

Étiquetage des denrées alimentaires

09/10/2023

Les denrées alimentaires présentées à la vente doivent proposer un étiquetage clair et précis afin d'informer au mieux le consommateur. Quelles sont les obligations du professionnel en matière d'étiquetage des denrées alimentaires (préemballées ou non) ?



©Adobe Stock

L'essentiel

- Pour les denrées préemballées, l'étiquetage doit comporter des informations objectives telles que la dénomination de vente, la liste des ingrédients, la quantité nette, la date limite de consommation, ainsi que d'autres mentions obligatoires telles que l'origine et la déclaration nutritionnelle.
- Vous pouvez repérer le nutri-score sur certains emballages. C'est un système volontaire d'étiquetage qui utilise des couleurs et des lettres pour vous informer rapidement sur la qualité nutritionnelle des aliments.
- Si vous mangez au restaurant ou commandez à emporter, les établissements ont l'obligation de vous fournir des informations sur l'origine des viandes servies.

Les règles d'information du consommateur sur les denrées alimentaires sont régies par le règlement (UE) n°1169/2011. Ces règles sont différentes selon le mode de conditionnement ou de présentation des denrées alimentaires (préemballées ou non)

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

Il s'agit d'un produit constitué par une denrée alimentaire, et de l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente.

Les denrées préemballées sont des produits le plus souvent vendus dans les rayons de libre-service et soumis à des règles strictes. **Deux grandes règles doivent être respectées :**

- l'étiquetage doit faire figurer diverses informations qui renseignent objectivement le consommateur. Elles doivent être rédigées au moins en français ;
- l'étiquetage doit être loyal et précis ; il ne doit pas induire le consommateur en erreur (composition du produit, origine, etc.).

Les mentions obligatoires devant figurer sur les produits préemballés sont :

- **la dénomination de vente** qui définit le produit (ex. confiture extra de framboises) ;
- **la liste des ingrédients** mis en œuvre par ordre d'importance pondérale décroissante (y compris les additifs et les arômes). Les ingrédients allergènes doivent être mis en relief ;
- **la quantité de certains ingrédients**, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (ex. gâteau aux fraises, pizza au jambon) ;
- **la quantité nette du produit en volume** (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, l'indication du poids net égoutté ;
- **la date limite de consommation (DLC)** pour les denrées périssables du point de vue microbiologique, exprimée sous la forme « à consommer jusqu'au... » ou, pour les autres produits, la Date de Durabilité Minimale (DDM), exprimée sous la forme « à consommer de préférence avant ... ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres.

Lorsqu'un produit alimentaire comporte une date de durabilité minimale « à consommer de préférence avant ... », celui-ci reste consommable après cette date.

- **le titre alcoométrique** volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume ;
- **l'identification de l'opérateur** sous le nom duquel la denrée est commercialisée. Il doit être implanté dans l'Union européenne. Si le conditionnement du produit est opéré par un prestataire, les coordonnées du centre d'emballage apparaissent alors sur l'étiquetage, précédées de « **EMB** » (ex. : **EMB A07555**) ;
- **le numéro du lot de fabrication**, indiqué sous une forme libre (ex. : lot 0607), à des fins de traçabilité ;
- **le mode d'emploi**, dès lors que celui-ci est nécessaire et/ou ses conditions de conservation spécifiques (ex. : à conserver dans un endroit sec) ;
- **la déclaration nutritionnelle**, obligatoire depuis le 13 décembre 2016. Celle-ci peut être complétée, à titre volontaire, par le Nutri-score. Le Nutri-score est un logo basé sur une échelle de 5 couleurs allant du vert à l'orange foncé, associées à des lettres allant de A à E. Il informe de façon simplifiée le consommateur sur la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires.
- **l'origine** pour certaines denrées alimentaires. Au cas particulier de la viande par exemple, l'indication de l'origine est obligatoire pour les viandes préemballées des espèces porcine, ovine, caprine, ainsi que pour la volaille. Plus précisément, les lieux d'élevage et d'abattage doivent être obligatoirement portés à la connaissance du consommateur. L'opérateur peut, à titre volontaire, indiquer le lieu de naissance de l'animal. Pour la viande bovine, qu'elle soit ou non préemballée, doivent être indiqués les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage. La mention de l'origine signifie que les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés

dans le même pays. Enfin, l'indication de l'origine est obligatoire lorsque sont omission serait de nature à induire le consommateur en erreur.

