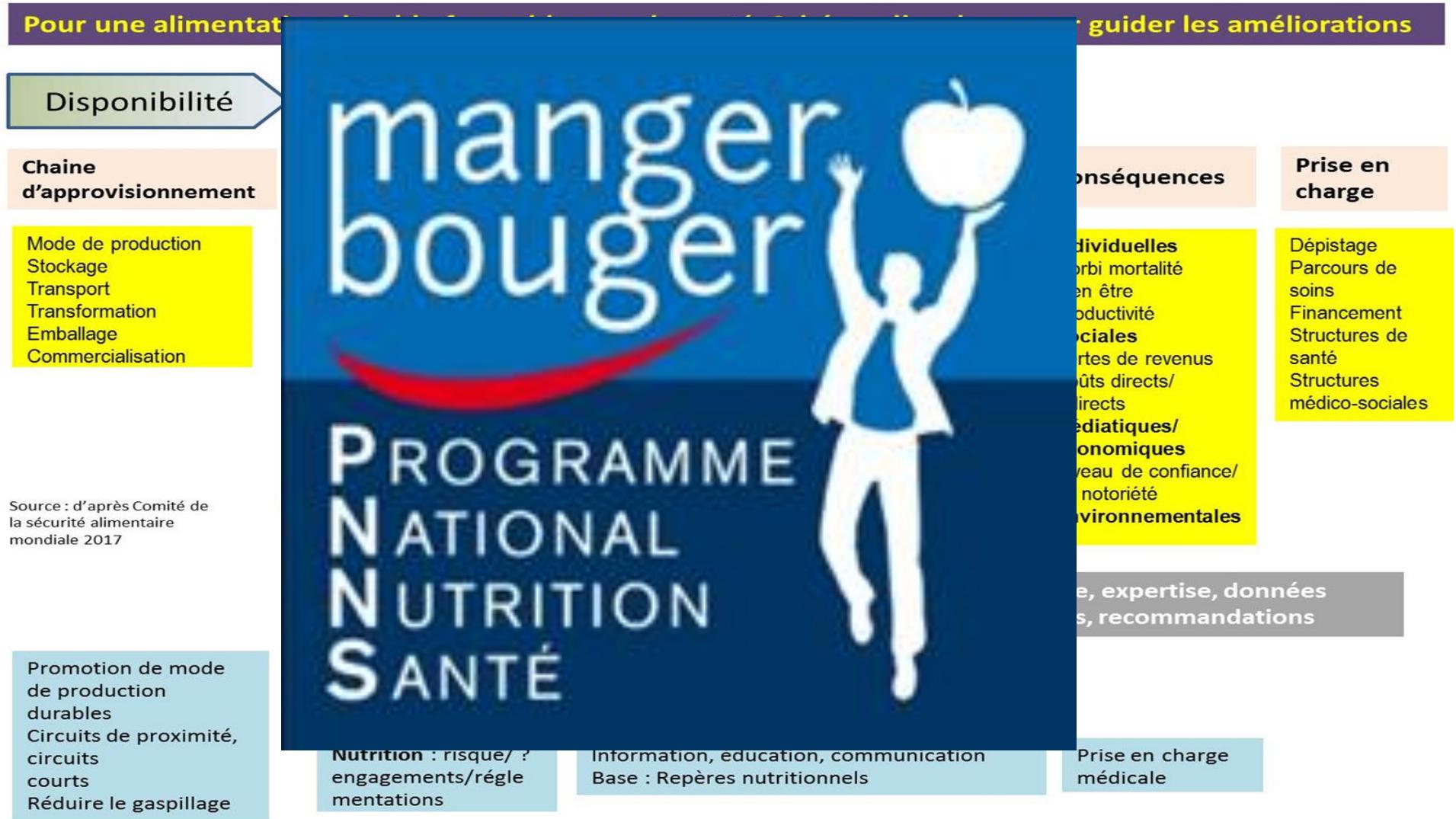


Michel Chauliac

Médecin de santé Publique
Direction générale de la santé



Food systems: modified scheme from FAO/WHO Food Security Committee



Nutritional recommendations



A Front of Pack labelling is one (important) strategy among others to improve the nutritional situation of the population



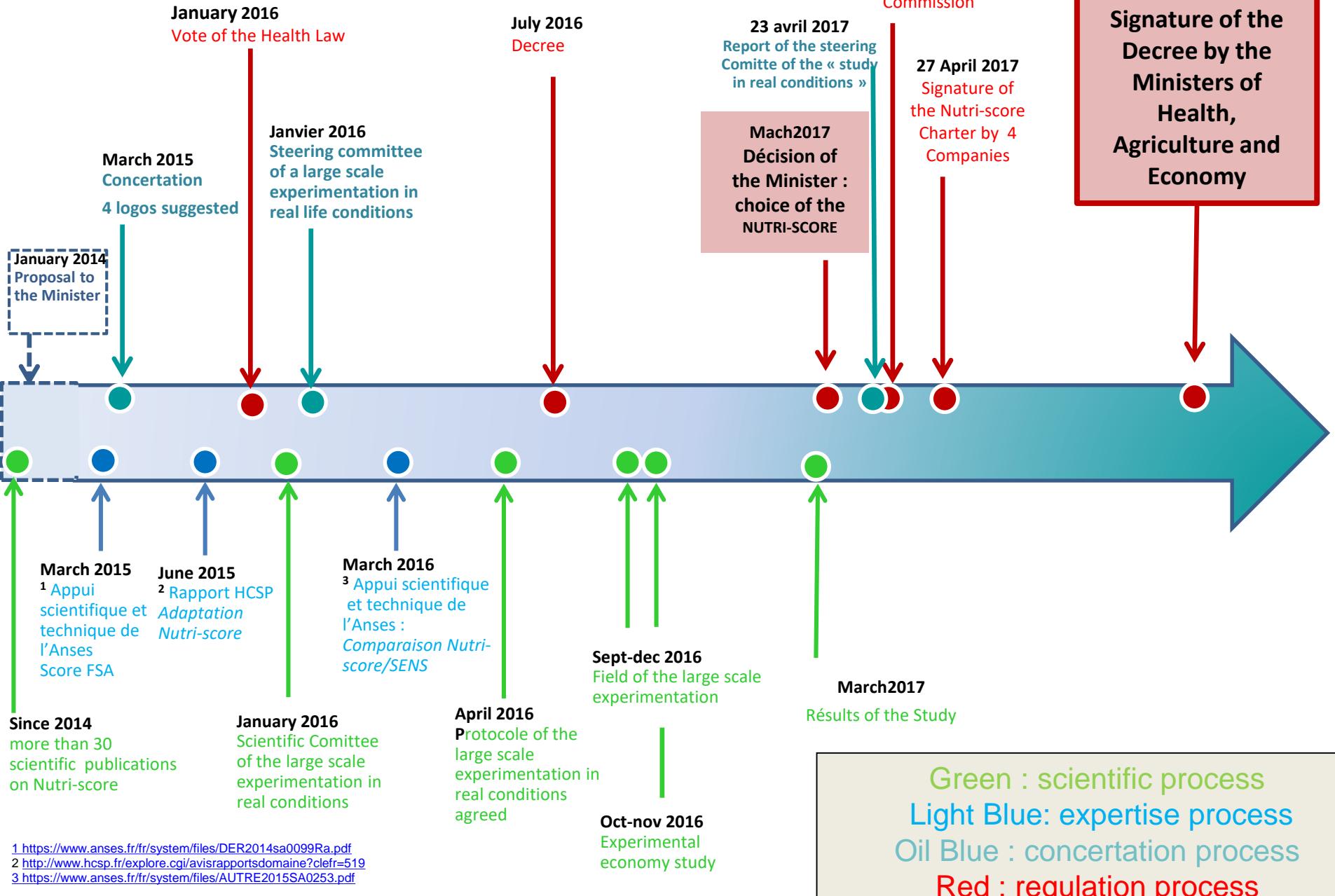
Au quotidien, et quel que soit votre mode de vie,
trouvez votre façon d'avoir une alimentation plus équilibrée
et variée et d'être plus actif.

Chaque petit pas compte et finit par faire une grande différence !



