



**PRÉFET  
DE LA RÉUNION**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Direction de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités  
de La Réunion

# INTERVENTION DEETS - LES ARTISANALES DES MÉTIERS DE BOUCHE

# L'information sur les prix

## Principe général

**Tout produit ou prestation de service doit faire l'objet d'un affichage de prix (arrêté du 3 décembre 1987)**

- Il doit être exprimé en euros et TTC.
- Le prix s'entend sans frais supplémentaires (s'il y en a, ils doivent être mentionnés).
- Le prix est indiqué sur le produit en lui-même ou à proximité de celui-ci (aucune incertitude).
- Il est visible soit de l'extérieur, soit de l'intérieur selon le lieu où sont exposés les produits.
- Pour les produits vendus en lots : écriteau mentionnant le prix et la composition du lot ainsi que le prix de chaque produit composant le lot.
- Pour les produits vendus au poids : indication du prix accompagnée de l'unité de poids à laquelle ce prix correspond.

# L'information sur les prix

## Affichage spécifique selon le métier

### ➤ Restauration sur place (arrêté du 27/03/1987)

#### ☐ Affichage identique intérieur et extérieur des menus

- ✓ Affichage extérieur présent durant les heures de service, au moins à partir de 11h30 pour le déjeuner et de 18h pour le dîner.

#### ☐ Affichage extérieur du prix de 5 vins

- ✓ Dénomination du vin (AOP, AOC, IGP ou Vin de France), centilisation et prix

# VINS

BOUTEILLES 75 CL et DEMI BOUTEILLES 37,5 CL

## BLANCS

MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE AOC	Château de La Mouche	375 CL	75 CL
SAUMUR AOC	Vent du Nord - Franck Rimont	14€	22€
TOURAINE AOC SAUVIGNON	Joël Delaunay		27€
MENETOU SALON AOC	Château de Maupas		26€
SANCERRE AOC	Pascal Jolivet		32€
POUILLY FUMÉ AOC	Pascal Jolivet	25€	42€
PETIT CHABLIS AOC	Laroche	24€	38€
BEAUJOLAIS AOC	Château de Corvelles Chardonnay		29€
MÂCON-VILLAGES AOC	Georges Duboeuf	20€	31€
SAINT VÉRAN AOC	Georges Duboeuf		37€
PICPOUL DE PINET AOC	Domaine de La Majone	16€	24€
ALSACE AOC RIESLING	Gustave Lorentz	17€	27€
ALSACE AOC GEWURZTRAMINER	Gustave Lorentz	19€	30€
ENTRE-DEUX-MERS AOC	Château de Fontenille		27€
IGP CÔTES DE GASCOGNE	L'Esprit Domaine de Joy		21€
IGP PAYS D'OC CHARDONNAY	Gérard Bertrand		24€
IGP VAL DE LOIRE SAUVIGNON	Attitude - Pascal Jolivet		27€
IGP PAYS D'OC VIOGNIER	Secret de Lumès Bio		26€

## ROSÉS

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC	Sainte Nine Bio	375 CL	75 CL
LUBERON AOC	Éléphant Rose - Famille Perrin		26€
CÔTES DE PROVENCE AOC	Peyrassol		26€
BANDOL AOC	Château de Font Vive		29€
IGP PAYS D'OC GRIS BLANC	Gérard Bertrand		34€
			23€

## ROUGES

SAUMUR CHAMPIGNY AOC	Château de Varrains	375 CL	75 CL
ALSACE AOC PINOT NOIR	Gustave Lorentz		29€
BROUILLY AOC	Georges Duboeuf	17€	27€
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC	Château Grand Benon - Antoine Moncix	18€	29€
IGP PAYS D'OC PINOT NOIR	Gérard Bertrand		26€
			23€

## VERRES

### BLANCS

MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE AOC	Château de La Mouche	4 <sup>180</sup>
PETIT CHABLIS AOC	Laroche	8 <sup>600</sup>
ALSACE AOC GEWURZTRAMINER	Gustave Lorentz	6 <sup>140</sup>
IGP PAYS D'OC CHARDONNAY	Gérard Bertrand	5 <sup>120</sup>
IGP VAL DE LOIRE SAUVIGNON	Attitude - Pascal Jolivet	5 <sup>180</sup>

### ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOC	Peyrassol	6 <sup>120</sup>
IGP PAYS D'OC GRIS BLANC	Gérard Bertrand	5 <sup>100</sup>

### ROUGES

IGP PAYS D'OC PINOT NOIR	Gérard Bertrand	5 <sup>100</sup>
--------------------------	-----------------	------------------

## BOUTEILLES

### BLANC

ANJOU AOC	Domaine de Bois Mozé	20€
-----------	----------------------	-----

### ROSÉ

IGP SABLE DE CAMARGUE	Domaine Le Fiv Bio	20€
-----------------------	--------------------	-----

### ROUGE

SAUMUR CHAMPIGNY AOC	Château de Varrains	20€
----------------------	---------------------	-----

## CARAFES

### BLANC

IGP PAYS D'OC SAUVIGNON	4€ 8€
-------------------------	-------

### ROSÉ

IGP GARD	4€ 8€
----------	-------

### ROUGE

LUBERON AOC	4€ 8€
-------------	-------

# L'information sur les prix

## Affichage spécifique selon le métier

### ➤ Restauration sur place (arrêté du 27/03/1987)

#### ☐ Affichage identique intérieur et extérieur des menus

- ✓ Affichage extérieur présent durant les heures de service, au moins à partir de 11h30 pour le déjeuner et de 18h pour le dîner.

#### ☐ Affichage extérieur du prix de 5 vins

- ✓ Dénomination du vin (AOP, AOC, IGP ou Vin de France), centilisation et prix

A défaut, il est possible d'indiquer le prix de 5 boissons servies

**ATTENTION** : l'utilisation uniquement de QR code ne permet pas de répondre aux exigences de la réglementation

# L'information sur les prix

## Affichage spécifique selon le métier

### ➤ Boucherie / Charcuterie (arrêté du 18/03/1993)

- ☐ Affichage d'un tableau récapitulatif des prix des viandes
  - ✓ Formalisme à respecter : ordre et dénominations précisés dans l'arrêté

# BOUCHERIE

prix au kilogramme

VIANDE BOVINE		VIANDE BOVINE		VIANDE BOVINE	
FILET	€	HAMPE	€	GÎTE	€
FAUX-FILET	€	PIÈCE PARÉE	€		€
RUMSTEAK	€	BAVETTE DE FLANCHET	€	GÎTE-NOIX	€
ENTRECÔTE	€	BIFTECK HACHÉE	€		€
NOIX D'ENTRECÔTE	€	BASSE CÔTE	€	PALERON	€
ALOYAU A L'OS	€		€		€
CÔTE	€		€	COLLIER	€
TRANCHE	€		€		€
	€	MACREUSE	€		€
	€		€		€
	€		€		€
TENDE DE TRANCHE	€		€	JARRET	€
	€	JUMENT	€	POITRINE	€
	€		€	PLAT DE CÔTE	€
	€		€	DESSUS DE CÔTE	€
AIGUILLETTE BARONNE	€		€	FLANCHET	€
BAVETTE D'ALOYAU	€	RONDE GÎTE	€	QUEUE	€
ARAIGNÉE	€		€		€
ONGLET	€		€		€
DESSUS DE PALETTE	€		€		€
VEAU		VEAU		VEAU	
FILET	€	CÔTE	€	EPAULE	€
NOIX	€	LONGE	€	JARRET	€
QUASI	€	CÔTE découverte	€	POITRINE	€
CÔTE FILET	€	COLLIER	€		€
AGNEAU		AGNEAU		AGNEAU	
GIGOT	€	CÔTE	€	EPAULE	€
GIGOT raccourci	€	CÔTE découverte	€	EPAULE semi-découssée	€
SELLE	€	CARRÉ	€	COLLIER	€
FILET	€	CARRÉ côtes secondes	€	POITRINE	€
FAUX-FILET	€	CARRÉ côtes premières	€		€
CÔTE FILET	€		€		€
PORC		PORC		PORC	
FILET côte	€	FILET MIGNON	€	PALETTE	€
FILET rôti	€	LONGE avec filet mignon	€	JARRET avant	€
CÔTE première	€	LONGE sans filet mignon	€	JARRET arrière	€
CÔTE seconde	€	JAMBON rouelle	€	PLAT DE CÔTE	€
CARRÉ	€	JAMBON escalope	€	TRAVERS	€
ÉCHINE côte	€	EPAULE rouelle	€	POITRINE	€
ÉCHINE rôti	€	EPAULE escalope	€		€
GRILLADE	€	POINTE	€		€

# L'information sur les prix

## Affichage spécifique selon le métier

### ➤ Boucherie / Charcuterie (arrêté du 18/03/1993)

- ☐ Affichage d'un tableau récapitulatif des prix des viandes
  - ✓ Formalisme à respecter : ordre et dénominations précisés dans l'arrêté

### ➤ Boulangerie / Pâtisserie (arrêté n°79-89/P du 09/08/1978)

- ☐ Affichage du prix de chaque référence de pain doit faire apparaître : la dénomination, le poids en grammes, le prix à la pièce ou au kilogramme et le prix au kilogramme (pour les pains vendus à la pièce).
  - ✓ Formalisme à respecter : écriteau d'une longueur minimale de 15 cm et d'une hauteur minimale de 2,5 cm.
- ☐ Affichage d'un tableau récapitulatif des prix de toutes les références de pains mises en vente
  - ✓ Affichage intérieur et affichage visible de l'extérieur (en vitrine par ex)
  - ✓ Formalisme à respecter : « Prix du pain », dénomination précise, poids, prix pièce et prix au kg (pain > 200g).



# Baguette Tradition



1.10€

250g pièce  
4,40€ le kg

"Baguette de Tradition  
française élaborée avec de  
la farine Label Rouge"

Contient du Gluten



## PRIX DU PAIN

Métisse	270 g	1,35 €	5,00 € Le Kg
Créole	250 g	1,55 €	6,20 € Le Kg
Petit Pavé	300 g	1,40 €	4,66 € Le Kg
Nutritionnel	450 g	5,30 €	11,77 € Le Kg
L'Authentique	1000 g	15,10 €	15,10 € Le Kg
Pavot	850 g	5,70 €	6,71 € Le Kg
Écorce de pain	880 g	4,30 €	4,89 € Le Kg
Breton	850 g	6,60 €	7,76 € Le Kg
Campagne	820 g	5,30 €	6,46 € Le Kg
Paysan aux noix	La boule	2,40 €	10,66 € Le Kg
Gros d'autrefois	790 g	5,60 €	7,09 € Le Kg
Petit Grillé	800 g	5,80 €	7,25 € Le Kg
Grand pain de mie	1100 g	8,00 €	7,27 € Le Kg
Tranchoir	1000 g	13,50 €	13,50 € Le Kg
Tourte au Levain	800 g	5,90 €	7,38 € Le Kg
Tourte de seigle	710 g	5,90 €	8,31 € Le Kg
Six Céréales	850 g	7,40 €	9,36 € Le Kg
Petit Épeautre	600 g	7,80 €	13,00 € Le Kg
Complet	850 g	6,60 €	7,76 € Le Kg
Paysan	850 g	6,40 €	7,53 € Le Kg
Kamut	500 g	6,30 €	12,60 € Le Kg

# La dénomination de vente

## Principe général

**Tout produit doit être accompagné de sa dénomination de vente**

*« La dénomination de la denrée alimentaire est sa dénomination légale. En l'absence d'une telle dénomination, la dénomination de la denrée est son nom usuel. À défaut d'un tel nom ou si celui-ci n'est pas utilisé, un nom descriptif est à indiquer. » (art 17 règlement n° 1169/2011)*

- La dénomination de vente ne peut être substituée par une marque commerciale (M&M'S®, RICARD®, NUTELLA®, etc.).
- A défaut d'une dénomination de vente légale ou usuelle, la dénomination descriptive doit être la plus précise, la plus fidèle à la composition de la denrée (Pâte à tartiner aux noisettes et au cacao).
- Elle est assortie d'une mention relative à l'état physique dans lequel elle se trouve ou au traitement qu'elle a subi (ex: **surgelé**, **fumé**, **décongelé**, etc.) dans le cas où l'omission de cette information est susceptible d'induire le consommateur en erreur.

# La dénomination de vente

## Principe général

**La dénomination de vente doit correspondre au produit proposé.**

**ATTENTION** donc aux appellations et abus de langage :

- pas « crabe » à la place de « surimi »,
- l'« épaule » n'est pas du « jambon »,
- le « bloc de foie gras » n'est pas du « foie gras »,
- le « colin » n'est pas de la « morue »,
- le jambon de pays n'est pas du « Jamón Serrano » ni du « Jambon de Bayonne »,
- la boisson spiritueuse « arrangé banane » n'est pas un « rhum arrangé banane » etc.

# La dénomination de vente

## Règles spécifiques selon l'activité

### ➤ Boucherie / Charcuterie

La liste des dénominations usuelles est fixée par la réglementation (arrêté du 18/12/1993).

Seules ces dénominations sont admises.

**Attention:** les appellations « Bourguignon », « Carry », « Rouelle » ou « Escalope » ne peuvent suffire. Ces mentions complètent les dénominations usuelles prévues réglementairement.

### ➤ Poissonnerie

Les dénominations commerciales admises en France sont fixées réglementairement (liste accessible sur le site de la DGCCRF). A cela s'ajoute le nom scientifique de chaque espèce.

Dans l'attente d'une décision des autorités à la suite d'une demande de l'interprofession, les appellations locales (Rouge, Thon banane, etc.) ne sont pas admises.

