Association Force Ouvrière Consommateurs

FICHES ESSENTIELLES Alimentation

Tirage spécial Fédération des Employés et Cadres - Force Ouvrière

- Edition 2016 -

141 avenue du Maine – 75014 Paris

Association Force Ouvrière Consommateurs
141 Avenue du Maine - 75014 Paris
Tél 01 40 52 85 85 - Fax 01 40 52 85 86
Mél : afoc@afoc.net - www.afoc.net

Document édité par l'AFOC nationale.

Directeur des publications : Andrée THOMAS
Président d'Honneur de l'AFOC : Pierre MARLEIX
Secrétaire Générale de l'AFOC : Martine DEROBERT
Imprimerie : CGT-FO
Pilotage : Florence DURBECQ

Ce guide est un condensé des articles, notes et prises de position de l'AFOC élaboré sur le thème de l'alimentation. Il a été enrichi de données utiles issues des sources d'information publique.

Document à usage interne. Vente interdite.

SOMMAIRE

SOMMAIRE **3**

I. Les Politiques et textes de référence.....**5**

Les objectifs de santé publique
Le plan national Alimentation
Le plan national nutrition santé
La gestion des crises sanitaires
Le gaspillage alimentaire
L'étiquetage des denrées alimentaires
DLC et DDM
Les signes officiels de qualité

II. Alimentation et santé.....**32**

Alimentation et cancer
Contaminants chimiques dans les aliments
Les allergènes

III. Alimentation et nutrition.....**38**

L'information nutritionnelle
Les allégations nutritionnelles
Les produits « premiers prix »
Le guidage alimentaire

IV. Alimentation et environnement.....**46**

Les circuits courts

V. Quelques produits alimentaires.....**54**

Le champagne
Les œufs
Déterminants de la consommation des fruits et légumes
La consommation des insectes
La viande étoilée

Ce que manger veut dire…

Les choix alimentaires sont à la fois conscients et inconscients : ils sont

- ***psychologiques***, socio-culturels, dépendent de l'âge, du revenu, du sexe, de la génération, de la profession, de la culture, de la religion, de la famille, du degré d'éduction, des habitudes alimentaires, de la perception (images, valeurs) ;
- ***cognitifs*** : au regard de la nutrition, de la santé, de considérations écologiques ; du plaisir procuré par les aliments ;
- ***biologiques*** ; l'homo sapiens est omnivore constamment tiraillé par le paradoxe de deux pulsions contradictoires la *néophilie* ou l'attirance vers le nouveau et la *néophobie*, son contraire.
- ***pratiques*** : accessibilité, prix, praticité, temps, compétences culinaires ; effets du marketing.

Manger c'est tout sauf banal….

Claude Levi Strauss a dit que « *pour être consommé, l'aliment ne doit pas être seulement bon à manger il doit être bon à penser* ». On mesure alors le vaste champ qui s'offre au marketing qui influence grandement nos choix alimentaires. Les époques changent alors qu'à la Renaissance les légumes, issus de la terre sont méprisés par l'élite, le cygne, symbole de l'air apparait comme l'aliment de prédilection des puissants. La symbolique de la viande n'échappe pas à cette loi, hier elle était force, vitalité prospérité, une sorte « d'acquis social » désormais les programmes de nutrition mettent en avant fruits et légumes devenus les nouveaux symboles de bonne alimentation.

Quel véritable choix du consommateur ?

Les attentes du consommateur sont multiples avec l'offre alimentaire pléthorique (un hypermarché compte plus de 10 000 références) ainsi que la disparition des repères traditionnels. L'hyperchoix suscite aussi de l'anxiété. La quête d'aliments santé et minceur semble ancrée dans les canons de l'époque. Le bien être passe par un corps svelte. Le tout dans une exigence absolue de sécurité alimentaire.

Avec le développement de l'obésité, il prend conscience des liens entre alimentation et santé. Face à la multiplication de slogans simplistes de la publicité mais aussi de la communication tout azimut des « sachants », le consommateur s'interroge légitimement. S'ajoute également une dimension environnementale et sociale, avec une demande citoyenne prégnante pour des modes de productions durables et plus respectueux de l'homme et de son environnement.

Sur toutes ces thématiques, l'AFOC souhaite offrir ici un éclairage accessible et crédible et rappeler que le rôle du consommateur est capital. Arbitre final, il a le pouvoir de faire évoluer l'offre alimentaire.

I - LES POLITIQUES ET TEXTES DE REFERENCE

Les objectifs de santé publique

Les objectifs nutritionnels de santé publique sont fixés par le Haut Conseil de la santé publique (HCSP).

Ces objectifs nutritionnels structurent les orientations stratégiques et servent de base pour définir les actions prévues pour le Programme national nutrition santé (PNNS) et le Plan obésité (PO).

Ces objectifs quantifiés ont été regroupés selon quatre axes.

1. Réduire l'obésité et le surpoids dans la population

- stabiliser la prévalence de l'obésité et réduire le surpoids chez les adultes
- diminuer la prévalence de l'obésité et du surpoids chez les enfants et les adolescents.

2. Augmenter l'activité physique et diminuer la sédentarité à tous les âges

- augmenter l'activité physique chez les adultes ;
- augmenter l'activité physique et lutter contre la sédentarité chez les enfants et les adolescents.

3. Améliorer les pratiques alimentaires et les apports nutritionnels, notamment chez les populations à risque

- augmenter la consommation de fruits et légumes ;
- réduire la consommation de sel ;
- augmenter les apports en calcium dans les groupes à risque ;
- lutter contre la carence en fer chez les femmes en situation de pauvreté ;
- améliorer le statut en folates des femmes en âge de procréer ;
- promouvoir l'allaitement maternel.

4. Réduire la prévalence des pathologies nutritionnelles

- dénutrition, troubles du comportement alimentaire

Le Programme National pour l'Alimentation (PNA)

La loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010 a instauré une politique publique de l'alimentation.

« *La politique publique de l'alimentation vise à assurer à la population l'accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables. Elle vise à offrir à chacun les conditions du choix de son alimentation en fonction de ses souhaits, de ses contraintes et de ses besoins nutritionnels, pour son bien-être et sa santé.*»

Cette politique est définie par le gouvernement dans le programme national pour l'alimentation (PNA).

A défaut de disposer d'une force juridique contraignante, le PNA se propose principalement de faciliter l'évolution des comportements dans le domaine alimentaire.

L'objectif principal est la sécurité alimentaire, mais dans une optique de qualité : chacun doit avoir accès à une « alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle », et cela dans le cadre d'une agriculture durable. Associé au Programme national nutrition santé (PNNS), mais avec une optique plus large, notamment sur le plan sociétal et économique, le PNA met ainsi en œuvre des programmes visant à favoriser, notamment dans la restauration collective, les circuits courts ou/et de proximité, les produits de saison, ainsi que les produits labellisés, notamment ceux issus de l'agriculture biologique.

Beaucoup de ces programmes concernent des opérations de sensibilisation, de pédagogie voire de communication (« Un fruit pour la récré », etc.), mais le PNA comporte également la possibilité de valider des accords interprofessionnels visant à améliorer la qualité nutritionnelle et gustative des aliments produits par l'industrie agro-alimentaire, en baissant par exemple la quantité de sel, etc., et en vue, notamment, de lutter contre le surpoids et l'obésité. Enfin, le PNA finance un certain nombre d'études sur les thématiques concernées (par exemple sur le gaspillage alimentaire, en collaboration avec le Conseil national des déchets).

Les nouvelles priorités de la politique publique de l'alimentation s'articulent ainsi autour de quatre axes :

- **la justice sociale**
- **l'éducation alimentaire de la jeunesse**

- la lutte contre le gaspillage alimentaire
- le renforcement de l'ancrage territorial de notre alimentation

↳ L'AFOC prend bonne note de ces programmes mais regrette le caractère parfois injonctif et moral des actions qui en découlent, susceptibles de générer des effets pervers sur le comportement des mangeurs. Notre alimentation est en effet périodiquement l'objet de remises en cause et de controverses. Le sujet est éclaté entre différents acteurs et institutions, entre différents intérêts et points de vue, parmi lesquels le consommateur s'égare…. La confiance des consommateurs dans leur alimentation se perd à mesure que le lien social entre agriculteurs et citoyens se distend.

Le Plan National Nutrition Santé (PNNS)

La mise en place d'une politique nutritionnelle est apparue, au cours des dernières années, comme une priorité de santé publique. Le rôle joué par la nutrition comme facteur de protection ou de risque des pathologies les plus répandues en France est de mieux en mieux compris, qu'il s'agisse du cancer, des maladies cardiovasculaires de l'obésité, de l'ostéoporose ou du diabète de type 2.

L'amélioration de l'état nutritionnel de la population constitue, en ce début de XXIè siècle, un enjeu majeur pour les politiques de santé publique menées en France, en Europe et dans le monde. Une nutrition satisfaisante est un facteur de protection de la santé. Les avancées de la recherche ont précisé le rôle que jouent l'inadéquation des apports nutritionnels et l'insuffisance d'activité physique dans le déterminisme de nombreux cancers et maladies cardiovasculaires, qui représentent plus de 55 % des 550 000 décès annuels en France. Des facteurs nutritionnels sont aussi impliqués dans le risque ou la protection vis-à-vis du diabète, de l'obésité, de l'ostéoporose ou de diverses déficiences.

Lancé en janvier 2001, le Programme national nutrition santé (PNNS) a pour objectif général l'amélioration de l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. Le programme a été prolongé en 2006 puis en 2011.

Plusieurs objectifs initialement fixés ont été partiellement ou totalement atteints, comme la réduction de la prévalence du surpoids et de l'obésité chez l'enfant, la réduction de la consommation de sel ou de sucre, l'augmentation de la consommation de fruits chez les adultes. Pour autant, ces améliorations n'ont pas concerné de façon homogène toutes les composantes de la population et les inégalités sociales de santé se sont creusées dans le domaine de la nutrition.

Le président de la République a souhaité la formalisation d'un plan obésité (PO) pour la France, avec pour objectif de répondre à la croissance du nombre de sujets gravement atteints. Le Parlement a institué, en 2010, un programme gouvernemental quinquennal relatif à la nutrition et à la santé ainsi qu'un programme gouvernemental pour l'alimentation.

Le PNNS traite de la nutrition comme déterminant de la santé. Le Plan obésité (PO) s'articule et complète le PNNS par l'organisation du dépistage, de la prise en charge des patients ainsi que par une dimension importante de recherche. Le Programme national pour l'alimentation (PNA) a été initié en septembre 2010.

Les principes généraux du PNNS

1. Le mot **« nutrition »** doit être compris comme englobant les questions relatives **à l'alimentation** (nutriments, aliments, déterminants sociaux, culturels, économiques, sensoriels et cognitifs des comportements alimentaires) et **à l'activité physique.**
2. Le PNNS prend en compte **les dimensions biologique, symbolique et sociale de l'acte alimentaire et de l'activité physique.**
3. Les orientations développées, les messages promus dans le cadre du PNNS reposent sur **une expertise scientifique organisée** par les pouvoirs publics.
4. Les actions mises en œuvre par le PNNS ont comme finalité de **promouvoir, dans l'alimentation et le mode de vie, les facteurs de protection de la santé et de réduire l'exposition aux facteurs de risque** de maladies chroniques. Toutes ces interventions intègrent dans leur conception et leur développement la question des inégalités sociales de santé.
5. Le PNNS privilégie **la cohérence, la complémentarité et la synergie des différentes mesures, actions et réglementations pour tendre vers les objectifs fixés.** Les mesures d'incitations adaptées aux différents types d'acteurs sont privilégiées. Des mesures réglementaires peuvent être mises en place si nécessaire pour lutter efficacement contre les inégalités sociales de santé en matière nutritionnelle.
6. Les stratégies et actions, mises en place et coordonnées dans le cadre des plans d'intervention développés par les pouvoirs publics qui ont **un impact sur l'état nutritionnel de la population doivent être cohérentes, sans contradiction, ni explicite ni par omission.**
7. **Les repères nutritionnels du PNNS visent à promouvoir une alimentation et une activité physique favorables à un état nutritionnel et un état de santé optimaux.** Aucun des messages du PNNS ne proscrit la consommation d'un quelconque aliment ou boisson mis sur le marché. Les repères nutritionnels conduisent, dans un objectif de santé, à promouvoir certaines catégories d'aliments et boissons, ainsi qu'à recommander la limitation d'autres catégories.
8. **Les conditions de vie mais également l'environnement alimentaire et physique conditionnent fortement les comportements.** Le PNNS doit contribuer à créer un environnement nutritionnel global, facilitant un choix positif pour la santé des consommateurs.
9. Le PNNS promeut et organise le **dialogue avec les partenaires du programme au niveau national, régional et local.**
10. **L'apposition du logo du PNNS sur des documents,** outils, supports de communication ou descriptifs d'action, dans le cadre prévu par la réglementation, **est le garant de leur validité au regard des objectifs du PNNS.**
11. Toute **stigmatisation des personnes** fondée sur un comportement alimentaire ou un état nutritionnel particulier **est bannie par le PNNS.**
12. Le PNNS intègre **l'évaluation régulière** de ses objectifs chiffrés, et autant que possible, des actions ou mesures qu'il met en œuvre (indicateurs d'efficacité ou évaluation des processus).

Quelques conseils nutritionnels

↳ **Augmenter la consommation de fruits et légumes,** quelles qu'en soient les formes (crus, cuits, nature, préparés, frais, surgelés ou en conserve) pour atteindre une consommation d'au moins 5 fruits et légumes par jour ;
↳ **consommer des aliments sources de calcium** (essentiellement les produits laitiers et, en complément, les légumes voire les eaux minérales riches en calcium pour les consommateurs d'eaux minérales) en quantité suffisante pour atteindre les apports conseillés, soit 3 produits laitiers par jour ;
↳ **limiter la consommation des graisses totales (lipides totaux) et particulièrement des graisses dites"saturées" ;** ces graisses sont fournies par certains aliments qu'il est préférable de consommer avec modération (viennoiseries, pâtisseries, charcuteries, beurre, sauces, certains fromages…) ;
↳ **augmenter la consommation des féculents** sources d'amidon, notamment des aliments céréaliers (et particulièrement des aliments céréaliers complets qui ont l'intérêt d'apporter des quantités appréciables de fibres), des pommes de terre, des légumineuses, etc. ; ils doivent être présents à chaque repas ;
↳ **consommer de la viande, du poissons et d'autres produits de la pêche ou des oeufs** 1 à 2 fois par jour. D'autres études préconisent de limiter ces apports à 1 à 2 fois par semaine. L'Institut National du Cancer conseille de réduire la consommation de viande rouge et d'alterner poisson gras et maigre.

Bon à savoir

Quelle information en cas de crise sanitaire ?

Le consommateur doit pouvoir vérifier les informations sanitaires qu'il reçoit de diverses sources. Les moyens d'information à sa disposition sont à la fois multiples et partiels. Il peut être utile de se reporter aux portails institutionnels aux fins de prendre connaissance des communiqués de presse émanant des Préfectures ou des ministères. Un site officiel activé depuis la fin juin 2011, se propose d'offrir un lieu unique où se trouveront tous les communiqués de presse diffusés dans le cadre d'alertes. http://alimentation.gouv.fr, rubrique actu' alerte et alertes +. En cas d'alerte une information pratique apparaitra sur la page d'accueil.

Le contrôle de l'Etat existe certes, mais il est de second niveau, comme une sorte de contrôle de subsidiarité. Les alertes sont fréquentes, les décès par intoxication alimentaire augmentent, ces signaux épars posent des interrogations.

↳ L'AFOC demande un suivi des opérations de sécurité sanitaires menées, des tableaux de bord une fois par an aux fins de disposer d'une vue synthétique des

contrôles officiels administratifs diligentés de telle manière à objectiver les choses au nom de la sécurité des consommateurs.

L'enjeu n'est pas des moindres, il y va de l'évolution du niveau de garantie de la sécurité sanitaire. L'AFOC se montre attentive à ces questions et incite fortement ses adhérents à l'être, à ne pas hésiter à faire remonter toute information tout signalement dans les AFOC départementales ainsi qu'à l'AFOC nationale.

Le gaspillage de la nourriture

2014 a été consacrée par le Parlement européen année européenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le sujet de prime abord irrite l'AFOC par sa connotation morale. Pourtant, pris sous l'angle de préserver le pouvoir d'achat du consommateur, d'économiser sur la part des dépenses consacrées à l'alimentation, et non sous la forme d'un discours moralisateur tendant à expliquer comment faire mieux avec moins en ces temps de récession, dès lors qu'il ne s'inscrit pas dans le sillage de la politique d'austérité que la Confédération FO critique par ailleurs, il mérite de l'intérêt avec toutefois quelques réserves.

Qu'entendre par gaspillage de la nourriture ? L'AFOC souhaiterait une réelle définition politique du concept et refuse toute notion fourre tout qui tendrait à rendre le consommateur seul responsable de ce fameux gaspillage.

Le gaspillage doit s'envisager tout au long de la chaine alimentaire : n'accablons pas les consommateurs, décomplexons-les !

La **définition du gaspillage** n'apparait en effet pas simple: Comment définir le «caractère évitable» ? Quid du recyclage des produits et de leur valorisation: doit-on encore parler de gaspillage si on recycle? L'importance du diagnostic : Où se situe le gaspillage? Selon les étapes de la chaîne alimentaire? Selon les acteurs? Selon les produits ? Est-ce le Consommateur qui est trop faible pour résister ou est-ce l'Offreur qui est le Tentateur ? De quelle marge de choix réelle dispose le consommateur pour changer ses comportements ?

Le thème du gaspillage, déjà si difficile à cerner, comporte en outre en lui-même de nombreuses **contradictions:** Réduire le gaspillage, n'est-ce pas réduire le marché et donc limiter la croissance ? Quels liens entre risque sanitaire et gaspillage? Faut-il finir ce qui est servi? Au-delà de la question morale, n'y-a-t-il pas risque de surconsommation? Est-ce que la publicité incite à la consommation et par conséquent au gaspillage? Toutes ces questions préalables posées par l'AFOC nécessitent une réponse pour que nous avancions sur la trajectoire de ce thème.

Il n'existe **pas de définition officielle,** unique **du gaspillage**. Un groupe de travail du ministère de l'agriculture a défini le gaspillage comme «toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée». A l'échelle européenne, il n'existe pas non plus de définition commune entre les Etats membres. Pour les uns, l'obésité peut très bien être considérée comme du gaspillage. Or de la définition du gaspillage découle sa quantification. A l'échelle mondiale, en 2011, la FAO -Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture- retient de son côté que le tiers de la nourriture produite pour la consommation humaine est perdue. Le marché offre,

3500 calories par jour par personne alors que les besoins journaliers s'élèvent à 2000 calories.

La mobilisation sur le sujet s'étend à l **échelle communautaire** avec le lancement de **plusieurs initiatives**:

- Celle du Parlement européen qui dans une résolution en 2012, déclare 2014 année contre le gaspillage alimentaire.
- Un livre vert lance des opérations pilotes pour que soient rédigées des cahiers de préconisation dans les différents lieux de vie : à la maison, au supermarché, à la cantine, en restauration.
- Le projet européen fusion 2012-2016 veut mettre en place une politique commune de contrôle du gaspillage alimentaire, un des axes serait la définition partagée du gaspillage.

Les **enjeux du gaspillage** peuvent être évoqués, ils apparaissent d'évidence pas des moindres :
- Enjeu **social**: 18 millions de personnes en Europe (3,6 millions en France) ont recours à l'aide alimentaire.
- Enjeu **économique**: tout ce qui est jeté a un coût (de l'ordre de 500 €uros de gaspillage alimentaire par an par foyer, d'autres études font part de 430 €uros par personne)
- Enjeu **environnemental**: prélèvement inutile des ressources en terre, en eau et des émissions tout aussi inutiles de carbone, que les chercheurs peinent à quantifier exactement.

De nombreuses **tentatives de mesure du gaspillage au domicile du consommateur font ressortir des données disparates** :
- L'étude MODECOM effectuée par l'ADEME en 2010 estime à 79 kg par habitant par an de déchets alimentaires dont 7 kg emballés et 13 kg de restes alimentaires. 20 kg de déchets alimentaires seraient donc évitables. Il s'agit de 55g par jour.
- D'autres enquêtes ont été menées telles que l'étude ALBAL en juin 2011, conduite dans 7 pays européens (Allemagne, France, Espagne, Suède, Belgique, Russie et Autriche). D'après cette enquête, les Français jettent en moyenne 89,9 kg de nourriture par an (27 kg emballés), l'équivalent de 430 €/pers.
- Une autre étude a été réalisée par le WRAP (*Waste and Resources Action Programme*), agence publique britannique chargée de la prévention des déchets. Cette étude estime le gaspillage alimentaire à 121 kg par an par habitant dont 50% proviennent des ménages et 25% de la distribution (64% du gaspillage serait évitable).

Pour l'AFOC, sonder le contenu des poubelles du consommateur relève d'une inquisition rare et ne saurait être menée sans l'accord exprès et volontaire de ceux qui veulent bien se prêter à la démarche « anti-gaspi » et reste insuffisant pour bâtir une contre stratégie globale. Le gaspillage s'envisage tout au long de la

chaine alimentaire, le consommateur n'en porte pas l'entière responsabilité, il n'est qu'un maillon, le dernier, au surplus celui qui paye !

Rappel des actions menées en France issues du pacte national de la lutte contre le gaspillage

Le pacte comporte 11 mesures :

1. un signe de ralliement manifestant la mobilisation de chacun pour lutter contre le gaspillage
2. une journée nationale de lutte contre le gaspillage, un prix « anti-gaspi » des pratiques vertueuses et une labellisation de ces pratiques
3. des formations sur ce thème dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières
4. des clauses relatives à la lutte contre le gaspillage dans les marchés publics de la restauration collective
5. une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire
6. la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les plans relatifs à la prévention des déchets
7. la mesure de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la responsabilité sociale des entreprises
8. le remplacement systématique de la mention DLUO (date limite d'utilisation optimale) par « à consommer de préférence avant… »
9. une campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage
10. une nouvelle version du site dédié : www.gaspillagealimentaire.fr
11. expérimentation, sur un an, du don alimentaire par les citoyens via une plate-forme numérique

Le pacte vise une réduction de 50% du gaspillage d'ici 2025. Il faut noter que le ministère n'a pas alloué de ligne budgétaire à ce vaste programme.

Propositions de l'AFOC pour appréhender le gaspillage collectivement

✓ La vision de l'AFOC sur cette énumération d'actions de sensibilisation s'avère tempérée. La campagne d'explication sur les dates limites d'utilisation optimale (DLUO) et dates limites de consommation (DLC) ne suffira pas, la plupart des consommateurs ne les interprètent pas correctement. En outre des aliments aussi essentiels et basiques que les fruits et les légumes, le pain n'en comportent pas systématiquement.

✓ Quitte à être novateur sur le sujet pourquoi les pouvoirs publics ne proposeraient-ils pas aux consommateurs, des efforts d'explication, d'information, finalement de formation pour décrypter les sirènes alléchantes des producteurs, transformateurs, distributeurs et commerçants ? Les paquets géants, les offres sensationnelles du type « trois pour le prix de deux » et autres artifices qui stimulent la vente peuvent perdre, égarer le consommateur. L'AFOC alerte aussi

au passage sur le fait que si les consommateurs jettent moins, il achèteront moins, curieux projet qui confine à l'austérité et ne contribue guère à relancer l'économie.

✓ Dénoncer cette propension du commerce de la nourriture qui se consacre dans sa course effrénée à la concurrence à n'attirer l'attention du consommateur que sur le prix au lieu de promouvoir la qualité.

✓D'ailleurs les efforts publics d'économie ne sauraient concerner que les seuls consommateurs. Que la politique publique s'intéresse aussi à réduire surproduction ou diverses erreurs de gestion par des processus optimisés, vérifie, contrôle les exigences de qualité attendues qui ne conduisent pas au gaspillage de la nourriture, à toutes les étapes de la chaine alimentaire, chez le producteur, chez le transformateur, chez le grossiste, chez le distributeur, chez le commerçant de détails.

✓ La vente d'aliments bientôt périmés pourrait s'effecteur à un prix considérablement réduit.

✓ Le marché des produits alimentaires devrait rendre le format des portions plus individualisable dans le souci de manger à sa faim, pas au-delà, sans en renchérir aussitôt le coût, sous prétexte que le produit est vendu à l'unité.

✓ Réfléchir à la taille des portions mises sur le marché de façon générale pour la rendre plus adéquate aux groupes de consommateurs à laquelle elles s'adressent. C'est au marché de s'adapter à la diversité des consommateurs, notre société a trop vite tendance à renverser les rôles.

La perception du gaspillage par le consommateur lui-même :

- Il existerait déjà un biais comportemental des consommateurs quant aux recommandations nutritionnelles selon la perception dans le temps (consommation immédiate ou future). Les consommateurs achètent en effet des produits bons pour la santé (fruits et légumes par exemple) et des produits bons au goût mais commencent à manger ceux qui sont bons au goût pendant que les autres produits, ceux bons pour la santé, s'abîment.

- L'enquête sur le gaspillage alimentaire réalisée par TNS Sofres en 2012 (non commanditée), montre en outre que pour 54% des Français, la réduction du gaspillage alimentaire est une action très importante à accomplir quotidiennement -au même titre que les économies d'eau ou le fait de recycler les déchets-. Cependant, 80% des français estiment le niveau de gaspillage comme faible dans leur propre foyer et 34% estiment le niveau comme élevé chez les autres ce que les statisticiens qualifient d'effet miroir déformé. Les produits rarement jetés sont les pâtes, l'alcool, les plus jetés, sont les restes de repas, la moitié des fruits, deux tiers des légumes, un tiers de yaourts.

- Alors que le gaspillage à domicile est estimé à 20kg par an (soit 55 grammes par jour !), l'importance du gaspillage hors foyer, à la cantine, selon les chiffres, à dire d'experts, s'élèverait de 100 à 250 grammes par personne.

Il existe ainsi une multiplication d'expérimentations intéressantes pour réduire le gaspillage. Il faudrait analyser leur reproductibilité à large échelle, leur pérennité à long terme à l'aune des considérations que nous venons de livrer.

Il convient enfin de ne pas rapprocher hâtivement le gaspillage et la faim dans le monde. La faim dans le monde n'est pas liée au manque d'aliments mais liée à la pauvreté et à l'accessibilité. La nourriture existe mais est mal répartie; l'Inde et la Chine sont deux pays grands exportateurs mondiaux d'aliments et comptent les nombres les plus importants de personnes souffrant de la faim dans le monde.

Pour aller plus loin, le consommateur qui n'est pas le seul acteur du gaspillage généré, peut dès lors qu'il le décide pour lui-même, librement, selon son bon vouloir, s'inspirer du document sur « bien conserver ses fruits et légumes » co-rédigé par l'AFOC et d'autres associations de consommateurs et l'interprofession des fruits et légumes frais. La presse par ailleurs regorge de conseils sur l'art d'accommoder les restes.

Une interrogation demeure quant à la mise sur le marché de fruits et légumes «biscornus». Les professionnels de la filière considèrent qu'il faudrait des mesures européennes afin que le marché des produits biscornus soit européen et non pas uniquement français. Il entrainerait des pertes de repères des professionnels à qui on demande par ailleurs de produire de l'excellence. A l'AFOC nous considérons qu'il appartient au consommateur de choisir selon ses propres convictions et son porte-monnaie!

L'étiquetage des denrées alimentaires

La réglementation européenne en matière de denrées alimentaires à travers son règlement 1169/2011 s'attache à dégager les informations à communiquer aux consommateurs, la plupart du temps par l'intermédiaire de l'étiquetage et/ou de l'emballage du produit.

Il s'agit d'assurer un niveau de protection élevé des consommateurs tout en assurant le bon fonctionnement du marché commun. Les consommateurs doivent ainsi pouvoir décider en toute connaissance de cause de leur achat et utiliser les denrées alimentaires en toute sécurité grâce à des informations ayant trait :
- à l'identité, la composition, les propriétés et les caractéristiques de la denrée alimentaire,
- à la protection de la santé et à l'usage sûr de la denrée (composants pouvant avoir un effet néfaste sur la santé de certains, durabilité, condition de conservation, consommation dangereuse),
- aux caractéristiques nutritionnelles.

Les dispositions de ce texte sont obligatoires depuis le **13 décembre 2014** (13 décembre 2016 en ce qui concerne la déclaration nutritionnelle) pour les produits nouvellement mis sur le marché.

Les denrées alimentaires

Selon l'article 2 du règlement 178/2002 il s'agit de : *« toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.*
Ce terme recouvre les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement. Il inclut l'eau au point de conformité défini à l'article 6 de la directive 98/83/CE, sans préjudice des exigences des directives 80/778/CEE et 98/83/CE.

Le terme «denrée alimentaire» ne couvre pas :
a) les aliments pour animaux;
b) les animaux vivants à moins qu'ils ne soient préparés en vue de la consommation humaine;
c) les plantes avant leur récolte;
d) les médicaments au sens des directives 65/65/CEE (1) et 92/73/CEE du Conseil (2);
e) les cosmétiques au sens de la directive 76/768/CEE du Conseil (3);
f) le tabac et les produits du tabac au sens de la directive 89/622/CEE du Conseil (4);

g) les stupéfiants et les substances psychotropes au sens de la Convention unique des Nations unies sur les stupéfiants de 1961 et de la Convention des Nations unies sur les substances psychotropes de 1971;
h) les résidus et contaminants. »

Les responsables de l'information

L'apport des informations dans les conditions exposées par le règlement et leur exactitude est de la responsabilité de **l'exploitant sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée est commercialisée**. Si celui-ci est établit en dehors de l'Union européenne, le responsable sera alors le premier metteur sur le marché européen (importateur établi dans l'Union). Les **autres acteurs de la chaine économique** (distributeurs, revendeurs etc) sont responsables de toute modification de l'étiquetage/emballage. Ils ne doivent d'ailleurs pas mettre en place de modifications susceptibles d'induire le consommateur en erreur, d'abaisser le niveau de sa protection ou sa capacité de décider en toute connaissance de cause. Ils ne doivent pas mettre sur le marché des produits lorsqu'ils savent que les informations qui les concernent sont erronées ou pour lesquels ils ont un doute.

Les informations aux consommateurs

Sur quel support les informations doivent-elles être fournies ?

Dans la plupart des cas, les informations sont mentionnées sur l'**emballage et/ou l'étiquetage du produit**.
En ce qui concerne les **denrées non préemballées**, les informations doivent être transmises à l'exploitant qui sera en contact avec le consommateur final et/ou la collectivité afin qu'il puisse leur fournir si nécessaire. Conformément à la réglementation en vigueur, les informations sur les **denrées vendues à distance** doivent être transmises avant la conclusion de la vente (à l'exception de la durée minimale de consommation et la date limite de consommation) et re-communiquées au moment de la livraison.

Comment les informations doivent-elles être transmises ? Par un message « juste»

Les informations doivent être fournies **sans induire en erreur** quant aux caractéristiques de la denrée alimentaire (nature, identité, qualité, composition, quantité, durabilité, pays d'origine, mode de fabrication/obtention), sans lui attribuer d'effets ou de qualités qu'elle ne possède pas et sans suggérer qu'elle possède une caractéristique et/ou un composant supplémentaire aux denrées de même type alors que ce n'est pas le cas.

Elles sont **précises, claires et facilement compréhensibles** et **n'attribuent pas de propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie humaine** (sauf dans les cas où la réglementation le permet expressément comme pour les eaux minérales).

Les règles ci-dessus sont également applicables en ce qui concerne la publicité sur les denrées alimentaires.

La présentation visuelle
Les mentions obligatoires sont communiquées par l'intermédiaire de **chiffres, de mots et/ou de pictogrammes** à un endroit apparent afin qu'elles soient **facilement visibles, clairement lisibles et le cas échéant indélébiles**.
En aucun cas elles **ne peuvent être dissimulées, voilées, tronquées ou séparées** par d'autres indications ou images.
Les inscriptions doivent avoir une **hauteur d'au moins 1,2 mm (0.9 pour les emballages de moins de 80 cm²).**

Les mentions obligatoires

- La dénomination de la denrée
C'est-à-dire sa **dénomination légale** ou à défaut son nom usuel ou à défaut un nom descriptif.

- La liste des ingrédients,
Précédée d'un intitulé contenant le mot *« ingrédients »* elle comprend **tous les ingrédients de la denrée dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale** au moment de la fabrication.
Cette liste n'est pas obligatoire pour un certain nombre de produits comme les fruits et légumes frais, les eaux gazéifiées, certains vinaigres, les produits laitiers dans certaines conditions, les produits ne comprenant qu'un seul ingrédient, etc.

- Les allergènes
Les composants suivant **utilisés dans la fabrication ou la préparation de la denrée et présents dans celle**-ci doivent être mentionnés dans la liste des ingrédients et mis en évidence par une impression qui les distingue du reste.
A défaut de liste d'ingrédients ils doivent être cités après la mention *« contient ».*
- Céréales contenant des glutens,
- Crustacés et produits à base de crustacés,
- Oeufs et produits à base d'oeufs,
- Poissons et produits à base de poissons,
- Arachides et produits à base d'arachides,
- Soja et produits à base de soja,
- Laits et produits à base de lait
- Fruits à coque
- Céleri et produits à base de céleri,
- Graines de sésames et produits à base de graines de sésame,
- Moutarde et produits à base de moutarde,
- Anhydride sulfureux et sulfites,
- Lupin et produits à base de lupin,
- Mollusques et produits à base de mollusques.

- La quantité de certains ingrédients et catégories d'ingrédients

Elle doit être indiquée **si l'ingrédient/catégorie d'ingrédient en question figure dans la dénomination de la denrée ou y est généralement associé, s'il est mis en évidence dans l'étiquetage, ou s'il constitue une caractéristique essentielle** de la denrée.

- La quantité nette
Exprimée en litre, centilitre, millilitre, kilogramme ou gramme.

- La date de durabilité minimale ou date limite de consommation (DLC)
La DLC concerne les denrées très périssables susceptibles de présenter un danger pour la santé après une courte durée

- Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation,

- Le nom ou la raison sociale et adresse de l'exploitant responsable de l'information au consommateur

- Le pays d'origine ou le lieu de provenance
Cette mention est obligatoire dans **les cas où son omission serait susceptible d'induire en erreur et pour certaines viandes.**
Lorsque le lieu de provenance de la denrée n'est pas le même que celui de son ingrédient primaire il faut également indiquer celui-ci ou remplacer le lieu de provenance de la denrée par celui de l'ingrédient principal.

Des règles complémentaires sont contenues dans les dispositions concernant les **spécialités traditionnelles garanties**, la protection des **indications géographiques** et celle des **appellations d'origine**.

Le mode d'emploi
Si son absence rend difficile un usage approprié de la denrée.

La déclaration nutritionnelle
Elle n'est pas nécessaire en ce qui concerne les compléments alimentaires, les eaux minérales naturelles ou les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière qui font l'objet d'autres réglementations ; son contenu est réduit en ce qui concerne les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume et les denrées non pré emballées.
Elle **contient** : la valeur énergétique, la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel voir les quantités d'acides gras mono-insaturés, d'acides gras polyinsaturés, de polyols, d'amidon, de fibres alimentaires, de vitamines et de sels minéraux.
Ces informations doivent être contenues dans le même champ visuel et figurer sous forme claire et si possible sous la forme d'un tableau.

Les mentions obligatoires supplémentaires pour certains types de denrées

Le **titre volumique acquis** doit être mentionné pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume.
Des dispositions spéciales existent pour certains produits comme les denrées alimentaires emballées dans certains gaz, contenant des édulcorants, les boissons à teneur élevée en caféine ou les denrées avec adjonction de caféine, les viandes congelées etc..

Etiquetage des produits bio

Les denrées alimentaires préemballées biologiques telles que le vin biologique produites dans l'Union européenne doivent comprendre les mentions suivantes sur leur étiquetage :
- Le nouveau **logo biologique UE** pour les denrées alimentaires préemballées (ci contre).
Il est possible d'ajouter d'autres logos nationaux ou privés selon les règles qui les régissent.
- Le **code de l'autorité ou l'organisme de contrôle du secteur organique** dont dépend l'opérateur qui a effectué la dernière opération de production ou de préparation.
En France il prend la forme suivante : FR-BIO + n° de l'organisme.
Il doit être inscrit directement sous le logo communautaire.
- L'indication du **lieu de production des matières premières agricoles** composant le produit dans le même champ visuel que le produit et selon l'une des mentions suivantes *« Agriculture UE »*, *« Agriculture non UE »* ou *« Agriculture UE/non UE »* (en cas de provenance mixte).
Il existe des règles spécifiques pour les productions en conversion vers le biologique.

Textes de référence :

*- Règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant **l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires** : http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:FR:PDF*
*-Règlement 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant **les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire**, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires : http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:FR:PDF*
*- Règlement 509/2006 du 20 mars 2006 relatif aux **spécialités traditionnelles garanties** des produits agricoles et des denrées alimentaires : http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:FR:PDF*
*- Règlement 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la **protection des indications géographiques et des appellations d'origine** des produits agricoles et des denrées alimentaires :*

http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:FR PDF
- Règlement 889/2008 du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement 834/2007 du Conseil relatif à la ***production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques*** *en ce qui concerne la production biologique,*

Date limite de consommation (DLC) et date de durabilité minimale (DDM)

L'apposition d'une date limite sur les denrées a pour objectif de faire connaître au consommateur la limite au-delà de laquelle un aliment est susceptible d'avoir perdu ses qualités microbiologiques ou ses qualités organoleptiques, physiques, nutritives, gustatives, etc.

Sur les emballages peuvent figurer deux types de date : soit une date limite de consommation (DLC) soit une date de durabilité minimale (DDM), anciennement dénommée date limite d'utilisation optimale (DLUO).

La date limite de consommation (DLC)

La DLC indique une limite impérative. Elle s'applique à des denrées microbiologiquement très périssables, qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine. Dans certains cas, c'est la réglementation en matière de contrôle sanitaire qui fixe une durée de conservation : yaourts, charcuteries et viandes fraîches, plats cuisinés réfrigérés, etc.

Elle s'exprime sur les conditionnements par la mention : A consommer jusqu'au… suivie de l'indication du jour et du mois.

Il est important de respecter cette date et de ne pas consommer un produit périmé, surtout si la température d'entreposage ou de conservation, mentionnée sur l'emballage, n'a pas été respectée (rupture de la chaîne du froid). En effet, la durabilité du produit et sa date limite de consommation, fixée par la réglementation ou par l'opérateur qui appose son nom sur l'étiquetage, dépendent de la température à laquelle la denrée a été conservée. Il ne faut jamais congeler un produit dont la date limite de consommation est proche, atteinte ou dépassée. Généralement, les denrées assorties d'une DLC se conservent au réfrigérateur.

La date de durabilité minimale (DDM)

La DDM n'a pas le caractère impératif de la DLC. Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant constituer un danger pour celui qui le consommerait.

Tel est le cas, par exemple :
- du café qui, passé un certain délai, perd de son arôme
- des aliments de diététique infantile, qui perdent de leur teneur en vitamines une fois la DDM dépassée

- des pâtisseries sèches qui, en vieillissant, perdent de leurs qualités gustatives.

La DDM est exprimée sur les conditionnements par la mention : « A consommer de préférence avant le…, complétée par l'indication suivante :

- jour et mois pour les produits d'une durabilité inférieure à 3 mois
- mois et année pour les produits d'une durabilité comprise entre 3 et 18 mois
- année pour les produits d'une durabilité supérieure à 18 mois.

Seuls les produits munis d'une date limite de consommation doivent impérativement être retirés de la vente et de la consommation dès lors que cette date est atteinte.

Sont exemptés de DLC ou de DDM les denrées vendues non préemballées, les fruits et légumes frais, les boissons alcoolisées, les vinaigres, les sels de cuisine, les sucres solides, les produits de la boulangerie et de la pâtisserie normalement consommés dans les vingt-quatre heures après leur production et certains produits de confiserie.

Les signes officiels de qualité en matière alimentaire

La qualité minimale d'un produit est définie par différents textes règlementaires :

- **règlement européen concernant l'étiquetage des denrées alimentaires ;**
- **règlements ou directives européennes pris dans le cadre de la Politique Agricole Commune (fruits et légumes, vins, volailles, spiritueux, produits de la pêche, œufs, chocolat, miel, confitures, etc.) ;**
- **décrets nationaux (fromages, conserves, meubles, textiles, etc.) ;**
- **Codes d'usages (charcuteries, nougats, etc.).**

Lorsque le consommateur achète une denrée alimentaire, un produit industriel ou un service, il lui est souvent difficile de choisir parmi un grand nombre de produits qui semblent tous présenter les mêmes caractéristiques, les mêmes performances.
Certains produits se différencient des autres car ils portent sur leur emballage, à côté des informations réglementaires obligatoires (dénomination de vente, date limite de consommation, etc.), des informations facultatives à vocation commerciale qui attirent son attention.
Parmi ces informations, certaines sont définies comme des **signes officiels de la qualité.**
Sous ce terme, on regroupe un ensemble de démarches volontaires, encadrées par les pouvoirs publics, qui **garantissent aux consommateurs qu'ils acquièrent des produits ou des services répondant à des caractéristiques particulières régulièrement contrôlées par un organisme tiers indépendant.**
La qualité peut être fondée sur de nombreuses caractéristiques. Ainsi la manière dont a été élevé un poulet, la consommation d'eau ou d'énergie pour une machine à laver peuvent être des critères définis pour l'attribution de signes officiels de la qualité.
Ils sont délivrés par les pouvoirs publics, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) ou un organisme certificateur qui est accrédité par le Comité Français d'Accréditation (COFRAC) et agréé par les pouvoirs publics.

La bonne utilisation des signes est garantie par :

- les organismes de contrôle (organismes certificateurs qui contrôlent le bon respect des règles définissant une qualité particulière dans un cahier des charges le plus souvent homologué par les pouvoirs publics) ;
- l'INAO qui agrée les organismes de contrôle dans le domaine alimentaire ;
- la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes qui exerce à la fois un contrôle :
    - sur les organismes certificateurs pour s'assurer de la qualité et de la réalité de leur prestation (compétence, impartialité, efficacité) ;

- sur les produits pour vérifier leur conformité aux règles qui leur sont applicables et la loyauté de la communication.

1. Les signes d'identification de la qualité et de l'origine

Depuis la réforme nationale de la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer intervenue au début de l'année 2007, le Code rural (articles L640-2 à L640-13 et R641-1 à R641-31) définit les signes d'identification de la qualité et de l'origine :

a) L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Créée en 1992, l'appellation d'origine protégée (AOP) est régie par le règlement communautaire n° 1151/2012 du 21 novembre 2012. Elle désigne un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté.
L'AOP est la déclinaison sur le plan européen de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) pour les produits agroalimentaires.
L'AOP garantit un lien très fort du produit avec son terroir. La qualité résulte exclusivement du milieu naturel et du savoir-faire des hommes.
Pour pouvoir bénéficier de l'AOP, la dénomination du produit préalablement reconnue en AOC doit être enregistrée par la commission européenne au registre des AOP selon une procédure définie à la fois dans le Code rural et dans le règlement communautaire précité.
Pour la France, elle concerne des vins, des eaux-de-vie, des produits laitiers (45 fromages, 2 beurres, 1 crème) et beaucoup d'autres produits comme les olives de Nyons, les noix de Grenoble, le foin de Crau, etc. Le consommateur français reconnaitra aussi les AOP européennes comme l' AOP Gorgonzola (Italie) ou l'AOP Féta (Grèce).
Le consommateur est informé de l'existence d'un produit AOP par la présence obligatoire sur l'étiquetage soit de la mention « Appellation d'Origine Protégée » soit du logo européen correspondant. A partir du 4 janvier 2016, les opérateurs devront obligatoirement étiqueter leurs produits avec le logo européen, accompagné de la dénomination enregistrée placée dans le même champ visuel.

b) L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

L'appellation d'Origine Contrôlée (AOC) est un signe français qui désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle est l'expression d'un lien intime entre le produit et son terroir :

- une zone géographique : caractéristiques géologiques, agronomiques, climatiques et historiques, etc.

- des disciplines humaines : conditions de production spécifiques pour tirer le meilleur parti de la nature.

Le champ d'application de cette protection, conçue au départ pour garantir l'origine du vin, a été élargi à l'ensemble des produits agricoles ou alimentaires, puis aux produits forestiers et aux produits de la mer.
L'AOC est une démarche collective. La reconnaissance d'une AOC est portée par un organisme de défense et de gestion (ODG), qui représente tous les professionnels engagés dans la démarche. Elle est proposée par l'INAO aux pouvoirs publics (ministère de l'économie et des finances et ministère chargé de l'agriculture) qui homologuent le cahier des charges et la délimitation de l'aire géographique par décret.
L'AOC comme l'AOP est un droit de propriété intellectuelle reconnu dans 150 pays, conformément à un accord sur les aspects de droit de propriété intellectuelle conclu dans le cadre de l'organisation mondiale du commerce.

c) L'Indication Géographique Protégée (IGP)

Crée en 1992 comme l'AOP, l'indication géographique protégée (l'IGP) est régie également par le règlement communautaire n° 1151/2012 du 21 novembre 2012. Elle distingue un produit qui n'est pas issu d'une zone géographique donnée mais qui bénéficie d'un lien avec un territoire et d'une certaine notoriété (jambon de Bayonne, foie gras du Sud-ouest, mogette de Vendée, pruneau d'Agen, etc.). La relation entre le produit et son origine est moins forte que pour l'AOP mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation à un produit et le faire ainsi bénéficier de l'IGP.
Depuis le 1er août 2009, les IGP concernent également certains vins.
Parmi les nombreuses IGP enregistrées au niveau communautaire (Bayerische Bier (Allemagne), Scotch Lamb (Royaume-Uni), une centaine de produits français bénéficient d'une IGP dont une majorité de produits carnés.
Le dispositif communautaire est ouvert aux pays tiers ; ex. café de Colombia IGP (Colombie).
A l'instar des produits AOP, le consommateur est informé de l'existence d'une IGP par la présence obligatoire sur l'étiquetage soit de la mention «Indication Géographique Protégée » soit du logo européen correspondant. **Depuis le 4 janvier 2016, les opérateurs doivent étiqueter leurs produits avec le logo européen, accompagné de la dénomination enregistrée placée dans le même champ visuel.**

d) Le Label Rouge

Le label rouge atteste qu'une denrée alimentaire ou un produit agricole non alimentaire et non transformé possède des caractéristiques spécifiques,

préalablement fixées dans un cahier des charges établissant un niveau de qualité supérieure par rapport au produit courant. Ces produits doivent se distinguer des produits similaires, notamment par leurs conditions particulières de production et de fabrication.
Le cahier des charges doit faire l'objet d'une homologation par arrêté interministériel (ministère de l'économie et des finances et ministère chargé de l'agriculture) sur proposition de l'INAO. Un organisme certificateur est chargé de faire respecter le cahier des charges. Il doit justifier de son indépendance, de son impartialité, de sa compétence et de l'efficacité de son contrôle.
Avec ce signe ancien (il a été crée dans les années 1960), le consommateur reconnait facilement le produit « label rouge » grâce à la présence obligatoire d'un logo spécifique accompagné d'un numéro d'homologation et des principales caractéristiques certifiées.
Il existe environ 400 labels rouges homologués par les pouvoirs publics. Ils concernent des volailles, des viandes, des charcuteries, des produits laitiers, des produits de la mer, des fruits et légumes, des boissons, du miel et même du sel ainsi que quelques produits non transformés (gazon).
Exemple : homologation LA 47-33 pâté de campagne ; caractéristiques certifiées : préparé à partir de porc frais, riche en foie de porc frais, doré au four.

e) La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)

La STG (spécialité traditionnelle garantie) est régie en dernier lieu par le règlement communautaire n°1151/2012 du 21 novembre 2012.
La spécialité traditionnelle garantie atteste qu'un produit alimentaire a été fabriqué selon une recette considérée comme traditionnelle. Un tel produit ne se réfère pas à une origine géographique particulière. Une STG consacre une recette. La STG est établie sur la base d'un cahier des charges.
Une cinquantaine de produits ont été enregistrés au niveau communautaire. Par exemple, la Mozzarella (Italie) et le Jambon Serrano (Espagne) bénéficient d'une STG tout comme les Moules de Bouchot, 1ère STG française.
Là encore, le consommateur est informé qu'il est en présence d'un produit STG par la présence obligatoire sur l'étiquetage soit de la mention «Spécialité Traditionnelle Garantie » soit du logo européen correspondant. A partir du 4 janvier 2016, les opérateurs devront étiqueter leurs produits avec le logo européen, accompagné de la dénomination enregistrée placée dans le même champ visuel.

f) L'Agriculture biologique

L'agriculture biologique est définie par le règlement communautaire n° 834/2007 du 28 juin 2007 et vise à établir un système de gestion durable de l'agriculture,

notamment au travers d'une amélioration de la qualité du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux et d'un développement de la biodiversité. Ainsi, il n'est pas permis de recourir aux OGM et aux pesticides et engrais chimiques de synthèse dans le cadre de la production biologique. Des conditions d'élevage sont également imposées aux agriculteurs afin de garantir le bien-être des animaux (parcours extérieurs, espace suffisant dans les bâtiments agricoles, etc.) .
Tous les opérateurs (producteurs, transformateurs, grossistes, importateurs, etc.) doivent notifier leur activité à l'Agence BIO qui tient un annuaire des professionnels du BIO et passer un contrat avec un organisme certificateur agréée par l'INAO qui contrôlera leur activité au moins une fois par an.
Seuls les produits contenant au moins 95% d'ingrédients agricoles certifiés biologiques peuvent comporter les termes « biologique » ou « bio » dans leur dénomination de vente (exemples : purée biologique, compote bio).
Ces mentions peuvent par ailleurs apparaitre au niveau de la dénomination de vente de produits composés principalement d'ingrédients issus de la chasse ou de la pêche (exemple : pâté de sanglier avec la mention « avec des herbes biologiques » au niveau de la dénomination de vente).
En dessous de 95%, les termes « biologique » ou « bio » ne peuvent apparaitre qu'au niveau de la liste des ingrédients
Le consommateur peut reconnaitre les produits de l'agriculture biologique grâce à deux logos :

- le logo communautaire (*euro feuille*) qui est obligatoire depuis le 1er juillet 2010. L'origine des matières premières utilisées doit apparaître dans le même champ visuel que ce logo ;
- le logo national AB (marque qui appartient au Ministère chargé de l'Agriculture, utilisé de manière facultative) lorsqu'un produit contient au moins 95% d'ingrédients agricoles certifiés biologiques.

2. Les mentions valorisantes

Le Code rural et de la pêche maritime énumère un certain nombre de mentions valorisantes. Parmi ces dernières on peut citer principalement :

La dénomination «montagne»

Depuis le 3 janvier 2013, il convient de distinguer 2 mentions encadrées par les pouvoirs publics :

- la mention européenne «produits de montagne» utilisable pour décrire les produits énumérés à l'annexe 1 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne et respectant le règlement (UE) n°1151/2012 dont les conditions d'utilisation sont précisées dans le règlement délégué n°665/2014. Les opérateurs ne doivent plus demander préalablement au préfet l'autorisation d'utiliser le terme « produits de montagne », la réglementation communautaire ne prévoyant pas une telle obligation. Le consommateur pourra être informé des produits respectant la

réglementation européenne par l'apposition de la mention « produit de montagne ».

- la mention nationale « montagne » utilisable pour décrire les produits agricoles non alimentaires et non transformés et les denrées alimentaires autres que les vins non repris à l'annexe 1 du traité précité (exemple les eaux et les liqueurs) respectant les articles L.641-14 à 118 et R.641-232 à 44 du Code rural et de la pêche maritime. Dans ce cas un régime d'autorisation préfectoral est encore nécessaire pour utiliser la mention « montagne ».

Le qualificatif «fermier» ou la mention «produit de la ferme» ou «produit à la ferme»

L'article L641-19 du Code rural et de la pêche maritime stipule que sans préjudice des réglementations communautaires ou nationales et des conditions approuvées pour bénéficier d'un label agricole, l'utilisation du qualificatif « fermier », des mentions « produit de la ferme », « produit à la ferme » est subordonnée au respect de conditions fixées par décret.

En l'absence d'un décret général, ce qualificatif et ces mentions ne peuvent être donc employés que dans les conditions prévues par la réglementation communautaire (règlement CE n° 543/2008 du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement CE n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille), nationale (décret 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères ; Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande) et des conditions approuvées pour bénéficier d'un label agricole (notice technique du label rouge « porc fermier », trois cahiers des charges de label rouge définissent des critères pour un œuf fermier).

Enfin, selon la jurisprudence, (depuis un arrêt de la Cour d'Appel d'Agen du 8/10/1992), l'emploi des termes « ferme » ou« fermier » dans une dénomination sociale, une marque commerciale ou d'une manière plus générale dans la présentation d'un produit alimentaire, implique l'existence d'un circuit intégré à la ferme, les préparations devant être réalisées suivant des méthodes de production traditionnelles (exclusion de tout processus industriel) avec des ingrédients provenant principalement de l'exploitation.

3. La certification de conformité

Depuis la réforme du Code rural et de la pêche maritime intervenue en 2007, la certification de conformité de produits (CCP) est devenue un mode de valorisation de la qualité, dénommé « certification de conformité ». Ce mode de valorisation est distinct des signes d'identification de la qualité et de l'origine. Cette démarche fait dorénavant l'objet d'un dispositif simplifié d'encadrement par les pouvoirs publics.

Créée en 1988, cette démarche peut être individuelle ou émaner d'un groupement de professionnels.
Un cahier des charges, élaboré par l'opérateur, précise comment sont mises en œuvre les exigences et recommandations choisies ainsi que les principaux points à contrôler.
Les exigences et recommandations par produit sont validées par les ministres chargés de l'agriculture et de la consommation.
Le contrôle est effectué par un organisme certificateur accrédité par un organisme d'accréditation.
La certification de conformité n'est pas censée garantir une qualité supérieure. Elle doit toujours se distinguer par au moins deux caractéristiques spécifiques (alimentation ou élevage en plein air des animaux par exemple) et donc apporter un plus par rapport à la stricte application des spécifications de base. Les caractéristiques certifiées doivent être significatives, objectives et mesurables (ex : porc nourri à 70 % de céréales).
Il existe environ 280 cahiers des charges de certification homologués qui concernent des viandes, volailles, lapins, fruits et légumes, céréales, poissons et aquaculture, miels, boissons, produits de charcuterie, semences et plants et un produit non alimentaire (aliments d'allaitement pour veaux de boucherie).
La liste des certifications enregistrées est publiée sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture.
Le logo CQ-Produit certifié peut être apposé de manière volontaire sur le produit. En ce cas les caractéristiques certifiées et le nom de l'organisme certificateur figurent sur l'étiquetage.

II. ALIMENTATION ET SANTE

Alimentation et cancer

L'agence française de sécurité sanitaire des aliments s'est autosaisie le 27 mars 2007 d'une étude aux fins d'examiner la complexité des relations « nutrition et cancer » puis d'analyser la légitimité de recommandations nutritionnelles dans le cadre de la prévention des cancers. Le cancer apparait comme un problème majeur de santé publique de par sa fréquence, les conséquences humaines et économiques qu'il suscite.

Le cancer est une maladie multifactorielle faisant intervenir des déterminants individuels (patrimoine génétique, statut hormonal) comportementaux (tabac, nutrition) et environnementaux (rayonnement solaire, exposition professionnelle…).

Sur la base de l'expertise collective et des données les plus récentes, l'ANSES estime que 8 facteurs identifiés par l'Institut national du cancer comme présentant des niveaux de preuve convaincants ou probables de relation avec le cancer, sont toujours les plus pertinents à l'égard de la mise en place de la prévention auprès de la population française :

Les **facteurs augmentant le risque de cancer** et évitables sont :

- les **boissons alcoolisées** : le niveau de preuve est convaincant pour plusieurs cancers : bouche, pharynx, larynx, oesophage, côlon rectum chez l'homme, sein. L'exposition de la population est élevée.

- le **surpoids et l'obésité**, le niveau de preuve est convaincant pour plusieurs cancers : œsophage, endomètre (utérus), rein, colon-rectum, pancréas, sein après la ménopause. L'exposition de la population est élevée.

- les **viandes rouges et charcuteries** : le niveau de preuve est convaincant pour le cancer colorectal. . L'exposition est élevée dans une partie de la population.

- le **sel et les aliments salés** : le niveau de preuve est jugé probable pour le cancer de l'estomac et l'exposition est élevée dans une partie de la population.

- les **compléments alimentaires à base de béta carotène** : le niveau de preuve est convaincant pour le cancer du poumon chez les fumeurs et l'exposition est non négligeable.

Les **facteurs pouvant diminuer le risque cancer** sont :

- **l'activité physique** : le niveau de preuve est convaincant pour le cancer du colon ; le niveau d'activité physique de la population est insuffisant et ce facteur a des effets indirects via le surpoids et l'obésité.
- La **consommation de fruits et de légumes** : le niveau de preuve est jugé probable pour plusieurs cancers : bouche, pharynx, larynx, oesophage, estomac, poumon.
- L'**allaitement** : le niveau de preuve est convaincant pour le cancer du sein.

Les études internationales estiment à environ un tiers la proportion des cancers les plus communs qui pourraient être évités grâce à la prévention nutritionnelle. Les recommandations nutritionnelles prioritaires consistent à :

- réduire la consommation de boissons alcoolisées ;
- promouvoir une alimentation équilibrée et diversifiée ;
- promouvoir la pratique d'activité physique.

Il n'existe pas d'aliment ou de nutriment qui puisse être directement incriminé de façon isolée dans la survenue d'un cancer. La recommandation visant à promouvoir une **alimentation équilibrée et diversifiée** englobe plusieurs recommandations. Il s'agit plus particulièrement des recommandations visant à :

- consommer **au moins 400 g de fruits et de légumes par jour** ;

- **diversifier** les sources de protéines en **alternant viandes rouges avec des viandes blanches, des œufs ou du poisson**, en limitant la viande rouge à 500g par semaine,

- **limiter la consommation de sel** et enfin à **éviter la supplémentation en vitamines**, minéraux ; ou micronutriments qui ne permet pas de tirer profit des synergies possibles entre les différents composants des aliments et peut conduire à des apports excessifs.

La prévention nutritionnelle des cancers nécessite une appropriation précoce par l'ensemble de la population des grands objectifs des programmes de santé liés à la nutrition.

Contaminants chimiques dans les aliments

Données scientifiques et efforts à fournir

Il ressort de la recherche scientifique de 445 substances chimiques dans les aliments que le niveau sanitaire est plutôt satisfaisant, quoique l'Agence nationale de sécurité sanitaire alimentation, environnement, travail (ANSES) formule des recommandations :

Elle invite les professionnels de l'industrie agro-alimentaire de façon générale à poursuivre des efforts de réduction des teneurs en sel des principaux aliments (pain, charcuteries, fromages).

Identification des risques

Certains aliments ont été identifiés en particulier comme contribuant principalement à l'exposition à plusieurs substances chimiques pour lesquelles un risque sur le long terme ne peut être exclu. Il s'agit soit d'aliments fortement contaminés mais consommés en quantité significative que par des populations très réduites (thon) ; à l'inverse des aliments ne sont pas nécessairement très contaminés, mais très consommés : pain ; pâtes, café, et lait.

Pour une consommation du poisson sans risque

Pour le poisson spécialement, les recommandations de l'ANSES se déclinent ainsi :

- envers la population générale : consommation de 2 portions de poissons par semaine en variant les espèces et les lieux d'approvisionnement (sauvage, élevage, lieux de pêche) ;

- spécifiquement envers les femmes en âge de procréer, enfants de moins de 3 ans :

  - éviter à titre de précaution, la consommation d'anguilles, barbeau, brèmes, carpes et silure

  - limiter la consommation de prédateurs sauvages et éviter à titre de précaution, celles de l'espadon, marlin, siki, requin et lamproie.

Pour disposer de l'enquête :
http://www.anses.fr/Documents/PASER2006sa0361.pdf

Bon à savoir

L'acrylamide dans la nourriture pointée par l'autorité européenne de sécurité des aliments comme préoccupation de santé publique

Dans un communiqué de presse de juin 2015, l'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA pour european food safety authority) a rendu un avis scientifique selon lequel, l'acrylamide dans les aliments accroit potentiellement le risque de cancer pour les consommateurs.

L'acrylamide se cache dans de nombreux aliments du quotidien comme le pain, les biscuits les frites, les chips, le café. L'acrylamide est une substance chimique qui se forme naturellement dans les aliments riches en amidon au cours du processus de cuisson (friture cuisson au four, transformation industrielle), son apparition est liée au brunissement des aliments associée à un goût et des arômes agréables.

Des conseils pour limiter les risques :

- éviter de chauffer excessivement les aliments susceptibles de former de l'acrylamide ;
- modérer la consommation de ces aliments ;
- diversifier son alimentation

Allergènes et alimentation

Depuis le 1er juillet 2015, les consommateurs sont mieux informés de la présence des principaux allergènes dans les aliments

Les allergènes sont des substances qui provoquent des allergies ou des intolérances. Les modalités de cette information revêtent différentes formes et trois cas de figures peuvent être distingués :

- *cas de l'aliment emballé/ mention sur l'étiquetage*

S'agissant des aliments préemballés, la liste des allergènes présents figure sur l'étiquetage.

- *nourriture sans emballage / signalement à proximité*

Pour les aliments sur les étals des commerçants, à la coupe au rayon supermarché, l'information doit être signalée **à proximité immédiate de l'aliment** de façon à ce que le consommateur n'ait aucun doute sur le produit concerné (par exemple à l'aide d'une affiche sur la vitrine ou d'un petit écriteau).

- *au restaurant ou à la cantine / document écrit tenu à jour*

Concernant les plats servis au restaurant ou à la cantine, la présence d'allergène doit être indiquée dans un document écrit tenu à jour facilement accessible au consommateur à sa demande.

L'AFOC note avec satisfaction que l'obligation d'information de la présence d'allergène s'effectue impérativement par écrit.

Les allergènes concernés par ces mesures sont identifiés de façon précise et ils recouvrent aujourd'hui une liste de 14 ingrédients:

- les céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, et produits à base de ces céréales ;
- les crustacés et produits à base de crustacés ;
- les oeufs et produits à base d'oeufs ;
- les poissons et produits à base de poissons ;
- les arachides et produits à base d'arachides ;
- le soja et produits à base de soja ;
- le lait et produits à base de lait
- les fruits à coque (amandes, noisettes, noix...) ;
- le céleri et produits à base de céleri ;
- la moutarde et produits à base de moutarde ;
- les graines de sésame et les produits à base de graines de sésame ;

- l'anhydride sulfureux et sulfite au delà d'une certaine concentration ;
- le lupin et produits à base de lupin ;
- les mollusques et produits à base de mollusques.

Face à la recrudescence des allergies, l'AFOC se félicite que les consommateurs soient mieux informés. Le constat de défaut d'information peut être signalé utilement auprès des directions départementales de protection des populations.

Source : Le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées - publié au Journal Officiel du 19 avril 2015 (http://legifrance.gouv.fr/eli/decret/2015/4/17/EINC1431134D/jo/texte)

III. ALIMENTATION ET NUTRITION

Information nutritionnelle : le code couleur

Un rapport du Haut conseil de la santé publique s'est prononcé en 2015 en faveur du code à 5 couleurs simplifié pour mieux informer le consommateur sur la qualité nutritionnelle des aliments industriels.

La mise en place d'un code à 5 couleur facilement lisible et indiquant le score nutritionnel des aliments est encouragée par le Haut conseil de la santé publique.

Le Haut conseil de la santé publique s'est prononcé dans un avis rendu public lundi 24 août 2015 en faveur d'un étiquetage nutritionnel fonctionnant par code couleur. Simple et compréhensible par tous, le code de cinq couleur serait le mieux à même d'aider le public à choisir parmi les aliments industriels (plats préparés, céréales, lasagnes, raviolis...) ceux qui sont les plus favorables à leur santé. Pour manger plus équilibré, et éviter l'obésité, l'idée d'une information simplifiée sur la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires, sous forme de logo visible sur la face avant de l'emballage, est inscrite dans le projet de loi de santé publique. Mais ce nouvel étiquetage nutritionnel, complémentaire et facultatif, mais dont la version finale n'a pas encore été arrêtée, rencontre des résistances dans le milieu industriel et de la grande distribution, chacun proposant sa propre méthode.

Indiquer le meilleur profil nutritionnel

Pour sa part, le Haut conseil, a passé en revue, à la demande du ministère de la Santé, les différents systèmes proposés au niveau national et international, et a retenu le système à 5 couleurs ("5-C"), en s'appuyant sur les études scientifiques disponibles. *"Ce système de code couleurs permet de se repérer rapidement sur la qualité nutritionnelle des produits de supermarchés, mais il offre aussi la possibilité de comparer des produits de marques différentes pour privilégier, par exemple, les marques de céréales les moins grasses et les moins sucrées ou les lasagnes bolognaises ou les pizzas qui ont le meilleur profil nutritionnel"*, souligne le professeur Didier Jourdan, président de la commission prévention du HCSP. S'il n'est *"pas parfait"*, dit-il, le système 5-C a le mérite d'être simple et d'*"attirer l'attention du consommateur"* et lui permettre de classer les aliments selon leur qualité nutritionnelle. Il complète les autres indications (calories, lipides, glucides...) écrites en tout petit que la plupart des consommateurs ont du mal à interpréter.

Par ailleurs, l'adoption de 5 classes (vert, jaune, orange, rose, rouge) permettra plus facilement de modifier la composition de l'aliment pour passer à une catégorie supérieure que les modèles à 3 ou 4 classes (comme l'avait proposé Carrefour) et constitue une plus forte incitation pour les fabricants et industriels à améliorer la qualité nutritionnelle de leurs produits, note l'avis.

Le score nutritionnel des aliments est calculé à partir des teneurs en éléments nutritionnels négatifs et positifs d'un point de vue de santé publique (calories, sucres simples, graisses saturées, sel, fibres, fruits et légumes, protéines). Il permettrait de répartir les aliments en 5 classes sous la forme d'une échelle de couleur (vert, jaune, orange, rose fuschia, rouge), couplée à des lettres (A/B/C/D/E) afin de lui assurer une plus grande lisibilité.

Fondé sur un modèle de classement d'origine britannique, validé scientifiquement, et inspiré du rapport du professeur Serge Hercberg, il permet de classer les aliments du vert pour les plus sains au rouge pour ceux présentant le moins d'intérêt nutritionnel. Le système a été adapté à l'alimentation française et aux recommandations du programme national nutrition santé (PNNS).

Il n'est pas question de dire qu'un aliment est bon ou mauvais, mais de donner un outil pour se repérer.

Bon à savoir

Fiche nutritionnelle de 1440 aliments accessible en ligne

Savoir vraiment ce que l'on mange….

Combien de calories dans une pomme ? Quel fruit est le plus riche en vitamine C ? L'orange ou le cassis ? Quelle teneur moyenne en lipide d'un yaourt au lait de chèvre ?

La table du centre d'information sur la qualité des aliments permet de connaitre la teneur en calories, lipides, glucides protéines vitamines et minéraux de nombreux aliments. Les données sont toujours proposées pour 100 g d'aliment ou 100 ml.

Des entrées fonctionnelles…

Une fonctionnalité de recherche permet de trier les aliments sur la base de leur teneur en un constituant, par exemple de trouver les aliments les plus riches en acide gras oméga 3 (EPA et DHA), en vitamine B9 (folates), ou au contraire les moins riches en sel (sodium) ou en sucres. La table permet en outre de comparer les aliments entre eux.

Pour consulter gratuitement la table voire la télécharger : http://www.anses.fr/TableCIQUAL/

Source d'information utile au consommateur….

L'AFOC se félicite de cet outil « officiel » utile au consommateur qui souhaite se renseigner sur ce que contient vraiment son assiette et pourra ainsi décider d'opter pour un régime alimentaire plus sain. La méthodologie employée apparait sérieuse, la composition moyenne est estimée en combinant plusieurs produits de marques différentes et en tenant compte, lorsque c'est possible, des niveaux de consommation de la population.

Les allégations nutritionnelles des aliments

« *Riche en calcium* » « *représente 30% des apports journaliers en fer* » Les affirmations des professionnels de l'agro-alimentaire apparaissent multiples et variées. Gare pourtant, tout ne peut être affirmé de façon péremptoire.

Repérer l'allégation nutritionnelle

Une allégation consiste en ce message qui accompagne un spot publicitaire ou qui figure sur l'emballage d'un produit alimentaire. Elle vante les qualités nutritionnelles bénéfiques de cet aliment ou de ses composants.

Une telle allégation peut revêtir différentes formes:

- l'aliment contient X « *riche en fibre* »
- l'aliment ne contient pas Y « *sans sel ajouté* ! »
- l'aliment contient Z en proportion réduite ou augmentée « *allégé* »

↳ L'allégation nutritionnelle fait exclusivement référence au contenu de l'aliment !

Apport de nouvelles règles communautaires protectrices du consommateur

Désormais les allégations nutritionnelles expressément autorisées figurent à l'annexe d'un règlement communautaire. Elles constituent une liste positive.

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/community_register/nutrition_claims-en.htm

La DGCCRF contrôle la bonne application de l'étiquetage, des libellés marketing par les professionnels.

Proposition de l'AFOC

L'AFOC se félicite de l'encadrement de cette liberté laissée aux professionnels de l'alimentaire. Elle invite ses militants à se montrer attentifs à ces allégations nutritionnelles.

La qualité des produits « premiers prix »

Il n'y a pas de différence significative de composition nutritionnelle entre les produits alimentaires « premiers prix », marques de distributeurs et marques nationales

Un rapport récent de l'observatoire de la qualité de l'alimentation (OQALI), sur la base de 35 000 références répertoriées sur la quasi-totalité des secteurs alimentaires met en lumière que les produits premiers prix (marques de distributeurs « entrée de gamme » et « hard discount ») n'apparaissent pas comme de moins bonne qualité nutritionnelle que les produits dits de marques. Par contre, l'étude met en évidence que ces produits « premiers prix » présentent une offre moins variée que les autres segments de marché et que les informations nutritionnelles disponibles sur les emballages sont plus diversifiées pour les produits de marques de distributeurs.

Une offre de produits moins variée pour les marques de distributeurs « entrée de gamme»

Parmi les produits considérés dans cette étude (plus de 16 000 références produits récoltées entre 2008 et 2011), les références des marques de distributeurs « entrée de gamme » présentent globalement une offre de produits moins diversifiée que les autres segments de marché, tels que les marques nationales, marques de distributeurs, hard discount.

Cela se traduit par exemple par une offre moins diversifiée en produits allégés en sucres (cas des compotes et confitures), ou en produits de qualité supérieure (cas de la charcuterie), ou encore par une offre moins large de produits au sein des familles dites « gourmandes » du secteur (cas des produits laitiers frais et assimilés).

Un étiquetage des informations nutritionnelles plus diversifié pour les produits de marques de distributeurs

Concernant les paramètres nutritionnels présents sur les emballages et étudiés par l'Oqali et parmi l'ensemble des produits considérés :

- 90% présentent un étiquetage nutritionnel (c'est-à-dire une information relative à la valeur énergétique ainsi qu'aux teneurs en protéines, glucides, lipides, et éventuellement fibres, sodium, acides gras saturés et sucres) ;
- 62% un étiquetage nutritionnel détaillé (teneurs présentées pour l'ensemble des nutriments précédents) ;
- 19% une allégation nutritionnelle (message suggérant qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques : Exemple : « sans sucres ajoutés »);

- 3% une allégation de santé (message suggérant une relation entre la denrée alimentaire ou l'un de ses composants et un bénéfice sur la santé : Exemple : « calcium et croissance osseuse »);
- 40% un repère nutritionnel (repères nutritionnels journaliers symbolisant par exemple l'apport en énergie d'une portion de produit pour un type de consommateur donné);
- 64% une portion indiquée (portion conseillée pour le consommateur);
- 52% des valeurs nutritionnelles par portion.

A l'échelle des segments de marché, tous secteurs confondus :

- les marques de distributeurs présentent les plus fortes fréquences de présence pour la majorité des paramètres étudiés : étiquetage nutritionnel, étiquetage nutritionnel détaillé, repères nutritionnels, portion indiquée et valeurs nutritionnelles à la portion ;
- les marques nationales se distinguent en ce qui concerne les allégations, avec les fréquences de présence les plus élevées pour les allégations nutritionnelles et de santé ;
- les marques de distributeurs « entrée de gamme », avec les plus faibles fréquences de présence des paramètres nutritionnels étudiés, présentent moins d'informations nutritionnelles sur les emballages de leurs produits.

Toutefois, en considérant les données de composition nutritionnelle étiquetées (soit 90% d'étiquetage nutritionnel et 62% d'étiquetage nutritionnel détaillé), des différences ponctuelles et non généralisables sont mises en évidence entre les segments de marché.

Des différences de composition ponctuelles mais non significatives d'un point de vue nutritionnel

En considérant les données disponibles, les produits premiers prix (marques de distributeurs « entrée de gamme » et « hard discount ») n'apparaissent pas comme de moins bonne qualité nutritionnelle que les références issues des autres segments de marché.

Des simulations théoriques, considérant des consommateurs fidèles exclusivement à un segment de marché, indiquent cependant une tendance à des apports protéiques plus faibles via la consommation de produits premiers prix. Les apports en protéines de la population française étant supérieurs aux recommandations, une telle consommation de produits premiers prix n'impliquerait pas de risque de carence ou d'apport insuffisant pour le consommateur.

Bon à savoir

Que penser des applications de guidage alimentaire ?

Désormais les consommateurs peuvent télécharger sur leur téléphone portable des applications comme autant de « coach » de guide, pour les orienter dans la composition de leur repas au quotidien. Ces applications constituent une sorte de GPS, de guidage électronique, pour mieux aider les consommateurs à se nourrir.

Pour l'AFOC, ce sujet concerne les consommateurs à plus d'un titre : Comment en effet s'approprient-ils à la fois techniquement et intellectuellement l'information nutritionnelle désormais disponible sur les nouvelles technologies de l'information ? L'information délivrée se révèle-t-elle fiable ? Les consommateurs captivés par le maniement de l'application ont-t-ils conscience qu'ils confient leurs données personnelles de santé à un système informatique ?

Sur l'aspect technique de ces applications mobiles l'INC pointe que la plupart des applications font le pari de l'intuitif, en laissant le consommateur seul face aux fonctions de l'application, en ne fournissant pas de notice d'utilisation.

Sur l'aspect à la fois nutritionnel et technique, les applications renvoient à des bases de données qui indiquent des valeurs nutritionnelles. Toutes ces bases de données nutritionnelles ne se valent pas, certaines sont très complètes, d'autres moins, et point assez préoccupant, rares sont les applications qui mentionnent expressément la source précise de la base de données nutritionnelles auxquelles elles se réfèrent.

Au final certaines de ces applications permettent d'avoir accès à des informations vulgarisées tandis que d'autres n'indiquent que des données chiffrées, IMC (indice de masse corporel), calories, sans autre interprétation. Des applications permettent même au consommateur d'atteindre un objectif de perte de poids (10 kg en une semaine) au risque d'une réduction très dangereuse de l'apport calorique quotidien, sans aucun suivi médical.

Aussi, l'AFOC préconise d'avoir recours le cas échéant à la base ciqual élaborée par l'ANSES (agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail). Il s'agit en effet d'une base de données officielle, objective, scientifique. A noter d'ailleurs que depuis longtemps, sur son site internet grand public, L'AFOC cite cette source http://www.afoc.net/article.php?id_article=506

Sur l'aspect juridique des données personnelles, pour pouvoir fonctionner ces applications recueillent du consommateur des données sensibles, liées à son poids, à sa santé. Or près de la moitié des applications collectent ces informations sans en avertir au préalable le consommateur, sur leur finalité, leur destinataire ainsi que la possibilité à tout moment pour le consommateur de s'opposer ou de supprimer ces données. Ces données personnelles circulent, elles transitent par des serveurs d'entreprise, combien de temps ces données seront-elles conservées avec quelle sécurité et quelle confidentialité ?

Afin d'éviter toute dérive et préserver ses données personnelles, le consommateur prudent prendra soin d'utiliser un pseudo, de ne pas automatiser les partages sur les réseaux sociaux et de récupérer ses données après utilisation du service.

L'AFOC recommande donc aux utilisateurs de ces systèmes de guidage alimentaire la plus grande prudence : il suffit de s'en servir comme d'une aide mais ne pas leur accorder une trop grande confiance car l'alimentation ne saurait se réduire à une somme arithmétique, à un simple calcul des calories ingérées.

Le consommateur avisé sera notamment attentif aux points suivants :

- Sur le plan technique, vérifier que l'application fonctionne sur Iphone ou androïd.
- S'interroger sur la finalité de l'application : S'agit-il de perdre du poids ? de suivre une pathologie liée à l'alimentation (diabète, cholestérol) ? S'agit-il de parvenir à l'équilibre alimentaire ?

Gare à la diffusion sans retenue de données personnelles de santé, veiller à sécuriser au maximum la protection de ces données.

IV - ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT

Les circuits courts

Les circuits courts apparaissent *a priori* bons pour l'environnement mais pour le consommateur ?

Définition du circuit court (issue du ministère de l'agriculture) et mise en perspective

Un circuit court constitue un circuit de distribution dans lequel existe peu d'intermédiaire entre producteur et consommateur

Est **considéré comme circuit court un mode de commercialisation des produits qui s'exerce soit, par la vente directe du producteur aux consommateurs** (vente à la ferme, vente collective, vente sur les marchés, vente en tournée vente par correspondance, AMAP) **soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un intermédiaire** (restauration, commerçant détaillant)

Schéma des types de circuits courts :

Vente directe par le producteur lui-même Relation directe producteur/ consommateurs	Vente indirecte via un <u>unique</u> intermédiaire entre le producteur et les consommateurs ▪ A la restauration : *traditionnelle collective* ▪ Internet *pure players : revendeurs* ▪ Directement magasins (*grandes et moyennes surfaces, détaillant)* ▪ Marché d'intérêt national (*carreau des producteurs)*
<u>sur</u> l'exploitation…. - Retrait panier - cueillette	

- à la ferme mais aussi hors exploitation : - Marchés (de producteurs, de plein vent) - Point de vente collectif - Point de retrait (AMAP association pour le maintien dune agriculture paysanne) - Internet - Vente en tournée - Comité d'entreprise, - Foires et salons - Bords de route, - Livraison à domicile	

Bref historique des circuits courts :

Auparavant certains produits comme le fromage et le lait sont **directement achetés par le consommateur à la ferme. Les années 1950 voient l'avènement du supermarché, la grande distribution permet d'acheter en quantité à un prix abordable, les agriculteurs se recentrent sur leur exploitation.** Les circuits courts existent toujours dans les années 70-80. Dans les années 90 les hypermarchés se trouvent boudés par les consommateurs, les budgets sont plus serrés, les consommateurs préfèrent les magasins à taille humaine et se posent des questions sur l'origine et la qualité des produits : c'est le retour en force des circuits courts.

Attention les catégories ne sont pas étanches ↳Les « circuits courts de proximité» sont souvent opposés à la grande distribution alors que certaines enseignes nationales proposent en magasin une offre de produits locaux à travers des partenariats avec un producteur.

