

Consommateurs,
informez-vous
sur la réalité
de vos achats de
denrées alimentaires
pour éviter
les pièges



D'où l'importance
de dénominations
de vente
transparentes



La mise en vente des denrées alimentaires implique une information du consommateur sur le produit et sur son prix.

Les usages commerciaux anciens se réduisaient souvent à une information verbale ouvrant les possibilités d'erreurs, sinon de tromperies, pour des consommateurs novices ou peu connaisseurs des produits présentés. Des réglementations furent mises en place par secteurs de denrées au fil du temps, mais il n'est pas toujours évident pour les consommateurs de s'y retrouver.

Dans tous les cas, la dénomination de vente est l'élément de base de l'information du consommateur, étant complété le cas échéant par d'autres éléments comme la liste des ingrédients, les dates, l'identité du responsable...

Très souvent, le nom du produit est accompagné d'une indication de son origine ou d'une recette locale, ceci afin de le caractériser et de le distinguer de produits proches. Ceci est source de confusions et d'interrogations pour un consommateur non averti, comme l'illustrent ces exemples souvent repris : l'escargot de Bourgogne (c'est une espèce et non une origine) ou le pâté Rennais (c'est une recette). Les usages ont prévalu en l'absence d'un nom reconnu et admis.

Par ailleurs, les signes de qualité : Agriculture biologique (AB), Label rouge, Appellation d'origine protégée (AOP), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG) sont de bons repères pour les consommateurs. Ils sont souvent mis en évidence sur les étiquetages, à proximité de la dénomination. **Attention**, ne pas les confondre avec les pseudos distinctions commerciales (ex : "élu produit de l'année", "reconnu saveur de l'année"...).

La dénomination de vente est définie par un texte réglementaire. À défaut, elle doit être conforme aux usages codifiés pour divers produits. En l'absence de ces deux possibilités, la dénomination consiste en une locution suffisamment descriptive, exprimée en langue française. **Attention**, une marque commerciale (Vittel, Nutella...) ne remplace pas la dénomination de vente.

Les possibilités de constater que des dénominations de vente de denrées alimentaires sont de nature à créer une confusion dans l'esprit du consommateur sont multiples et variées :

- par l'utilisation délibérée de noms qui ne correspondent pas à la réalité du produit, ou par erreur, ou par ignorance difficilement admise de la part d'un professionnel.
- par le détournement d'un texte réglementaire (voir le paragraphe sur les poissons par exemple).
- dans l'application de textes réglementaires (hélas!).

Les chapitres suivants tentent de dresser des catalogues de dénominations qui existent dans les secteurs des produits carnés, des produits de la mer, des produits laitiers, des boissons et des produits céréaliers.

S'agissant de situations très évolutives, parfois liées aux imaginations fertiles des spécialistes du marketing, ces informations sont destinées à éveiller la vigilance des consommateurs, qu'ils soient clients de commerces traditionnels, de rayons «à la coupe» des grandes surfaces ou des linéaires de produits préemballés.

Sommaire

Produits carnés	4
Produits de la mer	7
Produits laitiers	9
Boissons	11
Produits céréaliers	17



Dénominations des PRODUITS CARNÉS



Les viandes bovines

Les produits de boucherie ont vu une évolution de la réglementation de leurs appellations commerciales au cours des dernières décennies. Après avoir été désignées dans une classification de « Première » ou de « Deuxième catégorie », les pièces de muscles de viandes bovines ont été nommées selon le vocabulaire en usage, connu des professionnels et les consommateurs s'y étaient habitués après quelque temps d'initiation. Actuellement, les noms des muscles présentés à la vente en boucherie ont conservé ces dénominations mais les unités de vente en barquettes préemballées sont étiquetées sans ces noms mais avec un système d'étoiles censé informer le consommateur sur le niveau de tendreté du steak ou du rôti. Ainsi

on trouve: «STEAK*» ou «**» ou «***» selon les cas. Le nombre d'étoile(s) étant un indicatif de la qualité.

