Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 48 (1968)
Heft: 1: Emballage et conditionnement

Artikel: La réglementation française en matière d'étiquetage et d'emballage
Autor: Dehove, Raymond A.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-887997

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

La réglementation française en matière d'étiquetage et d'emballage

Raymond A. DEHOVE

Inspecteur divisionnaire
au Service central de la répression des fraudes
et du contrôle de la qualité, Paris

La réglementation française relative à l'étiquettage et à l'emballage des denrées alimentaires découle de la loi fondamentale du 1er août 1905 et des règlements pris en application de son article 11.

En effet, en application des dispositions de cet article, des règlements d'administration publique peuvent statuer sur les mesures à prendre pour assurer l'éxecution de la loi notamment en ce qui concerne les inscriptions et marques indiquant, soit la composition, soit l'origine des marchandises que, dans l'intérêt des acheteurs, il y a lieu d'exiger sur les emballages ou les marchandises elles-mêmes, à titres de garantie de la part des vendeurs, les indications extérieures ou apparentes, le mode de présentation, nécessaires pour assurer la loyauté de la vente et de la mise en vente, ainsi que les marques spéciales qui pourront être apposées facultativement ou rendues obligatoires sur les marchandises exportées à l'étranger.

L'application de cette règlementation est assurée principalement par le Service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité, dépendant du Ministère de l'Agriculture et dont le siège central se trouve à Paris, 42 *bis*, rue de Bourgogne (7e).

Le service central est chargé d'assurer le fonctionnement du corps d'inspection et des laboratoires, ainsi que de diriger et de centraliser toutes les opérations relatives à l'application des lois et réglements relatifs notamment aux denrées alimentaires.

Géographiquement, le contrôle proprement dit est assuré, dans les départements, groupés en régions, par le service départemental, coiffé par le service régional, lui-même coiffé par le service central.

A Paris et dans les départements limitrophes : Hauts-de-Seine, Seine-Saint-Denis et Val-de-Marne, ce contrôle est effectué par la Préfecture de Police, Direction de la Police économique et de la répression des fraudes, 14, quai de Gesvres à Paris (4e).

Les services de contrôle, tant en province que dans la région parisienne, ont pour mission de veiller à l'application des lois et règlements et aussi d'informer et de renseigner, dans la mesure de leur compétence administrative, les personnes physiques et morales astreintes au respect des règles en vigueur.

***

D'une manière générale, toutes les indications susceptibles de tromper l'acheteur sont interdites, en application de la loi de base du 1er août 1905 ; toutes les indications susceptibles de prêter à confusion dans l'esprit de l'acheteur sont prohibées en application de l'article 6 du décret du 15 avril 1912.

Ces dispositions ont été étendues aux marques de fabrique, de commerce ou de service par le loi du 23 juin 1965 qui a ajouté un article 422-1 au Code pénal, qui stipule notamment que :

Seront punis d'une amende et d'un emprisonnement ou de l'une de ces deux peines seulement, ceux qui auront sciemment fait un usage quelconque d'une marque déposée portant des indications propres à tromper l'acheteur sur la nature, les qualités substantielles, la composition ou la teneur en principes utiles, l'espèce ou l'origine de l'objet désigné.

En ce qui concerne l'emballage des denrées alimentaires commercialisées, il existe deux sortes de règles relatives :

— à leur étiquetage et à leur présentation,
— aux matériaux utilisés.

Règles particulières à l'étiquetage et à la présentation

Si étrange que cela puisse paraître dans une réglementation aussi poussée et aussi détaillée que la réglemen-

tation française, il faut avouer qu'il n'existe pratiquement aucune règle générale donnant des indications précises sur l'étiquetage des denrées alimentaires en France.

La seule prescription générale est que les emballages et récipients dans lesquels la marchandise vendue au poids est livrée à l'acheteur doivent porter une inscription indiquant, en caractères apparents, soit le poids net, soit le poids brut et la tare.

Mais, à défaut de règle générale, il faut dire tout de suite que les règlements particuliers, issus de la loi du 1er août 1905, ont le plus souvent prescrit des règles d'étiquetage précises, voire sévères, pour certains produits alimentaires et certaines boissons déterminées.

C'est ainsi que la dénomination de vente, l'identité du fabricant, le pays d'origine, la date de fabrication, l'indication de certains ingrédients utilisés dans la fabrication, le poids, le volume, la dose et le mode d'emploi sont exigés par les règlements particuliers relatifs à certains produits.