# L'information sur l'origine

## Affichage spécifique selon l'activité

### ➤ Restauration

- ☐ Affichage de l'origine des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles servies
  - ✓ Restauration sur place : informations portées à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus, ou sur tout autre support (décret n° 2002-1465),
  - ✓ Restauration à emporter : informations fournies au consommateur, avant la conclusion du contrat, de façon visible et lisible, y compris lorsqu'une technique de communication à distance est utilisée (décret n° 2024-60).
- ☐ Affichage de l'origine des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles utilisées en tant qu'ingrédients dans les préparations de viandes et produits à base de viande servies (décret n° 2024-171)

« l'opérateur informe les consommateurs de l'origine ou de la provenance des viandes utilisées en tant qu'ingrédients dans les préparations de viandes et les produits à base de viande qui lui sont fournis, lorsqu'il en a connaissance en application d'une réglementation nationale ou de l'Union européenne »

**Attention : dispositions pas encore applicables au vu de la réglementation nationale ou européenne**

# L'information sur l'origine

## Affichage spécifique selon l'activité

### ➤ Boucherie / Charcuterie

- ☐ Affichage de l'origine de la viande bovine (bœuf et veau) obligatoire pour la vente en vrac.

A cela s'ajoute le numéro de lot ainsi que les numéros d'agrément du lieu d'abattage et de découpe (règlement n° 1760/2020).



Abattoire et atelier à Saint-Pierre



Lot n° 19240120  
Catégorie : JEUNE BOVIN  
Type racial : VIANDE  
Race : 34 LIMOUSINE  
Origine : FRANCE-REUNION  
Abattu : 12/06/2019  
Cheptel naisseur :  
98001246 RIVIERE  
Cheptel engraisseur :  
98116009 HOARAU  
Commune : BASSE TERRE  
Destinataire : ST PIERRE

FR 974 16 003 CE  
ET3  
LIEU DE COUPE FRANCE 9741603  
LIEU ABATTAGE FRANCE 9741602  
Origine : FRANCE-REUNION  
Conditionné le : 20/03/2025  
A consommer jusqu'au : 29/04/2025  
Poids : 2,640 Kg  
Lot : 15120011  
Catégorie : A JEUNE BOVIN  
Type racial : VIANDE  
Age (en mois) : 21  
Race : 34  
ZBV 07:58  
Conservation de 0° à +3°C  
Sica viandes pays - ZI N°3 - 97410 St-Pierre



10081512001100100026403

# L'information sur l'origine

## Affichage spécifique selon l'activité

### ➤ Boucherie / Charcuterie

- ☐ Affichage de l'origine de la viande bovine (bœuf et veau) obligatoire pour la vente en vrac.

A cela s'ajoute le numéro de lot ainsi que les numéros d'agrément du lieu d'abattage et de découpe (règlement n° 1760/2020).

- ☐ Affichage de l'origine des viandes bovines, porcines, ovines, caprines et de volaille, vendues en préemballés (règlement n° 1337/2013).

### ➤ Poissonnerie

- ☐ Affichage de la zone de pêche ou du pays d'élevage accompagné de la méthode de production (« élevé » ou « pêché ») et le cas échéant la catégorie de l'engin de pêche (règlement 1379/2013).



# Truite à chair rose

Salmo trutta trutta

Type d'engin de pêche : ☐

Zone de pêche : 27 Sous-zone de pêche : 2 Pêche ☐ Elevage ☐

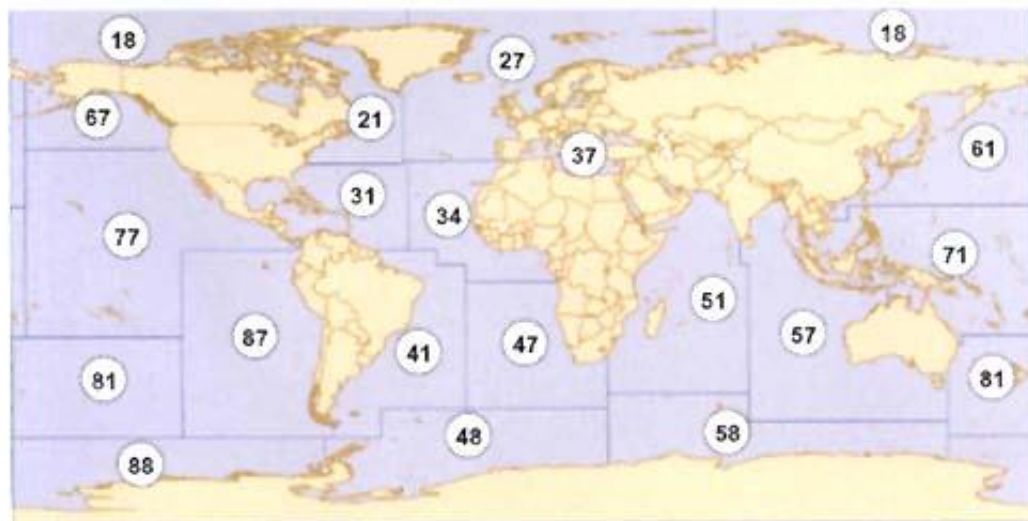
1  
KG

9

, 8

4

€



- 18 Mer Arctique
- 21 Atlantique, Nord-Ouest
- 27 Atlantique, Nord-Est
- 31 Atlantique, Centre-Ouest
- 34 Atlantique, Centre-Est
- 37 Méditerranée et mer Noire
- 41 Atlantique, Sud-Ouest
- 47 Atlantique, Sud-Est
- 48 Atlantique, Antarctique
- 51 Océan Indien, Occidental
- 57 Océan Indien, Oriental
- 58 Océan Indien, Antarctique
- 61 Pacifique, Nord-Ouest
- 67 Pacifique, Nord-Est
- 71 Pacifique, Centre-Ouest
- 77 Pacifique, Centre-Est
- 81 Pacifique, Sud-Ouest
- 87 Pacifique, Sud-Est
- 88 Pacifique, Antarctique