D'autres mentions sont susceptibles de figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, parmi lesquelles il convient de distinguer les mentions ou expressions réglementées (« fermier » ou « biologique » par exemple) et les mentions ou expressions apposées à des fins de marketing, sous la responsabilité du fabricant.

Ces dernières mentions, parmi lesquelles la mention « naturel » ou « sans conservateurs » par exemple, ne doivent pas être trompeuses pour le consommateur. Elles ne doivent notamment pas suggérer qu'une denrée posséderait des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées similaires présenteraient ces mêmes caractéristiques, notamment en insistant particulièrement sur la présence ou l'absence de certains ingrédients et/ou nutriments.

L'indication de l'origine de l'ingrédient primaire

Depuis le 1^{er} avril 2020, lorsque l'étiquetage fait apparaître l'origine d'une denrée alimentaire et que celle-ci diffère de celle de son ingrédient primaire, l'indication de l'origine de l'ingrédient en question devient obligatoire. L'ingrédient primaire est défini comme l'ingrédient entrant pour 50 % ou plus dans la composition d'une denrée ou le/les ingrédients qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par le consommateur. Exemple : l'étiquetage d'un gâteau revendiquant une origine française alors que la farine mise en œuvre dans sa fabrication ne serait pas produite en France devrait renseigner le consommateur sur l'origine de la farine.

Pour en savoir plus :

- [Questions/Réponses sur l'indication de l'origine de l'ingrédient primaire](#)
- [Communication de la Commission relative à l'application des dispositions de l'article 26, paragraphe 3, du règlement \(UE\) n°1169/2011](#)
- [Avis du CNC du 20 septembre 2021 sur l'étiquetage de l'origine des denrées alimentaires et de leurs ingrédients](#)

La vente à distance de denrées alimentaires préemballées

Les opérateurs du secteur alimentaire doivent fournir au consommateur les informations obligatoires précédemment citées, à l'exclusion de la DDM/DLC qui peut n'être fournie qu'au moment de la livraison, avant la conclusion de la vente à distance, puis à la livraison.

L'étiquetage des denrées alimentaires non préemballées

La notion de denrée alimentaire non préemballée recouvre les denrées alimentaires présentées sans emballage à la vente et emballées par le client ou à sa demande au moment de l'achat (ex. : fruits ou légumes en vrac, baguette de pain, pâtisserie non emballée, etc.) ou préemballées en vue de leur vente immédiate. 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 (le cas échéant) ;
- l'état physique du produit (ex. décongelé) ;

- pour la viande bovine, les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage. La mention de l'origine signifie que les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés dans le même pays. Ainsi, les professionnels doivent indiquer « origine : (nom du pays) » lorsque l'animal est né élevé et abattu dans un même pays, ou « né : (nom du pays de naissance), élevé : (nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) ».

Indication de l'origine des viandes dans les établissements de restauration : cas des viandes achetées crues par le restaurateur pour être cuisinées

Depuis 2002, les établissements de restauration hors domicile ont l'obligation d'informer leurs clients de l'origine de la viande bovine. Depuis 2022, cette obligation a été étendue, à titre expérimental jusqu'au 29 février 2024, aux viandes porcines, ovines et de volailles.

Depuis le 1er octobre 2023, ces obligations ont été étendues aux établissements ne proposant que des repas à emporter ou à livrer. Ainsi, à l'instar des établissements de restauration traditionnels, ces établissements doivent désormais informer leurs clients sur l'origine des viandes servies.

Un projet de décret en vue de pérenniser l'application de ces obligations aux viandes ovine, porcine et de volaille est en cours d'adoption. En ce qui concerne la viande bovine, l'obligation d'affichage de l'origine est elle toujours en vigueur.

