

# BEUC® Lasagna

400 g

100 g contiennent :

Matières grasses 6.1g

Graisses saturées 3.8g

Sel 0.65g

Sucres 3.7g

## Information nutritionnelle :

Valeurs indicatives par 100g		Portion
Énergie kcal	120	480
Protéines	4,3g	17,2g
Hydrates de carbone	11,9g	47,6g
dont sucres	3,7g	14,8g
Matières grasses	6,1g	24,4g
dont graisses saturées	3,8g	15,2g
Fibres	1,1g	4,4g
Sel	0,65g	2,60g
Acides gras trans	1g	4g

## Ingrédients :

Lait entier, pâtes (17%) (France), eau, tomates (8%) (Maroc), crème, fromage, oignons, amidon de maïs, beurre, farine de blé, purée de tomate, viande de bœuf, huile d'olive, sel, sucre, purée d'ail, gélifiant: pectine, poivre. Pâtes: blé, eau, œufs pasteurisés, blanc d'œuf en poudre.

\*\*\*beuc

# Aider les consommateurs à choisir des aliments sains

L'un des éléments d'une stratégie globale visant à s'attaquer à l'obésité et aux autres maladies liées au régime alimentaire consiste à fournir aux consommateurs une information nutritionnelle plus claire pour les aider à faire des choix sains.

La prolifération actuelle de systèmes d'étiquetage simplifié différents sème inutilement la confusion; l'absence d'informations nutritionnelles complètes sur de nombreux aliments rend la comparaison difficile et n'aide pas à choisir l'option la plus appropriée; les caractères de très petite taille et le manque de contraste entre le texte et le fond (une écriture noire sur un fond mauve foncé, par exemple) empêchent même les consommateurs aux yeux les plus aiguisés de lire les informations; l'absence de détails sur le pays d'origine des ingrédients peut induire en erreur les consommateurs qui pourraient penser que des lasagnes viennent d'Italie, alors que les pâtes ont été produites en France et les tomates au Maroc...

Dans ce contexte, la proposition de la Commission sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires est plus que bienvenue, mais elle est loin de répondre à une série de demandes essentielles.

Le BEUC, Bureau Européen des Unions de Consommateurs, et nos organisations membres à travers toute l'Union Européenne, réclamons:

## **Un contraste significatif et une taille de caractères lisible**

Toutes les informations nutritionnelles fournies doivent être clairement lisibles: elles doivent être imprimées dans des caractères d'une taille minimale de 3 mm et présentées de façon à garantir un contraste significatif entre le texte et le fond.

## **Un code de couleurs multiple pour 4 nutriments à l'avant du paquet**

Un système d'étiquetage simplifié par code de couleurs sur l'avant du paquet permettrait de visualiser facilement et efficacement les informations en un coup d'œil, et de comparer aisément les produits. Ce système utiliserait le rouge, l'orange et le vert pour indiquer aux consommateurs si le niveau (par 100 g ou 100ml d'aliment) des nutriments essentiels (matières grasses, graisses saturées, sucres et sel) est élevé, moyen ou faible d'un point de vue de santé publique. La classification par couleurs doit se baser sur des critères sérieux, indépendants et scientifiques, reposant sur l'avis de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA).

## **La mention des «big 8» et des acides gras trans à l'arrière du paquet**

Les consommateurs veulent davantage d'informations pour faire leur choix. Pour que l'étiquetage nutritionnel à l'arrière du paquet soit utile, il devrait inclure les niveaux, par 100g ou 100ml et par portion, des «big 8», à savoir l'énergie, les protéines, les matières grasses, les graisses saturées, hydrates de carbone, sucres, sel et fibres ainsi que les acides gras trans. Tous sont importants; ils ont chacun leurs propres caractéristiques et impacts sur la santé, et devraient donc être clairement et soigneusement étiquetés.

## **L'étiquetage du pays d'origine**

Le pays d'origine doit être précisé pour les produits composés d'un seul ingrédient ainsi que pour l'«ingrédient majeur» et les ingrédients «caractérisant» dans les aliments composés de plusieurs ingrédients (dont par exemple la tomate dans les lasagnes).



Plus d'informations sur

[www.beuc.eu](http://www.beuc.eu)



Les activités du BEUC sont en partie financées par le budget de l'Union européenne