

› dossier réalisé par **Véronique BOURFE-RIVIÈRE**

Parfois véritable casse-tête, la lecture des étiquettes des produits alimentaires se révèle indispensable à tout consommateur soucieux d'information et de traçabilité. Encore faut-il savoir ce que l'on cherche, ce que l'on ne veut pas trouver...

Les étiquettes

Nous consommons de plus en plus de produits transformés. Selon l'Insee, la part des produits bruts dans l'alimentation des Français est passée de 23 % en 1960 à 9,5 % en 2001. Pas étonnant que nous soyons toujours plus avides d'informations. Du genre « Qu'est-ce que c'est? », « D'où ça vient? », « Comment c'est fait? », « Qu'est-ce qu'il y a dedans? », « Et qu'est-ce qu'on en fait? », « Pour et contre quoi c'est bon? ». La liste des questions est longue... et l'étiquette parfois trop petite pour tout mettre, bien qu'elle soit souvent densément remplie. Logos, certifications, labels, compositions, allégations nutritionnelles, modes d'emploi, mises en garde, modes de production, arguments publicitaires... on a du mal à s'y retrouver! D'autant que tout n'est pas toujours indiqué. De plus, si l'étiquette est censée renseigner le consommateur, elle est souvent trompeuse! Certaines mentions sont obligatoires, d'autres juste facul-

tatives; elles sont parfois formulées de façon ambiguë pour influencer ou écrites si petit qu'on ne les lit pas. Sans compter toutes ces informations qu'on aimerait bien trouver et qui n'y sont pas. Ou bien les mentions qui font défaut, ce qui devrait nous mettre la puce à l'oreille...

Et en bio, est-ce mieux ou pareil? Si l'on fait le choix de consommer bio, c'est bien parce qu'on est soucieux de la qualité de ce que l'on achète. Le fait de sélectionner un produit certifié AB apporte certaines garanties, l'assurance de ne pas retrouver de pesticides, de supporter un minimum d'additifs. Mais le consommateur espère souvent bien plus : le produit pur et sans défaut, 100 % nature, 100 % santé... Alors comment le dénicher quand il existe? Comment déjouer les pièges du marketing forcé?

On chausse ses lunettes et on regarde tout ça de plus près... Entrez avec nous dans ce monde si technique et complexe qu'est l'étiquette produit.



A woman with dark hair tied back, wearing a brown jacket over a striped shirt and a necklace, is in a grocery store. She is holding a green bag of TerraSana crackers in her right hand and looking at it intently. Her left hand is holding a wicker basket filled with various items, including a bottle of beer, a bag of chips, and some green leafy vegetables. The background shows shelves stocked with products, slightly out of focus.

à la loupe

Les mentions obligatoires

Composition

Les **ingrédients** doivent être énumérés dans l'**ordre décroissant** de leur importance (en poids) et désignés par leur nom spécifique. C'est important à savoir : si le premier ingrédient cité est l'eau, c'est qu'elle est majoritaire !

Assez logiquement, la mention des ingrédients n'est pas requise pour les fruits et légumes frais, les eaux gazeifiées, les vins, les vinaigres, les fromages, le beurre, le lait et la crème. Ni pour les produits ne comportant qu'un seul ingrédient lorsque la dénomination de vente correspond au nom de l'ingrédient ou qu'elle permet de déterminer sa nature sans confusion.

Ne figurent pas sur l'étiquette :

- les **auxiliaires** technologiques utilisés au cours de la préparation du produit mais qui ne sont pas considérés comme ingrédients du produit fini (ex. : l'éthanol servant de solvant pour les extraits de plantes),
- les **additifs** utilisés dans un des ingrédients (ex. : pour des pâtes au pistou, on ne précise pas les éventuels additifs du pistou...).

Marque de salubrité

Identifie les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées **animales** ou d'origine animale (obtenue auprès des services vétérinaires).

OGM

Depuis 2003, doivent **obligatoirement** porter la **mention OGM** les produits alimentaires qui sont des organismes génétiquement modifiés, qui en contiennent ou qui sont faits à base d'OGM.

Le règlement (CE) n° 1829/2003 couvre les produits obtenus à partir d'un OGM mais pas ceux obtenus à l'aide d'un OGM. L'obligation d'étiquetage ne vise donc pas les produits (lait, viande, œufs) issus d'animaux nourris avec des OGM. En revanche, si des animaux génétiquement modifiés venaient à être autorisés en Europe, ils devraient être étiquetés.

