



LES INGREDIENTS DE SPECIALITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE
66 rue La Boétie - 75008 PARIS – Tél. : 01 40 62 25 80 – Fax : 01 45 50 37 05

— POINT DE VUE —

Mention « sans » : ... sans tromper le consommateur ?

Suite au développement de communications qui recourent aux allégations négatives sur certains ingrédients alimentaires, dont les additifs alimentaires, le SYNPA considère essentiel de rappeler les principes généraux du droit, notamment la non tromperie du consommateur, ainsi que les décisions de l'Union sur ce sujet.

Le pré-requis : donner une information véridique au consommateur

Quel que soit le produit vendu au consommateur, le droit a établi, depuis plus d'un siècle, le principe d'une information loyale donnée au consommateur.

Concrètement, le Code de la Consommation (l'article L. 121-1) explicite ce qui constitue une pratique commerciale trompeuse. Dans le domaine de l'étiquetage des denrées alimentaires, celui-ci ne doit pas être de nature à créer une confusion dans l'esprit du consommateur.

Cette confusion peut concerner par exemple la composition, le mode de fabrication, la nature, les caractéristiques de la denrée.

Ces principes s'appliquent lorsqu'une mention « sans » est utilisée : est-elle de nature à créer une confusion dans l'esprit du consommateur ?

Utilisation technologique d'ingrédient et mention « sans »

Il apparaît comme trompeur pour le consommateur de mettre en avant l'absence d'additif alimentaire dès lors que dans la liste des ingrédients, on constate la présence d'un ingrédient qui contient une substance, par ailleurs autorisée comme additif alimentaire, et que cet ingrédient est utilisé pour une fonction technologique analogue à l'une des catégories fonctionnelles des additifs alimentaires. Cette approche est partagée par les Etats membres qui ont pris deux décisions en ce sens.

Les catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires

Conservation intérêt sanitaire	Organoleptique : aspect, goût, texture du produit	Autres rôles	
1. Conservateurs	4. Acidifiants	11. Affermissants	20. Antimoussants
2. Antioxydants	5. Colorants	12. Agents moussants	21. Antiagglomérants
3. Gaz d'emballage	6. Edulcorants	13. Agents de charge	22. Agents de traitement de la farine
	7. Exhausteurs de goût	14. Agents d'enrobage	23. Amplificateurs de contraste
	8. Emulsifiants	15. Amidons modifiés	24. Correcteurs d'acidité
	9. Epaisissants	16. Humectants	25. Propulseurs
	10. Gélifiants	17. Poudres à lever	26. Séquestrants
		18. Sels de fonte	27. Supports
		19. Stabilisants	



En 2006¹, les Autorités ont demandé le retrait d'une mention sur l'absence de conservateur pour une saucisse qui contenait un extrait d'épinard riche en nitrates.

En 2010², les Etats membres ont fait modifier l'étiquetage d'un jambon qui contenait un bouillon de légumes riches en nitrates et des ferments. Les ferments transforment les nitrates en nitrites... pour assurer la bonne conservation du jambon. Le consommateur est informé de la méthode de conservation via une mention sur l'étiquette : « conservation assurée par le bouillon de légumes ». Ces produits ne peuvent pas porter de mention « sans conservateur » ou « sans additif ».

Ces décisions concernent des ingrédients contenant une substance autorisée comme conservateur. Il est raisonnable de penser que la conclusion serait la même pour les autres catégories fonctionnelles d'additif alimentaire. On peut ainsi s'interroger sur une préparation en poudre pour crème brûlée qui porte la mention « sans colorant » alors qu'elle contient un extrait de carotte, ingrédient peu attendu dans un tel produit.

Communiquer sans distinction abusive

Le Parlement européen et le Conseil ont réaffirmé dans le nouveau règlement (UE) n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires l'importance d'un étiquetage loyal et non trompeur pour le consommateur.

Le législateur rappelle qu'on ne peut mettre en avant une caractéristique particulière dès

lors que toutes les denrées de la même catégorie présentent cette caractéristique.

Le règlement précise qu'une telle mention induit le consommateur en erreur. Concrètement cela signifie que les mentions du type « sans conservateur » lorsque l'ensemble des produits similaires ne contient pas de conservateur n'est pas acceptable.

Par exemple, l'appertisation est un procédé qui permet, en chauffant les produits, de les conserver. Il est donc logique que le produit ne contienne pas de conservateur !

Les allégations négatives : une défiance vis-à-vis des agences d'expertise et des décideurs politiques

Les allégations négatives, comme « sans aspartame », surfent sur les inquiétudes des consommateurs, au lieu de les rassurer quant à la qualité et la sécurité des ingrédients. Elles entretiennent une relation anxiogène vis-à-vis de certains ingrédients et notamment des additifs alimentaires. *In fine* les allégations négatives remettent en cause d'une part l'expertise scientifique des risques réalisée par les agences d'évaluation (ANSES et EFSA) et d'autre part les décisions d'autorisation prises par le gestionnaire du risque, à savoir les Etats membres et le Parlement européen.

Le SYNPA encourage des communications positives favorisant l'éducation du consommateur sur le savoir-faire de l'industrie alimentaire, à l'exemple de celle portée par un pur jus de fruits dont l'emballage communique exclusivement sur le procédé de flash pasteurisation.



Pour contribuer à la connaissance des additifs alimentaires, le SYNPA a développé une brochure à disposition de tous sur les additifs alimentaires.

¹Lien vers le compte-rendu du CPCASA du 14/12/2006 : ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcah/toxic/summary23_en.pdf

²Lien vers le compte-rendu du CPCASA du 19/05/2010 : ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcah/toxic/summary19052010_en.pdf