

■ Les produits festifs du réveillon

Les boissons

- Les boissons énergisantes
- Le champagne
- Le vin (étiquetage)



Les boissons énergisantes



Prisée des jeunes adolescents et des adultes, la consommation de boissons énergisantes est loin d'être anodine, surtout lorsqu'elle est régulière. Que contiennent réellement ces boissons ? Quels sont les risques pour la santé, en cas d'excès ? Zoom sur des produits sous surveillance.

Qu'est-ce qu'une boisson énergisante ?

Les boissons énergisantes ou « *energy drinks* » sont des termes de marketing qui n'ont pas de définition au plan réglementaire mais elles présentent des similitudes permettant de les identifier, telles que :

- **des effets revendiqués** : elles prétendent procurer un regain d'énergie en agissant sur le système nerveux ;
- **une composition quasi similaire** : elles contiennent de la caféine en grande quantité, associée à d'autres substances, comme la taurine, le glucuronolactone ou des extraits de plantes ;
- **une cible jeune et dynamique.**

Attention à ne pas confondre boissons « énergisantes » et boissons « énergétiques ». Ces dernières, destinées aux sportifs, contiennent des nutriments essentiels pour une activité physique intense (sucres, éléments minéraux), au contraire des boissons énergisantes qui, elles, peuvent s'avérer dangereuses pour certains sportifs.

Bon à savoir

Une canette de 25 cl de boisson énergisante contient environ 80 mg de caféine, soit l'équivalent d'une tasse de café. La taurine et le glucuronolactone se trouvent naturellement dans certains aliments. Cependant, elles sont utilisées à des niveaux nettement supérieurs dans les boissons énergisantes.

Ces boissons sont-elles sûres ?

Au-delà de 400 mg par jour, la **caféine** peut provoquer des effets indésirables (tachycardie, palpitations, tremblements, anxiété, insomnie, etc.). Elle peut aussi engendrer des phénomènes de dépendance. Elle est fortement déconseillée aux femmes enceintes ou allaitantes et aux enfants.

S'agissant de la **taurine** et de la **glucuronolactone**, il n'a pas été démontré l'existence d'un danger avéré aux doses proposées.

Pour l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA), l'exposition à ces ingrédients, via la prise régulière de boissons énergisantes, ne suscite pas d'inquiétude en termes de sécurité, pour une consommation moyenne allant de 125 ml (0,5 canette) à 350 ml (1,4 canette) par personne par jour. Toutefois, les effets de ces molécules sur l'organisme ne sont pas totalement connus.

Les boissons énergisantes

Un dispositif de surveillance spécifique

Au lendemain de l'autorisation accordée à ces boissons, la France s'est dotée d'un dispositif de surveillance spécifique. En février 2013, l'Institut de veille sanitaire (aujourd'hui Santé publique France) a rendu un rapport relatif aux signalements d'effets indésirables recensés au cours des années 2009 à 2012, par les centres anti-poisons et de toxicovigilance.

Ce rapport met en évidence une augmentation du nombre de cas parallèle à l'augmentation de la consommation de ces boissons. Les cas de mésusage de ces boissons constituent l'essentiel des notifications, qu'il s'agisse de surconsommations ou, plus rarement, d'intoxications accidentelles d'enfants.

À noter

Les boissons énergisantes sont soumises à une déclaration obligatoire à la DGCCRF qui en contrôle la conformité. La quantité de caféine intégrée par les industriels dans ces boissons se situe actuellement autour de 210 mg/L. Un avis scientifique de l'AESA paru en 2015 recommande à la population adulte en bonne santé, de limiter ses apports quotidiens en caféine, en provenance de toutes sources alimentaires, à 400 mg, dose au-delà de laquelle un risque pour la santé existe. En outre, le règlement (UE) n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs impose depuis décembre 2014 de faire figurer dans l'étiquetage des boissons contenant plus de 150 mg/L de caféine (à l'exception du thé ou du café), la mention « teneur élevée en caféine, déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes ou allaitantes ».

Ce rapport conclut qu'il existe des preuves suffisantes d'un risque d'intoxication bénigne par la caféine associé à la surconsommation de boissons énergisantes. Certains modes de consommation courants (lors d'activités sportives, en mélange avec de l'alcool...) sont ainsi pointés du doigt car ils pourraient être associés à des risques cardio-vasculaires lors d'exercices physiques intenses et à une perception amoindrie des effets de l'alcool, ce qui pourrait amener à consommer plus d'alcool ou à prendre des risques non mesurés.

