



SAUCISSON SAMSON

OU FILET DE POULET K3 :

UN BON CHOIX

POUR LES ENFANTS ?

GREENPEACE

TABLE DES MATIÈRES

Table des matières	2
Résumé	3
Introduction	4
Pourquoi Greenpeace s'intéresse-t-elle à la charcuterie ?	5
Quelle quantité de charcuterie mangeons-nous ?	6
Enfants de 3 à 13 ans	6
Analyse des charcuteries destinées aux enfants	7
Teneur en viande	8
Sel	8
Graisses	8
Protéines	9
Glucides	9
Additifs	9
Risques pour la santé	10
Impact sur le climat, l'environnement et le bien-être animal	11
Alternatives végétariennes	12
Conclusion et recommandations	13
Plus de nourriture d'origine végétale, moins de viande et de la viande de meilleure qualité	13
Sources	14
Informations sur les produits	15
Méthodologie	15
Addendum	16

Avril 2018

Rédaction : Sébastien Snoeck (expert viande et élevage à Greenpeace Belgique), Jelle De Mey (rédacteur), Gisèle Gual (diététicienne-nutritionniste, spécialisée dans l'alimentation des enfants et des adolescents) et Mélissa Moretti (diététicienne-nutritionniste, spécialisée dans l'alimentation des enfants et des adolescents)

Éditeur responsable : Michel Renard, Chaussée de Haecht 159, 1030 Bruxelles

RÉSUMÉ

Greenpeace a analysé minutieusement six charcuteries courantes (dont l'emballage ainsi que souvent le produit lui-même arborent les personnages de Plop, K3, Maya l'abeille, Samson et des Schtroumpfs) et les a comparées à un produit ordinaire. En fin de compte, il n'y a presque aucune différence entre la charcuterie qui cible nos enfants à l'aide de personnages populaires et les autres charcuteries vendues dans les mêmes supermarchés. Les charcuteries ciblant les enfants contiennent elles aussi une grande quantité de sel, d'acides gras saturés ainsi que des nitrites et des phosphates. De plus, les informations figurant sur l'étiquette ne correspondent pas toujours à la composition réelle de ces produits.

Dans les différentes pyramides alimentaires belges, les charcuteries se situent soit à l'extérieur du « triangle alimentaire », dans la zone rouge, soit dans la pointe, avec les produits gras et sucrés, à consommer en petites quantités. En d'autres termes, elles ne sont pas nécessaires à une alimentation équilibrée et peuvent nuire à la santé en cas de surconsommation. C'est d'autant plus vrai pour les enfants, dont les besoins nutritionnels et le métabolisme sont différents. Par exemple, leur dose maximale journalière recommandée en sel est significativement plus faible que celle des adultes.

Selon les diététiciens-nutritionnistes, les enfants de plus de 18 mois voire deux ans peuvent manger de la charcuterie à condition que le reste de leur alimentation soit équilibrée et variée. En moyenne, ils ne devraient pas en consommer plus d'une fois par semaine, et donc certainement pas tous les jours. Est-il alors souhaitable de promouvoir la charcuterie avec des personnages pour enfants ? Nous demandons aux entreprises à l'origine de ce marketing d'utiliser leurs personnages pour vendre des produits tartinables d'origine végétale au lieu de produits à base de viande de mauvaise qualité nutritionnelle.

En réaction au présent rapport, la société IMPS, détenant les droits exclusifs d'exploitation des personnages Schtroumpfs, nous a fait savoir qu'elle avait mis un terme aux licences concernant les produits visés dans ce rapport et qu'elle n'avait plus de licence ou de partenariat quelconque avec la société Aubel-Detry, qui produisait les charcuteries Schtroumpfs (voir addendum p.16). IMPS nous a par ailleurs informés que ces produits n'étaient plus commercialisés ni disponibles dans les magasins où ils étaient distribués.

Greenpeace milite pour moins de viande, et de meilleure qualité. Notre alimentation influence non seulement notre santé, mais aussi le climat, l'eau et les forêts. Les scandales récents relatifs au bien-être animal et à la sécurité alimentaire dans la production industrielle de viande montrent qu'il est grand temps de changer les choses.



INTRODUCTION

Depuis le lancement de sa campagne mondiale en mars 2018, Greenpeace appelle à consommer moins de viande et à opter pour des viandes de meilleure qualité, provenant d'élevages locaux et écologiques. En Belgique également, la consommation de viande est trop élevée : entre 2 et 2,5 fois le maximum recommandé de 400 g par personne et par semaine.¹ Les enfants belges âgés de 3 à 13 ans consomment presque deux fois trop de viande.²

Les Belges restent aussi friands de charcuterie. Avec 210 g par personne et par semaine, la charcuterie représente le quart (25 %) de la viande achetée en supermarché (consommation à usage domestique).³ Cependant, les experts conviennent que la charcuterie n'est pas nécessaire à une alimentation équilibrée et qu'elle peut nuire à la santé en cas de surconsommation. Il existe des preuves convaincantes que ces produits peuvent augmenter le risque de cancer du côlon.⁴ Leur teneur en sel (excessivement) élevée et la présence de nitrites et de phosphates inorganiques alimentent les inquiétudes des diététiciens-nutritionnistes (voir plus loin).

Pourtant, presque tous les supermarchés vendent des charcuteries qui ciblent spécifiquement les enfants avec des emballages colorés. Greenpeace a fait analyser la composition exacte de six de ces produits préemballés, puis les a soumis à deux diététiciennes pour enfants. Qu'en est-il ressorti ?

La charcuterie qui appâte nos enfants (et leurs parents) avec des personnages populaires diffère à peine de la charcuterie ordinaire du supermarché. Bien qu'il existe des différences nutritionnelles entre les différents produits (un saucisson de volaille ou de jambon, ce n'est pas la même chose), leur consommation quotidienne n'est pas recommandée pour les enfants.

Préserver notre santé est une bonne raison pour modérer notre consommation de viande (et donc aussi de charcuterie). Mais il en existe d'autres, comme la protection du climat et de l'environnement, ainsi que le bien-être animal. Pour éviter les changements climatiques dangereux, nous devons réduire de moitié la production et la consommation mondiales de viande et de produits laitiers d'ici 2050. L'élevage industriel entraîne une déforestation massive et une pollution de l'eau. Chaque année, 300 millions d'animaux sont abattus pour la consommation en Belgique, entraînant de nombreuses souffrances animales.

Les récents scandales l'ont montré une fois de plus : la production de viande industrielle bon marché est un système non durable et indésirable qui ne fait pratiquement que des perdants, à commencer par les agriculteurs, les consommateurs et l'environnement.



© Mitja Kobal / Greenpeace

POURQUOI GREENPEACE S'INTÉRESSE-T-ELLE À LA CHARCUTERIE ?

- Il est prouvé qu'une consommation élevée de charcuterie est mauvaise pour la santé (voir plus loin). Le Vlaams Instituut Gezond Leven (*Institut flamand pour une vie saine*) conseille d'en «manger le moins possible»⁵ et la pyramide alimentaire «Food in Action/Institut Paul Lambin» les classe comme à consommer «en petites quantités, peu fréquemment.» Cette zone rouge comprend, entre autres, le jambon de poulet, le jambon de dinde, le salami de dinde, le jambon à l'os, le saucisson de jambon, le saucisson lunch ou le saucisson de veau, soit des charcuteries fréquemment données aux enfants. Dans tous les cas, notre consommation de charcuterie est trop élevée (voir plus loin).
- La charcuterie est importante, car elle est fortement ancrée dans notre culture alimentaire. La plupart d'entre nous ont grandi avec du salami, du jambon, du jambon fumé, du filet américain ou du pâté. Encore aujourd'hui, de nombreux parents aiment donner ce genre de «viande» à leurs enfants, parce qu'elle est appréciée, aussi pratique qu'une tartinade et disponible partout (et à moindre prix).
- La charcuterie figure dans la catégorie des aliments fortement transformés. Durant sa production, la viande (muscle, graisse et autres parties comestibles) est souvent transformée en un produit méconnaissable, et une série d'ingrédients et/ou d'additifs alimentaires sont rajoutés. Ceux-ci sont destinés à prolonger la durée de conservation, mais aussi à modifier la couleur, le goût, la texture ou le volume du produit fini. Ces manipulations peuvent

se produire à différents moments du processus de fabrication. La faible teneur en viande de certaines charcuteries en est un exemple bien connu.⁶ En outre, la traçabilité de la viande et des ingrédients n'est pas toujours garantie, comme l'ont prouvé les récents scandales alimentaires dans notre pays.⁷ La quête du profit et la pression sur les producteurs pour livrer au prix le plus bas peuvent peser sur la qualité de la charcuterie industrielle vendue en supermarché.

- Il existe de nombreuses alternatives de qualité aux produits carnés. Essayez, par exemple, les nombreuses préparations végétariennes en tartinade ou en tranches que les supermarchés offrent aujourd'hui. Cela reste bien sûr de la nourriture (fortement) transformée, mais il est possible de préparer facilement des tartinades de légumes maison variées. Pour les irréductibles mangeurs de viande qui voudraient réduire leur consommation, un bon point de départ consiste à réduire la charcuterie.



QUELLE QUANTITÉ DE CHARCUTERIE MANGEONS-NOUS ?

«Le marché de la charcuterie est resté stable au fil des ans, et la fréquence d'achat de ces produits reste constante», d'après un communiqué de l'Office Flamand d'Agro-Marketing (VLAM) datant de mai 2017.⁸

Source	par an / pers.	par semaine / pers.	Pris en compte...	Non pris en compte...
VLAM/GfK Belgium (2016) ⁹	11 kg	211 g	La charcuterie achetée par les Belges pour la consommation domestique	La charcuterie achetée et consommée à l'extérieur
Enquête nationale de consommation alimentaire 2014-2015. Institut scientifique de santé publique (2014) ¹⁰	24 kg	463 g	Toutes les préparations à base de viande, comme la charcuterie, les hamburgers et les saucisses	

Enfants de 3 à 13 ans

Des chiffres précis sur la quantité de charcuterie consommée par les enfants ne sont pas disponibles. Néanmoins, les chiffres de consommation pour l'ensemble des préparations à base de viande (y compris la charcuterie, les saucisses et les hamburgers) sont préoccupants, surtout en comparaison avec les recommandations émises pour la viande en général.

Âge	Consommation de préparations à base de viande (g/semaine)	Maximum recommandé pour la viande totale (fraîche ou transformée) (g/semaine) ¹¹
3 - 5	301 g	238 g (max.)
6 - 9	385 g	300 - 400 g (max.)
10 - 13	441 g	400 g (max.)

(Référence de la source¹²)

Le tableau ci-dessus montre que la consommation moyenne de préparations à base de viande dépasse les recommandations pour toute la viande (fraîche et transformée). Pour rappel, la consommation de protéines animales chez les enfants est en moyenne près de 2 fois supérieure à la quantité maximale recommandée.¹³

En termes de fréquence, l'enquête de consommation alimentaire en Belgique montre clairement que les enfants mangent trop souvent de la charcuterie, aussi bien à base de viandes maigres (comme le blanc de poulet ou le jambon) que de viandes grasses (comme le salami ou le pâté). Il semblerait que

la moitié des enfants de 3 à 13 ans mangent de la charcuterie au moins deux fois par semaine, et plus de 16 % en mangent même plus de cinq fois par semaine.¹⁴

Selon les recommandations officielles, la charcuterie devrait être évitée autant que possible. Les diététiciennes pédiatriques consultées par Greenpeace recommandent de ne pas dépasser une fois par semaine, et toujours dans le cadre d'une alimentation équilibrée (voir « Conclusions et recommandations »).

ANALYSE DES CHARCUTERIES DESTINÉES AUX ENFANTS

À la fin de 2017 et en mars 2018, Greenpeace a fait analyser la composition exacte de six produits de charcuterie préemballés dans un laboratoire spécialisé, puis les a soumis à deux diététiciennes pour enfants, Gisèle Gual et Mélissa Moretti. Ces produits sont le saucisson de viande Samson (porc), le filet de poulet K3, le saucisson de volaille Maya, le saucisson de volaille Plop, le jambon supérieur Schtroumpfs (porc) et les saucisses Knack Schtroumpfs (volaille). La société de divertissement Studio 100, basée à Schelle, possède les droits des personnages Samson, K3, Maya et Plop. La société belge International Merchandising, Promotion and Services (I.M.P.S.) de Rixensart détient les droits exclusifs d'exploitation des personnages Schtroumpfs.

Afin de pouvoir les comparer avec d'autres charcuteries similaires, nous avons également fait analyser, par les diététiciennes un produit standard, à savoir un saucisson de jambon (viande de porc) d'une marque d'enseigne de supermarché et ce, sur la base des informations figurant sur l'étiquette. Les marques des produits testés n'ont pas été communiquées préalablement aux diététiciennes. Des détails sur la méthodologie exacte figurent dans la section « Méthodologie » (P. 15).

L'intention n'est pas de classer qualitativement la charcuterie pour enfants afin que les parents puissent voir quel produit est « meilleur » ou « moins bien » qu'un autre. Nous voulons révéler la composition exacte de ces charcuteries (parce qu'elle est difficile à déduire de l'étiquette) et faire connaître les risques pour la santé en cas de surconsommation, ainsi que l'avis des experts en nutrition.



Voici quelques points d'attention dans la composition des produits examinés :

Produit	Teneur en viande	Sel	Protéines	Taux de matière grasse
Saucisson de viande Samson	70 %	1,9 %	10,7 %	22,1 %
Filet de poulet K3	90 %	2,2 %	19,8 %	4,5 %
Saucisson de volaille Maya	72 %	2,1 %	13,4 %	10,5 %
Saucisson de volaille Plop	72 %	2,1 %	14,4 %	10,2 %
Jambon supérieur Schtroumpfs	93 %	1,6 %	21,4 %	1,3 %
Saucisses Knack Schtroumpfs	58 %	1,6 %	13,8 %	10,2 %
Saucisson de jambon de marque d'enseigne	70 %	1,9 %	11 %	18 %



Teneur en viande

La première chose qui saute aux yeux est que la plupart des charcuteries analysées ne contiennent qu'environ 70 % de viande. Le jambon supérieur Schtroumpfs contient 93 % de vraie viande, ce qui est normal pour un tel jambon, mais les saucisses Knack Schtroumpfs n'en contiennent que 58 %. Le saucisson de viande Samson, les saucissons de volaille Maya et Plop et les saucisses Knack Schtroumpfs contiennent davantage d'ingrédients (y compris de l'amidon de pomme de terre) que le filet de poulet K3 et le jambon supérieur Schtroumpfs.

L'analyse en laboratoire a également montré que certains produits contenaient de l'ADN provenant d'autres espèces animales. Les saucisses Knack Schtroumpfs ont été testées positives pour la viande de bœuf et contenaient aussi une quantité « détectable » de viande de porc, alors que leur emballage mentionne uniquement « volaille ». Les saucissons de volaille Maya et Plop, dont l'emballage mentionne uniquement de la viande de dinde, contenaient également du poulet, dans une proportion négligeable (0,004 %) dans le cas de Plop, mais à hauteur de 1,6 % dans le cas de Maya.

Sel

Les produits testés ont une teneur en sel similaire, qui est également comparable à celle de la charcuterie traditionnelle. La plupart des produits contiennent plus de sel que ce qui est indiqué sur l'emballage : le saucisson de jambon Samson a une teneur en sel de 1,9 % (pour 1,7 % indiqués), le filet de poulet K3 de 2,2 % (pour 2 % indiqués) et les saucissons de volaille Maya et Plop de 2,1 % (pour 1,8 % indiqués).

Nous considérons les produits testés comme de la charcuterie riche en sel, car ils dépassent tous la limite supérieure de 1,5 g pour 100 g (ou 1,5 %) recommandée pour les produits transformés.¹⁵

Tous les produits testés contiennent du sel iodé, à l'exception du filet de poulet K3 et du saucisson de la marque d'enseigne. L'OMS¹⁶ et le Conseil Supérieur de la Santé¹⁷ préfèrent le sel iodé au sel ordinaire. Les mêmes risques pour la santé sont associés à une surconsommation de sel iodé (voir plus loin), mais ce dernier aide à limiter les risques de carence en iode chez les enfants. L'iode contribue, entre autres, au développement du cerveau et est donc un micronutriment indispensable pour les enfants.

Les saucisses Knack Schtroumpfs contiennent 1,6 % de sel, soit pas moins de 0,6 g/portion. C'est énorme, car les autres produits se limitent à 0,2 g/portion. Il s'agit d'un produit à base de volaille de type saucisse, ce qui signifie que la portion réelle par repas sera plus grande que dans le cas d'une simple tranche. C'est pourquoi nous avons tenu compte d'une portion de 40 g au lieu de 11 ou 12,5 g pour une tranche (voir « Informations sur le produit » en page 15).

La charcuterie contient généralement beaucoup de sel. Or, les recommandations nationales et internationales indiquent que

nous devons réduire notre consommation de sel. Une personne adulte ne doit pas consommer plus de 5 g de sel par jour, et cette quantité est considérablement réduite pour les enfants : maximum 1,8 g par jour pour les enfants de 4 à 6 ans, maximum 3 g pour les enfants de 7 à 11 ans¹⁸. En outre, la charcuterie est habituellement consommée avec du pain, aliment dont la teneur en sel est déjà relativement élevée.

Graisses

La teneur en matières grasses des produits étudiés fluctue fortement, allant de 1,3 % à 22,1 %. Pour un produit de viande de type charcuterie, cette teneur ne devrait pas dépasser 10 %.

Avec 2,5 g de matière grasse par tranche (soit 22,1 %), le saucisson de viande Samson est sans aucune doute une charcuterie grasse. La majorité des salamis, des saucissons ou des mortadelles appartient à cette catégorie. En outre, ce produit contient 8,8 % d'acides gras saturés (soit 39,1 % du total des graisses). Sa teneur en graisses est nettement plus élevée que celle des autres charcuteries destinées aux enfants. D'autant plus que sa composition en acides gras est de piètre qualité (richesse en acide palmitique saturé athérogène).

Le filet de poulet K3 contient 4,5 % de matières grasses et relève de la catégorie des viandes maigres. Avec 1,3 % de graisses, le jambon supérieur Schtroumpfs appartient également à cette catégorie. Curieusement, l'étiquette indique une teneur en graisse plus élevée, à savoir 2,5 %. C'est le produit le plus maigre que nous ayons testé.

Les saucissons de volaille Maya et Plop contiennent environ 10,5 % de matières grasses (moins que ce qui est indiqué sur l'étiquette) et sont considérés comme des charcuteries moyennement grasses. Ils contiennent 3,5 % de graisses saturées, soit 35 % de la teneur totale en matières grasses.

Les saucisses Knack Schtroumpfs ont une teneur en matières grasses de 10,2 %, donc similaire aux saucissons de volaille Maya et Plop. De cette teneur totale en matières grasses, 32 % sont des acides gras saturés athérogènes (appelés « mauvaises graisses »). Ici aussi, nous supposons qu'une portion moyenne pèse 40 g, ce qui est considérablement plus qu'une tranche de 12,5 g.

Avec 18 % de matières grasses ou de lipides, le saucisson de jambon de la marque d'enseigne est une charcuterie grasse. Il est semblable au saucisson de viande Samson.