La **mention « sans OGM »** vient d'être autorisée en France et devrait apparaître sur les produits en contenant moins de 0,1 % (qui est le seuil de détection). En bio, les OGM et leurs dérivés sont interdits.

Langue

L'étiquetage doit figurer dans une langue facilement **compréhensible**, en règle générale la (ou les) langue(s) officielle(s) du pays de commercialisation. Des termes ou expressions en langue étrangère mais facilement compris par l'acheteur sont admis.



Ingrédients : graines, eau de pluie, huile de coude, effort et passion

Mode d'emploi : à préparer avec amour et gratitude

Lot n° 12345

Fabriqué en France

Mode d'emploi

Obligatoire si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique (ex. : à conserver au réfrigérateur).

Lot de fabrication

À des fins de **traçabilité**, le numéro du lot de fabrication est **obligatoire** depuis 2005 sauf si la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation (jour, mois et année) figure dans l'étiquetage.

Origine

Exigée si son absence risque d'induire le consommateur en erreur (ex. : chorizo espagnol, fabriqué en France). Le pays, le département, voire la commune peuvent être indiqués. Pour les fruits et légumes, l'origine est obligatoire par pays (abricots du Roussillon - France).

Dénomination de vente

C'est celle prévue par la législation européenne ou à défaut nationale. Elle doit comporter une indication sur l'état physique et le procédé de traitement de la denrée lorsque son omission pourrait porter à confusion (ex. : en poudre, surgelé, concentré). La mention d'un éventuel traitement ionisant (interdit en bio) est toujours obligatoire.

Date de consommation

La **DLC**, date limite de consommation, « à consommer jusqu'au... », est obligatoire sur les produits frais facilement périssables. La vente au-delà de cette date est interdite.

La **DLUO**, date limite d'utilisation optimale, « à consommer de préférence avant... », est la date au-delà de laquelle le fabricant ne garantit plus les qualités du produit. Exprimée en jour et mois si la durabilité est inférieure à 3 mois ; en mois et année, si la durabilité est comprise entre 3 et 18 mois ; en année si la durabilité est supérieure à 18 mois. La vente au-delà de cette date est autorisée.

Quantité nette

Cette mention doit figurer exprimée en unités de **volume** pour les produits liquides et en unités de **masse** pour les autres produits. Sur les conserves, on précise aussi le poids net égoutté (une fois l'eau ou le jus retirés).

Produit
de la
terre

DLUO : à consommer tant qu'y en a !

Poids net
1 kg

Valeur énergétique : 10 000 cal

Lipides
10 %

Glucides
70 %

Protéines
20 %

Peut contenir des traces de réve

Étiquetage nutritionnel

Pour l'instant, **obligatoire seulement lorsque** figure sur l'étiquette une mention suggérant qu'un aliment possède des **caractéristiques particulières** liées à sa composition ou à ses propriétés nutritionnelles. Ex. : « sans sucre », « allégé », « à teneur garantie en vitamines »... Sont déclinés, dans l'ordre : valeur énergétique, quantités de protéines, glucides, sucres, lipides, acides gras saturés, fibres alimentaires, sodium, vitamines et minéraux, exprimés par 100 g ou 100 ml, par paquet entier ou par portion.

Les informations sur les **vitamines et minéraux** doivent être exprimées **en pourcentage** de l'apport journalier recommandé (AJR), qui peut également être indiqué sous la forme d'un graphique. L'étiquetage nutritionnel peut aussi inclure les quantités d'amidon, de polyols, d'acides gras mono-insaturés et polyinsaturés, de cholestérol et de sels minéraux ou de vitamines.

Identification du fabricant

Nom et adresse. Si conditionnement par un prestataire : coordonnées du centre d'emballage (numéro précédé de « EMB », ex. : EMB A07555).

Allergènes

Depuis novembre 2005, la réglementation européenne rend obligatoire la mention de la présence des **12 allergènes** potentiels responsables de plus de 90 % des allergies (même si ce n'est qu'un risque par contamination fortuite) : céréales contenant du gluten, mollusques, œufs, poissons, arachides, soja, lait (y compris le lactose), fruits à coque, céleri, sésame, sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO₂, farine de lupin.

