

Déchiffrer une étiquette

L'étiquette d'un aliment répond à un cadre réglementaire et donne les informations nécessaires pour l'utiliser correctement. Bien la comprendre permet d'éviter les erreurs de choix et d'assurer une alimentation adaptée.

LES GRANDES PARTIES D'UNE ÉTIQUETTE

1. La désignation de l'aliment indique :

l'espèce concernée (poule pondeuse, lapin, autres volailles),
le stade de vie ou l'usage (croissance, entretien, ponte),
parfois la forme de l'aliment (miettes, granulés).

un aliment doit toujours être choisi en fonction de l'espèce et du stade de vie.

2. Le mode d'emploi précise :

la quantité journalière recommandée,
la façon de distribuer l'aliment,
quelques recommandations.

3. La composition :

la liste les matières premières utilisées dans l'ordre pondéral (du plus présent ou moins présent)

4. Les constituants analytique :

C'est la partie la plus technique, mais aussi la plus informative.

On y trouve les valeurs qui l'on peut analyser : protéines brutes, matières grasses, cellulose (fibres), cendres, calcium et phosphore.

La valeur énergétique d'un aliment est calculé et ne rentre donc pas dans les critères analysables. C'est pour cela qu'elle n'est pas présente sur les étiquettes.





5. Les additifs :

il s'agit des micro-ingrédients.

vitamines, oligo-éléments, argiles, extraits de plantes ou des substances fonctionnelles.

Ce qu'il faut regarder en priorité

- L'espèce et le stade de vie indiqués
- Les recommandations d'utilisation
- Les niveaux de protéines et de minéraux clés (ex : calcium pour les pondeuses, fibres pour les lapins)
- La présence de vitamines et d'oligo-éléments



LES ERREURS D'INTERPRÉTATION FRÉQUENTES

- Choisir un aliment uniquement sur le taux de protéines
- Comparer deux aliments sans tenir compte de la quantité consommée
- Penser qu'un aliment "plus riche" est toujours meilleur
- Négliger le mode d'emploi

➞ **Un bon aliment est avant tout adapté, pas forcément « le plus élevé en chiffres ».**

