

Frédéric LEFEBVRE

*secrétaire d'Etat chargé du Commerce,
de l'Artisanat, des Petites et moyennes entreprises,
du Tourisme, des Services, des Professions libérales
et de la Consommation*

présente un

Plan d'action pour une consommation alimentaire de qualité



Mesures mises en œuvre par la DGCCRF en 2011

Paris > mercredi 19 janvier 2011

<http://www.economie.gouv.fr>

Sommaire

- 1** *Renforcer le contrôle des obligations contractuelles dans la réalisation des marchés publics de produits alimentaires*
- 2** *Défendre l'authenticité des préparations composantes du patrimoine gastronomique*
- 3** *Valoriser les engagements volontaires de qualité des professionnels : l'exemple du code des usages de la charcuterie*
- 4** *Améliorer la loyauté de l'étiquetage des produits alimentaires : faire aboutir le règlement européen relatif à l'information du consommateur et préparer son entrée en vigueur avec les professionnels*
- 5** *Proposer un panier de produits de première nécessité, frais, équilibrés et de qualité, à tarif économique*

Les Français consacrent près de 15% de leurs dépenses en produits agro-alimentaires, soit le deuxième poste après le logement.

L'optimisation de ces consommations est tout à la fois une question de pouvoir d'achat, de sécurité et de plaisir, de transmission d'une tradition gastronomique nationale qui vient d'être inscrite au patrimoine culturel et immatériel de l'UNESCO.

Le consommateur doit pouvoir s'approvisionner au meilleur coût et avec la meilleure information en produits frais, de qualité, de saison, être guidé dans ses achats pour rechercher un équilibre dans la composition des repas et bénéficier de renseignements fiables sur la composition des aliments déjà préparés.

La consommation alimentaire de qualité doit rester accessible à tous.

Pour soutenir le développement d'une consommation alimentaire de qualité, Frédéric LEFEBVRE, secrétaire d'Etat chargé du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et moyennes entreprises, du Tourisme, des Services, des Professions libérales et de la Consommation, demande à la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes de mettre en place un plan d'action pour un meilleur contrôle de la qualité nutritionnelle et une plus grande transparence dans ce domaine.



1

Renforcement du contrôle des obligations contractuelles dans la réalisation des marchés publics de produits alimentaires

La recherche d'une meilleure qualité de restauration servie dans les collectivités publiques est une exigence essentielle tant en terme de service rendu aux usagers que d'efficacité des fonds publics engagés.

Les enquêtes réalisées par la DGCCRF sur la réalisation des marchés publics de restauration collective attestent d'une meilleure définition des besoins et de la qualité attendue insuffisamment relayée par des vérifications à la réception des denrées alimentaires.

Action proposée

La DGCCRF mènera en 2011 un programme de contrôles dans des cantines scolaires, hôpitaux et maisons de retraite y compris les EHPAD¹ qui accueillent des publics particulièrement vulnérables, afin de s'assurer de la conformité en qualité et en quantité des fruits et légumes frais et de certains produits carnés (viandes hachées et autres viandes et charcuteries à l'état frais ou surgelé) achetés dans le cadre de marchés publics.

Cette enquête, dont les établissements seront informés par avance, visera à s'assurer de la réalisation des contrôles suivants :

La vérification de la conformité des livraisons avec les commandes passées afin que soient servis aux convives des produits correspondant à la qualité attendue. Les contrôles doivent être réalisés à la réception des marchandises.

Les caractéristiques de qualité (conformité des produits et bons de livraisons par rapport aux CCAP² et aux commandes), sur les quantités livrées (déficits de poids) et sur la facturation (brut pour net, absence des mentions obligatoires).

¹ EHPAD : établissements hébergeant des personnes âgées dépendantes.

² CCAP : cahier des clauses particulières



Pour les fruits et légumes à l'état frais seront vérifiés : dénomination, origine, calibre, catégorie et caractéristiques de qualité, information de l'acheteur en cas de fractionnement, poids net livré.

Pour ce qui concerne les viandes hachées, seront vérifiées par l'analyse, après prélèvements, les caractéristiques des viandes hachées (matières grasses, collagène) et leur étiquetage³. Pour les autres types de viandes (pièces, rôties) et charcuteries sera vérifiée la correspondance de la livraison avec la commande (dénomination, origine) et le poids net livré.

Compte tenu de la faible quantité de marchandises présente sur place, la plupart des contrôles réalisés nécessiteront des enquêtes complémentaires en amont auprès des fournisseurs. Les conditions de vérification existantes tant en termes de personnel que de matériel (fiches de réception, présence d'une balance et d'un thermomètre étalonnés ...) et leur périodicité, la présence ou non d'une communication entre les services réception et paiement.

Un suivi sera ensuite réalisé afin vérifier si des améliorations sont constatées sur le contrôle de la qualité des marchandises réceptionnées au regard des dispositions réglementaires ou contractuelles.

³ Ces contrôles seront réalisés par le service national des enquêtes.



2

Défendre l'authenticité des préparations composantes du patrimoine gastronomique

Ces préparations correspondent très souvent à des recettes répertoriées ou résultent de la création des restaurateurs ou des traiteurs. Elles sont élaborées avec des ingrédients nobles, le plus souvent frais, à l'exclusion d'additifs et arômes venant se substituer à ces matières premières, le goût des ingrédients utilisés étant préservé par une préparation et une cuisson adaptées.

La DGCCRF engagera une action de contrôle afin de s'assurer que les dénominations utilisées pour ces préparations ne sont pas galvaudées et que les ingrédients « nobles » mis en avant par les opérateurs, qu'ils soient industriels, distributeurs ou artisans, sont présents en quantité suffisante. En particulier, il conviendra de vérifier que le goût du produit n'est pas apporté par des arômes venant en substitution d'une matière première incorporée en faible quantité ou venant dissimuler la qualité médiocre de la matière première.

La DGCCRF pourra effectuer des contrôles auprès de professionnels de l'agro alimentaire, des restaurateurs, des traiteurs industriels ou non, des importateurs.

Les anomalies rencontrées pourraient conduire à modifier les dénominations de vente afin que le consommateur soit correctement informé sur la nature des produits achetés.



3

Valoriser les engagements volontaires de qualité des professionnels

l'exemple du code des usages de la charcuterie

Le code des usages de la charcuterie est un document élaboré par les professionnels afin de recenser les bonnes pratiques professionnelles en tenant compte des évolutions technologiques. Il sert de référentiel pour la fabrication et la commercialisation des produits et détermine les conditions dans lesquelles peuvent être utilisées les dénominations de produits.

Lorsque le code des usages est validé par l'Etat, les professionnels doivent élaborer des produits conformes aux usages décrits dans le Code et l'administration s'engage à le faire respecter.

Enjeux

La bonne application de ce code des usages garantit à la fois une information fiable du consommateur sur les produits et une concurrence saine et loyale entre les opérateurs qui disposent d'un référentiel commun pour fabriquer leurs produits

Les agents de la DGCCRF, en cas de tromperies ou de publicité mensongère peuvent caractériser le délit correspondant en se fondant sur les prescriptions du code des usages, visé dans l'article R 112-14 du code de la consommation.

Action proposée

Le cadre communautaire n'autorise pas le refus de mise sur le marché français d'un produit légalement fabriqué et commercialisé dans un autre pays de la communauté.

Néanmoins, les agents de la DGCCRF peuvent établir un procès verbal de tromperie ou publicité mensongère pour une saucisse fabriquée dans un autre pays de la communauté européenne et vendue en France sous la dénomination « saucisse de Toulouse » qui ne respecterait pas le référentiel du code. La pratique actuelle des juges français, se fonde sur le code des usages pour condamner ces pratiques au



titre de « l'utilisation d'une dénomination non conforme aux usages loyaux du commerce ».

Au premier semestre un logo élaboré avec les professionnels sera créé permettant d'identifier les charcuteries conformes au code des usages français facilitant la reconnaissance du savoir-faire français et guidant les consommateurs dans leurs choix de produits lors de leurs achats. Un tel logo existe déjà pour les charcuteries fabriquées en Allemagne conformément au code des usages allemand.

Compte tenu du retour d'expérience positif sur ce code, une réflexion sera engagée pour l'appliquer à d'autres professions.



4

Proposer un panier de produits de première nécessité, frais, équilibrés et de qualité à tarif économique

Une alimentation diversifiée, de qualité faisant appel à des produits frais et de saison doit être accessible au plus grand nombre. A cet effet une offre à prix étudiée, régulièrement renouvelée proposant les diverses composantes d'une alimentation équilibrée doit être régulièrement mise en avant par les différents réseaux de distribution.

Action proposée

A cette fin, des concertations sont engagées avec les différents acteurs du commerce et de la distribution, afin de définir les modalités d'organisation de cette offre.

Frédéric LEFEBVRE, secrétaire d'Etat chargé du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et moyennes entreprises, du Tourisme, des Services, des Professions libérales et de la Consommation réunira le 17 février une table ronde pour organiser la mise en œuvre de cette mesure au cours de l'année 2011, sur la base d'une charte d'engagement volontaire.



5

Améliorer la loyauté de l'étiquetage des produits alimentaires Faire aboutir le règlement européen relatif à l'information du consommateur et préparer son entrée en vigueur avec les professionnels

L'étiquetage harmonisé des produits est une composante essentielle de l'information des consommateurs et un élément de valorisation des producteurs engagés dans des démarches de qualité.

La France, représentée par le secrétaire d'Etat en charge de la Consommation agit pour l'adoption d'un règlement européen relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires. Adopté le 7 décembre 2010 par le Conseil en charge de l'emploi, de la politique sociale et des consommateurs, ce texte doit être prochainement transmis au Parlement européen pour avis en seconde lecture. A ce stade, il prévoit les dispositions suivantes :

La déclaration nutritionnelle :

La valeur énergétique et la quantité de lipides dont les acides gras saturés, glucides dont les sucres et de protéines et de sel devraient figurer obligatoirement sur l'étiquetage des denrées alimentaires, exprimées sous forme numérique par 100 g ou 100 ml sous forme d'un tableau. Les éléments de la déclaration nutritionnelle obligatoire devraient figurer ensemble, dans le même champ visuel, avec la possibilité de reprendre certains de ces éléments en face avant dans des conditions déterminées. Ces informations permettront au consommateur de faire des choix éclairés, plus favorables à sa santé.

Sur un mode volontaire, la déclaration nutritionnelle peut être exprimée ou présentée sous une forme innovante, par exemple, en utilisant des symboles ou des graphiques. L'objectif est de permettre aux consommateurs d'être en mesure d'évaluer l'apport en énergie ou en nutriments (glucides, lipides..) d'une denrée consommée par rapport aux recommandations globales de consommation quotidienne de ces éléments pour être en bonne santé. Le Conseil s'est accordé sur un encadrement et un mécanisme de surveillance des formes additionnelles d'expression et de présentation de la déclaration nutritionnelle .



L'information du consommateur sur l'origine des denrées alimentaires :

L'indication de l'origine obligatoire lorsque son omission est de nature à induire le consommateur en erreur sur l'origine réelle de la denrée, renforcée par une indication obligatoire de l'origine de l'ingrédient primaire (ingrédient caractéristique de la denrée ou présent à plus de 50 %) si celle-ci est différente de celle de la denrée. Le même renforcement est prévu en cas de communication volontaire sur l'origine de la denrée.

L'indication de l'origine des viandes non transformées de volaille, mouton, porc et chèvre également obligatoire, selon les modalités d'application à définir comme elle l'est déjà pour la viande bovine. L'extension de cette indication aux autres viandes sera étudiée dans les 3 ans suivant l'entrée en vigueur du règlement.