Pour en savoir plus : mangerbouger.fr

Time line decision process





For your Health, avoid to eat too fatty, too sugary, too salty....

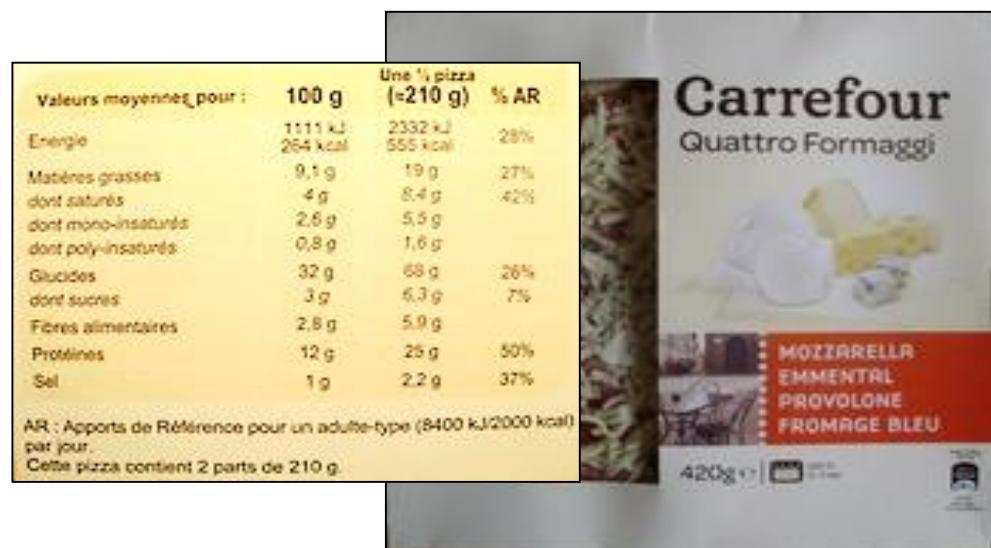
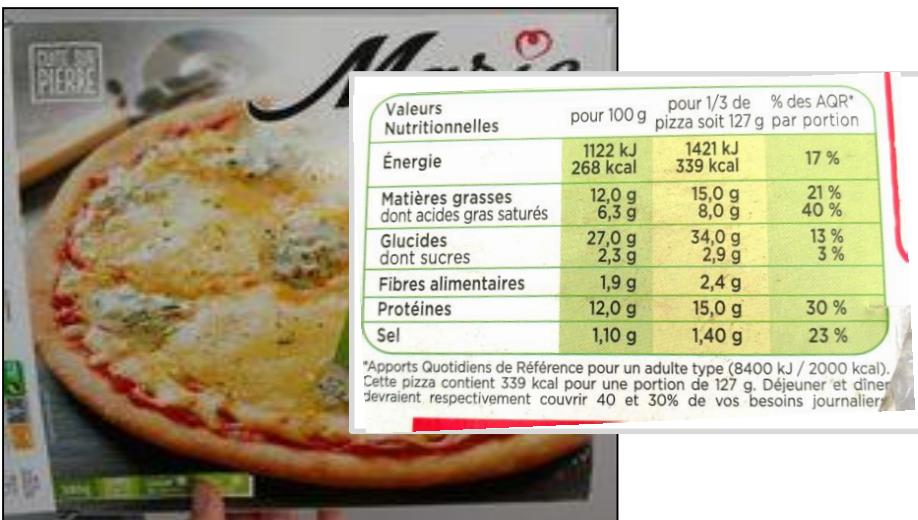




Nutritional Quality

?







Calculation of the Nutri-Score



Valeurs Nutritionnelles	pour 100 g	par portion de 200 g	% des AQR* par portion
Énergie	815 kJ 196 kcal	1631 kJ 392 kcal	20 %
Matières grasses dont acides gras saturés	13,0 g 6,8 g	26,0 g 14,0 g	37 % 70 %
Glucides dont sucres	12,0 g 0,8 g	24,0 g 1,6 g	9 % 2 %
Fibres alimentaires	1,2 g	2,4 g	
Protéines	7,1 g	14,0 g	28 %
Sel	0,90 g	1,80 g	30 %

Mandatory nutritional information

Les ingrédients de la Tarte au Saumon, aux poireaux, crème fraîche et citron sont :

Pourcentages exprimés sur le total de la recette
Garniture 68,2%

eau, saumon Atlantique 14%, poireaux 10,5%, œufs 10,3%, crème fraîche 7,8%, fromage blanc, amidon transformé, farine de blé, jus de citron à base de concentré 0,8%, vermouth, sel, persil, échalotes, amidon de maïs, poivre.

Pâte feuilletée 31,8%

farine de blé française 15,5%, eau, margarine végétale (huiles de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant : E 471, correcteur d'acidité : acide citrique), sel, *gluten de blé*.

Cette recette contient les allergènes : poisson, blé, lait, œuf.

Traces possibles de : crustacés, mollusques, moutarde, céleri.

Mandatory list of ingredients

Calculation of the Nutri-Score

Nutrients /100g
Energy (KJ)
Sugars (g)
Saturated fatty acids (g)
Sodium (g)

Valeurs Nutritionnelles	pour 100 g	par portion de 200 g	% des AQR* par portion
Énergie	815 kJ 196 kcal	1631 kJ 392 kcal	20 %
Matières grasses dont acides gras saturés	13,0 g 6,8 g	26,0 g 14,0 g	37 % 70 %
Glucides dont sucres	12,0 g 0,8 g	24,0 g 1,6 g	9 % 2 %
Fibres alimentaires	1,2 g	2,4 g	
Protéines	7,1 g	14,0 g	28 %
Sel	0,90 g	1,80 g	30 %

Elément /100g
Fruits, vegetables, pulses, nuts, olive nuts rapeseed oil (%)
Fibers (g)
Proteins (g)*



Elaboration du score FSAm/HCSP

Etiquette nutritionnelle obligatoire

Les ingrédients de la Tarte au Saumon, aux poireaux, crème fraîche et citron sont :
Pourcentages exprimés sur le total de la recette
Garniture 68,2%
eau, saumon Atlantique 14%, poireaux 10,5%, œufs 10,3%, crème fraîche 7,8%, fromage blanc, amidon transformé, farine de blé, jus de citron à base de concentré 0,8%, vermouth, sel, persil, échalotes, amidon de maïs, poivre.
Pâte feuilletée 31,8%
farine de blé française 15,5%, eau, margarine végétale (huiles de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant : E 471, correcteur d'acidité : acide citrique), sel, gluten de blé.
Cette recette contient les allergènes : poisson, blé, lait, œuf.
Traces possibles de : crustacés, mollusques, moutarde, céleri.

Transparency and reproducibility +++

Liste des ingrédients

Calculation of the Nutri-Score

Nutrients /100g	Points
Energy (KJ)	0-10
Sugars (g)	0-10
Saturated fatty acids (g)	0-10
Sodium (g)	0-10

Points négatifs (N)
0-40 points

Elément /100g	Points
Fruits, veg, pulses, nuts, rapeseed olive nuts oil (%)	0-5
Fibres (g)	0-5
Protéines (g)*	0-5

Points positifs (P)
0-15 points

Calcul utilisant les données du tableau des valeurs nutritionnelles et de la liste des ingrédients

*Protein level use depends on the total N points and the content of fruits and vegetables... in the food product