Gros plan sur les petites lettres

Les étiquettes ressemblent parfois à du charabia vantant des produits miracles. Il faut alors savoir lire entre les lignes pour comprendre !

Allégé en graisses», « sans sucres », « riche en vitamines »... toutes les allégations nutritionnelles doivent être obligatoirement appuyées par la liste des nutriments et macronutriments contenus dans le produit. Elles ne sont autorisées que suivant des normes précises. Par exemple, « source de vitamines et/ou minéraux » ne peut être utilisé que si l'aliment contient au moins 5 % des apports journaliers recommandés (AJR) légaux. Cependant, ces vertus apparentes sont parfois trompeuses.

Menteur ?

« Quand on lit "allégé en graisses", explique le docteur Laurent Chevallier, auteur de *Impostures et vérités sur les aliments* (éd. Fayard), il faut savoir que l'allègement se fait par rapport à un produit de référence d'une

même marque, lequel peut avoir été volontairement chargé sur le plan calorique afin de favoriser la vente du produit allégé. Celui-ci coûte cher, parfois beaucoup plus que le produit de base, alors que ce qu'on paie est souvent de l'eau ou de l'air ajouté. » Le consommateur a donc tout intérêt à regarder dans le détail la composition nutritionnelle et à la comparer avec d'autres. Même ces informations « sont incomplètes », estime le docteur Chevallier. Par exemple, « le simple terme "glucides" ne permet pas de faire la différence entre les sucres naturellement présents et les produits avec sucre ajouté (saccharose le plus souvent, mais aussi fructose ou glucose industriel), qui sont les plus problématiques ». Il regrette aussi qu'on ne puisse bien souvent pas faire « la distinction entre les sucres simples comme ceux des fruits et les sucres complexes comme l'amidon des féculents ou des céréales ».

Acides gras trans

Il déplore que la présence d'acides gras trans, susceptibles de générer du cholestérol, ne soit pas obligatoirement mentionnée sur l'étiquette. Une proposition de loi en ce sens a été déposée en avril 2009, mais n'a pas encore été examinée. « L'étiquetage prévu ne fera pas la différence entre les acides gras trans (AGT) industriels et



Non-dits

■ **Rigueur.** L'étiquette ne dit pas tout : sur du cidre, il n'est pas obligatoire de préciser

l'ajout de gaz ou de jus de pommes concentré. Mieux vaut alors se fier aux mentions « pur jus » ou « sans gazéification », ou choisir un producteur ou un distributeur exigeant dans la sélection de ses produits, comme Biocoop !

■ **Web.** Les sites des agriculteurs et des transformateurs donnent souvent des informations plus approfondies sur leur démarche que les étiquettes.

SIGNES DE QUALITÉ

L'origine des produits et de leurs ingrédients permet de définir des niveaux de qualité, identifiables grâce à divers logos ou appellations, dont l'usage est rigoureusement et régulièrement contrôlé.

■ **AOC, appellation d'origine contrôlée** : qualité d'un produit résultant d'un lien fort avec le terroir. Plus de 500 AOC en France (surtout vins et fromages). Son équivalent européen est l'AOP, appellation d'origine protégée. Une AOC peut être certifiée AB.

■ **IGP, indication géographique protégée** : qualifie un produit tirant ses spécificités de l'origine géographique.

■ **STG, spécialité traditionnelle garantie** : assure l'aspect traditionnel d'un produit.

■ **Label Rouge** : atteste d'une qualité supérieure, y compris organoleptique, liée au mode de production (élevage, culture...) et de fabrication.

■ **Agriculture biologique** : garantit une qualité attachée à une production respectueuse de l'environnement, avec une approche globale sol-plantes-animaux, excluant l'usage de pesticides, d'engrais chimiques de synthèse, d'OGM. C'est là sa particularité et l'objet des contrôles permettant la certification.

MENTIONS RÉGLEMENTÉES

Elles concernent aussi les produits certifiés bio.

■ **Montagne, Fermier, Produit de la ferme, Produit à la ferme, Vin de pays et Produit pays** : mode de production traditionnel. Pas de définition légale. Certaines corporations préconisent leur cahier des charges ; la jurisprudence fixe les grandes lignes pour une utilisation non mensongère (méthode de production traditionnelle, circuit intégré à la ferme, provenance principale de l'exploitation ou de fermes voisines).

■ **Artisanal** : fabriqué par un artisan inscrit au Registre des métiers.

■ **Maison ou Fait maison** : préparé de manière non industrielle, sur le lieu de vente.

■ **À l'ancienne, Traditionnel** : fabriqué selon des usages anciens répertoriés et sans additifs.

■ **Naturel** : non transformé, non traité, tel qu'on le trouve à l'état naturel.

■ **Pur** : réservé à certains produits (pur jus, pur porc).

ceux présents naturellement dans certaines graisses animales», indique le docteur Chevallier. Or ils n'ont pas la même nocivité! On peut repérer la présence des AGT industriels par les termes « huiles (ou graisses) partiellement hydrogénées ». Sur les « allégé en sucre » ou « sans sucre ajouté », il rappelle qu'il se peut que le produit contienne naturellement du sucre ou, pire, qu'on lui ait rajouté des édulcorants. Notamment l'aspartame, « un composé de trois produits chimiques », précise le chimiste belge Charles Wart, auteur de *L'Envers des étiquettes* (éd. Amyris). « L'un, en excès, détruit les neurones, l'autre peut amener des désordres émotionnels comme la dépression. Le troisième, le méthanol, classé comme toxique, selon les doses absorbées peut causer la cécité... ou la mort! ».

COMPLÈTEMENT BARRÉ

Les codes EAN (*European Article Numbering*) ou codes-barres sont avant tout un outil de gestion et de traçabilité commerciale. Si le fabricant adhère au système, chacun des produits (au sens de référence) qu'il met en circulation a un numéro unique. Ainsi, chaque fois qu'il entre ou sort d'une usine, d'un entrepôt, d'un magasin, son code est scanné et la gestion de stock se fait automatiquement.

On ne peut pas savoir où est fabriqué un produit grâce au code-barres. Car les premiers chiffres correspondent non pas au pays de fabrication mais à celui où la société s'est rattachée au système. Viennent ensuite le code de l'entreprise puis ceux qu'elle attribue à ses produits. Donc pour une multinationale, que son shampoing au miel en 250 ml sorte de son usine de Pékin, de Toronto ou de Madrid, si c'est la même référence, il a le même code.



Laurent Chevallier attire aussi fortement l'attention sur la présence de sel : « C'est souvent le sodium qui est signalé sur l'étiquette, pas le taux de sel (chlorure de sodium). Or 1 g de sodium, c'est 2,5 g de sel ». Pour lui, la simple mention sel, sans teneur exacte indiquée, doit inciter à la prudence.

Additifs toxiques

Et puis enfin, il y a les additifs. « Ne vous laissez pas piéger par la mention "sans conservateurs", conseille le docteur Chevallier, cela ne signifie pas "sans additifs". Il peut y avoir des antioxygènes, qui sont des conservateurs mais pas au sens réglementaire du terme, des colorants et bien d'autres substances, avec une nocivité potentielle. » Il est très alarmé par ce sujet : « Il y en a même dans les produits non emballés, donc non étiquetés, qui semblent plus naturels que les autres, comme les fruits et légumes

en vrac traités au benzène ou la baguette blanche du boulanger qui peut contenir plus de dix additifs... » Il évoque des allergies, des troubles de la digestion, des maux de tête, des défaillances immunitaires, de l'hyperactivité chez les enfants. « Certains additifs pourraient également expliquer le développement de maladies comme celle d'Alzheimer. Trop de doutes légitimes existent pour de nombreux additifs qui, bien que sous surveillance, sont toujours autorisés. »

La solution préconisée? « Choisir des produits biologiques, puisqu'il n'y a que quelques additifs autorisés en bio. Mes patients, même quand ils n'ont pas beaucoup de moyens, je les amène à éliminer tout ce qui est inutile dans leurs achats et à ne se concentrer que sur l'essentiel, en bio. » Ce qui ne dispense pas de lire aussi les compositions des produits certifiés AB (lire p. 34 et 35).

Les bio montent au créneau

La législation sur l'étiquetage et ses nouveautés à venir ne satisfont pas le syndicat des entreprises bio.

L'Europe envisage de rendre obligatoire l'étiquetage nutritionnel. Nous sommes sceptiques, confie Cécile Frissur, la déléguée générale du Synabio, le syndicat des entreprises bio. Parler de protéides, glucides et lipides nous semble inadapté, il serait aussi important d'indiquer la qualité des graisses et des sucres. Ceux d'un muesli bio riche en fruits secs et céréales complètes ne

sont pas les mêmes que les acides gras trans et les sucres rapides de céréales conventionnelles. Pourtant l'étiquette n'aidera pas à voir la différence!

Dans les évolutions récentes de la réglementation bio concernant l'étiquetage, elle regrette que le consommateur ne puisse pas être mieux informé sur la traçabilité des ingrédients d'origine agricole. « On aura simplement UE/Non UE, sans savoir à

quoi ça correspond. Comment savoir si le Non UE fait référence à du sucre de canne, dont l'origine européenne n'existe pas, ou à du blé, qui lui pourrait être produit régionalement? »

Arômes bio

Autre point d'achoppement : les arômes biologiques. De nombreux transformateurs bio, souvent encouragés par Biocoop, ont recours à des arômes naturels biologiques et non plus simplement naturels. C'est une avancée réelle, « car un arôme naturel n'a rien de biologique », assure Cécile Frissur. Or la DGCCRF (Direction de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) interprète la nouvelle réglementation bio en estimant qu'un arôme, même s'il est composé exclusivement d'ingrédients agricoles bio, n'étant pas un ingrédient agricole mais un auxiliaire technologique, ne peut légalement être qualifié de biologique. Elle juge alors illégale toute mention en ce sens. « En France, un fabricant n'a donc pas le droit de communiquer sur ses efforts de qualité! »

VRAI OU FAUX ?

« Un produit biologique est un produit 100 % naturel. »

Vrai. Un produit certifié bio vous garantit qu'il est composé d'ingrédients bio, qu'au cours de son élaboration, il n'a pas été utilisé d'OGM ni de substances chimiques de synthèse. Certaines pratiques agricoles sont interdites en bio, comme la culture hydroponique (culture sans sol), l'élevage hors-sol...

Durant l'éventuelle transformation du produit, un recours à certains additifs d'origine naturelle, issus d'une liste restreinte, est possible. Ces additifs ne sont permis que s'ils sont indispensables et ce dans des cas précis. Le seul additif en partie synthétique autorisé est le E464, dans la fabrication de gélules de compléments alimentaires. Biocoop préfère limiter fortement ces gélules que certains fabricants appellent à tort « gélules végétales ».

Lorsque le produit est composé de plusieurs ingrédients, il faut qu'au moins 95 % de ceux d'origine agricole soient certifiés biologiques pour que l'ensemble du produit le soit également. Les ingrédients agricoles non biologiques ne peuvent être utilisés que s'ils ne sont pas disponibles en bio et s'ils ont fait l'objet d'une autorisation.

« Un produit sous logo Commerce équitable est bio. »


Faux. Tous les produits issus du commerce équitable ne sont pas forcément certifiés bio. Vérifiez la certification sur l'étiquette.

« En France, seuls les produits arborant le logo vert AB sont garantis bio. »

Faux. Le logo français AB est très répandu, mais facultatif. Certains produits bio ne l'arborent donc pas. Ce qui compte, c'est la certification agriculture biologique. Un nouveau logo européen remplacera l'actuel à partir de juin 2010. Il deviendra alors obligatoire. Sous ce logo figureront le code de l'organisme certificateur, du type FR-BIO-01, et l'origine de la matière première (UE/Non UE et éventuellement le nom du pays si 98 % des ingrédients agricoles en proviennent).

« Maintenant, on peut trouver des OGM dans les produits bio. »

Faux. Le nouveau règlement européen continue bien d'interdire explicitement les OGM en agriculture biologique. Un avis du Haut conseil des biotechnologies rendu le 26 octobre 2009 autorise les fabricants à apposer la mention « sans OGM » sur les produits contenant moins de 0,1 % d'OGM (en deçà, ils ne sont techniquement pas détectables). Le réseau Biocoop multiplie les précautions pour s'assurer qu'aucun produit qu'il distribue n'en contiendrait accidentellement (lire CA n°43, p. 22).



Faire mieux

- **Tout info.** Biocoop travaille avec ses fournisseurs pour qu'apparaissent sur leurs étiquettes, autant que possible :
 - l'origine géographique des ingrédients, le lieu de fabrication, le nom des producteurs et/ou du dernier transformateur ;
 - le pourcentage de sucre, de sel et de matière grasse ;
 - des conseils d'utilisation. Les produits dont l'emballage mentionne l'utilisation du micro-ondes ne sont pas référencés.
- **Impact.** Biocoop participe à un programme d'analyse du cycle de vie des produits bio, en collaboration notamment avec le Synabio (syndicat des entreprises bio), pour étudier les emballages de ses produits et tenter d'en minimiser l'impact environnemental.

En résumé

ADDITIFS ET OGM. Les ingrédients issus de l'agriculture biologique ne contiennent pas d'additifs issus de la chimie de synthèse, contrairement aux produits conventionnels. L'usage des OGM est interdit.

INGRÉDIENTS. La liste est rédigée par ordre décroissant d'importance, le premier ingrédient est donc majoritaire. D'un produit à l'autre, les pourcentages peuvent varier énormément et expliquer les différences de prix.

NUTRITION. L'étiquetage nutritionnel n'est obligatoire que lorsque des allégations santé sont mises en avant. Il est imprécis, ne prenant en compte que les quantités, pas les qualités (ex. : sucres naturels, rapides, lents).

ENVIRONNEMENT. On n'est pas prêts d'avoir un étiquetage sur l'impact environnemental d'un produit. Trop de critères entrent en ligne de compte, un peu le transport, mais surtout le mode de production et le comportement du consommateur. À l'heure actuelle, les produits certifiés bio sont ceux qui apportent le plus de garanties en ce sens.



Le Synabio a entamé une procédure juridique l'an dernier, le Conseil d'État devrait rendre son avis à la mi 2010.

Affichage environnemental

Depuis le Grenelle de l'environnement, l'Ademe et l'Afnor, deux établissements publics, doivent définir un référentiel de bonnes pratiques autour du projet d'affichage environnemental. Il s'agit de sensibiliser les consommateurs à l'impact sur l'environnement des produits suivant de multiples critères. « Il ressort qu'il vaut mieux tendre vers une démarche globale équilibrée, poursuit Cécile Frissur. Sinon,

par exemple, en tenant compte simplement de l'analyse de cycle de vie, un poulet élevé en cage, nourri aux OGM et abattu à 60 jours serait meilleur pour l'environnement qu'un poulet bio élevé en plein air et tué à 81 jours ! »

On parle beaucoup de l'impact du transport. Mais Véronique Declerck, de la Chambre syndicale des importateurs de fruits et légumes, explique que sa part dans le bilan environnemental d'un produit est négligeable au regard du mode de production. « Une tomate qui a poussé sous serre localement rejette plus de gaz à effet de serre qu'une tomate de plein champ arrivée du Maroc par bateau », développe-t-elle.

Il faut aussi tenir compte du comportement du consommateur. Pour le Synabio, une analyse produit par produit « n'a pas de sens ! 100 g de poulet bio mangés une fois par semaine et 100 g de poulet de batterie en beignets au fast-food chaque jour, ça n'a pas le même impact ! ». Cécile Frissur met en avant le fait que le consommateur bio « fait globalement des choix éclairés, on a des études qui le montrent ». Au regard des multiples critères, finalement, « la certification bio apporte le maximum d'assurances sur le maximum de critères, elle est aujourd'hui le meilleur étiquetage environnemental ».

En savoir plus : www.synabio.com

LOGOS

Des démarches privées permettent de repérer certains modes de production liés à la bio. Quelques exemples :



Demeter : produits issus de l'agriculture biodynamique, suivant les principes de Rudolf Steiner, « en accord avec les lois du vivant ». www.bio-dynamie.org



Nature et Progrès : produits conformes au cahier des charges de la fédération Nature et Progrès qui regroupe agriculteurs, transformateurs et consommateurs. Il détermine des critères de qualité respectant la santé de l'homme et celle de la Terre. www.natureetprogres.org



Ensemble pour plus de sens : produits résultant d'un partenariat entre producteurs, transformateurs et Biocoop, afin de constituer une filière de commerce équitable Nord-Nord. Exclusivement dans le réseau Biocoop.

Prochain dossier
**Vieillir
 au naturel**
 à découvrir dans
consom'action n° 50
 en biocoops début mars 2010