

> CONSOMMER

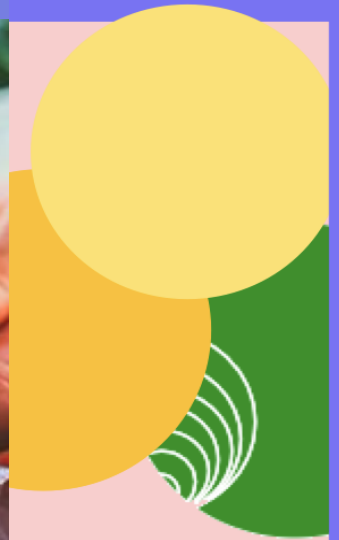
Autrement

Une publication de l'ORGECO Grand Paris

*Consommer bien,
C'est vivre mieux !*



ORGECO
Grand Paris



> ALIMENTATION

Consommer bien, c'est vivre mieux... en consommant bio ?

Depuis plusieurs années, les produits issus de l'agriculture biologique ont fait une entrée remarquée dans les rayons de supermarché, à tel point qu'ils bénéficient désormais d'espaces dédiés dans ces magasins. On les reconnaît le plus souvent à leur label, le logo apposé sur l'emballage du produit. Afin de simplifier vos courses, l'ORGEKO Grand Paris vous propose un tour d'horizon des principaux labels et de leur signification.

Les labels

Les labels reconnus peuvent être divisés en deux groupes principaux : les signes européens et les signes nationaux.

Vous connaissez sans doute déjà les principaux signes européens, qu'on croise régulièrement en supermarché sans pour autant y prêter attention. Ils constituent pourtant une véritable garantie quant à la provenance du produit.

Appellation d'origine protégée (AOP)



Ce sigle signifie que toutes les étapes de production du produit sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique.

Exemple : le Piment d'Espelette dans le Pays basque.

Indication géographique protégée (IGP)



Ce sigle signifie qu'au moins une étape parmi la production, la transformation ou l'élaboration d'un produit a lieu dans une aire géographique délimitée. Par exemple : le riz de Camargue.

La spécialité traditionnelle garantie



Un produit marqué STG possède des qualités spécifiques liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition. Ce sigle ne garantit pas la provenance géographique du produit. Par exemple : Les moules de Bouchot

Agriculture biologique (AB)



Le label AB repose sur un système de gestion durable de l'agriculture, sur la qualité des produits et sur les innovations dans l'agriculture. Ce type d'agriculture privilégie les procédés non-polluants et restreint l'utilisation de produits chimiques de synthèse.

Les signes nationaux



Le logo « **Label Rouge** » est incontournable pour les consommateurs et ce depuis plusieurs années. Ce sigle désigne des produits qui ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits commercialisés habituellement. Cette qualité supérieure résultant des conditions particulières de production ou de fabrication du produit.



On trouve également au niveau national le sigle « **Produit Certifié** », bénéficiant de critères d'attribution plus souples que le Label Rouge, mais qui constitue malgré tout un indicateur de la régularité de la qualité du produit.

Le point sur...

Les produits végétariens

Les produits d'origine animale ne font plus l'unanimité chez les consommateurs. Qu'ils se revendiquent végétariens, végétaliens ou véganes, nombreux sont ceux qui ont fait le choix du changement dans leur alimentation. Ces changements ont amené les industriels à développer de nouveaux produits « hybrides », tels que les steaks végétaux par exemple : visuellement, le produit ressemble à un steak haché de bœuf classique, mais sa composition est en quasi-totalité végétale.

La DGCCRF a enquêté sur ces nouveaux produits dans l'objectif de protéger les consommateurs. Les résultats de son enquête ont révélé que certaines dénominations pouvaient induire en erreur le consommateur. C'est le cas par exemple du « **bacon vegan** » ou du « **jambon roulé aux herbes** », qui ne contiennent en réalité que des ingrédients d'origine végétale

A l'inverse, les personnes ayant fait le choix de ne plus consommer de produits d'origine animale devront également redoubler de vigilance. Il faut en effet rappeler que de nombreux produits transformés d'origine végétale contiennent des œufs, ou encore du lait, et qu'ils ne sont donc pas adaptés aux véganes.

Prenez donc le temps
de bien analyser les étiquetages
pour ne pas avoir de mauvaise surprise !

L'appli à tester

Pour s'informer rapidement en magasin, et trouver les produits les plus sains, testez l'application mobile Yuka.

Yuka vous permet de scanner un produit en magasin, et de connaître en quelques secondes l'impact de ce produit sur votre santé (qualité nutritionnelle, présence d'additifs).

L'application, indépendante des industriels, vous proposera dans le même temps un produit similaire et meilleur pour votre santé. Simple et efficace. (Disponible sur l'App Store et sur Google Play).



Consommer bien, c'est vivre mieux... en consommant autrement ?

Le gaspillage alimentaire fait l'objet depuis 2016 d'un encadrement légal de plus en plus poussé. Et pour cause, près de 10 millions de tonnes de denrées alimentaires sont gaspillées en France chaque année. Si les industriels et les grandes surfaces sont acteurs de ce gaspillage, les consommateurs y participent également à hauteur de 33%.

Du côté ...

... des professionnels

Pour réduire ces chiffres, la loi Garot de 2016 s'efforce de responsabiliser les distributeurs de produits alimentaires (supermarchés, hypermarchés) en obligeant les magasins alimentaires de plus de 400 mètres carrés à proposer une convention de don à des associations pour la reprise des invendus encore consommables, et en interdisant à ces mêmes magasins de rendre impropres à la consommation des invendus qui pouvaient encore être consommés.

Ces solutions viennent en réponse aux pratiques de certains professionnels qui vont parfois jusqu'à déposer ces invendus en pleine nature ou à les « javéliser ».

Cette loi va dans le sens d'une amélioration des pratiques, mais comme le relève le rapport EY commandé par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation les associations rencontrent encore des difficultés pour traiter l'ensemble des dons, notamment à cause du manque d'équipements et du manque de bénévoles, ce qui implique que certains magasins se voient dans l'obligation de continuer la destruction de denrées pourtant consommables.

La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire, qui devrait entrer en vigueur le 1^{er} janvier 2022, a pour objectif d'améliorer les dispositifs existants afin de diminuer de moitié le gaspillage alimentaire avant 2030. Elle devrait aussi imposer de nouvelles mesures quant à la qualité du don alimentaire, qui reste aujourd'hui très aléatoire, au détriment des personnes en situation de précarité.

... des consommateurs

Différentes causes peuvent expliquer le gaspillage alimentaire provoqué par les consommateurs.

Tout d'abord, le comportement de l'acheteur peut être influencé par les distributeurs avec la présence de lots promotionnels, de formats inadaptés à des personnes seules, qui vont imposer la destruction ce qui n'a pas été consommé dans les temps.

La constitution de « réserves » peut aussi provoquer un gaspillage, lorsque les acheteurs anticipent mal leurs besoins réels. Pour participer à la lutte contre le gaspillage, il est donc important de porter un regard objectif sur nos pratiques afin de les améliorer.

A noter que dès le 1^{er} juillet 2021, les restaurateurs auront l'obligation de vous permettre d'emporter les aliments ou boissons que vous n'avez pas réussi à consommer sur place, hormis dans les buffets à volonté.