# L'information sur les allergènes

**Tous les professionnels de l'agroalimentaire sont obligés de déclarer les allergènes pour permettre aux consommateurs de choisir leur repas, leurs produits alimentaires en connaissance des risques**

Le règlement n° 1169/2011 liste 14 substances allergisantes :

- ❖ Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales,
- ❖ Fruits à coques et produits à base de ces fruits,
- ❖ Crustacés et produits à base de crustacés,
- ❖ Céleri et produits à base de céleri,
- ❖ Œufs et produits à base d'œufs,
- ❖ Moutarde et produits à base de moutarde,
- ❖ Poissons et produits à base de poissons,
- ❖ Soja et produits à base de soja,
- ❖ Lait et produits à base de lait (y compris de lactose),
- ❖ Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l,
- ❖ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,
- ❖ Lupin et produits à base de lupin,
- ❖ Arachides et produits à base d'arachide,
- ❖ Mollusques et produits à base de mollusques.

# L'information sur les allergènes

## Modalités d'indication

### ➤ Pour les denrées alimentaires en vrac ou la restauration :

- ☐ Inscription sur l'étiquette de la denrée ou sur un document mis à disposition de la clientèle **pour les denrées en vrac,**
- ☐ Mise en place d'un marquage sur la carte ou sur un autre document accessible librement et directement par la clientèle et dont l'existence doit être connue par écrit du consommateur **pour la restauration.**
- ☐ Possibilité de remplacer le nom des allergènes par des symboles dans la mesure où cette correspondance est fournie aux consommateurs.

### ➤ Pour les denrées alimentaires préemballées :

- ☐ Inscription **en gras, en italique, ou en souligné**, par exemple, des substances allergisantes dans la liste des ingrédients,
- ☐ « Contient » suivi du nom de l'allergène, pour les produits dispensés de liste des ingrédients.

# Utilisation de la mention « fait maison »

## Définition

Article L.122-20 du code de la consommation

*« Un plat « fait maison » est élaboré sur place à partir de produits bruts. Des produits, déterminés par voie réglementaire, peuvent entrer dans la composition des plats " faits maison " après avoir subi une transformation de leur état brut nécessaire à leur utilisation.*

*Les modalités de mise en œuvre de la mention " fait maison ", les conditions d'élaboration des plats " faits maison ", notamment les cas dans lesquels le lieu d'élaboration peut être différent du lieu de consommation ou de vente et celles permettant au consommateur d'identifier les plats " faits maison " et ceux qui ne le sont pas, sont précisées par décret »*

# Utilisation de la mention « fait maison »

## Définition

Paragraphe I et II de l'article D.122-1 du code de la consommation

*« I.- Un produit brut, au sens de l'article L. 122-20, est un produit alimentaire cru ne contenant, notamment à l'occasion de son conditionnement ou du procédé utilisé pour sa conservation, aucun assemblage avec d'autre produit alimentaire excepté le sel. »*

*À l'exception des denrées suivantes :*

II. - Peuvent entrer dans la composition des plats "faits maison" les produits suivants:

Les produits que le consommateur ne s'attend pas à voir réaliser par le restaurateur lui-même:

- les salaisons, saurisseries et charcuteries, à l'exception des terrines et des pâtés;
- les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche et le lait;
- le pain, les farines et les biscuits secs;
- les légumes et fruits secs et confits;
- les pâtes et les céréales;
- la levure, le sucre et la gélatine;
- les condiments, épices, aromates, concentrés, le chocolat, le café, les tisanes, thés et infusions;
- les sirops, vins, alcools et liqueurs.

Pour des raisons de sécurité sanitaire, les produits suivants:

- la choucroute crue et les abats blanchis;
- sous réserve d'en informer par écrit le consommateur, les fonds blancs, bruns et fumets et la demi-glace.

