

Comment connaître l'origine d'un aliment pour acheter local ?



Connaître l'origine d'un aliment

Acheter des produits locaux, voilà un bon réflexe pour manger durable et réduire son empreinte écologique.

> **Plus d'infos :** [Manger bio, local et de saison pour le climat](#)

Mais encore faut-il pouvoir identifier la provenance des aliments sur l'étiquette. Et ce n'est pas aussi simple qu'il y paraît... Infos et astuces.

Sommaire :

- [Produits non transformés](#)
- [Produits transformés](#)
- [Le marquage de salubrité, une info très partielle...](#)
- [Plus d'infos et bonnes adresses](#)

Acheter des produits locaux pour les aliments « simples », c'est assez facile. Mais ça se complique quand il s'agit de connaître l'origine des produits transformés.

Produits non transformés^[1]

Il est obligatoire de mentionner l'origine pour certains aliments^[2] :

Les **fruits et légumes**.

Évidemment, acheter des produits locaux c'est important. Mais on n'oublie pas faire attention aussi à la saison des fruits et légumes. On évite ainsi les productions sous serre chauffée, qui plombent le bilan écologique des aliments.^[3]

> **Lire aussi** : [Comment manger durable et choisir entre bio, local, équitable ?](#)

- L'**huile d'olive** vierge et extra vierge.
 - Les **vins** et spiritueux.
 - La **viande** (bœuf, chèvre, mouton, porc, volaille).
Pour le bœuf, l'étiquette doit préciser les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage. Si elle mentionne simplement « origine », c'est que tout s'est fait dans le même pays. Pour le porc, le mouton, la chèvre et la volaille, l'étiquette doit préciser uniquement le(s) pays d'élevage et d'abattage.^[4]
 - Le **poisson** (y compris le poisson séché, fumé...) et les crustacés.
L'étiquette doit préciser la zone de pêche ainsi que la méthode de pêche ou si le poisson vient d'un élevage (aquaculture). Avec cette info, on peut éviter d'acheter du poisson qui provient d'une zone où il est surpêché.
- > **Voir plus d'infos pour bien choisir son poisson.**

L'affichage de l'origine permet d'avoir une idée du nombre de kilomètres parcourus par le produit avant d'arriver en magasin. Par contre, ça ne dit rien du moyen de transport utilisé (bateau, avion, camion...). Ceci dit, on n'a pas encore vu de produits locaux arriver par avion ;)

Produits transformés^[5]

Ça se corse quand on se penche sur la provenance des préparations, qu'il s'agisse de conserves, de plats préparés, de surgelés, de produits secs... Et cela peut aller vite : des fruits et légumes congelés (même non préparés dans une recette) sont considérés comme transformés.^[1]

Car pour les produits transformés, il n'y a **pas d'obligation de mentionner la provenance ni du produit en lui-même, ni de ses ingrédients**.

On peut très bien avoir des biscuits fabriqués en Belgique avec des ingrédients qui viennent d'un peu partout (lait, céréales, sucre, farine, chocolat...). L'ensemble des ingrédients pourraient aussi être belges, sans que rien ne diffère sur l'emballage. Et cela même pour des produits artisanaux.

> **En savoir plus sur [la mention "artisanal"](#).**

Tout au plus y a-t-il quelques garde-fous au niveau européen, notamment depuis 2020 pour ce qu'on appelle « l'ingrédient primaire ». Par exemple, sur une compote de pommes « Made in France », il faut mentionner l'origine des pommes si elles ne sont pas françaises.^[6]

En France, l'origine de la viande et du lait dans les produits transformés doit être indiquée depuis 2017.^[7] Mais c'est un des rares pays à être allé plus loin que la législation européenne dans ce domaine.

Enfin, les **produits bio** transformés doivent aussi mentionner « **origine UE** » ou « **origine non UE** ». ^[8] Ou les deux (« origine UE/non UE ») quand le produit a des ingrédients d'un peu partout. Ce qui s'avère particulièrement inutile comme information !

Difficile, dans ces conditions, d'identifier les produits locaux. Au final, plus on cuisine maison à partir d'aliments non transformés, plus on maîtrise la provenance des ingrédients !

Le marquage de salubrité, une info très partielle...



On peut tenter d'estimer le parcours d'un produit avec le marquage de salubrité et d'identification (on parle aussi d'**estampille sanitaire**). Il n'est obligatoire que pour **les produits d'origine animale** comme la viande, le poisson, les mollusques, le lait, les produits laitiers, les œufs ^[9]...

Attention, l'idée n'est pas de donner l'origine du produit, mais bien de savoir d'où il vient « en dernier », afin d'assurer sa traçabilité.

