

France, bientôt un code couleur sur les emballages des aliments ?

Une campagne est lancée pour que s'impose en France un étiquetage nutritionnel compréhensible par tous, à l'aide d'une échelle graduée de cinq couleurs sur la face avant des emballages alimentaires

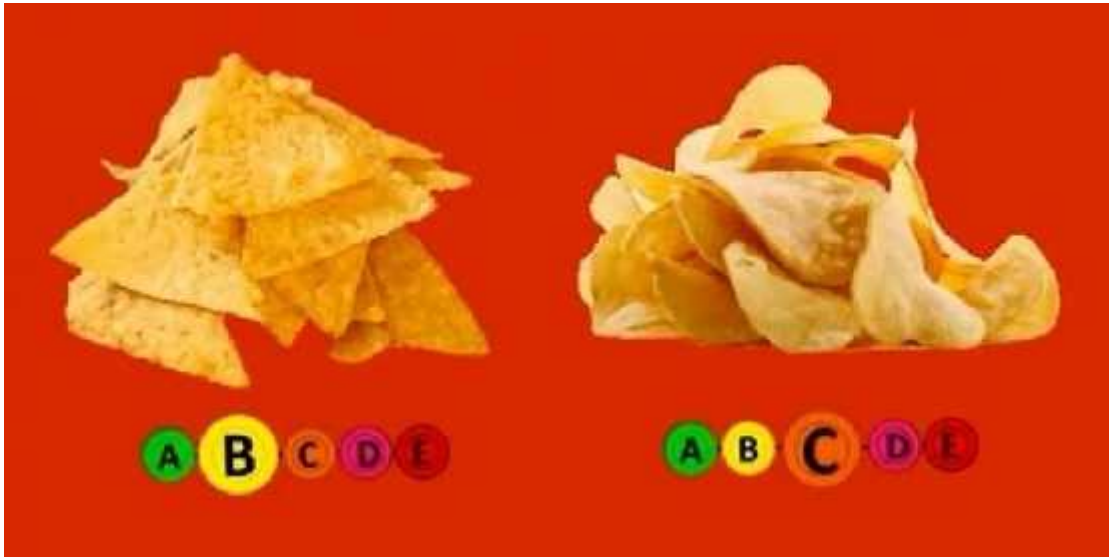


Illustration du code couleur en cinq classes. A l'heure de l'apéro, il vaut mieux choisir l'aliment de gauche.

Il est temps d'imposer aux industriels l'affichage de la qualité nutritionnelle des aliments à l'aide d'un **étiquetage "simple, intuitif et compréhensible par tous" sur la face avant des emballages**, demandent des associations de consommateurs, de malades, et la Fédération française de cardiologie. Le collectif propose une échelle graduée de cinq couleurs.

Ces organisations ont publié une lettre ouverte au Premier ministre et lancé une pétition nationale pour appuyer cette mesure, proposée en 2013 par le professeur Serge Hercberg dans son rapport pour un nouvel élan de la politique de santé publique en matière de nutrition.

Les signataires de la pétition rassemblent **de nombreux médecins, diabétologues, spécialistes de la nutrition, de l'obésité, et beaucoup de pédiatres**. Le grand public est invité à les rejoindre.

Une vidéo très pédagogique explique ce que pourrait apporter la mesure.

Les avantages que pourraient en retirer les consommateurs sont évidents. Le code couleur permet en effet

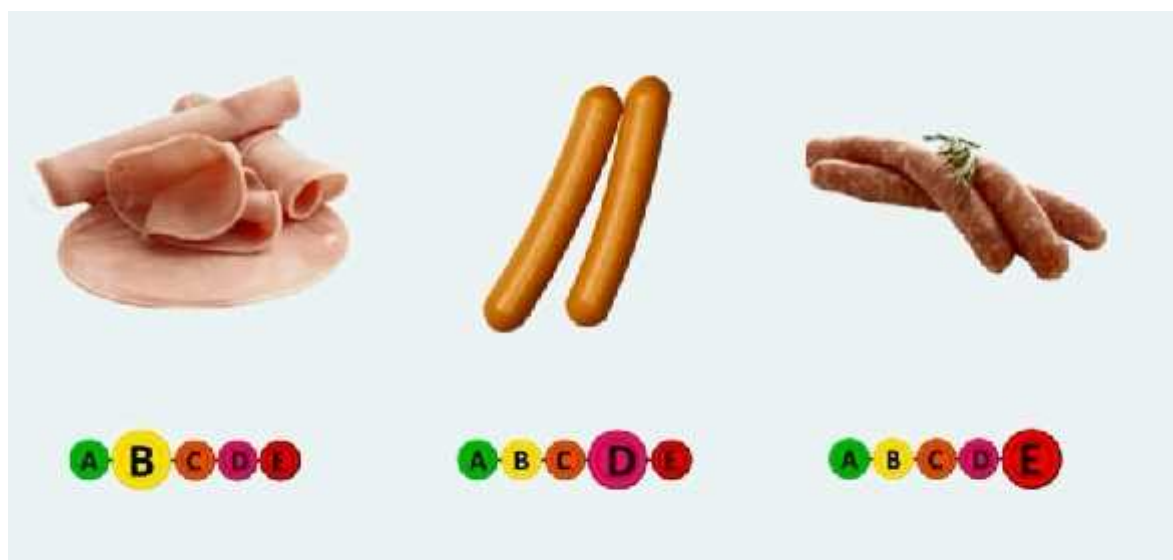
- de comparer en un coup d'oeil des aliments différents
- de comparer aussi rapidement plusieurs aliments de la même famille, par exemple dans le coin "lasagnes surgelées" d'un supermarché.



Le code couleurs permet de comparer des aliments de la même famille. © Photo DR

On comprend aisément les crispations que cela peut susciter chez les industriels. Malin, le collectif souligne que **la mesure "aura aussi un intérêt incitatif pour les industriels**, afin de les encourager à améliorer la composition de leurs produits pour changer de classe".

Différents types de logos ont été introduits en Grande-Bretagne ou encore dans les pays scandinaves, rappelle l'association de défense de consommateurs UFC-Que Choisir, qui relaient la campagne, mais ce système d'une échelle à cinq grades n'a pour l'instant jamais été expérimenté.



Du vert pour les meilleurs produits côté nutrition, du rouge pour les derniers de la classe (les trop gras, trop sucrés, trop salés).

Source : <http://www.sudouest.fr/2014/05/14/bientot-un-code-couleur-sur-les-emballages-de-vos-aliments-1554666-4696.php> (14/05/2014)