# Utilisation de la mention « fait maison »

## Définition

Article D.122-2 du code de la consommation

*« Un plat est élaboré sur place lorsqu'il est élaboré dans les locaux de l'établissement dans lequel il est proposé à la vente ou à la consommation. Un plat « fait maison » peut être élaboré par le professionnel dans un lieu différent du lieu de vente ou de consommation uniquement :*

- dans le cadre d'une activité de traiteur organisateur de réception ;*
- dans le cadre d'une activité de commerce non sédentaire, notamment sur les foires, les marchés et lors de manifestations de plein air et de vente ambulante.*

# Utilisation de la mention « fait maison »

## Définition

Article D.122-3 du code de la consommation

« I. - Lorsque l'ensemble des plats proposés par le professionnel est « fait maison », la mention « fait maison » ou « maison » ou le logo (casserole surmontée d'un toit avec une cheminée) défini par arrêté [cf. arrêté du 11 juillet 2014] du ministre chargé du commerce peuvent figurer à un endroit unique visible par tous les consommateurs. Cette disposition s'applique de plein droit aux maîtres-restaurateurs.

Le logo « fait maison » :



II. - Les mentions ou le logo figurent, le cas échéant, pour chacun des plats sur les supports utilisés pour les présenter ainsi que sur les autres supports de commercialisation du professionnel, notamment en ligne.

III. - Un plat composé exclusivement de produits mentionnés à l'article D. 122-1-II ne peut être présenté comme « fait maison ».

# L'emploi du terme « Artisan » ou « Artisanal »

Pour se prévaloir de la qualité d'artisan et pouvoir utiliser le terme « artisan » et ses dérivés pour l'appellation, l'enseigne, la promotion et la publicité d'une entreprise, d'un produit ou d'une prestation de services, il faut remplir les critères suivants :

- Être immatriculé au Registre national des entreprises (RNE, article L. 123-36 à 57 du code de commerce)

**ET**

- Répondre aux conditions de qualifications professionnelles (article R. 211-1 du code de l'artisanat) :
  - ✓ Disposer d'un diplôme (CAP, BEP, BAC) délivré par le ministère chargé de l'éducation pour le métier concerné ou un titre homologué ou enregistré au répertoire national des certifications professionnelles d'un niveau au moins équivalent dans le métier exercé ;

**OU**

- ✓ Disposer d'une expérience professionnelle dans ce métier de 3 années au moins.



# Les règles de facturation et de délivrance

**Toute transaction entre professionnels doit fait l'objet d'une facture (article L. 441-9 du code de commerce)**

- Le vendeur est tenu de la délivrer et l'acheteur de la réclamer (co-responsabilité)
- La facture est émise en deux exemplaires si support papier
- Elle comporte des mentions obligatoires : date d'émission, numéro unique, date de vente, identité complète de l'acheteur et du vendeur (nom et adresse), numéro du bon de commande, numéro de TVA, désignation du produit ou service (dénomination précise, quantité, prix unitaire HT et taux de TVA applicable), réduction de prix, somme totale à payer HT et TTC, taux des pénalités de retard, mention de l'indemnité forfaitaire de 40 €.

## **ATTENTION**

**Au 1<sup>er</sup> septembre 2027**, obligation pour les PME et micro-entreprises de passer à la facturation électronique (loi de finances 2024).

## Le poids délivré et le tarage

- Disposer d'une balance certifiée métrologie légale pour toute transaction commerciale (arrêté n° 2001-387)



# Le poids délivré et le tarage

## ➤ Vérification périodique de ces instruments de pesage :

- ☐ Tous les 2 ans pour les instruments de portée maximale inférieure ou égale à 30 kg, utilisés pour la vente directe au public;
- ☐ Tous les ans pour les autres instruments de pesage, **notamment pour la préparation des produits préemballés.**



# Le poids délivré et le tarage

- **Principe** : le consommateur ne doit pas payer le contenant au prix du contenu

---> Veiller à bien retirer la tare (poids de la feuille ou de la barquette) avant de procéder à la pesée / prix.

Obligations supplémentaires pour les préemballés (décret et arrêté de 1978 sur les contrôles métrologiques) :

- ☐ Obligation d'autocontrôles de poids : mesure ou contrôle afin de s'assurer que la moyenne de la quantité d'un lot de préemballés est au moins égale à la quantité nominale annoncée (article 7 du décret du 31/01/1978);
- ☐ Disposer d'une balance adaptée à la gamme de poids des denrées alimentaires préemballées (article 3 de l'arrêté du 20/10/1978).

# Les produits préemballés

## Définition

Article 4 du règlement n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires:

*« l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification; cette définition ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate »*

Pour les denrées alimentaires préemballées, les règles d'étiquetage sont spécifiées à l'article 9 du règlement INCO

# Les produits préemballés

**Dénomination**

**Déclaration nutritionnelle**

**Liste des ingrédients**

Dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication de la denrée.  
Selon mise en forme : caractères > 1,2 mm ou 0,9 mm pour les emballages dont la face la plus grande > 60cm².

