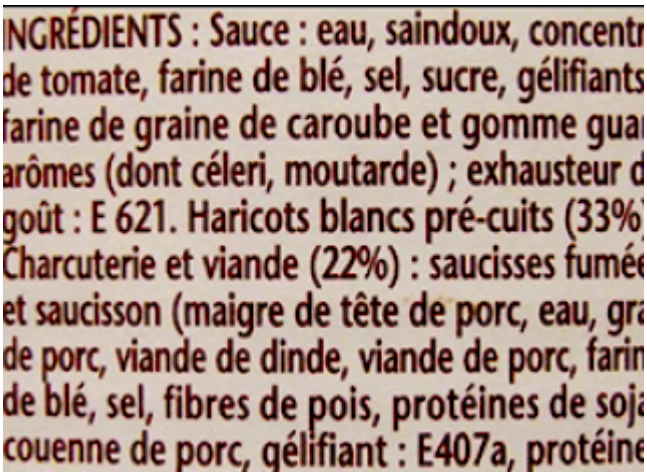
Publié sur *écoconso* (https://www.ecoconso.be)

L'EUROPE A REVU L'ÉTIQUETTE DE NOS ALIMENTS, ON VA ENFIN TOUT SAVOIR !

COIN SATIRIQUE

[*mise à jour : 01/2015*]



Ou pas. Combien de fois n'avez-vous pas abîmé vos yeux en essayant de lire les petits caractères censés vous renseigner la composition des produits que vous achetez ? (écrire en rouge foncé sur un fond rouge clair, franchement, c'est fait exprès, un graphiste ne peut pas être aussi mauvais

Combien de neurones n'avez-vous pas éreintés à force de chercher ce qui pouvait bien se cacher derrière le E621, l'amidon modifié ou encore le BHA Buthylhydroxyanisol ? (si si, ça existe dans des trucs qui se mangent, sérieusement).

Et puis, finalement, y'a de l'huile de palme ou pas dans vos céréales de petit-déjeuner ? Et elle vient d'où la viande de votre pizza ? Et non – ils n'auraient pas osé – ce pourrait-il que l'on ait glissé des édulcorants dans votre délicieuse bière aux fruits

Ahlàlà, consommateur averti n'est pas un métier facile et l'information, tellement bien cachée parfois. On vous affiche en grand ce qu'on a envie de vous montrer et pour le reste, débrouillez-vous, mangez des carottes ou munissez-vous d'une loupe !

Heureusement l'Europe a pensé à vous – merci madame - et a pondu une nouvelle législation en matière d'étiquetage alimentaire.

Enfin la clarté, la transparence, l'information qui vous permettront de favoriser le poulet local, de savoir d'où viennent les tomates de cette sauce bolognaise et de pouvoir lire les ingrédients dans des conditions d'élégance acceptables, à savoir sans coller son nez à l'étiquette pour les myopes ou

tendre le paquet à bout de bras pour les presbytes.

Pas si vite! Point de révolution sous le sapin (c'est que cette législation est valable depuis le 13 décembre dernier), mais bien une certaine harmonisation et quelques avancées.

Notons effectivement plusieurs points positifs :

- Pour la viande fraîche, l'obligation de mentionner l'origine – qui ne concernait que le bœuf – est désormais étendue aux porc, mouton, chèvre et volaille. Évidemment, il y a des subtilités dans la définition du pays d'origine. Pour le poulet, par exemple, le pays à mentionner est celui du dernier mois de « résidence ».
- Même si dans les faits c'était déjà le cas pour de nombreux produits, il est maintenant obligatoire d'indiquer de manière distincte quels sont les ingrédients allergènes. De même, les informations nutritionnelles deviennent obligatoires.
- Enfin, et ce n'est pas la moindre des avancées, le type d'huile végétale utilisée doit être précisé. Plus question de « cacher » de l'huile de palme sous une mention générique.

Mais si vous pensiez dorénavant pouvoir lire les ingrédients facilement, vous serez déçu. La nouvelle législation n'impose qu'un minimum de 1,2 mm de haut pour les lettres minuscules (qui n'auront jamais aussi bien porté leur nom!). Sacrée avancée dites donc, si j'en crois ma latte et le pot de yaourt que je tiens en main, on va passer de 1 à 1,2 mm (n'écoutant que mon courage, je peux affirmer que c'est kif sur la bouteille de soda de 0,5 l).

Vous espériez aussi pouvoir connaître l'origine de l'ingrédient principal d'un plat composé ? Toujours pas. Cela a bien été demandé mais les groupes de pression et les compromis étant ce qu'ils sont, cette proposition n'est pas passée. Idem pour la viande des plats préparés : hors bœuf, on ne saura toujours pas d'où vient le cheval dans la lasagne.

Une harmonisation, donc. Avec quelques petits plus. Cela dit, rien qui ne permette de relâcher la vigilance face à ce que vous achetez. D'ailleurs, n'oubliez pas la magnifique brochure d'écoconso sur les étiquettes !
(oui, on appelle ça du placement de produit ;-))

Et vous, vous en pensez quoi ?

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

---

Liens
[1] https://www.ecoconso.be/fr/L-Europe-a-revu-l-etiquette-des
[2] https://www.ecoconso.be/fr/thematiques/aliment-et-composition
[3] https://www.ecoconso.be/fr/thematiques/etiquetage
[4] https://www.ecoconso.be/fr/content/conditions-dutilisation-de-nos-contenus
[5] http://fr.openfoodfacts.org/additif/e320-buthylhydroxyanisol/2
[6] http://www.ecoconso.be/Les-etiquettes-sans-prise-de-tete

Cette publication est mise à disposition sous un contrat Creative Commons