

Communiqué de presse

Berne/Lausanne/Lugano, le 19 juillet 2011

Mise en garde sur les bonbons: les fabricants ont changé leurs recettes.

Succès: les sucreries ne contiennent presque plus de colorants azoïques.

Alors que nos autorités font du sur place, les fournisseurs s'adaptent: une étude de marché de l'Alliance des organisations de consommateurs montre que les confiseries et boissons sucrées contenant des colorants azoïques sont de moins en moins présentes sur le marché. En Suisse, ce succès est à mettre au crédit des organisations de consommateurs et des autorités européennes. Depuis un an, l'UE impose une mise en garde lorsque ces produits contiennent ce type de colorants.

Les colorants azoïques sont soupçonnés de jouer un rôle dans l'hyperactivité des enfants. Depuis une année, l'Europe impose une mise en garde sur les emballages de bonbons et de boissons sucrées qui en contiennent, mais la Suisse – malgré les demandes des organisations de consommateurs – refuse d'imposer cela à ses fabricants et détaillants.

En juillet 2010, l'Alliance des associations de consommateurs avait recensé 55 produits ciblés sur les enfants; près de 35% contenaient des colorants azoïques. Les fabricants avaient alors l'intention de changer volontairement leur composition à moyen terme. L'Alliance a reconduit son enquête et examiné une année après la composition de ces produits. Sur les 19 produits qui contenaient des colorants artificiels, la plupart a changé de recette et les autres ont disparu des magasins. Plus aucun des produits de l'étude de marché ne contient donc de colorants azoïques. Beaucoup de marques ont rebondi sur ces changements en utilisant désormais les ingrédients «naturels» comme argument de vente. Migros en a malheureusement profité pour augmenter ses prix de 5%.

Autre sujet d'amertume: les consommateurs suisses ne sont pas assurés de l'absence des colorants azoïques dans les bonbons et confiseries. Le relevé 2011 a mis au jour un nouveau produit: les Jelly Belly (non recensés en 2010) contiennent 3 colorants azoïques E102, E110 et E129. Les emballages ne portaient aucun avertissement, ce qui est interdit en Europe.

Etude de marché sur frc.ch

Conseils aux consommatrices et aux consommateurs

Examinez la liste des ingrédients avant l'achat, comme pour tout produit alimentaire.

Les colorants azoïques soupçonnés :

- E 102 (tartrazine),
- E 110 (jaune orangé S),
- E 122 (azorubine, carmoisine),
- E 124 (rouge cochenille A, ponceau 4R),
- E 129 (rouge allura AC).
- Le jaune de quinoléine E 104 n'est pas un colorant azoïque mais est également soupçonné de déclencher des allergies et de favoriser l'hyperactivité chez les enfants.

Informations complémentaires :

FRC: Aline Clerc, Spécialiste alimentation: 021 331 00 90

acsi: Laura Regazzoni, Secrétaire générale: 091 966 98 06

SKS: Sara Stalder, Directrice: 078 710 27 13, Josianne Walpen, resp. alimentation 031 370 24 23