

TRACABILITE ET ETIQUETAGE "DU CHAMP À L'ASSIETTE"

Nous sommes tous consommateurs.

Nous réclamons plus de sécurité et de transparence sur les produits que nous consommons.

L'Europe, ainsi que chaque pays signataire, a décidé, à travers des directives, lois et décrets d'application d'organiser la sécurité du consommateur.

Depuis 1995, l'approche des problèmes d'hygiène et de sécurité par le changement des obligations de moyen à des obligations de résultat a provoqué une transformation radicale des métiers de l'alimentation, une révolution culturelle.

Avec l'obligation de mise en place d'autocontrôles fondée sur les principes de la méthode HACCP émerge la notion d'une responsabilité en cas de carence ou d'inefficacité de ceux-ci. En fait, il s'agit d'une responsabilité que certains qualifient "par omission" qui n'existait pas tant que les autocontrôles n'avaient pas de caractère obligatoire. Cette responsabilité pénale peut avoir des conséquences administratives et civiles.

En effet, l'absence ou l'inefficacité des autocontrôles peuvent entraîner des sanctions administratives importantes allant de la saisie des denrées produites jusqu'à la fermeture de l'établissement, ce qui correspond à des mesures de type préventif.

Par ailleurs, le consommateur peut introduire des actions civiles lorsque le produit ne présente pas les caractéristiques attendues, notamment en terme de sécurité alimentaire. Le producteur sera considéré comme responsable si les autocontrôles prévus n'ont pas été mis en place.

Mais cette responsabilité simple à décrire devient difficile à cerner face à des circuits de distribution complexes. En effet, chaque intervenant dans ces circuits porte une part de responsabilité qu'il convient d'identifier, voire de quantifier. Lorsqu'un produit alimentaire cause une intoxication à un consommateur, il faut pouvoir identifier la cause initiale de l'intoxication, mais aussi l'ensemble des facteurs favorisants. Entre le producteur et le consommateur, la denrée a-t-elle été modifiée, transformée, déconditionnée ou manipulée, la chaîne du froid a-t-elle été respectée par l'ensemble des intervenants, la contamination micro biologique provient-elle d'une erreur à la production ou d'une contamination postérieure ?

Cette responsabilité du professionnel a été introduite positivement par le législateur dans le droit français, par la loi du 19 mai 1998, sur la responsabilité du fait des produits défectueux.

Ce texte, qui transpose une directive communautaire, met en place un système de responsabilité sans faute qui s'ajoute au dispositif déjà existant. Les objectifs de la directive étaient d'harmoniser le régime de responsabilité dans l'Union Européenne et de promouvoir un régime simple de responsabilité favorable aux victimes.

Jusqu'alors, le principe général en matière de responsabilité était que toute personne causant dommage à autrui était tenue de le réparer. La victime présumée devait toutefois prouver le dommage subi, le fait que le produit était défectueux et le lien de causalité entre le produit et le dommage. La loi du 19 mai 1998 ajoute que le fabricant ne peut pas s'exonérer du fait que son produit est défectueux : une fois la défectuosité prouvée, sa responsabilité est engagée, même s'il n'y a pas eu faute de sa part. Cette disposition nouvelle (qui exonère la victime de prouver l'existence d'une faute) s'appelle la responsabilité objective.

Cependant, ce texte prévoit que le producteur peut être exonéré de sa responsabilité, notamment lorsque l'état des connaissances scientifiques et techniques, au moment de la mise en circulation du produit, ne permettaient pas à celui-ci de déceler l'existence du défaut : exonération pour risque du développement.

Pour répondre à cet ensemble de préoccupations, il est nécessaire que chacun des intervenants ait mis en place des autocontrôles, c'est à dire qu'il se soit assuré de la qualité de ses matières premières et de la sécurité qu'offre son propre système de production.

La directive 93/43 qui définit dans les grands principes les autocontrôles précise par ailleurs que "les entreprises du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des microorganismes pathogènes ou par des substances toxiques, ou des composés étrangers, de manière telle que, après triage, procédures de préparation ou de transformation hygiéniquement appliquées par les entreprises, ils

resteraient impropres à la consommation humaine".

Ainsi, chaque maillon de la chaîne agro-alimentaire vérifiant ce qui entre dans son entreprise et contrôlant ses propres opérations possède toutes les preuves nécessaires à l'exercice de sa propre responsabilité.

La Traçabilité

"Aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'un article ou d'une activité, ou d'articles ou d'activités semblables, au moyen d'une identification enregistrée."
(d'après la norme NF EN ISO 8402)

La traçabilité est un sujet d'actualité qui recouvre les différents concepts de sécurité, de transparence de l'origine des produits, de la loyauté des transactions commerciales, en un mot : de la qualité.

