

# ANALYSES ET BONNES PRATIQUES

Dossier thématique Exper-IAA, Octobre 2018

## 8 BONNES PRATIQUES POUR UN ÉTIQUETAGE EN RÈGLE

L'étiquetage, un exercice de plus en plus complexe, mais dont les enjeux sont importants.

- en interne car il nécessite un travail collaboratif, supportant peu le cloisonnement, et qui peut retarder lesancements ou entraîner des surcoûts importants (destructions, rappels),
- dans les relations avec la DGCCRF car beaucoup d'erreurs sont facilement décelables. Et lors d'enquêtes de terrain, c'est souvent sur ce thème qu'elle trouve le plus à redire. (Exemple : taux d'anomalie de 38 % des établissements enquêtés sur la loyauté de l'étiquetage de la viande fraîche de volaille<sup>(1)</sup>, domaine pourtant simple),
- avec le consommateur qui à la fois, veut en savoir toujours plus, est de moins en moins satisfait, et se plaint que les informations réclamées soient illisibles ou incompréhensibles,
- par la reprise de ces informations par des applications grand public qui peuvent être utilisées de façon tendancieuse.

Il faut oublier l'idée, « les étiquettes, personne ne les lit », qui a longtemps conduit à négliger leur rédaction. En partant du cas de SOPRODAL, nous chercherons à définir quelques règles simples pour une meilleure maîtrise.

### Analyse du cas « Seul le saumon était rose »



**Les modifications et ajustements lors de la création d'un nouveau produit sont nombreuses. Et se poursuivent tout au long de son cycle de vie.**

« Le référentiel » évolue au cours de la vie du produit.

Rien d'anormal dans cet épisode : ajustement matière première pour arriver à l'objectif prix, simplification du process suite à l'essai industriel, recherche d'éléments valorisants...

Le réel problème rencontré chez Soprodal est le cloisonnement des services et l'absence de base de travail commune, de référentiel. Chacun a bien fait son job ; chacun dans son coin.

Le verrou mis en place via les signatures du BAT a été efficace pour éviter de nouveaux problèmes avec les fraudes. Mais il ralentit encore le processus de création et ne résout pas la cause.

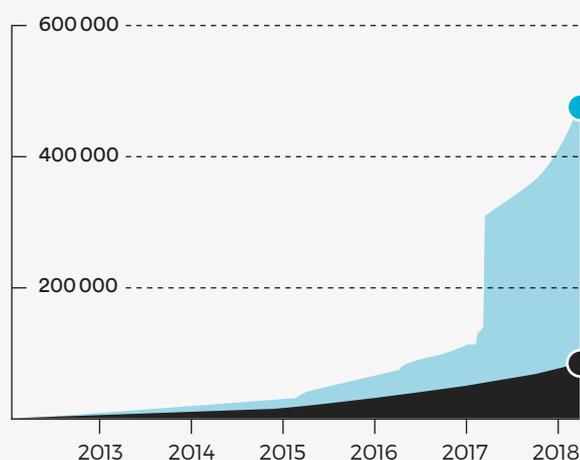
(1) Les contrôles ont été effectués à tous les stades de la production à la commercialisation : dans 85 établissements de transformation environ (abattoirs, ateliers de découpe...), dont une trentaine de commerces de gros, et une centaine de commerces de détail (hypermarchés, supermarchés, supérettes, rôtisseries, commerces non sédentaires...).

# Propositions à SOPRODAL pour assurer un étiquetage conforme

« Environ la moitié des adultes interrogés déclare avoir pour habitude de lire les étiquettes et les emballages des aliments qu'ils achètent : 12 % indiquent le faire systématiquement et 37 % régulièrement ». (ANSES. Avril 2017 Étude INCA 3 p.360)<sup>(2)</sup>. La liste des ingrédients est l'information la plus regardée, en particulier chez les lecteurs attentifs. ANSES INCA 3<sup>(2)</sup>, TNS SOFRES<sup>(3)</sup>

Autres raisons pour soigner son étiquetage : c'est la base des informations à pousser sur les sites de e-commerce ou les Drives, mais aussi ce qui va être repris et parfois commenté sur des sites consommateurs, ou des bases de données ouvertes de plus en plus performantes, exhaustives et réactives, à l'instar de Open Food Facts.

