



# La commercialisation d'un produit

# L'emballage

## L'EMBALLAGE

### Message

L'emballage a deux fonctions : protéger et informer.

### Explication

L'emballage protège les aliments contre tous les types d'agressions, notamment les chocs, la lumière, l'oxydation et surtout les micro-organismes. Il est aussi le support des mentions obligatoires, ou facultatives, qui constituent « l'étiquetage d'un produit ».

### Remarques

A titre d'exemple :

- Les aliments qui sont protégés des chocs sont les œufs et ceux en boîtes de conserve.
- Les aliments qui sont protégés de l'oxydation sont ceux en boîtes de conserve et l'huile.
- Les aliments qui sont protégés des micro-organismes sont le lait et ceux en boîtes de conserve.

## L'EMBALLAGE A DEUX GRANDES FONCTIONS

### La protection

L'emballage protège contre tous les types d'agressions qui menacent un produit alimentaire. Ce sont notamment, et selon les cas, les chocs et l'oxydation, c'est-à-dire l'altération des aliments par l'oxygène. Certains emballages assurent une protection appropriée contre les micro-organismes.

### L'information

L'emballage sert aussi à informer le consommateur, car il est l'un des supports de l'ensemble des mentions détaillant le produit, dont certaines sont obligatoires, qui constitue son étiquetage. L'étiquetage des produits agro-alimentaires sert à aider l'acheteur dans son acte d'achat, en lui fournissant les informations qui lui permettent de sélectionner les produits et de les comparer. L'étiquetage peut informer sur la composition des produits, la valeur nutritionnelle (mention facultative), la présence d'OGM (organismes génétiquement modifiés), la conservation et la préparation, les ingrédients qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances (arachide, gluten), mention qui sera rendue également obligatoire dans les mois à venir. Ce sont les raisons pour lesquelles il faut apprendre à lire et à comprendre les étiquettes des produits alimentaires.

## DENOMINATION DE VENTE/IDENTIFICATION DU FABRICANT

### Message

Les mentions obligatoires sont :

1. La dénomination de vente ;
2. Le nom et l'adresse du fabricant (conditionneur ou importateur) ;
3. Le numéro de lot ou le code de fabrication ;
4. Le poids net ou le volume net ;
5. La liste des ingrédients, dont les additifs ;
6. La date limite de consommation (DLC) ou la date limite d'utilisation optimale (DLUO) ;
7. Les conseils de conservation ;
8. Les conseils d'utilisation, voire de préparation et/ou de cuisson, selon le cas.

### Explication

La dénomination de vente doit définir clairement la nature du produit emballé.

L'identification du fabricant permet, elle, de retrouver ce dernier.

### Remarques

Quand un produit est emballé, on ne sait pas forcément de quoi il s'agit. La première des informations que doit nous donner l'étiquette est l'identification précise de ce qu'on achète.

### Dénomination de vente

La dénomination de vente doit clairement indiquer le contenu de l'emballage et donner les informations sur le positionnement qualitatif du produit, comme son intérêt nutritionnel et/ou gustatif.

aussi interdits, les polyphosphates, en revanche, peuvent être utilisés.

Exemple : le jambon cuit de Paris.

- Le jambon cuit standard : 6 % de la production, dans lequel gélifiants et polyphosphates sont autorisés. Polyphosphates et gélifiants ont la propriété de retenir le jus de cuisson et donc d'augmenter le poids du produit sans ajout de viande ; cela permet un moindre coût.

### Identification du fabricant

Le nom et l'adresse du fabricant (conditionneur ou importateur) doivent être mentionnés. Le code de fabrication et/ou le numéro de lot de fabrication indique le lieu et la date de fabrication du produit, ainsi que l'origine exacte des différents lots de matières premières entrant dans sa fabrication. Cet apport d'informations participe à la démarche de traçabilité qui est appelée à se développer.



### Dénomination de vente

La dénomination de vente doit clairement indiquer le contenu de l'emballage et donner les informations sur le positionnement qualitatif du produit, comme son intérêt nutritionnel et/ou gustatif. aussi interdits, les polyphosphates, en revanche, peuvent être utilisés.

Exemple : le jambon cuit de Paris.

