

Lausanne, le 12 novembre 2015

Communiqué de presse

Ordonnances alimentaires du point de vue des consommateurs

Un paquet mammoth positif, mais pas sans défaut

Destinée à la base surtout à favoriser l'industrie et le commerce, la révision a heureusement aussi repris de l'Union européenne plusieurs points positifs pour les consommateurs. La Fédération romande des consommateurs (FRC) a toutefois dû dénoncer plusieurs «trous» dans l'énorme paquet des 27 nouvelles ordonnances alimentaires, notamment en matière d'indication de la provenance.

L'analyse de ce paquet de 2130 pages a représenté un travail titanesque et la prise de position de la FRC en est forcément devenu assez technique www.frc.ch/consultations. On peut toutefois relever quelques exemples symptomatiques de l'influence que ces ordonnances peuvent avoir sur le quotidien des Suisses.

- **Indication de la provenance parfois vidée de son sens.** Le projet prévoit d'autoriser d'office des mentions larges du genre «UE» ou «Amérique du Sud» qui cachent aux consommateurs le véritable pays de production. Cela ouvrira la porte à des indications inutiles comme «Amérique du Nord et du Sud, Australie, Asie et Europe», comme sur ce vin en berlingot déniché par la FRC dans le commerce.
- **Informations nutritionnelles immédiatement compréhensibles.** Il est prévu d'introduire l'information nutritionnelle sur tous les aliments pour ne plus cacher leur teneur en [sucre](#), en [sel](#) et en [graisse](#). La FRC demande que l'analyse de ces chiffres soit rendue aisée et compréhensible par le biais de couleurs. Les tests réalisés dans le cadre de nos trois Observatoires ont en effet montré qu'il y avait de grandes différences entre des produits semblables, mais que leur comparaison était rendue difficile.
- **Lolettes aromatisées à bannir.** Il est prouvé scientifiquement que les arômes ajoutés dans les aliments pour enfants en bas âge influencent leurs choix alimentaires quand ils ont grandi. La FRC demande donc qu'il ne soit pas possible de pouvoir les conditionner encore davantage par le biais de lolettes (sucettes de puériculture) aromatisées.
- **Information efficace sur l'origine de la viande dans les lasagnes.** Les autorités avaient promis que les clients allaient à l'avenir savoir d'où viennent les ingrédients importants de leurs aliments, notamment la viande. Le projet va dans ce sens, mais seulement pour les produits non transformés – rarissimes dans les faits: ainsi, la viande est toujours cuisinée avant d'être ajoutée aux lasagnes... Cette information, voulue par plus de 90% des membres de la FRC, doit être réellement efficace.
- **Désinfection de la viande sans chimie ni irradiation.** Produire de la viande demande de respecter des critères d'hygiène stricts tout au long de la chaîne de production et d'emballage. Le projet prévoit de pouvoir camoufler des mauvaises pratiques par une désinfection chimique ou par l'irradiation des denrées en bout de chaîne. La FRC demande de ne pas tromper les consommateurs par ce genre de cachotterie ni de prétexter les producteurs qui travaillent proprement.
- **Fromage et préparations de viande sans colorants.** La coloration artificielle des aliments trompe sur la qualité réelle des ingrédients. Autoriser des colorants dans les saucisses amène à coup sûr de tromperies, comme l'ont démontré les [tests](#) de nos collègues européens. Quant aux fromages, leur coloration artificielle trompe sur la qualité du lait utilisé et cette autorisation risque de favoriser une industrialisation rampante de ces aliments de base jusque-là épargnés.

Informations complémentaires:

Mathieu Fleury, secrétaire général FRC, Tél. 021 331 00 90

Barbara Pfenniger, responsable Alimentation FRC, Tél. 021 331 00 90