On constate tout de même que lorsque le nom du muscle est évocateur d'un produit recherché pour sa qualité, il figure dans l'étiquetage en plus des étoiles bien qu'étant facultatif ! Ainsi on retrouve les « filets », « faux-filets », « entrecôtes », « rumsteaks »... qui apportent une information que le consommateur connaît et dont il identifie aisément le niveau de qualité qu'il recherche sachant que les mentions relatives au type, à la race et à l'origine du bovin sont présentes sur la même étiquette. Il est regrettable que le nom du muscle ne soit pas obligatoirement porté à la connaissance du consommateur.

Toutefois, le système des étoiles est, pour les consommateurs peu ou pas connaisseurs des qualités des pièces de viandes, un mode de renseignement intéressant.

Les produits transformés de viandes présentent l'intérêt de valoriser l'utilisation des morceaux peu recherchés des clients. Les steaks hachés sont désormais d'usage très courant. Les bonnes pratiques professionnelles sont définies et généralement respectées. Ils sont toutefois concurrencés par des « préparations à base de viandes hachées ». Il s'agit là de viandes hachées auxquelles viennent s'ajouter des protéines végétales en proportions variables. La présentation de ces produits fait l'objet de travaux ayant pour but de faire oublier la présence de ces protéines végétales, en mettant en avant la marque (aussi flatteuse que possible) et en réduisant la visibilité de la dénomination de vente et en vantant le caractère « tendre » de cette denrée. Une publicité récente d'un groupe d'hypermarchés utilisait le nom de STEAK HACHÉ pour une préparation de viande hachée de bœuf (48%) avec protéines végétales et assaisonnement (erreur du maquettiste ?). Les prix de ces produits sont évidemment largement inférieurs à ceux des steaks hachés.

L'utilisation des attendrisseurs de viandes bovines afin de rendre « tendres » les muscles difficiles à consommer grillés, car tendineux, est autorisée sous réserve que le consommateur en soit informé. VIANDE ATTENDRIE doit figurer dans l'étiquetage. Des observations récentes montrent que cette locution est présente en caractères minuscules, séparée de la dénomination STEAK.

Dans le secteur des produits élaborés, frais ou en conserve, les fraudes par substitution d'une espèce animale par une autre moins chère est une réalité (cf. la viande chevaline à la place de la viande bovine dans les lasagnes ou la viande de dinde à la place de la viande d'oie dans des rillettes « d'oie »).

Les labels rouges et les certifications ont apporté un niveau de garantie au consommateur dans ce secteur d'activités, cela est particulièrement vrai pour les volailles, les cahiers des charges étant connus et leur mise en œuvre vérifiée. Dans le secteur de la dinde, un code des produits existe et a permis de réguler la composition des rôtis et des roulés.

Les produits de charcuterie sont en France très nombreux, chaque région ayant depuis des siècles mis au point des solutions pour conserver les salaisons et produits cuits fabriqués à partir des porcs élevés sur place. Les dénominations utilisées pour les désigner reprennent souvent des noms de régions ou de villes, ce qui peut amener ces confusions entre la recette et l'origine. **Le Code de la charcuterie a permis de clarifier ces ambiguïtés.**

Lorsque les produits ne sont pas concernés par des signes officiels de qualité (définissant des recettes et aussi des zones de productions), la dénomination de vente incluant un nom géographique est indicatif de la recette. C'est ainsi, par exemple, qu'une andouille de Vire peut être fabri-

quée partout avec toutefois la possibilité pour les fabricants de Vire et des cantons environnants le Calvados d'utiliser la dénomination : **"VÉRITABLE ANDOUILLE DE VIRE"**.

