

FICHE RESSOURCE

Règlementation sur l'étiquetage des produits alimentaires

Rédacteur(s) :

•Equipe Circuits Courts / Agritourisme

Pourquoi une réglementation ?

Le 13 décembre 2014 est entré en vigueur le règlement européen 1169/2011 « INCO », avec de nouvelles exigences pour une meilleure **IN**formation des **CO**nsommateurs. La plupart des mentions prévues dans ce règlement étaient déjà obligatoires (directive 2000/13 - liste des ingrédients, quantité, coordonnées de l'exploitant, DLC ou DLUO, numéro de lot...). Il s'applique à tous les professionnels du secteur alimentaire.

Définitions :

- Produits pré-emballés : « unité de vente constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification ».
- Produits non pré-emballés : les produits présentés à la vente en vrac, présentés sans emballage à la vente, et emballés à la demande du client au moment de l'achat. Vendus à la pièce ou au poids.

Quels enjeux pour les agriculteurs ?

L'étiquetage des produits représente un enjeu majeur pour les agriculteurs, notamment dans un contexte où les consommateurs sont de plus en plus soucieux de la qualité et de l'origine des aliments qu'ils achètent. Un étiquetage clair et précis permet non seulement de répondre aux exigences réglementaires, mais aussi de renforcer la confiance des clients en fournissant des informations transparentes sur les produits. Pour les agriculteurs, cela signifie une opportunité de valoriser leur travail et leurs méthodes de production, tout en se différenciant sur un marché concurrentiel.

De plus, un bon étiquetage peut faciliter l'accès à de nouveaux marchés, en particulier pour les produits vendus en circuits courts ou à l'exportation. Il joue également un rôle crucial dans la traçabilité des produits, un aspect de plus en plus important pour la sécurité alimentaire et la gestion des risques sanitaires. Enfin, en adoptant des pratiques d'étiquetage rigoureuses, les agriculteurs peuvent améliorer leur image de marque et fidéliser leur clientèle, tout en contribuant à une agriculture plus durable et responsable.

Quelles informations pour quels types de denrées alimentaires ?

Informations à afficher pour les denrées alimentaires non pré-emballées	Mentions obligatoires pour les produits préemballés /!\ des spécificités existent selon les familles de produits
Une affichette (ou un écriteau) doit être placée à proximité du produit proposé à la vente en mentionnant : • la dénomination de vente • la présence d'allergènes • l'état physique du produit (par exemple : décongelé) • le prix de vente (à la pièce ou au poids)	Sur chaque produit préemballé, les informations suivantes doivent être présentes : • dénomination de vente (par exemple : yaourt, confiture...) • liste des ingrédients par ordre de quantité décroissante, • la présence d'allergènes • la quantité nette (poids ou volume) en unité de mesure légale (Kg ou L), ainsi que la quantité nette de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients, • Date Limite de Consommation (DLC) ou la Date de Durabilité Minimale (DDM) • nom ou raison sociale et adresse postale du responsable, • indication du lot (la Date de Durabilité Minimale peut faire office de numéro de lot), • conditions particulières de conservation, telles que la température, • état physique de la denrée alimentaire présentée au consommateur si son omission est susceptible d'induire le consommateur en erreur (ex : congelée / décongelée), • origine exigée uniquement si son absence crée une confusion sur la véritable provenance du produit (obligatoire pour les viandes bovine, de porc, de mouton, de chèvre et de volaille), • pour les boissons titrant à plus de 1.2% d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique requis, • déclaration nutritionnelle si concerné • le prix doit être indiqué à l'unité de vente et à l'unité de mesure sur l'étiquette ou sur un écriteau à proximité des produits concernés