Le champagne



Blancs de blancs, rosés, millésimés, demi-sec..., difficile de se retrouver dans la multitude des cépages, crus et cuvées de Champagne. Pour y voir plus clair, suivez le guide !

Un peu d'histoire !

La naissance du Champagne remonte à la fin du 17^e siècle, avec la mise au point de la méthode dite « champenoise ». C'est au fameux Dom Pérignon, un moine bénédictin, que l'on doit l'invention du procédé permettant d'obtenir une mousse régulière dans sa fabrication.

Le Champagne mousseux connaît dès lors un grand succès. Cependant, son large développement et la maîtrise de sa fabrication n'ont été rendus possibles que grâce à des progrès techniques comme l'embouteillage en verre épais, résistant à la pression, le bouchage en liège avec ficelle en lin puis en fer, l'ajout de sucre dans les vins déjà en bouteille et l'élimination du dépôt par la technique du dégorgement.

Les principaux cépages

Le cépage Chardonnay, une variété à raisins blancs, confère au vin légèreté et fraîcheur. Le Pinot noir et le Pinot Meunier, variétés à raisins noirs à jus blanc, apportent l'un du corps et de la longévité, l'autre, du fruité et de la jeunesse. Quatre autres cépages sont également autorisés par la réglementation : l'Arbane, le Petit Meslier, le pinot Blanc (variétés à raisins blancs) et le pinot Gris. Ces quatre dernières variétés sont peu répandues.

À noter

L'aire de production du Champagne est rigoureusement définie par la loi du 22 juillet 1927. Elle se répartit sur cinq départements (Marne, Aube, Haute-Marne, Aisne et Seine-et-Marne).

Qu'est-ce qu'un cru ?

Appliqué au vignoble, le terme de « cru » désigne un terroir particulier, notamment l'endroit où croit la vigne. Sur une zone de production, le cru correspond au meilleur terroir en termes de qualité du raisin. Les mentions « grand cru », « premier cru », « cru classé » qui accompagnent certaines appellations sont définies par décret et s'appuient sur des critères précis. En Champagne, 17 communes sont classées « grand cru » et 42 autres « premier cru ». La situation de la Champagne a également ceci de particulier que beaucoup de vins sont produits par des négociants, qui achètent des raisins provenant de différents crus de la Champagne et les assemblent pour en faire des « cuvées ».

Le champagne

Comment naît un Champagne ?

Les vendanges

Elles interviennent généralement fin septembre mais peuvent être plus précoces. Les vendanges s'effectuent à la main car les grappes de raisins doivent arriver entières et intactes au pressoir.

La fermentation

Elle dure plusieurs semaines. Au cours de l'hiver, le vin est « soutiré » à plusieurs reprises pour devenir ainsi parfaitement clair. La « deuxième fermentation » consiste à transformer ce vin naturellement tranquille en vin mousseux. On procède d'abord au tirage qui ne peut intervenir qu'à partir du 1^{er} janvier de l'année qui suit la vendange, en ajoutant à la cuvée du sucre (24 g/litre, en général) accompagné de levures, puis on met en bouteilles. Les levures vont transformer le sucre en alcool et produire du gaz carbonique, responsable de l'effervescence.

La cuvée

Tout l'art consiste à réaliser un mélange harmonieux et équilibré en mariant des vins issus d'années, de cépages et de crus différents. La qualité d'un heureux assemblage est généralement supérieure à la somme des qualités de chacun des éléments. Si le vin d'une année est remarquable, on peut faire une cuvée avec une seule année : ce champagne est alors « millésimé ».

Important

Les vins bénéficiant de l'**Appellation d'origine contrôlée « Champagne »** ne peuvent être offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, caisses ou emballages, le terme Champagne ne soit inscrit.

Lisez les étiquettes !

Des mentions obligatoires doivent figurer sur l'étiquette apposée sur la bouteille :

- **la dénomination de vente** constituée de l'appellation « Champagne » doit figurer en caractères très apparents et être répétée sur la partie du bouchon contenue dans le col de la bouteille ou, lorsqu'il s'agit d'une bouteille d'un contenu nominal de 0,20 litre ou moins, sur une autre partie interne du dispositif de fermeture approprié ;
- **le nom ou la raison sociale de l'élaborateur**, le nom de la commune de son siège social (y compris le nom de la commune où le vin est élaboré si elle diffère de celle du siège social) ;
- **la mention de la teneur en sucre** : à savoir « extra brut », « brut », « extra sec », « sec », « demi-sec » ou « doux ».

