



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية  
République Algérienne Démocratique et Populaire  
وزارة التعليم العالي و البحث العلمي

Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

جامعة زيان عاشور- الجلفة

Université Ziane Achour -Djelfa

كلية علوم الطبيعة و الحياة

Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie

قسم العلوم الفلاحية و البيطرية

Département des Sciences Agronomiques et Vétérinaire

Projet de Fin D'étude

En vue de l'obtention du Diplôme de Master en

Filière : Sciences Alimentaires

Spécialité : Agroalimentaire et Contrôle de Qualité

*THEME*

**Contrôle de la conformité des étiquetages de quelques produits alimentaires.**

**Enquête auprès du commerce de la ville da Djelfa**

Présenté par : Melle. MSABEL Charifa

Examiné le :

Par le jury composé de :

Président : Mme. CHENOUF Amel M.A.A. Université Ziane Achour Djelfa

Promoteur : Mr. YABRIR Benalia Pr. Université Ziane Achour Djelfa

Examineur : Mme. BENMOUAFKI Fatima M.A.A. Université Ziane Achour Djelfa

Année universitaire 2023/2024

# **DEDICACE**

Ce mémoire est dédié avant tout à mes parents, pour leur amour inconditionnel, leur soutien et leurs sacrifices qui m'ont permis d'atteindre cet objectif.

À mes deux sœurs et mon frère, pour leur encouragement constant et leur compréhension durant ces années d'études.

À mes tantes et oncles, dont les conseils et l'affection ont toujours été une source de motivation, avec une mention spéciale pour ma tante MSABEL Zohra, qui a toujours été là pour moi de manière exceptionnelle.

Je tiens également à exprimer ma gratitude à toute ma famille qui a cru en moi

À mes amis chers : H Abir, S Amani, B Sabreen, M Rahil, B Ilham, B Munira, Sans oublier mes compagnons de la spécialité. Votre amitié, vos encouragements et votre soutien ont été essentiels à ma réussite, merci pour les moments de détente et de joie partagés, qui ont rendu cette aventure plus supportable.

À tous ceux qui ont cru en moi et m'ont soutenu d'une manière ou d'une autre, je vous suis profondément reconnaissant(e).

Sans oublier, priez pour nos frères en Palestine. Que ce soit la dernière des chagrins .

# **REMERCIEMENTS**

Je tiens à exprimer ma profonde gratitude à toutes les personnes qui ont contribué, de près ou de loin, à l'aboutissement de ce mémoire.

Avant tout, Mes remerciements vont également à mon directeur de mémoire Mr YABRIR Benalia , pour ses conseils avisés, sa patience et sa disponibilité tout au long de ce projet. Votre expertise et votre guidance ont été essentielles à l'élaboration de ce mémoire.

Je tiens également à remercier le comité composé de Mme. CHENOUF Amel et Mme. BENMOUAFKI Fatima pour avoir accepté l'invitation à étudier et évaluer la thèse.

Je n'oublie pas non plus de remercier Monsieur KHAIRANI Ali, responsable à la Direction du Commerce, pour son aide dans la collecte des données, ainsi que Mme BEN LHARACH Miera, Mme MEKNAZ Nawal, Mme AMARI Farida et les autres agents qui m'ont aidée à maintes reprises, avec dévouement, à analyser les données et à comprendre les termes légaux.

Je remercie également les responsables des magasins pour m'avoir permis de réaliser l'enquête de terrain, chacun individuellement

Je souhaite également remercier tous mes enseignants et encadrants pour leur dévouement et leur soutien tout au long de mon parcours académique, et l'ensemble des enseignants qui ont contribué à mon éducation depuis mon plus jeune âge. Leur engagement, leur patience et leur savoir-faire ont joué un rôle crucial dans ma réussite.

Je souhaite exprimer ma plus profonde gratitude au personnel administratif et aux responsables de notre établissement pour leur dévouement et leur soutien inestimable tout au long de mon parcours académique.

Enfin, merci à tous ceux qui, de près ou de loin, ont contribué à mon développement intellectuel et personnel au cours de ces années d'études.

## Résumé

La question de la compatibilité des étiquettes avec les denrées alimentaires commercialisées est de la plus haute importance tant pour les consommateurs que pour les producteurs, car elle constitue le lien entre le produit et le consommateur, et en raison de son importance, elle est devenue l'objectif de cette étude. Nous vérifions dans quelle mesure certains des produits commercialisés sur le marché étatique de Djelfa sont compatibles avec les normes actuellement en vigueur.

Pour réaliser cette étude, j'ai dû travailler sur deux parties : une revue bibliographique des cadres juridiques local et international, et une étude de terrain avec la Direction du Commerce de Djelfa.

Cette recherche vise à améliorer l'application de la loi et la protection des consommateurs. Outre les recherches sur le terrain qui visent à prélever des échantillons de produits alimentaires spécifiques et à les étudier, 27 produits alimentaire enquêtés est non- conformes , et 51 produits alimentaire enquêtés est conformes

En conclusion, nous espérons que cette recherche contribuera à comprendre les enjeux d'application de la loi en termes d'étiquetage des aliments, de protection des consommateurs et de connaissance de leurs droits.

### **Mots clés :**

Aliment, conformité, réglementation, Djelfa, étiquetage, consommateur.

## **Abstract**

The issue of compatibility of labels with marketed foodstuffs is of the utmost importance for both consumers and producers, because it constitutes the link between the product and the consumer, and due to its importance, it has become the objective of this study. We are checking to what extent some of the products sold on the Djelfa state market are compatible with the standards currently in force.

To carry out this study, I had to work on two parts: a bibliographic review of the local and international legal frameworks, and a field study with the Commerce Directorate of Djelfa.

This research aims to improve law enforcement and consumer protection. In addition to field research which aims to take samples of specific food products and study them, 27 food products surveyed are non-compliant, and 51 food products surveyed are compliant.

In conclusion, we hope that this research will contribute to understanding law enforcement issues in terms of food labeling, consumer protection and awareness of their rights.

### **Keywords :**

Food, compliance, regulation, Djelfa, labeling, consumer.

## المخلص

تعتبر مسألة توافق الملصقات مع المواد الغذائية المسوقة ذات أهمية قصوى بالنسبة للمستهلكين والمنتجين على السواء، لأنها تشكل حلقة الوصل بين المنتج والمستهلك، ونظراً لأهميتها فقد أصبحت هدف هذه الدراسة. نحن نتحقق من مدى توافق بعض المنتجات المباعة في سوق ولاية الجلفة مع المعايير المعمول بها حالياً. لإنجاز هذه الدراسة كان علي العمل على جزأين: مراجعة بيليوغرافية للأطر القانونية المحلية والدولية، ودراسة ميدانية مع مديرية التجارة بالجلفة.

يهدف هذا البحث إلى تحسين إنفاذ القانون وحماية المستهلك. وبالإضافة إلى البحث الميداني الذي يهدف إلى أخذ عينات من منتجات غذائية محددة ودراستها، فقد تبين أن 27 منتجاً غذائياً شملها الاستطلاع غير ملتزمة، و 51 منتجاً غذائياً مطابقاً للمسح. وفي الختام، نأمل أن يساهم هذا البحث في فهم قضايا إنفاذ القانون من حيث وضع العلامات الغذائية وحماية المستهلك والتوعية بحقوقه.

### **الكلمات المفتاحية :**

الغذاء، الامتثال، التنظيم، الجلفة، وضع العلامات، المستهلك

## **Liste des abbreviations**

1. FAO : Food and Agriculture Organisation
2. OMS : Organisation mondiale de la Santé
3. CE : Comité d'Entreprise
4. CIQUAL : Centre d'information sur la qualité des aliments (France)
5. AFNOR : Association française de normalisation
6. UE : Union européenne
7. GB : GuoBiao (Normes nationales chinoises)
8. Codex : Codex Alimentarius
9. IOM : Institute of Médecine
10. ISO : International Organization for Standardization
11. WHO : World Health Organization
12. HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point
13. EUFIC : EUropean Food Information Council
14. CEN : Comité Européen de Normalisation
15. ONN : Organismes Nationaux de Normalisation
16. JORADP : Journal Officiel de la République Algérienne Démocratique et Populaire
17. DWC : Direction de Wilaya du Commerce
18. AOP : Appellation d'Origine Protégée
19. AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
20. IGP : Indication Géographique Protégée
21. STG : Spécialité Traditionnelle Garantie
22. AB : Agriculture Biologique
23. HVE : Haute Valeur Environnementale
24. VNR : Valeur Nutritionnelle de Référence
25. VNR-B : Valeurs Nutritionnelles de Référence-Besoin
26. VNR-MNT : Valeurs Nutritionnelles de Référence-Maladies Non Transmissibles
27. AJR : Apports Journaliers Recommandés
28. DJA : Dose Journalière admissible
29. DLC : Date limite de consommation
30. DLUO : Date Limite d'Utilisation Optimale
31. DLF : Date de fabrication
32. KJ : KiloJoules
33. Kcal : Kilocalorie
34. QC : Qualité Contrôlée

## Liste des figures

Figure	Intitulée	page
1	Carte de situation géographique de la wilaya de Djelfa.....	30
2	Direction du commerce de la wilaya de Djelfa.....	31
3	Organigramme de la direction du commerce.....	32
4	Variation du nombre d'interventions durant les cinq dernières années.....	37
5	Variation du nombre d'infractions durant les cinq dernières années.....	38
6	Variation du nombre des procès-verbaux durant les cinq dernières années.....	38
7	Variation des quantités des produits alimentaires saisies durant les cinq dernières années.....	39
8	Variation des valeurs des produits alimentaires saisies durant les cinq dernières années.....	40
9	Photos prises pour quelques marques du lait en poudre enquêtés.....	47
10	Photos prises pour quelques marques de la tomate en conserve enquêtés.....	52
11	Photos prises pour quelques marques de sel de qualité alimentaire enquêtés.....	56
12	Photos prises pour quelques marques de vinaigres enquêtés.....	61
13	Photos prises pour quelques marques de condiment acidifiant type « vinaigre » enquêtés.....	63
14	Photos prises pour quelques marques de boissons gazeuses enquêtées.....	72
15a	Photos prises pour quelques marques d'eaux minérales naturelles enquêtées....	74
15b	Photos prises pour quelques marques d'eaux de source enquêtées.....	75