FINAL SCORE
N-P

-15

Better nutritional quality

40

Worse nutritional quality



1. Attribution of the points according to the food composition per 100g or 100ml (adaptations by HCSP)

Points N			Specific grid Beverages		Specific grid: Fats				Points P	
Points	Energie (kJ)	Sucres simples (g)	Energie (kJ)	Sucres simples (g)	Acides gras saturés (g)	Acides gras saturés/Lipides(%)	Sodium (mg)		Specific grid beverages	
0	≤ 335	≤ 4,5	≤ 0	≤ 0	≤ 1	< 10	≤ 90			
1	> 335	> 4,5	≤ 30	≤ 1.5	> 1	< 16	> 90			
2	> 670	> 9	≤ 60	≤ 3	> 2	< 22	> 180			
3	> 1005	> 13,5	≤ 90	≤ 4.5	> 3	< 28	> 270			
4	> 1340	> 18	≤ 120	≤ 6	> 4	< 34	> 360			
5	> 1675	> 22,5	≤ 150	≤ 7.5	> 5	< 40	> 450			
6	> 2010	> 27	≤ 180	≤ 9	> 6	< 46	> 540			
7	> 2345	> 31	≤ 210	≤ 10.5	> 7	< 52	> 630			
8	> 2680	> 36	≤ 240	≤ 12	> 8	< 58	> 720			
9	> 3015	> 40	≤ 270	≤ 13.5	> 89	< 64	> 810			
10	> 3350	> 45	> 270	> 13.5	> 10	≥ 64	> 900			
	0-10 (a)	0-10 (b)	0-10 (a)	0-10 (b)	0-10 (c)	0-10 (c)	0-10 (d)			
Total	Points A = (a) + (b) + (c) + (d) [0 – 40]									

$$\text{Points A} = (a) + (b) + (c) + (d) [0 – 40]$$

Points A ≥ 11

Points A < 11
Ou fromage

Points fruits et légumes = 5

Points fruits et légumes < 5

Score Final =
Points N – Points P

Score Final =
**Points N – (Points fibres +
Points Fruits et légumes)**

Score Final =
Points N – Points P

foods (points)	Beverages (points)	Color
Min to -1	water	Light green
0 to 2	Min to 1	green
3 to 10	2 to 5	yellow
11 to 18	6 to 9	Orange
19 to Max	10 to Max	Dark Orange

Green : better quality

Dark orange : less good quality



2. Score Final entre -15 et 40 points.

A double interest

- ▶ Inform the consumer, at the time of his / her purchase, about the overall nutritional quality of the food allowing him / her to compare products and direct his / her choices towards foods of better nutritional
- ▶ Encourage manufacturers to improve the nutritional quality of the food they produce and offer them the opportunity through the system to enhance their efforts in terms of reformulation / innovation

A usefull tool for Health Professionals

Different foods of different families eaten usually for breakfast (breads, breakfast cereals, biscuits, pastries,...)



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E

Different foods of different families eaten usually for breakfast (breads, breakfast cereals, biscuits, pastries,...)



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E

Different foods of the same family (breakfast cereals)



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E



NUTRI-SCORE
A B C D E

35 scientific publications : validation of the algorithm used for the Nutri-Score and of the graphic format

Sandrine Péneau¹, Mélanie Deschasaux¹, Paule Mathilde Touvier^{1*}

¹Centre de Recherche en Épidémiologie et Statistiques, Equipe Paris 13, Inserm (U1153), Inra (U1125), Cnam, COMUE, ²Département de Santé Publique, Hôpital Arçenne, F-93017 Bobigny, France

Public Health Nutrition: 16(3), 392–402

doi:10.1017/S1368980012003515

Ducrot¹ · Serge Hercberg^{1,2} · Emmanuelle Kesse-Guyot¹

Perception of front-of-pack lab

OPEN ACCESS Early available online

PLOS ONE

Nutri-Score: the FoPL the most efficient for underprivileged populations

Application of the British Food Standards in a French food composition database

CRNH Idf, SMBH Université Paris 13, 74 rue Marcel Pivert, 93175 Bobigny, France

Caroline Méjean^{1*}, Pauline Macouillard¹, Sandrine Péneau¹, Camille Lassale¹, Serge Hercberg^{1,2,3}, Katia Castetbon^{2,4}

¹Université Paris 13, Sorbonne Paris Cité, Enseignement et Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle (EREN), Centre de Recherche en Épidémiologie et Biostatistique, Inserm

See : <https://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sant%C3%A9/nutrition/article/articles-scientifiques-et-documents-publies-relatifs-au-nutri-score>

²Département de Santé Publique, Hôpital Arçenne (AP-HP), Bobigny, France

Development and Validation of an Individual Dietary Index Based on the British Food Standard Agency Nutrient Profiling System in a French Context^{1,3}

Chantal Julia,^{4,5*} Mathilde Touvier,⁴ Caroline Méjean,⁴ Pauline Ducrot,⁴ Sandrine Péneau,⁴ Serge Hercberg,^{4,5} and Emmanuelle Kesse-Guyot⁴

¹Paris 13 University, Sorbonne Paris Cité, Nutritional Epidemiology Research Team (EREN), Epidemiology and Statistics Research Center (CRESS), UMR 1153 Inserm, U1125 INRA, CNAM, Paris 7 University, Paris 7 University, F-93017, Bobigny, France; and ²Public Health Department, Arçenne Hospital (AP-HP), Bobigny, France

The Journal of Nutrition. First published ahead of print January 20, 2016.

Nutrient Profile of Foods Consideration of the British Food Standard Agency Nutrient Profiling System in Metabolic Syndrome in the Vitamines et Minéraux Anti-Oxydants (VIMA) Study

Chantal Julia,^{4,5*} Léopold K Fezeu,⁴ Pauline Ducrot,⁴ Caroline Méjean,⁴ Sandrine Péneau,⁴ Mathilde Touvier,⁴ Serge Hercberg,^{4,5} and Emmanuelle Kesse-

Julia et al. *Nutrition Journal* (2017) 16:300

DOI 10.1186/s12974-015-0090-4

Prospective association between a dietary quality index based on a nutrient profiling system and cardiovascular disease risk

Adriouch¹, Chantal Julia^{1,2}, Emmanuelle Kesse-Guyot¹, Caroline Méjean¹, Pauline Ducrot¹, Sandrine Péneau¹, Anne Donnenfeld¹, Mélanie Deschasaux¹, Mehdi Menai¹, K Fezeu^{1,2*}

AMERICAN JOURNAL OF Preventive Medicine

A Journal of the American College of Preventive Medicine and Association for Prevention Teaching and Research

Impact of Different Front-of-Pack Nutrition Labels on Consumer Purchasing Intentions
A Randomized Controlled Trial

Pauline Ducrot, MSc,¹ Chantal Julia, MD, PhD,^{1,2} Caroline Méjean, PhD,¹ Emmanuelle Kesse-Guyot, PhD,¹ Mathilde Touvier, PhD,¹ Léopold K. Fezeu, MD, PhD,¹ Serge Hercberg, Pr,^{1,2} Sandrine Péneau, PhD¹

Pauline Ducrot^{1,2*}, Caroline Méjean¹, Chantal Julia¹, Emmanuelle Kesse-Guyot¹, Mathilde Touvier¹, Léopold K. Fezeu¹, Serge Hercberg^{1,2} and Sandrine Péneau¹

© The European Society of Cardiology 2016
Reprints and permissions:
sagepub.co.uk/journalsPermissions.nav
DOI: 10.1177/2047487316640659
ejc.sagepub.com

SAGE

nutrients

ISSN 2072-6643

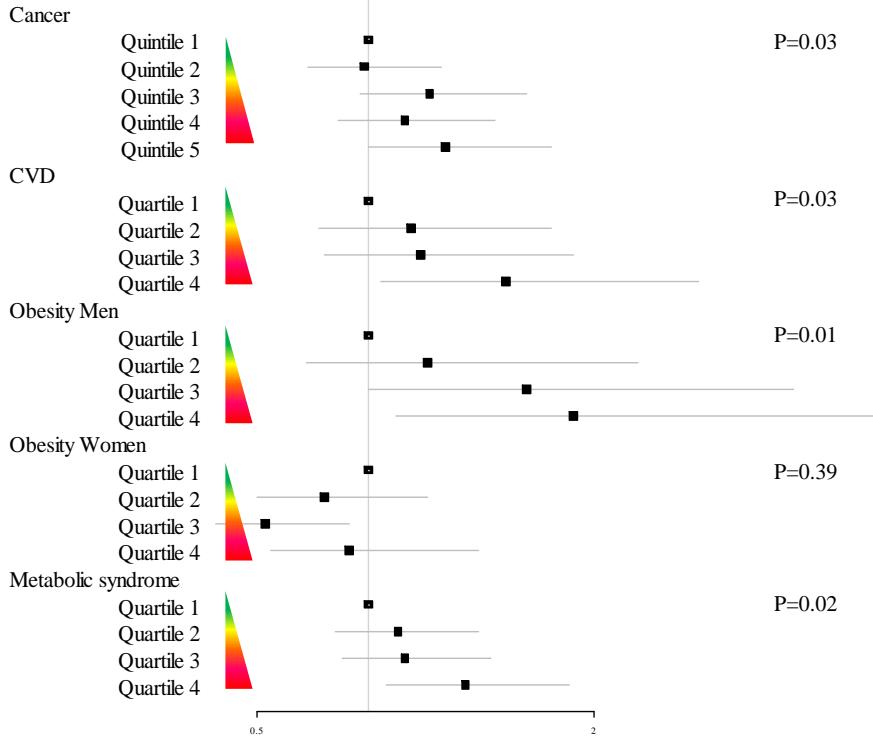
www.mdpi.com/journal/nutrients

Package Nutrition Labels

Emmanuelle Kesse-Guyot¹,
Mathilde Touvier¹, Léopold K. Fezeu¹, Serge Hercberg^{1,2} and Sandrine Péneau¹