Mentions	Conditions d'utilisation
Brut nature	aucun ajout de sucre et teneur en sucre résiduel inférieur à 3g/l
Extra-Brut	entre 0 et 6 g/l
Brut	moins de 12 g/l
Extra sec (Extra Dry)	de 12 à 17 g/l
Sec (ou Dry)	de 17 à 32 g/l
Demi-Sec	de 32 à 50 g/l
Doux	plus de 50 g/l

Le champagne

- **le numéro d'immatriculation professionnelle** délivré par le Comité Champagne précédé des initiales qui renseignent sur la catégorie professionnelle de l'élaborateur. Elles ne préjugent en rien de la qualité du vendeur :
 - **NM pour négociant manipulant** : il s'agit d'une personne physique ou morale qui, en plus des raisins issus de ses propres vignes, si elle en possède, achète des raisins, des moûts ou des vins et assure leur élaboration dans ses locaux ;
 - **RM pour récoltant manipulant** : il assure l'élaboration, dans ses locaux, des seuls vins issus de sa récolte ;
 - **RC pour récoltant-coopérateur** : il livre des raisins issus de sa récolte à sa coopérative puis reprend de sa coopérative des moûts ou des vins en cours d'élaboration ou prêts à être commercialisés ;
 - **CM pour coopérative de manipulation** : elle élabore, dans ses locaux, les vins provenant des raisins de ses adhérents ;
 - **SR pour société de récoltants** : elle élabore les vins provenant de la récolte de ses membres appartenant à la même famille et les commercialise ;
 - **ND pour négociant distributeur** : il achète des vins en bouteilles terminées sur lesquelles il appose, dans ses locaux, un étiquetage ;
 - **MA pour marque d'acheteur** : l'élaborateur, qu'il soit négociant, récoltant ou coopérative, vend des bouteilles terminées et habillées à la marque du client acheteur des bouteilles.
- **la provenance** : « Produit de France » ou termes équivalents, le titre alcoométrique acquis, le volume nominal, le numéro de lot, les allergènes, le message sanitaire ou le logo « femme enceinte ».
- **la capsule** : la CRD (Capsule représentative de droits) est verte et le mot « Champagne » doit figurer en toutes lettres sur celle-ci (spécificité champenoise). Les codes utilisés sont « R » pour les récoltants (RM, RC et CM), « N » pour les négociants (NM). Les CRD peuvent être personnalisées aux coordonnées de l'élaborateur : le numéro figurant sur celles-ci est alors le numéro du département de son siège social (« 02 », « 10 », « 51 », etc.). Elles peuvent être aussi banalisées (uniquement pour les récoltants), le numéro figurant sur celles-ci étant alors « 51 ».

Des mentions facultatives peuvent également figurer comme le millésime, le cépage, les mentions « Blanc de blancs » pour un Champagne issu uniquement de raisins blancs, ou « Blanc de noirs » pour un Champagne issu uniquement de raisins noirs, ou encore « Rosé » pour un Champagne obtenu par assemblage ou par saignée.

Et pourquoi pas un Champagne à votre nom ?

Tout consommateur peut faire étiqueter du Champagne à son propre nom, par exemple à l'occasion d'un événement exceptionnel (mariage, naissance, etc.). Moyennant finance, cette étiquette personnalisée peut être réalisée chez certains opérateurs. Le nom d'un consommateur peut alors figurer en complément de la marque.

Attention

N'achetez jamais un vin mousseux sans étiquetage qu'on vous présenterait comme « Champagne déclassé », « hors-quantum », « jeunes vignes », etc. Ces propositions cachent des fraudes qu'il convient de signaler aux services de contrôle (Service compétent : DIRECCTE Grand-Est – Pôle C – Brigade d'Enquêtes Vins et Spiritueux Zone Champagne – 6 rue G.A. HIRN 67085 Strasbourg Cedex – acal.polec@directe.gouv.fr – 03 88 14 32 08).

Vérifiez la présence de la mention « champagne » sur le bouchon après ouverture.

Comment conserver son champagne ?