Quand "l'inversion de la charge de preuve" se développe jusqu'au producteur de denrées alimentaires, plus personne ne peut ignorer les principes de ce nouveau fil d'Ariane qui ne peut que consolider les relations de confiance entre le consommateur et le produit alimentaire.

Ce sont les problèmes rencontrés dans les filières de la viande bovine qui ont accentué et accéléré le phénomène et fait édicter des règlements européens.

Pour les autres filières, la mise en place d'une traçabilité reste le plus souvent une démarche volontaire, qui s'inscrit dans la maîtrise de la qualité des produits.

Ainsi, chacun des acteurs des filières agricoles et alimentaires se doit de définir le niveau et la précision de la traçabilité dont il a besoin pour assumer ses responsabilités.

Depuis longtemps, une traçabilité était pratiquée dans les entreprises pour des besoins de gestion. Mais elle est apparue de façon plus explicite avec les cahiers des charges et les démarches de qualité pour sécuriser les filières qui étaient volontaires. En particulier, de nombreux industriels ont mis en place un système de code barres, permettant de retrouver un lot défectueux au niveau de la plate-forme de distribution.

Lorsque l'on parle de traçabilité, le problème de l'identification est abordé.

Les notions de traçabilité produit et de traçabilité des données sont évoquées en même temps que l'idée de cahier des charges.

La rédaction de cahier des charges et la traçabilité induite naturellement sont devenus, aujourd'hui, des outils : moyens de gestion et moyens de communication indispensables.

QUELQUES DEFINITIONS

IDENTIFICATION

C'est la correspondance unique entre une référence et un produit : l'entité :

- identification par lot,
- identification par individu.

L'identification écrite ou enregistrée permet de véhiculer et de conserver l'information d'une entité, depuis sa production jusqu'au produit fini.

Cette identification permet de s'assurer que l'entité E est bien reliée à ses ascendants E - 1 et à ses descendants E + 1. Elle doit être déterminée, dans la situation idéale, en accord avec toute la filière afin qu'elle soit décodable par tous les intervenants.

Grâce à l'identification, il est possible de suivre et de retrouver les interventions, définies au préalable, aboutissant au produit fini :

- itinéraire technique lors de la production agricole,
- procédé de fabrication,
- emballage et conditionnement,
- stockages et transports,
- distribution.

LOT

"On entend par lot de fabrication un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques."
(Code de la Consommation, article R 112-5)

"L'unité de temps, de lieu et de processus de fabrication constitue le critère essentiel de définition du lot. Ne peuvent être naturellement groupées sous un même lot que des denrées de même nature."
(Circulaire du 16.09.91)

Aux différents stades de la production et de la commercialisation, on peut définir un lot comme un ensemble d'entités de production ou de fabrication présentant des caractéristiques homogènes et prédéfinies en fonction de ce que l'on veut tracer.

Le lot n'est pas forcément composé d'un individu (un animal de boucherie constitue, il est vrai, un lot par rapport aux différents morceaux qui le composent), cela peut être :

- une bande, un troupeau, pour des volailles : foies gras provenant d'un même élevage ;
- un silo, pour une variété particulière de grains (blé, maïs, ...) ;
- une tournée, pour le ramassage du lait ;
- une campagne de pêche pour une fabrication de poissons congelés
- une même date de passage de récolte dans une même parcelle pour des fruits ; ...

Cette définition dépend essentiellement de l'opérateur économique.

L'identification va permettre de relier la traçabilité produit avec celle des données.

TRACABILITE PRODUIT

Pour connaître :

- l'origine exacte d'une production animale ou végétale, avec les différents facteurs entrant dans son développement,
- l'historique des procédés appliqués au produit,
- la distribution et l'emplacement du produit,

à tout moment, de façon fiable et contrôlable, la traçabilité des données est nécessaire. Il convient donc d'enregistrer l'ensemble des paramètres ayant une influence sur les spécifications et l'historique d'un produit, garanties par un cahier des charges ou définies par l'opérateur lui-même, ainsi que ses procédures et résultats de contrôle :

- dates et lieux d'enregistrement des paramètres,
- opérateurs,
- mode de production,
- équipements,
- matières premières,
- intrants, adjuvants,
- conditions climatiques,
- traitements phytosanitaires,
- stockages,
- transports,
- résultats de mesures, incidents, modifications,
- destinataires, lieux de vente, de consommation, ...

En d'autres termes, cela revient à mettre en place :

- ➔ les moyens d'observation et d'analyse, les outils et les procédures d'enregistrement et de contrôle, pour être en mesure de retrouver et expliquer l'historique, dans le temps, dans l'espace et dans les moyens ;
- ➔ les moyens de communication entre les acteurs, de la production jusqu'au client, du champ à l'assiette, pour échanger des informations correspondantes.

En définitive, la traçabilité produit ne peut se faire sans la traçabilité des données de l'ensemble des maillons qui constituent la filière. Une traçabilité avec d'abondantes données n'implique pas forcément la traçabilité totale du produit.

