

Théorie, réglementation, pratique : des repères très concrets pour alimenter la réflexion des professionnels et positionner clairement l'offre du service restauration de votre collectivité.



Traçabilité et qualité nutritionnelle Dépasser l'aspect contraignant du Règlement INCO.

Début septembre 2014, Carole Delga, Secrétaire d'État chargée de l'artisanat, du commerce, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire, a informé les professionnels du secteur alimentaire des modalités d'information du consommateur sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires. Outre la présence d'allergènes, la nouvelle réglementation INCO (pour Information au Consommateur) UE n°1169/2011 définit les mentions à indiquer concernant les ingrédients et la valeur nutritionnelle des denrées.

Comment la restauration collective est-elle impactée par ces nouvelles contraintes réglementaires et techniques et à quelle échéance ? Quelles sont les conséquences en termes d'organisation et d'investissement ? Comment faire face aux difficultés et dépasser l'aspect contraignant de la traçabilité tout en apportant une réponse claire aux usagers ?

Repères



À quoi sert INCO ?

La sécurité alimentaire est devenue une préoccupation grandissante. Les consommateurs sont ainsi de plus en plus attentifs aux caractéristiques qui composent les produits qu'ils consomment. C'est dans cette optique qu'évolue la réglementation.

INCO répond à un double objectif :

- assurer un niveau élevé de protection des consommateurs en matière d'information sur les denrées alimentaires,
- simplifier et clarifier la législation en matière d'étiquetage des denrées dans l'ensemble de l'Union européenne.

De nombreuses dispositions européennes réglementaient déjà l'information des étiquettes des denrées alimentaires. La nouvelle législation conserve les principes de base et harmonise les informations, en introduisant 4 changements majeurs pour le consommateur :

- mise en évidence de la présence d'allergènes dans la liste des ingrédients
- déclaration nutritionnelle rendue obligatoire
- amélioration de la lisibilité des étiquettes
- étiquetage obligatoire de l'origine de la viande.

Qui est concerné par INCO ?

INCO s'applique à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et à toutes les denrées destinées au consommateur final ou devant être livrées à des collectivités. Sont ainsi concernés :

- tous les exploitants du secteur agroalimentaire : industriels, restaurateurs, vente à emporter, restauration collective...
- tous les consommateurs, quel que soit le lieu d'achat et de consommation des denrées.

Quand INCO entre-t-il en application ?

En vigueur depuis le 13 décembre 2011, INCO entre en application de manière progressive :

- 1^{er} janvier 2014 : exigences particulières relatives à la désignation « viandes hachées »
- 13 décembre 2014 : dispositions générales du Règlement
- 1^{er} avril 2015 : obligation de mentionner les lieux d'élevage et d'abattage aux viandes non transformées de porc, de mouton, de chèvre et à la volaille

• Étiquetage nutritionnel

Son application est volontaire du 13 décembre 2014 au 13 décembre 2016. Après cette date, la déclaration nutritionnelle devient obligatoire. Sont notamment exemptées : les eaux minérales naturelles, les compléments alimentaires, et toutes les denrées énumérées dans l'annexe V du règlement.



Quelles informations fournir ?

✓ Mentions obligatoires de l'étiquetage

À compter du 13/12/2014, l'étiquetage des denrées préemballées doit indiquer 12 mentions obligatoires :

- dénomination de vente de la denrée alimentaire,
- liste des ingrédients,
- tout ingrédient ou auxiliaire technologique présent dans le produit fini susceptible de provoquer des intolérances ou des allergies,
- quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients,
- quantité nette de la denrée alimentaire,
- date limite de consommation ou date de durabilité minimale, date de congélation,

- conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation,
- nom ou raison sociale, adresse du fabricant/conditionneur/vendeur établi à l'intérieur de l'UE,
- pays d'origine ou lieu de provenance,
- mode d'emploi si son absence rend difficile un usage approprié de la denrée alimentaire,
- titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant à plus de 1,2% d'alcool en volume,
- déclaration nutritionnelle.

✓ Lisibilité

Les mentions obligatoires doivent être lisibles pour le consommateur. INCO introduit **l'obligation d'une taille minimale de caractère** de 1,2 mm (de 0,9 mm pour les emballages dont la face la plus grande est < 80 cm²).

✓ Allergènes

INCO prévoit notamment l'obligation d'informer le consommateur sur la présence de tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit provoquant des allergies ou intolérances (liste en annexe II du règlement). INCO précise que :

- les ingrédients allergisants doivent être mis en évidence pour les distinguer des autres ingrédients (en gras, souligné...),
- les ingrédients et auxiliaires technologiques possédant des substances allergènes doivent préciser quel allergène entre parenthèse
- en l'absence de liste des ingrédients, l'étiquette doit comporter la mention « contient » suivi de l'allergène.
- en cas de fourniture de repas à un autre établissement, les informations relatives aux allergènes doivent être transmises à l'établissement recevant ces denrées (art. 856 du règlement INCO et article R112-15 code de la consommation). Pour les produits préemballés, comme sous le régime actuellement applicable et en application directe de la réglementation communautaire, l'étiquetage devra mentionner la présence de l'une des 14 substances provoquant des allergies ou intolérances (liste ADO, voir p4).

Décryptage



Pour les denrées non pré-emballées, le décret 2015-447 du 17 avril 2015 a précisé les modalités pratiques : l'information des allergènes doit figurer sur la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci de façon à ce qu'il n'existe aucune incertitude quant à la denrée à laquelle elle se rapporte (art R112-12).

✓ Dates de péremption

INCO a introduit la date de durabilité minimale et retire le terme de DLUO (date limite d'utilisation optimale). La date de congélation ou de première congélation doit être également mentionnée, sous la forme « produit congelé le JJ/MM/AAAA », pour les viandes et préparations de congelées et les produits non transformés de pêche congelés.

✓ Déclaration nutritionnelle

Elle devient obligatoire, si possible sous forme de tableau. Il devra indiquer de manière uniforme pour chaque produit la valeur énergétique, les matières grasses dont les acides gras saturés, les glucides dont les sucres, les protéines et le sel, pour 100 g ou ml de produit.

Le point de vue d'Agores

“ La création de fiches techniques pour les plats nécessite 6 mois de travail pour une personne à temps plein, pour environ 2000 produits utilisés chaque année par une cuisine centrale, sans compter les déclinaisons qui peuvent conduire à devoir connaître près de 10000 produits. Or, une majorité de collectivités (environ 70%) n'ont ni fiches techniques ni logiciel et souvent peu de moyens humains sur lesquels s'appuyer : le règlement pourrait impliquer pour elles de lourds investissements afin de mettre en œuvre un étiquetage nutritionnel.

Ce qui inquiète les professionnels, c'est l'émergence d'un système à deux vitesses, avec des collectivités qui pourront mobiliser les ressources nécessaires et les autres. Cela pourrait favoriser la pression accrue de prestataires privés sur les petites communes ou rendre incontournable la mutualisation ou la centralisation des cuisines via des intercommunalités ou des conventions de moyens partagés. Collectivement, il nous faut être vigilant pour que les petites collectivités ne soient pas pénalisées et leur laisser le temps d'investir le sujet, de faire remonter les difficultés, mutualiser les bonnes pratiques...

Si la démarche d'INCO est utile et justifiée, se pose donc clairement la question des moyens. Agores travaille avec le GECO sur la mise en place d'éléments sur ce point. ☺

Christophe Hébert,
président d'Agores.



Quels liens entre INCO et le PAI ?

Les PAI permettent de prendre en compte les spécificités des régimes alimentaires de convives et font l'objet d'une prise en charge particulière par la collectivité. Mais **la mise en place d'un PAI ne dédouane pas les professionnels du respect d'INCO** : indiquer à tous les convives les allergènes présents dans toutes les denrées non-préemballées est bien obligatoire depuis le 13 décembre 2014, date d'entrée en application du règlement INCO.

Quelles sont les possibilités pour informer les usagers ?

INCO stipule que les professionnels de la restauration doivent **porter à la connaissance des consommateurs le moyen de s'informer** pour connaître les allergènes, la liste des ingrédients et les valeurs nutritionnelles. Pour les produits non préemballés ou emballés en vue d'une consommation immédiate, cette information devra figurer à proximité immédiate du produit. Les professionnels ont l'obligation de tenir à jour un document écrit sur la présence d'allergènes dans les plats proposés, dont le consommateur doit pouvoir prendre connaissance « librement et directement ». Concrètement ? Les services de restauration collective peuvent :

- soit porter directement à la connaissance du consommateur la liste des allergènes présents dans la denrée : liste des allergènes sur le menu
- soit porter à la connaissance du consommateur le moyen d'accès à cette information : borne en libre accès à l'entrée du restaurant scolaire, mise en ligne de fiches techniques, site internet de la collectivité ou du service restauration...

Quel est le coût ?

Appliquer les directives du Règlement INCO suppose **un investissement lourd pour les collectivités**. Quelle que soit l'option retenue pour informer le consommateur, il est nécessaire de :

- collecter toutes les fiches techniques des fournisseurs,
- saisir les informations relatives à toutes les denrées,
- trouver une solution pour pouvoir fournir pour chaque repas l'ensemble des informations (allergènes, ingrédients, déclaration nutritionnelle).

Au coût RH du temps de saisie initial s'ajoute le coût de développement d'un logiciel, la formation du personnel voire le coût de remplacement du matériel d'impression (si le matériel actuel ne permet pas d'imprimer des étiquettes assez grandes pour inscrire l'ensemble des informations). Chaque année, il sera ensuite nécessaire de saisir les nouvelles fiches techniques dues aux changements de marchés et fournisseurs et d'assurer la maintenance du logiciel.

En savoir plus

Règlementation

- Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 (relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard).
- Décret n° 2008-1153 du 7 novembre 2008 modifiant l'annexe IV mentionnée à l'article R. 112-16-1 du code de la consommation, concernant la liste des ingrédients allergènes majeurs devant figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires.
- Règlement UE du 25 octobre 2011 n° 1169/2011 dit Règlement INCO concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, applicable « à toutes les denrées alimentaires destinées au consommateur final, y compris celles servies par les collectivités, ou destinées à être livrées à des collectivités » depuis le 13 décembre 2014.
- Décret n°2014-1489 du 11 décembre 2014 modifiant le code de la consommation en ce qui concerne notamment l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires : il s'agit du décret d'application du règlement INCO CE n°1169/2011.
- Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non pré-emballées, applicable notamment « aux établissements de restauration » depuis le 1^{er} juillet 2015, sauf « lorsque, dans le cadre de la restauration collective, un dispositif permet à un consommateur d'indiquer, avant toute consommation, qu'il refuse de consommer un ou des ingrédients [...] » de la liste suivante : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites si C > 10mg/kg ou mg/L, lupin, mollusques.

Ressources

Retrouvez l'Extranet adhérents du site

www.agores.asso.fr :

- Fiche Ressources INCO (Agores, février 2016)
- Fiche pratique consommation et concurrence : liste des allergènes (DGCCRF, septembre 2015)
- Retours terrain d'adhérents sur la mise en place du Règlement INCO dans leurs collectivités

Appliquer INCO en restauration collective

Dominique Vincent, directeur de la cuisine centrale d'Annecy

À la cuisine centrale, nous avons identifié trois possibilités pour informer les bénéficiaires et leurs familles depuis le site internet de la ville (rubrique restauration municipale). En lien avec notre logiciel de production, il est possible :

- de créer une page internet interactive consacrées aux menus, comprenant la liste des ingrédients et les allergènes (coût estimé : développement technique 3000€ + licence 1250€/an + maintenance 200€/an).
- d'éditer un document synthétique reprenant la liste des allergènes par plat (sous forme de tableau ou de liste).

Nous avons choisi de demander un arbitrage à nos élus pour déterminer la quantité d'informations à mettre à disposition des convives et choisir la solution la mieux adaptée.

Isabelle Pasquier, directrice de la cuisine centrale de Sainte-Hermine

Nous avons simplement recensé tous les allergènes contenus dans les produits achetés selon les fiches techniques jointes au marché, en m'appuyant sur l'obligation mentionnée dans notre cahier des charges du marché de fournitures de denrées alimentaires. Chaque semaine, à partir des denrées utilisées dans la fabrication des plats, j'envoie les menus sur chaque site satellite avec les allergènes (1 pour affichage pour les convives et 1 exemplaire à conserver dans l'office) et mets ce document en ligne sur notre site internet www.paysdesaintehermine.fr.

Je n'ai plus chaque semaine de message des quelques familles souhaitant connaître la composition des plats par rapport à l'allergie de leur enfant dans le cas d'un panier repas.

Bruno Gillet, directeur de la cuisine centrale de Nice

Si le règlement mentionne la mise à disposition des informations sur les allergènes, INCO n'est pas clair sur le « comment ». Je ne voulais pas scanner les fiches techniques des fournisseurs et ai choisi de faire développer un logiciel pour que les informations apparaissent directement sur les menus en ligne. Mon objectif était de ne pas surcharger le travail des équipes : les agents renvoient les parents sur le site de la restauration municipale. Pour les questions spécifiques, ils les renvoient vers le personnel compétent à la cuisine centrale. Les économistes peuvent aussi éditer le menu par jour avec la liste des allergènes, pour les familles qui en feraient la demande.

Concrètement, nous avons contacté l'ensemble de nos fournisseurs pour leur rappeler la réglementation et lister les éléments nécessaires sur leurs fiches techniques. Il y a eu un travail de retours et pointage de tous nos fournisseurs avant de saisir manuellement les informations : ce travail a mobilisé une personne en CDD pendant 6 mois. Outre les réunions mensuelles avec Salamandre pour suivre l'avancement du projet, il y a eu 6-7 mois d'ajustements techniques sur les bases de données test. Nous avons initié la démarche en 2014 et avons tout bouclé en juin 2015.

Nous avons rencontré plusieurs difficultés :

- saisie : nous avons eu du mal à recueillir l'ensemble des informations sur le sec. Les distributeurs devaient aller de leur côté à la pêche aux infos, avec des réponses insuffisantes. Par ailleurs, nous relançons chaque année 20 marchés alimentaires sur 100, avec une nouvelle saisie à prévoir.

- approvisionnements : en cas de changement de menu partiel lié à un défaut d'approvisionnement fournisseur, nous ne pouvons pas afficher les informations en quasi temps réel, par manque de moyens humains et financiers.

- fait maison : nous fabriquons sur site le pain et la vinaigrette, qui ne figurent pas sur les menus, afin de ne pas les surcharger. Les ingrédients allergènes ne sont donc pas mentionnés.