

**DIRECTION GÉNÉRALE DE LA CONCURRENCE,
DE LA CONSOMMATION ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES
59, BD VINCENT AURIOL TÉLÉDOC 051
75703 PARIS CEDEX 13**

Réf : NI2009-136.doc

Affaire suivie par Claire Servoz / Roselyne Roy
Bureaux : C3 / D4 – Loyauté/Produits d'origine végétale
Téléphone : 01 44 97 28 76 / 31 54
Télécopie : 01 44 97 30 37 / 05 27
Mél : c3@dgccrf.finances.gouv.fr / d4@dgccrf.finances.gouv.fr

D.G. 273 210	T.P	N.A.F. / C.P.F
Règles d'étiquetage (y compris nutritionnel, OGM...) Pratique commerciale trompeuse		

PARIS, LE 18 AOUT 2009

**Note d'information n°2009-136
(communicable au sens de la loi du 17 juillet 1978)**

Objet : Emploi des termes « naturel », « 100 % nature » et de toute autre expression équivalente sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Résumé : Face à la multiplication des allégations faisant référence au caractère « naturel » des denrées alimentaires composées ou non, il est apparu nécessaire de préciser la façon d'appréhender cette notion. La présente note a vocation à aider les services de contrôle dans leur appréciation. Elle précise d'une part quelles devraient être, en général, les caractéristiques « intrinsèques » d'une denrée qualifiée de « naturelle », d'autre part si une telle denrée peut effectivement porter une allégation de ce type sans induire le consommateur en erreur en lui suggérant qu'elle possède des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées de même nature auraient ces mêmes caractéristiques.

Face à la multiplication des allégations faisant référence au caractère « naturel », « 100 % nature » (...) des denrées alimentaires composées ou non, il est apparu nécessaire de préciser la façon d'appréhender cette notion, étant entendu que l'évolution de la jurisprudence nationale et communautaire ne permet pas de fonder la doctrine en la matière sur le seul arrêt de la Cour de cassation rendu en 1976¹. L'appréciation du caractère acceptable des allégations de ce type doit s'appuyer sur une analyse au cas par cas, à la lumière des articles L. 121-1 (pratiques commerciales trompeuses) et R. 112-7 (étiquetage et modalités d'étiquetage) du Code de la consommation. Elle doit tenir compte de l'environnement dans lequel se présente cette allégation, notamment des précisions éventuellement apportées par l'opérateur, et de la perception du « consommateur raisonnablement attentif et avisé ».

¹ Arrêt de la Cour de cassation n° 76/90.100 du 24 novembre 1976
Arrêt de la Cour d'appel de Paris, 4^{ème} chambre – section A, n° 04/00764 du 18 mai 2005
Arrêt de la cour de justice des communautés européennes du 4 avril 2000 dans l'affaire C-465/98

La présente note est une grille indicative, qui a vocation à aider les services de contrôle dans leur appréciation. Cependant, elle ne saurait prétendre à l'exhaustivité, et les enquêteurs sont invités, le cas échéant, à se rapprocher de l'administration centrale.

La première partie précise quelles devraient être, en général, les caractéristiques « intrinsèques » d'une denrée alimentaire pour qu'elle puisse prétendre au caractère « naturel ». La seconde précise si une denrée alimentaire, bien que répondant à ces caractéristiques, peut effectivement porter l'allégation « naturelle », ou toute autre expression équivalente, sans induire le consommateur en erreur en lui suggérant qu'elle possède des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées de même nature ont ces mêmes caractéristiques.

Consommateurs et professionnels, consultés dans le cadre du Conseil National de la Consommation agro-alimentaire, ont apporté leur contribution à la rédaction de la présente note, dont les recommandations pourront évoluer à la lumière des arrêts qui seront rendus par les tribunaux. A noter que toutes les contributions reçues n'ont pu être prises en compte, en raison de leur caractère parfois divergent.

Cette note n'est pas applicable dans les cas suivants :

- lorsque les termes « naturel / naturellement » sont utilisés en lien avec une allégation nutritionnelle et de santé telle que définie par le règlement n° 1924/2006 ;
- lorsqu'il existe une définition, par la réglementation ou les usages, des denrées revendiquant ce terme (exemples : eaux minérales naturelles, conserves au naturel, produits laitiers nature...).

Enfin, il est précisé qu'il convient d'éviter tout amalgame entre « naturel » et « traditionnel », qui pour ce dernier renvoie plus à une recette qu'à la nature des ingrédients mis en œuvre.

I – APPRÉCIATION DE L'ACCEPTABILITÉ DU TERME « NATUREL » AU REGARD DES ARTICLE L. 121-1 ET R. 112-7 1ER ALINÉA DU CODE DE LA CONSOMMATION (CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES DES DENRÉES ALIMENTAIRES « NATURELLES »)

1 – Cas des denrées alimentaires composées d'un seul ingrédient

Le terme « naturel » ou tout autre mot ou expression ayant substantiellement la même signification devrait généralement être réservé à des denrées alimentaires :

- a) provenant de la nature et présentées à la vente :
 - en l'état
 - après une transformation mécanique n'entraînant pas de modification profonde (ingrédients parés, tranchés, hachés, épluchés, moulus, broyés, décortiqués, séchés, pressés...)²
- b) ayant éventuellement subi :
 - une stabilisation
 - i. par le froid (réfrigération, congélation, surgélation)
 - ii. par conditionnement sous atmosphère protectrice
 - iii. par la chaleur (pasteurisation, stérilisation)
 - une cuisson

² La liste reprise ici est inspirée de la liste des traitements admis pour les denrées alimentaires *non transformées* au sens de la directive 95/2/CE relative aux additifs autres que les colorants et les édulcorants pouvant être employés dans la fabrication des denrées alimentaires, transposée en droit national par l'arrêté du 2 octobre 1997 (Cf. article 13 de ce texte).