### Liste des tableaux

Tableau	Intitulé	page
1	Bilans des activités durant les cinq dernières années.....	36
2	Mentions figurants sur les différentes marque du lait en poudres enquêtés.....	45
3	Mentions figurants sur les différentes marque de la tomate en conserve enquêtés.....	49
4	Mentions figurants sur les différentes marque des sels de qualité alimentaire enquêtés.....	54
5	Mentions figurants sur les différentes marque des vinaigres.....	58
6	Mentions figurants sur les différentes marques de condiment acidifiant type « vinaigre » enquêtées.....	62
7	Mentions figurants sur les différentes marques de boisson gazeuse enquêtées.	66
8	Mentions figurants sur les différentes marques des eaux minérales naturelles enquêtés.....	70
9	Mentions figurants sur les différentes marques des eaux de source enquêtés...	71

## Sommaire

	Page
Liste des abréviations	I
Liste des figures	II
Liste des tableaux	III
<b>Introduction</b> .....	1
<b>Partie I : Revue bibliographique</b>	
<b>Chapitre 1 : Information du consommateur : droit ou obligation</b>	
1. Définition et concept.....	3
2. Rôles et fonctions.....	4
3. Principes généraux.....	5
4. Traçabilité des produits.....	6
5. Mentions générales de l'étiquetage.....	7
5.1. Mentions obligatoires.....	8
5.2. Dérogations aux mentions d'étiquetage obligatoires.....	9
5.3. Mentions facultatives.....	10
5.4. L'étiquetage nutritionnel.....	10
5.5. Les allégations.....	11
6. L'étiquetage frontal.....	12
7. Mécanismes de conformité et mise en application.....	13
<b>Chapitre 2 : Cadre réglementaire</b>	
1. Normes internationale : le codex Alimentarius.....	15
1.1. Aperçu sur le codex Alimentarius.....	15
1.2. Etiquetage des denrées alimentaires selon le codex Alimentarius.....	16
1.3. Autres textes (normes et directives).....	18
2. Normes Européennes.....	18
3. Législation Algérienne.....	20
3.1. Généralités.....	20
3.2. Protection du consommateur.....	20
3.3. Information du consommateur.....	21
3.4. Etiquetage des denrées alimentaires.....	21
3.4.1. Définitions réglementaires.....	21
3.4.2. Dispositions générales.....	23

3.4.3. Mentions obligatoires d'étiquetage.....	23
3.4.3.1. Restriction aux mentions obligatoires d'étiquetage.....	24
3.4.3.2. Descriptif réglementaire de certaines mentions obligatoires et restrictives.....	25
3.4.4. Etiquetage nutritionnel.....	28
<b>Partie II : Expérimentation</b>	
<b>Chapitre 3 : Matériel et méthodes</b>	
1. Présentation de la zone d'étude.....	30
2. Direction de Wilaya du commerce.....	30
2.1. Organisation des DWC.....	31
2.2. Missions des DWC.....	33
3. Enquête.....	33
4. Echantillonnage.....	34
5. Matériel.....	34
<b>Chapitre 4 : Résultats et Discussion</b>	
1. Présentation du tissu commercial de la wilaya de Djelfa.....	35
2. Bilan d'activité de la DWC.....	35
2.1. Bilan relatif aux interventions.....	36
2.2. Bilan relatif aux infractions.....	37
2.3. Bilan relatif aux Procès-verbaux.....	38
2.4. Bilan relatif aux quantités des produits alimentaire saisies.....	39
2.5. Bilan relatif aux valeurs des produits alimentaire saisies.....	40
3. Bilan lié à l'enquête sur l'étiquetage des produits alimentaires.....	40
3.1. Aperçu sur l'aspect réglementaire concernant l'étiquetage des PA.....	40
3.2. Marques des produits alimentaires commercialisées dans la ville de Djelfa.....	41
3.3. Enquête par produit alimentaire.....	44
3.3.1/ laits en poudre.....	44
3.3.2/ Tomates en conserve.....	48
3.3.3/ Sels.....	53
3.3.4/ Vinaigres et condiments type « vinaigre » .....	57
3.3.5/ Boissons gazeuses et eaux de boissons préemballées.....	64
<b>Conclusion</b> .....	76

# INTRODUCTION

## **Introduction**

Parmi les droits reconnus du consommateur, le droit à l'information se positionne au deuxième rang après le droit à la sécurité. Celui-ci permet l'accès à des informations claires et précises pour faire un choix éclairé, en donnant aux consommateurs des renseignements précis sur les biens et les services proposés ainsi que sur les conditions générales de vente, les frais et les coûts pour leur permettre de prendre des décisions éclairées, tout en obligeant les entreprises à éviter les pratiques qui présentent des risques inutiles pour les consommateurs, en particulier ceux qui sont vulnérables et défavorisés. Ainsi, le droit à la santé et le droit à une alimentation adéquate font partie des principaux droits de l'homme reconnus qui ont une incidence sur l'étiquetage des produits alimentaires, au même titre que le droit à l'information et à la participation (Vidar, 2010(chapitre1) in Albert, 2010).

Les modes de vie sains exigeaient que les consommateurs soient en mesure de prendre des décisions en connaissance de cause mais, pour ce faire, l'étiquetage devait être précis et facile à comprendre et refléter les améliorations visant à répondre aux dilemmes liés aux nouvelles normes et aux dilemmes nutritionnels (Beharry, 2016). En effet et selon Bruhn (2000), l'information qui permettra au consommateur de choisir un régime alimentaire sûr et nutritif constitue un besoin fondamental du consommateur. Ce dernier devait être à même de faire des choix alimentaires éclairés et intelligents en utilisant l'information fournie sur l'étiquette du produit alimentaire, comme relate Din (2016).

Etant donné que l'étiquetage des produits alimentaires et la nutrition relevaient de la responsabilité commune des pouvoirs publics, des branches de production, des producteurs, des milieux universitaires et des consommateurs et que chacun avait un rôle à jouer (Din, 2016) ; les pouvoirs publics sont ainsi tenus de mettre en place une politique nationale pour couvrir le point lié l'information alimentaire, c'est-à-dire utilisation d'un étiquetage clair et précis pour les consommateurs. La législation alimentaire représente ainsi la norme minimale établie par le gouvernement pour garantir que les besoins de la population en matière de sécurité alimentaire, d'information et de protection contre les pratiques commerciales déloyales sont satisfaits (Jukes, 2000). Les cadres d'étiquetage des produits alimentaires visent à réglementer différents intérêts, qui vont de la santé humaine et des droits des consommateurs au commerce international. Selon Randell (2010), les règles d'étiquetage peuvent être divisées en règles d'étiquetage obligatoires et volontaires, les premiers déterminent quelles informations doivent toujours figurer sur les étiquettes ; ces derniers régissent les informations pouvant être affichées.

Quel que soit le type d'étiquetage (obligatoire ou volontaire), il peut exister des règles concernant les évaluations de la conformité (Randell, 2010). En effet, Bruhn (2000) exige qu'un contrôle approprié soit maintenu sur la production des étiquettes afin que les conseils réglementaires et la formulation prescrite ne soient pas combinés avec une conception créative et une contribution marketing au point de donner lieu à une étiquette non conforme aux exigences légales ; aussi Jukes (2000) stipule qu'étant donné qu'aucune législation ne peut être efficace sans mesures coercitives appropriées, le contenu de toute étiquette alimentaire sera soumis à une inspection et à une vérification par des agents chargés de l'application de la loi, appuyés par une méthodologie analytique de laboratoire appropriée.

En outre, la législation exigera généralement que toute autre information, fournie volontairement, soit soumise à l'obligation générale de ne pas induire en erreur, mais dans certains cas, la législation sera plus spécifique et généralement prescriptive (Love, 2000) ; et entre autre, les lois, les normes et directives ainsi que les standards privés interdisent l'étiquetage qui dénature la qualité d'un produit et trompe les consommateurs et que la prévention des fausses déclarations protège les entreprises de la concurrence déloyale (Albert, 2010). A l'échelle internationale, un législateur national doit également trouver un équilibre entre les besoins perçus par sa propre société en matière d'informations détaillées sur l'étiquette alimentaire et les exigences des accords internationaux (Jukes, 2000).

Dans ce contexte, l'objectif de notre étude est de vérifier la conformité de quelques produits alimentaires en matière d'étiquetage, et d'essayer de répondre aux questions suivantes, sur lesquelles repose l'objectif principal cité ci-dessus : les denrées alimentaires disponibles en magasin sont-elles conformes à la réglementation applicable et à quel niveau de conformité ont-elles atteint? Les droits des consommateurs en matière d'information sur l'étiquetage des produits alimentaire sont-ils respectés dans le commerce pratiqué dans la ville de Djelfa? Pour cela une enquête est menée auprès du commerce de Djelfa visant à examiner la question abordée dans cette étude.

La structure de la mémoire se divise en deux sections : la première partie représente une revue bibliographique, scindée en deux chapitres : l'un traite de l'information du consommateur et l'autre du cadre réglementaire qui régit cette information. La deuxième partie est réservée à la méthodologie adoptée dans cette recherche, en premier lieu, ensuite aux résultats obtenus et leurs discussions, en second lieu. Une conclusion vient achevée notre mémoire.

PARTIE  
THEORIQUE

**CHAPITRE I :**  
**INFORMATION DU**  
**CONSOMMATEUR : DROIT**  
**OU OBLIGATION**

## **Chapitre 1: Information du consommateur : droit ou obligation**

### **1. Définition et concept**

L'étiquetage des denrées alimentaires a été inclus dans les recommandations du Cadre d'action de la deuxième Conférence internationale sur la nutrition (FAO/OMS, 2014). Si l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) considère l'étiquetage alimentaire comme un outil utile pour protéger la santé des consommateurs en termes de sécurité sanitaire des aliments et de bien-être nutritionnel et pour se prémunir contre les pratiques frauduleuses et les informations mensongères (FAO, 2021) ; alors pour d'autres, l'étiquetage des aliments est considéré comme plus qu'une forme de protection minimale ; c'est un outil politique pour motiver le changement du comportement des consommateurs et des différentes pratiques de production alimentaire (Albert, 2010).

