

- 1 - Introduction
- 2 - Présentation des logos
- 3 - Questions générales
  - 4 - Partie 1
  - 5 - Partie 2
  - 6 - Partie 3
  - 7 - Partie 4
  - 8 - Partie 5
- 9 - Perception des logos
- 10 - Comparaison des logos

Ce questionnaire porte sur différents logos informant de la qualité nutritionnelle des aliments.

Plusieurs questionnaires ont déjà été posés à certains volontaires de l'étude NutriNet-Santé mais il s'agit ici d'un questionnaire complémentaire qui apportera de nouvelles informations aux chercheurs. En effet, le principe de la mise en place d'un logo en face avant des emballages a été voté dans le cadre de la loi de santé 2016. En revanche, plusieurs options de logos ont été proposées par les différents acteurs du débat et sont actuellement en discussion dans les différents Ministères.

Au travers de ce questionnaire, nous souhaitons connaître votre opinion sur les différentes options de logos susceptibles d'être placés sur la face avant des emballages des produits alimentaires.

Les produits ont été choisis de façon aléatoire, et bien sûr, ce questionnaire n'a aucune visée commerciale.

Suite ▶

- 1 - Introduction
- 2 - Présentation des logos
- 3 - Questions générales
  - 4 - Partie 1
  - 5 - Partie 2
  - 6 - Partie 3
  - 7 - Partie 4
  - 8 - Partie 5
- 9 - Perception des logos
- 10 - Comparaison des logos

## Présentation des logos

Les questions suivantes portent sur 4 types de logos visant à informer sur la qualité nutritionnelle des produits alimentaires. Ces logos ont pour objectif d'orienter les consommateurs dans leurs choix alimentaires.

Logo n°1 :



Ce logo caractérise la qualité nutritionnelle globale du produit. De la même façon que pour l'électroménager un produit vert, portant la lettre A, est un produit de « bonne qualité nutritionnelle » dont la consommation devrait être encouragée, tandis qu'un produit orange foncé, portant la lettre E, est un produit de « moins bonne qualité nutritionnelle » dont la consommation devrait être occasionnelle/limitée.

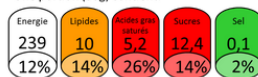
Logo n°2 :



Ce logo caractérise la qualité nutritionnelle globale du produit. Il donne une indication sur la fréquence de consommation qu'il est recommandé d'avoir pour un produit. Ainsi, un produit vert est un produit que l'on peut très souvent consommer alors qu'un produit violet est un produit à consommer de manière occasionnelle.

Logo n°3 :

Une portion (50g) contient:



Des apports de référence pour un adulte

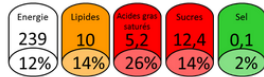
Ce logo précise pour une portion de produit, la quantité et le pourcentage d'énergie, de sucres, de lipides, de graisses saturées et de sel apportés par rapport aux recommandations journalières.

En complément, pour chaque élément, la couleur indique si la teneur pour 100 g est forte (rouge), moyenne (orange) ou faible (vert). Les seuils pour l'attribution des couleurs sont spécifiques à chaque nutriment.

Dans cet exemple, le produit a une teneur aux 100 g riche en graisses saturées et en sucres, une teneur moyenne en matières grasses et a une faible teneur en sel.

Logo n°3 :

Une portion (50g) contient:



Des apports de référence pour un adulte

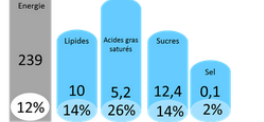
Ce logo précise pour une portion de produit, la quantité et le pourcentage d'énergie, de sucres, de lipides, de graisses saturées et de sel apportés par rapport aux recommandations journalières.

En complément, pour chaque élément, la couleur indique si la teneur pour 100 g est forte (rouge), moyenne (orange) ou faible (vert). Les seuils pour l'attribution des couleurs sont spécifiques à chaque nutriment.

