

tionnent le fabricant. A Lausanne, le chimiste cantonal vaudois, Christian Richard, étudie au total près de 5000 prélèvements par an. Il dénombre moins de 10% de cas problématiques. En ce qui concerne les additifs, il s'agit en majorité d'erreurs d'étiquetage, de surdosages (trop de colorants, par exemple) ou d'usage abusif (additif non autorisé pour l'aliment en question). Il n'est pas rare de voir des épices importées contenir des colorants interdits. Les additifs ne font pas peur à Christian Richard: dans la mesure où ils sont tous mentionnés sur l'étiquette, «le client a le choix de ne pas en acheter, contrairement aux pesticides, par exemple, dont la présence n'est pas détectable par le consommateur».

Produit naturel: une désignation à définir

Il est vrai que la composition des aliments industriels est de mieux en mieux précisée sur les étiquettes. Le consommateur suisse trouvera sur le site ch-fr.openfoodfacts.org les additifs présents dans la plupart des produits qu'il consomme. La loi oblige désormais les fabricants à plus de transparence – excepté pour les arômes, dont les ingrédients restent inconnus (*lire en page 9*). Consciente que leurs clients réclament des ingrédients plus sains, l'industrie met en avant la «naturalité» de ses produits – Nestlé en a créé un secteur entier. «Cela fait plus de dix ans que nous travaillons sur cette tendance en lançant des gammes naturelles», explique Stéphanie Collier-Blanc, en charge de la nutrition et de l'évaluation sensorielle pour Nestlé Suisse. Le groupe agroalimentaire a commencé avec les glaces Mövenpick puis Frisco. En se donnant une règle: utiliser uniquement des ingrédients qui viennent d'une source naturelle. Le problème: il n'existe encore aucun cadre réglementaire national ou international qui définit ce qu'est un produit naturel. L'entreprise se réfère donc à un standard interne. Aujourd'hui, un cinquième du portefeuille des produits Nestlé Suisse porte la mention «100% ingrédients naturels»: glaces, surgelés, pâtes à gâteau, sauces, etc.

Ces évolutions ne se font pas sans efforts, car les additifs naturels sont plus chers que les additifs chimiques. Dans l'industrie alimentaire, le coût est le nerf de la guerre. Pour composer un yaourt, un jus ou de la margarine bon marché, le fabricant va essayer de mettre beaucoup d'eau dans sa recette. Pour qu'elle ne se voie pas, il ajoutera un composant qui épaissit et émulsifie. Conséquence logique: c'est dans les produits les moins chers que l'on trouve le plus d'additifs. En Suisse, un séré premier prix peut ainsi contenir moins de 6% de concentré de fruits, mais de l'amidon et de la maltodextrine, une forme de sucre. Dans le haut de gamme, en revanche, le consommateur a désormais à sa disposition des biscuits, des céréales ou des produits laitiers riches et naturels. Mais il devra en payer le prix...

Au consommateur d'être vigilant

Dans ce contexte, la responsabilité est encore et toujours mise sur le dos du consommateur. C'est à lui de veiller à ce qu'il achète et, en conséquence, les ménages au petit budget devront donc faire plus d'efforts pour se nourrir mieux. Aux HUG, le médecin nutritionniste Dimitrios Samaras résume: «On ne peut pas diaboliser tous les additifs, parce que, grâce à leur utilisation, nous profitons d'une meilleure variété alimentaire. Cependant, on peut essayer de diminuer leur charge dans notre assiette quotidienne.»

Il n'existe pas d'études scientifiques sur les effets de tous les additifs. Les autorités déterminent donc des doses journalières admissibles qu'il vaut mieux ne pas dépasser. Leur calcul est simple: elles prennent la quantité à partir de laquelle la substance a des effets toxiques sur les animaux testés et divise cette quantité par 100 pour obtenir la dose maximale quotidienne pour l'homme. Chez les adultes, il n'est pas vraiment risqué de dépasser de temps en temps cette dose si, un jour, on mange beaucoup de brioches et on boit des litres de boisson gazeuse. «Mais pour un enfant de 15 ou 20 kilos, c'est différent, précise Dimitrios Samaras. Car les additifs auront plus d'impact, proportionnellement à son poids.» ■



TAMTAM Plusieurs milliers de ces célèbres flans, dont genevoise, dans des conditions d'hygiène très strictes

Reportage. Dans la zone industrie plus de 360 produits, à destination modifie sans cesse ses recettes pour de production, d'hygiène et de séc

Du pis de la vach distributeurs, da de la fabrication

TEXTE ET PHOTO MEHDI ATMANI

C'est une petite enclave indépendante de l'agroalimentaire au cœur d'un bastion de l'horlogerie de luxe. A Plan-les-Ouates, dans la banlieue de Genève, la façade jaune poussin des Laiteries Réunies tranche avec l'austérité des immeubles vitrés de Rolex, de Vacheron Constantin ou de Patek Philippe. L'entreprise genevoise fondée en 1911 se targue d'avoir inauguré la zone industrielle lors de son implantation sur le site en 1982, quand il n'y avait encore que des champs. Le voisinage des Laiteries Réunies (LRG) a bien changé. De même que ses activités. Avec le temps, la Fédération, qui a généré 239 millions de francs de chiffre d'affaires en 2015, est devenue une belle PME qui fournit les rayons frais de Coop, de Migros, de Manor et d'Aligro pour ne citer qu'eux.

Au cœur de la zone industrielle, les employés cravatés des groupes horlogers bravent l'averse orageuse. Ils pressent le pas pour se mettre à l'abri, tout en jetant un regard furtif sur les Laiteries Réunies. Ils ignorent peut-être