L'étiquetage est défini dans la réglementation anglaise comme étant : tout mot, détail, marque déposée, nom de marque, image ou symbole relatif à l'aliment et figurant sur l'emballage de l'aliment ou sur tout document, avis, étiquette, bague ou collier accompagnant la nourriture. MacMaoláin (2015) rapporte que même si la définition juridique est clairement large, elle n'est pas exhaustive.

Fondamentalement, tout ce qui est imprimé sur une boîte, une canette ou une bouteille achetée dans les épiceries, les marchés et même les restaurants est une étiquette alimentaire (Eunice, 2023). Ainsi, l'étiquette fournit la méthode par laquelle un fabricant communique directement avec un consommateur – initialement au point de vente, mais aussi plus tard lorsque le produit est consommé à la maison (Jukes, 2000). Selon MacMaoláin (2015), les indications portées sur l'emballage ne seront considérées comme faisant partie de l'étiquetage que si leur finalité est « spécifiquement destinée à informer le consommateur sur les caractéristiques du produit en question » ; en outre, les informations communiquées au consommateur doivent donc être liées à la nature, à l'identité, propriétés, composition, qualité, durabilité, origine ou mode de fabrication de la denrée alimentaire pour qu'elle constitue un « étiquetage » (MacMaoláin, 2015)

## **2. Rôles et fonctions**

A l'étiquetage alimentaire sont attribués plusieurs rôles et fonctions. En effet, les consommateurs s'attendent à ce que l'étiquette des aliments leur fournisse suffisamment d'informations pour pouvoir choisir un produit (Jukes, 2000). D'après Albert (2010), les politiques d'étiquetage des produits alimentaires ont un double objectif : protéger les consommateurs et garantir une commercialisation équitable. Depuis l'antiquité, les étiquettes des aliments ont servi à communiquer des informations sur l'identité et la composition des produits alimentaires, ainsi qu'à renseigner sur la manière de les manipuler et de les préparer sans risque pour la santé (FAO, 2021). Selon la même source, et au cours des dernières décennies, cette vision a progressé et s'est développée pour attribuer à l'étiquette alimentaire le moyens d'informer les consommateurs sur la relation entre le régime alimentaire et la santé ; et que d'un point de vue commercial, une politique d'étiquetage peut améliorer la commercialisation et la compétitivité des produits et stimuler l'innovation dans le secteur alimentaire.

Etant soumis aux règlements de chaque pays, l'emballage et l'étiquetage des produits alimentaires visaient tant à éviter la publicité mensongère qu'à fournir des informations sur le produit alimentaire ; le consommateur devait être ainsi, à même de faire des choix alimentaires éclairés et intelligents en utilisant l'information fournie sur l'étiquette du produit alimentaire (Siti Mariam, 2016). L'étiquetage des produits alimentaires est donc le moyen le plus direct par lequel les producteurs communiquent aux consommateurs l'identité et le contenu de leurs produits. Les étiquettes des aliments contiennent des informations sur un produit alimentaire particulier. (Eunice, 2023)

Selon Albert (2010), tous les consommateurs doivent pouvoir compter sur la véracité des informations figurant sur un emballage, ce qui les aide à distinguer les produits et à les utiliser correctement, qu'au mieux, les étiquettes doivent faire partie de l'environnement qui permet aux consommateurs de faire des choix alimentaires en fonction de leurs besoins et de leurs désirs et que de plus en plus, l'étiquetage doit relier des produits spécifiques aux intérêts des consommateurs en matière de santé, d'environnement, de culture et de bien-être social. Le même auteur envisage trois rôles essentiels à l'étiquetage :

1. protéger et promouvoir la santé
2. protéger l'environnement et promouvoir une production alimentaire durable
3. promouvoir le bien-être social et protéger la culture

D'autres fonctions sont attribuées à l'étiquetage alimentaire, entre autre :

1. empêcher également les fabricants et les vendeurs d'induire leurs clients en erreur ;
2. utiliser pour réduire le gaspillage alimentaire (le datage sur les produits alimentaires est directement lié au gaspillage alimentaire : avoir une compréhension complète des dates de péremption peut aider à prévenir ce grave problème mondial) ;
3. aider les consommateurs à prendre de meilleures décisions lors de l'achat, du stockage et de la consommation des aliments ;
4. garantir la santé et la sécurité du grand public ; rien qu'en regardant un produit emballé, les consommateurs devraient immédiatement savoir de quoi il s'agit, ce qu'il contient, comment ils peuvent le préparer et jusqu'à quand il peut se conserver dans leur réfrigérateur ou sur leurs étagères (Eunice, 2023).

### **3. Principes généraux**

Love (2000) considère que le premier principe directeur important qui sous-tend la législation sur l'étiquetage des aliments est que les informations données sur un aliment ne doivent pas induire l'acheteur en erreur. Ensuite, deux directions principales sont à envisager : (i) la première est de fixer les informations minimales sur une denrée alimentaire qui doivent être fournies par ceux qui la fournissent et d'appliquer en principe cette obligation à toutes les denrées alimentaires, (ii) la seconde est de définir la signification de certains noms, descriptions ou allégations donnés à certains aliments, afin de prévenir la fraude, la concurrence déloyale ou la confusion chez les consommateurs. Pour ce faire, deux stratégies sont décrites : la première pourrait être décrite comme le développement de règles « horizontales », qui s'appliquent en principe à tous les aliments, et la deuxième consiste à développer des règles « verticales », qui s'appliquent uniquement à un aliment ou à un groupe d'aliments (Love, 2000).

De ce fait Randell (2010), requiert que les aliments préemballés ne doivent pas être décrits ou présentés sur une étiquette ou dans un étiquetage d'une manière fausse, trompeuse ou susceptible de créer une impression erronée quant à leur nature à quelque égard que ce soit et qu'ils ne doivent pas être décrits ou présentés sur aucune étiquette ou dans tout étiquetage par des mots, des images ou d'autres dispositifs faisant référence ou suggérant, directement ou indirectement, tout autre produit avec lequel cet aliment pourrait être confondu, ou de telle manière de manière à amener l'acheteur ou le consommateur à supposer que l'aliment est lié à un autre produit.

L'organisme international FAO considère que l'un des principaux buts d'une politique d'étiquetage est d'empêcher les vendeurs d'aliments de tromper délibérément les consommateurs avec des représentations fausses sur l'emballage, et que ce dernier l'étiquetage doit aider le consommateur à mieux comprendre et utiliser les étiquettes (FAO, 2021). Le même organisme énumère quelques principes de base auxquels un étiquetage efficace doit satisfaire:

- ◆ Une présentation standard pour transmettre la même information est préférable afin d'éviter toute confusion.
- ◆ Les étiquettes sur les produits emballés ne doivent pas être séparées du récipient.
- ◆ Les indications figurant sur l'étiquette doivent être claires, bien en vue, indélébiles et faciles à lire par le consommateur.
- ◆ Lorsque le récipient est recouvert d'une enveloppe, les renseignements nécessaires doivent figurer sur l'enveloppe ou bien l'étiquette du récipient doit être facile à lire à travers l'enveloppe extérieure.
- ◆ Le nom de la denrée alimentaire et le contenu net doivent figurer bien en évidence dans le même champ de vision.
- ◆ La langue doit être acceptable par le consommateur visé.
- ◆ Les mêmes étiquettes peuvent indiquer les mêmes informations dans différentes langues.
- ◆ Si la langue employée sur l'étiquette originale n'est pas acceptable, on peut, au lieu de remplacer cette étiquette, en ajouter une seconde rédigée dans une langue acceptable.
- ◆ Les autorités doivent déterminer le type, le style et la taille minimale de la police de caractères de même que l'utilisation de majuscules et de minuscules pour une bonne lisibilité.
- ◆ Le texte doit se détacher nettement sur le fond de manière à ce que l'information nutritionnelle soit clairement lisible.

#### **4. Traçabilité des produits**

Les droits des consommateurs incluent le droit de recevoir des informations adéquates et complètes pour faire leurs propres choix et manipuler les aliments en toute sécurité. Cela implique le devoir de l'État de garantir que les informations affichées sur les étiquettes sont exactes, suffisantes pour garantir la sécurité du produit, permettent la traçabilité et autorisent les responsabilités en matière de traçage (Vidar, 2010).

Le Règlement (CE) n° 178 (2002) définit la traçabilité comme la « capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux ».

Quant au codex -CAC/GL 60- (2006), il définit la traçabilité/traçage des produits comme la : capacité à suivre le mouvement d'une denrée alimentaire à travers une (des) étape(s) spécifiée(s) de la production, de la transformation et de la distribution. La norme ISO 22005 (2007) regarde le système de traçabilité comme un outil technique destiné à aider un organisme à se conformer à ses objectifs définis, et il peut être utilisé, si nécessaire, pour déterminer l'historique ou la localisation d'un produit ou de ses composants.

La traçabilité permet ainsi d'identifier :

- toutes les étapes de fabrication du produit,
- toutes les sources de composants et fournisseurs,
- tous les endroits où sont entreposés les produits et leurs composants,
- toutes les inspections du produit et de ses composants,
- toutes relations d'affaires entre divers grossistes, fournisseurs et distributeurs,
- et tous les équipements utilisés dans le cycle de fabrication (Monica et Sara, 2022)

### **5. Mentions générales de l'étiquetage**

Tous les pays ont défini des exigences minimales pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées afin que le consommateur puisse disposer d'informations claires et non trompeuses concernant l'identité, le contenu, l'utilisation prévue du produit et de tout renseignement touchant à la sécurité sanitaire des aliments et à la nutrition (FAO, 2021). Au sein d'un même pays ou d'une même organisation, on peut trouver des politiques d'étiquetage très restrictives et d'autres très permissives en termes de type d'informations pouvant être placées sur un emballage (Albert, 2010).