Validation of the nutrient profiling system underlying Nutri-Score: Prospective associations with health outcomes (french cohorts)

→ the SU.VI.MAX cohort (6435 subjects, 13y follow-up)



Higher FSA-NPS DI
(overall, poorer diets),
was associated with a
higher risk of developing
a chronic disease

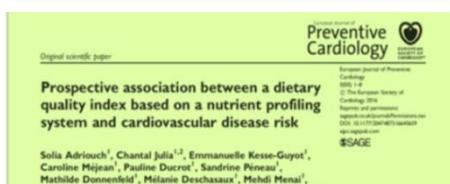
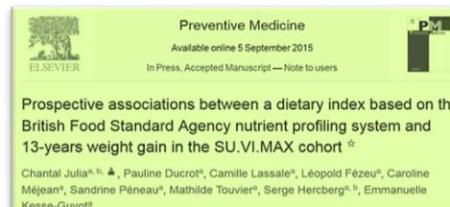
+ 34 % for cancers
+ 61 % CVD
+ 61 % for obesity (in men)
+ 43 % for metabolic syndrome

→ the NutriNet-Santé cohort study
(46 864 subjects, 6 y follow-up)

+ 40 % CVD
+ 52 % for breasts cancers

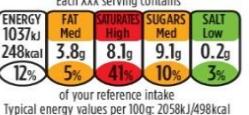
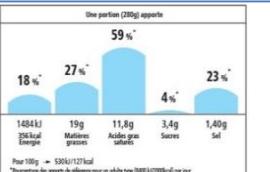
→ The EPIC Cohorte: 524,000 subjects (Danmark, France, Allemagne, Greece, Italy, NL, Norge, Spain, Sweden, UK), 15,4 y follow-up

+ total cancer, cancers of the colon-rectum, kidney, upper aero-digestive tract and stomach, lung and prostate for men, and liver and post-menopausal breast for women



Validation of the graphic format: Real purchasing (experimental food store)

- Controlled experimental food store of 290 foods: 691 participants
- 5 FOP label tested. Evaluation of nutritional quality of shopping cart before and after exposure to a label

nutritional quality of the shopping cart																																																															
	General population	Households < 2000€/months																																																													
Nutri-Score		+ 9.3 %	+ 9.4 %																																																												
Health Star Rating (HSR)	 <small>Ce produit contient X portions de XX g. Une portion vous apporte</small> <table><tr><td>Energie</td><td>138kcal</td><td>Matières grasses</td><td>11.5g</td><td>Acides gras saturés</td><td>11.5g</td><td>Sucres</td><td>11.5g</td><td>Sel</td><td>11.5g</td></tr><tr><td>1037kJ</td><td>440kcal/100g</td><td>11%</td><td>16%</td><td>16%</td><td>16%</td><td>16%</td><td>16%</td><td>16%</td><td>16%</td></tr><tr><td>248kcal</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>12%</td><td>5%</td><td>41%</td><td>10%</td><td>3%</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <small>Each XXX serving contains Typical energy values per 100g: 2058kJ/498kcal</small>	Energie	138kcal	Matières grasses	11.5g	Acides gras saturés	11.5g	Sucres	11.5g	Sel	11.5g	1037kJ	440kcal/100g	11%	16%	16%	16%	16%	16%	16%	16%	248kcal										12%	5%	41%	10%	3%																										+ 6.6 %	+ 6.5 %
Energie	138kcal	Matières grasses	11.5g	Acides gras saturés	11.5g	Sucres	11.5g	Sel	11.5g																																																						
1037kJ	440kcal/100g	11%	16%	16%	16%	16%	16%	16%	16%																																																						
248kcal																																																															
12%	5%	41%	10%	3%																																																											
Multiple Traffic Lights (MTL)		+ 4.8 %	+ 3.6 %																																																												
SENS		+ 3.6 %	+ 2.1 %																																																												
GDA		+ 2.9 %	+ 2.2 %																																																												
No label		-0.2 %	-0.2 %																																																												

The Nutri-Score is associated with the highest improvement of the nutritional quality of the shopping cart

Nutri-Score performed best in households with the lowest income.

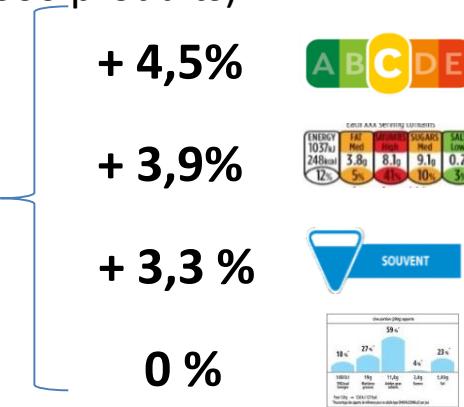


Validation du format graphique : Impact de divers logos sur les achats

Achats réels: experimentation à grande échelle dans le monde réel

- 4 FOP logo testés / 60 supermarchés (10 pour chaque logo + 20 controls) / 10 semaines
- Données collectées : les tickets de caisse (1 748 000 produits)

Amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments achetés dans les caddies



Spontaneous understanding

- Nutri-Score: 92 %
- MTL: 29 %

→ Le Nutri-Score est associé à une plus grande amélioration de la qualité nutritionnelle des produits achetés, suivi des MTL et du SENS.

→ Le Nutri-Score est le seul lié à une amélioration pour tous les sous groupes de population (*notamment ceux achetant des produits moins chers*),

The FOP International Comparative Experimental Study (FOP-ICE)

Attitudes, Objective understanding, Purchasing intention

5 FOP nutrition labels

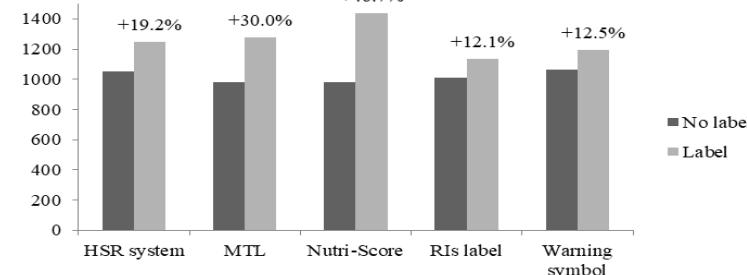


12 countries: France, Spain, Germany, UK, Denmark, Bulgaria, USA, Canada, Mexico, Argentina, Australia, Singapour

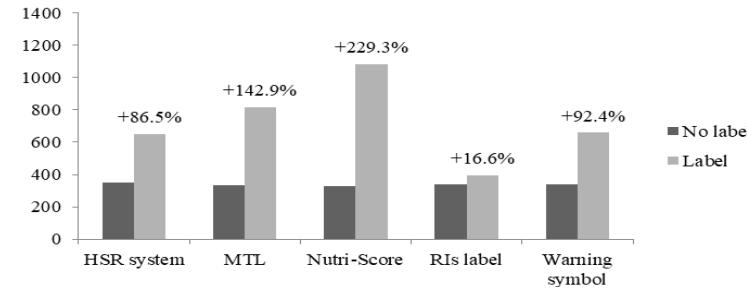
- 1000 subjects/country**
- Web based questionnaire**
- Use of mock packages**
- Participants were asked to rank 3 sets of label-free products (*pizzas, cakes, breakfast cereals*) according to their nutritional quality,**
- Participants were subsequently randomised to one of 5 FoPL and were again asked to rank the same sets of products, this time with a FoPL displayed on pack**
- Change in ability to correctly rank products across the 2 tasks was assessed by FoPL using ordinal logistic regression**



