

Les produits alimentaires plus équilibrés

Le sorbet à la fraise est 30 % moins calorique qu'il y a 5 ans.

La convention alimentation équilibrée porte ses premiers fruits. Explications.

● Anne SANDRONT

Les lardons de la marque Carrefour sont 20 % moins salés qu'en 2012 ; les gaufres Lotus contiennent 10 % de graisse saturée en moins ; les céréales Delhaize honey balls, 32 % de sucre en moins. Il y a des pages et des pages d'exemples extrêmement positifs, sur le site <https://www.conventionalimentationequilibree.be>.

L'enquête menée par Euromonitor International montre que les Belges ont une alimentation plus saine aujourd'hui qu'il y a cinq ans, sans pour autant avoir changé les produits qu'ils consomment : les produits belges ont changé. Cette évolution n'est pas le fruit du hasard, mais la conséquence d'une convention finalisée en 2016 entre Comeos (commerce et service), la Fevia (Fédération de l'industrie alimentaire belge) et le ministère de la Santé.

Moins gras, moins sucré et moins salé

L'une des pistes de ce projet initié en 2012 consistait à adapter la composition des produits et lancer de nouveaux produits. « *Un produit répond à des critères objectifs : la sécurité et la valeur nutritionnelle*, explique Jan Eylenbosch, président de la Fevia. *Mais il doit aussi satisfaire des notions plus subjectives comme le goût et le plaisir. La Belgique n'est pas une île, nous sommes confrontés à des produits venant du monde entier. Nous évoluons donc pas à pas, pour ne pas brusquer le consommateur et prendre le risque de le voir partir vers d'autres produits.* » Le patron de la Fevia dit avoir inspiré des confrères à l'étranger, qui ont embrayé sur cette tendance à une alimentation plus saine.

Pour parler concrètement d'un secteur, celui des boissons fraîches, certaines boissons caloriques ont modifié leur composition pour devenir moins sucrées (comme Oasis tropical, qui a changé sa formule pour contenir 12 % de sucre en moins), des marques belges ont lancé des eaux aromatisées à zéro calories.

De nombreux acteurs de l'industrie alimentaire ont dépassé les objectifs fixés, mais

pas chocolat : il a diminué la quantité de graisses saturées,

mais avance lentement, « *de peur de perdre le goût du chocolat belge* », dit Maggie De Block.

La quantité moyenne de kilocalories a baissé de 2 261 en 2012 à 2 233 en 2016. Dans les prochaines années, la pression sera mise sur les sauces et les sodas, qui pourraient encore réduire leur taux de sucre.

Modifier le marketing

Pour modifier les habitudes des consommateurs, il faut communiquer autrement. En Belgique, cela veut dire « *pas de publicité destinée aux jeunes, sauf pour des pommes et des produits*

sains, rappelle Dominique Michel. Mais on va plus loin que la télévision : pas de publicité non plus à destination des enfants sur Internet, ou autour des jeux gratuits en ligne... Ni pour les produits, ni pour les chaînes de fast-food. »

L'argument du plus sain, moins gras, moins sucré est devenu un point que les grandes surfaces mettent en avant, pour attirer les clients sur leurs produits maison. L'entreprise agroalimentaire investit 1,7 milliard par an dans la recherche... Cela promet de nouvelles évolutions dans les prochaines années. ■

Moins grandes quantités

La taille des portions est une autre façon d'aborder le problème. « *On ne peut pas contrôler si les Belges achètent plus de paquets de chips, maintenant qu'ils sont moins gras*, reconnaît Dominique Michel, CEO de Comeos. *Le but est de changer les comportements. À l'avenir, pour un plat préparé comportant de la viande, des féculents et des légumes, nous visons une augmentation des légumes de 10 %.* »

Évolution de l'alimentation en Belgique en 5 ans