Toutes les mentions d'étiquetage doivent figurer soit sur l'emballage, soit sur une étiquette apposée sur l'emballage, soit sur une étiquette bien visible à travers l'emballage (MacMaoláin, 2015). Cela comprend l'identité et les coordonnées du fabricant de produits alimentaires, la composition du produit, la valeur nutritionnelle et la fraîcheur d'un produit périssable. Étant donné que ces informations sont propres à un aliment, elles doivent figurer sur l'étiquette (Bruhn, 2000). La liste des ingrédients alimentaires et du poids ou du volume net est essentielle à tout achat. Les ingrédients et leur quantité relative fournissent une indication de qualité et une attente de goût. La liste des ingrédients par poids est une pratique courante reconnue par les consommateurs (Bruhn, 2000). Les mentions générales de l'étiquetage qui comprennent les informations sur la teneur en calories et en matières grasses, suivies par celles sur le sucre et les matières grasses, revêtent un intérêt majeur pour les consommateurs. Les informations sur la teneur en protéines, vitamines, minéraux et fibres sont également appropriées.

Selon Masse (1979), il semble que cinq types d'information sont susceptibles de répondre à l'ensemble des besoins des consommateurs:

1. l'information sur les dangers d'utilisation du bien ou du service,
2. l'information sur les modes d'utilisation et les usages courants du bien ou du service,
3. l'information sur le prix du bien ou du service,
4. l'information sur l'état et les composantes du bien,
5. l'information sur l'étendue et les modes d'exercice des garanties.

Outre les ingrédients, les mentions d'étiquetage comprennent également des instructions de préparation et/ou de cuisson, des dates de péremption et des valeurs nutritionnelles (Eunice, 2023). Enfin, fournir des informations détaillées sur la nature exacte et les caractéristiques des aliments vendus permet aux autorités de prendre des mesures si ces produits sont mal étiquetés (Bruhn, 2000).

### **5. 1. Mentions obligatoires**

Certains consommateurs perçoivent cependant une différence en matière de sécurité, ce qui donne lieu à un débat sur la nécessité d'un étiquetage obligatoire pour les aliments transformés par irradiation ou produits à l'aide de techniques de technologie de l'ADN recombinant (Bruhn, 2000). Lorsque les règles d'étiquetage sont obligatoires ou contraignantes, tous les produits alimentaires visés par ces règles doivent porter la même information sauf s'ils en ont été explicitement exemptés (FAO, 2021). Les mentions obligatoires correspondent à l'information minimale qui devrait être obligatoire sur l'étiquette d'un emballage alimentaire.

La principale information exigée par les règles d'étiquetage des aliments est qu'un aliment doit recevoir un nom ou une description précise qui indique sa véritable nature à l'acheteur et évite que celui-ci ne le confonde avec tout autre aliment ; s'il est composé de plusieurs ingrédients, ceux-ci doivent être répertoriés ; s'il a été soumis à un processus particulier, tel que la congélation ou la déshydratation, cela doit également apparaître clairement sur l'étiquetage ou la présentation ; en plus des informations importantes sur la manipulation sont également généralement obligatoires : la durée de conservation de l'aliment, comment il doit être conservé et comment il doit être cuit, si nécessaire ; aussi, le nom et l'adresse du fournisseur ou du fabricant sont également requis afin que le consommateur ou l'agent chargé de l'application des lois puisse demander plus d'informations ou traiter toute plainte concernant l'aliment (Love, 2000).

### **Dérogations aux mentions d'étiquetage obligatoires**

La réglementation nationale et/ou internationale prévoit des dérogations pour un emballage qui est à ce point petit ou se présente sous une forme telle qu'il est impossible de répondre aux exigences de l'étiquetage obligatoire (mentions obligatoires). Lorsqu'il est impossible de répondre aux exigences en matière d'étiquetage de (à cause de la petite taille ou de la forme de l'emballage) et que la totalité des informations d'étiquetage ne peut être fournie sur des étiquettes dépliantes, sur des étiquettes volantes ou sur un emballage extérieur, il est possible de réduire les informations d'étiquetage sous réserve de certaines conditions spécifiées

#### **Exemples de quelques dérogations**

**1/** Dans le cas des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à dix (10) centimètres carrés, l'étiquetage ne doit comporter que les mentions relatives à :

- la dénomination de vente,
- la quantité nette,
- la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation.

**2/** L'indication de la quantité nette n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires:

- qui sont soumises à des pertes considérables de leur volume ou de leur masse et qui sont vendues à la pièce ou pesées devant l'acheteur
- dont la quantité nette est inférieure à cinq (5) grammes ou à cinq (5) millilitres, à l'exception toutefois des épices et plantes aromatiques.

**3/** La mention de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation n'est pas requise dans le cas (pour n'en citer que quelques-uns):

- des vinaigres
- du sel de qualité alimentaire
- des sucres à l'état solide
- ...

**4/** Sont dispensées de l'indication de leurs ingrédients, les denrées alimentaires suivantes :

- les fruits et légumes frais qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre traitement similaire .
- les eaux gazeifiées dont la dénomination fait apparaître cette caractéristique.
- le vinaigre de fermentation provenant exclusivement d'un seul produit de base et n'ayant subi l'adjonction d'aucun autre ingrédient.

### **Mentions facultatives**

D'autres informations, telles que les méthodes de transformation ou de production, ne compromettent pas la sécurité alimentaire sur la base d'une évaluation scientifique et pourraient être considérées comme périphériques aux besoins fondamentaux (Bruhn, 2000). Même lorsque l'étiquetage est facultatif, des directives s'imposent pour prévenir l'étiquetage inapproprié (FAO, 2021 manuel). Une étiquette peut porter des informations qui sont intéressantes pour le consommateur mais ne lui sont pas indispensables. Même si la fourniture d'information est facultative, le fabricant doit se plier aux règles pour faire en sorte que l'information ne soit pas trompeuse.

Il existe de nombreuses mentions facultatives concernant l'étiquetage des aliments, notamment : Les Logos Officiels tels que : appellation d'origine protégée (AOP) et appellation d'origine contrôlée (AOC), indication géographique protégée (IGP), spécialité traditionnelle garantie (STG). D'autres logos sont aussi présents et indiqués dans les étiquettes ou emballages : agriculture biologique (AB), le label rouge, le point vert, le nutri-score, produit de montagne, fermier, la haute valeur environnementale (HVE)

### **L'étiquetage nutritionnel**

L'attrait du consommateur est accru lorsque les informations sur l'étiquette vont au-delà des besoins fondamentaux et répondent au style de vie et à la philosophie du consommateur (Bruhn, 2000). Certaines enquêtes menées ailleurs indiquent que les consommateurs souhaitent et utiliseront des informations nutritionnelles. Cette attente est relativement nouvelle puisque l'information nutritionnelle sur les étiquettes des aliments n'est devenue une pratique courante qu'au cours des vingt dernières années, bien que cela ne signifie pas que la majorité des consommateurs utiliseront réellement les informations fournies (Jukes, 2000). Des règles peuvent ainsi être imposées pour garantir que les informations données soient facilement compréhensibles, par exemple lorsqu'elles sont techniques ou numériques, comme c'est le cas pour l'étiquetage nutritionnel. Ils peuvent répondre aux besoins particuliers de segments particuliers de la population ou à des intérêts minoritaires importants, à condition que la majorité des consommateurs ne soient pas susceptibles d'être désorientés (Love, 2000). Les étiquettes contribuent ainsi à informer les consommateurs sur les bénéfices que procure la consommation d'aliments particulièrement nutritifs et qui contribuent à une bonne alimentation (Fao, 2021) ; d'ailleurs, l'un des principaux motifs de l'étiquetage nutritionnel est la prévalence accrue des maladies chroniques telles que le diabète, les maladies cardiaques et certains cancers.

L'étiquetage nutritionnel standard doit fournir des détails sur le niveau d'énergie (calories), les protéines, les glucides (y compris la partie qui est constituée de sucres), les graisses (y compris la

partie saturée) et éventuellement aussi la quantité de fibres, de sodium et, le cas échéant, vitamines et minéraux (MacMaoláin, 2015).

L'étiquetage nutritionnel consiste en la déclaration des éléments nutritifs (obligatoire et facultative) et en déclarant les éléments nutritifs, les renseignements sur les protéines et les éléments nutritifs supplémentaires peuvent aussi être exprimés en pourcentage de la valeur nutritionnelle de référence (VNR) lorsqu'une telle VNR a été établie (Fao, 2021). L'étiquetage de la teneur en éléments nutritifs n'était qu'un outil parmi d'autres dans l'ensemble des instruments visant à promouvoir une alimentation et une nutrition saines (Opiyo, 2016)

L'étiquetage nutritionnel reste volontaire, sauf si une allégation nutritionnelle ou de santé est faite ; Cependant, cela changera en 2016 lorsque la présentation des déclarations nutritionnelles deviendra obligatoire pour l'étiquetage de toutes les denrées alimentaires préemballées, sous réserve de quelques exceptions limitées (MacMaoláin, 2015).

Selon Nishida et McGrady (2016), l'étiquetage nutritionnel pouvait avoir trois objectifs principaux en fonction de la situation nationale et d'autres mesures mises en œuvre: i) garantir l'accès à l'information et éviter que les consommateurs ne soient trompés; ii) permettre aux consommateurs de faire des choix sains; et iii) encourager les choix sains et l'élaboration de produits alimentaires nutritifs

#### **Les allégations (relative à la nutrition et relative à la santé)**

La FAO (2021) définit l'allégation nutritionnelle comme étant toute représentation qui indique, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire a des propriétés nutritionnelles particulières. Selon la même source, les seules allégations nutritionnelles autorisées sont celles relatives à la valeur énergétique, aux protéines, aux hydrates de carbone ainsi qu'aux matières grasses et à leurs constituants, aux fibres, au sodium, aux vitamines et aux sels minéraux pour lesquels une valeur nutritionnelle de référence (VNR) a été établie. Toute allégation selon laquelle un aliment possède des propriétés nutritionnelles particulières doit pouvoir être étayée.

Les aspects de la composition ou du processus de fabrication qui confèrent à l'aliment ces propriétés doivent être clairement étiquetés. L'aliment doit également porter des informations sur l'étiquetage nutritionnel, c'est un point clé de l'étiquetage nutritionnel ; les informations doivent uniquement être affichées sur l'étiquette lorsqu'une sorte d'allégation concernant la valeur nutritionnelle ou les bienfaits pour la santé est faite (MacMaoláin, 2015).