Dans cet exemple, le produit a une teneur aux 100 g riche en graisses saturées et en sucres, une teneur moyenne en matières grasses et a une faible teneur en sel.

Logo n°4 :

Une portion (50g) de ce produit vous apporte:



\*Pourcentage des apports de références pour un adulte type (8400kJ/2000kcal) par jour

Ce logo précise pour une portion de produit, la quantité et le pourcentage d'énergie, de sucres, de lipides, de graisses saturées et de sel apportés par rapport aux recommandations journalières.

La hauteur de chaque élément est adaptée en fonction de sa contribution à l'alimentation : élevée (> 25 %), moyenne (entre 5 % et 25 %) ou faible (<5 %).

Dans cet exemple, une portion de 50 g de produit contribue de façon élevée aux apports en graisses saturées, de façon moyenne aux apports en matières grasses et sucres, et de façon faible aux apports en sel.

◀ Précédent | Suite ▶

[Retour à la liste](#)

Si vous êtes déconnecté ou si vous fermez le questionnaire, vos réponses seront systématiquement sauvegardées

[Aide](#) ?

1 - Introduction

2 - Présentation des logos

3 - Questions générales

4 - Partie 1

5 - Partie 2

6 - Partie 3

7 - Partie 4

8 - Partie 5

9 - Perception des logos

10 - Comparaison des logos

Questions générales

En général, au sein de votre foyer, êtes-vous la personne qui fait les courses alimentaires ?

- Toujours  Souvent  Parfois  Jamais

Parmi les phrases suivantes, laquelle décrit le mieux votre niveau de connaissances en nutrition ?

- Je m'y connais très bien  Je m'y connais assez bien  Je m'y connais un peu  Je ne m'y connais pas

Vous arrive-t-il de lire la liste des ingrédients ou les tableaux présentant la composition nutritionnelle de l'aliment ?

- Toujours  Souvent  Parfois  Jamais

◀ Précédent | Suite ▶

- 1 - Introduction
- 2 - Présentation des logos
- 3 - Questions générales
- 4 - **Partie 1**
- 5 - Partie 2
- 6 - Partie 3
- 7 - Partie 4
- 8 - Partie 5
- 9 - Perception des logos
- 10 - Comparaison des logos

Partie 1

Hachis Parmentier



Lasagnes au saumon



Bœuf boulogne



Classer ces produits en fonction de leur qualité nutritionnelle :

Meilleure qualité nutritionnelle :

Moins bonne qualité nutritionnelle :

Précédent Suite

- 1 - Introduction
- 2 - Présentation des logos
- 3 - Questions générales
- 4 - Partie 1
- 5 - **Partie 2**
- 6 - Partie 3
- 7 - Partie 4
- 8 - Partie 5
- 9 - Perception des logos
- 10 - Comparaison des logos

Partie 2

Trio Poulet Crudités



Jambon Cheddar pain polaire



Jambon tomate oeuf baguette viennoise



Classer ces produits en fonction de leur qualité nutritionnelle :

Meilleure qualité nutritionnelle :

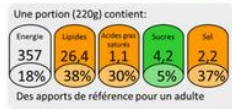
Moins bonne qualité nutritionnelle :

Précédent Suite

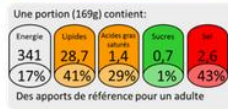
- 1 - Introduction
- 2 - Présentation des logos
- 3 - Questions générales
- 4 - Partie 1
- 5 - Partie 2
- 6 - Partie 3
- 7 - Partie 4
- 8 - Partie 5
- 9 - Perception des logos
- 10 - Comparaison des logos

Partie 3

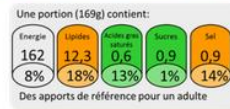
Filets de Maquereaux (Marinade au Cidre)



Filet de Maquereaux (Moutarde à l'Ancienne et au Citron)



Filets de Maquereaux (Marinade aux Herbes de Provence)



Classer ces produits en fonction de leur qualité nutritionnelle :