La dénomination de vente

Elle est exigée sur la plupart des produits par les règlements particuliers (colorants alimentaires, sel nitrité, produits diététiques et de régime, certains produits de charcuterie, fruits et légumes, graisse et huiles, conserves et semi-conserves, eaux-de-vie, vin, cidre et poiré, bière, jus de fruits et de légumes, etc.

Cette dénomination de vente qui doit être, en principe la dénomination générique, c'est-à-dire celle qui s'applique à tous les produits analogues, quelle qu'en soit la marque ou l'appellation particulière, peut-être, quand elle est rendue obligatoire :

— soit celle prévue par le règlement,

— soit laissée à l'initiative de l'intéressé.

Il faut cependant souligner que, même dans les cas où une dénomination de vente n'est pas exigée par les textes réglementaires, elle s'impose, en fait, par des nécessités commerciales.

Les mentions secondaires, qualificatifs, etc.

Avec la dénomination de vente peut être exigée l'indication de qualificatifs, ou de mentions, ou de toute autre indication entrant dans la dénomination de vente, nécessaires pour informer le consommateur et assurer la loyauté de la vente.

Tel est le cas de certaines mentions en charcuterie, lors de l'emploi de fécule, par exemple, ou de mise en œuvre d'animaux autres que le bœuf, le porc, le veau ou le mouton; de même en ce qui concerne le café, où le terme enrobé doit figurer dans la dénomination de vente si le café a subi une opération d'enrobage.

L'identité du fabricant ou du vendeur

Ces indications sont demandées, et même exigées par certains règlements, non seulement pour faciliter le contrôle, mais aussi pour éviter les produits anonymes, souvent de qualité ou de conformité contestables.

Cette indication peut consister en l'inscription :

— soit de l'établissement où le produit a été élaboré,

— soit du nom et de l'adresse du fabricant, ou d'un vendeur, ou de l'importateur, ou de la raison sociale,

— soit, dans certains cas, d'une indication conventionnelle ou « codée » délivrée par le Service de la Répression des Fraudes.

Dans le cas des fruits et légumes notamment, un numéro d'immatriculation doit également figurer sur l'étiquetage ou l'emballage.

Le pays d'origine

Une telle mention est obligatoire sur certains produits importés (conserves de poissons, de légumes, de prunes, de noix et cerneaux); elle est obligatoire également si, par l'emploi de marques françaises ou l'indication de fabricant français, on laisse croire à l'origine française d'un produit étranger.

La composition

L'indication de composition est parfois exigée par la loi, par exemple pour les produits destinés à la préparation ou à la conservation de boissons.

Mais l'indication d'un élément particulier, ou d'un constituant, peut aussi être rendue obligatoire, notamment dans le cas de certains additifs ou de certains constituants.

Poids, volume et contenance

Bien que l'indication du poids ait été rendue obligatoire par un texte général pour les denrées alimentaires vendues au poids, cette mention, de même que celle du volume pour les produits liquides, ou de la contenance des récipients, est exigée par des règlements particuliers pour certains produits.

En ce qui concerne le poids, il peut s'agir :

— soit du poids net total,

— soit du poids du produit égoutté, dans le cas de certaines conserves.

Dans d'autres cas enfin, notamment en matière de biscuiterie et de confiserie, l'indication du poids peut être remplacée par celle du nombre d'unités contenues dans un emballage.

De plus en plus, le poids net est exigé de préférence au poids brut et à l'indication de la tare moyenne, surtout en ce qui concerne les petits emballages destinés à parvenir en l'état au consommateur.

Autres indications

Indépendamment des indications citées précédemment, des mentions autres peuvent être rendues obligatoires, par exemple, la dose et le mode d'emploi.

Règles relatives à l'emballage lui-même

Les matériaux d'emballage, papiers, matières plastiques, etc. sont l'objet de règles relatives, non seulement à leur nature, mais aussi à leur comportement. En termes clairs, cela veut dire qu'on ne peut pas employer n'importe quel emballage pour n'importe quelle denrée alimentaire.

Les matériaux d'emballage utilisés au contact des denrées alimentaires (et ce terme comprend les boissons), peuvent être classés, en gros, en matériaux dits « classiques » et en matériaux dits « modernes » sans que cette distinction commode soit d'ailleurs très nette.

Les matériaux classiques comprennent les papiers et cartons, les métaux et alliages, des produits minéraux tels que le verre, la porcelaine, la faïence, les poteries.