- une fermentation à l'aide de cultures de microorganismes lorsque ce procédé est inhérent à la fabrication d'un produit de consommation courante (exemple : la crème fraîche ou le yaourt)
- un emprésurage
- une torréfaction ou une infusion.

Dans les cas cités au point b) ci-dessus, il est recommandé d'utiliser la qualification « d'origine naturelle » plutôt que de « naturelles »³.

A contrario, l'utilisation des procédés tels que ceux qui suivent, qui pour la plupart modifient les caractéristiques essentielles du produit, devrait faire perdre aux denrées alimentaires le bénéfice de la valorisation de leur caractère naturel :

synthèse chimique	lyophilisation	ultrafiltration
inter-estérification	génie génétique	extraction par solvant
hydrogénation	électrodialyse	ozonation
ionisation	osmose inverse	

2 – Le cas particulier des arômes et des additifs alimentaires

Pour la désignation et les procédés d'obtention des arômes « naturels », il convient de se référer aux dispositions réglementaires en vigueur (Cf. décret n° 91-366 du 11 avril 1991 modifié). Il est à noter que la nature du support d'arôme (de synthèse ou non) n'entre pas en ligne de compte dans la qualification réglementaire de ces arômes.

Par analogie avec les règles applicables aux arômes et comme indiqué dans l'avis 95-337 publié au BID, il pourra par ailleurs être admis que l'origine naturelle des additifs alimentaires obtenus par des procédés physiques, y compris l'extraction par solvant et la distillation, ou par des procédés traditionnels de fabrication des denrées alimentaires, soit revendiquée.

3 – Cas des denrées alimentaires composées de plusieurs ingrédients

Il est recommandé que le terme « naturel » ou tout autre mot ou expression équivalente soit réservé à des denrées alimentaires résultant d'un assemblage d'ingrédients répondant individuellement aux caractéristiques données pour les denrées alimentaires composées d'un seul ingrédient. Des additifs ou des arômes pourront être incorporés dans ces denrées, pourvu qu'ils répondent aux caractéristiques rappelées au point précédent.

Lorsque ces denrées composées sont soumises à un ou plusieurs des traitements admis pour les ingrédients « naturels » / « d'origine naturelle », il est recommandé qu'elles portent une allégation du type « produit élaboré à partir d'ingrédients naturels / d'origine naturelle », de sorte qu'elles soient qualifiées de « naturelles » / « origine naturelle » par référence à leurs ingrédients.

Dans le cas où un seul ou seulement certains ingrédients seraient naturels ou d'origine naturelle, leur mise en avant sur l'étiquetage ne devrait pas être source de confusion pour le consommateur au sens de l'article R. 112-7, 1^{er} alinéa.

³ L'arrêt du tribunal de Commerce de Paris du 25 septembre 2008 portant sur un coulis de tomate élaboré à partir de concentré confirme cette position. Il interdit l'usage de la mention « 100% naturel, sans colorant artificiel, ni arôme, ni conservateur conformément à la réglementation » en l'absence de réglementation définissant le terme « naturel » et compte tenu de l'utilisation d'un procédé de transformation autre que mécanique.

II – APPRÉCIATION DE L’ACCEPTABILITÉ DU TERME « NATUREL » AU REGARD DE L’ARTICLE R. 112-7 2^{ÈME} ALINÉA DU CODE DE LA CONSOMMATION

La communication sur le terme « naturel » pour une denrée alimentaire répondant aux caractéristiques précisées au I pourrait dans certains cas être de nature à induire le consommateur en erreur en lui suggérant que cette denrée possède des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées de même nature ont ces mêmes caractéristiques.

Une interprétation stricte de l’article R.112-7 2^{ème} alinéa du Code de la consommation pourrait à cet égard conduire à rejeter ce type de communication pour les denrées non transformées telles que les fruits et légumes ou pour les produits transformés définis par un texte réglementaire conduisant à ne les fabriquer qu’à partir d’ingrédients « naturels » ou « d’origine naturelle » au sens de la présente note. Il est toutefois rappelé que conformément à la jurisprudence de la CJCE, il convient de tenir compte de la perception du consommateur raisonnablement attentif et avisé et de l’environnement dans lequel figurerait une telle allégation pour apprécier si oui ou non elle est susceptible d’induire le consommateur en erreur. Il conviendrait à cet égard de distinguer d’une part les allégations portant sur la supériorité d’un produit par rapport aux produits de même catégorie et d’autre part les allégations génériques applicables à toute une catégorie de produits. Les produits portant ce dernier type d’allégations doit préciser qu’il ne se distingue pas des autres produits de la même catégorie. Par exemple, pour les huiles d’olive vierges, dont l’obtention implique exclusivement une pression à froid, une mention du type « l’huile d’olive vierge est un produit naturel » conviendrait, alors que des mentions du type « l’huile d’olive vierge (nom de la marque) est naturelle » ou « naturelle » pourraient, sous réserve de l’appréciation souveraine des tribunaux, être considérées comme de nature à induire le consommateur en erreur. Cependant, une mention du type « naturel conformément à la réglementation » ne serait pas satisfaisante dans la mesure où le terme naturel n’a pas de définition réglementaire.

La Directrice-Adjointe

Marie-Christine BUCHE