Les qualificatifs de supériorité sont définis dans le Code, avec des taux d'humidité, de matières grasses et de collagène (selon les cas) qui les distinguent des produits ordinaires. Ils font partie de la dénomination de vente : chipolatas supérieures par exemple. Les définitions réglementaires des jambons (jambon supérieur, jambon choix...) est la preuve de la portée commerciale des qualificatifs de supériorité dans les dénominations de vente de ces produits de grande consommation.

Les canards et oies gavés Réf. Décret du 18/2/186 (magret) et décret du 9/03/1993 (foies gras)

- Le **MAGRET** est le **FILET** d'un canard ou d'une oie gavée.
- Le **FOIE GRAS ENTIER** désigne un ou plusieurs lobes, assaisonnés. **FOIE GRAS** désigne des morceaux de lobes agglomérés assaisonnés.

La dénomination des produits de charcuterie se prévalant de la présence de **FOIE GRAS** est réservée à ceux en qui en sont composés de 20% au minimum.

Les foies de canards ou d'oies non gras sont dénommés : **FOIE MAIGRE DE CANARD** (ou d'oie).



Dénominations des PRODUITS DE LA MER



La grande diversité des espèces de poissons, crustacés et coquillages à laquelle s'ajoutent les multiples origines géographiques, rendent délicate leur offre aux consommateurs et présentent des risques de confusion. L'OMC et les Etats sont intervenus pour y apporter des règles avec des résultats parfois controversés.

Actuellement la réglementation exige qu'en plus du nom du poisson mis en vente, l'étiquetage fasse apparaître son nom scientifique et la zone de sa capture lorsqu'il s'agit de poisson sauvage ou le pays où il a été élevé pour le poisson d'élevage. L'exigence du nom scientifique renseigne les consommateurs bien informés et les services de contrôle.

Les poissons

Voici des exemples fréquemment rencontrés et sources de confusion :

- **Loup de l'Atlantique** : ramener ce nom à LOUP crée la confusion avec le BAR (appelé loup en Méditerranée).
- **Sole tropicale ou du Sénégal** ne doit pas être confondue avec la SOLE de nos côtes.

- **Flétan noir ou flétan du Groenland** est différent du FLETAN.

- **Merlu blanc** désigne des poissons de la même famille que le MERLU bien connu mais il n'en a pas les qualités gustatives. Cette dénomination désigne dix espèces de l'hémisphère sud.

- **Dorada** : la réglementation ayant

accepté «dorade- sébaste» pour désigner les SEBASTES, cela a dérivé vers DORADE plus connu et valorisant. La présentation en filets rend l'identification difficile, entier ce poisson de couleur rouge est reconnaissable et différent de la dorade.

- **Pagre** : ce poisson est parfois présenté comme étant de la DORADE ROSE, celle-ci ayant pratiquement disparue de nos côtes, son nom est très valorisant.

- **Rouget** : de la même famille que les ROUGET-BARBETS de nos côtes, plusieurs espèces tropicales sont présentes sur les étals.

- **Saint-Pierre du Cap** remplace abusivement le SAINT-PIERRE en restauration.

- **Sprat** : ce petit poisson ressemble à une sardine ce qui lui a valu l'autorisation de s'appeler PETITE SARDINE en conserves ! La réglementation européenne est parfois surprenante.

- **Colin** : ce nom est couramment utilisé pour désigner le merlu mais il faut savoir que le LIEU NOIR peut être dénommé COLIN (LIEU), en conserve ou surgelé le mot (lieu) disparaissant dans les cartes des restaurants. Le mot COLIN est utilisé pour désigner plusieurs poissons, accompagné d'un nom géographique les identifiant : Alaska, Kerguelen, Austral, notamment.

Les coquillages et crustacés

D'une manière générale, la référence aux noms scientifiques apporte la bonne information mais ce n'est pas très évident à utiliser communément.

L'indication de l'origine est un bon critère d'identification.

- Les **HOMARDS européens** sont en concurrence avec les américains (canadiens souvent). Ce sont des espèces aux qualités gustatives différentes. Leurs couleurs permettent de les identifier facilement mais lorsqu'ils sont cuits, il faut être un connaisseur pour les reconnaître.