Le pays affiché est donc celui où le produit final a été préparé, découpé, entreposé... ^[10] Ça qui ne dit pas grand-chose sur l'origine de la matière première, mais donne potentiellement une idée des kilomètres parcourus.

Dans l'exemple ci-dessous, on constate que ce saumon fumé norvégien affiche le marquage « PL » (Pologne). ^[11] Il a donc été élevé en Norvège et au minimum conditionné en Pologne avant d'être vendu en Belgique.



> **En savoir plus sur [l'étiquetage des poisson.](#)**

Autre exemple avec un yaourt :



Comme il n'y a pas d'obligation de mentionner la provenance du lait utilisé, la seule information que l'on peut utiliser pour « deviner » l'origine du produit est le marquage. Celui-ci indique donc que ce yaourt vendu en Belgique a fait un passage par la Roumanie

Sur le site de la Commission européenne, on peut aussi savoir « qui » est derrière le code et quelle est l'activité de l'entreprise.^[12]

Plus d'infos et bonnes adresses

- Au final, on se facilite bien la tâche si on fait ses courses en circuit court. Découvrir [nos bonnes adresses pour acheter local](#).
- Lire aussi : [Étiquette alimentaire : 6 infos à y lire pour mieux consommer](#)

[1] Selon le règlement 852/2004 ([version consolidée en 2009](#)), on entend par « non transformé », toute denrée alimentaire 1) n'ayant pas subi de transformation 2) et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés; ». Selon une réponse de la DG Agriculture en 2022, pour les fruits et légumes, c'est le règlement 1308/2013 qui prend le pas (la définition de la transformation du règlement 852/2004 n'est valable que pour ce dernier et pas pour d'autres règlements). Dans celui-ci les fruits et légumes congelés sont considérés comme transformés, il n'y a donc pas d'obligation de mentionner l'origine, sauf si cela risque de tromper le consommateur (INCO).

[2] Références légales pour [les fruits et légumes \(article 76 de la 1308/2013, consolidée 2019\)](#), pour [le bœuf \(règlement 1760/2000, version 2014\)](#) et [les autres viandes \(règlement 1337/2013\)](#), pour [le poisson \(règlement 1379/2013, consolidé 2020\)](#), pour [l'huile \(règlement 29/2012, consolidé 2019\)](#), et pour le vin ([règlement 33/2019](#))

[3] Source : [Action climat : manger bio, local et de saison](#), d'après le calculateur « [Bon pour le climat](#) ». Une tomate hors saison consomme de 5 à 8 kWh par kilo de tomates produit. Source : <http://www.paca.chambres-agriculture.fr> (PDF)

[4] Règlement 1760/2000 pour le [bœuf \(version 2014\)](#) Et la [1337/2013](#) pour les autres. Le pays d'élevage est défini par le temps que l'animal a passé dans ce pays (de 1 à quelques mois, en fonction de l'espèce, du poids de l'animal...). Il y a donc une durée d'élevage minimum à respecter pour dire que l'animal a été élevé dans tel pays. Si ce n'est pas le cas, on aura une mention « pays

d'élevage : plusieurs états membres de l'UE ». Il y a aussi des exceptions pour la viande hachée qui peut se contenter d'un « origine : UE ».

[5] Selon le règlement 852/2004 ([version consolidée en 2009](#)), par « transformation » on entend « toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ». Les fruits et légumes congelés sont considérés comme transformés (cf. note de bas de page 1).

[6] Règlement UE n° 2018/775 du 28 mai 2018 précisant la réglementation INCO et entré en vigueur le 1er avril 2020.

[7] Au départ c'était pour un test de deux ans, qui a été prolongé deux fois. Le décret en question est valable jusque décembre 2021 (vérifié en décembre 2020). Sur [légifrance](#).

[8] Règlement 2018/848.

[9] Encore que pour les œufs, ce n'est pas nécessaire s'il y a un code correspondant au centre d'emballage ([853/2004, consolidé en 2019](#)).

[10] Est soumis à l'obligation d'agrément sanitaire tout établissement qui prépare, transforme, manipule ou entrepose des produits d'origine animale ou des denrées en contenant et qui commercialise ces produits auprès d'autres établissements, y compris les navires congélateurs, les navires usines et les navires cuiseurs de crustacés et de mollusques. Les produits provenant d'un établissement agréé portent une marque d'identification ovale permettant d'identifier cet établissement. ([agriculture.gouv.fr](#)). Il y a des exceptions comme la vente directe du producteur au consommateur par ex.

[11] Sur https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/eu_food_establishments_en on a le lien des établissements agréés [pour la Pologne](#). Pour les produits de la pêche on peut [chercher le code 22121818](#)

[12] Sur https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/eu_food_establishments_en

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Source URL:

<https://www.ecoconso.be/content/comment-connaître-l'origine-dun-aliment-pour-acheter-local>