Mentions spécifiques	Informations à afficher pour les denrées alimentaires non préemballées	Mentions obligatoires pour les produits préemballés
ALLERGÈNES	Pour les produits non préemballés proposés à la vente au consommateur final et aux collectivités, l'indication des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances est également obligatoire. Indication à mettre par écrit, par exemple avec un panneau, une affiche, sur le pique-prix, un cahier à disposition de la clientèle, sur un bon de livraison, sur le menu d'une ferme-auberge, etc...). Pour ces produits, si la dénomination de vente est suffisamment explicite, il n'est pas nécessaire d'indiquer le terme « contient (allergène) » (par exemple fromage...).	Pour les denrées préemballées, avec une liste d'ingrédients : Les allergènes doivent être indiqués dans la liste d'ingrédients et mis en évidence dans cette liste par l'utilisation d'une police de caractères qui les distingue clairement des autres ingrédients (par exemple en gras). Pour les denrées préemballées, sans liste d'ingrédients : Lorsque la dénomination de vente fait clairement référence à la substance allergène (bouteille de lait, fromage...) il n'est pas nécessaire de préciser l'allergène. Sinon, l'étiquette doit comporter le terme « contient (allergène) ».
	<i>A minima :</i> • Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et les produits à base de céréales contenant du gluten) • Crustacés et produits à base de crustacés • Œufs et produits à base d'œufs, y compris la lysozyme • Poissons et produits à base de poissons • Arachides et produits à base d'arachide (Huile d'arachide de cacahuète,...) • Soja et produits à base de soja (Huile de soja, lécithine de soja...) • Lait et produits à base de lait (lactose y compris) • Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, du Brésil, de Macadamia, de Queensland et produits à base de ces fruits • Céleri et produits à base de céleri • Moutarde et produits dérivés • Graine de sésame et produits dérivés • Anhydride sulfureux et sulfite • Lupin et produits à base de lupin • Mollusques et produits à base de mollusques <i>Consulter la liste MAJ par l'état en fonction des recherches scientifiques :</i> <u>Quels allergènes doivent être mentionnés sur un produit alimentaire ?</u> <u>/Entreprendre.Service-Public.fr</u>	

Mentions spécifiques	Informations à afficher pour les denrées alimentaires non préemballées	Mentions obligatoires pour les produits préemballés
ETIQUETAGE NUTRITIONNEL	Non concerné	Informations minimales à afficher : Valeur énergétique / Quantité de matières grasses / Acides gras saturés / Glucides / Sucres / Protéines / Sel <u>Des dérogations ont été obtenues pour les producteurs fermiers.</u> Ils sont concernés uniquement s'ils vendent des produits transformés et préemballés : • à des commerces de détail fournissant directement le consommateur final (grandes surfaces, commerces de proximité, supérettes, épiceries fines, biocoops...) <u>à plus de 100 km de l'exploitation</u> • à des clients qui ne vendent pas directement au consommateur final (grossiste, cuisine centrale...). <u>Ne sont pas concernés certains produits :</u> • Produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient (lait, légumes...) • Produits transformés ayant, pour toute transformation, été soumis à une maturation, et qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients • Plantes aromatiques, Infusions, Thés, Vinaigres de fermentation... • Denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm²  A noter : Certains clients professionnels peuvent toutefois demander aux producteurs de mettre en application l'étiquetage nutritionnel. Cet étiquetage nutritionnel pourrait être utilisé dans certains cas comme un argument marketing... ou non, pour se différencier justement de produits issus d'entreprises de plus grande échelle. Pour obtenir ces valeurs nutritionnelles, 2 solutions : • après analyse physico-chimique de la denrée alimentaire par un laboratoire. 1 analyse/produit, même si la composition de la matière première varie selon les saisons, l'alimentation des animaux, par exemple produits laitiers, viande... On cherche une valeur nutritionnelle moyenne, qui représente au mieux la quantité d'un nutriment contenu dans la denrée alimentaire ; • à partir de calculs effectués à partir de tables de composition des aliments. Il existe des tables nationales de référence de composition nutritionnelle pour de nombreux aliments (solutions : prestataires de service, logiciels commerciaux, calculs internes entreprise) [https://pro.anses.fr/TableCIQUAL/index.htm]

Autres changements spécifiques :