Meilleure qualité nutritionnelle :

Filets de Maquereaux (Marinade au Cidre)  
 Filets de Maquereaux (Moutarde à l'Ancienne et au Citron)  
 Ou Filets de Maquereaux (Marinade aux Herbes de Provence)  
 Ne sais pas

Moins bonne qualité nutritionnelle :

Précédent | Suite

- 1 - Introduction
- 2 - Présentation des logos
- 3 - Questions générales
- 4 - Partie 1
- 5 - Partie 2
- 6 - Partie 3
- 7 - Partie 4
- 8 - Partie 5
- 9 - Perception des logos
- 10 - Comparaison des logos

Partie 4

Croquant miel sésame



Palets pépites chocolat



Biscuit chocolat amande



Classer ces produits en fonction de leur qualité nutritionnelle :

Meilleure qualité nutritionnelle :

Qualité nutritionnelle intermédiaire :

Moins bonne qualité nutritionnelle :

Précédent | Suite

- 1 - Introduction
- 2 - Présentation des logos
- 3 - Questions générales
- 4 - Partie 1
- 5 - Partie 2
- 6 - Partie 3
- 7 - Partie 4
- 8 - **Partie 5**
- 9 - Perception des logos
- 10 - Comparaison des logos

Partie 5



Classez ces produits alimentaires selon leur qualité nutritionnelle :

Meilleure qualité nutritionnelle :

Qualité nutritionnelle intermédiaire:

Moins bonne qualité nutritionnelle:

Précédent | Suite

- 1 - Introduction
- 2 - Présentation des logos
- 3 - Questions générales
- 4 - Partie 1
- 5 - Partie 2
- 6 - Partie 3
- 7 - Partie 4
- 8 - Partie 5
- 9 - **Perception des logos**
- 10 - Comparaison des logos

Perception des logos



L'information nutritionnelle diffusée par le logo est instructive

- Tout à fait d'accord
  Plutôt d'accord
  Plutôt pas d'accord
  Pas du tout d'accord
  Je ne sais pas

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est sans apport

- Tout à fait d'accord
  Plutôt d'accord
  Plutôt pas d'accord
  Pas du tout d'accord
  Je ne sais pas

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est pertinente

- Tout à fait d'accord
  Plutôt d'accord
  Plutôt pas d'accord
  Pas du tout d'accord
  Je ne sais pas

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est inappropriée

- Tout à fait d'accord
  Plutôt d'accord
  Plutôt pas d'accord
  Pas du tout d'accord
  Je ne sais pas

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est perturbante

- Tout à fait d'accord
  Plutôt d'accord
  Plutôt pas d'accord
  Pas du tout d'accord
  Je ne sais pas

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est sans effet

- Tout à fait d'accord
  Plutôt d'accord
  Plutôt pas d'accord
  Pas du tout d'accord
  Je ne sais pas



L'information nutritionnelle diffusée par le logo est instructive

- Tout à fait d'accord
  Plutôt d'accord
  Plutôt pas d'accord
  Pas du tout d'accord
  Je ne sais pas

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est sans apport

- Tout à fait d'accord
  Plutôt d'accord
  Plutôt pas d'accord
  Pas du tout d'accord
  Je ne sais pas

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est pertinente

- Tout à fait d'accord
  Plutôt d'accord
  Plutôt pas d'accord
  Pas du tout d'accord
  Je ne sais pas

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est inappropriée

- Tout à fait d'accord  Plutôt d'accord  Plutôt pas d'accord  Pas du tout d'accord  Je ne sais pas

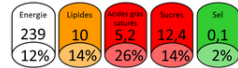
L'information nutritionnelle diffusée par le logo est percutante

- Tout à fait d'accord  Plutôt d'accord  Plutôt pas d'accord  Pas du tout d'accord  Je ne sais pas

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est sans effet

- Tout à fait d'accord  Plutôt d'accord  Plutôt pas d'accord  Pas du tout d'accord  Je ne sais pas