La FAO (2021) classe les allégations nutritionnelles selon soit la teneur en éléments nutritifs, soit les allégations comparatives des éléments nutritifs (FAO, 2021) ; de plus, l'utilisation d'allégations nutritionnelles sur l'étiquette est laissée à la discrétion de la société productrice

d'aliments tant que l'aliment répond aux critères indiqués dans la législation nationale relative à l'étiquetage dans le pays où l'aliment est vendu.

Jukes (2000) évoque que, le fait de ne pas tenir compte des règles du commerce international peut donner lieu à des allégations d'obstacles injustes au commerce et que le conflit qui en résulterait pourrait avoir des conséquences négatives sur le pays, au détriment de la société que le législateur tentait de protéger.

Pour ce qui est des allégations relatives à la santé, les produits ne devraient porter une telle allégation que si elle est approuvée dans le pays où le produit est vendu. Une telle allégation devrait être approuvée si elle est corroborée par des preuves scientifiques pertinentes et être réévaluée lorsque de nouvelles connaissances deviennent disponibles (FAO, 2021). L'évaluation comporte un examen systématique des preuves scientifiques ; Cette approche inclut souvent:

- ◆ identifier la relation proposée entre l'aliment ou les constituants d'un aliment et l'effet sur la santé;
- ◆ identifier les mesures appropriées pour l'aliment ou les constituants d'un aliment et l'effet sur la santé;
- ◆ identifier et catégoriser toutes les données scientifiques pertinentes;
- ◆ évaluer la qualité de chaque étude scientifique pertinente et l'interpréter;
- ◆ évaluer l'ensemble des données scientifiques pertinentes disponibles (publiées et non publiées le cas échéant), peser les éléments de preuve dans les études et déterminer si, et dans quelles circonstances, la relation proposée est fondée.

L'examen systématique peut être effectué par les autorités nationales ou par les demandeurs de l'industrie et soumis aux autorités nationales aux fins de révision et approbation. Dans les deux cas, il sera utile de prendre conseil auprès d'experts concernant la relation spécifique entre l'aliment en question et la santé. Il est important d'établir si la quantité de l'aliment ou d'un constituant de l'aliment présente un risque pour la santé du consommateur ou s'il y a des interactions connues dangereuses pour la santé et/ou si elle dépasse les niveaux d'apport maximal pertinents fixés pour l'aliment ou d'autres constituants (FAO, 2021).

## **6. L'étiquetage frontal**

Les étiquettes placées sur le devant des emballages sur le marché sont facilement visibles et attirent l'attention des consommateurs. Ces étiquettes sont habituellement apposées sur le panneau principal de l'emballage, mais peuvent l'être aussi ailleurs.

L'Institut de Médecine (IOM, 2010) des États-Unis d'Amérique a classé les systèmes d'étiquetage frontal utilisés à l'échelon mondial comme suit:

1. Systèmes axés sur des éléments nutritifs spécifiques: ce sont soit des mentions qui indiquent la quantité de calories par ration ou sélectionnent des éléments nutritifs parmi ceux déclarés sur le devant de l'emballage, soit des symboles basés sur des critères d'allégations relatives à la nutrition ou à la santé.
2. Systèmes synthétiques d'indicateurs: il s'agit de symboles, d'icônes ou de notes qui fournissent des informations synthétiques sur la teneur en éléments nutritifs d'un aliment mais ne donnent pas aux consommateurs d'informations sur la teneur en éléments nutritifs spécifiques
3. Systèmes fournissant des informations sur des groupes d'aliments: ils comprennent des symboles qui indiquent qu'un groupe d'aliments (tel que légumes ou fruits) ou un ingrédient alimentaire important dans l'alimentation (par exemple des céréales complètes) sont présents dans un produit alimentaire

## **7. Mécanismes de conformité et mise en application**

En élaborant une politique de mise en application de la conformité avec les prescriptions en matière d'étiquetage alimentaire, la FAO (2021) exige d'établir ou de définir les éléments clés suivants:

- ◆ structures administratives au sein de l'autorité nationale chargées de tâches bien précises concernant la réglementation en matière de contrôle alimentaire, le contrôle et la responsabilité;
- ◆ des règles clairement communiquées sur les prescriptions obligatoires et tous les programmes ou approches volontaires (couvrant tous les aliments indépendamment de leur origine);
- ◆ un service d'inspection des aliments qualifié, formé, efficace et réputé pour vérifier la conformité par le biais du contrôle de l'étiquetage;
- ◆ des approches concernant la mise en application qui comprennent une surveillance aléatoire, avec la fréquence et l'intensité de la vérification basée sur les risques;
- ◆ des conséquences clairement définies en cas de non-conformité avec les prescriptions en matière d'étiquetage alimentaire telles qu'avertissements, amendes, arrestation, saisie ou rappel d'aliments.

Selon la même source, les questions de conformité et de mise en application pourraient comprendre:

- ◆ la capacité et les infrastructures des industries et des autorités de réglementation;
- ◆ l'accès à des tests analytiques et/ou à des bases de données fiables et validées pour déterminer la teneur en éléments nutritifs (disponibilité et validité des méthodes);

- ◆ la variabilité dans les méthodes analytiques et l'utilisation de différents laboratoires peuvent mener à des résultats différents;
- ◆ la variabilité permise par rapport à la valeur déclarée (tenant compte de la variabilité analytique inhérente, des variations dans les bonnes pratiques de fabrication et de la variabilité des ingrédients ou du produit);
- ◆ les coûts encourus par les secteurs public et privé pour la conformité, la surveillance et la mise en application, y compris des mesures correctrices de suivi.

# CHAPITRE II :

## CADRE REGLEMENTAIRE

## Chapitre 2 : Cadre réglementaire

### 1. Normes internationale : le codex Alimentarius

#### Aperçu sur le codex Alimentarius

Le Codex Alimentarius, ou «Code alimentaire» est un recueil de normes, directives et codes d'usages que les gouvernements peuvent choisir d'utiliser avec l'objectif d'assurer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments ainsi que des pratiques commerciales loyales. Lorsque les normes sont respectées (suivies), les consommateurs peuvent compter sur la qualité et la sécurité sanitaire des produits alimentaires qu'ils achètent et les importateurs sont certains que les aliments qu'ils commandent correspondent bien aux spécifications du Codex (FAO/OMS, 2017). En d'autres termes, le Codex Alimentarius est une compilation des normes alimentaires, des directives et des codes de pratique internationaux harmonisés. Ensemble, les textes du Codex visent à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires (FAO/OMS, 2018c)

Les normes sont adoptées par la Commission du Codex Alimentarius (dénommée "la Commission"). Cette commission a été créée en 1963 par l'organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et par l'organisation mondiale de la santé (OMS) afin de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques loyales dans le commerce alimentaire (FAO/OMS, 2018b). Celle-ci constitue l'organe directeur chargé du programme d'élaboration des normes, et est composée de représentants de tous les Etats membres des deux organisations qui décident de participer à ses travaux. La Commission dispose d'un secrétariat qu'assurent conjointement la FAO (Rome) et l'OMS (Genève). Les propositions de normes sont élaborées par les organes subsidiaires de la Commission qui figurent à l'organigramme du Programme commun FAO/OMS sur les normes alimentaires. Chaque organe subsidiaire est l'hôte d'un Etat Membre qui en assume la présidence; tous les Etats qui souhaitent participer à ses travaux y sont représentés (Vas, 1978).

Selon Bizet (2000), le codex renferme deux comités : (i) les comités « horizontaux » au nombre de neuf, dont « Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires » dont le siège est le Canada, s'occupant de questions générales et ont pour fonction de préciser les concepts applicables à l'ensemble des denrées ou à des groupes d'aliments et peuvent émettre des recommandations relatives à la santé et à la sécurité des consommateurs., et (ii) les comités « verticaux » au nombre de treize, dont « Comité sur le lait et les produits laitiers (Nouvelle-Zélande) »,

« Comité sur les eaux minérales naturelles (Suisse) », entre autres et qui s'occupant de produits ; et sont, quant à eux, chargés de mettre au point des normes sur des aliments spécifiques ou des catégories d'aliments.

### **Étiquetage des denrées alimentaires selon le codex Alimentarius**

La FAO/OMS (2007) considère l'étiquetage des denrées alimentaires comme étant le premier moyen de communication entre le producteur et le vendeur de denrées alimentaires d'une part, et l'acheteur et le consommateur d'autre part.

Les normes générales, les directives et les codes d'usages s'appliquent à l'ensemble des produits alimentaires alors que les normes relatives aux produits s'appliquent à des aliments spécifiques et suivent un même modèle et se réfère à la norme générale correspondante. Les dérogations aux normes générales sont rares (FAO/OMS, 2018a).

Les normes du Codex relatives aux produits reflètent les deux volets du mandat du Codex: (i) protéger la santé des consommateurs et (ii) garantir des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires. La sécurité sanitaire (références aux normes générales, par exemple) et la qualité (composition et qualité, par exemple) des produits doivent être acceptables. L'étiquetage ne doit pas induire les consommateurs en erreur mais au contraire leur garantir que les aliments correspondent à leurs attentes et leur fournir toutes les informations dont ils ont besoin concernant l'emploi des produits FAO/OMS (2018a).

Selon Sekitoleko (2016), le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) avait un mandat aux facettes multiples: i) élaborer des dispositions relatives à l'étiquetage alimentaire; ii) examiner et approuver des projets de dispositions spécifiques relatives à l'étiquetage élaborées par différents comités du Codex; iii) étudier les problèmes spécifiques d'étiquetage; et iv) étudier les problèmes relatifs à la publicité pour les produits alimentaires, en particulier les allégations et les descriptions pouvant induire en erreur

### **Norme CXS 1-1985**

Sekitoleko (2016) précisait que la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées établissait le cadre principal applicable à l'étiquetage des produits alimentaires tandis que la norme du Codex par produit était centrée sur les exigences spécifiques en matière d'étiquetage applicables à un produit alimentaire particulier.

