

**Objectif**

**RENDRE LES PRODUITS FERMIERS COMPATIBLES AVEC LES ATTENTES ACTUELLES**

**Constat**

La production fermière souffre d'un manque de transparence en ce qui concerne la composition nutritionnelle de ses produits. Elle n'est que très rarement indiquée aux acheteurs. Or, ces derniers souhaitent de plus en plus être informés sur ce qu'ils consomment.

Faire apparaître la composition nutritionnelle des produits fermiers transformés permettra de conforter les consommateurs dans leur volonté d'information et pourra les inciter à l'achat.

**Analyse des produits**

Impossible de trouver un laboratoire indépendant qui étudie la composition nutritionnelle des produits alimentaires en Champagne-Ardenne. Tous les établissements contactés se consacrent à la microbiologie.

Le plus proche laboratoire trouvé est le Laboratoire Central d'Analyses de la Moselle à St Julien les Metz (250 km de Troyes, 190 km de Reims et 175 km de Chaumont et Charleville-Mézières)

- N'importe quel agriculteur peut venir y faire analyser ses produits
- Possibilité d'envoyer les échantillon par colis (réfrigérés si nécessaire)

Tarifs :

<b>Groupe 1 : Matière sèche, glucides, lipides, protéines</b>	<b>60€ / produit</b>
<b>Groupe 2 : Sodium, fibres alimentaires, profil d'acides</b>	<b>240€ / produit</b>
<b>Groupe 1 et 2</b>	<b>300€ / produit</b>

**Rendre les informations compréhensibles auprès du grand public**

L'entreprise Mc Donald a mis en place une signalétique très claire et compréhensible dont il serait intéressant de s'inspirer.

→ Des experts en nutrition ont d'abord définis les repères nutritionnels journaliers (RNJ) pour un adulte et un enfant.

Ces RNJ indiquent la quantité moyenne journalière de calories et de nutriments principaux recommandée.

RNJ d'un adulte :

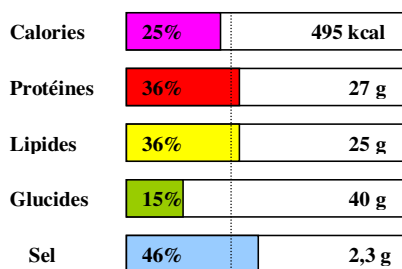
<b>Calories</b>	100%	2000 kcal
<b>Protéines</b>	100%	75g
<b>Lipides</b>	100%	67g
<b>Glucides</b>	100%	275g
<b>Sel</b>	100%	5g

(Plaquette d'information Mc Donald, 2008)

Ensuite, sur l'emballage de chaque produit, a été inscrit un % indiquant son apport en calories et nutriments par rapport au RNJ.

Exemple : Sandwich de l'entreprise Mc Donald par rapport aux RNJ d'un adulte.

(Les pointillés permettent de visualiser un tiers des recommandations de la journée)



(Plaquette d'information Mc Donald ,2008)

### **Atouts de la mise en place d'une telle signalétique**

- Permet de conforter les consommateurs dans leur volonté d'information nutritionnelle.  
Ces derniers connaîtront exactement les apports en calories et nutriments du produit qu'ils s'approprient à consommer et pourront ainsi « aménager » leur alimentation.  
La mise en place de cette signalétique nutritionnelle n'est pas excessivement complexe.
- C'est un moyen de rassurer les consommateurs en leur assurant un maximum de transparence.

### **Inconvénients de la mise en place d'une telle signalétique**

- Des coûts d'analyses relativement élevés.  
Cependant, il est possible de se limiter au Groupe 1 car ce dernier comprend les principales informations recherchées par les consommateurs (plus économique).
- L'impression de cette signalétique sur les emballages peut également s'avérer coûteuse (entre 585€ et 747€ pour 3000 impressions (quantité minimale effectuée par l'entreprise parisienne RAJA)).

### **Contact**

- Laboratoire Central d'Analyses de la Moselle : 03-87-37-40-60
- Entreprise RAJA, service impression des emballages : 0820-316-316