



## À consommer jusqu'au ...

Les transformateurs fermiers qui n'ont pas encore adapté leurs étiquettes au nouveau droit devraient se dépêcher.

La date de péremption est connue. C'est le 30 avril 2021. C'est à ce moment-là que prendra fin le délai transitoire de la révision de la législation alimentaire au sujet des prescriptions de déclaration pour les denrées alimentaires préemballées. Les producteurs qui font de la transformation et de la vente directe doivent respecter les nouvelles règles en vigueur à partir du début mai au plus tard. Ceux qui n'ont pas encore adapté l'étiquetage de leurs emballages devraient le faire dès maintenant.

La Suisse a adapté sa législation alimentaire suite à la révision de celle de l'UE en 2017. La référence pour l'étiquetage et la promotion des denrées alimentaires préemballées est l'Ordonnance fédérale concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI), qui stipule quelles informations un fabricant ou un responsable de la mise sur le marché doit donner. «Tout est centré sur la protection de la santé des consommateurs et la lutte contre la tromperie», dit Ursula Kretzschmar, experte du FiBL pour la qualité et la transformation des denrées alimentaires.

La nouveauté la plus importante est la déclaration obligatoire de la valeur nutritive. Elle peut se limiter à l'énergie, à la graisse, aux hydrates de carbone, aux protéines et au sel, et elle ne concerne ni les produits non transformés comme les légumes ni ceux qui, comme le fromage, n'ont subi que des opérations de maturation, ni les tisanes, les épices et l'eau (car elles ne contiennent qu'une quantité négligeable d'énergie), ni les produits artisanaux des très petites entreprises. «Mais seulement s'ils sont vendus en direct ou dans des commerces locaux situés dans un rayon d'au maximum 50 kilomètres», précise Ursula Kretzschmar. Ce tableau est par contre obligatoire s'il y a des intermédiaires commerciaux.

### On doit voir d'où vient un produit

Il y a des exigences supplémentaires dans le secteur de la viande. Il faut par exemple mentionner sur les morceaux de viande de bœuf le pays où l'animal est né. Mais aussi soit où il a passé la plus grande partie de sa vie soit où il a pris la plus

grande partie de son poids. La même chose est valable pour les porcs, les moutons, les chèvres et les volailles, avec la différence que ce n'est pas le pays de naissance mais celui d'abattage qui doit être mentionné. Si un animal est né, a grandi et a été abattu dans le même pays, la déclaration «Provenance: pays xy» suffit.

Et pour la convenance: Contrairement à l'UE, la déclaration du pays de production d'une denrée alimentaire est obligatoire en Suisse. «Un transformateur fermier peut cependant se contenter d'avoir le pays dans son adresse qui doit de toute façon figurer sur l'étiquette», explique Ursula Kretzschmar. Et le pays peut aussi être inclus dans la dénomination spécifique comme pour le «Jus de pomme suisse». Quant aux ingrédients, la règle est que si un emballage fait penser à une provenance qui n'est pas la bonne, il faut indiquer d'où viennent les ingrédients végétaux s'ils représentent plus de 50 % du produit – dès 20 % pour ceux d'origine animale. «Par exemple, pour une sauce bolognaise avec du bœuf de la ferme mais des tomates d'Italie, ces dernières doivent être déclarées sur le produit», explique encore Ursula Kretzschmar. Pour les produits vendus en vrac, il y a une obligation d'information orale au minimum pour la provenance de la viande et la présence d'allergènes, mais il faudrait aussi connaître les ingrédients. René Schulte



### La législation sur les denrées alimentaires

Informations de fond sur les lois et les ordonnances:

[www.osav.admin.ch](http://www.osav.admin.ch) > Aliments et nutrition > Bases légales et documents d'application

Les principales prescriptions de la Confédération se trouvent dans la Loi sur les denrées alimentaires (LDAI, RS 817.0), l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU, RS 817.02) et l'Ordonnance du DFI (Département fédéral de l'intérieur) concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI, RS 817.022.16) qui se trouvent sur:

[www.admin.ch](http://www.admin.ch) > Droit fédéral > Recueil systématique

Règles supplémentaires pour les produits Bio et Bourgeon:

[www.admin.ch](http://www.admin.ch) > Droit fédéral > Recueil systématique > Ordonnance sur l'agriculture biologique (RS 910.18)

[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Transformateurs & commerçants > Cahiers des charges & règlements

# L'étiquetage conforme *pour le Bourgeon*

Étiqueter correctement les denrées alimentaires préemballées n'a rien de simple. Voilà comment il faut procéder.

Il y a des mauvaises langues qui prétendent qu'il faut être docteur en droit pour pouvoir étiqueter les denrées alimentaires préemballées conformément à la loi. Et elles n'ont pas tellement tort... surtout quand il s'agit des produits Bourgeon. Car il faut alors respecter en plus les directives de l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique et celles du Cahier des charges de Bio Suisse. Tout sauf simple. «Une mauvaise ou insuffisante déclaration de la provenance des matières premières dans la liste des ingrédients et l'absence de la mention de l'organisme de certification sont deux erreurs fréquentes», dit Simone Hartong, responsable de Bio Suisse pour la transformation fermière. Ou il y a parfois seulement «Conservation» au lieu de «À consommer de préférence avant le ...» ou «À consommer jusqu'au ...». L'utilisation du logo de Bio Suisse n'est pas non plus toujours correcte. «Soit ce n'est pas le bon logo qui est utilisé, soit il est à peine visible, flou, pas dans la ou les bonnes couleurs ...». Et ensuite il manque parfois la mention de la reconversion alors qu'elle aurait été de mise.

Les producteurs qui font de la transformation fermière vendue en direct et qui veulent être sûrs de leur coup peuvent faire contrôler gratuitement leurs étiquettes par Bio Suisse. «C'est facultatif, mais nous le recommandons chaudement», souligne Simone Hartong. Car les lacunes, négligences ou infractions peuvent déboucher de la part de l'organisme de contrôle sur des points de sanctionnement qui peuvent à leur tour engendrer une lettre de blâme ou même une sanction directe. Cette vérification et autorisation des étiquettes par le secrétariat de Bio Suisse est par contre obligatoire pour les preneurs de licences Bourgeon. *René Schulte*



## 1 Dénomination spécifique

La dénomination spécifique est soit imposée par la loi soit descriptive (beurre, confiture, mayonnaise)

**Alternatives:** Désignation usuelle (Croissant aux noisettes, Birchermüesli, Chutney) ou descriptive (Limonade, Crème dessert à base de soja)

**Interdits:** Noms de fantaisie et noms commerciaux

**Mention «Bio» autorisée si au minimum 95 % des ingrédients agricoles sont bio et si les ingrédients conventionnels correspondent à l'Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique**

## 2 Liste des ingrédients

**Dans l'ordre:** Écrire «Ingrédients:», puis énumérer les ingrédients par ordre décroissant de quantité; mentionner le pourcentage si l'ingrédient figure dans la dénomination spécifique (mots ou illustration)

**Ingrédients composés:** Dénomination spécifique y compris composants (farine [blé, épeautre, seigle]); une mention globale (p. ex. mélanges d'épices) suffit si cet ensemble représente  $\leq 2\%$  du produit

**Additifs:** Catégorie fonctionnelle avec numéro E ou désignation individuelle (Acidifiants: Acide citrique; Gélifiants: E440)

**Les ingrédients allergènes** (noisettes, moutarde, lécithine de soja) doivent toujours être mentionnés et être mis en évidence en italique ou en gras

Mentionner la **provenance** si un ingrédient représente  $\geq 50\%$  du produit pour une

denrée végétale ou  $\geq 20\%$  pour une denrée animale et s'il y a en même temps un risque de tromperie (p. ex. sauce maison à base de tomates d'Italie)

**Produits bio:** Déclarer les produits issus de production biologique

## 3 Durée de conservation / Datage

**Denrées alimentaires délicates:**

«À consommer jusqu'au [date]»

**Conservation jusqu'à 3 mois:**

«À consommer de préférence avant fin [date]»

**Conservation au-delà de 3 mois:**

«À consommer de préférence avant fin [mois]»

**Produits congelés:**

«Produit congelé le [date]»

## 4 Pays de production

**Mentionner séparément:** «Fabriqué en Suisse»; abréviation CH autorisée

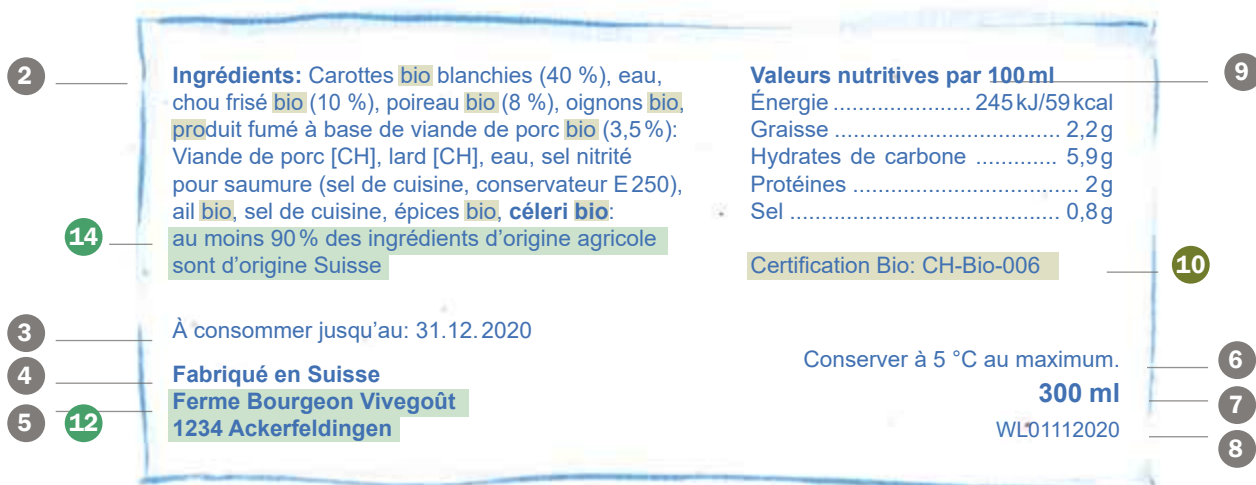
**Alternatives:** Mention du pays dans l'adresse ou la dénomination spécifique (Jus de pomme suisse); logo Bourgeon avec la croix suisse

## 5 Informations sur le responsable de la mise sur le marché

**Nom et adresse** (au minimum NPA et localité) de l'entreprise de production, de transformation, d'importation, d'emballage ou de commercialisation

## 6 Indication de conservation et d'utilisation

**Exemples:** À conserver à 5 °C au maximum; chauffer avant consommation; à consommer dans les 3 jours après ouverture



### 7 Déclaration de quantité

**Poids ou volume:** Déclarations exactes, jamais «env.»

**Quantité minimale:** Si mentionnée elle doit être atteinte

### 8 Lot / Numéro de lot

**Numéro de lot:** Pour la traçabilité et le rappel des produits

**Alternatives:** Date de fabrication (jour et mois) ou date de péremption exacte

### 9 Déclaration de la valeur nutritive

**Déclaration minimale:** Valeur nutritive en kJ et kcal ainsi que les teneurs en graisse, en hydrates de carbone, en protéines et en sel en grammes par 100 grammes ou par 100 ml

**Exceptions pour la transformation fermière:** Le tableau des valeurs nutritives est facultatif pour les transformateurs fermiers si les denrées alimentaires sont artisanales et vendues en direct ou dans des commerces locaux situés dans un rayon d'au maximum 50 kilomètres. Ce tableau est cependant obligatoire si on passe par une organisation commerciale

### 10 Code de l'organisme de certification

Mentionner l'organisme de certification mandaté par la ferme

### 11 Logo Bourgeon

**Téléchargement:** [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch); nom d'utilisateur et mot de passe nécessaires

### 12 Preneurs de licences et producteurs Bourgeon

**Nom et adresse** (au minimum NPA et localité)

### 13 Procédés de transformation

**Procédés de transformation spécifiques pour le produit** (pasteurisation, congélation) qui sont listés dans le Cahier des charges de Bio Suisse

### 14 Provenance des matières premières

**Produits Bourgeon AVEC la croix suisse:** Provenance «Suisse» si  $\geq 90\%$  des matières premières viennent de Suisse; à mentionner dans la liste des ingrédients ou avec la mention «au moins 90 % des ingrédients d'origine agricole sont d'origine Suisse»; pas obligatoire si toutes les matières premières viennent de Suisse

**Produits Bourgeon SANS la croix suisse:** Mentionner la provenance des ingrédients végétaux qui représentent  $\geq 50\%$  ainsi que celle des œufs, du miel, du poisson, des produits d'aquaculture et des ingrédients suisses qui représentent  $\geq 10\%$

**Produits simples, laitiers, carnés et à la base d'insectes:** Déclaration obligatoire de la provenance des matières premières

### Layout, grandeur d'écriture, prix

**Inscription:** Bien visible, indélébile; dans au minimum une langue nationale

**Grandeur de l'écriture:** Au minimum 1,2 mm; au minimum 0,9 mm pour les produits dont la

surface de l'emballage ne dépasse pas 80 cm<sup>2</sup>

**Prix:** En francs suisses sur le produit ou à proximité immédiate

### Déclarations pas mentionnées ici (liste pas exhaustive)

Teneur en alcool à partir de 1,2 % volume; état physique (concentré, poudre) ou procédé technologique (au lait thermisé); marque d'identification pour les denrées d'origine animale: numéro d'autorisation de l'entreprise pour la viande, les œufs, le lait et les produits qui en sont issus

- Législation alimentaire suisse
- Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique
- Cahier des charges de Bio Suisse



### Fiche technique et conseil

Le fiche technique «L'étiquetage des denrées alimentaires biologiques» est disponible gratuitement comme PDF dans la boutique du FiBL:

[shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > N° comm. 1542

→ Ursula Kretzschmar, Groupe Consommation et Denrées alimentaires, FiBL  
ursula.kretzschmar@fibl.org  
tél. 062 865 04 27

→ Simone Hartong, Transformation et commerce, Bio Suisse  
simone.hartong@bio-suisse.ch  
tél. 061 204 66 52