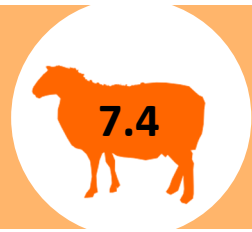


Etiquetage des fromages

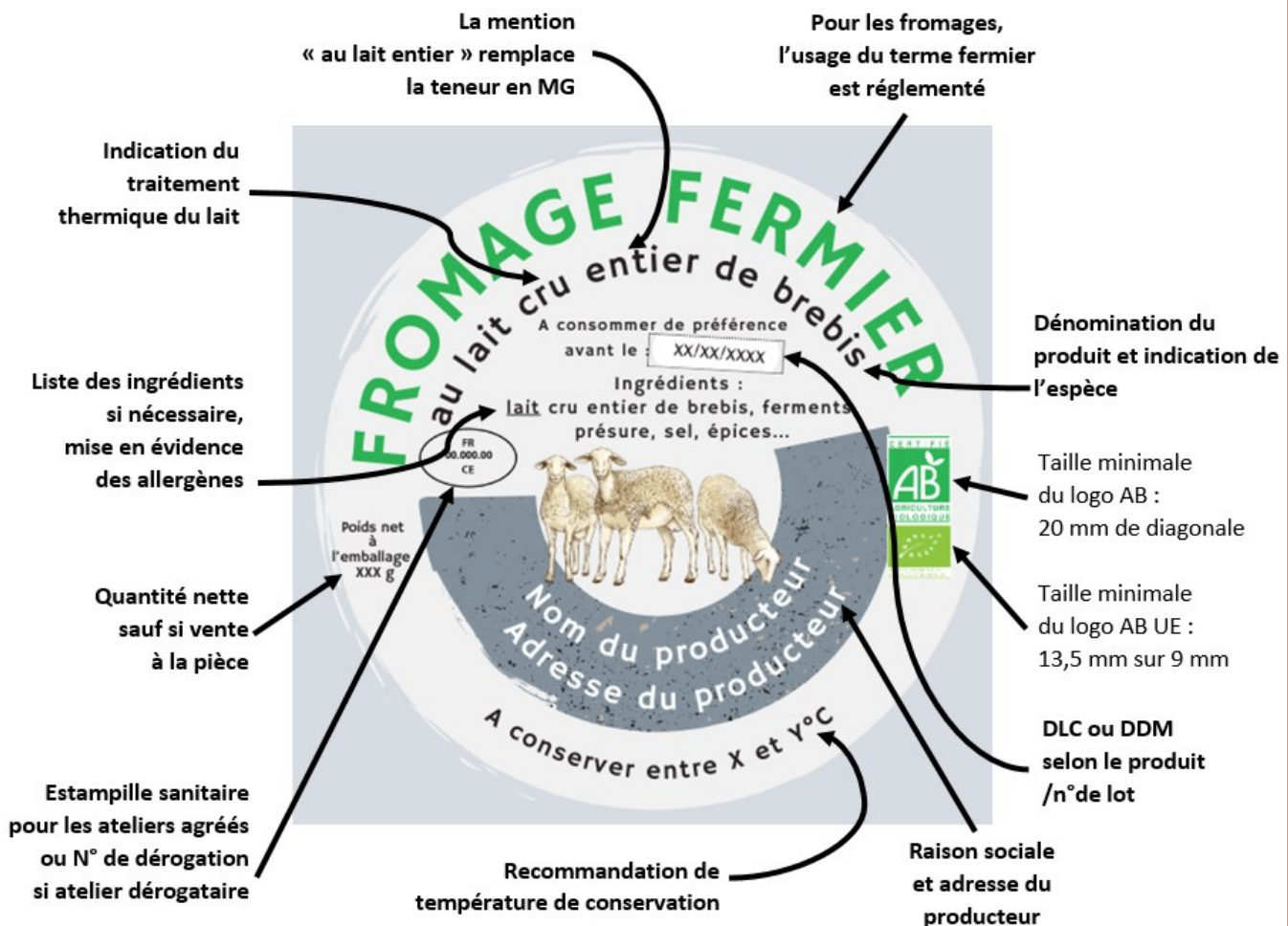
et autres produits laitiers au lait de brebis



La commercialisation des produits laitiers fermiers est soumise à différentes réglementations. Il est important d'en connaître les grands principes.

