

« ACTUALITÉS ALIMENTATION : INFLATION, DLC OU DDM, LE BIO, LES LABELS ET CONTRÔLE DE QUALITÉ »



Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30



INFLATION 2023 ET BUDGET ALIMENTATION

Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30



- **Les Français consacrent 21% de leur budget à l'alimentation**
(achat de produits alimentaires et de boissons, et restauration hors domicile)
- **De 42% en 1950, la part de consommation de produits de l'agriculture dans la dépense totale est passée à 20% en 2020.**
(produits alimentaires bruts et transformés, boissons, plantes et fleurs, produits de la sylviculture, produits pour animaux, tabac)

• Les aliments les plus consommés

(en 2020, par habitant / an ; consommation totale : industries agroalimentaires, restauration, ménages...)

- céréales : 119 kg
- viande : 85 kg (porcine 32 kg, volaille 28 kg, bovine 23 kg)
- lait, yaourts naturels : 53 kg
- pommes de terre : 48 kg (fraîches et transformées)
- vin : 33 l
- oranges : 30 kg (transformées)
- sucre : 28 kg
- fromage : 26 kg
- tomates : 25 kg (transformées)
- pommes : 23 kg (transformées)
- œufs : 13 kg
- huiles végétales : 12 kg
- riz : 6 kg



Répartition de la consommation des Français en 2020 :

- produits agricoles : 3%
- produits des industries agroalimentaires : 17%
- services marchands : 45%
- autres dépenses : 35%

Répartition des dépenses des ménages par type d'aliment :

- viande : 24%
- fruits & légumes : 24%
- pain & céréales : 18%
- lait, fromage & œufs : 14%
- produits sucrés : 8%
- graisses, épices, sauces : 6%
- poisson & fruits de mer : 6%



En avril 2023 le glissement annuel de l'indice des prix à la consommation s'élevait à 5,9 %, après 5,7 % en mars.

L'inflation se situe ainsi pour le 11e mois consécutif sur un plateau autour de 6 %.

Depuis janvier 2021, l'indice des prix a progressé globalement de 12 %, avec des évolutions contrastées selon les différents postes de consommation : les prix de l'énergie ont progressé de 41 % entre janvier 2021 et avril 2023, ceux de l'alimentation de 20 %, ceux des produits manufacturés de 8 % et enfin ceux des services de 7 %.

S'agissant de l'alimentation, les prix des produits frais, assez volatils, décélèrent sur un an en avril mais ceux des autres produits alimentaires augmentent sur un an à un rythme proche de 16 %, comme en mars



C'est au départ l'énergie qui a tiré l'inflation dès 2021, avant que l'alimentation prenne progressivement le relais au cours de l'année 2022.

En avril 2023, l'alimentation contribue à hauteur de 40 % à l'inflation, et représente 16 % du panier moyen de consommation

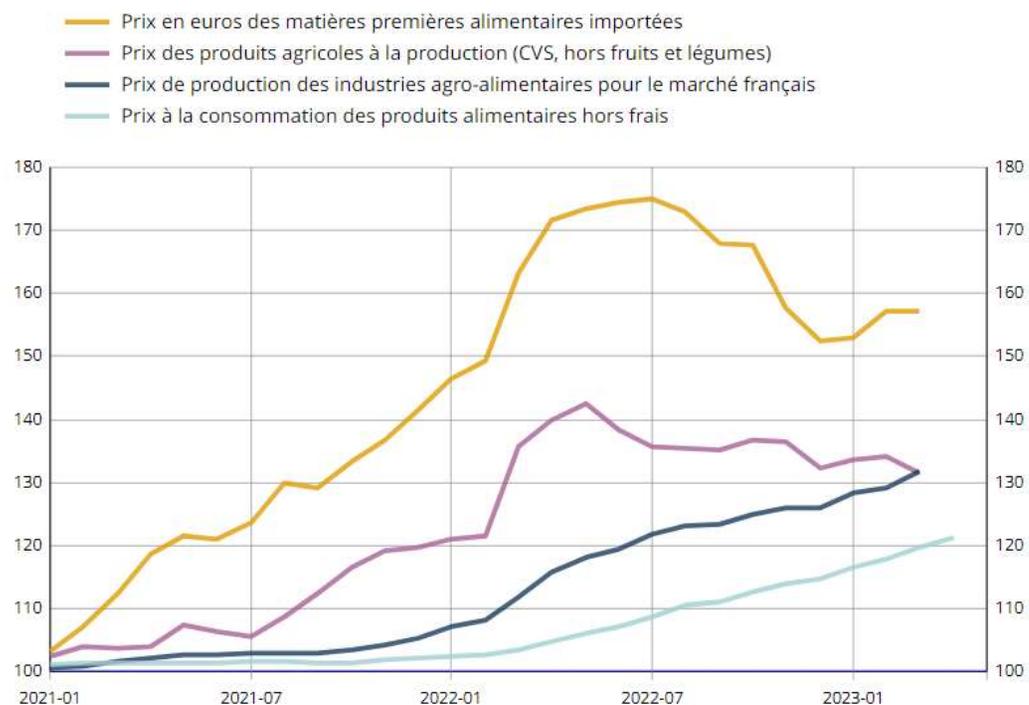
Les produits laitiers, l'épicerie, les viandes et poissons sont les catégories les plus inflationnistes sur 1 an. Les plus modérées sont les eaux, sodas et alcools – affichant 10 % de hausse en 1 an.

Malgré la communication gouvernementale sur le « trimestre anti-inflation », les prix alimentaires en grandes surfaces se sont même accrus de 19 % en avril 2023 par rapport à avril 2022, quand les analyses des données distributeurs faites par la DGCCRF montrent qu'entre la semaine du 6 mars et la semaine du 24 avril, le prix des produits avait baissé d'environ 13% ...



Figure 1 - Des prix des matières premières alimentaires aux prix à la consommation des produits alimentaires hors frais

(indices en base 100 en 2019)



Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30



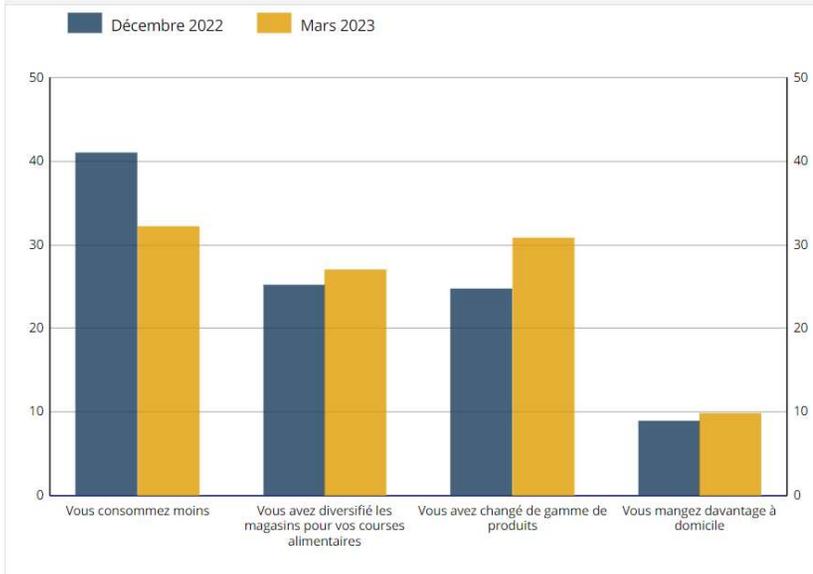
Fin 2022, plus de deux tiers des ménages interrogés par l'Insee déclaraient avoir changé leurs habitudes de consommation.

Sachant que le **budget alimentaire mensuel moyen** des Français n'a que très peu augmenté depuis 2017 (+7 euros), s'établissant à **392 euros** en février 2023, cela signifie que les ménages français se contraignent à faire **des arbitrages** drastiques pour le maîtriser dans la période d'inflation actuelle.

Sur l'alimentaire, cela se traduit, chez les ménages jeunes, ou ayant des enfants, les plus impactés par l'inflation actuelle, par une **réduction des quantités consommées** et, dans une moindre mesure, par des changements de gammes ou d'enseignes

Figure 9b - Nature des évolutions de comportement indiquées par les ménages qui déclarent avoir modifié leurs habitudes de consommation alimentaire

(part des ménages concernés en %)



Note : pour cette question, les ménages devaient indiquer la modification principale dans le changement de leurs habitudes de consommation alimentaire (une seule réponse possible).

Avec des augmentations dépassant les 40% sur un an, les prix des produits carnés s'envolent. Dès lors, deux tiers des Français disent acheter moins de viande ou de poisson (67%), soit une évolution de +12 pts depuis 2017.

la part de Français déclarant avoir réduit son nombre de repas par jour, uniquement du fait de l'inflation, atteint les 24% ; un chiffre qui monte à 39% parmi les jeunes

Ainsi la consommation alimentaire des ménages a nettement reculé en volume : -9 % sur un an en mars



L'INFLATION, QUEL IMPACT SUR LE FRIGO DES FRANÇAIS ?

Les Français et le budget alimentation*

68%

des Français reconnaissent avoir changé leurs habitudes de **courses alimentaires avec l'inflation**

Ils cherchent à :

1 | Maitriser leur budget

51%

se fixent un budget précis dédié à leur alimentation tous les mois



23%

privilégient les courses sur Internet afin de mieux suivre le montant de leur panier



76%

font systématiquement une liste de courses avant de se rendre en magasin



avec des budgets moyens mensuels de...