À partir de l'âge de 4 ans, 30 à 35 % de nos besoins énergétiques totaux doivent être comblés par les lipides (graisses). Cependant, la proportion d'acides gras saturés doit rester limitée chez les enfants : elle ne doit pas dépasser 10 % de l'apport énergétique total.¹⁹ On établit une distinction entre les acides gras saturés et les acides gras saturés athérogènes (dont l'acide palmitique).²⁰ Un adulte ne devrait pas tirer plus de 8 % de son apport énergétique de ces acides gras. Dans tous les cas, les acides gras insaturés apportés par des produits comme l'huile d'olive et autres huiles végétales, les

poissons gras ou les fruits oléagineux sont préférables aux graisses saturées qu'on trouve dans les aliments fortement transformés et donc aussi dans la charcuterie.

Après analyse qualitative et quantitative du saucisson de viande Samson et des saucisses Knack Schtroumpfs, nous pouvons conclure que la consommation quotidienne de ces produits est fortement déconseillée. Leur consommation devrait rester exceptionnelle. Le filet de poulet K3, le saucisson de volaille Maya, le saucisson de volaille Plop et le jambon supérieur Schtroumpfs sont moins riches en graisses et contiennent moins d'acides gras saturés (athérogènes), mais leur consommation recommandée par les diététiciennes est la même que celle des autres charcuteries.

Protéines

Le pourcentage de protéines varie considérablement entre les produits testés.

En soi, la présence de protéines dans les aliments est une bonne chose. Elles constituent même un élément crucial d'une alimentation saine et équilibrée. Généralement, c'est précisément pour ces protéines que l'on consomme de la viande. Mais l'excès nuit en tout. Une consommation quotidienne trop élevée de protéines peut entraîner un surpoids (voir plus loin). Pour la charcuterie, une teneur en protéines de 20 % est considérée comme un minimum.

Saucisson de viande Samson : ce produit contient 10,7 g de protéines pour 100 g (ou 1,2 g par tranche). C'est plutôt faible pour un produit de viande, mais cela peut s'expliquer par la teneur en matière grasse et le fait que ce jambon ne contient que 70 % de viande.

Filet de poulet K3 : ce produit contient une grande proportion de protéines, soit 19,8 g pour 100 g (ou 2,5 g par tranche).

Saucissons de volaille Maya et Plop : comme le saucisson de viande Samson, ces produits de viande contiennent relativement peu de protéines en raison de leur teneur élevée en matières grasses et de leur faible teneur en viande (72 %).

Jambon supérieur Schtroumpfs : ce produit contient 21,4 g de protéines (soit 3,1 g par tranche). Il contient la plus grande proportion de protéines parmi les produits testés, en raison de sa forte proportion de viande dans le produit final.

Saucisses Knack Schtroumpfs : ce produit contient 13,8 % de protéines, taux semblable à ceux du saucisson de viande Samson, des saucissons de volaille Maya et Plop et du saucisson de jambon de la marque d'enseigne.

Saucisson de jambon de la marque d'enseigne : ce produit contient 11 % de protéines, ce qui est similaire au saucisson de jambon Samson et aux saucissons de volaille Maya et Plop.

Les besoins en protéines des enfants sont calculés sur la base de leur poids corporel. Différents aliments fournissent ces

protéines, mais les protéines animales forment un groupe important (viandes/volailles/poissons/œufs).

La consommation recommandée de produits animaux va de 50 g par jour à l'âge de 4 ans à un maximum de 100 g par jour à l'âge de 12 ans.²¹ La charcuterie doit être prise en compte dans cette quantité. Donc, si un enfant de 4 ans mange deux tranches de l'un des produits testés, ça représente facilement la moitié de la consommation maximale de viande recommandée sur la journée.

Bien que le filet de poulet K3 et le jambon supérieur Schtroumpfs puissent être une source intéressante de protéines, ces produits restent de la charcuterie qui ne peut être consommée quotidiennement.

Glucides

Nous avons trouvé du **dextrose** dans la plupart des produits testés (à l'exception des saucisses Knack Schtroumpfs). Cet ingrédient est utilisé comme conservateur dans de nombreuses viandes froides. Le filet de poulet K3 et le jambon de qualité supérieure Schtroumpfs ont la teneur la plus faible en sucres, car aucune fécule ou farine de pommes de terre n'y est ajoutée. Le saucisson de volaille Maya contient même du **miel** (2 %), probablement pour lui donner un goût original. C'est pourquoi sa teneur en sucres est si élevée. Bien que la quantité de glucides par tranche de charcuterie ne soit pas si mauvaise, il s'agit malgré tout d'une source de sucre non prévue dans un produit de viande et qui vient s'ajouter aux sucres provenant d'autres aliments. Le jambon supérieur Schtroumpfs contient du **sirop de glucose** en plus du dextrose.

Additifs

Tous les produits analysés contiennent des additifs, parmi lesquels le conservateur **E250 (nitrites)** et le **stabilisant E450 (diphosphates)**. Les nitrites sont utilisés dans la charcuterie pour lui donner une couleur rose appétissante et pour prolonger la durée de conservation. Les phosphates sont rajoutés, car ils aident la viande à absorber et à retenir l'eau, ce qui permet de réduire le pourcentage de « vraie viande » (qui est un ingrédient relativement cher).

Les tests en laboratoire montrent que les valeurs de nitrites varient entre 9 et 54 mg/kg. Le saucisson de viande Samson et le jambon supérieur Schtroumpfs contiennent relativement peu de nitrites (environ 10 mg/kg). Les saucisses Knack Schtroumpfs et le filet de poulet K3 contiennent environ 25 à 30 mg/kg de nitrites, et les saucissons de volaille Maya et Plop, respectivement 42 et 54 mg/kg.

Les résultats d'analyse montrent que le jambon supérieur Schtroumpfs contient des phosphates ajoutés qui ne sont pas mentionnés sur l'étiquette. L'échantillon examiné n'était donc pas conforme à la législation.²²



RISQUES POUR LA SANTÉ

La charcuterie est une « viande transformée », c'est-à-dire qu'elle a, par exemple, été fumée, salée ou séchée pour modifier son goût ou sa durée de conservation et qu'on y a rajouté du sel ou des additifs (tels que des nitrites et des phosphates).²³

Une consommation quotidienne de plus de 50 g de charcuterie a été associée à un risque accru de cancer colorectal, d'accident vasculaire cérébral et de diabète de type 2. Le lien défavorable entre la charcuterie et le risque accru de cancer du côlon est, selon l'Organisation mondiale de la santé, démontré encore plus fortement qu'avec la viande rouge fraîche. Cette même instance a d'ailleurs classé la charcuterie de viande comme cancérigène pour les humains. La question de savoir si quelqu'un va réellement tomber malade dépend bien sûr de plusieurs facteurs tels que la prédisposition héréditaire et le mode de vie.²⁴

Les charcuteries contiennent généralement beaucoup de **sel**. Ceci s'applique également aux charcuteries analysées. La surconsommation de sel peut contribuer à l'augmentation de la pression artérielle²⁵, en particulier chez les personnes prédisposées. L'augmentation de la pression artérielle est un facteur de risque important de maladies cardiovasculaires. Chez les jeunes enfants, une accumulation peut également conduire à des problèmes rénaux.²⁶

La **teneur en graisse** de la charcuterie est très variable, mais celle du saucisson peut facilement atteindre 20 à 25 %. Un apport excessif de graisses et d'acides gras saturés athérogènes peut augmenter le risque de maladie cardiovasculaire et de surcharge pondérale. Ceci est principalement problématique avec le saucisson de viande Samson testé.