## Croissance et mise à jour de la base de produits Open Food Facts



Monday, Mar 26, 2018

● Products : 476.316

● Products with complete information : 80.810

Nombre de références<sup>(4)</sup> <https://fr.blog.openfoodfacts.org/>

## Pourquoi y a-t-il tant d'erreurs ?

Prenons la liste des ingrédients mis en œuvre. L'exercice semble simple : classer par ordre décroissant des éléments !

- Il faut à la base des informations fiables sur les matières premières et les ingrédients utilisés. Donc des fiches techniques fournisseurs complètes, challengées, validées, classées, à jour. Et dans le cas de fournisseurs étrangers, en particulier hors UE, s'assurer de la conformité des appellations et des traductions.
- Quelle formule choisir et à quel stade ? Outre les erreurs de versions, plusieurs formules circulent : la formule labo, celle de l'essai industriel, celle du contrôle de gestion pour le PRI, celle de mise en œuvre. Les coefficients de perte, de réhydratation ou déshydratation sont-ils connus et intégrés ?
- Les allégations et illustrations ont un impact sur la rédaction. Sont-elles disponibles ?

- Chaque rédacteur a-t-il les mêmes pratiques ? A-t-il suivi une formation ?
- L'interprétation des textes a-t-elle été faite, discutée éventuellement avec les associations professionnelles ou même directement avec les fraudeurs ?
- Le règlement européen 1169/2011<sup>(5)</sup> est clair, mais long (45 pages). Il a nécessité des précisions via la Communication de la Commission sur l'application du principe de la déclaration quantitative des ingrédients (QUID) (2017/C 393/05)<sup>(6)</sup>. Êtes-vous certain de maîtriser la notion « d'ingrédient composé » et celle de « faible dose », celle de liquide de couverture et de poids net égoutté, le « en proportion variable », les dérogations d'indication quantitative, le cas spécifique du massépain, les cas d'indication du % d'un ingrédient par rapport au produit fini, la dérogation propre aux bâtonnets aux graines de pavot... ou pour revenir à notre story la différence entre les deux saumons. Beaucoup de ces spécificités ont une bonne raison d'être mais sont autant de chausse-trapes dès lors que vous sortez de votre cœur de métier.
- D'autres spécificités existent : Comment gérez-vous les ingrédients non BIO dans un produit BIO vs les tolérances de la réglementation<sup>(7)</sup> ? D'autres spécificités pourraient s'étendre ou apparaître comme les origines ou les process.
- L'oubli d'une ou plusieurs exigences : exemples, les modes d'emploi ou de conservation, qui peuvent paraître « évidents » au fabricant mais pas au consommateur.
- L'erreur humaine souvent liée à des recopies ou des anciennes versions.

## Des calculs spécifiques.

Nous avons vu dans le dossier de Mai 2018 l'importance et la complexité de la gestion des allergènes.

Que ce soit pour des allergènes (ex. : sulfites, gluten) ou d'autres substances (ex. : édulcorants, caféine), des notions de seuils vont intervenir pour la rédaction de l'étiquetage.

Il est utile de disposer d'un outil de calcul fiable vous alertant du dépassement éventuel des valeurs de référence. Par exemple, quatre sources potentielles minimum de sulfites dans une sauce contenant du vinaigre, de la moutarde, des cornichons et des oignons. Un calcul automatisé apportera fiabilité et gain de temps. Et dans un produit complexe, saurez-vous vous situer vis-à-vis du gluten entre le « < 20 mg / kg » et le « < 100 mg / kg »<sup>(8)</sup> ?