Une portion (50g) contient:



Des apports de référence pour un adulte

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est instructive

- Tout à fait d'accord  Plutôt d'accord  Plutôt pas d'accord  Pas du tout d'accord  Je ne sais pas

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est sans apport

- Tout à fait d'accord  Plutôt d'accord  Plutôt pas d'accord  Pas du tout d'accord  Je ne sais pas

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est pertinente

- Tout à fait d'accord  Plutôt d'accord  Plutôt pas d'accord  Pas du tout d'accord  Je ne sais pas

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est inappropriée

- Tout à fait d'accord  Plutôt d'accord  Plutôt pas d'accord  Pas du tout d'accord  Je ne sais pas

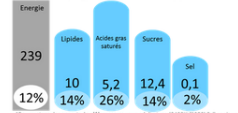
L'information nutritionnelle diffusée par le logo est percutante

- Tout à fait d'accord  Plutôt d'accord  Plutôt pas d'accord  Pas du tout d'accord  Je ne sais pas

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est sans effet

- Tout à fait d'accord  Plutôt d'accord  Plutôt pas d'accord  Pas du tout d'accord  Je ne sais pas

Une portion (50g) de ce produit vous apporte:

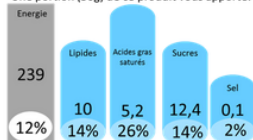


\*Pourcentage des apports de références pour un adulte type (8400kJ/2000kCal) par jour

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est instructive

- Tout à fait d'accord  Plutôt d'accord  Plutôt pas d'accord  Pas du tout d'accord  Je ne sais pas

Une portion (50g) de ce produit vous apporte:



\*Pourcentage des apports de références pour un adulte type (8400kJ/2000kCal) par jour

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est instructive

- Tout à fait d'accord  Plutôt d'accord  Plutôt pas d'accord  Pas du tout d'accord  Je ne sais pas

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est sans apport

- Tout à fait d'accord  Plutôt d'accord  Plutôt pas d'accord  Pas du tout d'accord  Je ne sais pas

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est pertinente

- Tout à fait d'accord  Plutôt d'accord  Plutôt pas d'accord  Pas du tout d'accord  Je ne sais pas

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est inappropriée

- Tout à fait d'accord  Plutôt d'accord  Plutôt pas d'accord  Pas du tout d'accord  Je ne sais pas

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est percutante

- Tout à fait d'accord  Plutôt d'accord  Plutôt pas d'accord  Pas du tout d'accord  Je ne sais pas

L'information nutritionnelle diffusée par le logo est sans effet

- Tout à fait d'accord  Plutôt d'accord  Plutôt pas d'accord  Pas du tout d'accord  Je ne sais pas

- 1 - Introduction
- 2 - Présentation des logos
- 3 - Questions générales
- 4 - Partie 1
- 5 - Partie 2
- 6 - Partie 3
- 7 - Partie 4
- 8 - Partie 5
- 9 - Perception des logos
- 10 - Comparaison des logos

### Comparaison des logos

Selon vous, à quel logo s'applique le mieux les affirmations suivantes (choisir un seul logo par ligne) ?