- La **COQUILLE SAINT-JACQUES** est une dénomination qui a été imposée par l'OMC pour désigner les noix de tous les pectinidés sachant qu'il s'agit de produits congelés et très valorisés circulant dans le monde entier. Ces noix entrent dans la composition des coquilles cuisinées, prêtes à l'emploi, sous cette dénomination quelles que soient leur espèce et leur origine (qui doivent toutefois être, en France, indiquées dans les étiquettes et les publicités).

- Les **CREVETTES** : seules les palae-mon serratus peuvent s'appeler BOUQUETS.

Dénominations des PRODUITS LAITIERS



Dénominations et appellations...

Certaines dénominations et appellations créent un malentendu sur la nature ou l'origine exacte des produits alimentaires correspondants. Les professionnels (fabricants, importateurs, revendeurs) en sont parfaitement conscients et n'hésitent pas à s'en servir. Le consommateur est, de ce fait, mal informé et achète des produits pour ce qu'ils ne sont pas. Heureusement, les droits français et européen ont mis en place des règles, dont le non-respect expose les professionnels indélicats à des poursuites judiciaires.

Le secteur des produits laitiers est un secteur bien cadré réglementairement :

- depuis 1997, les appellations "crème", "beurre", "fromage", "yaourt"... sont protégées au niveau européen et ne peuvent être utilisées que pour des produits laitiers ;

- plusieurs décrets du 30 décembre 1988 protègent les appellations des produits laitiers (beurre, yaourt, fromages), leurs procédés de fabrication et leurs caractéristiques essentielles ;

- des textes français spécifiques cadrent des dénominations telles que "crème fraîche", "crème Chantilly", ...

- certains produits laitiers sont concernés par des règles plus générales, telles que les labels rouges, les appellations d'origine, la réglementation "agriculture biologique" ...

... ne nous laissons pas bernier !

- Un "Camembert fabriqué en Normandie" (respectant une recette, permettant l'emploi de lait pasteurisé) n'a rien à voir avec un "Camembert de Normandie" (appellation d'origine, imposant des contraintes fortes telles que l'emploi de lait cru, ce qui nécessite le respect de règles d'hygiène plus sévères).

- Une "Crème sucrée sous pression" (vendue en bombe, et qui contient généralement des additifs) n'est qu'une basse copie de la "Crème Chantilly" (constituée uniquement de crème, de sucre et, éventuellement, de vanille).

- Le dépôt de la marque "Fleurette" n'aurait jamais dû être accepté par l'INPI (Institut national de la propriété industrielle) ; en effet, dès lors que la marque a été déposée, son propriétaire peut se targuer d'être le seul à pouvoir qualifier de "Fleurette" la crème fraîche qu'il commercialise. Or, traditionnellement, la "Crème fleurette" est la crème formée spontanément en surface du lait entreposé sans agitation, et constituée des plus gros globules gras. Pire : la firme "Yoplait", propriétaire de la marque, a décliné son concept sur des produits à 12% et à 20%, contenant des additifs, interdits dans la crème !

- Que penser de l'emmental "au lait cru" ? L'emmental (comme le Comté) est un fromage dont le lait de fabrication a été porté à 50°C minimum ; pour cette raison, il est classé dans les fromages à pâte cuite. Un emmental ne peut donc pas être désigné comme étant au lait cru ... à moins que l'on estime que le lait originel (celui sortant de la mamelle) n'avait pas encore subi de chauffage... L' "Emmental Grand Cru" est un fromage bénéficiant du label rouge, mais n'aurait-il pas été pertinent de lui trouver un nom moins ambigu ?