Depuis le 13 décembre 2016, l'obligation de déclaration nutritionnelle<sup>(6)</sup> entraîne un besoin de formalisation du calcul des valeurs. Quelle base utiliser ? Vos analyses matières premières ou produits finis ? Sur quelle base d'échantillonnage ? Quelles méthodes d'analyses ? Ou, partir des données de vos fournisseurs, mais sont-elles fiables ? Ou encore utiliser des références bibliographiques ou des bases de données officielles ? Comment garder trace de vos sources et du mode de calcul utilisé vous permettant d'aboutir au tableau ?

Et si demain vous exportez aux USA ? Comment allez-vous intégrer la Vitamine D, le fer ou le calcium ?

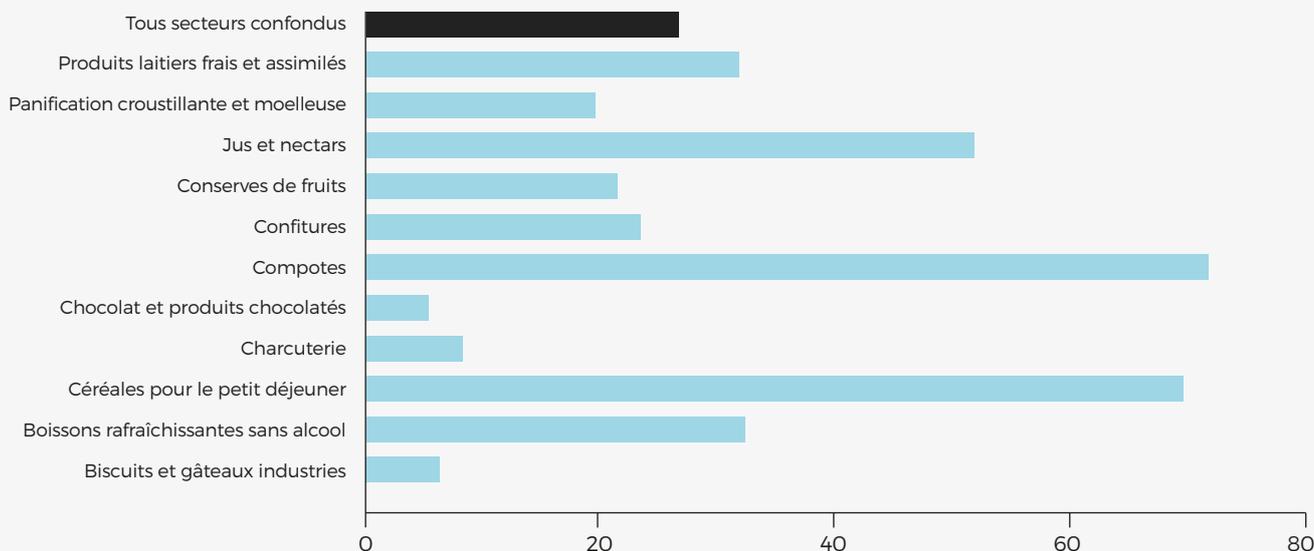
De même, si vous adoptez le NUTRISCORE ou tout autre logo nutritionnel, vous aurez à reprendre ces données, les intégrer dans des formules de calcul. Une connaissance précoce, durant les phases de développement et d'optimisation des formules peut être utile.

## Aller encore plus loin : proposer les allégations nutritionnelles envisageables.

L'exercice étant initié avec INCO, pourquoi ne pas chercher à le valoriser en revendiquant une allégation nutritionnelle si justifiée<sup>(9)</sup>.

27% des produits suivis par OQALI portent une allégation nutritionnelle avec des différences importantes selon les secteurs suivis<sup>(10)</sup>. Une partie non négligeable des consommateurs y est sensible et peut faire basculer la préférence lors de l'achat (ANSES INCA 3)<sup>(2)</sup>. Le point mérite d'être étudié, dès la conception. Et d'être disponible lors du positionnement du produit et de la conception de l'étiquette.

### Fréquence d'allégations nutritionnelles selon segments de marché (2010 - 2013)



Source<sup>(10)</sup> : Rapport OQALI, INRA / ANSES 2016.

« L'Oqali répond à un besoin : exercer un suivi global de l'offre alimentaire en mesurant l'évolution de la qualité nutritionnelle (composition nutritionnelle et informations nutritionnelles) ».  
<https://www.oqali.fr/Decouvrir-l-Oqali/Objectifs>

#### Références :

1. Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes 24/05/2018 Résultats d'enquête : loyauté de l'étiquetage de la viande fraîche de volaille : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/loyaute-letiquetage-viande-fraiche-volaile>
2. ANSES. AVIS de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à « la troisième étude individuelle nationale des consommations alimentaires (Étude INCA3) ». Juin 2017.
3. Pascale Grelot-Girard TNS SOFRES. Comportements et perception des consommateurs à l'égard des étiquettes nutritionnelles et environnementales. 2014.
4. Rapport d'activité 2017 de l'association Open Food Facts : Croissance et mise à jour de la base de produits. Publié sur le blog le 01/04/2018 : <https://fr.blog.openfoodfacts.org/>
5. Règlement (UE) 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Journal officiel de l'Union européenne. 22/11/2011.
6. Communication de la Commission sur l'application du principe de la déclaration quantitative des ingrédients (QUID) : [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX:52017XC1121\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX:52017XC1121(01)). Journal officiel de l'Union européenne. 21/11/2017.
7. RÈGLEMENT (UE) 2018/848 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et abrogeant le règlement (CE) no 834/2007 du Conseil.
8. RÈGLEMENT (CE) No 41/2009 DE LA COMMISSION du 20 janvier 2009 relatif à la composition et à l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten.
9. RÈGLEMENT (CE) No 1924/2006 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.
10. Rapport OQALI, INRA / ANSES. BILAN DES PREMIERS RESULTATS DES SUIVIS DES EVOLUTIONS. Étude de l'évolution des produits transformés disponibles sur le marché français par secteur entre 2008-2010 et 2010-2013. 2016.

## D'où nos 8 recommandations pour un étiquetage sans douleur :

1. Mise en place de la gestion du cycle de vie produit.
2. Disposer d'une base unique gérant des versions.
3. Informations fournisseurs complètes, à jour. Dont gestion appropriée des certificats (ex. : Bio), des origines, mais aussi anticiper avec par exemple l'éloignement des lieux de production.
4. Identifier la formule qui doit servir à l'étiquetage.
5. Vision partagée du document final textes, revendications et illustrations, taille des caractères.
6. Un référent (interne ou externe) sur la connaissance et l'interprétation des textes. Ainsi qu'une base réglementaire.
7. La check-list des exigences réglementaires pour le marché visé.
8. Limiter les ressaisies.

Analyse réalisée  
par le pôle expertise  
de Keendoo :



### Avec le module Formulation Keendoo vous pouvez :

- Avoir une visibilité permanente de l'étiquetage d'une recette au fur et à mesure des ajustements de formule.
- Formuler des recettes en fonction de l'étiquetage souhaité.
- Générer automatiquement des listes d'ingrédients conformes à la réglementation (INCO, Bio, origine...).
- Identifier tous les allergènes à étiqueter en 1 clic.
- Calculer automatiquement les valeurs nutritionnelles pour 100g et par portion.
- Calculer automatiquement le Nutriscore.
- Identifier les allégations nutritionnelles qui peuvent être mises en avant.
- Enregistrer les dénominations légales de vente, les conseils de préparation et de conservation, la nature des durées de conservations.

**Pour en savoir plus sur l'application Keendoo, inscrivez-vous au web-séminaire.**

## À propos de Keendoo

Keendoo est éditeur de solutions logicielles pour maîtriser les datas produits de l'industrie agroalimentaire.

**Keendoo**

6 rue Rose Dieng-Kuntz, 44300 Nantes

**02 40 50 01 00**

**contact@keendoo.com**