Logo n°1



Logo n°2



Logo n°3



Logo n°4

Ce logo permet d'avoir une information rapide

- Logo 1  Logo 2  Logo 3  Logo 4  Aucun

Ce logo est facile à comprendre

- Logo 1  Logo 2  Logo 3  Logo 4  Aucun

Ce logo m'apporte l'information dont j'ai besoin

- Logo 1  Logo 2  Logo 3  Logo 4  Aucun

Ce logo est trop compliqué à comprendre

- Logo 1  Logo 2  Logo 3  Logo 4  Aucun

Ce logo est trop long à comprendre

- Logo 1  Logo 2  Logo 3  Logo 4  Aucun

Ce logo aide à choisir des produits meilleurs pour la santé

- Logo 1  Logo 2  Logo 3  Logo 4  Aucun

C'est mon logo préféré

- Logo 1  Logo 2  Logo 3  Logo 4  Aucun

C'est le logo que j'aime le moins

- Logo 1  Logo 2  Logo 3  Logo 4  Aucun

Je veux qu'il soit présent sur les emballages

- Logo 1  Logo 2  Logo 3  Logo 4  Aucun

Ce logo m'inspire confiance

- Logo 1  Logo 2  Logo 3  Logo 4  Aucun

Ce logo est culpabilisant

- Logo 1  Logo 2  Logo 3  Logo 4  Aucun

Ce logo est culpabilisant

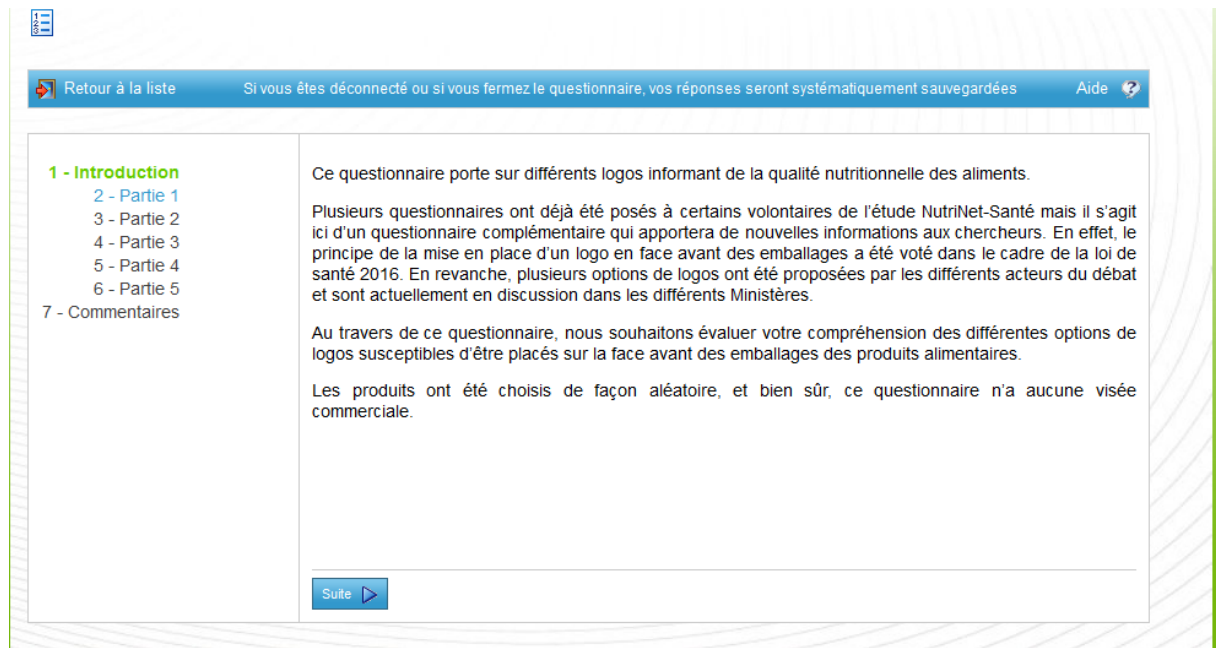
- Logo 1  Logo 2  Logo 3  Logo 4  Aucun



Ce logo est facile à repérer

- Logo 1  Logo 2  Logo 3  Logo 4  Aucun

Ce logo permet d'avoir une information fiable

- Logo 1  Logo 2  Logo 3  Logo 4  Aucun



 [Retour à la liste](#) Si vous êtes déconnecté ou si vous fermez le questionnaire, vos réponses seront systématiquement sauvegardées [Aide](#) 


<b>1 - Introduction</b>
<a href="#">2 - Partie 1</a>
<a href="#">3 - Partie 2</a>
<a href="#">4 - Partie 3</a>
<a href="#">5 - Partie 4</a>
<a href="#">6 - Partie 5</a>
<a href="#">7 - Commentaires</a>

Ce questionnaire porte sur différents logos informant de la qualité nutritionnelle des aliments.