- Le «Lait de soja» (produit extrait de graines de soja, qu'on dilue dans de l'eau et qui, en aucun cas ne peut être désigné sous le vocable «Lait») n'a rien à voir avec le «Lait» qui, par définition, est le produit issu de la sécrétion mammaire normale (lait de vache, de chèvre, de brebis, ...) ; le «Yaourt au lait de soja» est également un abus de langage, puisque la base du «Yaourt» est obligatoirement du lait.



Dénominations des BOISSONS



Les vins

L'étiquetage des vins

Les mentions figurant sur l'étiquette répondent à plusieurs objectifs : donner aux consommateurs des critères de choix, leur fournir une information loyale favorisant la concurrence équitable, protéger leur santé et établir la traçabilité des produits.

Il existe deux catégories de vin :

- **les Vins Sans Indication Géographique** (VSI) correspondent aux anciens vins de table

- **les vins avec Indication Géographique** (IG) sont astreints à des conditions de production rigoureuses inscrites dans leurs cahiers des charges. Ils se répartissent en 2 groupes : les vins avec Indication Géographique Protégée (IGP) et avec Appellation d'Origine Protégée (AOP).

2 exemples parmi les 8 mentions obligatoires inscrites sur l'étiquetage de tous les vin :

- **La dénomination de vente réglementaire de la catégorie de vin** (vin, vin mousseux, vin pétillant, etc.). Pour les vins avec indication géographique, elle peut être remplacée par le terme "appellation d'origine protégée" ou "appellation d'origine contrôlée" pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine ou "indication géographique protégée" ou "vin de pays" pour les vins bénéficiant d'une indication géographique protégée, complété de la dénomination de l'AOP (ex : Fronsac) ou de l'IGP (ex : Pays d'Oc).

- **La provenance.** Cette indication figure soit en complément de la dénomination de vente (vin de France, vin de la Communauté européenne, etc.), soit par une mention complémentaire (Produit de France, d'Italie, du Chili, etc.).

Le vin biologique

Jusqu'à présent, la législation relative à l'agriculture biologique ne concernait pas les conditions d'élaboration des vins. Sur le marché européen, seule la mention "obtenu à partir de raisins issus de l'agriculture biologique" était autorisée sur l'étiquette.

L'adoption d'un texte sur le vin biologique, le 8 février 2012 à Bruxelles, est venue combler cette lacune. Ce texte restreint certaines pratiques et procédés

œnologiques habituellement utilisés dans l'élaboration du vin traditionnel. Il instaure en outre une teneur limite en sulfites inférieure de 30 à 50 mg par litre, selon le type de vin et sa teneur en sucre résiduel.

Les vins produits conformément aux nouvelles dispositions, ainsi qu'au règlement sur l'agriculture biologique ont pu prétendre le 1er août 2012 à la certification "vin biologique" et porter cette mention sur l'étiquetage.

Les mentions non obligatoires mais réglementées

Millésime et cépage : la mention du millésime exige qu'au moins 85% des raisins aient été récoltés pendant l'année considérée. De même, les noms des variétés de vigne peuvent être mentionnés si le produit concerné est issu à 85 % au moins de cette variété et en cas d'emploi du nom de deux ou de plusieurs cépages de 100% de ces variétés.

Mentions relatives à certaines méthodes de production : les vins commercialisés dans la Communauté européenne peuvent être assortis d'indications faisant référence à certaines méthodes de production. Par exemple, les mentions "élevé en fût" ou "vieilli en fût" suivies ou non du nom du bois de la barrique peuvent être utilisées lorsque le vin a été vieilli dans un contenant en bois et sans contact avec des copeaux de bois.

Pour pouvoir porter une de ces mentions, un vin produit en France doit avoir été fermenté, élevé ou vieilli dans des récipients en bois et la moitié de son volume au moins doit avoir été contenu dans ces récipients pendant une durée minimale de 6 mois.

Exploitation agricole : les références à une exploitation (Château, Domaine, Clos, Mas, etc.) sont réservées aux vins avec IG. A cela deux conditions :

- le vin doit être produit exclusivement à partir de raisins récoltés dans les vignobles exploités par cette exploitation ;
- la vinification doit être entièrement effectuée dans cette exploitation.