En effet, bien que toutes les interventions aient été enregistrées, il peut y avoir une déconnexion physique entre le produit et les nombreuses données récoltées à son sujet.

Exemple : dans le cas de l'industrie sucrière, les enregistrements de données relatives à la transformation des betteraves en sucre sont très importants et très précis. En revanche, la totalité du sucre produit sur une année est souvent stockée dans le même silo. On ne peut pas parler ici de **traçabilité produit**. C'est aussi le cas pour la production vini-viticole où, pour les vins d'assemblage, la traçabilité produit est quasiment impossible.

De même, un produit peut être tracé très précisément, sans qu'il y ait de données et de documents correspondants. Cette traçabilité du produit ne pourra pas être prouvée en l'absence de documents, elle n'est donc pas suffisante en cas d'anomalie.

Exemple : dans le cas de la production de foie gras à la ferme, la traçabilité produit est précise : un troupeau d'oies (ou de canards) correspond à un lot de produit fini. Mais les données d'élevage, de transformation, de traitement thermique sont souvent très partielles.

CAHIER DES CHARGES

Document contractuel qui définit aussi complètement que possible le produit à travers les caractéristiques et les spécifications garanties, éventuellement à travers les moyens techniques de production et de contrôle mis en œuvre pour les dites caractéristiques et spécifications. Cela peut être un protocole d'accord entre deux partenaires : le client et le fournisseur, concernant une fourniture.

L'identification et les éléments de traçabilité peuvent bien évidemment faire partie du cahier des charges.

PROCEDURE

Méthode bien précise d'accomplir une activité. Les procédures sont normalement écrites, elles répondent aux questions : Quoi ? Qui ? Où ? Quand ? Comment ? Pourquoi ?

ITINERAIRE TECHNIQUE

Terme utilisé en amont agricole pour décrire les interventions et les moyens mis en œuvre pour assurer le développement d'une production agricole.

DIAGRAMME DE FABRICATION

Terme utilisé dans l'industrie agro-alimentaire pour décrire l'ensemble des étapes permettant la transformation de matières premières d'origine agricole, piscicole, ... (air, mer, terre) en produits finis.

SCHEMA DE VIE

Terme utilisé dans la transformation et le circuit de commercialisation pour décrire les interventions appliquées au produit.

LA TRACABILITE, POUR QUOI FAIRE ?

OUTIL DE COMMUNICATION ET ARGUMENT COMMERCIAL

La traçabilité est un élément de consolidation du marché en redonnant confiance au consommateur. Aujourd'hui, l'information du consommateur est une nécessité absolue : il veut connaître les origines de ce qu'il consomme et être rassuré sur la sécurité alimentaire. Argument de communication, la traçabilité donne au consommateur la possibilité de remonter les filières jusqu'à la production des denrées : **"de l'assiette au champ"**.

Les fournisseurs sont très nombreux, face aux clients. La concurrence est extrêmement forte entre les marchés internationaux, les grossistes, les distributeurs, ... Toute démarche de qualité augmente le potentiel de confiance des clients et l'entreprise qui ne se soumet pas à cette référence de qualité sera économiquement pénalisée, d'autant plus qu'aujourd'hui, alors que les échanges internationaux sont de plus en plus complexes, toutes les offres sont faites pour conquérir de nouveaux marchés

OUTIL DE GESTION

Meilleure gestion de la qualité :

Contrôles en cours ou en bout de chaîne, suivi des opérateurs, suivi de la qualité d'un lot, ...

Meilleure gestion des stocks :

les destinations des lots étant précisément enregistrées, les prévisions de production sont maîtrisées, les flux de matières premières et de produits finis sont identifiés (respect des dates de péremption, ...).

Meilleure gestion de la production :

La traçabilité "produit" est interdépendante de la traçabilité "document" de telle sorte que, grâce aux enregistrements systématiques, les bilans "matières", "financiers" sont quasiment automatiques.

Pour retrouver l'origine : la traçabilité montante

En retrouvant l'origine des produits il est facile, si cela est nécessaire, de connaître les éventuelles causes de problème ou de défectuosité. (C'est le cas pour les O.G.M. ou l'utilisation de plantes transgéniques impose la mise en place d'une traçabilité fine).

Pour retrouver la destination : la traçabilité descendante

Selon la précision de la localisation des produits, les procédures de rappel ou de retrait sont plus rapides. Les risques de litiges sont réduits d'autant.

Maîtrise des dysfonctionnements

Lorsque les méthodes d'identification sont correctement mises en place, quand tous les paramètres sont enregistrés, depuis les approvisionnements jusqu'à la distribution, chaque étape peut être facilement analysée, corrigée, améliorée, ... C'est l'application idéale de la traçabilité.

LA TRACABILITE : PAR QUELS MOYENS ?