- **Lisibilité** : Les informations obligatoires doivent être à un endroit apparent, facilement visibles, clairement lisibles, indélébiles. Taille minimale des caractères 1.2 mm. Obligation de contraste significatif.
- **Pour les viandes** : Pour les viandes fraîches, réfrigérées ou congelées de volaille, mouton, porc et chèvre, les lieu de naissance, d'élevage et d'abattage doivent être indiquées (ceci était déjà prévu pour la viande bovine dans d'autres réglementations) ;
- **Affichage du sel** : Le terme « sodium » est remplacé par « sel ».
- **Mention « décongelé »** : elle doit être indiquée à la suite de la dénomination, le cas échéant, et pour les viandes, avec information de la date de congélation.
- **Vente à distance, sites internet** : Désormais ces exigences concernent également la vente à distance. Toutes ces informations obligatoires doivent être fournies avant et pendant la livraison (excepté pour la DLC). Elles doivent figurer sur les sites de vente en ligne de produits fermiers. Le consommateur doit pouvoir les consulter avant d'acheter.
La responsabilité de la diffusion de ces informations revient au propriétaire du site internet, tandis que le producteur reste responsable de contenu de l'information de son produit.
Une solution simple est de scanner les étiquettes des produits.
- **La loi Hamon**, loi sur la consommation du 17 mars 2014, oblige la mise à disposition d'informations pré-contractuelles. Pour la vente en ligne de produits ou services, les informations disponibles sur les sites internet doivent être les caractéristiques des produits, les prix et tous frais supplémentaires, la date ou délai de livraison ou d'exécution du service, l'identité du vendeur, coordonnées postales, téléphoniques et électroniques.
Les clients disposent d'un droit de rétractation de 14 jours, pour renvoyer les produits, sauf exceptions (produits avec courte DLC). Cependant il n'y a pas d'exigence sur la DLC ou DDM après la vente. Les Conditions Générales de Vente doivent figurer sur le site, notamment les cas où le droit de rétractation ne s'applique pas.

Info Tri:

L'Info-tri est une signalétique essentielle pour la gestion des déchets. Elle aide à se conformer aux exigences réglementaires en matière de tri des emballages et des papiers.

Cette signalétique est conçue pour informer efficacement les consommateurs sur la manière de trier correctement les emballages ménagers et les papiers graphiques.

Elle est simple à mettre en œuvre et peut être adaptée en fonction des contraintes spécifiques de chaque exploitation agricole.

L'Info-tri, accompagnée du logo Triman, doit être apposée sur tous les emballages ménagers et papiers graphiques depuis le 1er janvier 2022, conformément à la loi AGECL.

Cette signalétique harmonisée vise à inciter les consommateurs à déposer tous leurs emballages et papiers dans le bac de tri, facilitant ainsi le processus de recyclage.



En conclusion :

La réglementation de l'étiquetage INCO est essentielle pour les agriculteurs en circuits courts, car elle assure la transparence et la sécurité des produits alimentaires vendus directement aux consommateurs. Elle impose des règles claires sur l'affichage des informations nutritionnelles, des allergènes et de l'origine des produits, renforçant ainsi la confiance des clients. En se conformant à ces exigences, les agriculteurs valorisent leurs produits et se différencient sur le marché. De plus, cette réglementation facilite l'accès à l'information pour les consommateurs, les aidant à faire des choix éclairés. Enfin, respecter l'étiquetage INCO est un gage de professionnalisme et de qualité, essentiel pour le développement durable des exploitations agricoles en circuits courts.

Documents annexes :

- Réglementation INCO : RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires disponible dans le Journal Officiel [Règlement \(UE\) no 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements \(CE\) no 1924/2006 et \(CE\) no 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement \(CE\) no 608/2004 de la Commission](#) Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE
- Fiche Réflexe CITEO – Emballages ménagers et papiers graphiques – Info Tri [211025 CITEO FICHE-REFLEXE INFO TRI.pdf](#)

Note d'information et de vulgarisation ne se substituant pas à la réglementation en vigueur. Il est conseillé pour toute précision de se rapprocher de sa DD(CS)PP : Direction Départementale (de la Cohésion Sociale) et de la Protection des Populations.

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

 **MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE**

Ce travail a été réalisé avec le soutien financier de:

