



Fiche du BEUC ETIQUETAGE D'ORIGINE DES ALIMENTS

1 Que prévoient les règles européennes actuelles en matière d'étiquetage d'origine des aliments?

L'approche fragmentaire de l'UE sur l'étiquetage de l'origine prête à confusion. L'origine doit toujours être indiquée pour les produits suivants : huile d'olive, poisson (sauf en conserve ou préparé), bœuf (frais, réfrigéré, congelé ou haché), volaille fraîche ou congelée d'origine non européenne, vin, la plupart des fruits et légumes frais, miel et œufs.

Pour tous les autres produits, l'étiquetage de l'origine demeure volontaire. En somme, cette information est absente pour les produits à base de viande (p.ex. jambon et saucisses), les yaourts et le fromage, les produits de base (p.ex. huile, farine, sucre et pâtes), les biscuits et les confiseries ou les plats préparés.

2 L'information sur l'origine des aliments est-elle facile à trouver et à utiliser?

Les consommateurs ont du mal à identifier l'origine de leurs aliments pour différentes raisons :

- Comme l'étiquetage de l'origine est seulement obligatoire pour un nombre limité de produits (voir ci-dessus), cette information est absente de la plupart des aliments vendus sur le marché européen.
- Lorsque les fabricants indiquent volontairement l'origine de l'aliment (p.ex. pour des raisons de marketing), ils utilisent les mentions « fabriqué en » ou « produit de » sur base desquelles il est difficile pour le consommateur de comprendre ce qui s'est précisément déroulé dans l'aire géographique d'où l'aliment est dit provenir. L'aliment y a-t-il simplement été *transformé* ou bien ses ingrédients principaux y ont-ils également été *cultivés*?

Exemples :

1. Des saucisses fabriquées au Royaume-Uni et étiquetées comme « britanniques », alors que le porc vient du Danemark.
2. Du lait conditionné en Belgique et vendu comme du lait « belge », alors qu'il a été fourni par des agriculteurs luxembourgeois.

- Les drapeaux, images ou symboles apposés sur l'étiquette peuvent suggérer une certaine origine, alors que ce n'est pas celle de l'aliment (mentionnée en petits caractères au dos de l'emballage).

Exemples :

1. Du fromage de feta allemand étiqueté en lettres grecques peut suggérer une origine grecque.
2. Des drapeaux italiens sur l'emballage d'une sauce tomate fabriquée en Chine peuvent suggérer une origine italienne.

3 L'origine est-elle un facteur important pour les consommateurs?

Confirmant les propres statistiques de la Commission européenne¹, l'enquête du BEUC portant sur l'étiquetage d'origine des aliments et réalisée en Autriche, en France, en Pologne et en Suède en juillet 2012, montre qu'en moyenne 70 % des personnes interrogées déclarent que l'origine est un facteur important lors de leurs achats alimentaires. En effet, l'origine vient en cinquième ou sixième position — parmi une liste de onze propositions — des facteurs que les consommateurs disent prendre en compte, après le goût, le prix ou la date limite de consommation, mais avant la marque ou les labels de qualité. Des enquêtes similaires menées par les organisations de consommateurs Test-Achats (Belgique), DTEST (République tchèque), le Conseil danois des consommateurs (Danemark), KEPKA (Grèce), Altroconsumo (Italie), OCU (Espagne) et DECO Proteste (Portugal) ont donné des résultats équivalents.

Une nette majorité des consommateurs souhaitent connaître l'origine de la viande, du poisson, du lait et des produits laitiers, ainsi que des fruits et légumes (frais ou transformés). Plus de la moitié trouvent qu'il est également important que l'origine des produits comprenant un seul ingrédient (p.ex. sucre, sel, farine, huile), du café et du thé soit indiquée.



4 Que doit figurer sur l'étiquette à propos de l'origine de nos aliments?

Une grande majorité des consommateurs souhaitent connaître précisément le *pays* — sinon la *région* — d'où proviennent leurs aliments. Seule une petite minorité des consommateurs (environ 10 % ou moins) seraient satisfaits si l'étiquette indiquait simplement si leurs aliments sont d'origine européenne ou non.

Les étiquettes actuelles sont incomplètes d'un autre point de vue. En ce qui concerne les produits transformés à base de viande, la plupart des consommateurs souhaitent connaître à la fois le pays d'élevage de l'animal et le pays où la viande a été transformée en p.ex. lard, jambon ou saucisses. De même, pour la confiture ou la sauce tomate, la plupart des consommateurs veulent connaître le pays où les fruits ont été récoltés et le pays où ils ont été transformés en produit final. À l'heure actuelle, cette information ne figure pas sur l'étiquette.

5 Quelles sont les étapes suivantes?

Le nouveau règlement de l'UE sur l'étiquetage des aliments qui s'appliquera à partir de décembre 2014² vise à rendre plus transparente l'origine des aliments vendus sur le marché européen :

- L'étiquetage de l'origine deviendra obligatoire pour les viandes de porc, de volaille, de mouton et de chèvre fraîches, congelées ou réfrigérées. Toutefois, le contenu de l'information apposée sur l'étiquette doit encore être décidé (le lieu de naissance et/ou d'élevage et/ou d'abattage?)
- Si le fabricant indique volontairement l'origine de l'aliment, il devra aussi être indiqué aux consommateurs si l'(les) ingrédient(s) principal(aux) de l'aliment en question ont une origine différente. Toutefois, la définition du terme « origine » pour ces ingrédients principaux est encore en cours de discussion (le lieu de production agricole ou le pays de la dernière transformation substantielle?)
- La Commission européenne devra produire une série de rapports et d'études analysant la faisabilité de rendre l'étiquetage d'origine obligatoire pour d'autres catégories d'aliments (p.ex. le lait, la viande utilisée comme ingrédient dans des aliments transformés).

6 Les recommandations du BEUC pour une information claire et intelligible du consommateur sur l'origine des aliments

- L'étiquetage d'origine devrait être obligatoire pour toutes les viandes (y compris la viande utilisée comme ingrédient dans les aliments transformés), le lait (y compris dans les produits laitiers), les aliments non transformés (p.ex. fruits et légumes prédécoupés), les produits comprenant un seul ingrédient (p.ex. farine, sucre et huile) et les ingrédients qui représentent plus de la moitié d'un produit.
- Le BEUC réclame un étiquetage d'origine des aliments (au moins) à l'échelon national.
- Les règles d'étiquetage d'origine du bœuf (p.ex. lieu de naissance, d'élevage et d'abattage) devraient s'étendre aux viandes de porc, de volaille, de mouton et de chèvre.
- L'origine de l'ingrédient principal d'un aliment devrait être définie comme le lieu de production agricole des matières premières (p.ex. du blé dont est composée la farine utilisée pour faire un gâteau ; de la betterave sucrière ou de la canne à sucre pour le sucre présent dans le chocolat ; du lait utilisé pour fabriquer le fromage ou du porc abattu pour le jambon que l'on met sur la pizza).

1. L'Eurobaromètre spécial n° 389 sur l'attitude des Européens à l'égard de la sécurité alimentaire, de la qualité de l'alimentation et de l'environnement rural affirme qu'en moyenne « une majorité significative (71 %) [des citoyens européens] estime que l'origine du produit est importante » Regulation (EU) 1169/2011 on the provision of food information to consumers.

2. Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.