OUTILS ET MISE EN OEUVRE

Document papier :

- Mise en œuvre aisée et coût peu élevé.

Mais

- Perte de temps : nécessité d'enregistrer de nombreux paramètres, recherches fastidieuses,
- Stockage de documents, besoin d'un archivage précis, perte possible de documents.

Système informatique simple :

- Centralisation ou regroupement des informations,
- Informations complémentaires intéressantes,
- Recherche rapide des données

Mais

- Coût d'installation (logiciels, différents postes, réseau, ...) élevé,
- Formation du personnel

Système informatique couplé à un équipement d'identification

Le code-barre

- Outil de fiabilisation des données, limitation des erreurs,
- Outil de gestion (commandes, production, stocks,)
- Utilisation simple et rapide

Mais

- Investissement technologique important (lecteurs optiques, étiquetage, ...)
- Investissements humains : formation et définition précise de chaque opérateur,
- Non adapté à toutes les filières (travaux salissants : étiquettes illisibles).

L'étiquette radio ou étiquette intelligente

Ce système d'un coût élevé permet l'identification par radiofréquence (étiquettes transpondeurs ou puces électroniques) grâce à des antennes qui reçoivent les signaux, avec des décodeurs intégrés au système informatique. Sous forme "d'étiquettes", on trouve des applications dans le cadre d'automatisation de la production, particulièrement dans les industries de la viande (abattage, conditionnement, ...) Pour l'élevage des animaux de boucherie, ce sont des puces qui sont insérées sous la peau de chaque animal. Les informations sont ensuite transmises automatiquement, au moment de l'abattage, par un lecteur transpondeur et transcrites sur des étiquettes "code barre".

De nouvelles technologies voient le jour : écriture codée, décryptage optique, scanérisation, ... Elles sont réservées aux grandes entreprises.

*D'après : TRACABILITE - Guide pratique pour l'agriculture et l'industrie alimentaire
ACTA - 149 rue de Bercy 75595 - PARIS Cedex 12
ACTIA - 19 Avenue du Maine 75732 - PARIS Cedex 15*

L'Étiquetage

Si aujourd'hui, une ménagère du début du siècle revenait dans une grande surface, elle serait totalement dépaylée. Au marché traditionnel où elle s'approvisionnait, elle était obligée de soupeser, de humer, voire de goûter. Elle nouait avec son "marchand" des relations de confiance. Généralement elle avait la connaissance des calendriers de production : elle se contentait d'acheter les bons produits au bon moment, elle en connaissait la provenance.

Même si, maintenant, le choix des aliments résulte toujours de l'interaction de multiples facteurs d'ordre nutritif, psychologique, économique, ou encore socioculturel, les informations présentes sur l'étiquette jouent un rôle de plus en plus important lors de la sélection des aliments.

76 % de la population lit les étiquettes. C'est ce qui ressort de diverses enquêtes auprès des consommateurs (sondage IFOP de février 1996 auprès de 1001 individus représentatifs de la population française âgée de 15 ans et plus).

En effet, l'étiquette des aliments emballés est le support habituel de l'étiquetage, c'est à dire de l'ensemble des mentions réglementaires obligatoires et optionnelles, même si celles-ci peuvent parfois se trouver sur le fond d'une boîte ou sur le bouchon d'une bouteille ... Ainsi, les délimitations de l'étiquette sont-elles parfois difficile à apprécier ! Pourtant, toutes ces informations sont considérées comme un outil indispensable pour la bonne gestion de l'alimentation. Elles sont de trois types :

- les informations qui permettent de connaître la composition en ingrédients, ou celles relatives au bon usage du produit (quantité nette, date de consommation, ...) ;
- les informations sur le contenu en nutriments énergétiques et essentiels de l'aliment, correspondant à l'étiquetage nutritionnel ;
- les allégations générales et nutritionnelles figurant sur les emballages alimentaires. Certaines d'entre elles existent depuis longtemps pour des aliments courants, d'autres ont été définies plus récemment et font encore l'objet de discussions au niveau français et international.

L'ETIQUETAGE INFORMATIF

Les Mentions obligatoires

Dénomination de vente

C'est la description de la denrée alimentaire.

Elle doit être la plus précise possible. Elle indique la nature de l'aliment contenu dans l'emballage. Elle doit mentionner le traitement spécifique qu'il a subi ou l'état physique dans lequel il se trouve, si nécessaire, pour ne pas créer de confusion dans l'esprit du consommateur.

La mention des traitements est obligatoire dans des cas précis : ionisation, surgélation, lait pasteurisé, écrémé, crème stérilisée, etc.

LA MARQUE n'est pas une mention obligatoire. Cependant, elle permet au fabricant de personnaliser son produit, de le protéger des contrefaçons. Elle facilite son identification par le consommateur

Liste des Ingrédients

Elle comprend tous les composants qui entrent dans la fabrication de l'aliment et qui sont encore présents dans le produit fini.