Selon la norme CXS 1- 1985, les principes à l'étiquetage des produits alimentaires exigeaient que les étiquettes ne décrivent pas les produits alimentaires de manière erronée, trompeuse, mensongère ou de nature à induire en erreur au sujet de sa nature véritable, d'une part et d'autre part, ne pas porter confusion avec un produit qu'il soit apparenté, par tout autre moyen (mot ou image par exemple).

Les mentions obligatoires prévues dans la dite norme consistent en : nom du produit, liste des ingrédients, contenu net et poids égoutté, nom et adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur, pays d'origine, identification des lots, datage et instructions d'entreposage et mode d'emploi.

D'autres mentions supplémentaires peuvent être obligatoires, entre autre : déclaration quantitative des ingrédients, aliments irradiés.

Des dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage sont attribuées aux petites unités dont la superficie maximale est inférieure à 10 cm<sup>2</sup>, celles-ci peuvent être exemptées des dispositions de certaines de ces mentions, à savoir : la liste des ingrédients, identification des lots, datage et instructions d'entreposage et mode d'emploi

Des mentions d'étiquetage dites facultatives sont autorisées par la norme CXS 1- 1985, sous réserve d'être faciles à comprendre et ne jamais être trompeuses ou mensongères, et à condition de ne pas aller à l'encontre des dispositions obligatoires de la présente norme ni des dispositions relatives aux allégations et aux déclarations mensongères.

La norme décrit certains aspects touchant le mode de présentation des mentions obligatoires, ainsi que la langue et définit quelques termes en relation avec l'étiquetage des produits alimentaires préemballés, on en cite, à titre d'exemple :

- « Étiquette » : toute fiche, marque, image ou autre matière descriptive, écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage d'une denrée alimentaire ou jointe à celui-ci.
- « Étiquetage » : tout texte écrit ou imprimé ou toute représentation graphique qui figure sur l'étiquette, accompagne le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente.
- « Préemballé » : emballé ou placé à l'avance dans un récipient pour être offert au consommateur ou à la restauration collective.
- « Denrée alimentaire » toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine; ce terme englobe les boissons, le chewing-gum et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation ou le traitement des aliments, à l'exclusion des cosmétiques ou du tabac ou des substances employées uniquement comme médicaments.
- « Allégation » : toute représentation qui énonce, suggère ou laisse entendre qu'une denrée possède des qualités particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité.

- « Consommateur » : les personnes et les familles qui achètent et reçoivent des aliments pour satisfaire leurs besoins personnels.

#### **Autres textes (normes et directives)**

- Codex Stan 146-1985. Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régimes préemballés
- CAC/GL 1-1979. Directives générales concernant les allégations
- CAC/GL 2-1985. Directives concernant l'étiquetage nutritionnel
- CAC/GL 23-1997. Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé
- CAC/GL 60-2006. Principes applicables à la traçabilité/ au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires

## **2. Normes Européennes**

Le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 est la législation de l'UE relative à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, appelé règlement « INCO ». Il définit les principes généraux, les exigences et les responsabilités générales régissant l'information sur les denrées alimentaires et, en particulier, l'étiquetage des denrées alimentaires et s'applique aux exploitants du secteur alimentaire à tous les stades de la chaîne alimentaire et à toutes les denrées alimentaires destinées au consommateur final, y compris celles servies par les collectivités, ou destinées à être livrées à des collectivités.

Le chapitre 4 (informations obligatoires sur les denrées alimentaires), section 1 (Contenu et présentation), son article 9 énumère la liste des mentions obligatoires suivantes :

- a) la dénomination de la denrée alimentaire;
- b) la liste des ingrédients;
- c) tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée;
- d) la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients;
- e) la quantité nette de denrée alimentaire;
- f) la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation;
- g) les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation;
- h) le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire;
- i) le pays d'origine ou le lieu de provenance;

j) un mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire;

k) pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique acquis;

En plus des mentions énumérées ci-dessus, d'autres mentions obligatoires complémentaires sont prévues pour des types ou catégories spécifiques de denrées alimentaires, et qui peuvent être modifiées en cas de besoin. Ces mentions obligatoires complémentaires font notamment état : (i) de l'état physique de la denrée et de tout traitement qu'elle a subi (en poudre, lyophilisé, surgelé, congelé, décongelé, pasteurisé, stérilisé, reconstitué, concentré, fumé), (ii) de son enrobage éventuel (pané, en chapelure, en croûte,...), ainsi que (iii) d'un éventuel traitement ionisant.

Les informations concernant les denrées alimentaires ne doivent pas induire le public en erreur, notamment en laissant supposer qu'elles possèdent des qualités ou effets particuliers qu'elles n'ont pas. Elles doivent être précises, claires et aisément compréhensibles par le consommateur. Ces informations obligatoires sont inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et, le cas échéant, indélébiles. Elles ne sont en aucune façon dissimulées, voilées, tronquées ou séparées par d'autres indications ou images ou tout autre élément interférant (article 13) ; et doivent apparaître dans une langue facilement compréhensible par les consommateurs des États membres où la denrée est commercialisée (article 15).

L'article 16 permet l'omission de certaines mentions obligatoires, à l'exception de celles énumérées aux points a), c), e), f) et l), pour certains cas, tel que par exemple surface.

Toute la section 2 est dédiée aux dispositions détaillées sur les mentions obligatoires

Article 17 : Dénomination de la denrée alimentaire

Article 18 : Liste des ingrédients

Article 19 : Omission de la liste des ingrédients

Article 20 : Omission de constituants d'une denrée alimentaire de la liste des ingrédients

Article 21 : Étiquetage de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances

Article 22 : Indication quantitative des ingrédients

Article 23 : Quantité nette

Article 24 : Date de durabilité minimale, date limite de consommation et date de congélation

Article 25 : Conditions de conservation ou conditions d'utilisation

Article 26 : Pays d'origine ou lieu de provenance

Article 27 : Mode d'emploi

Article 28 : Titre alcoométrique

### 3. Législation Algérienne

#### Généralités

Le droit algérien s'appuie sur les textes fondamentaux que sont :

- La constitution : constitution votée par référendum populaire après l'indépendance
- Les traités internationaux : Une fois ratifiés par le Parlement ou par voie référendaire, ils ont une force obligatoire supérieure à une loi et inférieure à la constitution

Les sources de droit sont :

- La loi : Elle est constituée de l'ensemble des textes législatifs. On distingue plusieurs sortes de lois :
  - lois constitutionnelles (qui modifient la constitution)
  - lois organiques (qui précisent et appliquent des articles de la constitution)
  - lois ordinaires adoptées à l'issue de la navette parlementaire
- Le décret : Sa rédaction et sa promulgation reviennent au pouvoir exécutif : les décrets sont signés par le président de la République et le Premier ministre (ils sont souvent les « décrets d'application » d'une loi)
- L'ordonnance : Après avis favorable du Conseil d'Etat et avec l'assentiment du président de la République, l'ordonnance est adoptée en Conseil des ministres et a force de loi
- L'arrêté : Il peut être ministériel, préfectoral ou municipal dans l'ordre hiérarchique. C'est une décision d'ordre pratique. Selon sa source, il s'applique à un territoire géographiquement délimité.

#### Protection du consommateur

L'émergence sur le marché d'une multitude de produits variés souvent sans origine de fabrication et de plus, dangereux soit pour la santé, soit pour la sécurité du consommateur a engendré la diffusion massive de produits de tous genres de qualité souvent insuffisante, qui a généré de nombreux accidents domestiques. Cette situation a poussé les pouvoirs publics de mettre en place un dispositif de protection du consommateur ; ainsi s'est apparu la première loi de protection du consommateur : loi n° 89-02 du 07 Février 1989 relative aux règles générales sur la protection du consommateur (JORADP n°6, 1989) ; en instituant, des mesures préventives liées à la fois à la santé et à la sécurité du consommateur, tout en établissant une obligation générale de sécurité.

Cette loi vient d'être abrogée et remplacé par la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes (JORADP n°15, 2009).

### **Information du consommateur**

Le droit du consommateur à l'information, concernant les éléments qui spécifient et caractérisent le produit ou service est régie par l'article 4 de la loi du 07 Février 1989 ; ces éléments sont portés à la connaissance du consommateur selon le mode adéquat, notamment par étiquetage. Avec la nouvelle loi, qui abroge cette dernière, l'information du consommateur est rendue obligatoire par voie d'étiquetage, de marquage ou par tout autre moyen approprié, conformément à l'article 17. L'information doit être rédigée en langue arabe et, accessoirement, dans une ou plusieurs autres langues accessibles aux consommateurs, de façon visible, lisible et indélébile (article 18) et corroborer par l'article 7 du décret exécutif n° 13-378 (JORADP n°58, 2013).

le décret exécutif n° 13-378 du 9 novembre 2013 (JORADP n°58, 2013) vient renforcer et soutenir l'information du consommateur par tout autre moyen approprié au moment de la mise à la consommation du produit et doit fournir les caractéristiques essentielles du produit (article 4) et prévoit aussi les règles à appliquer aux produits proposés à la vente au moyen de techniques de communication à distance, tout en excluant ceux proposés à la vente au moyen de distributeurs automatiques ou dans des locaux commerciaux automatisés (article 5). Corroborer

### **Etiquetage des denrées alimentaires**

L'étiquetage des denrées alimentaires est régi par la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes, notamment son article 17 (JORADP n°15, 2009) et par le décret exécutif n° 13-378 du 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur, pris pour l'application dudit article (JORADP n°58, 2013).

### **Définitions réglementaires**

Quelques définitions, relevant de la loi n° 09-03, méritent d'être citées dans le contexte de cette étude, entre autres :

\* consommateur : toute personne physique ou morale qui acquiert, à titre onéreux ou gratuit, un bien ou un service destiné à une utilisation finale, pour son besoin propre ou pour le besoin d'une autre personne ou d'un animal dont il a la charge

\* denrée alimentaire : toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine ou animale, englobant les boissons, la gomme à mâcher et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétiques ou de tabacs

\* étiquetage : toutes mentions, écritures, indications, marques, labels, images, illustrations ou signes se rapportant à un bien, figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, fiche, carte, bague ou collerette accompagnant ou se référant à un produit, quel que soit la forme ou le support l'accompagnant, indépendamment du mode d'apposition

\* conformité : tout produit mis à la consommation répondant aux conditions figurant dans les recommandations techniques, aux exigences sanitaires et environnementales ainsi qu'à l'innocuité et la sécurité qui lui sont propres.