**Quantité de certains ingrédients / catégories d'ingrédients**

**Titre alcoolémique pour boissons > 1,2% d'alcool**

**Ingrédients ou auxiliaires technologiques allergènes**

Mis en évidence par une typologie différente au reste de la liste des ingrédients (gras, couleur, autre police ou fond de couleur). En l'absence de liste des ingrédients, la mention des allergènes doit comporter le terme « contient » suivi du nom de la substance ou du produit.

**Nom / raison sociale et adresse de l'exploitant de secteur**

**Quantité nette**

**Pays d'origine / lieu de provenance**

**PRALINÉ DOUBLE NOISSETES**  
◊ Lait ◊  
Fourré au praliné

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES**

	100g	2 pièces (28,55 g)	% GDA/2 pièces (28,55 g)*
Energie	2275 kJ 545 kcal	650 kJ 156 kcal	8 %
Graisses	32,5 g	9,2 g	13 %
Dont acides gras saturés	15,5 g	4,4 g	22 %
Glucides	54,5 g	15,5 g	6 %
Dont sucres	52,0 g	15,0 g	17 %
Fibres alimentaires	2,9 g	0,8 g	-
Protéines	7,5 g	2,1 g	4 %
Sel	0,20 g	0,06 g	1 %

\*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000kcal).  
28,55 g = 2 pièces, 7 x 2 pièces par tablette.

**F** Chocolat au lait fourré (39%) au praliné noisettes, amandes, et noix de cajou avec éclats de noisettes (7%). Ingrédients : Sucre, lait en poudre, pâte de cacao, praliné 10% (noisettes 5,0%, sucre), beurre de cacao\*\*, éclats de noisettes 7,0%, graisses végétales (graisse de palmiste totalement hydrogénée, graisses de noix de coco et de palmiste partiellement hydrogénées en proportions variables), amandes, lactosérum en poudre (de lait), noix de cajou, émulsifiants (lécithine de soja, lécithine de colza), cacao maigre en poudre, arôme, lait écrimé en poudre, beurre pâtissier. Peut contenir d'autres fruits à coque. \*\*Minimum 30% du cacao issu de fermes vérifiées Rainforest Alliance, appliquant des principes de développement durable. Conserver au sec et à l'abri de la chaleur.

Service consommateurs Lascom.  
N° Indigo 0820820775 - Green Plaza - Saphir - 6, rue Dewoitine 78140 Velizy-Villacoublay  
Merci de conserver l'emballage pour tout contact

**Lascom**  
100% LIÉGEOIS

**200 g**

Fabriqué en Belgique

A consommer de préférence avant le :  
28 01 2015  
N° de lot : 12-08 00P554001

**12 mentions obligatoires**  
Apparentes,  
Visibles,  
Claires,  
Indélébiles,  
Lisibles.

**8 mentions facultatives**

- « Conditionné sous atmosphère protectrice »
- « Avec édulcorant(s) »
- « Avec sucre(s) et édulcorant(s) »
- « Contient une source de phénylalanine »
- « Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs »
- « Teneur élevée en caféine »
- « Contient de la réglisse »
- « Contient des stérols végétaux ajoutés »

**Conditions particulières de conservation / utilisation**

**Mode d'emploi si nécessaire**

**Date de durabilité minimale (DDM) / date limite de consommation (DLC)**

# Les glaces alimentaires

## Définition

### Point 2.1 du code des pratiques loyales des glaces alimentaires

*« les glaces alimentaires sont des denrées dans la composition desquelles peut entrer tout ingrédient alimentaire (dont les additifs et arômes) autorisé par la réglementation en vigueur, d'une consistance pâteuse ou solide obtenue par congélation ou surgélation, stockées, transportées, distribuées et consommées sous forme congelée. (...) »*

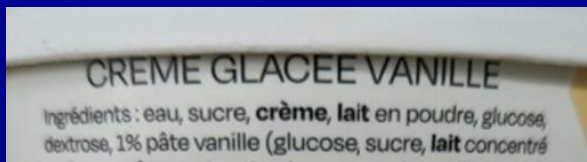
Pour les glaces alimentaires préemballées, les règles d'étiquetage sont spécifiées à l'article 9 du règlement INCO.

**Point d'attention : la quantité nette d'une glace alimentaire doit être indiquée en poids et non en volume conformément à l'article 21.1 du règlement INCO.**

# Les glaces alimentaires

## Les ingrédients : crème et lait

Erreurs fréquentes sur l'étiquetage d'une crème glacée :



Le nom spécifique de l'ingrédient « lait » doit être claire et loyale pour la bonne information du consommateur. Dans cet exemple, la mention « lait en poudre » n'est pas correcte : il manque la teneur en matière grasse du lait ainsi que la mention « réhydraté » qui caractérise le processus de réhydratation de la poudre. En conséquence, le nom spécifique correct est « poudre de lait écrémé (0% de matières grasses) réhydraté ». Conformément à l'article 18 et l'annexe VI du règlement INCO.