Les ingrédients sont énumérés dans l'ordre pondéral décroissant de la formule de fabrication.

Les ingrédients d'une fabrication composée, sauce béchamel par exemple, doivent être inscrits si cette préparation représente plus de 25 % du poids du produit fini. Mais quelque soit les additifs, ils doivent toujours être mentionnés.

Pour tout ingrédient inclus dans la dénomination de vente ou mis en relief dans l'étiquetage, par exemple "riche en crème" dans une sauce, la quantité doit figurer, soit près de la dénomination de vente, soit dans la liste des ingrédients.; sauf pour les épices et les aromates utilisés à faible dose (sauce à l'estragon) ou les éléments non "caractéristiques" (thon à l'huile).

Les **additifs** sont classés par catégorie et désignés soit par leur nom, soit par leur numéro de code européen (lettre E : Europe, suivie de 3 chiffres).

Lorsqu'un amidon ou un amidon modifié peut contenir du **gluten** du fait de son origine végétale (le blé), celle-ci doit être indiquée (amidon de blé ou amidon modifié de blé).

Le terme "amidon modifié" ou "amidon transformé" indique une modification physico-chimique, par exemple pour en améliorer la texture. Cela n'est pas une modification génétique.

Dans la liste d'ingrédients, la mention "**produit à partir de génétiquement modifié**" est obligatoire pour tous les produits concernés : ingrédients, additifs, arômes. Cet étiquetage prend également en compte les contaminations fortuites par du matériel issu des OGM pouvant survenir au stade des semences, durant la culture, la récolte, le transport, le stockage ou la transformation, à partir d'un **seuil de 1 %** dans l'ingrédient considéré.

Quantité nette

L'inscription de la quantité nette -part consommable, poids net égoutté pour les légumes en conserve par exemple- d'une denrée alimentaire précise la mesure de son contenu.

Elle est indiquée en unité de volume (l. ou ml.) pour les produits liquides, les glaces, crèmes glacées et sorbets; en unité de masse (g.) pour les autres produits.

Le symbole " e " indique que les quantités spécifiées sur l'emballage ont été vérifiées par le fabricant selon des règles statistiques. Il est facultatif.

Dates de consommation

Elles sont sous la responsabilité du fabricant.
Elles sont parfois fixées par arrêté (laits, crèmes, œufs,)
Elles indiquent la période pendant laquelle le produit conserve ses propriétés spécifiques.
Elles précisent les conditions de conservation de la denrée alimentaire

Date Limite de Consommation - DLC

"A consommer jusqu'au" (jour, mois).

La DLC apparaît sur les denrées périssables -produits laitiers frais, viandes, poissons, oeufs, légumes épluchés en sachets, ...- dont la consommation au-delà de cette date présente un danger immédiat pour la santé humaine.

Au-delà de cette date, le distributeur n'est plus autorisé à vendre l'aliment.

Date Limite d'Utilisation Optimale - DLUO

"A consommer de préférence avant le" (jour, mois, année)

ou

"A consommer de préférence avant fin" (mois, année) ou (année)

Cette prescription indique le délai au-delà duquel les qualités gustatives ou nutritionnelles du produit risquent de s'altérer.

On indique uniquement :

le mois et l'année pour les aliments dont la durabilité est comprise entre 3 et 18 mois.

le jour et le mois pour une durabilité estimée à moins de 3 mois.

Cette mention doit également figurer sur les denrées dont la conservation est de "longue durée" : conserves appertisées, produits surgelés, céréales, pâtes alimentaires,

Certains produits de confiserie, par exemple, en sont exemptés.

Lot de Fabrication

L'indication du lot de fabrication permet de regrouper un ensemble de denrées, selon le système établi par le fabricant.

En cas de réclamation, ce numéro de lot doit être envoyé à l'industriel.

La date de consommation: DLC ou DLUO peut être utilisée comme indication du lot, à condition qu'elle comprenne au moins une indication de jour et de mois.

Coordonnées du Responsable

Elles doivent comporter les noms et adresse du **fabricant** ou du **conditionneur** ou d'un **distributeur** ou d'un **importateur** situé dans l'Union Européenne. A cela peut s'ajouter l'identification d'un emballeur qui figure sous la forme "**emb**", suivi d'un code ou d'une adresse, et qui sert aux services de contrôle.

Les Mentions pouvant être Obligatoires

Estampille Vétérinaire ou Marque de Salubrité

Obligatoire sur les produits d'origine animale

Degré Alcoolique

Obligatoire au-dessus de 1,2 %

Matière grasse (MG) des Fromages

La réglementation française impose que la MG des fromages soit exprimée pour 100 g. de matière sèche. Pour un fromage étiqueté à 40 %, si l'extrait sec est de 50 %, la MG représente 20 g. pour 100 g. soit 20 %.

