

L'Europe s'attaque aux calories de l'alcool

CONSOMMATION Des élus plaident pour des étiquettes plus transparentes

► L'eurodéputé Marc Tarabella soutient l'étiquetage plus complet des boissons alcoolisées.
► Un moyen de lutter contre l'obésité et de réduire la consommation.

En Europe, toutes les denrées alimentaires (nourriture et boissons) doivent porter une étiquette qui indique les ingrédients, le nombre de calories, de sucre... Cela s'applique du paquet de pâtes à la canette de soda depuis 2011.

Toutes les denrées, donc ? Non, en réalité les boissons alcoolisées échappent à la règle. Une situation que veut modifier l'eurodéputé Marc Tarabella (PS), en charge de la Protection des consommateurs.

« En 2011, les boissons alcoolisées ont été sorties du texte législatif sur l'étiquetage alimentaire afin d'explorer les différentes pistes pour étiqueter ce type de produits. Quatre ans ont passé : il est temps de mettre fin à ce ré-

gime particulier », estime-t-il.

Il a donc interpellé ce matin la Commission européenne. « Marc Tarabella a déposé une interpellation prioritaire, nous indique Emmanuel Foulon, son responsable communication. Cela veut dire que la Commission doit répondre dans les jours qui viennent. La Commission avait promis en 2014 de sortir quelque chose à l'automne de la même année. Cela fait six mois qu'elle aurait dû sortir son document. »

Fin mars de cette année, 63 des 66 membres de la Commission Santé du Parlement européen ont adopté une résolution demandant à la Commission de légiférer sur ce sujet au plus tard fin 2016.

La résolution doit encore être avalidée en séance plénière par le Parlement européen, lors d'un vote prévu fin avril.

Pour les élus de la Commission santé du Parlement, les étiquettes devraient, en plus du nombre de calories et des ingrédients, mentionner les risques liés à l'alcool pour les femmes enceintes et les automobilistes.

Marc Tarabella porte ce dossier car la mesure contribuerait à une plus grande transparence vis-à-vis des consommateurs. « Il est normal que la personne sache ce qu'elle boit ou mange. Il est aussi temps de mettre tout le monde sur le même pied d'égalité, souligne Emmanuel Foulon. Enfin, c'est aussi une question de santé publique. Cela contribue à la lutte contre l'obésité. Un verre de vin équivaut à une part de gâteau ! Et cela va dans le sens d'une modération de la consommation. D'après une récente étude, lorsque les calories sont mentionnées sur les alcools ou

« Cela contribue à la lutte contre l'obésité. Un verre de vin est égal à une part de gâteau » MARC TARABELLA

sur les menus de boissons dans les cafés, les clients informés consommeraient près de 400 calories de moins que ceux qui n'ont pas été informés », poursuit-il.

L'étiquette indiquerait d'une part la liste des ingrédients, d'autre part le nombre de calo-

ries pour 100 ml et par verre par exemple.

Si Tarabella estime que le fait de mieux informer le consommateur contribuerait à diminuer la consommation d'alcool chez ceux-ci, pour Damien Brevers, docteur en psychologie à l'ULB et chercheur au FNRS, tout dépend du profil de la personne. Ainsi les effets de la mesure dans la lutte contre l'alcoolisme seraient plus mitigés. « Cela pourrait avoir un effet en amont, estime Damien Brevers. Par exemple, il est tout à fait probable qu'une jeune fille hésite avant de boire sa première krieg si elle voit le nombre de calories que cela représente. Par contre, une fois que l'habitude de consommation d'alcool est installée, la mesure n'aura plus vraiment d'effet. » Et de pointer le caractère purement informatif et non culpabilisant de l'affichage. « Parfois comme c'est le cas sur les paquets de cigarettes, les messages négatifs peuvent pousser les jeunes à consommer. » ■

THOMAS CASAVECCHIA
et VIOLAINE JADOU

L'EXPERTE

Une bonne idée... pour les bières light

La mise en place d'une telle mesure n'est pas sans poser des problèmes techniques. « Il existe déjà une certaine tolérance quant à la mesure du taux d'alcool des bières », explique Sonia Collin, responsable de l'unité de brasserie de l'UCL. En effet, la bière est une matière vivante. Son processus de fabrication, même s'il reste strictement identique d'une cuvée à l'autre, peut amener des résultats différents. Le taux d'alcool peut donc varier jusqu'à un pour cent si la bière titre à plus de 5,2 degrés. « Concrètement, une bière à 9 degrés peut donc contenir entre 7 et 10 pour cent d'alcool. Au niveau calorique, une telle variation change complètement la donne. » Il faudra donc choisir. Soit les mesures seront précises. Auquel cas les contrôles devront être réalisés à chaque batch. Et donc, de nouveaux contrôles, aux frais du brasseur. Soit on accepte une marge d'erreur et les données sur l'étiquette ne seront pas précises.

Selon Sonia Collin, le domaine des bières « light » mérite en revanche plus de transparence. « Le mot light peut induire le consommateur en erreur. Il peut désigner le taux d'alcool réduit, voire absent, ou une valeur calorique moindre. D'autant qu'il existe deux méthodes pour produire les bières sans alcool. Soit on enlève l'alcool issu de la transformation du sucre. Ces bières sont donc moins caloriques. Soit on bloque le processus de transformation et le sucre reste tel quel dans le produit final. » Reste encore les bières aromatisées comme la krieg ou les bières fruitées, dont les taux de sucre battent tous les records.