472€

pour les Français ayant des enfants



272€

pour les personnes seules



2 | Trouver le meilleur prix pour les produits

84%

déclarent privilégier les produits en promotion (+3 pts vs 2017)



84%

comparent systématiquement le prix des produits selon les marques (+5 pts vs 2017)



49%

privilégient les magasins alimentaires discount



D'ailleurs les critères déterminants ou importants dans le choix d'une enseigne alimentaire sont...

69%

Pour des Français, **le prix des produits**



85%

Pour des Français, **le fait d'avoir une carte de fidélité/un compte client** sur lesquels cumuler des points



3 | Modifier leurs habitudes alimentaires, en prenant parfois des risques

67%

achètent moins de viande ou de poisson (+12 pts vs 2017)



24%

ont réduit leur nombre de repas par jour



Trois stratégies qui leur ont permis de...

...compenser l'impact de l'inflation sur leur budget, stable depuis 2017 :

392€ par mois



...continuer à acheter des petits aliments plaisir

67%



Bien manger reste décisif pour 9 Français sur 10

93%

*Le Sofrscope reflète la perception qu'ont les Français de leur budget alimentation

Cette étude a été réalisée auprès d'un échantillon de 1 032 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus. L'échantillon a été constitué selon la méthode des quotas, au regard des critères de sexe, d'âge, de catégorie socioprofessionnelle, de catégorie d'agglomération et de région de résidence. Les interviews ont été réalisées par questionnaire autoadministré en ligne sur système CAWI (Computer Assisted Web Interview). Les interviews ont été réalisées du 15 au 16 février 2023.

Le budget alimentaire n'a pas fini de peser sur les ménages, les prix des produits vont continuer de croître, avec un pic attendu "vers la fin du premier semestre", selon les projections de la Banque de France.

D'après l'Insee, la hausse va s'établir en juin à 15,4% sur un an.

Par la suite, les prix augmenteraient plus lentement, grâce à une détente prévue sur le prix des intrants agricoles (...) et les prix internationaux des matières premières agricoles selon la Banque de France.

Mais il n'est pas prévu de baisse des prix de l'alimentation à l'horizon 2025...



Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30



LA PLACE DU BIO DANS LA CONSOMMATION ET LA PRODUCTION

Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30



Le marché du Bio en France



13 milliards €

Valeur du marché BIO en France en
2021

-1,3 % / 2020



6,6 %

Part bio de la consommation
alimentaire des ménages

Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30



- Des aspirations et préoccupations sanitaires et environnementales qui se renforcent dans la population française...
- Avec une marge de progrès certaine : les Français sont à 6,6% de leur consommation alimentaire en bio, les Danois consomment 14% de bio, les Autrichiens 11%.

La santé occupe une place centrale dans le rapport à l'alimentation

- **Préoccupations santé** : 1ère place dans les représentations. 41% rapprochent le « bien manger » d'une **alimentation équilibrée** et 34% d'une alimentation qui **ne porte pas atteinte à la santé**.
- **69% des Français se disent attentifs à l'effet de l'alimentation sur leur santé**. 88% des Français veillent à ce que leur foyer mange des **produits sains et variés**.
- 69% se disent attentifs à la présence de **perturbateurs endocriniens** dans les produits alimentaires qu'ils consomment, et 10% des Français pratiquent un régime alimentaire « sans » (sans sucre, sans sel, sans gluten, etc.).

L'environnement, une préoccupation croissante pour les Français

- 69% des Français se disent vigilants au **processus de production** qui respecte l'environnement et la condition animale.
- **22%** des Français considèrent que « bien manger » est avant tout une alimentation qui **ne porte pas atteinte à l'environnement**.
- 17% des Français se disent flexitarien et 6% déclarent suivre un régime « sans viande »

- Mais... **le prix est le 1^{er} frein à l'achat**
- Puis le questionnement sur la « réalité » du label Bio



Après le frein du prix, des doutes sur la réalité du 100% bio

+17% des doutes sur le bio (57% en 2022)

- **prix reste le 1er frein déclaré**
- **très forte progression de la remise en question de la réalité du bio : en 2ème position des arguments (+17pts).**



Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30



Forte baisse et concentration de la consommation de produits alimentaires biologiques

- Déjà en 2022 un changement de consommation dans le Bio
- Renforcé en 2023 par la hausse de l'inflation des produits alimentaires

