Articles

« Traditionnel », « sans additif »… Comprendre les mentions sur les étiquettes alimentaires

« Traditionnel », « sans additif »… Ces indications attirent l'œil mais que veulent-elles vraiment dire ? Petit guide pour ne pas se laisser berner.

Comprendre les mentions sur les étiquettes alimentaires

Un pot de confiture « sans additif », du jambon « traditionnel » ou une pizza « sans conservateur »… Qu'est-ce qui se cache derrière ces mentions ? Sont-elles fiables ou servent-elles seulement des arguments de vente ? On fait le point.

Sommaire :

- On ne peut pas écrire n'importe quoi sur l'étiquette
- La mention « artisanal »
- La mention « sans »

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

On ne peut pas écrire n’importe quoi sur l’étiquette

Le règlement européen INCO précise que les informations sur l’étiquette des aliments ne peuvent pas en induire en erreur « notamment sur la nature, l’identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, le pays d’origine ou le lieu de provenance, le mode de fabrication ou d’obtention de cette denrée; en attribuant à la denrée alimentaire des effets ou qualités qu’elle ne possède pas (…) ».

Ce que l’on peut mettre ou pas sur une étiquette est donc assez réglementé mais il existe encore beaucoup de mentions qui ne sont encadrées par aucun règlement spécifique. Outre les auto-déclarations, les « recettes de grand-mère », « secrets d’antan », « à l’ancienne », « traditionnel » et indications similaires ne sont pas ou peu encadrées.

- **Lire aussi :**
  - Quelles règles doit respecter l'étiquette d'un aliment ?
  - À quoi faire attention dans la liste d'ingrédients d'un aliment ?
  - Nutrition et santé : comment lire et comprendre les étiquettes alimentaires ?

La mention « artisanal »

En Belgique, des **lignes directrices sur l’utilisation du terme « artisanal »** ont été publiées par le SPF Économie en 2017.[1]

Elles prévoient qu’un produit dit artisanal doit répondre à 3 grands principes :

- Les **ingrédients** doivent être d’une certaine **qualité**.
  Par exemple : non transformés, sans additifs…

- La **fabrication** doit présenter des aspects essentiellement manuels, un caractère **authentique**, un certain savoir-faire axé sur la qualité…
  Par exemple : un produit alimentaire réalisé selon une recette traditionnelle.

- La fabrication **à petite échelle**, voire très petite échelle.
  Par exemple : une microbrasserie dont la production est limitée à quelques centaines d’hectolitres.

Si ça précise un peu plus ce qu’on est en droit d’attendre d’un produit « artisanal » (alimentaire ou non), les critères ne sont pas très détaillés (par catégorie de produit par exemple). Test-Achats regrette que les guidelines ne soient pas plus explicites sur l’utilisation des images et photos sur le produit suggérant un processus artisanal de fabrication (ex : une photo d’un cuisinier).[2]

Les autres termes du même genre (« recettes de grand-mère », « secrets d’antan », « à l’ancienne », « traditionnel ») ne sont pas concernés et restent non encadrés. Exception faite de la mayonnaise pour laquelle l’appellation « traditionnel » (et dérivés), pour laquelle la loi est plus précise. [3]

De nombreux produits en magasin utilisent encore ces termes sans qu'il n'y ait de lien avec ce que l'on est en droit d'attendre d'un produit « traditionnel » ou « ancien ». Test Achats donnait quelques exemples sur son site en 2019.

La mention « sans »

Un autre grand classique est la mention « sans » : « sans colorant », « sans conservateur »…

Comme ces mentions sont plus explicites, il est difficile de ne pas les respecter sans effectivement induire le consommateur en erreur. Don un produit qui affiche « sans additif » doit effectivement en être exempt.

Pour autant, les fabricants utilisent souvent ces qualificatifs pour rendre leur produit plus attrayant, alors que l'information n'est pas pertinente. Par exemple afficher « sans conservateur » sur un produit surgelé n'est pas nécessaire puisque la surgélation en elle-même permet de se passer de conservateur.[4]

Plus d'infos

- Étiquette alimentaire : 6 infos à y lire pour mieux consommer

---

[1] Guidelines sur l'utilisation de la terminologie "artisanal" et ses dérivés dans l'appellation

des produits (SPF Économie, 2017)

[2] Test-Santé, 2019.

[3] Une mayonnaise traditionnelle est en fait ce qu'était une mayonnaise normale avant le changement de 2016 qui revoyait à la baisse les critères pour être une mayonnaise. Arrêté « mayonnaise ».

[4] Mais on peut retrouver des conservateurs dans un surgelé. Par exemple dans une pizza au saucisson il y a aura très probablement des nitrites pour permettre la conservation du saucisson quand il a été fabriqué. Pour autant, ces conservateurs ne sont pas d'une quelconque utilité pour conserver la pizza surgelée.

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

Source URL:
https://ecoconso.be/content/traditionnel-sans-additif-comprendre-les-mentions-sur-les-etiquettes-alimentaires