



Maison de l'Europe de Paris

FranceSoir

## ■ Nouvelles recettes pour l'étiquetage alimentaire en Europe

**Depuis le scandale de la viande chevaline il y a deux ans, les autorités européennes ont imposé de nouvelles normes pour l'étiquetage des produits alimentaires. Mais cela reste toujours compliqué à comprendre pour les consommateurs.**

L'étiquetage agroalimentaire a fait beaucoup parler de lui. On se souvient des scandales agroalimentaires qui ont éclaté un peu partout en Europe en janvier 2013: les autorités sanitaires de plusieurs pays européens ont trouvé de la viande chevaline dans ce qui aurait dû être "pur bœuf". Les institutions européennes ont, depuis, présenté de nouvelles propositions législatives afin de rétablir la confiance et mieux informer les consommateurs.

Depuis décembre 2014<sup>1</sup>, il est rendu obligatoire par la Commission européenne, pour les denrées alimentaires, de mettre en évidence des informations complètes pour les consommateurs.

La hauteur des caractères est de 1,2mm minimum pour que les mentions légales soient clairement visibles et lisibles. Les mentions obligatoires concernent la listes des ingrédients, les substances provoquant des allergies ou des intolérances (arachides, lait, moutarde, poisson, céréales, etc.); la date limite de consommation; les conditions particulières de conservation; le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant ou de l'importateur; le pays d'origine ou le lieu de provenance pour certains types de viandes.

Selon un rapport de la Commission européenne, "plus de 90% des consommateurs interrogés estiment qu'il est important que l'étiquette des produits alimentaires transformés mentionne l'origine de la viande, il s'agit de l'un des facteurs influençant le comportement des consommateurs". Adopté mercredi 11 février dernier par les institutions européennes, l'étiquetage du pays d'origine ou du lieu de provenance de la viande utilisée comme ingrédient est obligatoire. Effectivement 30 à 50% du volume total de viande abattue est transformée en ingrédients.

A noter également qu'il existe un étiquetage européen obligatoire depuis 2003 lorsque les aliments contiennent des OGM (organismes génétiquement modifiés). Tous les produits qui contiennent volontairement des OGM, quelle que soit la quantité de ces OGM dans le produit, doivent être

<sup>1</sup> [http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/infographic\\_food\\_labelling\\_rules\\_2014\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/infographic_food_labelling_rules_2014_en.pdf)



## Maison de l'Europe de Paris

étiquetés. Si un produit contient des OGM, mais que cette présence est involontaire et inévitable, alors ces traces d'OGM sont autorisées jusqu'à 0,9% par ingrédient, sans obligation d'étiquetage.

Néanmoins les produits issus d'animaux nourris aux OGM n'ont pas à être étiquetés (viande, lait, poisson, œufs). Pourtant, 80% des OGM importés dans l'Union européenne sont utilisés pour nourrir les animaux d'élevage.

A partir de 2016, les institutions européennes rendent obligatoire le tableau nutritionnel sur l'étiquette des produits alimentaires pré-emballés pour que le consommateur fasse un choix plus averti. Cette obligation sera aussi appliquée aux ventes effectuées par Internet. Le tableau indiquera le contenu énergétique et les pourcentages de chaque substance (glucides, sucres, gras saturés, fibre, sodium).

Ces régulations font suite au constat que plus de la moitié de la population de l'Union européenne affiche un surpoids ou souffre d'obésité. Ce phénomène provoque divers problèmes d'ordre psychologique et physique et accroît le risque de maladie cardiovasculaire, de cancer ou de diabète. En chiffre, ceci représente 8% des dépenses de santé en Europe selon la Commission européenne.

L'étiquetage pensé par les institutions européennes vise donc à rétablir la confiance des consommateurs et leur permettre de faire des choix avertis. Pourtant, certaines organisations et associations pour les droits des consommateurs déplorent la complexité du système. Le président de l'association UFC-Que choisir, Alain Bazot, déplore notamment: *"A chaque fois que je fais mes courses alimentaires, je mets en application mes propres préceptes et donc je lis les étiquettes pour connaître l'intérêt nutritionnel des aliments. Et là, chaussant mes lunettes, quelle n'est pas à chaque fois ma perplexité en lisant ces tableaux indigestes que les autorités européennes viennent de rendre obligatoires. Glucides késako? Lipides, c'est dangereux? Acides gras saturés... mais saturés de quoi? Je n'y comprends que pouic! Et je ne parle même pas de l'avalanche de chiffres à la virgule près qui me donne la nausée..."*.

Plusieurs organisations et lobbies des consommateurs avaient recommandé un système plus simple pour encourager le consommateur dans un choix de produit plus équilibré. Ils avaient proposé un étiquetage avec 5 couleurs.

Mais l'industrie agroalimentaire avait prétexté le système non adaptable pour beaucoup de ses produits.

*Article rédigé par la Maison de l'Europe de Paris et publié par France Soir le 20/04/2015*

### Maison de l'Europe de Paris

Association régie par la loi de 1901, créée en 1956 et reconnue d'utilité publique.  
35-37, rue des Francs-Bourgeois F-75004 Paris  
www.paris-europe.eu · Mail : maison-europe@paris-europe.eu  
Tél +33 (0)1 44 61 85 85 · Fax +33 (0)1 44 61 85 95