Le décret exécutif n° 13-378 vient consolider d'autres notions et définitions, se rapportant à l'étiquetage des denrées alimentaires, on en cite, à titre d'exemple :

\* allégation : toute représentation qui énonce, suggère ou laisse entendre qu'une denrée alimentaire possède des qualités particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité

\* étiquette : toute fiche, marque, image ou autre matière descriptive, écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage d'une denrée alimentaire ou jointe à celui-ci

\* date limite de consommation : la date fixée sous la responsabilité de l'intervenant concerné, au-delà de laquelle les denrées rapidement altérables sont susceptibles de présenter un danger immédiat pour la santé humaine ou animale. Après cette date, la denrée ne doit plus être commercialisée

\* date de durabilité minimale ou « à consommer de préférence avant.. » : la date d'expiration du délai fixé sous la responsabilité de l'intervenant concerné, durant lequel la denrée alimentaire reste pleinement commercialisable et conserve ses qualités particulières qui lui sont implicitement ou explicitement attribuées, dans les conditions d'entreposage indiquées, s'il y a lieu. Au-delà de cette date, la denrée alimentaire doit être retirée de la commercialisation, même si elle reste pleinement satisfaisante

\* date de fabrication ou de production : la date à laquelle un produit devient conforme à la description qui en est faite

\* date limite d'utilisation : la date fixée sous la responsabilité de l'intervenant concerné, à partir de laquelle le produit non alimentaire est susceptible de perdre ses qualités substantielles et ne plus répondre à l'attente légitime du consommateur

\* dénomination du produit : un nom qui décrit le produit et, si nécessaire, son utilisation, et qui est suffisamment clair pour que les consommateurs puissent déterminer sa véritable nature et le distinguer des autres produits avec lesquels il pourrait être confondu

\* étiquetage nutritionnel : description des propriétés nutritionnelles d'une denrée alimentaire visant à informer le consommateur

\* ingrédient : toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires utilisés dans la fabrication ou la préparation d'un produit et encore présente dans le produit fini éventuellement sous une forme modifiée

### **Dispositions générales**

Selon le chapitre 3 dudit décret, les dispositions générales suivantes s'appliquent aux denrées alimentaires, préemballées ou non, destinées au consommateur ou aux collectivités :

\* les denrées alimentaires préemballées destinées au consommateur ou aux collectivités doivent comporter sur leurs emballages, toutes les informations édictées par les dispositions du présent décret

\* les denrées alimentaires non préemballées présentées à la vente au consommateur doivent être identifiées, au moins, par leur dénomination de vente, inscrite sur un écriteau ou tout autre moyen dont l'emplacement ne doit laisser aucun doute quant à la denrée à laquelle elle se rapporte

\* lorsque les mentions sur les denrées alimentaires sont portées sur une étiquette, celle-ci doit être fixée de manière à ce qu'elle ne puisse se détacher de l'emballage

\* lorsque le récipient est recouvert lui-même d'un emballage, toutes les mentions obligatoires doivent figurer sur ce dernier ou sur l'étiquette du récipient qui doit être lisible, dans ce cas, en transparence et ne pas être masquée par l'emballage

En outre, l'article 5 exige que les mentions obligatoires, à l'exception de celles relatives à la durée de validité des produits, doivent être fournies avant la conclusion de l'achat et figurent sur le support de la vente à distance où sont transmises par tout autre moyen approprié clairement précisé par l'intervenant concerné, et que toute surcharge, rature, rajout ou correction de mentions sur l'étiquetage est interdit, comme stipule l'article 6

### **Mentions obligatoires d'étiquetage**

Les mentions obligatoires d'étiquetage suivantes doivent être portées à la connaissance du consommateur, sous réserve des exceptions énumérées dans le présent décret (article 12):

- 1) la dénomination de vente de la denrée alimentaire ;
- 2) la liste des ingrédients ;
- 3) la quantité nette exprimée selon le système métrique international ;
- 4) la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ;
- 5) les conditions particulières de conservation et /ou d'utilisation ;

- 6) le nom ou la raison sociale, la marque déposée et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du distributeur ou de l'importateur lorsque la denrée est importée ;
- 7) le pays d'origine et/ou de provenance lorsque la denrée est importée ;
- 8) le mode d'emploi et les précautions d'emploi au cas où leur omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ;
- 9) l'identification du lot de fabrication et/ou la date de fabrication ou de conditionnement ;
- 10) la date de congélation ou de surgélation pour les produits concernés ;
- 11) les ingrédients et les denrées énumérées à l'article 27 du présent décret, et leurs dérivés, provoquant des allergies ou des intolérances, utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et qui sont encore présents dans le produit fini, même sous une forme modifiée ;
- 12) l'étiquetage nutritionnel ;
- 13) le titre « alcoométrique volumique acquis » pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume ;
- 14) le terme « halal », pour les denrées alimentaires concernées ;
- 15) l'indication du sigle d'irradiation des aliments, figurant à l'annexe III du présent décret, accompagné de l'une des mentions suivantes : « ionisée ou irradiée », lorsque la denrée alimentaire a été traitée par des rayonnements ionisants et ils doivent figurer à proximité immédiate du nom de l'aliment

#### **Restriction aux mentions obligatoires d'étiquetage**

**a-** Dans le cas de bouteilles en verre destinées à être réutilisées qui sont marquées de manière indélébile et qui, de ce fait, ne portent ni étiquette, ni bague, ni collerette, seules les mentions énumérées ci-après, sont obligatoires (article 16) :

- 1) la dénomination de vente de la denrée alimentaire ;
- 2) la liste des ingrédients ;
- 3) les ingrédients et les denrées et leurs dérivés, provoquant des allergies ou des intolérances, utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et qui sont encore présents dans le produit fini, même sous une forme modifiée ;
- 4) la quantité nette ;
- 5) la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ;
- 6) l'étiquetage nutritionnel ;
- 7) le numéro de lot et/ou la date de fabrication.

**b-** L'étiquetage des petites unités ayant des emballages ou récipients dont la superficie maximale est inférieure à vingt centimètres carrés (20 cm<sup>2</sup>), ne doit comporter que les mentions relatives à (article 17) :

- 1) la dénomination de vente de la denrée alimentaire ;
- 2) la quantité nette ;
- 3) la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ;

Le même article exclut les épices et les herbes aromatiques, d'une part et stipule que les autres mentions obligatoires d'étiquetage, doivent figurer sur l'emballage rassembleur, d'autre part.

### **Descriptif réglementaire de certaines mentions obligatoires et restrictives**

#### Dénomination de vente de la denrée alimentaire (section 3) : articles 18 et 19

La dénomination de vente doit consister en une description de la denrée alimentaire (sa nature exacte et doit être spécifique et non générique) et que l'étiquetage doit porter, en liaison avec la dénomination de vente de la denrée ou à proximité immédiate de celle-ci les mots ou groupes de mots nécessaires pour éviter que le consommateur ne soit induit en erreur en ce qui concerne la nature et les conditions exactes de fabrication de l'aliment, y compris son milieu de couverture, son mode de présentation ainsi que l'état dans lequel il se trouve ou le type de traitement qu'il a subi.

#### Quantité nette (section 4) : articles 20, 21 et 22

L'indication de la quantité nette des denrées alimentaires doit être exprimée selon le système métrique international ; lorsqu'une denrée alimentaire solide est présentée dans un milieu liquide de couverture, le poids net égoutté de cette denrée alimentaire est également indiqué.

Sont exonérées de cette mention, les denrées alimentaires :

- \* qui sont soumises à des pertes considérables de leur volume ou de leur masse et qui sont vendues à la pièce ou pesées devant l'acheteur ;
- \* dont la quantité nette est inférieure à cinq grammes (5g) ou cinq millilitres (5ml), à l'exception des épices et des herbes aromatiques ;
- \* qui sont vendues à la pièce, si le nombre de pièces peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur ou, à défaut, qu'il soit indiqué au niveau de l'étiquetage.

#### Ingrédients (section 5) : articles 23-28

Ils doivent être énumérés dans l'ordre décroissant de leur poids initial d'incorporation masse/masse (m/m) au moment de la fabrication de cette denrée. L'indication du pourcentage de l'ingrédient est en outre obligatoire, sauf s'il est utilisé à faible dose.

Sont dispensées de l'indication de leurs ingrédients, les denrées alimentaires suivantes :

- \* les fruits et légumes frais, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires ;
- \* les eaux gazeuses dont la dénomination fait apparaître cette caractéristique ;
- \* le vinaigre de fermentation provenant exclusivement d'un seul produit de base et n'ayant subi l'adjonction d'aucun autre ingrédient ;
- \* les fromages, les beurres, les laits et les crèmes fermentés, dans la mesure où ces denrées n'ont subi l'adjonction que de produits lactés, d'enzymes et de cultures de micro-organismes nécessaires à leur fabrication ou que du sel nécessaire à la fabrication des fromages autres que frais ou fondus ;
- \* les denrées alimentaires qui ne comportent qu'un seul ingrédient à condition que la dénomination de la denrée alimentaire soit identique au nom de l'ingrédient ou qu'elle puisse permettre de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion.

Identification du lot et date de fabrication (section 6) : articles 29 et 30

La denrée alimentaire doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile en code ou en clair permettant d'identifier l'usine de production et le lot de fabrication. La date de fabrication est désignée par le jour de fabrication ou de conditionnement ou le jour de la surgélation pour les denrées alimentaires surgelées ou celui de la congélation pour les denrées alimentaires congelées.

Sont dispensés de l'indication du numéro de lot, les denrées alimentaires rapidement altérables, dont la durabilité minimale est inférieure ou égale à trois (3) mois.

