

# Droit alimentaire: consommateurs mieux protégés



A partir du 1<sup>er</sup> février 2024, de nouvelles dispositions relatives aux denrées alimentaires seront en vigueur en Suisse. Elles visent à protéger davantage la santé, à renforcer la protection contre la tromperie et à maintenir l'équivalence entre les législations suisse et européenne. Les modifications de la législation alimentaire sont importantes pour différentes raisons, qui visent toutes à garantir la sécurité, la qualité et la transparence des denrées alimentaires. Pour la branche de la boulangerie-confiserie et de la gastronomie, ce sont surtout les modifications de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs), de l'Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) et de l'Ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (Ordonnance sur l'hygiène, OHyg) qui sont importantes.

## Les principaux changements:

- Les points de vente devront désormais indiquer par écrit, et non plus seulement oralement, le pays de production du pain et des produits de boulangerie fine vendus en vrac. Les consommateurs doivent pouvoir mieux identifier d'où proviennent le pain et les produits de boulangerie vendus en vrac. Les boulangeries, restaurants et commerces de détail ne pourront donc plus se contenter d'informer par oral mais seront tenus d'indiquer par écrit le pays de production de ces produits.
- Les fabricants et les commerces de détail se baseront dorénavant sur des prescriptions claires quant aux mesures à prendre avant de faire don d'aliments ou de les remettre à des organisations d'utilité publique pour diminuer le gaspillage alimentaire.

## Explications

### Pays de production

Auparavant, un pâton importé de l'étranger, puis simplement cuit sur place en Suisse avait pour pays de production «Suisse», ce qui pouvait constituer une tromperie pour le consommateur. Désormais, le lieu de cuisson d'un pâton, par exemple, ne pourra plus être considéré comme un pays de production, même si le produit obtient une nouvelle dénomination spécifique suite au processus de transformation.

### Don de denrées alimentaires

L'objectif est de garantir que les denrées redistribuées ne soient ni préjudiciables à la santé, ni impropres à la consommation humaine.

### Définitions selon l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODAI OV)

#### Pain

Le pain est de la pâte cuite au four, obtenue à partir de farine normale, d'eau, de sel comestible, de levure de boulangerie ou de levain-chef. L'adjonction d'autres ingrédients, tels que lait, matière grasse, fruits ou fibres alimentaires est admise. La farine normale peut être remplacée entièrement ou partiellement par de la farine spéciale.

(Exemples: pain bis, pain complet, tresses au beurre, etc.)

### **Produits de boulangerie fine**

Les produits de boulangerie fine sont des produits de boulangerie obtenus par cuisson au four, grillage, séchage ou par des procédés analogues, tels qu'extrusion, à partir de pâtes ou de masses, en utilisant des céréales, des fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées ou des produits de mouture ainsi que de l'amidon, des matières grasses et des sucres. Ils peuvent être additionnés d'ingrédients, tels que lait et produits laitiers, cacao, chocolat, masse de couverture, masse de glaçage, miel, épices, noix et préparations de fruits.

(Exemples: croissants au beurre, boules de Berlin, croissants aux noisettes, etc.)

### **Produits de biscuiterie et de biscotterie**

Les articles de biscuiterie et de biscotterie sont des produits de boulangerie fine qui, entreposés de façon appropriée, se conservent au moins un mois.

(Exemple: cornet en pâte feuilletée, etc.)

## **Questions et réponses**

### **À partir de quand les modifications entreront en vigueur?**

Les modifications entreront en vigueur le 1er février 2024.

### **Existe-t-il une période de transition?**

Les denrées alimentaires non conformes aux modifications du 8 décembre 2023 peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 janvier 2025 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

### **Qu'entend-on par pays de production?**

Une denrée alimentaire est considérée comme produite dans un pays si elle a été soit entièrement produite dans ce pays, soit au moins suffisamment travaillée ou transformée.

Pour les pâtes importées, il n'est plus permis d'indiquer la Suisse comme pays de production si elles ont été cuites uniquement en Suisse.

### **Quand faut-il faire une déclaration écrite du pays de production?**

L'origine doit dans tous les cas être précisée par écrit pour le pain vendu ou servi en tant que tel (entier), mais également en morceaux. Cela signifie par exemple que le pays de production du pain servi en tranches dans un restaurant, ou du pain tranché

utilisé pour la fabrication de sandwichs doit également être déclaré par écrit. Cette obligation s'applique également aux autres articles de boulangerie, tels que croissants, escargots à la cannelle, petits pains au lait, etc.

### **Comment l'avis écrit doit-il être rédigé?**

Cette déclaration peut figurer par exemple sur une pancarte ou un écriteau bien visible pour le consommateur.

### **Qui est tenu d'indiquer le pays de production?**

Tous les établissements mettant sur le marché du pain ou des produits de boulangerie, entier ou en morceaux, sont concernés par cette obligation (boulangeries, restaurants, hôtels, commerces de détails, etc.).

### **Peut-on renoncer à l'indication écrite du pays de production?**

L'indication écrite du pays de production n'est toutefois pas obligatoire lorsque la provenance du pain ou des produits de boulangerie est claire pour les consommatrices et les consommateurs, sans qu'ils aient à la demander.

### **À quoi faut-il faire attention lors du don d'aliments?**

Si, par exemple, une boulangerie collecte le soir tous les pains et autres produits de boulangerie invendus dans un sac, les informations détaillées exigées sur les allergènes présents dans le pain et les produits de boulangerie fine, de biscuiterie et de biscotterie ne sont pas garanties lors du don. L'indication sommaire des allergènes potentiellement contenus dans le pain et les autres produits de boulangerie, désormais autorisée, permet de redistribuer judicieusement ces catégories de produits.

Source : OSAV – Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires