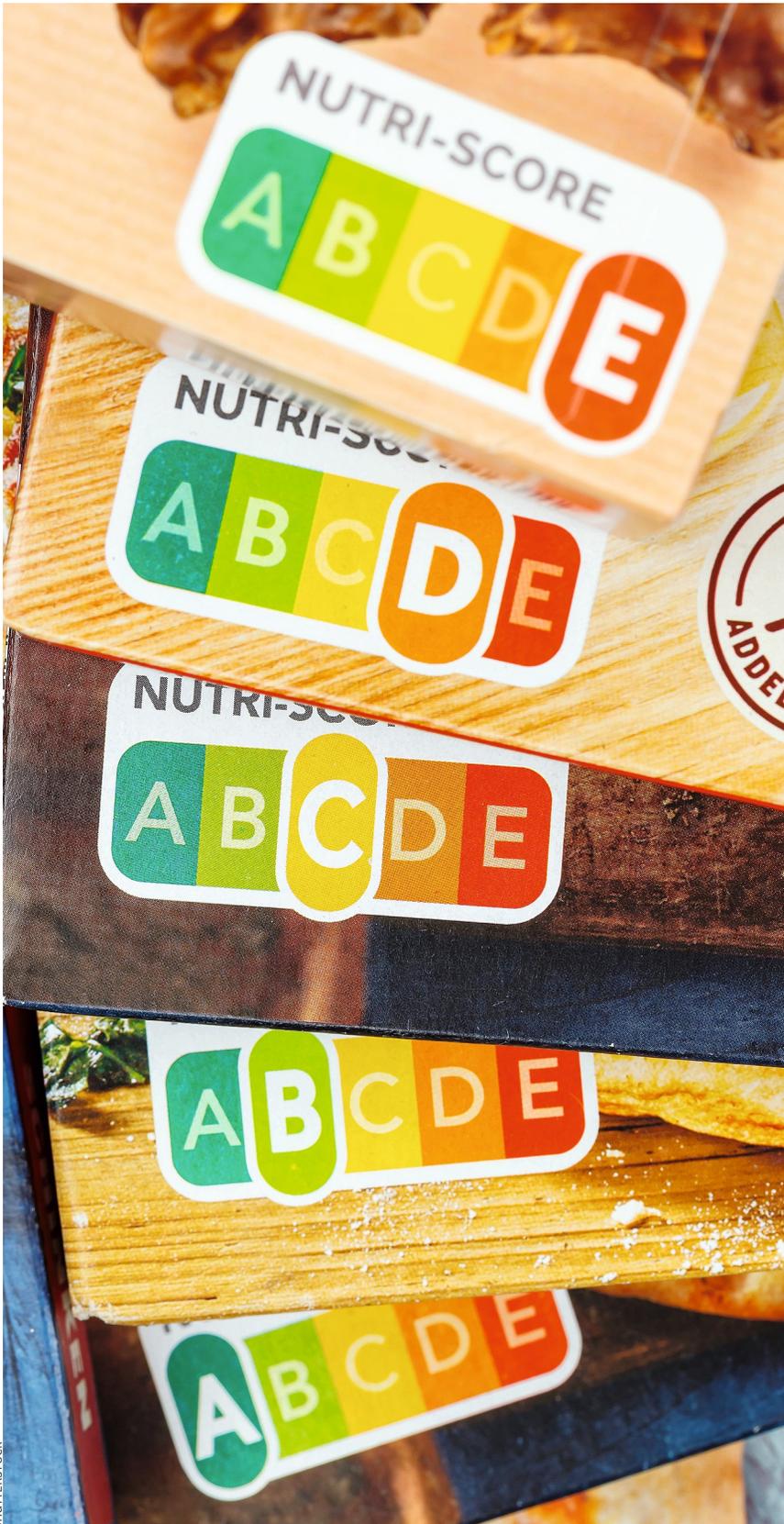


# L'étiquetage alimentaire est trop souvent trompeur



**Consommation** La Cour des comptes européenne a examiné l'étiquetage des denrées alimentaires dans l'Union. Elle s'est intéressée en particulier à la Belgique. L'audit relève des "lacunes inquiétantes" dans la législation.

**F**aut-il désormais être un expert du décryptage pour aller faire ses courses au supermarché? En tout cas, les consommateurs sont exposés à un nombre croissant d'allégations, de logos et de scores qui peuvent les dérouter, voire les induire en erreur. C'est la conclusion d'un nouveau rapport de la Cour des comptes européenne, qui a audité l'efficacité des règles existantes sur l'étiquetage alimentaire et leur contrôle dans l'UE, en particulier en Belgique.

Selon l'audit, la législation européenne relative aux étiquettes donne bien les informations de base (quantité, ingrédients, présence d'allergènes, taux de graisse ou de sucre...). Elle protège aussi les consommateurs contre les allégations trompeuses et non étayées, grâce notamment à une liste des allégations que le secteur alimentaire peut employer pour les produits qui y répondent. Mais la Cour des comptes a aussi relevé des "lacunes inquiétantes" dans la législation.

## Riche en vitamine C... mais aussi en sucre

Ainsi, un flou juridique entoure les termes comme "frais", "naturel", "vert", de sorte que des produits sont présentés comme plus sains ou plus écologiques qu'ils ne le sont en réalité. Autre problème, selon l'audit: les allégations de santé, de type "riche en vitamine C" affichées pour un produit aussi riche... en sucre ou en graisse. Dans l'Union, l'utilisation d'allégations nutritionnelles et de santé est autorisée aussi pour des produits pourtant riches en matières grasses, en sucre et/ou en sel. Amenant ceux qui veulent consommer des produits plus sains à faire le contraire... Pourtant, de telles "coexistences" pour un produit ne devraient plus être possibles. En effet, la législation européenne prévoit des "profils nutritionnels" (prendre en compte la composition globale des denrées pour autoriser une allégation), qui devraient être en place depuis 2009... Mais un consensus entre les parties prenantes semble loin! Pour Test-Achats, ce phénomène de *healthwashing* et d'ingrédients "alibis" est "d'autant plus regrettable" que ces produits (snacks...) sont souvent consommés par les enfants.

## Les limites du Nutri-Score

En matière d'étiquetage, les consommateurs belges sont aussi désormais familiers du "Nutri-Score", qu'on trouve sur la face avant des emballages. Ce système classe les produits par "lettre" en fonction de leur qualité nutritionnelle globale. Si selon l'audit, cela offre des "choix éclairés" au consommateur, ce type de score nutritionnel est facultatif et diffère selon les pays européens, où il est même parfois absent. En outre, le niveau de transformation d'un aliment n'est jamais mentionné alors qu'on sait désormais que la consommation de grandes quantités d'aliments ultratransformés augmente le risque de maladies.

En Belgique, Test-Achats plaide pour que le Nutri-Score soit obligatoire et harmonisé au niveau européen. L'association de consommateurs suggère aussi qu'une indication supplémentaire sur l'étiquette (comme une bande noire autour de la lettre) signale s'il s'agit d'un produit ultratransformé. La Belgique, par la voix du SPF Santé publique, dit espérer que la "nouvelle" Commission européenne prendra une décision concernant un système obligatoire et harmonisé. "Cette décision a déjà été reportée

Le Nutri-Score, utilisé en Belgique, est salué par l'audit de la Cour des comptes européenne, mais il a aussi des limites.