

## **Enquête alimentation 2011**

### **UFC-Que Choisir Orléans – DRAAF Centre**

*« Etre à l'écoute du consommateur et répondre à son besoin d'information » est le titre du plan d'action qui s'inscrit dans le cadre du « Plan Régional pour une Offre Alimentaire Sûre et Diversifiée » lancé par la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt).*

Rappels : pour l'année 2010, la recherche a porté sur les familles de produits alimentaires suivants : fruits et légumes, viandes, poissons et œufs. Pour l'année 2011, l'enquête a porté sur le pain, les céréales et légumes secs, le lait et les produits laitiers. L'enquête qui sera réalisée en 2012 portera sur les produits gras, sucrés et salés.

402 exemplaires papiers et électroniques ont été dépouillés.

*Merci à tous ceux qui ont répondu !*

#### **Pain**

Près de 6 consommateurs sur 10 estiment que l'information sur le pain en boulangerie est non visible. Près de 8 consommateurs sur 10 estiment utile d'indiquer si le pain est décongelé, s'il y a présence d'OGM et d'où provient la farine.

#### **Légumes secs**

A la question, « que regardez-vous sur l'emballage des céréales ? », c'est la date limite de consommation qui est regardée en premier (90%), puis vient la composition du produit et enfin les traces allergisantes.

La connaissance des traitements chimiques est plébiscitée à 94,88%, celle de la présence d'OGM à 94,40%.

#### **Le lait**

Le lieu de conditionnement est le plus regardé (69%), par contre, le nombre de calories est le moins examiné. La provenance (France, Etranger) est la première information demandée à 92,37%. Pour la France, l'indication de la Région est souhaitée à 92,37%.

A la question « Aimeriez-vous avoir la possibilité d'acheter du lait frais de provenance locale », 73% ont répondu oui.

#### **Desserts lactés**

Sur l'emballage, à part égale, les indications concernant les additifs et les ingrédients sont les plus recherchées (88%). 93% estiment indispensables les mentions de la présence ou non d'OGM. L'indication de la provenance régionale est demandée à 81%. Le nombre de calories intéresse 62% des acheteurs.

#### **Fromages**

Après le type de fromage (97%), c'est la connaissance de la provenance (91%) puis de l'Appellation d'Origine Protégée (88%) qui est souhaitée.

Il a été demandé à chaque consommateur d'indiquer s'il a remarqué le nouveau mode de calcul de la teneur en matière grasse\*. 53% indique qu'il n'avait rien remarqué. Et 2 personnes sur 3 qui l'avaient remarqué ont estimé que cette nouvelle définition n'était pas vraiment compréhensible.

#### **Yaourts**

Il apparaît que l'information est jugée suffisante (mode de préparation – brassé, aromatisé, aux fruits etc.. -, présence de régulateur de transit, teneur en calcium et en protéines).

**Les résultats obtenus mettent en évidence les tendances fortes exprimées par les consommateurs. Ceux-ci souhaitent avoir plus d'informations :**

- sur les étiquettes, qu'elles soient claires et non codées
- sur les traitements chimiques avant et après les récoltes
- sur la présence d'éléments OGM
- sur la provenance (la région, le pays)

Les mentions relatives à l'impact carbone n'arrivent qu'en cinquième position. Mais la question relative à l'étiquetage environnemental incite à penser que les mentalités commencent à évoluer sur ce point.

Par rapport à l'enquête de 2010, la présence d'éléments OGM dans les produits est devenu une préoccupation importante

\*Un camembert marqué à 45 % de matières grasses, cela ne veut dire pas pour autant qu'il renferme 45 g de matières grasses pour 100 g de produit. La réglementation actuelle conduit les fabricants à annoncer une teneur en matières grasses calculée sur l'extrait sec (c'est-à-dire sans tenir compte de l'eau du fromage). Sachant que le camembert contient environ 54 g d'eau, le calcul se fait donc sur les 46 g restant. En définitive, pour ce camembert à 45 % de MG, la teneur réelle en lipides est de 21 g pour 100 g. Il en est de même pour tous les autres fromages, en particulier pour les fromages blancs dont le taux de matières grasses est variable.

\*\*l'impact carbone est une méthode de comptabilisation des émissions de gaz à effet de serre liée à l'activité d'une entreprise, d'une collectivité, d'un territoire.

*Février 2012, le nouvel étiquetage « Nourris sans OGM est enfin officialisé. L'UFC Que Choisir a activement contribué depuis plusieurs années à la rédaction de ce décret et à l'établissement du cahier des charges notamment auprès du Haut Conseil des Biotechnologies.*