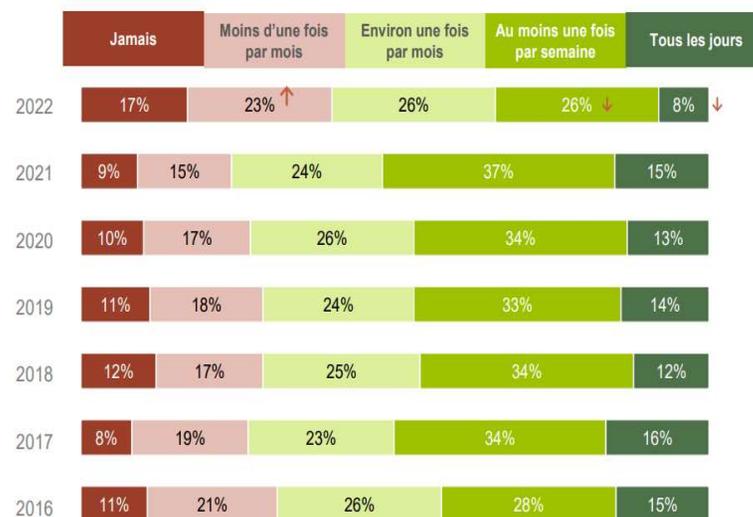
Baisse d'attractivité du bio

- Part consommateurs réguliers : 60% consomment au moins une fois par mois : **-16 pts**
- Part des personnes **n'ayant pas consommé** sur un an : 17% en 2022 (9% en 2021).
- **part d'acheteurs** de produits alimentaires bio sur une période de 4 semaines : **54%** : -17 pts.

Progression de la consommation chez les consommateurs réguliers

Près d'un quart des consommateurs réguliers de produits biologiques, estiment à plus de 75% la part de produits bio dans leur alimentation : **+10 pts**

Avez-vous consommé des produits biologiques au cours des 12 derniers mois ?
Base totale, n=4000



La production Bio en France

>> Le bio en quelques chiffres



2776553 ha

Surfaces bio en 2021



10,3 %

Part des surfaces bio dans la surface agricole française



58 413

Fermes engagées en bio en 2021



13,4 %

Part des fermes françaises engagées en bio



31,9 %

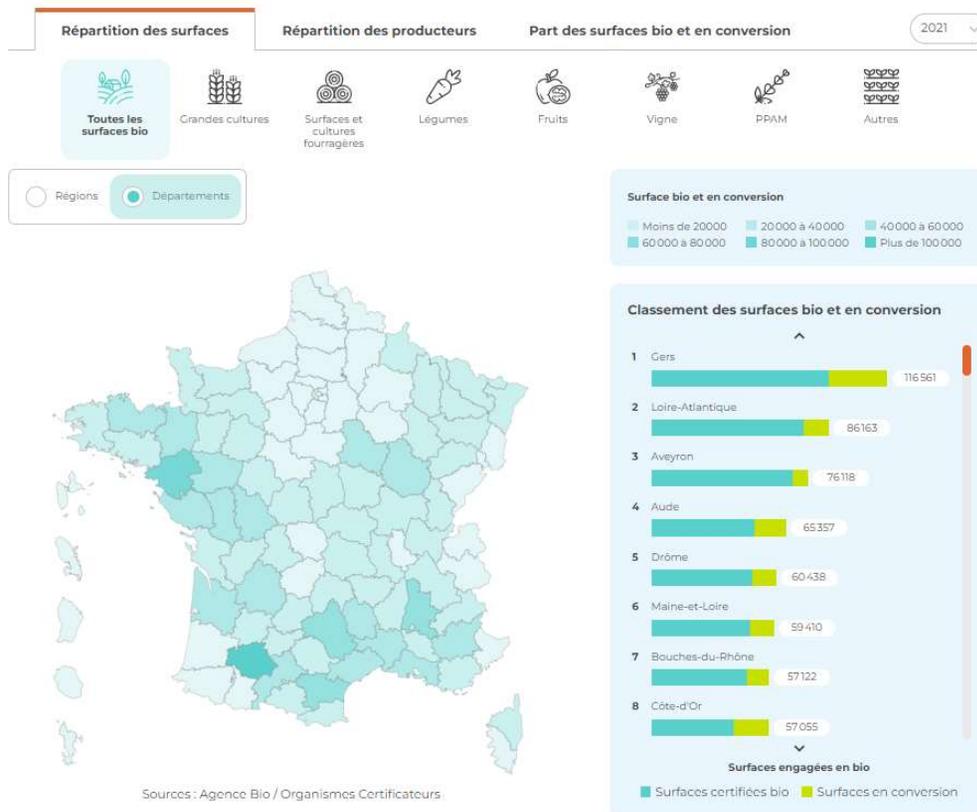
Taux d'import des produits bio

Avec de nouvelles filières 100% françaises, les importations étaient en baisse en 2021. Elles sont passées de 33,5% en 2020 à 31,9% en 2021. Les exportations de produit bio se sont fortement développés en 2021 passant de 887 M€ à 1 047M€ au stade de gros (+18%).

Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30

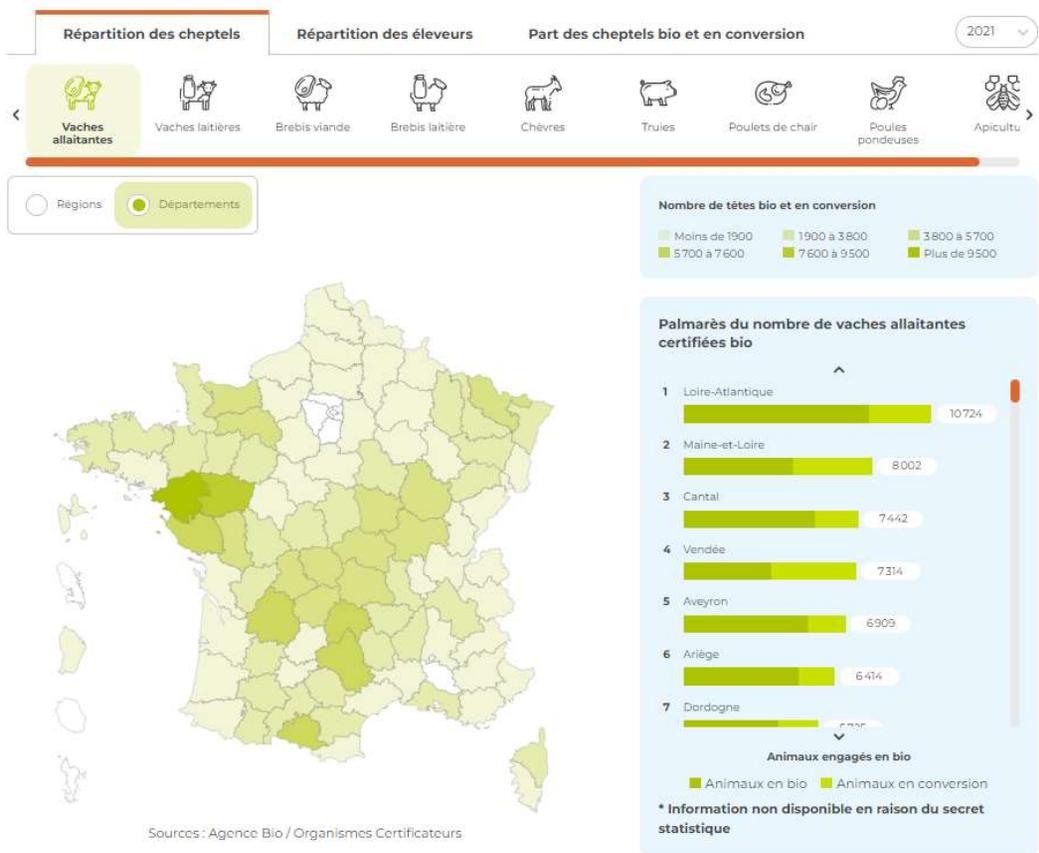


RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DES PRODUCTEURS ET DES SURFACES BIO OU EN CONVERSION



Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30

RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DES ÉLEVEURS ET DES CHEPTELS BIO OU EN CONVERSION



Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30



LES DIFFÉRENTS LABELS DANS L'ALIMENTATION



Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30



En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître des produits alimentaires (hors vins, boissons aromatisées et spiritueux) qui bénéficient d'un **signe officiel de la qualité et de l'origine (« SIQO »)**

La qualité minimale d'un produit est définie par différents textes réglementaires :

- le règlement européen (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- les directives ou règlements européens pris dans le cadre de la Politique agricole commune (fruits et légumes, vins, volailles, spiritueux, produits de la pêche, œufs, chocolat, miel, confitures, etc.) ;
- des décrets nationaux (fromages, conserves, etc.) ;
- des codes d'usages (charcuteries, nougats, etc.).

Certains produits se différencient des autres car ils portent sur leur emballage, à côté des informations réglementaires obligatoires (dénomination de vente, date limite de consommation, etc.) et éventuellement un signe officiel de la qualité du produit, des informations facultatives à vocation commerciale qui informent le consommateur.



Sur les emballages des produits le consommateur peut donc distinguer :

- des signes officiels européens de qualité ;
- des signes officiels nationaux de qualité ;
- des mentions valorisantes volontaires.

La bonne utilisation de ces signes est garantie par l'État. Ces signes sont gérés en France par les ministères chargés de l'agriculture et de la consommation ainsi que par [l'Institut national de l'origine et de la qualité](#) (INAO), travaillant sous la tutelle du ministère chargé de l'agriculture.

Les projets d'AOP/IGP/STG sont homologués par arrêté interministériel (ministère chargé de la consommation et ministère chargé de l'agriculture), sur proposition de l'INAO, avant d'être transmis à la Commission européenne pour examen et enregistrement si les conditions du règlement européen sont respectées.



Il existe **quatre signes européens de qualité** :

- l'Appellation d'origine protégée (AOP) ;
- l'Indication géographique protégée (IGP) ;
- la Spécialité traditionnelle garantie (STG) ;
- l'Agriculture biologique.

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Créée en 1992, à l'initiative de la France, l'Appellation d'origine protégée (AOP) est régie par le [règlement \(UE\) n°1151/2012](#) du 21 novembre 2012. Ce dispositif européen est ouvert aux produits des pays tiers.

