

L'actu du jour

Comment savoir ce que l'on a vraiment dans nos assiettes ?

L'homme à l'origine du scandale des lasagnes à la viande de cheval vient d'être condamné par la justice. C'est l'occasion d'examiner le contenu de nos assiettes, pour savoir ce que l'on nous fait réellement manger. Les p'tits journalistes de France Info Junior ont posé leurs questions à un spécialiste.



Tu te souviens peut-être de ce scandale alimentaire : en 2013, de la viande de cheval avait été retrouvée dans des plats de lasagnes censées être au bœuf ! Au total, plus de 300 tonnes de viande de cheval avaient été vendues dans toute l'Europe, sous l'étiquette "pur bœuf". Cette semaine, l'homme à l'origine de la tromperie a été condamné par la justice à 2 ans et demi de prison. Ce type de scandale, mais aussi certaines rumeurs, ou la pollution de l'environnement sèment parfois le doute sur notre alimentation.

Comment être sûr que les produits que l'on consomme sont bons pour notre santé ?

Derrick et **Kwatar**, que tu vois en photos ci-dessus, mais aussi **Nabil** ont posé leurs questions à Olivier Andro, chargé de mission alimentation, à l'UFC-Que choisir (association de défense des consommateurs.)

Pour écouter **le début de l'émission France Info Junior** présenté par Gilles Halais et **les questions qui t'intéressent**, clique sur play. (L'affichage de cette page est optimisé pour les navigateurs Chrome et Firefox.) Tu n'as pas tout compris ? Tu veux plus d'infos ? Les notions suivantes sont expliquées en vidéo : l'étiquetage alimentaire, le bio, ou bien, pourquoi faut-il faire attention à ce qu'on mange ?

À noter !

La loi oblige les fabricants à **inscrire une série d'informations** sur leurs emballages alimentaires. Pour la sécurité des consommateurs, elle exige de plus en plus de précisions. Depuis décembre 2014, les **allergènes** doivent être bien visibles, et l'information doit être **plus lisible**.

Zoom sur la liste des ingrédients d'une boîte de céréales



INGRÉDIENTS

Céréales 52 % (semoule de riz - farine de blé - farine d'avoine) - sucre - sirop de glucose - poudre de cacao - huile végétale (tournesol, coco) - lait entier en poudre - noisettes (4 %) - chocolat noir (0,8 %) - sel - E150c.

L'ordre

Les ingrédients sont rangés du plus abondant au moins abondant. Ici, les céréales arrivent en premier et le sucre en deuxième !

Le pourcentage

Si le fabricant te vend des céréales « au chocolat » sur la boîte, il doit mentionner dans quelle proportion. Ici, 0,8 %... c'est bien peu !

Les allergènes

Les allergènes doivent être bien visibles (lis la colonne de gauche). Ici, ils sont en gras.

Les additifs

La lettre E et les 3 chiffres indiquent ce qu'on ajoute pour rendre le produit plus épais, plus goûteux, coloré... L'E150c est un colorant, couleur caramel.

Les allergènes entrent dans la composition de certains aliments (le lait, les œufs, le blé, les cacahouètes...). Ils ont la particularité de provoquer des allergies chez certaines personnes, qui peuvent tomber malades, (ou même mourir dans certains cas extrêmes), si elles en consomment. D'où l'importance de leur présence sur les étiquettes.

UNE INFORMATION PLUS LISIBLE

À l'exception des très petits emballages, la hauteur des mots utilisés sur une boîte doit être au moins égale à 1,2 millimètre.

EXEMPLE D'UNE HAUTEUR MINIMUM DE 1,2 MM



EXEMPLE D'UNE HAUTEUR INTERDITE CAR TROP PETITE



Tu as tout suivi ? Tu es incollable sur l'alimentation ? N'oublie pas de faire le quiz !

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)