- Le jambon cuit standard : 6 % de la production, dans lequel gélifiants et polyphosphates sont autorisés. Polyphosphates et gélifiants ont la propriété de retenir le jus de cuisson et donc d'augmenter le poids du produit sans ajout de viande ; cela permet un moindre coût.

### Identification du fabricant

Le nom et l'adresse du fabricant (conditionneur ou importateur) doivent être mentionnés. Le code de fabrication et/ou le numéro de lot de fabrication indique le lieu et la date de fabrication du produit, ainsi que l'origine exacte des différents lots de matières premières entrant dans sa fabrication. Cet apport d'informations participe à la démarche de traçabilité qui est appelée à se développer.

## INGREDIENTS ET ADDITIFS

### Message

La liste complète des ingrédients et additifs rentrant dans la composition du produit doit figurer sur les emballages. Cette mention est obligatoire.

### Explication

Cette liste est présentée par ordre décroissant d'importance. Les conservateurs, les colorants et les gélifiants sont les principales catégories d'additifs. Les arômes sont des ingrédients, et non des additifs ; ils ont, en conséquence, leur propre réglementation.

### Remarques

Grâce à la liste des ingrédients, on peut identifier le produit et être informé, par exemple, sur sa saveur et sur les risques éventuels d'allergies.

### Liste des ingrédients

Les ingrédients sont les différents éléments qui composent le produit. Ils doivent être inscrits dans l'ordre d'importance quantitative décroissante. Exemple : Dans une ratatouille, si le mot tomate arrive après le mot auber-

gine, cela veut dire qu'il y a plus d'aubergine que de tomate. Cependant, certains ingrédients peuvent ne pas figurer sur l'étiquetage. Par exemple, des huiles de différentes origines seront regroupées sous la dénomination « végétales », à l'exception de l'huile d'olive qui est obligatoirement mentionnée. Ainsi la présence d'huile d'arachide, allergène potentiel, peut ne pas être indiquée. Si un ingrédient intervient pour moins de 25 % dans la composition finale d'un produit, il échappe à l'obligation de détail de la liste des ingrédients (exemple : si dans la composition globale d'une choucroute, la saucisse représente moins d'un quart, elle peut ne pas être mentionnée).

### Liste des additifs

Il s'agit de produits que l'on ajoute en petite quantité aux aliments pour préserver ou améliorer leurs caractéristiques : conservateurs, colorants, gélifiants, entre autres. Compte tenu de leur faible quantité, on les trouve en fin de liste des ingrédients. Ils doivent eux aussi être classés par ordre d'importance décroissante. Ils sont mentionnés soit en toutes lettres, soit par la lettre E, suivie d'un nombre à 3 ou 4 chiffres. La réglementation européenne a fixé une liste des additifs autorisés, qui sont classés en 24 familles, selon leur fonction.

Exemples : La famille des conservateurs et des anti-oxygènes sert à prolonger la durée de vie des produits. La famille des gélifiants, des épaississants et des émulsifiants sert à modifier leur consistance.

## DATES DE PEREMPTION ET CONSEILS DE CONSERVATION

**La DLC** : date limite de consommation est une date impérative, au-delà de laquelle le consommateur ne doit plus consommer le produit. Elle concerne les produits périssables, frais et surgelés.

Exemples : pour les salades en sachet, la DLC varie de 5 à 8 jours, en fonction de la variété de la salade, de la nature du gaz d'emballage, ainsi que du procédé de fabrication. Pour les viandes hachées réfrigérées, la DLC varie de 4 à 10 jours en fonction de la nature de l'emballage. La DLC du lait pasteurisé frais est de 7 jours maximum.

**La DLUO** : date limite d'utilisation optimale est une date indicative, au-delà de laquelle le fabricant estime que le produit peut subir une modification d'aspect, de goût et/ou de valeur nutritionnelle. Même si le produit reste consommable pendant un certain temps, il est préférable de respecter cette date. La DLUO concerne essentiellement les conserves, certains produits de l'épicerie et les surgelés.

Exemples : pour du lait UHT stérilisé à ultra-haute température, la DLUO est de 3 mois environ. Pour les surgelés, la DLUO est de 8 mois à 3 ans, selon la famille de produit. La DLC et la DLUO sont sous la responsabilité du fabricant, car il est le seul à connaître l'ensemble des éléments (paramètres qualitatifs du produit fini) qui lui permettent de fixer ce type de délais.