- Les différentes mentions obligatoires sont-elles bien présentes sur mon écriteau de vente ?
- Mon étiquetage de produits est-il conforme à la réglementation ? Vérifiez-le avant de faire imprimer vos étiquettes !

■ L'étiquetage de vos fromages



Attention, cette infographie est une première approche des règles d'étiquetage, elle est simplifiée. Renseignez-vous, car sur l'étiquette, chaque détail compte !

■ L'étiquetage de vos yaourts

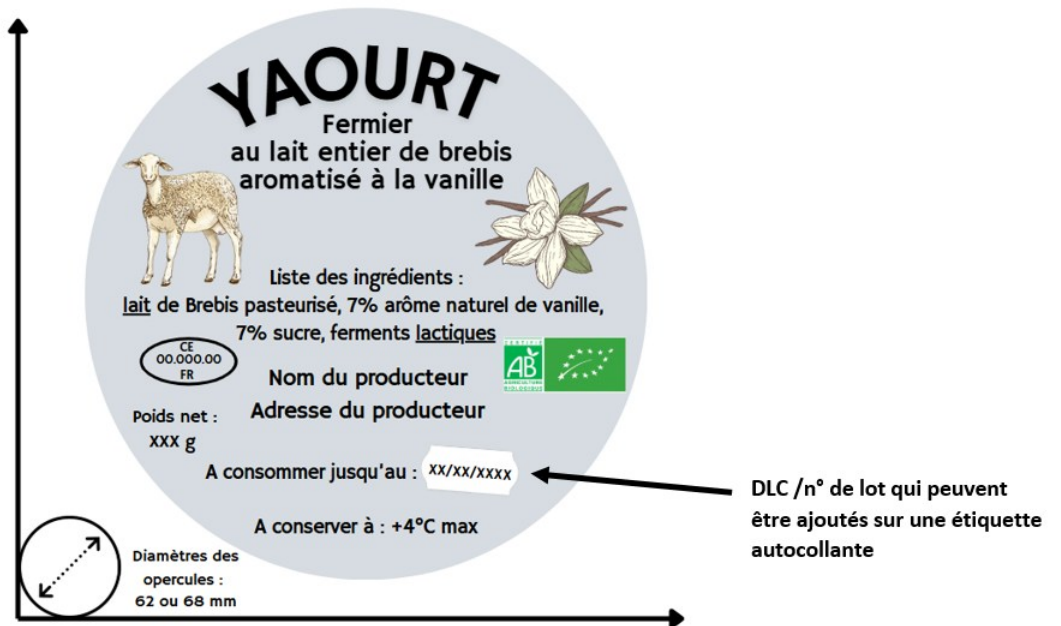
Les règles d'étiquetage des yaourts comportent aussi certaines spécificités.

L'étiquetage peut se faire sur le pot ou sur l'opercule.

➤ L'étiquetage sur le pot :



➤ L'étiquetage sur l'opercule : mêmes mentions que sur le pot de yaourt, en précisant en plus la DLC



Attention, cette infographie est une première approche des règles d'étiquetage, elle est simplifiée.
 Renseignez-vous, car sur l'étiquette, chaque détail compte !

■ A propos de l'INCO

L'étiquetage individuel n'est obligatoire que pour les produits préemballés. Dans le cas de produits vendus à la ferme ou sur les marchés, et qui sont emballés à la vue du client, d'autres types de supports sont possibles pour l'information du consommateur (écriteau,...).

Le règlement (UE) n°1169 / 2011 dit **INCO (information du consommateur)** a été publié en 2011 pour **harmoniser et clarifier l'étiquetage des denrées alimentaires** au niveau de **tous les pays européens** et ainsi mieux **informer les consommateurs**.

Ce règlement établit **les règles relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires**, c'est-à-dire les **mentions obligatoires à faire figurer sur les emballages**, ainsi que **toutes les mentions facultatives pouvant être ajoutées**.