Plusieurs questionnaires ont déjà été posés à certains volontaires de l'étude NutriNet-Santé mais il s'agit ici d'un questionnaire complémentaire qui apportera de nouvelles informations aux chercheurs. En effet, le principe de la mise en place d'un logo en face avant des emballages a été voté dans le cadre de la loi de santé 2016. En revanche, plusieurs options de logos ont été proposées par les différents acteurs du débat et sont actuellement en discussion dans les différents Ministères.

Au travers de ce questionnaire, nous souhaitons évaluer votre compréhension des différentes options de logos susceptibles d'être placés sur la face avant des emballages des produits alimentaires.

Les produits ont été choisis de façon aléatoire, et bien sûr, ce questionnaire n'a aucune visée commerciale.

[Suite](#) 



- 1 - Introduction
- 2 - **Partie 1**
- 3 - Partie 2
- 4 - Partie 3
- 5 - Partie 4
- 6 - Partie 5
- 7 - Commentaires

## Partie 1

## Trio Poulet Crudités

Jambon Cheddar  
pain polaireJambon tomate œuf  
baguette viennoise

Classer ces produits en fonction de leur qualité nutritionnelle :

Meilleure qualité nutritionnelle :

Qualité nutritionnelle intermédiaire :

Moins bonne qualité nutritionnelle :

◀ Précédent | Suite ▶

- 1 - Introduction
- 2 - Partie 1
- 3 - **Partie 2**
- 4 - Partie 3
- 5 - Partie 4
- 6 - Partie 5
- 7 - Commentaires

Partie 2

Filets de Maquereaux (Marinade au Cidre)



Filet de Maquereaux (Moutarde à l'Ancienne et au Citron)



Filets de Maquereaux (Marinade aux Herbes de Provence)



Classer ces produits en fonction de leur qualité nutritionnelle :

Meilleure qualité nutritionnelle :

Qualité nutritionnelle intermédiaire :

Moins bonne qualité nutritionnelle :

Précédent | Suite

- 1 - Introduction
- 2 - Partie 1
- 3 - Partie 2
- 4 - **Partie 3**
- 5 - Partie 4
- 6 - Partie 5
- 7 - Commentaires

Partie 3

Palets pépites chocolat



Croquant miel sésame



Biscuit chocolat amande



Classer ces produits en fonction de leur qualité nutritionnelle :

Meilleure qualité nutritionnelle :

Qualité nutritionnelle intermédiaire :

Moins bonne qualité nutritionnelle :

Précédent | Suite

- 1 - Introduction
- 2 - Partie 1
- 3 - Partie 2
- 4 - Partie 3
- 5 - Partie 4**
- 6 - Partie 5
- 7 - Commentaires

**Partie 4**
**Special K Feuilles de  
Chocolat Noir**

**All-Bran Fibre Plus**

**Extra pépites morceaux  
de chocolat au lait**


Classez ces produits alimentaires selon leur qualité nutritionnelle :

Meilleure qualité nutritionnelle :

Qualité nutritionnelle intermédiaire:

Moins bonne qualité nutritionnelle:

[← Précédent](#) | [Suite →](#)

- 1 - Introduction
- 2 - Partie 1
- 3 - Partie 2
- 4 - Partie 3
- 5 - Partie 4
- 6 - **Partie 5**
- 7 - Commentaires

## Partie 5

**Hachis Parmentier**


Une portion (300g) contient:

Energie	Lipides	Acides gras saturés	Sucres	Sel
433	28,5	2,5	7,5	2,3
22%	41%	93%	8%	38%

Des apports de référence pour un adulte

**Lasagnes au saumon**


Une portion (300g) contient:

Energie	Lipides	Acides gras saturés	Sucres	Sel
385	17,1	0,7	5,4	2,4
19%	24%	27%	6%	41%