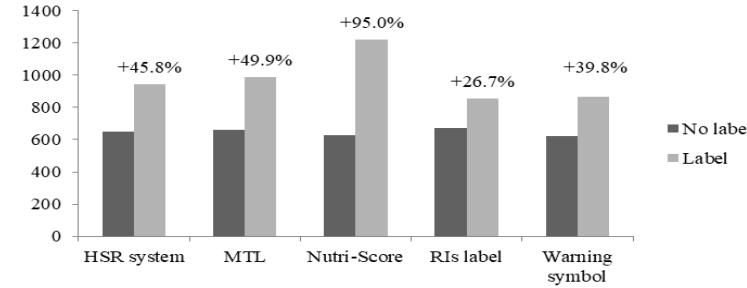
Number of correct answers for pizzas ranking task in each randomization group



Number of correct answers for cakes ranking task in each randomization group



Number of correct answers for cereals ranking task in each randomization group

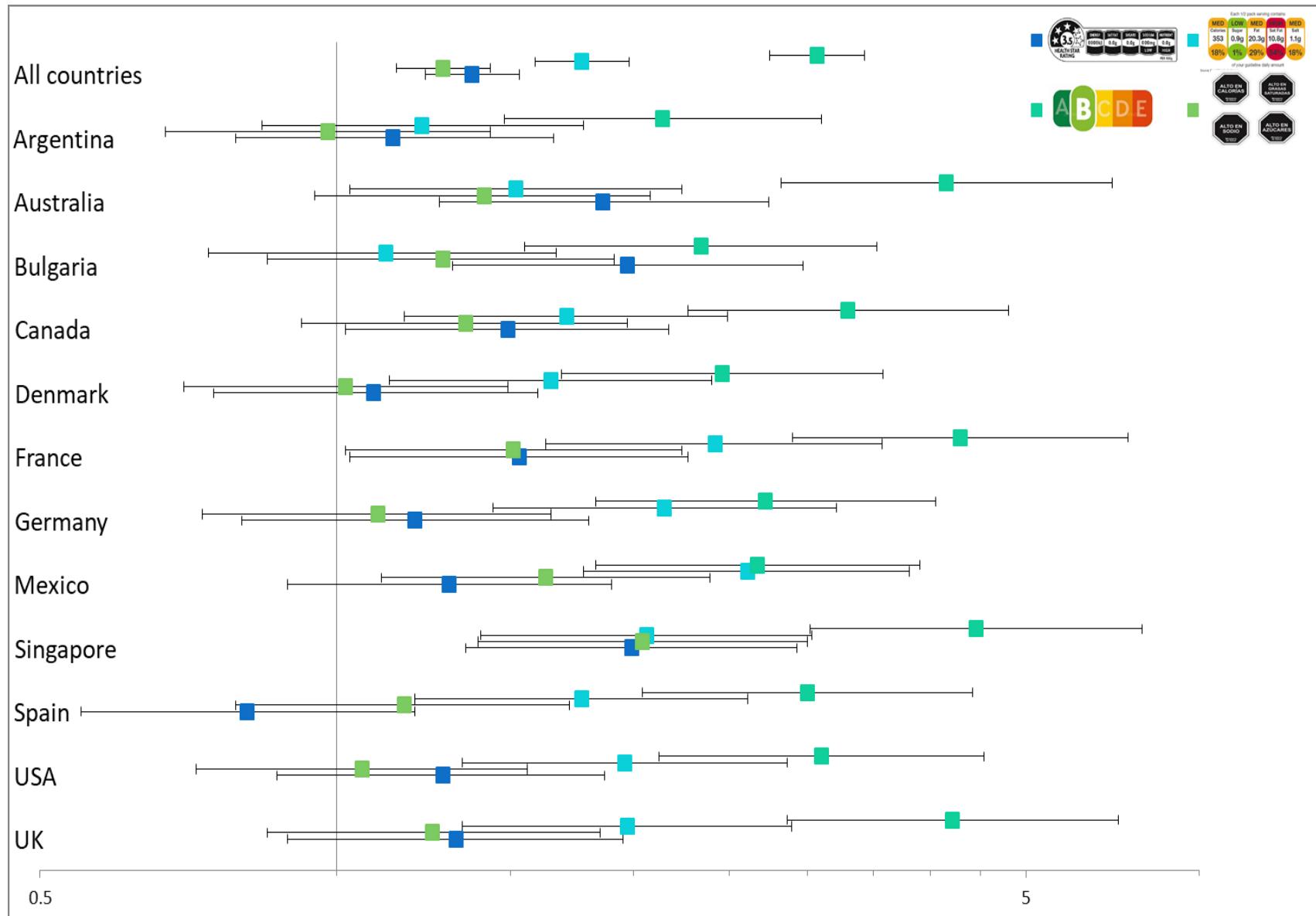


The FOP International Comparative Experimental Study (FOP-ICE)

Attitudes, Objective understanding, Purchasing intention



Curtin University



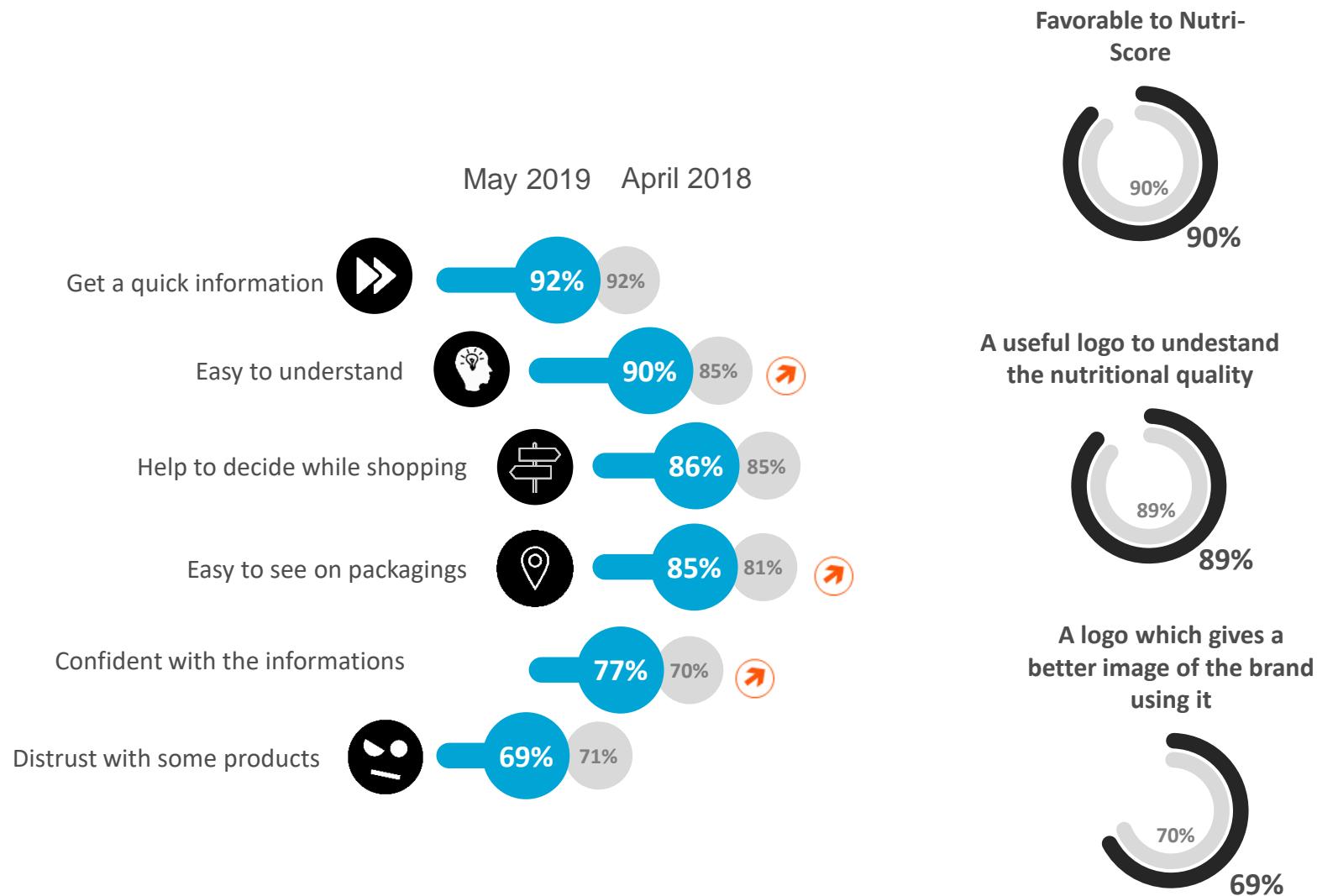
In all 12 countries and for all 3 food categories, the Nutri-Score performed best, followed by the MTL, HSR, Warning symbol and RIs.