Mentions « château », « clos » et « cru » : elles sont réservées aux vins bénéficiant d'une appellation d'origine.

Les boissons aux fruits

Avec des procédés mécaniques, un jus de fruit est obtenu à partir de fruits. La définition indique qu'une légère fermentation est possible, et que la couleur, l'arôme et le goût doivent être caractéristiques du fruit. C'est le jus de fruit frais, 100% pur jus.

La flash pasteurisation (pasteurisation éclair) est autorisée pour pouvoir le conserver plus longtemps (3 à 4 semaines, non ouvert), et obligatoirement au

réfrigérateur. Après ouverture, comme n'importe quel produit alimentaire, il est à consommer dans les 3 jours.

Jus, nectars, concentrés... quelle différence ?

Tous ces produits sont élaborés à partir de fruits. Leurs différences tiennent dans deux critères :

- la quantité et le type de jus qu'elles contiennent,
- les traitements subis.



Quantité, type et traitement déterminent le nom de chacun des jus de fruits :

- Les jus de fruits concentrés sont fabriqués à partir de fruits par élimination d'une partie de l'eau, avec une concentration d'au moins 50 %.

- Les colorants et les conservateurs sont interdits dans les jus et les nectars.

Les Purs Jus

Ils sont obtenus par simple pression des fruits, sans adjonction d'aucune sorte (sucre, additifs).

Le Jus de fruits frais 100% pur jus, au rayon frais, est la boisson qui ressemble le plus au jus du fruit que l'on presse de ses propres mains. Ce jus, riche en nutriments, vitamines et minéraux, ne subit aucune adjonction de sucre, ni d'additifs ni de conservateurs. Sa durée de conservation est courte, limitée à quelques jours.

Le jus de fruits frais réfrigérés 100% pur jus subit un traitement thermique détruisant germes et bactéries. Porté à une température élevée (95°C pendant une dizaine de minutes) puis refroidi très rapidement en quelques secondes, ce jus se conserve plus longtemps. Ce traitement diminue légèrement les vitamines mais permet au jus de garder ses qualités nutritionnelles.

Le pur Jus Pasteurisé 100% pur jus subit un traitement thermique plus long que le 100% réfrigéré. Ce produit est moins cher et se conserve plus longtemps mais les qualités organoleptiques (goût, texture) et les vitamines diminuent.

Les jus de fruits transformés

Le Jus à base de concentré (ABC) est un rajout d'eau à une base de concentré + une restitution d'arômes synthétiques + l'addition de sucre autorisés.

Pour réduire les coûts de transport et les frais d'entreposage notamment, dès la fin de la récolte, on retire l'eau des fruits, par évaporation, puis on congèle le concentré ainsi obtenu. Dans les lieux de conditionnement, le jus est reconstitué par adjonction d'eau et de sucre. Ces jus dont la durée de vie est allongée (12mois) sont moins chers. Ils endurent très souvent des mauvaises conditions de stockage. La mention 100% jus de fruits est ici interdite car les qualités de ces jus s'éloignent des purs jus de fruits.

Les nectars de fruits sont fabriqués à partir de jus de fruit ou de jus de fruits concentrés ou de purée de fruits (de 25% à 50% selon les fruits) ou de mélanges entre ces différentes catégories + de l'eau + du sucre ou du miel.

Les fruits sont réduits en purée à laquelle on ajoute de l'eau et beaucoup de sucre. Le pourcentage de fruits représente alors entre 25 et 50% du produit fini. Il est alors interdit d'étiqueter « jus de fruit » sur ce produit. Le nectar est plutôt utilisé pour les fruits pulpeux et peu juteux (banane, pêche, mangue, abricot) et plus acides (framboise, mûres, cassis).

