

L'étiquetage des produits transformés



Dans le cadre de votre activité de transformation, vous allez produire **des aliments pré-emballés** qui seront ensuite vendus à des clients. Vous devez donc proposer **un produit étiqueté** qui permette de protéger et **d'informer le consommateur** sur votre produit.

Une réglementation européenne

En matière d'étiquetage des denrées alimentaires, c'est la réglementation européenne qui s'applique. Il s'agit du règlement (UE) n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Le texte impose que tous les produits alimentaires qui sont vendus (pré-emballés ou non) doivent respecter un étiquetage clair avec pour objectif d'informer précisément le consommateur et d'éviter de l'induire en erreur.

Dénomination de vente

Quel est mon produit ! Ce qui est vendu.

Ex : compote de pommes.

Quantité nette

de produit (en volume pour les liquides, en masse pour le reste)

Numéro de lot

Essentiel pour la traçabilité des produits



Liste des ingrédients

par ordre décroissant de quantité de matière utilisée, y compris les additifs et les arômes.

Les allergènes doivent être bien mis en avant (ex : allergène en gras). Si un ingrédient est cité dans la dénomination du produit, il faut donner son pourcentage (ex : si la dénomination du produit est «compote de pommes», alors il faut donner le pourcentage de pommes dans la liste d'ingrédients).

Dates de consommation

Date de Durabilité Minimale (DDM) ou Date Limite de Consommation (DLC).

Les mentions doivent être formulées en toute lettre : "à consommer jusqu'à" pour la DLC et "à consommer de préférence avant le" pour la DDM.

Autres mentions

- **Les labels de qualité** : agriculture biologique, AOP/AOC, Label Rouge, etc. Il faut être certifié pour utiliser les logos et mentions.
- **Les mentions «bio»** (cf. ci-dessus) et «fermier» (mention dite valorisante définie par secteur de production, soit par la loi, soit par la jurisprudence).
- **Les allégations nutritionnelles** (ex : allégée en sucre, riche en fer) et de santé (ex : aide à renforcer votre immunité) : il faut se reporter au règlement (CE) n°1924/2006 (liste des allégations autorisées, procédure pour les allégations santé, etc.).

Affichage nutritionnel

Voir en page 2

Conditions d'utilisation et de conservation

Exemple : "après ouverture, à conserver au frais et consommer rapidement".

Coordonnées

du responsable de fabrication et coordonnées du prestataire d'autoclavage, le cas échéant.



L'affichage nutritionnel

Obligation et dérogations

En 2016, l'affichage nutritionnel du produit est devenu obligatoire sur les produits alimentaires.

Il s'agit des informations sur les valeurs nutritionnelles du produit (lipide, glucide, protéine, fibre, sel, etc.).

Si vous souhaitez afficher les valeurs nutritionnelles de votre produit, vous pouvez :

- faire appel à un laboratoire d'analyse agro-alimentaire (prestation),
- les réaliser vous-même, grâce à un auto-remplissage à partir des bases de données disponibles sur internet (Ciqual[1] : <https://ciqual.anses.fr>).

[1] Ciqual : site de l'Anses pour élaborer les tables de composition nutritionnelle des aliments.

Produire cet affichage nutritionnel peut être complexe pour des petites structures agricoles. Il existe donc quelques **dérogations permettant d'éviter d'afficher les valeurs nutritionnelles sur l'étiquette** :

- **Lorsque le produit est commercialisé en vente directe**, sans intermédiaire entre le fabricant et le consommateur final
- **Lorsque le produit est commercialisé dans un rayon de 100 km**, qui pour les zones dépeuplées peut être étendu aux centres urbains les plus proches comme Paris ou Lyon pour la Bourgogne, à des magasins de détail locaux qui le vendent eux-mêmes au consommateur final (1 intermédiaire)

Pour ces deux situations, l'atelier doit être considéré comme une petite entreprise (moins de 10 salariés, CA < 2M€)