Un excès de **protéines** peut conduire à l'obésité, et en particulier chez les plus jeunes.²⁷ Pour rappel : 29 % de la population belge sont en surpoids et 16 % souffrent d'obésité.²⁸

La surconsommation de l'additif E250 (**nitrites**) peut contribuer à augmenter le risque de cancer du côlon.²⁹

Une alimentation trop riche en **phosphore** peut, en combinaison avec un apport trop faible en calcium, jouer un rôle désastreux dans le développement osseux (et donc de la résistance du squelette).

La viande et la charcuterie peuvent également être à la base d'**infections alimentaires** par des bactéries (telles que E. coli, salmonelles et listeria). En 2017, 32 % des produits rappelés par l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) parce qu'ils présentaient un risque pour le consommateur étaient à base de viande, les charcuteries en faisant partie³⁰. En 2011, Colruyt a même rappelé le saucisson de volaille Plop après une infection par la bactérie *Listeria monocytogenes*.³¹



IMPACT SUR LE CLIMAT, L'ENVIRONNEMENT ET LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

En Belgique, la consommation générale de viande (pas seulement de charcuterie) est trop élevée : elle oscille entre 2 et 2,5 fois le maximum recommandé. Les enfants belges de 3 à 13 ans consomment presque deux fois trop de protéines animales.³² Cette surconsommation génère une surproduction qui a également des conséquences néfastes pour le climat et l'environnement.

Les émissions de gaz à effet de serre de l'agriculture belge représentent environ 9 % des émissions du pays ; les deux tiers d'entre elles proviennent directement de l'élevage.³³ Ce secteur dispose de peu d'autres possibilités pour limiter ses émissions que de réduire drastiquement l'élevage. Selon les experts, les scénarios les plus optimistes visent une réduction de 35 % des émissions d'ici 2050.³⁴ À l'échelle mondiale, 14,5 % des émissions sont attribuées à l'élevage, ce qui correspond aux émissions du secteur des transports.³⁵

L'élevage intensif épuise nos ressources naturelles : déforestation pour la culture du soja destiné à l'alimentation animale et dégradation de la biodiversité, de la qualité de l'eau et du sol.³⁶

En Belgique, plus de 300 millions d'animaux sont abattus chaque année pour la consommation alimentaire.³⁷ Dans ces conditions, le bien-être animal n'est souvent pas respecté, comme d'autres organisations l'ont déjà démontré à maintes reprises.

Aucun des produits analysés ne contenait d'informations sur la manière dont les animaux étaient élevés et nourris, et il n'est donc pas possible de vérifier si l'impact sur l'environnement et le bien-être animal a été pris en compte et si des mesures ont été prises pour le réduire.

Plus d'informations dans notre briefing média de mars 2018 :

[Production et consommation de viande en Belgique](#)



ALTERNATIVES VÉGÉTARIENNES

En plus des 7 produits carnés (voir plus haut), nous avons également analysé une **alternative végétarienne** contenant des protéines à base d'œufs. Il s'agit d'un produit en tranches ultra-transformé destiné à ressembler le plus possible à de la charcuterie. Il contient également beaucoup de sel, a une teneur en graisse similaire aux autres (mais nettement moins de graisses saturées, car elles sont d'origine végétale) et contient tout au plus la moitié de protéines. Point positif, ce produit ne contient pas de nitrites ni de phosphates, ce qui est logique, puisqu'il ne contient pas de viande.

Tout bien considéré, d'un point de vue nutritionnel, ce produit se situe dans la moyenne des autres produits testés ; dès lors, les conseils des diététiciennes pédiatriques sont les mêmes : éviter une consommation quotidienne, n'en consommer qu'exceptionnellement et en petite quantité, dans le cadre d'une alimentation équilibrée et variée.

Heureusement, de nombreuses alternatives végétariennes à la charcuterie sont désormais disponibles en supermarché, non seulement sous forme de tranches, mais aussi de préparations tartinables. Elles ne contiennent pas toutes autant d'ingrédients que le produit que nous avons testé et ne sont pas toutes produites industriellement. Il est donc important de lire attentivement l'étiquette lorsque vous achetez ce genre de produit.

C'est aussi le conseil de Test-Achats, qui a comparé beaucoup de substituts de viande vendus en supermarché. D'après Test-Achats, un substitut de viande (ce qui est bien sûr plus large que la charcuterie) doit idéalement contenir les valeurs nutritionnelles suivantes pour 100 g³⁸ :

- **au moins 12 g de protéines,**
- **maximum 10 g de graisse,**
- **pas plus de 5 g de graisse saturée,**
- **et pas plus de 1,25 g de sel.**



© Greenpeace

Qui pense à sa santé et à celle de ses enfants choisit autant que possible des ingrédients purs pour garnir son sandwich végétarien. Il existe de nombreuses alternatives végétariennes délicieuses, qui sont prêtes en un rien de temps. Pensez au houmous (pois chiches, tahini, huile d'olive, jus de citron et ail), à la purée de pois (un sachet de petits pois surgelés, huile d'olive et menthe fraîche), au pesto (basilic ou roquette, parmesan, pignons de pin, ail et huile d'olive) ou à une tartinade épicée (carottes cuites avec purée de tomate, mayonnaise ou véganaise et sauce soja).

Le [site de l'asbl EVA](#) regorge de bonnes idées.

CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS

Pour les diététiciennes, les produits analysés (7 produits de viande et 1 alternative végétarienne) sont des aliments qu'un **enfant de plus de 18 mois** peut manger, **mais seulement dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée. Leur consommation quotidienne n'est pas recommandée.**

La base d'une alimentation équilibrée pour un enfant se compose de produits végétaux (fruits, légumes...) et de féculents (pain, riz, pâtes...). Les bonnes graisses sont également essentielles au bon développement et à la croissance des enfants.

En ce qui concerne la viande, les conseils de l'Office de la Naissance et de l'Enfance (ONE), de sa contrepartie flamande Kind & Gezin et de l'Institut flamand Gezond Leven (triangle alimentaire) sont qu'il faut en consommer avec modération. Mais la viande transformée, comme la charcuterie, constitue encore une catégorie distincte. Elle contient beaucoup de sel, d'additifs et de graisses saturées (« mauvaises graisses »). C'est pourquoi **la recommandation est d'en manger le moins possible.**

Les diététiciennes recommandent de considérer la charcuterie comme un aliment à consommer exceptionnellement et en petite quantité. Les enfants doivent en manger encore moins, car leurs besoins et leur métabolisme sont différents de ceux des adultes.

Plus de nourriture d'origine végétale, moins de viande et de la viande de meilleure qualité

Il est parfaitement possible de manger moins de viande et de rester en bonne santé sans se compliquer la vie. Greenpeace privilégie la viande de meilleure qualité, provenant d'élevages locaux et écologiques.³⁹ Le Conseil Supérieur de la Santé belge est d'avis qu'« une alimentation plus riche en aliments végétaux entraîne une diminution du nombre de maladies et de décès et contribue à une production alimentaire plus respectueuse de l'environnement ».⁴⁰

Greenpeace appelle les entreprises à participer à la transition vers un régime qui privilégie les produits végétaux sains et les viandes issues de l'élevage écologique. Studio 100 (Plop, Samson, Maya l'abeille, K3) et IMPS (Les Schtroumpfs) feraient mieux d'utiliser leurs personnages pour vendre des pâtes à tartiner saines et à prédominance végétale, plutôt que de la charcuterie malsaine.



SOURCES

- 1 Les recommandations diététiques officielles s'établissent actuellement à 400 g de viande par semaine (une portion de 100 g, 4 jours par semaine). Vlaams Instituut Gezond Leven : <https://www.gezondleven.be/files/voeding/2014-04-overzichtstabel-aanbevelingen-voeding-per-leeftijdsgroep.pdf> et <https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/vlees>
- 2 Lebacqz T. Viande, poisson, œufs et substituts. Dans : Bel S, Tafforeau J (éd.). Enquête de consommation alimentaire 2014-2015. Rapport 4. WIV-ISP, Bruxelles, 2016, p. 12. https://fcs.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20documenten/FRANS/Rapport%204/2_protein_FR_finaal.pdf
Office de la Naissance et de l'Enfance. 2009. Enfant et nutrition. Guide à l'usage des professionnels. ONE.
- 3 Vlam. 2017. De Belg blijft een echte vleeseter, maar wisselt vaker af. Plus disponible sur le site de Vlam, mais bien ici, par exemple : <https://varkensbedrijf.be/belg-blijft-echte-vleeseter/>
- 4 Conseil Supérieur de la Santé. 2014. Avis no 8858. Viande rouge, charcuterie à base de viande rouge et prévention du cancer colorectal. Bruxelles : Conseil Supérieur de la Santé. https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth_theme_file/19091480/Red%20meat%2C%20processed%20red%20meats%20and%20the%20prevention%20of%20colorectal%20cancer%20%28December%202013%29%20%28SHC%208858%29.pdf
Conseil Supérieur de la Santé. 2014. Avis no 8858. Résumé. Viande rouge, charcuterie à base de viande rouge et prévention du cancer colorectal : résumé. Bruxelles : Conseil Supérieur de la Santé. <https://www.health.belgium.be/fr/avis-8858-resume-viande-rouge>
- 5 Vlees [en ligne]. Vlaams Instituut Gezond Leven. <https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/vlees>
- 6 Début 2018, Test Achats a procédé à un test comparatif du pourcentage de viande dans les jambons préemballés (jambons cuits) vendus par les supermarchés belges. Certains de ces jambons contenaient tellement d'additifs et de « remplissage » qu'ils ne répondaient même pas à la définition légale du jambon cuit. <https://www.test-achats.be/action/espace-presse/communiqués-de-presse/2018/jambon>
- 7 Veviba : <http://www.vilt.be/wat-ging-er-mis-bij-veviba>. La Vieille Abbaye (Derwa) : <http://www.vilt.be/luikse-vleeswarenspecialist-zondigt-tegen-favv-regels>
- 8 Vlam. 2017. De Belg blijft een echte vleeseter, maar wisselt vaker af. Plus disponible sur le site de Vlam, mais bien ici, par exemple : <https://varkensbedrijf.be/belg-blijft-echte-vleeseter/>
- 9 Idem
- 10 Lebacqz T. Viande, poisson, œufs et substituts. Dans : Bel S, Tafforeau J (éd.). Enquête de consommation alimentaire 2014-2015. Rapport 4. WIV-ISP, Bruxelles, 2016, pp. 24, 40, 41.
- 11 Le Conseil Supérieur de la Santé présentera de nouvelles recommandations alimentaires d'ici l'été 2018, mais elles n'étaient pas encore disponibles au moment de la publication du présent rapport.
- 12 Source : Lebacqz T. Viande, poisson, œufs et substituts. Dans : Bel S, Tafforeau J (éd.). Enquête de consommation alimentaire 2014-2015. Rapport 4. WIV-ISP, Bruxelles, 2016, pp. 24, 40, 41. ViGeZ. 2014. Overzichtstabel aanbevelingen voeding per leeftijdsgroep - 2014. <https://www.gezondleven.be/files/voeding/2014-04-overzichtstabel-aanbevelingen-voeding-per-leeftijdsgroep.pdf>
- 13 Lebacqz T. Viande, poisson, œufs et substituts. Dans : Bel S, Tafforeau J (éd.). Enquête de consommation alimentaire 2014-2015. Rapport 4. WIV-ISP, Bruxelles, 2016, p. 12. https://fcs.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20documenten/FRANS/Rapport%204/2_protein_FR_finaal.pdf
- 14 Lebacqz T. Viande, poisson, œufs et substituts. Dans : Bel S, Tafforeau J (éd.). Enquête de consommation alimentaire 2014-2015. Rapport 4. WIV-ISP, Bruxelles, 2016.
- 15 Stop le sel. [en ligne] Service public fédéral (SPF) Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement. <https://www.health.belgium.be/fr/stop-le-sel>
- 16 Réduire la consommation de sel. OMS. Aide-mémoire n° 393, juin 2016. <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs393/fr/>
- 17 CSS - Conseil Supérieur de la Santé. 2014. Stratégies visant à augmenter l'apport iodé en Belgique. Evaluation et recommandations. Avis no 8913.
- 18 Conseil Supérieur de la Santé. 2016. Recommandations nutritionnelles pour la Belgique - 2016 (CSS 9285). Bruxelles : Conseil Supérieur de la Santé. <https://www.health.belgium.be/fr/avis-9285-recommandations-nutritionnelles-pour-la-belgique-2016>
- Conseil Supérieur de la Santé. 2012. Reformulation des denrées alimentaires - réduction du sel (mai 2012) (CSS 8663 - SciCom 2010/09). <https://www.health.belgium.be/fr/avis-8663-reduction-du-sel>
- Conseil Supérieur de la Santé. 2009. Recommandations nutritionnelles pour la Belgique (révision octobre 2009) (CSS 8309). Bruxelles : Conseil Supérieur de la Santé. <https://www.health.belgium.be/fr/avis-8309-recommandations-nutritionnelles-pour-la-belgique-revision-octobre-2009>
- Réduire la consommation de sel. Aide-mémoire no 393, juin 2016. [en ligne]. Organisation mondiale de la santé. <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs393/fr/>
- 19 Conseil Supérieur de la Santé. 2016. Recommandations nutritionnelles pour la Belgique - 2016 (CSS 9285). Bruxelles : Conseil Supérieur de la Santé. <https://www.health.belgium.be/fr/avis-9285-recommandations-nutritionnelles-pour-la-belgique-2016>
- Conseil Supérieur de la Santé. 2009. Recommandations nutritionnelles pour la Belgique (révision octobre 2009) (CSS 8309). Bruxelles : Conseil Supérieur de la Santé. <https://www.health.belgium.be/fr/avis-8309-recommandations-nutritionnelles-pour-la-belgique-revision-octobre-2009>
- 20 Conseil Supérieur de la Santé. 2013. La problématique des acides gras saturés athérogènes et de l'huile de palme (mise à jour de novembre 2013) (CSS 8464) <https://www.health.belgium.be/fr/avis-8464-la-problematique-des-acides-gras-satures-atherogenes-et-de-lhuile-de-palme>
- 21 ONE. 2009. « Enfant et nutrition, guide à l'usage des professionnels » Bruxelles : Benoit Parmentier. Recommandations du PNNS pour les enfants et les adolescents <http://inpes.santepubliquefrance.fr/CFESBases/catalogue/pdf/1387.pdf>
- 22 AFSCA. 2015. Guide d'autocontrôle en boucherie-charcuterie. Dossier No : G-003. Bruxelles : AFSCA.
- 23 Vlees [en ligne]. Vlaams Instituut Gezond Leven. <https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/vlees>
- 24 International Agency for Research on Cancer (IARC). 2015. IARC Monographs evaluate consumption of red meat and processed meat. https://www.iarc.fr/en/mediacentre/pr/2015/pdfs/pr240_E.pdf et Conseil Supérieur de la Santé. 2014. Avis no 8858. Résumé. Viande rouge, charcuterie à base de viande rouge et prévention du cancer colorectal : résumé. Bruxelles : Conseil Supérieur de la Santé. <https://www.health.belgium.be/fr/avis-8858-resume-viande-rouge>
Voir aussi : Vlees [en ligne]. Vlaams Instituut Gezond Leven. <https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/vlees>
- 25 Sacks FM, Svetkey LP, Vollmer WM, Appel LJ, Bray GA, Harsha D, et al. Effects on blood pressure of reduced dietary sodium and the Dietary Approaches to Stop Hypertension (DASH) diet. DASH-Sodium Collaborative Research Group. N Engl J Med 2001; 344 (1): 3-10.
- 26 Cours de néphrologie pédiatrique du Dr Sokal, UCL. <http://www.pediatrie.be/Nephro>
- 27 Conseil Supérieur de la Santé. 2016. Recommandations nutritionnelles pour la Belgique - 2016 (CSS 9285). Bruxelles : Conseil Supérieur de la Santé. Conseil Supérieur de la Santé. 2009. Recommandations nutritionnelles pour la Belgique (révision octobre 2009) (CSS 8309). Bruxelles : Conseil Supérieur de la Santé. ONE. 2009. « Enfant et nutrition, guide à l'usage des professionnels ». Bruxelles : Benoit Parmentier.
- 28 De Ridder K, Bel S, Brocatus L, Lebacqz T, Ost C & Teppers E. Résumé des résultats. 2014-2015. Dans : Tafforeau J (éd.) 2016. Enquête de consommation alimentaire. WIV-ISP, Bruxelles, 2016. https://fcs.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20documenten/FRANS/Resume_FR_finaal_web.pdf
- 29 IARC. 2010. IARC monographs on the evaluation of carcinogenic risks to humans. Volume 94. Ingested nitrate and nitrite, and cyanobacterial peptide toxins. Lyon : International Agency for Research on Cancer. <http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol94/mono94.pdf>
- 30 AFSCA. 2017. Rappels de produits. <http://www.afsca.be/rappelsdeproduits/2017.asp>. L.M. 2018. Alimentation : 100 produits retirés de la vente en 2017. SudInfo. <http://www.sudinfo.be/id30611/article/2018-01-03/alimentation-100-produits-retires-de-la-vente-en-2017>
- 31 Groupe Colruyt. 2011. Communiqué de presse. Colruyt demande à ses clients de rapporter en magasin le saucisson Plop de la boucherie Colruyt. http://www.afsca.be/retraitdeproduits_documents/2011-12-17_Colruyt_fr.pdf
- 32 Lebacqz T. 2016. Viande, poisson, œufs et substituts. Dans : Bel S, Tafforeau J (éd.). Enquête de consommation alimentaire 2014-2015. Rapport 4. WIV-ISP, Bruxelles, p. 12. https://fcs.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20documenten/FRANS/Rapport%204/2_protein_FR_finaal.pdf

Office de la Naissance et de l'Enfance. 2009. Enfant et nutrition. Guide à l'usage des professionnels. ONE.
http://www.one.be/uploads/tx_ttproducts/datasheet/enfant_et_nutrition_one.pdf

33 Inventaire belge des émissions de gaz à effet de serre. [en ligne] Climat.be.
<http://www.climat.be> (voir les tableaux « CRF » pour 2016).
<http://www.climat.be/fr-be/changements-climatiques/en-belgique/emissions-belges/plus-dinformations/>

34 Gouvernement flamand. 2015. Voortgangsrapport 2015. Vlaams klimaatbeleidsplan 2013-2020 luik mitigatie, p. (103) <https://www.lne.be/sites/default/files/atoms/files/VR%202016%201504%20MED.%20VORA2015%20-%20%20bijlage.pdf>
CLIMACT sa. 2011. Vers une wallonie bas-carbone en 2050. Une étude technico-économique réalisée pour l'Agence Wallonne de l'Air et du Climat. Louvain-la-Neuve : CLIMACT sa. http://www.climact.com/sites/default/files/111218_-_rw_2050_-_resume_executif_vfinal.pdf

35 Ce chiffre inclut également toutes les émissions liées à l'alimentation du bétail, et donc aussi à la réaffectation des terres. Source : Gerber, P.J., et al. 2013. Tackling climate change through livestock - A global assessment of emissions and mitigation Opportunities. Rome : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

36 Pour plus de détails, voir notre rapport : Tirado, R., Thompson, K.F., Miller, K.A. & Johnston, P. 2018. Less is more: Reducing meat and dairy for a healthier life and planet - Scientific background on the Greenpeace vision of the meat and dairy system towards 2050. Greenpeace Research Laboratories Technical Report (Review) 03-2018.
<https://www.greenpeace.org/international/publication/15093/less-is-more/>
Un résumé du rapport est également disponible en français :
Greenpeace France. 2018. Moins mais mieux. Paris : Greenpeace France.
http://www.greenpeace.org/belgium/global/belgium/report/2018/Greenpeace_livestock_vision_towards_2050_FR.pdf

37 SPF Économie. DG Statistiques - Statistiques Belgique. 2016. Bilans d'approvisionnement viande (2000-2015). Statbel. 2018. Statistiques animaux abattus : animaux abattus en abattoirs, soumis à inspection et déclarés propres à la consommation, résultats annuels par espèce animale et par région.
<https://statbel.fgov.be/fr/themes/agriculture-peche/animaux-abattus>

38 Substituts de viande : une qualité nutritive loin d'être garantie, 27 mars 2018. [en ligne] Test-Achats. <https://www.test-achats.be/sante/alimentation-et-nutrition/aliments-et-complements-alimentaires/news/substituts-de-viande-une-qualite-nutritive-loin-d-etre-garantie>

39 Greenpeace France. 2018. Moins mais mieux. Paris : Greenpeace France.
http://www.greenpeace.org/belgium/global/belgium/report/2018/Greenpeace_livestock_vision_towards_2050_FR.pdf

40 Conseil Supérieur de la Santé. 2014. Avis no 8858. Résumé. Viande rouge, charcuterie à base de viande rouge et prévention du cancer colorectal : résumé. Bruxelles : Conseil Supérieur de la Santé.
<https://www.health.belgium.be/fr/avis-8858-resume-viande-rouge>

INFORMATIONS SUR LES PRODUITS

1. **Saucisson de viande Samson** : mortadelle (viande de porc), 9 tranches, paquet de 100 g (1 tranche = 11 g)
2. **Filet de poulet K3** : filet de poulet (volaille), 8 tranches, paquet de 100 g (1 tranche = 12,5 g)
3. **Saucisson de volaille Maya** : filet de dinde (volaille) au miel, 8 tranches, paquet de 100 g (1 tranche = 12,5 g)
4. **Saucisson de volaille Plop** : filet de dinde (volaille), 9 tranches, paquet de 100 g (1 tranche = 11 g)
5. **Jambon supérieur Schtroumpfs** : jambon (porc), 7 tranches, paquet de 100 g (1 tranche = 14 g)
6. **Saucisses Knack Schtroumpfs** : saucisse de volaille (volaille), 5 portions, paquet de 200 g (1 portion = 40 g)
7. **Substitut de viande** (à base de protéines), 8 tranches, paquet de 100 g (1 tranche = 12,5 g)
8. **Marque d'enseigne** : saucisson de jambon (porc), +/- 12 tranches, paquet de 150 g (1 tranche = 12,5 g)

MÉTHODOLOGIE

En décembre 2017 et avril 2018, Greenpeace a commandé des analyses chimiques et des contrôles ADN des produits mentionnés ci-dessus à un laboratoire belge indépendant accrédité par l'Organisme belge d'accréditation (BELAC) et reconnu par l'AFSCA, le laboratoire ECCA sa à Merelbeke. À l'exception de l'alternative végétarienne et du saucisson de jambon de marque d'enseigne, pour lesquelles l'analyse n'a eu lieu que sur la base de l'étiquette.

Les produits ont été achetés dans des supermarchés belges et acheminés selon le protocole du laboratoire.

Par la suite, Greenpeace a consulté deux diététiciennes pédiatriques belges afin d'analyser la valeur nutritionnelle de ces produits. Cette analyse était basée sur les résultats anonymisés du laboratoire et sur la liste des ingrédients et des valeurs nutritionnelles figurant sur l'étiquette des produits. Ni le producteur ni la marque des produits analysés n'ont été préalablement communiqués aux diététiciennes.

Étant donné que la comparaison portait sur la composition nutritionnelle de produits d'une même gamme, les tables de composition nutritionnelle Ciquel et Nubel ou les étiquettes des produits du commerce ont été utilisées.

COMMUNICATION IMPS CONCERNANT L'ARRÊT DES LICENCES

Les "produits Schtroumpfs" dont question dans ce rapport (jambon supérieur Schtroumpfs et Saucisses Knack Schtroumpfs) ont été fabriqués par l'entreprise Detry S.A. (Aubel), sur la base de licences accordées par l'entreprise IMPS, qui détient les droits d'exploitation exclusifs sur les personnages Schtroumpfs.

Le 25 avril 2018, peu après que nous ayons remis à IMPS une version non définitive de ce rapport, l'entreprise nous a fait savoir qu'elle avait mis un terme aux licences mentionnées ci-dessus.

IMPS nous a communiqué par e-mail avoir mis un terme aux licences et à sa collaboration avec le fabricant de charcuterie Aubel-Detry. Selon l'entreprise, les produits à base de viande avec un visuel de Schtroumpfs ne sont plus commercialisés ni disponibles dans les rayons des magasins (en date du 25/4/2018). Elle n'a pas souhaité nous communiquer les raisons qui l'ont poussée à mettre fin aux licences concernées, ou à la date de prise d'effet de cette décision.

Nous rappelons que les produits testés, à savoir le jambon supérieur Schtroumpfs et les Saucisses Knack Schtroumpfs ont été achetés par Greenpeace le 8 mars 2018, et envoyés au laboratoire pour analyse le jour même.

La décision prise par IMPS est une mesure que Greenpeace attend d'entreprises responsables, même si IMPS n'a pas choisi de se tourner vers des alternatives végétales durables.



GREENPEACE



MERAL