The same methodology was used in 2019 in 6 other countries with the same results (not yet published):
Poland, Belgium, Italy
Portugal, Netherlands,
Switzerland)

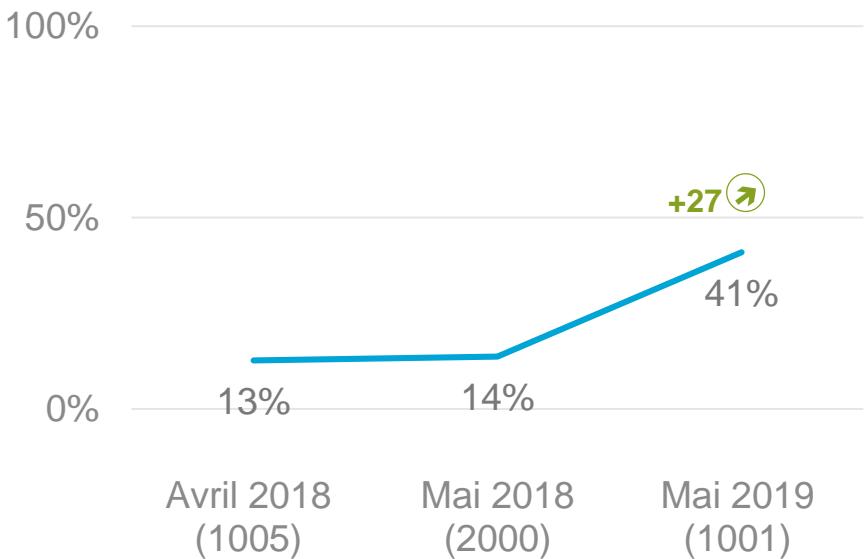
Development of the Nutri-Score in France



Perception, attitudes towards Nutri Score among the French population : 2018-2019



A huge increase in the use of Nutri Score



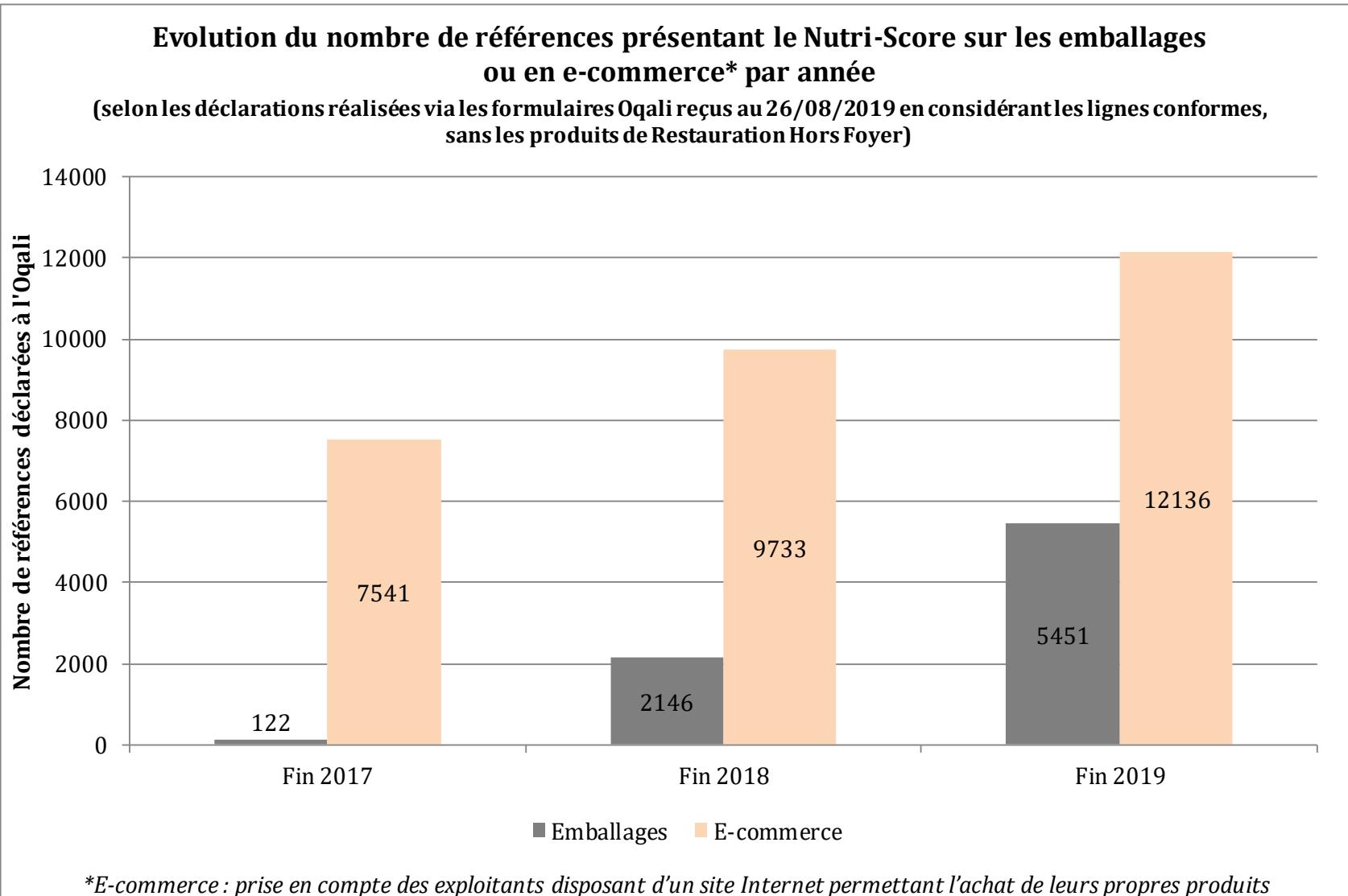
4 French among 10 already bought a food product with Nutri-Score

About 1 among 4 mentionned it had an impact on their behaviours:

- Change some food behaviours
- Choose, on the same shelve, a product with a better Nutri-Score
- Changer the brand for a similar product
- Limit the purchase of products with worse Nutri Score