Des apports de référence pour un adulte

**Bœuf boulgour**


Une portion (300g) contient:

Energie	Lipides	Acides gras saturés	Sucres	Sel
371	12	0,5	9	1,5
19%	17%	20%	10%	25%

Des apports de référence pour un adulte

Classer ces produits en fonction de leur qualité nutritionnelle :

Meilleure qualité nutritionnelle :

Qualité nutritionnelle intermédiaire :

Moins bonne qualité nutritionnelle :

[Précédent](#) | [Suite](#)



[Retour à la liste](#)

Si vous êtes déconnecté ou si vous fermez le questionnaire, vos réponses seront systématiquement sauvegardées

[Aide](#)

- 1 - Introduction
- 2 - Partie 1
- 3 - Partie 2
- 4 - Partie 3
- 5 - Partie 4
- 6 - Partie 5
- 7 - Commentaires**

### Commentaires

Si vous n'avez pas de commentaires, merci de valider définitivement votre questionnaire.

En revanche, si vous pensez que votre situation n'est prise en compte que partiellement dans ce questionnaire, nous vous proposons de nous préciser ci-dessous les informations supplémentaires qui nous permettront de mieux traiter vos réponses :

500 Caractères restants

Si vous avez besoin d'une aide pour remplir ce questionnaire, merci de cliquer sur la rubrique **NOUS CONTACTER** et de nous préciser vos difficultés : nous vous enverrons une réponse dans les plus brefs délais vous permettant de terminer et de valider votre questionnaire.

MERCI.

[← Précédent](#) | [Enregistrer en brouillon](#) | [Valider définitivement](#)

The screenshot shows a web-based questionnaire interface. At the top, there is a blue navigation bar with the text 'Retour à la liste' on the left, 'Si vous êtes déconnecté ou si vous fermez le questionnaire, vos réponses seront systématiquement sauvegardées' in the center, and 'Aide ?' on the right. Below this bar is a sidebar menu on the left with the following items: '1 - Introduction' (highlighted in green), '2 - Partie 1', '3 - Partie 2', '4 - Partie 3', '5 - Partie 4', '6 - Partie 5', and '7 - Commentaires'. The main content area on the right contains the following text:

Ce questionnaire porte sur différents logos informant de la qualité nutritionnelle des aliments.

Plusieurs questionnaires ont déjà été posés à certains volontaires de l'étude NutriNet-Santé mais il s'agit ici d'un questionnaire complémentaire qui apportera de nouvelles informations aux chercheurs. En effet, le principe de la mise en place d'un logo en face avant des emballages a été voté dans le cadre de la loi de santé 2016. En revanche, plusieurs options de logos ont été proposées par les différents acteurs du débat et sont actuellement en discussion dans les différents Ministères.

Au travers de ce questionnaire, nous souhaitons évaluer votre compréhension des différentes options de logos susceptibles d'être placés sur la face avant des emballages des produits alimentaires.

Les produits ont été choisis de façon aléatoire, et bien sûr, ce questionnaire n'a aucune visée commerciale.

At the bottom of the main content area, there is a blue button labeled 'Suite' with a right-pointing arrow.

- 1 - Introduction
- 2 - Partie 1**
- 3 - Partie 2
- 4 - Partie 3
- 5 - Partie 4
- 6 - Partie 5
- 7 - Commentaires

## Partie 1

## Trio Poulet Crudités


 Jambon Cheddar  
pain polaire

 Jambon tomate œuf  
baguette viennoise


Classer ces produits en fonction de leur qualité nutritionnelle :

Meilleure qualité nutritionnelle :

Qualité nutritionnelle intermédiaire :

Moins bonne qualité nutritionnelle :

[Précédent](#) | [Suite](#)



[Retour à la liste](#)

Si vous êtes déconnecté ou si vous fermez le questionnaire, vos réponses seront systématiquement sauvegardées

[Aide](#)