Les nectars d'orange sont le résultat de purée d'orange ayant déjà servies à l'élaboration de purs jus.

Les nectars qui contiennent beaucoup de sucre présentent peu d'intérêt sur le plan nutritionnel. Ils apportent peu de vitamines mais beaucoup de calories.

Les boissons aux fruits ou au goût de fruits ne sont pas des jus de fruits. Une boisson aux fruits contient au minimum 12% de jus de fruits + de l'eau ajoutée + des arômes et des colorants. Ce ne sont pas des jus de fruits. Ce sont des mélanges d'eau, de beaucoup de sucre, de colorants et de conservateurs.

Les boissons à l'orange, par exemple, ne contiennent que 12% de fruit. On y trouve aussi du gaz carbonique et des arômes plus ou moins naturels. Les boissons « goût orange » contiennent des colorants et des conservateurs.



Les eaux embouteillées, qui regroupent les eaux de source et les eaux minérales, continuent à avoir leurs faveurs, alors que les consommateurs français ont à leur disposition de l'eau potable au robinet.

Issues des nappes profondes protégées des pollutions diverses, elles sont naturellement propres à la consommation, strictement réglementées. Le nom de la source figure dans l'étiquetage. Les seuls traitements autorisés sont destinés à éliminer les gaz, le fer et le manganèse, par l'aération, la décantation et la filtration.

Les eaux minérales naturelles ont, de par leur teneur (stable) en minéraux et en oligo-éléments, des vertus thérapeutiques reconnues par l'Académie de Médecine.

Paradoxalement, certaines eaux faiblement minéralisées entrent dans cette catégorie.

L'information sur la minéralisation est apportée par l'étiquetage, il convient de s'y reporter particulièrement dans les cas de régimes alimentaires (teneur en sel ou en sodium par exemple).

Les eaux de source sont de composition moins stable que les minérales. Une marque commerciale est possible pour la commercialisation de plusieurs eaux de sources. L'information concernant la source, sa localisation se trouve dans l'étiquetage, moins visible que la marque commerciale...

Ces eaux peuvent être naturellement GAZEUSES ou renforcées au gaz de la source ou banalement gazéifiées avec du gaz carbonique. Il est réglementairement possible de gazéifier de l'eau rendue potable par traitement et de la commercialiser.

Dénominations des PRODUITS CÉRÉALIERS



Les farines

Les farines de blé (ou froment) sont utilisées pour la fabrication du pain, des produits de viennoiserie et de pâtisserie. Selon le taux d'extraction (résultat de la séparation des enveloppes et de l'amande du grain de blé), les farines sont classées en fonction de leur taux de cendres: ce sont les types : T45, T55, /T150...)

- La farine COMPLETE est de type 150

- La farine BISE est de type 80

- La farine de METEIL est un mélange de farines (à parts égales) de blé et de seigle

- La farine de GRUAU est obtenue à partir de blé tendre, elle est de type 65 au maximum

- Les farines de panification peuvent être additionnées de farines: de soja (0,5%), de fève (2%), de malt de blé (0,3%), ceci pour améliorer leurs performances technologiques.

- La farine de BLÉ NOIR (ou SARRASIN) dont la graine moulue donnant cette farine n'est pas une céréale. Elle ne contient pas de gluten et est utilisée pour fabriquer des galettes ou des crêpes.





Les pains

Le pain courant français est vendu avec une dénomination relative à sa forme ou à son poids.

- Le PAIN DE TRADITION FRANÇAISE (ou une formule équivalente) est défini par décret. Il est fabriqué sans additif (mais éventuellement avec les apports de soja, de fève, de malt de blé, cités supra). Il ne subit aucune surgélation ni congélation (Réf. Décret 93-1074).

- Le PAIN COMPLET est fabriqué avec une farine COMPLETE et non avec un mélange de farines ordinaires et complètes ou, un mélange de farine ordinaire et de son!