Number of references with Nutri Score

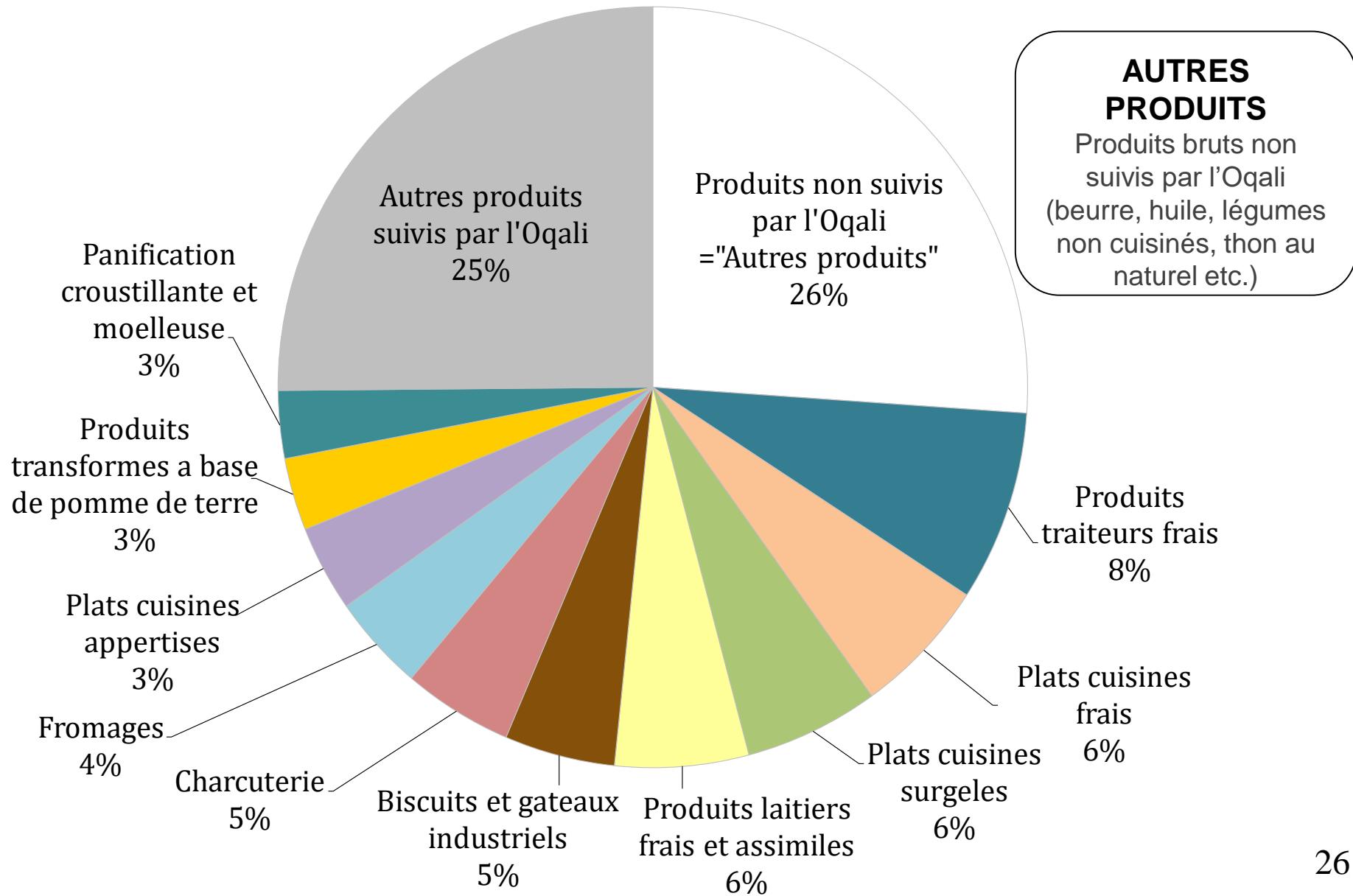
- Increase of the number of references with a Nutri-Score on packaging and on line shopping sites



Source : OQALI

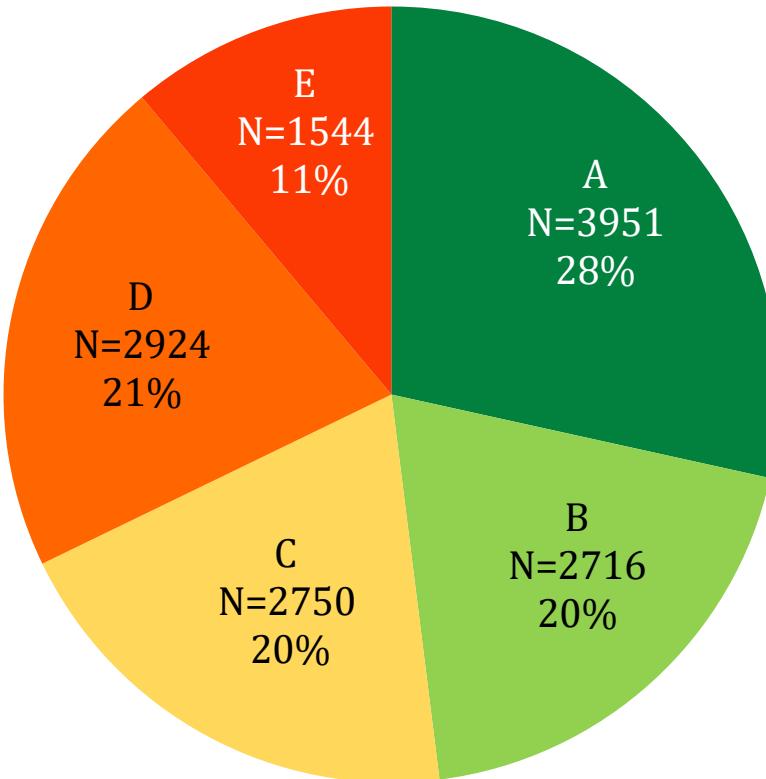
Categories of food products with a Nutri Score

➤ All prepacked food categories are concerned



Distribution of the Nutri-Score on the food products displaying it

According to declaration on the documents sent to OQALI before the 26/08/2019, considering only verified data



Packaging and on-line shopping web sites

Reformulation

AMBITIONS FLEURY MICHON

2/3 de nos produits du quotidien seront A ou B en 2022

L'application volontaire du Nutri-Score s'inscrit dans le prolongement de nos engagements nutritionnels (charte nutritionnelle interne depuis 1999, chartes d'engagements PNNS 2009-2012 et 2013-2015). Au-delà du devoir d'information, le Nutri-Score implique encore et toujours un devoir de progrès nutritionnel. C'est pourquoi nous poursuivons nos travaux d'optimisation de recettes. Certaines d'entre elles ont déjà gagné une classe sur l'échelle Nutri-Score :



SITUATION EN 2017

Répartition de nos produits selon leur Nutri-Score :



OBJECTIFS POUR 2022

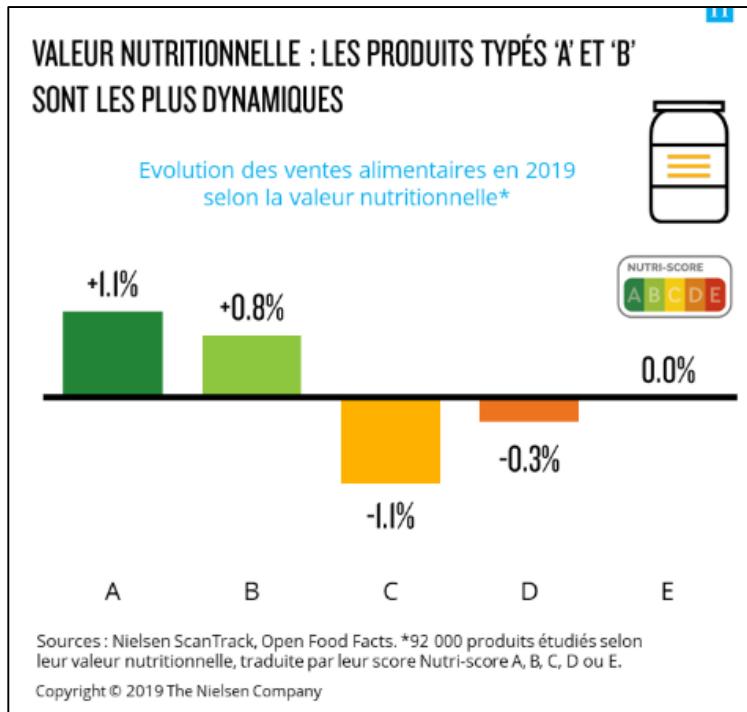
Parce que le plaisir a entièrement sa place dans l'équilibre alimentaire, nous conserverons une part de produits notés D ou E.



Source:
Fleury-Michon

Reformulation

Evolution of food sales in 2019 according to nutritional value



“Brands are more and more inclined to launch better products, to review their recipes and consumers have a certain appetite for healthier products”

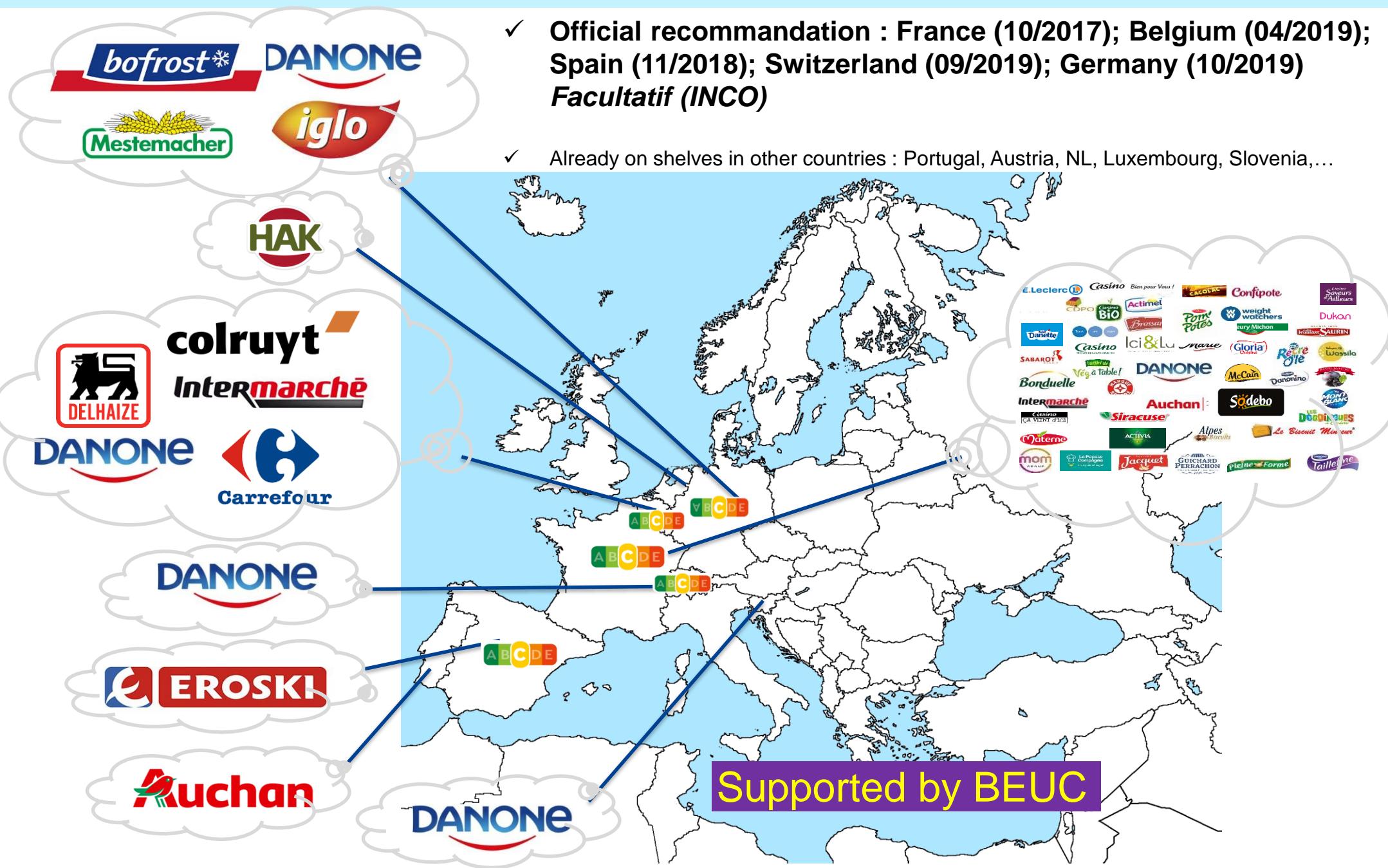
E Fournet, Insight Distribution Director , Nielsen

“The Nutri-Score has a visible impact on recipes, and more and more innovation briefs today specify that the future product must obtain an A or B rating. As a result, a large wave of reformulation is underway “

<https://www.processalimentaire.com/ingredients/le-nutri-score-monte-en-puissance?sso=1570518224>

October 8 2019

EXPANSION DU NUTRI-SCORE EN EUROPE



European Citizen Initiative « PRO-NUTRISCORE »

From 7 consumer associations : → make Nutri Score mandatory
en Europe

A à Z Plan du site Rechercher Contact Avis juridique Cookies français (fr)

INITIATIVE CITOYENNE EUROPÉENNE
Registre officiel

Commission européenne > Initiative citoyenne européenne

Partager RSS

Clause de non-responsabilité: le contenu de cette page relève de la seule responsabilité des organisateurs des initiatives. Il reflète uniquement l'avis de ses auteurs et en aucun cas celui de la Commission européenne. La Commission ne peut être tenue responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y figurent.

Etat d'avancement: Collecte en cours
Début: 08/05/2020

Numéro d'enregistrement attribué par la Commission:
ECI(2019)000008

Date d'enregistrement: 08/05/2019

Langue d'enregistrement: FR / Autres langues disponibles: BG CS DA DE EL ES ET FI FR GR HR HU IT LV MT NL PL PT RO SK SL

Décision de la Commission relative à l'enregistrement de la proposition d'initiative citoyenne:
[DÉCISION DE LA COMMISSION](#)

Objet:
Nous demandons à la Commission européenne d'imposer l'étiquetage simplifié « Nutriscore » sur les produits alimentaires, pour garantir une information nutritionnelle de qualité aux consommateurs européens et protéger leur santé.

Principaux objectifs:
1. Simplifier la lecture et la compréhension de l'étiquetage nutritionnel : comprendre l'intérêt nutritionnel d'un aliment en un coup d'œil face à la diversité de l'offre alimentaire ; 2. Agir sur les problématiques de santé publique en incitant les professionnels à améliorer la composition de leurs produits ; 3. Harmoniser l'information nutritionnelle au niveau européen en imposant un étiquetage officiel unique, permettant de mettre fin à la confusion des consommateurs européens face à la myriade de logos existants.

Dispositions des traités jugées pertinentes par les organisateurs:
Article 169 TFUE

A propos de l'initiative citoyenne
Informations de base
La procédure étape par étape
Comment soucrire à une initiative?
Campagne de communication
FAQ
Contact
Trouver une initiative
Initiatives en cours
Initiatives réussies
Initiatives archivées
Retirée
Soutien insuffisant
Rechercher
Demandes d'enregistrement refusées
Organiser une initiative
Votre idée peut-elle faire l'objet d'une initiative citoyenne?

1 millions signatures necessary, from at least 7 countries

www.pronutriscore.org

INITIATIVE CITOYENNE EUROPÉENNE
français (fr)

PRO-NUTRISCORE

Délai: 08/05/2020
Numéro d'enregistrement: ECI(2019)000008
Date d'enregistrement: 08/05/2019
Langue de l'initiative: français (fr)

Pro Nutriscore


Soutenez cette initiative en complétant le formulaire ci-dessous

Tous les champs sont obligatoires

Veuillez sélectionner l'État membre dont vous êtes ressortissant(e) et/ou résident(e):

Objet:
Nous demandons à la Commission européenne d'imposer l'étiquetage simplifié « Nutriscore » sur les produits alimentaires, pour garantir une information nutritionnelle de qualité aux consommateurs européens et protéger leur santé.

CONCLUSION

The Nutri-Score FOP nutrition label is backed by a strong scientific background

- Validation studies were conducted by independent research teams, with more than 30 publications in peer-reviewed journals demonstrating its **efficiency** and its **superiority** compared to other FOP nutrition labels,
- Backed in France by academic institutions of experts (Public Health, Nutrition, Pediatrics, Cardiology, Diabetes, General Practice...)
- Backed by Consumer Associations (At EU level, France, Belgium, Germany....)
- Commended by the EU Regional office of WHO
<http://www.euro.who.int/en/countries/france/news/news/2017/03/france-becomes-one-of-the-first-countries-in-region-to-recommend-colour-coded-front-of-pack-nutrition-labelling-system>
- **New developments :**
 - In France : Nutri Score for catering, Nutri Score for foods sold in bulk
 - Discussions in other European countries
 - an European governance from 2020 (discussions started with countries having adopted the Nutri Score). Discuss an evolution of the calculation through an independent expert Committee (coming from the countries involved)
 - A global action network on Nutrition labelling : taking action for better informed consumers' choices in the Decade of Action on Nutrition