La qualité d'une crème glacée est souvent associée à la quantité de « crème » utilisée dans la recette du produit. Dans cet exemple, le mot « crème » est mis en avant sur l'étiquetage du produit par le biais de sa dénomination de vente. En conséquence, la teneur en crème doit être mentionnée au consommateur sous la forme d'un pourcentage. Conformément aux articles 9 et 22 du règlement INCO.



# Les glaces alimentaires

## Mentions importantes

- Liste des ingrédients : doit lister tous les ingrédients par ordre pondéral décroissant (du plus lourd au plus léger au moment de la mise en œuvre).
- Allergènes : le lait, les œufs, le beurre, les fruits à coques sont des allergènes majeurs dans les glaces alimentaires et doivent être mis en évidence.
- Conditions de conservation : À conserver à -18° C.
- Déclaration nutritionnelle : Valeur énergétique (en kJ et kcal), les quantités de matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel (pour 100g). Exception : la déclaration nutritionnelle est non obligatoire pour les glaces de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final.
- Présence d'additifs alimentaires : toute substance non consommée comme aliment en soi, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle à une denrée alimentaire et dans un but technologique, au stade de sa fabrication. Les additifs doivent être mentionnés dans la liste d'ingrédients de la façon suivante : 1. Le nom de sa catégorie fonctionnelle (ex : épaississant) et 2. Son nom spécifique (ex : gomme cassia) OU son numéro E (ex : E 427). Épaississant : gomme cassia OU (E 427).
- Ingrédients composés : ingrédients constitués de plusieurs ingrédients. Leur indication dans la liste d'ingrédient de la glace alimentaire en doit se faire en fonction de leur importance pondérale globale. Le nom de l'ingrédient composé doit être immédiatement suivi de l'énumération de ses propres ingrédients. Ex : palet breton 5% (farine de blé, sucre, beurre, jaune d'œuf, sel, poudre à lever).

# Les glaces alimentaires

## Mentions importantes

Désignation des arômes dans la liste des ingrédients :

- **Dénomination simple/générique** utilisée pour un arôme de synthèse : « arôme », « arôme fraise »
- **Dénomination spécifique « arôme naturel de X »** : utilisée lorsque l'arôme est obtenu presque exclusivement (95 % de la partie aromatisante) à partir de la matière première végétale nommée X. Exemples : « arôme naturel de vanille » (la partie aromatisante est tirée en très grande majorité de la gousse de vanille). Les 5% restants peuvent être d'autres arômes naturels pour standardiser le goût ou lui donner une "note" spécifique.
- **Dénomination « arôme naturel »** (sans qualificatif de flaveur) : Utilisée lorsque la partie aromatisante provient de différentes matières premières naturelles, mais que la flaveur finale n'est pas caractéristique d'une seule source d'origine.

# Les glaces alimentaires

## Récapitulatif des critères de composition

Annexe II du code des pratiques loyales des glaces alimentaires

- Crème glacée : Protéines laitières OUI, Protéines non laitières EXCLUES, Matières grasses laitières 5 % MIN, Poids minimal 450g
- Glace au lait : Protéines laitières OUI, Protéines non laitières EXCLUES, Matières grasses laitières 2,5 % MIN, Poids minimal 450g
- Sorbet aux fruits : Fruits usuels ou classiques ( saveur douce à modérée : fraise, framboise, poire, pêche...) 25% MIN, Fruits acides ( saveur acide : agrumes (citron, orange, pamplemousse) cassis, groseille 15% MIN, Fruits saveur forte ( concentration aromatique élevée justifie une teneur minimale réduite) mangue, banane, fruit de la passion, ananas 15% MIN, Fruits à coques ( teneur réduite en raison de leur saveur forte et de la richesse de leurs graisses) 5% MIN, Poids minimal 450g.
- Sorbet plein fruit : Fruits usuels 45% MIN, Fruits acides 20% MIN, Fruits saveur forte 20% MIN, Poids minimal 650g.

## Où trouver des informations?

- [www.service-public.gouv.fr](http://www.service-public.gouv.fr);
- [www.economie.gouv.fr/dgccrf/les-fiches-pratiques](http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/les-fiches-pratiques);
- [www.legifrance.gouv.fr](http://www.legifrance.gouv.fr);
- [www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu).
- <https://www.impots.gouv.fr/professionnel/la-facturation-electronique-quest-ce-que-cest>

**DEETS de La Réunion**  
**Pôle Concurrence, Consommation, Répression de Fraudes et Métrologie**  
**12 Lotissement Lemerle**  
**Rue du Bois de Nèfles**  
**97488 Saint-Denis Cedex**  
**[974.polec@deets.gouv.fr](mailto:974.polec@deets.gouv.fr)**

Merci de votre attention.

Place à vos questions