Si vous possédez une bonne cave, obscure et fraîche (15°C maximum), la question est résolue. Sinon, un casier de bouteilles, placé dans un lieu à température constante, et à l'abri de la lumière, peut faire l'affaire. Dans tous les cas, gardez vos bouteilles horizontales afin que le liquide baigne le bouchon, sans quoi celui-ci se desséchera et laissera échapper le gaz. Le champagne est livré à maturité et ne gagne pas à vieillir chez le consommateur. Il peut cependant demeurer quelques années en cave si celle-ci offre de bonnes conditions.

Le vin (étiquetage)



« Mis en bouteille au château », « Vieilli en fût », « Vin de pays » : que signifie les mentions présentes sur l'étiquette de votre bouteille de vin ? Éléments de réponse.

L'étiquetage d'un vin répond à plusieurs objectifs :

- donner aux consommateurs des critères de choix ;
- leur fournir une information loyale favorisant une concurrence équitable ;
- protéger leur santé et établir la traçabilité des produits.

Il existe deux catégories de vin : les vins sans indication géographique (VSIG) qui correspondent aux anciens vins de table et les vins avec indication géographique (IG), et les vins avec IG qui sont astreints à des conditions de production rigoureuses inscrites dans un cahier des charges.

Les vins avec IG se répartissent en 2 groupes : les vins avec indication géographique protégée (IGP) et les vins avec appellation d'origine protégée (AOP).

Les mentions obligatoires

L'étiquetage de tous les vins comporte **8 mentions obligatoires**. Les vins mousseux doivent comporter une 9^e mention relative à la teneur en sucre (brut, sec, etc.).

- **Dénomination de vente réglementaire de la catégorie de vin (vin, vin mousseux, vin pétillant, etc.)**

Pour les vins avec indication géographique, elle peut être remplacée par le terme « appellation d'origine protégée » ou « appellation d'origine contrôlée » pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine ou « indication géographique protégée » ou « vin de pays » pour les vins bénéficiant d'une indication géographique protégée, complété de la dénomination de l'AOP (ex. Fronsac) ou de l'IGP (ex. Pays d'Oc).

- **Titre alcoométrique volumique acquis (TAVA)**

Le TAVA doit être indiqué en unités ou demi-unités de pourcentage et du symbole « % vol. », par exemple, 12 % vol. ou 11,5 % vol. Il peut être précédé des termes « titre alcoométrique acquis » ou « alcool acquis » ou de l'abréviation « alc ».

- **Provenance**

Cette indication figure soit en complément de la dénomination de vente (« vin de France », « vin de la Communauté européenne », etc.), soit par une mention complémentaire (Produit de France, d'Italie, du Chili, etc.).

- **Volume nominal**

Pour chaque catégorie de vins, une gamme de volumes usuels est définie (exemple : de 125 à 1500 ml pour les vins mousseux). Au sein de cette gamme, les vins mousseux doivent être commercialisés dans des volumes imposés (125- 200-375-750-1500 ml).

Le vin (étiquetage)

- **Nom de l'embouteilleur**

L'embouteilleur est la personne physique ou morale qui procède ou qui fait procéder pour son compte à l'embouteillage. Son nom et son adresse (nom de la commune et de l'État membre où se situe le siège de l'embouteilleur) doivent être mentionnés suivi des termes « embouteilleur » ou « mis en bouteille par », etc.

Pour les vins avec IG, le nom de l'embouteilleur peut être remplacé par des termes spécifiques dont les conditions d'utilisation ont été définies par les États membres de l'UE lorsque l'embouteillage a lieu :

- dans l'exploitation du producteur (ex. mis en bouteille au château) ;
- dans les locaux d'un groupement de producteurs (ex. mis en bouteille à la propriété) ;
- dans une entreprise située dans la zone géographique délimitée ou à proximité immédiate de la zone géographique délimitée concernée (ex. mis en bouteille dans la zone de production).

Dans le cas où le nom et/ou l'adresse de l'embouteilleur serait codé, le nom et l'adresse d'une personne participant au circuit commercial (vendeur, distributeur, etc.) doit figurer en clair dans l'étiquetage du vin.

- **Numéro de lot**

Le lot est constitué de l'ensemble des produits élaborés dans des conditions considérées comme identiques. Le numéro de lot, composé de chiffres ou de lettres est précédé de la lettre « L », sauf dans le cas où cette mention se distingue clairement des autres indications d'étiquetage.

- **Allergènes**

Pour les vins, la présence d'anhydride sulfureux¹ doit être indiquée sous la forme « contient des sulfites (ou de l'anhydride sulfureux) ». La France a admis l'utilisation de la mention anglaise « *contains sulphits* », facilement compréhensible par le consommateur français.