Avantages et inconvénients des circuits courts

Avantages pour le producteur	pour le consommateur
+ marge supérieure + diversification des sources de revenu ; + diminution des risques financiers ; + indépendant ; + reconnu aux alentours ; + bonne réputation	+ fraicheur ; gout ; qualité ; +Lien social ; +Plus de garantie sur la provenance, la qualité des produits ; + confiance dans les produits, envers le producteur.
Inconvénients pour le producteur	pour le consommateur
- Investissement important ; - La vente réclame du temps, de la disponibilité ; - ne peut produire de tout en quantité ; - exigence de la clientèle ; -nécessite de nouvelles compétences de vente.	- Faible diversité des produits - trajet pour aller chez le producteur ; - le prix peut constituer un élément négatif.

Les circuits courts sont plutôt le reflet d'une distribution des marchandises avec très peu d'intermédiaires. On peut donc consommer, ici, des produits fabriqués à des centaines de kilomètres et être en circuit court ;

Les circuits de proximité sont plutôt des circuits géographiquement courts entre les lieux de production et de consommation. Mais même une courte distance entre ces lieux peut faire intervenir une multitude d'intermédiaires.

C'est pourquoi ne séparons pas ces deux termes et parlons des circuits courts ET de proximité.

Il s'agit donc de nos capacités à produire, à échanger, à transporter et à consommer localement.

Bien évidemment, avec les circuits courts et de proximité, nous parlons de productions agricoles et d'alimentation. Mais pas seulement. Il s'agit de quelque chose de bien plus transverse qui concerne d'autres domaines, tels les services, les matériaux, la communication, la production d'énergie.

Beaucoup ont tendance à penser que nous parlons d'un **concept récent. Pourtant, cela a été le mode de fonctionnement de l'économie, de la production et de la distribution, pendant des décennies**: la paysannerie d'antan nourrissait les populations locales, de même que l'artisanat travaillait pour ses voisins. Le concept n'est donc pas nouveau, mais la société a beaucoup changé, jusqu'à nier l'intérêt même de produire et consommer localement, la productivité à outrance, la pression sur les prix de plus en plus déconnectés des réalités, prenant le pas sur les intérêts collectifs des producteurs et consommateurs.

Si cette évolution a eu des effets positifs en améliorant sensiblement la vie des gens, en tout cas à moyen terme, elle a eu également des effets désastreux en termes de qualité des produits, de désertification de certains territoires, de disparition de nombre de petits producteurs, de nuisances environnementales, de coûts très lourds pour la nature, qui se feront sentir pour de nombreuses années, quoi qu'il arrive.

Les circuits courts et de proximité sont revenus à la une de l'actualité depuis une quinzaine d'années.

Retentissement des circuits courts

Les **enjeux** sont très **conséquents, tant en matière environnementale qu'économique et sociale:**

- avec une meilleure sécurisation pour les producteurs et les consommateurs et un renforcement du lien social entre eux ;

- avec un développement du travail en réseau des entreprises concernées et la possibilité de créer des unités coopératives ;

- pour l'aménagement du territoire, particulièrement pour lutter contre la désertification rurale, sans oublier les questions relatives à l'économie dans les bassins de vie quels qu'ils soient, ce qui renvoie autant à la ruralité qu'à la péri-urbanité et à la reconquête d'espace de production ;

- pour contribuer à la réduction des rejets de CO2, les circuits courts et de proximité servant la redécouverte d'une identité de territoire et, donc, l'environnement : moins de transports, moins de conditionnement et de manutention, moins de perte et moins de gaspillage.

Quoi qu'il en soit, nous sommes face à un **défi** : il faut réussir le développement des circuits courts et de proximité. Mais cela nécessite de développer une culture commune, un état d'esprit. Cela impose également d'**organiser des filières** et des réseaux spécifiques, des relations nouvelles entre les entreprises concernées, mais aussi avec les consommateurs.

Pour autant, il semble important de **ne pas regarder** les circuits courts et de proximité avec un **angélisme forcené** qui ferait croire à un retour à des sources mirifiques.

Nous sommes dans l'économie et la notion de rentabilité ne disparaît pas dans ce débat ; interrogeons-nous sur les multiples facettes possible de la rentabilité qui ne peut pas n'être que financière.

Clairement, les circuits courts et de proximité ne sauraient conduire à envisager de vivre en autarcie, sans quoi nous remettrions en cause l'assise économique même de notre territoire, mais aussi les égalités territoriales.

De plus, se poser la question de l'enjeu environnemental n'est pas une chose simple : il n'est **pas toujours si évident que les circuits courts et de proximité soient fatalement plus favorables pour l'environnement que d'autres modes de distribution**, d'autant qu'il n'y a pas forcément une corrélation entre les circuits courts et de proximité et la qualité des productions et de leur distribution. Par exemple, la biodiversité est un autre sujet qui n'est pas forcément lié à la consommation locale de produits locaux.

Les coûts économiques, sociaux et environnementaux des différents modes de production et de distribution nécessitent donc aussi de ne pas s'arrêter à des images simplistes qui pourraient fausser l'analyse.

Les circuits courts sont-ils un phénomène de mode ?

Incontestablement, il y a un phénomène de mode mais réduire les circuits courts et les circuits de proximité à un phénomène de mode serait considérablement réducteur. Les circuits courts et de proximité répondent à un souci de qualité et de fraîcheur recherché par les consommateurs : le producteur plus proche physiquement de ses consommateurs.

Aussi, un deuxième élément plus culturel apparait. Il y a dans les territoires urbains, pour les habitants des villes, une redécouverte de ce que l'on peut appeler la campagne.

Les consommateurs sont très attentifs à la qualité des produits qu'ils reçoivent.

Quels emplois sont générés par les circuits courts ? On peut penser que les emplois suscités par les circuits courts ont un contenu en emploi plus élevé que

les exploitations exclusivement agricoles. Quels droits sociaux sont accordés à ces salariés des circuits courts ?

La transformation des produits à la ferme et la vente de produits transformés supposent aussi des compétences particulières au regard des réglementations sanitaires.

La reconnaissance de la qualité des produits s'appuie sur des appellations d'origine et des labels.

Pour beaucoup de consommateurs, l'achat, en vente directe, d'un aliment produit localement est forcément meilleur pour l'environnement. Pour confirmer cet a priori, il est nécessaire **d'étudier l'ensemble du cycle de vie de l'aliment :** sa production, sa transformation, son conditionnement, son transport….Cette analyse doit également prendre en compte les impacts énergétiques, climatiques ou encore sur l'eau ou la biodiversité.

La localisation des productions sur les territoires de consommation présente toutefois plusieurs **avantages en matière environnementale** :

- les productions françaises sont soumises aux réglementations nationales et européennes en vigueur, parmi les plus exigeantes ; cela n'est pas nécessairement le cas de productions plus lointaines

- le maintien d'une agriculture périurbaine peut avoir pour effet la limitation de l'étalement urbain et donc la préservation de la qualité de sols souvent fertiles.

- La recherche d'une certaine autonomie alimentaire, en produisant localement (en fonction des possibilités agronomiques du territoire) une partie des besoins, sécurise les approvisionnements, l'économie locale et évite la délocalisation des impacts

Par ailleurs, le lien direct entre le producteur et le consommateur peut avoir des conséquences sur les pratiques du producteur qui sera plus attentif à son comportement vis-à-vis des intrants ou du maintien de la biodiversité.

Du côté du consommateur, le contact avec le producteur dans le cadre d'une vente directe peut déclencher une prise de conscience des impacts environnementaux de la production agricole, voire une modification du comportement : consommation de davantage de produits de saison, acceptation de produits esthétiquement imparfaits mais de bonne qualité nutritionnelle...

Au kilo ou à l'hectare ?

La plupart des exploitations ayant recours aux circuits courts sont de petites tailles et sont souvent inscrites dans des logiques peu intensives, proches de l'agriculture biologique ou labellisées bio. Elles consomment ainsi moins d'intrants mais

peuvent aussi s'avérer moins productives qu'une exploitation plus intensive, qui aura au final mieux optimisé les intrants rapportés à la tonne de matière produite.

Vigilance sur la saisonnalité des produits

En matière d'impact énergétique et effet de serre, la **saisonnalité est cruciale**, dans certains cas plus que le mode ou la distance de commercialisation. Des aliments produits localement mais « hors saison » sous serre chauffée pourront consommer plus d'énergie et rejeter plus de gaz à effet de serre que des produits importés de pays où ils sont cultivés en plein air, même en incluant le transport.

Les circuits courts alimentaires de proximité constituent aujourd'hui une opportunité économique non négligeable que ce soit pour le producteur (sécurisation de son modèle économique), le consommateur (prix ajusté au coût réel) ou un territoire (création d'emplois locaux). S'ils ont une influence plutôt positive sur l'environnement, la diversité des circuits courts de proximité, ainsi que le manque d'études complètes **ne permettent pas d'affirmer que les circuits courts présentent systématiquement un meilleur bilan environnemental que les circuits longs**, notamment en matière de consommation d'énergie et d'émissions de gaz à effet de serre.

Les modes de production et notamment la culture, pour les fruits et légumes, de produits de saison sont beaucoup plus déterminants en matière de bilan environnemental que le mode de distribution. Par ailleurs, **plus de proximité ne signifie pas nécessairement moins d'émissions de gaz à effet de serre** si les moyens de transports utilisés sont inadaptés, si la logistique est insuffisamment optimisée ou si le comportement du consommateur est inadéquat.

En renforçant le lien entre producteur et consommateur et en redonnant du sens tant à l'activité de production qu'à l'acte de consommation, les circuits courts de proximité présentent un réel potentiel en matière de consommation durable. Il convient d'accompagner les initiatives et de partager les bonnes pratiques afin d'optimiser les gains environnementaux portés par ces modes de distribution.

Complémentaires des circuits longs, les circuits courts de proximité doivent permettre de **répondre autant que possible localement à une partie des besoins alimentaires** de la population d'un territoire, en fonction de la capacité agronomique du territoire et en restant vigilant sur leur performance environnementale

Quels sont les éléments saillants de l'enquête consommation alimentaire en circuits courts à retenir pour l'AFOC ?

Les **grandes et moyennes surfaces** constituent **le lieu principal d'approvisionnement alimentaire** des acheteurs comme des non acheteurs en circuit court, **au moins une fois par semaine**. L'achat en circuit court n'apparait

donc pas comme une pratique marginale. Les acheteurs en circuits court sont le plus souvent des femmes, cadres ou de professions intellectuelles dans les communes de petite taille (moins de 20 000 habitants). Le producteur sur le marché représente le circuit court le plus fréquenté, notamment par les consommateurs âgés, les autres formes de commercialisation en circuit court sont moins fréquentés : la ferme attire les ouvriers, ce qui n'est pas le cas des magasins de producteurs. Cadres et professions libérales sont surreprésentés parmi les acheteurs en magasin bio.

Fruits et légumes sont les produits les plus achetés en circuits courts. Dans les petites communes, l'achat de viande est surreprésenté.

Le budget alimentaire hebdomadaire des acheteurs en circuits court s'élève à 107,44€ contre 96,59 € pour les non acheteurs. La représentation du prix est partagée en trois groupes : près de 4 consommateurs sur 10 (plutôt ouvriers et retraités) estiment que les produits de circuits courts doivent être moins chers, 30% (franciliens et consommateurs « aisés ») qu'ils doivent être aussi chers et 28 % (employés et jeunes de 18 à 24 ans) qu'il est justifié de les payer plus cher. Les raisons selon lesquelles les produits des circuits courts devraient être moins chers que ceux des circuits longs reposent sur la constatation de l'absence ou du faible nombre d'intermédiaire

Les circuits courts sont préférés aux circuits longs par les acheteurs pour leur double spécificité : leur caractère local et des produits de petits producteurs. Les consommateurs sont demandeurs d'informations sur l'origine géographique et le mode de production.

Les non acheteurs des circuits courts dénoncent le prix, ils pourraient être incités à l'achat par l'indication de la garantie de d'origine ou par l'origine locale du produit.

V - QUELQUES PRODUITS ALIMENTAIRES

Pour que le champagne ne donne pas mal à la tête

Avant d'acheter du champagne, il convient de vérifier la présence de certaines **mentions obligatoires.**

- L'appellation «Champagne» doit figurer en caractères très apparents sur l'étiquette et être répétée sur la partie du bouchon de liège figurant dans le col de la bouteille. Depuis 1999, le nom ou raison sociale de l'élaborateur est obligatoire ainsi que la commune du siège social de l'élaborateur. Ces informations doivent figurer en toutes lettres sur l'étiquette.

- La mention de la teneur en sucre : «brut», «demi-sec», etc. N'achetez jamais un vin mousseux sans étiquetage qu'on vous présenterait comme «Champagne déclassé», «hors-quantum», «jeunes vignes», etc. Ces propositions cachent des fraudes qu'il convient de signaler aux services de contrôle :

↳ *DIRECCTE de Champagne Ardenne - Pôle C Brigade interrégionale des enquêtes vins - 21 Bd Léon Blum BP 26 -51005-Chalons-en-Champagne Cedex. tél. 03 26 66 29 65*

Vérifiez la présence de la mention «CHAMPAGNE» sur le bouchon après ouverture.

L'indication du millésime qui, pour le champagne, est le signe des caractéristiques exceptionnelles de l'année indiquée.