L'Indication Géographique Protégée (IGP)



Créée en 1992 comme l'AOP, l'Indication géographique protégée (l'IGP) est également régie par le [règlement \(UE\) n° 1151/2012](#) du 21 novembre 2012.

La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)



Créée en 1992, la STG (Spécialité traditionnelle garantie) est un signe européen régi en dernier lieu par le [règlement \(UE\) n°1151/2012](#) du 21 novembre 2012.

L'Agriculture biologique



L'Agriculture biologique est définie par le [règlement communautaire n° 834/2007](#) du 28

juin 2007 et vise à établir un système de gestion durable de l'agriculture, notamment au travers d'une amélioration de la qualité du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux et d'un développement de la biodiversité.



Les signes officiels nationaux de qualité – France

Le Label Rouge



Créé dans les années 1960, le Label Rouge est défini dans le CRPM. Il atteste qu'une denrée alimentaire ou un produit agricole non alimentaire et non transformé possède des caractéristiques spécifiques, préalablement fixées dans un cahier des charges établissant un niveau de qualité supérieure par rapport au produit courant. Ces produits se distinguent des produits similaires, notamment par leurs conditions particulières de production et de fabrication.

La Certification de conformité



Créée en 1988, cette démarche peut être individuelle ou émaner d'un groupement de professionnels. La Certification de conformité de produits (CCP) est gérée par le ministère chargé de l'agriculture.

Les mentions valorisantes

Le CRPM énumère les mentions valorisantes encadrées par les pouvoirs publics. Parmi ces dernières :

- « Produit de montagne »



- « Haute valeur environnementale (HVE) »



« Produit fermier » « de la ferme » « à la ferme »

Contrôlées par la DGCCRF

Des labels d'origine privée (groupements de producteurs / distributeurs)

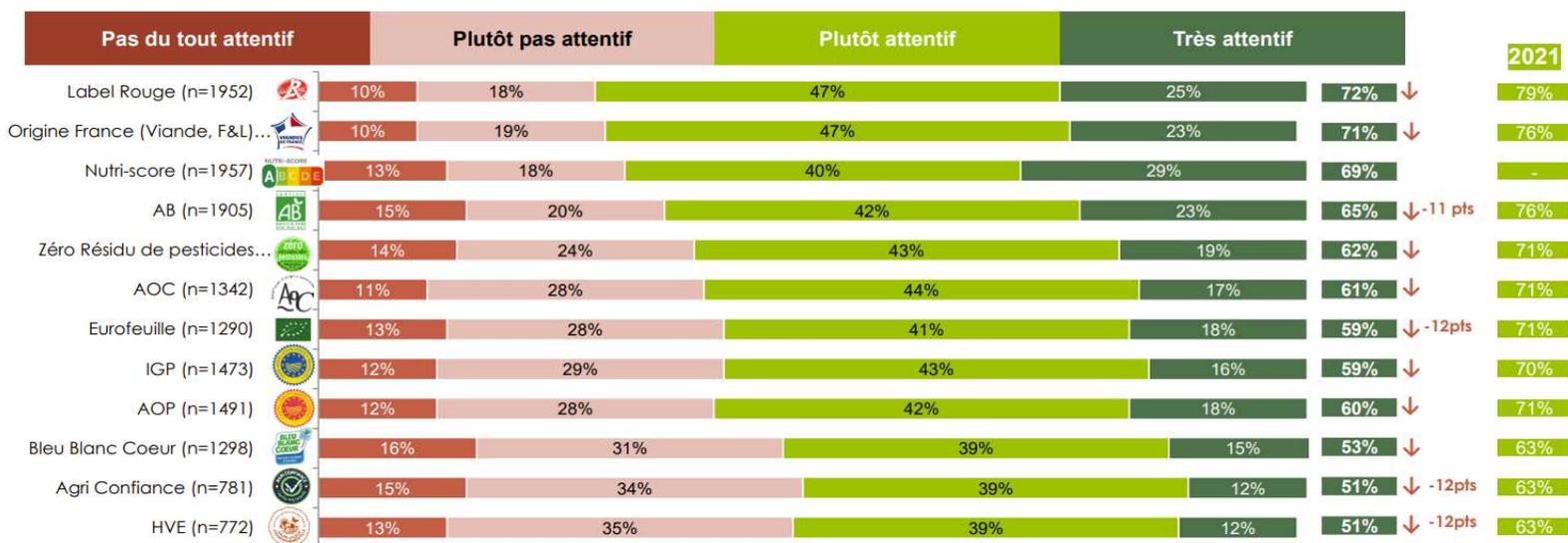


Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30



Globalement les français restent « perdus » face à la profusion de labels et ont tendance à moins s’y référer en 2022

Concernant ces labels/logos/certifications, pour chacun d’entre eux, veuillez indiquer si, lors de vos achats de produits alimentaires, vous y êtes personnellement...