■ Les mentions à faire figurer sur l'étiquette

Mention obligatoire	Quelques repères à avoir en tête
Nom ou raison sociale et adresse du producteur	
Dénomination du produit	La dénomination légale du produit peut être définie par la réglementation ou par des codes d'usage professionnels. A défaut de dénomination légale, on utilisera un nom usuel ou un descriptif approprié. Bien se renseigner sur les définitions et dénominations réglementaires des produits. Il est interdit d'utiliser les noms de fromages sous appellation (exemple : la Feta).
Mention fermière	Pour les fromages : l'usage du terme fermier est réglementé, il est réservé au « fromage fabriqué, selon les techniques traditionnelles, par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci ». Pour les yaourts : Si le yaourt ne contient que du lait et des ferments ou si les ingrédients proviennent uniquement de la ferme (ex : la confiture réalisée à partir des fruits de la ferme), il peut être étiqueté « yaourt fermier ». Si d'autres ingrédients sont achetés à l'extérieur (ex : des arômes), il est préférable de l'étiqueter « yaourt au lait de la ferme ».
Traitement thermique du lait	Au lait cru (thermisé, pasteurisé, ...) Pas nécessaire pour les yaourts, la pasteurisation faisant partie du process.
Liste des ingrédients et allergènes	Les fromages, lait et crèmes fermentés composés UNIQUEMENT de produits lactés, d'enzymes, de ferments et de sel sont dispensés de liste des ingrédients . Les yaourts composés UNIQUEMENT de lait et de ferments sont eux aussi dispensés de la liste des ingrédients . Lorsque les ingrédients doivent être listés, ils sont classés par ordre décroissant d'importance. Pour les ingrédients qui sont mis en avant (par la dénomination, ou une illustration sur l'étiquette,...), préciser le pourcentage minimal dans le produit final. Si la teneur d'un ingrédient dépasse 2% dans le produit, la composition de cet ingrédient doit être précisée. Par exemple, pour les yaourts aux fruits, il faut indiquer la composition de la préparation à base de fruits, et notamment le taux minimum de fruits. Les additifs utilisés doivent être précisés, ainsi que la catégorie dans laquelle ils entrent : conservateur, gélifiant, stabilisant, colorant, ... Ils peuvent être désignés soit par leur nom complet, soit par leur numéro E (EXXX). Lorsque les ingrédients doivent être listés, les allergènes , y compris le lait, doivent être visuellement différenciables (caractères gras ou soulignés).

Mention obligatoire	Quelques repères à avoir en tête
Quantité nette de la denrée	Hors cahier des charges AOP, cette information n'est pas obligatoire pour les fromages vendus à la pièce (elle reste malgré tout utile au consommateur!). Elle est par contre nécessaire pour les yaourts ou autres spécialités laitières vendus en pots. Exprimée en unité de volume pour les liquides ou de masse pour les autres produits.
Marque d'identification	Stampille sanitaire pour les établissements agréés ayant manipulé le produit, ou numéro de dérogation (donné par la DDPP), noté de façon linéaire, pour les ateliers bénéficiant d'une dérogation à l'agrément.
DDM (Date de Durabilité Minimale) ou DLC (Date Limite de Consommation)	Pour les produits laitiers, il est nécessaire d'appliquer : - une DDM pour les produits égouttés ou séchés (fromages lactiques / tommes) : « à consommer de préférence avant le et/ou avant fin » - une DLC pour les produits humides (ex : yaourts, faisselles) : « à consommer jusqu'au ». L'administration a fixé des DLC dites « usuelles » pour certains produits fermiers, qui permettent d'éviter le processus de validation. Pour les yaourts, cette DLC usuelle est de 28 jours. Chaque producteur reste libre de fixer la DLC de ses produits, mais doit alors la valider par une étude de vieillissement. Ces DDM et DLC sont généralement inscrites sur une petite étiquette collée séparément.
N° de lot	Le numéro de lot n'est pas nécessaire dans ces 2 cas : - Lorsqu'il existe un lien clair et fixe entre une des opérations réalisées sur le lot et la DLC (ex : DLC = date d'emballage + 25 jours) - Quand la DLC est exprimé sous la forme d'une date complète et lisible (ex : « à consommer avant le XX [mois] » ou « à consommer avant le XX/XX/XX »)
Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation	Températures de conservation à indiquer pour les produits avec DLC (pas plus de 8°C pour les yaourts).
Information nutritionnelle et mention de la matière grasse	Dispense de déclaration nutritionnelle pour les produits : - Issus d'un établissement répondant à la définition de la micro-entreprise (moins de 10 personnes et chiffre d'affaires annuel de moins de 2 millions d'euros) - Et vendus : - Soit directement au consommateur final (à la ferme, sur les marchés, en AMAP, en point de vente collectif, ...) - Soit à des commerces de détail situés dans un rayon de 100 km environ autour de l'exploitation. Mention de la teneur en matière grasse : non obligatoire pour les fabrications fermières au lait non standardisé, peut être remplacée par « au lait entier ».

■ Les principaux textes réglementant l'étiquetage des produits laitiers

- Le Règlement UE n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires
- Le décret n°2007-628 relatif aux fromages et spécialités fromagères
- Le décret n°88-1203 relatif aux laits fermentés et au yaourt
- Les cahiers des charges de chacun des produits
- Le Règlement UE n°1151/2012 concernant les systèmes de qualité
- L'Article R412-44 et l'Article R412-45 du code de la consommation
- L'Instruction technique DGAL/SDSSA/2024-270 29/04/2024

Une étiquette, ce n'est pas que réglementaire, c'est aussi un outil de communication auprès du consommateur !

Lors de la réalisation de vos étiquettes, mettez-vous à la place du consommateur (compréhension des informations, lisibilité de celles-ci...).

■ Quelques conseils pour la lisibilité de votre étiquette

1) Utiliser une couleur de police qui contraste avec la couleur de fond



APPELLATION

APPELLATION



2) Eviter les polices manuscrites et italiques



APPELLATION

APPELLATION



3) Epurer le texte, espacer les lignes et les lettres



APPELLATION
AU LAIT CRU

APPELLATION
AU LAIT CRU



Etiquette de produit préemballé :

Appendix ≥ 1,2 mm

Pour un emballage dont la face la plus grande a une surface supérieure à 80 cm², la taille minimale de la police est de 1.2 mm

Dans le cas contraire, cette taille ne peut pas être inférieure à 0.9 mm

La quantité nette doit être indiquée en respectant les tailles de caractères suivantes :

Produit faisant :	Hauteur de caractère supérieure à :
moins de 50 g ou ml	2 mm
de 50 à 200 g ou ml inclus	3 mm
de 200 à 1 000 g ou ml inclus	4 mm
au-delà de 1 000 g ou ml	6 mm

... toutefois, cela n'est pas nécessaire si la vente se fait à la pièce.

La dénomination du produit et la quantité nette doivent être dans le même champ visuel.

■ La lisibilité de vos panneaux de vente

Le texte doit être lisible de LOIN

Mettez-vous à la place de vos clients devant la vitrine



1 m

DENOMINATION



REDACTION : Alix BONNARD (CA 69), Angèle BEAUQUIS (Elevéurs des Savoie), Axelle MUZEAU (Elevéurs des Savoie), Catherine VENINEAUX (CA 38), Coralie SYLVAIN (AURAE), Fabrice VASSORT (CA 43), Florine BELIN (CA 63), Gaiane SEYCHAL (CA 63), Lucas CLAUZIER (ADICE), Lucie BEAUCHAMP (CA 42), Lucie CHAZALLON (43 CEL), Marina TESTARD (ACSEL), Mathilde PERRE (CA 43), Nathalie MORARDET (AURAE), Ozvan HERVE (CA 69), Philippe ALLAIX (CA 42)

VALIDATION : Henri TONGLET et Sylvie MORGE

PUBLICATION : Auvergne-Rhône-Alpes Elevage, Décembre 2024

LES PARTENAIRES



AVEC LEUR SOUTIEN FINANCIER



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Label Egalité Territorial