Les matériaux modernes comprennent surtout les matières plastiques et les élastomères (caoutchoucs synthétiques et dérivés du caoutchouc).

Les emballages du type souple, par exemple, ont pris une extension considérable depuis une quinzaine d'années, extension qui est due au fait qu'ils conviennent bien au conditionnement des denrées alimentaires; souples, légers, d'encombrement minime, transparents souvent, ils peuvent être modelés dans les formes et les formats les plus divers.

Une règle : l'autorisation et son application

La première prescription en date, dans le cadre de la loi du 1er août 1905, est très générale et pose le principe que toute matière est interdite pour le contact avec les aliments, donc pour l'emballage, si elle n'est pas spécialement autorisée. Telle est la règle édictée par l'article 2 du décret du 15 avril 1912.

Un arrêté d'application, toujours en vigueur à ce jour, daté du 28 juin 1912, donne des renseignements intéressants concernant certains métaux et alliages, les papiers et les cartons.

Mais ce texte, contrairement à ce qui était prévu dans le décret, procède plutôt par interdictions d'emploi de certaines matières que par autorisations.

C'est ainsi qu'il interdit de placer toutes boissons et denrées destinées à l'alimentation au contact direct du cuivre, du zinc ou du fer galvanisé, sauf cas particuliers, et qu'il interdit aussi certains papiers : papiers maculés, papiers peints, papiers moirés au moyen de sels de plomb ou d'arsenic, etc.

En ce qui concerne les matériaux modernes, les règles qui découlent de la réglementation en vigueur sont les suivantes :

— ces matériaux doivent être élaborés exclusivement avec des constituants dont la liste est donnée par l'administration après avis notamment du Conseil supérieur d'hygiène publique de France;

— ils doivent avoir un comportement acceptable vis-à-vis des aliments avec lesquels ils sont en contact; celà veut dire qu'ils ne doivent céder aucune quantité d'éléments, même inoffensifs, susceptible de modifier la composition de l'aliment et en particulier d'en altérer les caractères organoleptiques : odeur, aspect, saveur, etc.

La première de ces règles a pour but d'éliminer, dans les matériaux entrant au contact des aliments, les substances toxiques ou même nocives; la deuxième règle a pour but de préserver au maximum la pureté des aliments emballés en évitant toute migration du matériau vers l'aliment.

Les listes officielles de composants admis ont été données, soit par des arrêtés, dans le cas de certaines substances « antioxygène », soit par des circulaires administratives.

Il faut signaler que tous les textes relatifs aux matériaux entrant au contact des denrées alimentaires ont été réunis dans une brochure, dont la référence est le n° 1227 et le titre « Matériaux au contact des denrés alimentaires » qui est éditée par les Journaux Officiels dont le siège est 25, rue Desaix, Paris (XVe).

Ces listes peuvent toujours être complétées à la suite de demandes faites par les industriels au Service de la Répression des Fraudes selon les instructions données par une circulaire du 12 septembre 1963 publiée au Journal Officiel du 29 septembre.

Quant au comportement, il peut être évalué par certains laboratoires spécialisés, selon une méthode conventionnelle.

L'administration ne délivre pas d'agrément et ne décerne pas d'homologation pour un emballage déterminé; il appartient à l'intéressé de se conformer aux règles en vigueur, c'est-à-dire de s'assurer que les composants du matériau figurent bien dans les listes officielles et que le comportement est acceptable, par des essais demandés à un laboratoire compétent.

Les laboratoires de la Répression des Fraudes ne sont habilités que pour pratiquer les essais, analyses et recherches que sur les échantillons prélevés officiellement par les services de contrôle.

En définitive, le responsable de l'utilisation d'un matériau au contact d'un aliment est, soit celui qui a pris l'initiative de l'emploi, soit celui qui a préconisé cet emploi. C'est à lui de se conformer aux règles en vigueur; les services de contrôle n'interviennent qu'à posteriori pour vérifier la bonne observation des prescriptions réglementaires et, en cas d'infraction, pour procéder à des constatations susceptibles d'être transmises à l'autorité judiciaire.

***

Comme on peut le constater par cet exposé, les choses ne sont pas simples, mais il ne faut surtout pas oublier que les services officiels, en dépit de leur caractère répressif parfois, ont aussi la possibilité de renseigner ceux qui s'adressent à eux pour obtenir des précisions sur leurs obligations vis-à-vis des lois et règlements.