Des lettres renvoient à une classification d'enregistrement et ne préjugent en rien de la qualité. Il s'agit d'immatriculations professionnelles qui servent à classer les opérateurs champenois en plusieurs familles. Cette immatriculation distribuée par le Comité interprofessionnel des vins de Champagne (CIVC) doit figurer obligatoirement sur l'étiquetage du produit :
- M.A. : Marque d'Acheteur ou - C.M. : Coopérative de Manipulation ou - R.C : Récoltant coopérateur - R.M. : Récoltant Manipulateur vendant lui-même son vin (qui ne peut valoriser que le fruit de sa propre vendange). - N.M. : Négociant Manipulateur.
Figure également sur les étiquettes un numéro correspondant au numéro d'enregistrement de la marque auprès du CIVC. Il arrive qu'un négociant puisse être manipulant sous la marque (N.M.). Les marques d'acheteurs (MA) sont souvent la propriété de distributeurs (notamment les enseignes de la grande distribution).

La MA permet au distributeur de changer d'élaborateur. Il est donc possible de trouver en grande surface des bouteilles d'une même marque élaborées par deux ou trois élaborateurs différents.

Il est aussi possible pour un consommateur de faire étiqueter du Champagne à son propre nom par exemple à l'occasion d'un événement exceptionnel (mariage, etc.). Moyennant finance, cette étiquette personnalisée peut être réalisée chez certains opérateurs. Le nom d'un consommateur peut alors se substituer à la marque. Cependant la mention de l'élaborateur en toutes lettres doit figurer sur l'étiquetage du produit.

Une attention doit être portée à la capsule : la CRD, capsule représentative de droits, est verte et le mot Champagne doit figurer en toutes lettres sur celle-ci (spécificité champenoise). Les codes utilisés sont R pour les récoltants (RM, RC et CM), N pour les négociants (NM). Les CRD peuvent être personnalisées aux cordonnées de l'élaborateur : le numéro figurant sur celles-ci est alors le numéro du département de son siège social (« 02 », « 10 », « 51 », etc.). Elles peuvent être aussi banalisées (uniquement pour les récoltants), le numéro figurant sur celles- ci étant alors « 51 ».

Bon à savoir

Comment conserver le champagne ? Si vous possédez une bonne cave, obscure et fraîche (15° maximum), la question est résolue. Sinon, un casier de bouteilles placé dans un lieu à température constante, et à l'abri de la lumière, peut faire l'affaire.

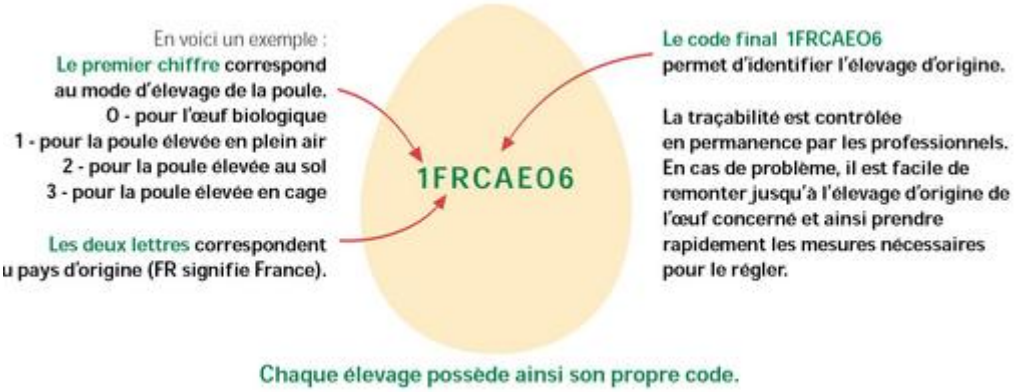
Dans tous les cas, gardez vos bouteilles horizontales afin que le liquide baigne le bouchon, sans quoi celui-ci se desséchera et laissera échapper le gaz. Le champagne est livré à maturité et ne gagne pas à vieillir chez le consommateur. Il peut cependant demeurer quelques années en cave si celle-ci offre de bonnes conditions.

Bien choisir les œufs…. pour mieux consommer ….

Le numéro apposé sur la coquille de l'œuf renseigne sur le mode de production : ainsi ;

- le chiffre 0 signale des œufs provenant de poules élevées en élevage ;
- le chiffre 1 correspond à des poules élevées en plein air avec un bâtiment pour les abriter ;
- le chiffre 2 indique des poules élevées au sol dans un bâtiment ;
- le chiffre 3 désigne des poules élevées en cage dans un bâtiment

Ce code, directement imprimé sur la coquille permet de retrouver à tout moment le parcours effectué par l'œuf.



Selon leur poids, on classe les œufs en quatre catégories :

✎ Les bons gestes

✓ Placer les œufs dans les alvéoles « tête en bas », sur la pointe de manière à limiter les échanges gazeux avec le réfrigérateur. La chambre à air se trouve ainsi au gros bout de l'œuf, en haut et n'est pas compressée.

✓ Nettoyer régulièrement les alvéoles de la boîte à œuf du réfrigérateur.

✓ Eliminer tout œuf cassé ou fêlé.

✓ Laver les œufs avant de les ranger est une mauvaise idée car cela détruit la cuticule de la coquille qui protège son contenu contre les microbes.

✓ En cas de rupture de la chaîne du froid, la condensation résultante favorisera le développement microbien.

✓ Sortir du réfrigérateur seulement le nombre d'œufs dont on va avoir besoin. En effet, si l'œuf se conserve au frais, il s'utilise à température ambiante. Sortir les œufs du réfrigérateur une bonne heure avant de les utiliser est la règle numéro 1 de la cuisine des œufs.

La date de durabilité minimale

Il s'agit de la date jusqu'à laquelle les œufs conservent leurs caractéristiques lorsqu'ils sont entreposés dans les conditions appropriées. Elle est fixée au vingt-huitième jour suivant celui de la ponte. Elle est indiquée dans l'ordre suivant :

a) le jour, exprimé en caractères numériques de 1 à 31 ;

b) le mois, exprimé en caractères numériques de 1 à 12 (ou alphabétique de quatre lettres maxi).

Cependant, les œufs ne peuvent être remis au consommateur final au delà de 21 jours après la date de ponte. Ils doivent être retirés du rayon 7 jours avant la date de durabilité minimale.

Sur l'emballage, la mention "extra" ou "extra frais" ne peut être utilisée que jusqu'au neuvième jour après la date de ponte. Lorsque ces mentions sont utilisées, la date de ponte et la date limite de neuf jours sont apposées sur l'emballage.

En dehors de ce cas, l'indication de la date du jour de ponte n'est pas obligatoire.

La vente en vrac

Un présentoir doit indiquer la catégorie de qualité et de poids, le mode d'élevage, une explication relative à la signification du code du producteur et la date de durabilité minimale.

Quels sont les déterminants de la consommation de fruits et de légumes ?

Les revenus apparaissent comme un facteur important de discrimination pour l'achat de fruits et de légumes. Les inégalités sont d'ailleurs plus fortes s'agissant de fruits frais. L'élasticité par rapport aux revenus est plus forte sur les fruits que sur les légumes. Si on modifie le revenu des gens pour encourager l'achat de fruits et de légumes, on constate davantage une accentuation du modèle de consommation existant plutôt que la modification du comportement alimentaire.

Si bien que les déterminants de la consommation de fruits et de légumes dépendent étroitement des facteurs socio-démographiques : le revenu, l'âge, l'éducation, la catégorie sociale, la région d'habitat, le type de ménage. Les plus pauvres consomment moins de fruits frais.

Les conserves pour leur part ne présentent pas d'effets revenus. Les gens éduqués ne sont pas acheteurs de conserve, ils ne sont en revanche pas rétif à l'achat de surgelés.

Pour conclure :

- Les politiques de santé publiques encouragent la consommation de fruits et de légumes ;
- Elles rencontrent des obstacles chez les jeunes consommateurs et les ménages modestes ;
- Les fruits profitent davantage que les légumes des recommandations nutritionnelles ;
- On assiste à une adaptation des produits aux goûts et aux pratiques. Par exemple les tomates cerises, les surgelés font partis désormais des comportements de consommation bien installés.

Des insectes destinés à la consommation humaine ?

Selon une enquête informative menée par la DGCCRF (la direction générale concurrence consommation répression des fraudes), dès les années 2010-2011, des insectes destinés à l'alimentation humaine se trouvent plutôt vendus en épicerie fine ou encore servis au restaurant, ils sont encore assez peu présents dans les linéaires des grandes surfaces.

L'entomophagie, ou le fait pour les personnes de se nourrir d'insectes constitue une pratique traditionnelle dans certaines régions d'Asie, Afrique ou Amérique Latine. Plus de mille espèces d'insectes sont ainsi consommées dans ces pays. D'ailleurs, la FAO, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture estime qu'il s'agit d'une source de protéine non négligeable pour les habitants des pays émergents. La FAO répète depuis plusieurs années que les insectes sont l'avenir de l'homme ou d'une partie de son alimentation lorsque la planète comptera 9 milliards d'habitants.

Arguments de vente repris par les distributeurs conquérants de ce marché en Europe; les insectes apparaissent riches en vitamines, pauvres en graisse et respectueux de l'environnement. L'élevage d'insectes comestibles nécessite une surface au sol inférieure à celle de n'importe quel autre élevage de viande, génère moins de gaz à effet de serre, nécessite très peu d'eau et ne dégage pas de méthane.

Les insectes se mangent tels quels ou peuvent être transformés en farine et entrer dans la préparation d'autres aliments. Tels quels, les insectes croustillent sous la dent, leur goût se rapprocherait de la noisette…

Le régime juridique de ce marché se révèle flou

Quels textes régissent ce marché encore de niche ?

La mise sur le marché d'insectes pour la consommation humaine entre dans le champ d'application du règlement communautaire (CE) n°258/97 sur les nouveaux aliments.

Ce texte impose à toutes les sociétés commercialisant des aliments qui ne l'étaient pas avant 1997 de demander à l'Autorité européenne de sécurité des aliments une évaluation avant d'obtenir une autorisation de mise sur le marché (AMM) délivrée par la Commission européenne. Cette évaluation vise à démontrer que le nouvel aliment ne présente pas de danger pour le consommateur, ne l'induit pas en erreur et ne crée pas d'inconvénients nutritionnels, c'est-à-dire ne présente pas une trop grande différence nutritionnelle avec le produit qu'il est censé, le cas échéant, remplacer.

Aussi la mise sur le marché d'insectes pour la consommation humaine est-elle subordonnée soit au dépôt d'une demande d'autorisation et à la démonstration de l'innocuité pour le consommateur (au titre du règlement sur les nouveaux aliments) ; soit à la démonstration d'une consommation significative de la denrée avant 1997 dans l'Union Européenne (dans ce cas, on sort du champ d'application du règlement sur les nouveaux aliments et la denrée peut être mise sur le marché sans plus de formalités, l'historique de consommation valant démonstration de la sécurité). Le choix de procéder selon l'une ou l'autre des possibilités est de la responsabilité première du producteur, importateur ou distributeur d'insectes.

S'ils souhaitent manger des insectes, l'AFOC recommande aux consommateurs d'être vigilants: en effet l'innocuité n'a encore été pleinement démontrée pour aucune espèce d'insectes. Il convient donc d'agir avec prudence face aux offres d'insectes apparaissant notamment sur Internet. Les dangers à prendre en compte sont variables selon les espèces : mécanismes chimiques de défense, dard, mandibules, allergies, difficultés à distinguer les espèces comestibles et dangereuses.

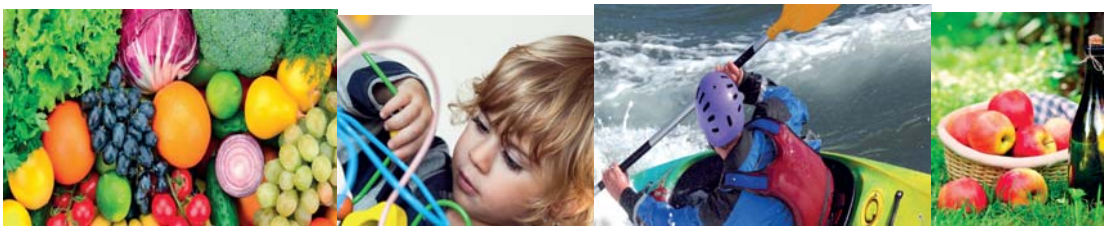
En cas de doute, d'inquiétude les consommateurs pourront s'adresser à la direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP).

Des « étoiles » au supermarché…

Un arrêté du 10 juillet 2014 prévoit **qu'à compter du 13 décembre 2014**, les **viandes pré-emballées** de bœuf, veau et mouton **afficheront un classement en étoile, en fonction de la qualité du morceau**. Plus le morceau est tendre plus le nombre d'étoiles est élevé.

A la place du nom précis du morceau de viande souvent peu connu du grand public comme araignée, merlan, gite, collier et palette, il sera permis de regrouper les morceaux sous une même dénomination générique : steack, rôti, poitrine, grillade, escalope. Cette dénomination générique est accompagnée du potentiel de qualité du morceau réparti en trois classes sous forme d'étoiles accolées à la dénomination, allant de trois étoiles pour le potentiel de qualité le plus élevé à une étoile pour le potentiel de qualité le moins élevé.

Le législateur entend par là même simplifier l'information du consommateur et l'informer sur la qualité sur le potentiel de qualité du morceau

Un changement au goût des consommateurs ou une nouvelle stratégie marketing des distributeurs ?

Association Force Ouvrière Consommateurs
141 Avenue du Maine - 75014 Paris
Tél 01 40 52 85 85 - Fax 01 40 52 85 86
Mél : afoc@afoc.net - www.afoc.net