Lieu d'Origine

Obligatoire si une confusion est possible

Mode d'Emploi (Conseil d'Utilisation)

Il doit apparaître clairement d'une façon lisible, chaque fois que nécessaire, pour permettre un usage approprié du produit.

Conditionné sous Atmosphère Protectrice

Pour les denrées dont la durabilité est prolongée par l'addition de gaz d'emballage autorisés.

Contient une source de Phénylalanine

pour les denrées contenant de l'aspartame

Une consommation Excessive peut avoir des effets laxatifs

si des Polyols autorisés ont été incorporés à un taux supérieur à 10 %.

Les Mentions Facultatives

Signes Officiels de Qualité

Leurs définitions s'appuient sur des textes réglementaires, ainsi que leurs procédures d'attribution et de retrait, mises en place par l'Etat.

Les aliments qui en bénéficient répondent à un cahier des charges défini, dont le respect est contrôlé régulièrement par des organismes indépendants, publics ou agréés par l'Etat.

Labels Agricoles

Ils peuvent être nationaux (ex. Label Rouge) ou régionaux

Appellation d'origine contrôlée

à partir de 1935 : vins et eaux de vie

depuis les années 1960 : produits laitiers

à partir de 1990, toutes les catégories d'aliments peuvent y accéder, sous le contrôle de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO)

Au niveau européen, on trouve les :

indications géographiques protégées - IGP
appellations d'origine protégée - AOP.

Agriculture Biologique - AB

Le logo AB s'applique à des produits dont au moins 95 % des composants sont issus d'un mode de production qui utilise essentiellement des substances non synthétiques pour l'amélioration du sol, la lutte contre les parasites et maladies, y compris pour les semences et le matériel de reproduction.

Elevage Biologique

Les principes sont identiques tant au niveau des conditions d'alimentation et des soins qu'à celui de l'élevage. Tout ceci est régi par une réglementation européenne de 1999. Elle s'applique aux bovins, porcs, ovins, équidés et volailles, ainsi qu'aux abeilles.

Certification de Conformité

Le produit estampillé doit posséder des qualités ou suivre des règles de fabrication particulières, strictement contrôlées. C'est la garantie d'une qualité régulière et distincte du produit courant. Mis en place en 1990, c'est le plus récent des signes officiels de qualité.

Autres signes et logos

Point vert

Il atteste que le fabricant adhère à un programme de subvention de collecte sélective et de tri de déchets d'emballage en vue du recyclage.

"Provenance Montagne" ou "Appellation Montagne"

Ces mentions concernent les produits issus des zones de montagne.

CODE-BARRE

Ces petites étiquettes zébrées ne doivent pas être confondues avec les indications chiffrées permettant de retrouver le lot de fabrication. Elles sont nécessaires à la lecture optique des achats dans les magasins. Le code barre européen comprend 13 chiffres.

En France, les deux premiers chiffres indiquent le pays où le produit est fabriqué : 30 à 37 pour la France. Les cinq suivants désignent le code du fabricant ou du distributeur. Les cinq autres identifient le produit. Le dernier chiffre est une clé de contrôle.

Mention des Allergènes

La réglementation nationale n'existe pas encore. Certains industriels indiquent déjà de façon volontaire, dans la liste des ingrédients, la présence éventuelle des principaux allergènes : arachide, lait (hors lactose), soja, oeufs, poisson, crustacés, céréales, noix et graines de sésame.

L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

Le décret français 93-1130 du 27.09.93 et son arrêté d'application du 3.12.93, traduisant une directive européenne, fixent les règles de l'étiquetage nutritionnel. Il s'applique à l'ensemble des produits alimentaires emballés, y compris ceux destinés aux collectivités, à l'exception des eaux et des compléments alimentaires.

L'étiquetage alimentaire est, à ce jour, facultatif en Europe et en France. Il devient obligatoire lorsqu'une allégation nutritionnelle figure sur l'étiquetage, la publicité ou la présentation du produit.

L'étiquetage nutritionnel concerne toutes les informations apparaissant sur l'étiquette et relatives à la valeur énergétique et aux nutriments suivants :

- protéines
- glucides
- lipides
- fibres alimentaires
- sodium
- vitamines et sels minéraux;

Deux niveaux d'indications sont possibles

Groupe I

valeur énergétique (en kJ et kcal)
protéines, glucides, lipides (en g)

Groupe II

valeur énergétique (en kJ et kcal)
protéines (en g)
glucides (en g) dont sucres (en g)
lipides (en g) dont acides gras saturés (en g)

fibres alimentaires (en g)
sodium (en g)

Ces données sont obligatoirement mentionnées par 100 g ou 100 ml de produit tel que vendu, ou par emballage si le produit ne contient qu'une seule portion.

Pour les vitamines et les minéraux, les teneurs ne peuvent être données que si elles représentent au moins 15% des AJR (Apports Journaliers Recommandés) pour 100 g ou 100 ml.