Les vins élaborés à partir de raisins de la récolte 2012 et étiquetés après le 30 juin 2012 doivent mentionner les produits à base de lait ou d'œuf utilisés en tant qu'agent de filtration/collage ou de conservation si des résidus de ces produits sont décelables à l'analyse dans les vins traités.

Ces mentions, accompagnées éventuellement d'un pictogramme informatif européen, doivent figurer sous l'expression « contient... », suivie du nom de la substance allergénique dans les termes suivants :

- pour l'œuf et les produits à base d'œuf : « œuf », « protéine de l'œuf », « produit de l'œuf », « lysozyme de l'œuf » ou « albumine de l'œuf » ;
- pour le lait et les produits à base de lait : « lait », « produit du lait », « caséine du lait » ou « protéine du lait ».

- **Message sanitaire**

Les boissons alcoolisées (plus de 1,2 % vol.) commercialisées ou distribuées à titre gratuit sur le territoire français doivent porter sur leur conditionnement un message sanitaire destiné aux femmes enceintes préconisant la non consommation d'alcool.

Il peut s'agir d'un pictogramme représentant une femme enceinte dans un cercle barré ou d'un message rédigé ainsi « la consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant ».

Ce message sanitaire doit être situé à proximité du titre alcoométrique volumique acquis.

¹ Le E220 ou dioxyde de soufre ou anhydride sulfureux est autorisé sous certaines conditions.

Le vin (étiquetage)

- **Teneur en sucre**

Cette mention, obligatoire pour les vins mousseux, est facultative mais réglementée pour les autres vins. Selon la teneur en sucre du vin mousseux, peuvent être utilisés les termes suivants : brut nature, dosage zéro, brut, extra-sec, sec et doux.

À noter

Les mentions obligatoires, à l'exception du numéro de lot et des allergènes, doivent être regroupées dans le même champ visuel.

Les mentions non obligatoires mais réglementées

Millésime et cépage

La mention du millésime exige qu'au moins 85 % des raisins aient été récoltés pendant l'année considérée. De même, les noms des variétés de vigne peuvent être mentionnés si le produit concerné est issu à 85 % au moins de cette variété et en cas d'emploi du nom de deux ou de plusieurs cépages de 100 % de ces variétés.

Mentions relatives à certaines méthodes de production

Les vins commercialisés dans la Communauté européenne peuvent être assortis d'indications faisant référence à certaines méthodes de production. Par exemple, les mentions « élevé en fût » ou « vieilli en fût », suivies ou non du nom du bois de la barrique, peuvent être utilisées lorsque le vin a été vieilli dans un contenant en bois et sans contact avec des copeaux de bois.

Pour pouvoir porter une de ces mentions, un vin produit en France doit avoir été fermenté, élevé ou vieilli dans des récipients en bois et la moitié de son volume au moins doit avoir été contenu dans ces récipients pendant une durée minimale de 6 mois.

Exploitation agricole

Les références à une exploitation (Château, Domaine, Clos, Mas, etc.) sont réservées aux vins avec IG et cela, à deux conditions :

- le vin doit être produit exclusivement à partir de raisins récoltés dans les vignobles exploités par cette exploitation ;
- la vinification doit être entièrement effectuée dans cette exploitation.

Les trois mentions « château », « clos » et « cru » sont réservées aux vins bénéficiant d'une appellation d'origine.

Et pour le vin biologique ?

Jusqu'à présent, la législation relative à l'agriculture biologique ne concernait pas les conditions d'élaboration des vins. Sur le marché européen, seule la mention « obtenu à partir de raisins issus de l'agriculture biologique » était autorisée sur l'étiquette.

L'adoption d'un texte sur le vin biologique, le 8 février 2012 à Bruxelles, est venue combler cette lacune. Ce texte restreint certaines pratiques et procédés œnologiques habituellement utilisés dans l'élaboration du vin traditionnel. Il instaure, en outre, une teneur limite en sulfites inférieure de 30 à 50 mg par litre, selon le type de vin et sa teneur en sucre résiduel.

Les vins produits conformément aux nouvelles dispositions, ainsi qu'au règlement sur l'agriculture biologique, peuvent prétendre, depuis le 1^{er} août 2012, à la certification « vin biologique » et porter cette mention sur l'étiquetage.