TH. CA.

LES PRODUCTEURS**Les brasseurs en faveur d'une plus grande transparence**

Du côté des producteurs de bière la nouvelle est plutôt bien accueillie. Les quatre géants que sont Carlsberg, Heineken, AB Inbev et SABMille, ont même rallié la proposition européenne. « *La démarche s'inscrit dans une stratégie de transparence. Il est important pour nous que la bière se positionne comme tout autre produit alimentaire en affichant clairement ses informations nutritives* », explique Steeve Leroy, porte-parole chez AB Inbev. Et le groupe veut aller plus loin en affichant ces informations le plus tôt possible sans forcément attendre l'accord européen. « *Nous sommes actuellement en pourparlers afin de voir comment l'initiative peut être mise en place.* »

Damien Jacques, lui, est ingénieur brasseur pour Lupulus, une petite entreprise ardennaise. Même si on ne s'est pas encore vraiment posé la question dans la brasserie, la démarche comporte, selon lui, des avantages et des inconvénients. « *Notre bière n'est pas si calorique, il reste peu de sucre résiduel à la fin du processus. Clairement notre produit est plus calorique que la pils ou le coca, mais moins que d'autres bières spéciales. Si la mesure devait passer, nous pourrions par exemple communiquer sur ce point.* » Et d'arguer que les bières spéciales sont des produits de dégustation, et que tout un chacun est déjà conscient de faire une entorse à son régime s'il craque pour une bouteille. « *Je ne pense pas que l'affichage des calories fera fuir le consommateur qui cherche avant tout à se faire plaisir.* » Si la mesure devait être adoptée, elle poserait tout de même quelques problèmes pratiques. Tout d'abord, la place sur les étiquettes des bouteilles, loin d'être illimitée. « *On doit déjà indiquer tous les allergènes sur les étiquettes. C'est normal, il s'agit de sécurité. Mais si on doit encore ajouter les caractéristiques nutritives, je ne sais pas à quel endroit on pourra laisser une petite description du produit.* »

Reste aussi le problème de l'analyse de la bière. « *On ne peut pas se permettre de tester chaque cuvée pour vérifier ses calories. On sera obligés de sous-traiter avec des laboratoires. Pour ensuite imprimer sur les étiquettes correspondantes.* » Un véritable casse-tête, étant donné la variation qui peut se produire entre chaque *batch* (cuvée).

Chez AB Inbev, on explique ne pas vouloir mettre des bâtons dans les roues des « petits » brasseurs. « *On pourrait peut-être laisser une marge d'erreur en prenant comme repère la valeur maximale des dernières années. L'important est de ne pas duper le consommateur.* »

THOMAS CASAVECCHIA

santé « Il y a plus grave que l'obésité »

Eugénie Joly est diététicienne responsable en hospitalisation aux Cliniques universitaires Saint-Luc à Bruxelles. Elle s'interroge quant à l'objectif de la proposition de Marc Tarabella : « *L'idéal serait que cette mesure incite à ce que les gens ne boivent pas trop. Il y a des problèmes plus graves liés à l'alcool que l'obésité. Je pense notamment au cancer de la gorge ou à la cirrhose. Il faut donc définir les buts : est-ce que l'objectif est de réduire l'obésité ou la consommation d'alcool ? Vous me parlez d'une étude qui montre que le fait de mentionner le nombre de calories ferait baisser la consommation d'alcool. Si c'est le cas, c'est intéressant.* »

Pour la diététicienne, il est toutefois peu probable que les gens choisissent une boisson en fonction de son apport calorique : « *Les gens optent pour une boisson en fonction de son goût. Et puis, les boissons alcoolisées font partie des "aliments plaisirs". Est-ce qu'on regarde le nombre de calories lorsqu'on mange un morceau de gâteau ? Le but est de se faire plaisir.* »

Ce qui serait ennuyeux pour Eugénie Joly, « *c'est que les gens continuent de consommer la même quantité d'alcool, mais réduisent le nombre de calories au niveau de leur alimentation. Ou qu'ils choisissent les boissons alcoolisées les moins riches en calories mais qu'ils en*

consomment davantage. »

Toutefois, une chose est sûre : l'alcool contient de nombreuses calories dont les gens tiennent trop peu compte.

Aux patients qu'elle rencontre et qui suivent un régime hypocalorique, elle conseille toujours de ne plus boire d'alcool du tout. Ou, si la personne ne peut supprimer totalement sa consommation, au moins d'en réduire la quantité.

Pour 100 ml ou par portion ?

Indiquer le nombre de calories pourrait donc être utile à ce type de personnes. Mais encore faut-il déterminer la valeur qu'on indique sur la canette ou la bouteille. Faut-il indiquer le nombre de calories pour 100 ml ou par portion (un verre de vin, une bouteille de bière...)?

« *Le vin est plus calorique que la bière dans l'absolu, mais on boit davantage de bière en une fois. Il faudrait donc indiquer les chiffres pour une portion standard puisque le consommateur partage rarement sa bouteille de bière. Et puis, comment va-t-on faire pour les alcools qu'on ne boit pas pur ? Le Pissang, par exemple, est souvent mélangé. Va-t-on indiquer des mesures pour le mélange ?* », s'interroge-t-elle. Il faut en effet pour tout mélange additionner les calories des différents ingrédients. ■

VIOLAINE JADOUL