LES ALLEGATIONS

L'allégation est une mention qui affirme, ou suggère, qu'un aliment possède des caractéristiques particulières liées à son origine, sa nature, sa composition, ses propriétés nutritionnelles, sa production, sa transformation, ...

Les principales allégations autorisées par la réglementation sont définies ci-après. D'autres peuvent être envisagées, à condition d'être justifiées.

Ces allégations concernent essentiellement la nature de l'aliment ou ses caractéristiques de fabrication.

NATUREL : produit que l'on trouve "tel-quel" dans la nature, ou aussi proche que possible du milieu d'origine ; défini par la réglementation pour certains produits (conserves de poisson, arômes, eaux minérales, ...).

NOUVEAU : mention qui ne peut figurer que pendant un an (nouvelle recette, nouvel emballage, ...).

FRAIS : produit qui possède, au moment de la vente, les mêmes caractéristiques que celles présentes au moment de la récolte ou de la production, sans autre traitement que la réfrigération, pasteurisation ou mise sous vide, avec une date de péremption inférieure à 30 jours.

PUR : composé d'un seul élément (pur jus, pur fruit ...).

MAISON : produit de manière non industrielle, directement sur le lieu de vente ou de consommation.

ARTISANAL : artisan reconnu conformément à la réglementation française (répertoire des métiers).

A L'ANCIENNE, TRADITIONNEL : fabriqué selon les usages anciens répertoriés...sans additifs.

FERMIER : préparé à la ferme à une échelle non industrielle, sous certaines conditions et techniques traditionnelles.

SANS COLORANT, SANS ADDITIF : si le produit est autorisé à en contenir et n'en contient pas. Si l'additif est interdit, la mention doit être complétée par "conformément à la législation".

ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES QUANTITATIVES

ALLEGE EN : énergie, sucre, matières grasses, ... par rapport à un produit de référence. Qualificatif inscrit dans la dénomination de vente et pourcentage d'allègement indiqué.

SOURCE DE VITAMINES ET/OU DE MINÉRAUX : si les teneurs sont supérieures ou égales à 15 % des AJR pour 100 g. (solides), 7.5% des AJR pour 100 ml (liquides) ou encore 5% des AJR pour 100 kcal.

RICHE EN VITAMINES ET/OU MINÉRAUX : si l'aliment en contient deux fois plus que ci-dessus.

CONTIENT NATURELLEMENT DES VITAMINES : justification des teneurs dans les aliments sans adjonction.

NATURELLEMENT RICHE EN VITAMINES : si l'aliment en contient deux fois plus que les valeurs définies, sans adjonction.

SANS SUCRE (S) : absence de glucides (en réalité, le contenu en sucre (s) est d'environ 0.5 g. pour 100 g ou 100 ml.

SANS SUCRES AJOUTES : seulement si l'aliment n'a pas été additionné de quelque substance que ce soit, à l'exception des édulcorants.

Les mentions suivantes peuvent être apposées sur l'emballage si certaines conditions sont remplies

Ces allégations nutritionnelles concernent plus spécifiquement les aliments diététiques et de régime qui sont destinés à des personnes ayant des besoins particuliers.

Ces aliments répondent à des exigences réglementaires françaises

SOURCE DE FIBRES

SOURCE DE PROTEINES

RICHE EN PROTEINES

ENRICHIS EN PROTEINES

A TENEUR EN PROTEINES REDUITE

EXEMPT DE OU A TENEUR REDUITE EN CONSTITUANTS PROTIDIQUES

A TENEUR EN LIPIDES REDUITE

A TENEUR GARANTIE EN TRIGLYCERIDES A CHAÎNE MOYENNE (TCM)

A TENEUR GARANTIE EN ACIDES GRAS ESSENTIELS (AGE)

APPAUVRI EN GLUCIDES OU A TENEURS EN GLUCIDES REDUITE

ENRICHIS EN FIBRES AYANT UN EFFET SUR LE TRANSIT INTESTINAL

A TENEUR EN SODIUM REDUITE OU APPAUVRI EN SODIUM

A TENEUR GARANTIE EN MAGNESIUM

A TENEUR GARANTIE EN VITAMINES ET/OU MINERAUX

ENRICHIS EN VITAMINES ET/OU MINERAUX

L'étiquetage, dans le contexte réglementaire actuel, ne doit pas attribuer à une denrée alimentaire des propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine ni évoquer ces propriétés. Actuellement, il n'existe pas de texte réglementaire spécifique pour les allégations nutritionnelles relatives à la santé mais, en application du Code de la consommation, elles ne doivent pas être trompeuses pour le consommateur

*D'après : Comprendre l'Étiquetage Alimentaire - Edition 2000
INSTITUT FRANÇAIS POUR LA NUTRITION
71 Avenue Victor Hugo 75116 PARIS*

TRACABILITE ET ETIQUETAGE

APPLICATIONS PRATIQUES

Chaque jour, les entreprises qui ont la responsabilité de nourrir adultes et enfants sont, bien évidemment, tenues de respecter les textes réglementaires.