Ainsi, pour la viande bovine, les établissements de restauration doivent indiquer les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage. La mention de l'origine signifie que les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés dans le même pays. Ainsi doit être indiqué « origine : (nom du pays) » lorsque l'animal est né, élevé et abattu dans un même pays, ou « né : (nom du pays de naissance), élevé : (nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage).

Ces informations doivent être fournies au consommateur, avant la conclusion du contrat, de façon visible et lisible, y compris lorsqu'une technique de communication à distance est utilisée.

Indication de l'origine des viandes dans les établissements de restauration : cas des viandes achetées par le restaurateur déjà préparées ou cuisinées

Depuis mars 2024, pour les viandes achetées déjà préparées ou cuisinées, les établissements de restauration

- établissements proposant des repas à consommer sur place,
- établissements proposant des repas à consommer sur place et à emporter ou à livrer,
- établissements sans salle de consommation sur place et proposant seulement des repas à emporter ou à livrer)

doivent indiquer :

- le pays d'élevage de l'animal,
- le pays d'abattage de l'animal,
- et, pour la viande bovine : le pays de naissance de l'animal.

Cette information doit être fournie au consommateur, avant la conclusion du contrat, de façon visible et lisible, y compris lorsqu'une technique de communication à distance est utilisée.

Des évolutions réglementaires nécessaires

Toutefois, ces informations ne sont obligatoires que « lorsque l'opérateur a connaissance de cette information en application d'une réglementation nationale ou européenne ». Or, en l'état actuel de la réglementation, il n'existe pas d'obligation nationale ou européenne qui impose aux vendeurs professionnels la communication de l'indication de l'origine des viandes utilisées comme ingrédients dans les préparations de viandes et les produits à base de viande fournis aux opérateurs de la restauration.

Dès lors, le restaurateur ne peut pas se voir imposer d'indiquer au consommateur une information dont il n'est pas assuré de disposer. Ainsi, même si le restaurateur a connaissance de cette information, il ne saurait être sanctionné en cas de non-indication, en l'absence d'obligation réglementaire.

Ainsi, l'obligation prévue par le décret publié en mars dernier n'entrera pleinement en application qu'à l'occasion d'évolutions réglementaires ayant pour objet une obligation d'information entre professionnels sur l'origine des viandes dans les ventes de plats préparés. Ces évolutions n'ont pour le moment pas encore été adoptées au niveau français et européen. Mais ce pourrait être le cas à l'occasion d'une révision du règlement n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (INCO).

En attendant ces évolutions, le restaurateur alléguant aujourd'hui volontairement d'une origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédients dans les préparations de viandes et les produits à base de viande qui lui sont fournis et qu'il commercialise, devra pouvoir justifier de la véracité de cette origine. Il pourra être sanctionné en cas de communication d'une information erronée ou qu'il n'est pas en mesure de justifier.

La sanction applicable

Le non-respect des dispositions du décret n°2024-171 relatif à l'indication de l'origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédients dans des préparations de viandes et des produits à base de viande applicable aux établissements de restauration est sanctionné d'une amende administrative d'un montant maximal de 1 500 euros pour les personnes physiques et 7 500 euros pour les personnes morales.

Liens utiles

- [Règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011](#) concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- [Règlement n°1337/2013 du 13 décembre 2013](#) sur l'indication du pays d'origine pour les viandes des espèces ovine, caprine, porcine et de volaille
- [Règlement n°1760/2000 du 17 juillet 2000](#) établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine
- [Règlement d'exécution \(UE\) 2018/775](#) de la Commission du 28 mai 2018 portant modalités d'application de l'article 26, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, pour ce qui est des règles d'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire

- [Décret n°2024-171](#) relatif à l'indication de l'origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédients dans des préparations de viandes et des produits à base de viande applicable aux établissements de restauration
- [Décret n°2015-447 du 17 avril 2015](#) relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées
- [Décret n°2014-1489 du 11 décembre 2014](#) sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires