



Communiqué de presse
19 Janvier 2022

Bilan des enquêtes alimentation CLCV (2017-2021)

Emballage et composition des produits : l'information du consommateur à revoir

Depuis 5 ans, nous avons passé au crible les emballages et la composition de près de 900 produits de plusieurs familles : les céréales petit-déjeuner, les plats à base de bœuf, les poissons panés, les biscuits, les produits végétariens, les boissons énergisantes et les yaourts. Dans toutes nos enquêtes, nous avons identifié des pratiques communes utilisées par les industriels qui induisent le consommateur en erreur. Il est temps de les dénoncer et de faire bouger les lignes !

Des emballages qui ne reflètent pas la réalité

De nombreux produits mettent en avant des ingrédients sur leur emballage (des fraises sur un pot de yaourt par exemple) mais quand on y regarde de plus près, il n'y en a qu'une quantité très faible voire inexistante ! Il y a aussi l'effet inverse : un ingrédient utilisé en grande quantité car peu cher qui n'est pas représenté sur l'emballage.

Des produits qui ne méritent pas leur nom

Des raviolis au bœuf qui ne comptent que 4 % de bœuf, des steaks de soja avec seulement 12.5 % de soja... Nous avons pointé du doigt qu'acheter ces produits plus chers ne garantit pas au consommateur une quantité plus importante de l'ingrédient qui devrait être l'ingrédient principal de la recette (bœuf, soja, etc.).

Santé, bien-être, nutrition, origine : méfiez-vous des allégations et des logos

Dans nos enquêtes, les produits présentant des allégations nutritionnelles ou de santé étaient souvent très riches en matières grasses, sucre ou sel. Une information que l'emballage ne mentionne pas ! Quant à l'origine des ingrédients, elle reste très souvent inconnue malgré les nombreux drapeaux français que nous avons relevés mais qui indiquent en fait le lieu de conditionnement ou de fabrication.

Des produits pour enfants à éviter

Boissons aux fruits, biscuits ou céréales pour enfant très sucrés, gras, salés et débordant d'additifs... certains d'entre eux sont à éviter car ils sont moins bons que les produits classiques. Bien souvent, ils n'affichent pas le Nutri-Score, qui permettrait en un coup d'œil de connaître la qualité nutritionnelle globale du produit et de le comparer aux autres produits de la même famille.

Nos demandes

Nous demandons la mise en place de seuils minimums d'ingrédients pour pouvoir mettre en avant leurs images sur l'emballage et un meilleur encadrement de l'utilisation des allégations nutritionnelles et de santé en fonction du profil nutritionnel global des produits. Il est également primordial d'instaurer des quantités maximales d'additifs, d'arômes, de sel, de matières grasses et de sucre dans les produits pour enfants. Enfin, la CLCV demande la mise en place d'une quantité minimale de l'ingrédient principal d'une recette pour que le produit puisse porter le nom « lasagnes/raviolis au bœuf », « galette/steak végétaux » ou « poisson pané ». Nous encourageons les industriels, sans attendre une réglementation contraignante, à réduire l'utilisation d'additifs et d'arômes et à plus de transparence sur l'origine des ingrédients.