LE PROJET DE REFONTE DE LA DÉFINITION DE DDM (date de durabilité minimum)

Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30



DDM ou DLC ?

Tous les produits alimentaires préemballés doivent indiquer un délai de consommation :

- la date limite de consommation (DLC)
Ou
- la date de durabilité minimale (DDM).

Ces deux indications sont différentes

À noter

Sont exemptés de DLC ou de DDM les denrées vendues non préemballées, les fruits et légumes frais, les boissons alcoolisées, les vinaigres, les sels de cuisine, les sucres solides, les produits de la boulangerie et de la pâtisserie normalement consommés dans les vingt-quatre heures après leur production et certains produits de confiserie.



Date limite de consommation (DLC) : qu'est-ce que c'est ?

La date limite de consommation (DLC) indique **une limite impérative**. Elle est signifiée par la mention « à consommer jusqu'au... » suivie du mois, du jour et éventuellement de l'année. Elle s'applique à la majorité des produits à conserver au frais qui sont microbiologiquement très périssables. Il s'agit par exemple des aliments frais, tels que les viandes, les poissons, la charcuterie, les plats cuisinés réfrigérés, ainsi que certains produits laitiers. Elle est fixée sous la responsabilité des professionnels lors de tests de vieillissement sur chaque produit.

La date limite de consommation est une limite impérative et il est important de la respecter.

Au-delà de cette date :

- les aliments concernés sont **impropres à la consommation** car ils présentent un **caractère dangereux pour la santé** (intoxication alimentaire)
- il est **interdit** de les commercialiser sous peine de sanctions.



Date de durabilité minimale (DDM) : qu'est-ce que c'est ?

La date de durabilité minimale (DDM) est apposée sur les denrées alimentaires qui ne sont pas soumises à une mention DLC.

La DDM est présentée sous la forme « à consommer de préférence avant... ». Elle concerne essentiellement deux types de produits :

- les **aliments peu périssables** tels que les produits secs, stérilisés, lyophilisés et déshydratés (gâteaux secs, boîtes de conserves, etc.)
- les **produits non secs** pouvant être conservés très longtemps avant ouverture comme les purées, jus de fruits, sauces, compotes.

Par ailleurs, les conditions de conservation, après ouverture, des denrées soumises à une DDM doivent être précisées.

Le dépassement de la DDM ne rend pas l'aliment dangereux mais il peut en revanche avoir perdu ses qualités nutritionnelles et gustatives (arômes, consistance...). C'est le cas du jus d'orange ayant perdu ses vitamines ou des biscuits devenus trop secs.

Les aliments dont la DDM est dépassée, contrairement à ceux dont la DLC est dépassée, peuvent être **commercialisés et consommés**. Sauf en cas d'altération de l'emballage et du produit, [il n'est donc pas nécessaire de les jeter.](#)

La DDM est fixée en fonction de la durabilité du produit :

- « à consommer de préférence avant... jour / mois » pour un produit dont la durabilité est inférieure à 3 mois
- « à consommer de préférence avant... mois / année » pour un produit dont la durabilité est comprise entre 3 et 18 mois
- « à consommer de préférence avant... année » pour un produit dont la durabilité est supérieure à 18 mois.

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, un décret ([n° 2022-1440 du 17 novembre 2022](#)) permet aux opérateurs de **compléter la mention « à consommer de préférence avant le »** pour mieux informer le consommateur que le produit **reste consommable sans risque pour la santé au-delà de cette date**. Ainsi les professionnels pourront :

- ajouter les mots : « Pour une dégustation optimale, » avant l'indication de la DDM
- ajouter la phrase : « Ce produit peut être consommé après cette date » ou toute mention au sens équivalent pour le consommateur, dans le champ visuel de l'indication de la DDM
- ou combiner les deux mentions précitées.

Les termes « à consommer jusqu'au » accompagnant la date limite de consommation (DLC) d'un produit restent inchangé. Nota bene : cela concerne uniquement les denrées alimentaires fabriquées et commercialisées en France

Projet de redéfinition de l'indication de DDM - 2023

La Commission européenne élabore actuellement un projet de règlement modifiant l'annexe X du règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, en ce qui concerne l'indication de la date de durabilité minimale.

L'objectif de la Commission européenne est de contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire en améliorant la **compréhension de la date de durabilité minimale par le consommateur** (cf le Plan d'action européen pour l'économie circulaire de décembre 2015, et la Stratégie de la ferme à la table pour un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement de mai 2020).

En pratique, la Commission propose que l'expression de la date de durabilité minimale soit :

- En langue anglaise « best before XXX, often good after » ;
- En langue française « à consommer de préférence avant XXX, souvent bon après »

Les ministères de l'économie (DGCCRF) et de l'agriculture ont entamé en mars 2023 des consultations des associations de consommateurs sur ce projet de rédaction.

Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30



LES CONTRÔLES SANITAIRES DANS L'ALIMENTATION

Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30



Le système français de sécurité sanitaire de l'alimentation



OÙ S'EFFECTUENT LES CONTRÔLES ?

à la production

*chez les agriculteurs,
les pêcheurs, les éleveurs*

à la transformation

*coopératives, industries laitières,
abattoirs, industries de produits
à base de viande ou de la pêche,
aliments pour animaux*

à la distribution

*transport, entreposage,
restauration collective
ou commerciale,
commerces*

aux frontières

*sur les animaux, les végétaux
et denrées, importés
ou exportés*



Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30



TOUT AU LONG DE L'ANNÉE,
TOUS LES MAILLONS DE LA CHAÎNE
ALIMENTAIRE SONT SURVEILLÉS



58 200 inspections
d'établissements
pour vérifier
la sécurité sanitaire
des aliments.



31 400
contrôles
dans les
élevages.



7 900 inspections
concernant l'usage
des produits
phytosanitaires
dans les exploitations
agricoles ou à la
distribution.

QUE CONTRÔLE-T-ON ?



La mise en place effective des **mesures appropriées** pour assurer la qualité sanitaire des produits.



Le bon respect des **conditions d'hygiène** dans les établissements (propreté des animaux, respect de la chaîne du froid...)



La **présence de contaminants*** dans les denrées animales, végétales et aliments pour animaux, en réalisant des prélèvements qui sont analysés par un réseau de laboratoires agréés et **30 laboratoires nationaux** de référence. Plus de 800 000 résultats d'analyses sont obtenus.

Réalisation des contrôles

- en département : au sein des directions départementales chargés de la protection des populations (DDPP et DDETSPP) et des délégations départementales des agences régionales de santé (ARS)
- en région : au sein des directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF), des directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DREETS), des ARS et des groupes vétérinaires (GV) des centres médicaux des armées (CMA) placés sous l'autorité organique de la Direction de la médecine des forces (DMF)
- au niveau des postes de contrôles frontaliers pour les contrôles à l'importation



Obligations des professionnels

Règlement (CE) n°178/2002 : aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse

Opérateurs du secteur alimentaire : doivent s'assurer avant la mise sur le marché que leurs denrées ne présentent pas de risques pour le consommateur

Si un risque est détecté après la mise sur le marché : le produit doit être retiré de la vente, ou rappelé s'il a déjà été vendu



Obligations des distributeurs

Article 19 du règlement UE n°178/2002 :

Il. tout exploitant du secteur alimentaire responsable d'activités de commerce de détail ou de distribution qui n'affectent pas l'emballage, l'étiquetage, la sécurité ou l'intégrité des denrées alimentaires engage, dans les limites de ses activités propres, les procédures de retrait du marché des produits ne répondant pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires et contribue à la sécurité des denrées alimentaires en transmettant les informations nécessaires pour retracer le cheminement d'une denrée alimentaire et en coopérant aux mesures prises par les producteurs, les transformateurs, les fabricants et/ou les autorités compétentes



Sanctions en cas de non-respect

Défaut d'information des autorités : contravention de 5^e classe

Absence de retrait/rappel :

- Pour les responsables de la première mise sur le marché : jusqu'à 5 ans d'emprisonnement et 600 000€ d'amende
 - Pour les distributeurs : contravention de 5^e classe



Gestion des alertes sanitaires par les autorités compétentes

Centres de veille opérationnelle et d'alerte qui centralisent l'ensemble des informations concernant les alertes émanant du territoire national :

- Mission des urgences sanitaires (MUS) à la DGAL
- Unité d'alerte à la DGCCRF
- Centre opérationnel de régulation et de réponse aux urgences sanitaires et sociales (CORRUSS) à la DGS

Gestion : via les services déconcentrés ou d'autres administrations, l'Anses, le signalement des opérateurs, ou d'autres pays (via le RASFF, INFOSAN pour les pays tiers ou en bilatéral)

Points de contact nationaux du système d'alerte rapide européen pour l'alimentation (RASFF)

Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30



Les bons réflexes pour le consommateur :

Pour signaler un problème de consommation à une entreprise et se renseigner sur ses droits :



signal.conso.gouv.fr

Pour être alerté des produits dangereux :



rappel.conso.gouv.fr

Pour contacter la DGCCRF :



0809 540 550 DGCCRF - RéponseConso - B.P.60
34935 Montpellier Cedex

Pour les personnes sourdes et malentendantes téléchargement de l'application gratuite ACCEO :



acce-o.fr/client/dgccrf

Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30





« Actualités alimentation : inflation, DLC ou DDM, le bio, les labels et contrôle de qualité... »

Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30





« Actualités alimentation : inflation, DLC ou DDM, le bio, les labels et contrôle de qualité... »

Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30



MERCI DE VOTRE ATTENTION

Webinaire présenté par Valérie Chartier, Juriste de l'AFOC.
Mardi 23 mai 2023 de 10h à 12h30