En restauration, les méthodes de fonctionnement sont de trois types :

La Remise Directe au Consommateur :

C'est la formule traditionnelle, pour une consommation sur place avec service à table ou self-service.

La Vente à emporter :

Issue de la remise directe au consommateur, cette méthode prend aussi en compte la notion de restauration différée

La Restauration Différée :

La prise des repas est décalée par rapport au lieu ou au moment de la production des denrées alimentaires. Certains l'appellent la "télé restauration"

REMISE DIRECTE AU CONSOMMATEUR

Dans ce cas précis de la restauration, la traçabilité descendante s'arrête non seulement à l'ingestion des aliments mais aussi à la conservation des repas témoins.

L'Arrêté Ministériel du 9 mai 1995 (NOR : ECOC9500071 A) réglementant d'hygiène des aliments remis directement au consommateur précise, dans le Titre Ier. :

- " ...Par remise directe, on entend toute opération, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'un aliment et un particulier destinant ce produit à sa consommation.

Sont notamment visées :

- les activités des établissements de distribution alimentaire qui assurent la remise directe des aliments provenant d'un autre établissement ou de leur propre production, y compris les producteurs fermiers commercialisant leur production à la ferme ou sur un marché de proximité, ...
- les activités des établissements de restauration, y compris les fermes auberges, sans préjudice des dispositions plus spécifiques....
- les activités non sédentaires ou occasionnelles, en particulier celles s'exerçant sur les marchés de plein air équipés ou non, les voitures boutiques, les activités utilisant des structures légères."....

REPAS TEMOINS

Arrêté Ministériel du 29 septembre 1997 (J.O. du 23.10.97)

CHAPITRE VI - Article 32

"... Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, clairement identifiés, prélevés en suffisamment grande quantité pour permettre leur analyse micro biologique et, le cas échéant, chimique, dans les meilleures conditions possibles. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours après la dernière présentation au consommateur, dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité micro biologique.

**POUR TOUTES LES FORMULES DE RESTAURATION, CE SONT LES CARTES ET LES MENUS QUI SONT LES OUTILS DE L'ETIQUETAGE ET DE LA TRACABILITE
LES INSCRIPTIONS SONT OBLIGATOIREMENT "SINCERES ET VERITABLES"**

LA VENTE A EMPORTER

Ni consommation directe, ni restauration différée, c'est le comportement final du consommateur qui fixe les limites du système : va-t-il consommer sans délais, dans le respect des indications fournies sur le conditionnement, va-t-il retarder la consommation sans maîtriser les contraintes de temps ou de température ? Quoi qu'il en soit : "... toutes les étapes de la préparation, les traitements culinaires,..., y compris l'emballage doivent être exécutés dans des conditions de nature à empêcher toute possibilité de contamination...." Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques, Article 7.1.3.

Ce texte précise également les dispositions concernant "...le respect de la chaîne du froid, la mention de la date limite de consommation, ..."

l'article 7.1.4. est consacré à la nature, la conformité et les conditions d'hygiène dans lesquelles les emballages doivent être utilisés

et l'article 8.5. mentionne les conditions d'étiquetage des denrées alimentaires avec une attention spéciale pour : "...les conditions particulières d'utilisation, notamment les précautions d'emploi."

LA RESTAURATION DIFFEREE

C'est la transposition de "la vente à emporter" ci-dessus avec, en plus, la connaissance et/ou la maîtrise des différents intervenants . Fabrication, conditionnement (chaud ou froid), étiquetage, stockage, transport, conservation, déconditionnement, allotissement, remise en température, distribution, ... sont contrôlés à tous moments ; les procédures sont clairement authentifiées, le "mode d'emploi" est précis.

L'Arrêté Ministériel du 29 septembre 1997, dans son article 52 "...abroge les dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 ainsi que celles de l'arrêté du 26 septembre 1980..." (J.O. du 23.10.1997) au profit de l'application de la méthode H.A.C.C.P. Les méthodologies ne sont pas complètement bousculées, ce sont tous les acteurs de cette chaîne, depuis l'approvisionnement des denrées alimentaires jusqu'à la consommation finale, qui sont responsabilisés.

Toutes les procédures, toutes les opérations sont clairement explicitées dans les différents textes réglementaires, elles convergent toutes vers l'obligation de mise en place d'autocontrôles et, en même temps d'obligations de :

TRACABILITE,...

ETIQUETAGE,...

finalemt de RESULTAT...

afin que tous les consommateurs soient sécurisés sur les produits qu'ils consomment

Jean-Pierre Dézavelle

Professeur agrégé, Chef de travaux

du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas

Strasbourg-Ilkirch