- 1 - Introduction
- 2 - Partie 1
- 3 - **Partie 2**
- 4 - Partie 3
- 5 - Partie 4
- 6 - Partie 5
- 7 - Commentaires

### Partie 2

Filets de Maquereaux  
(Marinade au Cidre)



Filet de Maquereaux (Moutarde  
à l'Ancienne et au Citron)



Filets de Maquereaux (Marinade  
aux Herbes de Provence)



Classer ces produits en fonction de leur qualité nutritionnelle :

Meilleure qualité nutritionnelle :

Qualité nutritionnelle intermédiaire :

Moins bonne qualité nutritionnelle :

[Précédent](#) | [Suite](#)



- 1 - Introduction
- 2 - Partie 1
- 3 - Partie 2
- 4 - **Partie 3**
- 5 - Partie 4
- 6 - Partie 5
- 7 - Commentaires

## Partie 3

Palets pépites chocolat  
sans gluten  
- Gerblé - 160 g



Croquant miel sésame -  
Gerblé - 162g



Biscuit chocolat amande -  
Gerblé - 200 g



Classer ces produits en fonction de leur qualité nutritionnelle :

Meilleure qualité nutritionnelle :

Qualité nutritionnelle intermédiaire :

Moins bonne qualité nutritionnelle :

[Précédent](#) | [Suite](#)

- 1 - Introduction
- 2 - Partie 1
- 3 - Partie 2
- 4 - Partie 3
- 5 - **Partie 4**
- 6 - Partie 5
- 7 - Commentaires

Partie 4

Special K Feuilles de  
Chocolat Noir



All-Bran Fibre Plus



Extra pépites morceaux  
de chocolat au lait



Classez ces produits alimentaires selon leur qualité nutritionnelle :

Meilleure qualité nutritionnelle :

Qualité nutritionnelle intermédiaire:

Moins bonne qualité nutritionnelle:

- 1 - Introduction
- 2 - Partie 1
- 3 - Partie 2
- 4 - Partie 3
- 5 - Partie 4
- 6 - Partie 5
- 7 - Commentaires

Partie 5

Hachis Parmentier



Une portion (300g) contient:

Energie	Lipides	Acides gras saturés	Sucres	Sel
433	28,5	2,5	7,5	2,3
22%	41%	93%	8%	38%

Des apports de référence pour un adulte

Lasagnes au saumon



Une portion (300g) contient:

Energie	Lipides	Acides gras saturés	Sucres	Sel
385	17,1	0,7	5,4	2,4
19%	24%	27%	6%	41%

Des apports de référence pour un adulte

Bœuf boulgour



Une portion (300g) contient:

Energie	Lipides	Acides gras saturés	Sucres	Sel
371	12	0,5	9	1,5
19%	17%	20%	10%	25%

Des apports de référence pour un adulte

Classer ces produits en fonction de leur qualité nutritionnelle :

Meilleure qualité nutritionnelle :

Qualité nutritionnelle intermédiaire :

Moins bonne qualité nutritionnelle :

Précédent | Suite

- 1 - Introduction
- 2 - Partie 1
- 3 - Partie 2
- 4 - Partie 3
- 5 - Partie 4
- 6 - Partie 5
- 7 - Commentaires

Commentaires

Si vous n'avez pas de commentaires, merci de valider définitivement votre questionnaire.

En revanche, si vous pensez que votre situation n'est prise en compte que partiellement dans ce questionnaire, nous vous proposons de nous préciser ci-dessous les informations supplémentaires qui nous permettront de mieux traiter vos réponses :

500 Caractères restants

Si vous avez besoin d'une aide pour remplir ce questionnaire, merci de cliquer sur la rubrique **NOUS CONTACTER** et de nous préciser vos difficultés : nous vous enverrons une réponse dans les plus brefs délais vous permettant de terminer et de valider votre questionnaire.

MERCI.

Précédent | Enregistrer en brouillon | Valider définitivement