- Le PAIN BIO est fabriqué avec une farine BIO, issue de blés de l'agriculture biologique certifiée.

- Le PAIN au LEVAIN est fabriqué en utilisant un levain (en remplacement de la levure boulangère) qui apporte une saveur acidulée.

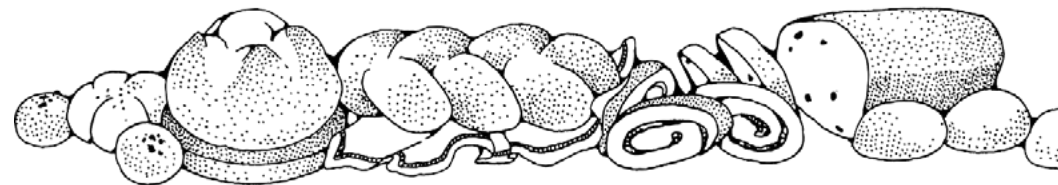
- Le PAIN DE CAMPAGNE est fabriqué avec des farines de blé et de seigle.

- Le PAIN AU SEIGLE est fabriqué avec 10 à 50% de farine de seigle

- Le PAIN DE SEIGLE est fabriqué avec 65 à 100% de farine de seigle.

- Le PAIN BIS est fabriqué avec une farine bise (Type 80 à 110).

- Les PAINS SPECIAUX sont des pains dans la composition des quels entrent des ingrédients autres que ceux déjà cités et notamment des sures, des matières grasses, des fruits...



La viennoiserie et la pâtisserie

(Réf. Code des usages en biscuits et gâteaux, et Code des usages de la viennoiserie artisanale française)

Les dénominations de vente de ces produits ne font pas l'objet de réglementation, elles varient souvent selon les régions.

A l'exception des produits sous Label Rouge ou ayant fait l'objet de jurisprudence (Brioche vendéenne, galettes bretonnes), le consommateur peut se reporter aux codes des usages professionnels pour certains biscuits et gâteaux traditionnels.

Lorsque ces produits sont vendus préemballés, une information détaillée est apportée par la liste des ingrédients. La réglementation exige que ceux-ci soient énumérés dans l'ordre d'importance décroissante au moment

de la mise en œuvre ainsi que son état physique (concentré, en poudre, congelé, etc.) et que, si un des ingrédients est cité dans la dénomination de vente, son pourcentage soit indiqué.

Ces informations sont indicatives de la qualité du produit, c'est ainsi que dans un pain au lait, on découvre que le lait est en poudre et en quantité dérisoire (moins de 1%) par exemple, sa médiocre qualité gustative étant ainsi expliquée!



La multiplicité des denrées alimentaires disponibles est une richesse de la gastronomie française. Ce livret, réalisé par l'Association Léo Lagrange pour la Défense des Consommateurs d'Ille-et-Vilaine, apporte un certain nombre de réponses aux interrogations qui se posent devant la complexité des dénominations de vente.



 Défense
des consommateurs
leo lagrange

150 rue des Poissonniers
75883 Paris cedex 18
www.leolagrange-conso.org

 **mce**
la maison
DE LA CONSOMMATION
ET DE L'ENVIRONNEMENT

48 bd Magenta
35000 Rennes
www.mce-info.org

Son objectif est de transmettre aux consommateurs des informations et des conseils à utiliser lors de ses achats, quel que soit le type de commerce pratiqué (marchés, grandes surfaces, traditionnels...).

L'Association Léo Lagrange pour la Défense des Consommateurs d'Ille-et-Vilaine travaille à l'information et à la formation des consommateurs en éveillant leur esprit critique et en les faisant évoluer vers une consommation plus responsable. ALLDC 35 est à la disposition de toutes et tous.

Ce livret s'inscrit dans ce cadre, il a été réalisé avec la collaboration de la Maison de la consommation et de l'environnement de Rennes et l'appui technique de l'Association nationale Léo Lagrange pour la Défense des Consommateurs.