Date de durabilité minimale et date limite de consommation (section 7) : articles 31, 32 et 33

La date de durabilité minimale est précédée par la mention : « à consommer de préférence avant le... » lorsque la date comporte l'indication du jour ; « à consommer de préférence avant fin... », dans les autres cas. Toutefois, pour les denrées alimentaires dont la durabilité est : inférieure ou égale à trois (3) mois, l'indication du jour et du mois suffit ; supérieure à trois (3) mois, l'indication du mois et de l'année suffit. Toute condition particulière pour l'entreposage de la denrée alimentaire doit figurer sur l'étiquetage si la validité de la date en dépend.

La mention de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation n'est pas requise dans le cas :

- \* des fruits et légumes frais, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires ;

- \* des vins, vins de liqueurs, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin ;
- \* des boissons titrant 10% ou plus d'alcool, en volume ;
- \* des produits de la boulangerie ou de la pâtisserie qui, par leur nature, sont normalement consommés dans un délai de vingt-quatre (24) heures après leur fabrication ;
- \* des vinaigres ;
- \* du sel de qualité alimentaire ;
- \* des sucres à l'état solide ;
- \* des produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou colorés ;
- \* des gommes à mâcher et produits similaires à mâcher.

La date limite de consommation est précédée par la mention : « DLC... » ou « à consommer jusqu'au... » et doit être suivie soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure sur l'étiquetage. La date se compose de l'indication en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et éventuellement de l'année. Ces mentions sont suivies d'une description des conditions de conservation à respecter.

Date de congélation et de surgélation (section 8) : article 34

Dans le cas des denrées alimentaires congelées ou surgelées, la date de congélation ou de surgélation doit être précédée par la mention : « denrée(s) alimentaire(s) congelée(s) ou surgelée(s) le... ».

Mode d'emploi (section 9) : article 35

Le mode d'emploi, y compris les instructions pour la reconstitution de certaines denrées alimentaires, doivent figurer sur l'étiquette pour garantir une bonne utilisation. L'indication des précautions d'emploi est obligatoire dans le cas des denrées alimentaires congelées ou surgelées, dès lors que ces denrées ne doivent pas être recongelées après avoir été décongelées.

Allégations (section 10) : article 36

Les allégations employées dans l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires mises à la consommation ne doivent pas :

- \* être inexactes, ambiguës ou trompeuses ;
- \* susciter des doutes quant à la sécurité et/ou l'adéquation nutritionnelle d'autres denrées alimentaires ;
- \* encourager ou tolérer la consommation excessive d'une denrée alimentaire ;

- \* laisser entendre qu'une alimentation équilibrée et variée ne peut fournir tous les éléments nutritifs en quantité suffisante ;
- \* être non justifiées ;
- \* mentionner des modifications des fonctions corporelles qui soient susceptibles d'inspirer des craintes au consommateur sous la forme soit de textes, soit d'images, soit d'éléments graphiques ou de représentations symboliques ;
- \* faire référence à des propriétés préventives ou curatives à l'égard des maladies humaines, sauf les eaux minérales naturelles et les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière.

### **Étiquetage nutritionnel**

Selon l'article 3 dudit décret, l'étiquetage nutritionnel est défini comme étant toute description des propriétés nutritionnelles d'une denrée alimentaire visant à informer le consommateur ; en outre l'article 14 stipule que l'étiquetage nutritionnel doit fournir les informations relatives à la teneur en éléments nutritifs des denrées alimentaires.

L'étiquetage nutritionnel est régi par l'arrêté interministériel du 28 Moharram 1439 correspondant au 19 octobre 2017 fixant les modalités applicables en matière d'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires, pris en application de l'article 14 susmentionné.

Conformément à l'article 3 de l'arrêté ci-dessus, l'étiquetage nutritionnel doit comprendre, la déclaration des éléments nutritifs (énoncé ou la liste des éléments nutritifs contenus dans une denrée alimentaire, article 4) et les informations nutritionnelles supplémentaires.

La déclaration nutritionnelle doit obligatoirement inclure les éléments suivants : la valeur énergétique ; la quantité (de protéines ; de glucides assimilables à l'exclusion des fibres alimentaires ; de sucres totaux ; de lipides ; de graisses saturées ; de sel) ; la quantité de toute autre substance nutritive pour laquelle une allégation nutritionnelle est faite ; la quantité de tout autre nutriment jugé utile au maintien d'un bon état nutritionnel (article 5).

Des coefficients de conversion sont utilisés pour calculer la valeur énergétique (article 9) (exprimée en KJ et en Kcal par 100 g ou par 100 ml, article 12) et la quantité de protéines (article 9). Les informations relatives aux quantités de protéines, de glucides et de lipides dans la denrée alimentaire doivent être exprimées en grammes (g) par 100 g ou par 100 millilitres (ml) (article 13).

Les valeurs nutritionnelles de référence (VNR) concernent les consommateurs de plus de 36 mois. Elles doivent être utilisées à des fins d'étiquetage pour permettre aux consommateurs de faire des choix contribuant à réaliser un apport alimentaire global sain. Elles comprennent deux catégories de VNR (article 17) :

- \* les valeurs nutritionnelles de référence-besoin (VNR-B) ;
- \* les valeurs nutritionnelles de référence-maladies non transmissibles (VNR- MNT).

Conformément à l'article 20, les seules allégations nutritionnelles autorisées sont celles se rapportant à l'énergie, aux protéines, aux glucides, aux matières grasses et à leurs constituants, aux fibres, au sel et aux autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique ainsi qu'aux vitamines et sels minéraux pour lesquels une valeur nutritionnelle de référence (VNR) est établie.

L'arrêté est complété par trois annexes

- \* Le premier concerne les valeurs nutritionnelles de référence -besoin (VNR-B) pour les vitamines et les sels minéraux, les apports journaliers de référence (AJR) en énergie et en certains nutriments et les valeurs nutritionnelles de référence-maladies non transmissibles (VNR-MNT)
- \* Le deuxième est consacré aux conditions applicables aux allégations nutritionnelles concernant la teneur en éléments nutritifs
- \* et le troisième aux denrées alimentaires auxquelles ne s'appliquent pas les dispositions du présent arrêté, entre autres : les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients ; les eaux destinées à la consommation humaine, y compris celles dont les seuls ingrédients ajoutés sont du dioxyde de carbone et/ou des arômes ; les vinaigres de fermentation et leurs succédanés, y compris ceux dont les seuls ingrédients ajoutés sont des arômes ;...

PARTIE

EXPERIMENTALE

CHAPITRE III :

MATERIEL

ET

METHODES

## Chapitre 3 : Matériel et méthodes

### 1. Présentation de la zone d'étude

La Wilaya de Djelfa est issue du découpage administratif de 1974, elle se trouve à 300km au sud d'Alger, et est comprise entre 33°35'' et 36°12'' latitude Nord et 2° et 5° longitude Est et couvre une superficie de 32.362 km<sup>2</sup>, soit 1,36 % du pays.

La forme allongée du Nord au Sud permet à Djelfa, d'être en contact avec 8 wilayas, Médéa et Tissemsilt au Nord, M'sila et Biskra à l'Est, Ouargla au Sud-Est, Laghouat et Ghardaïa au Sud-Ouest et Tiaret à l'Ouest (figure 1)

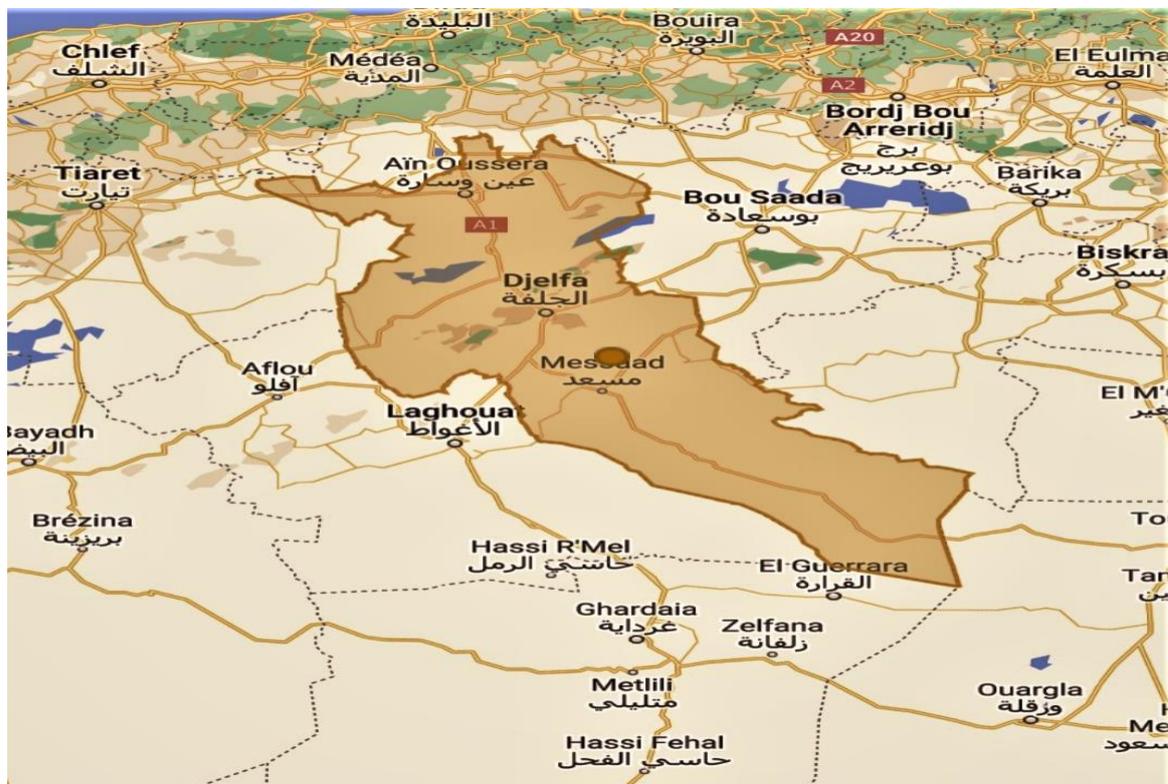


Figure 1: Carte de situation géographique de la wilaya de Djelfa

La ville de Djelfa est située au centre de l'Algérie, au pied de l'Atlas Saharien à une altitude de 1200m. Avec une superficie de 542,17 km<sup>2</sup>, elle abrite une population estimée à 520 622 habitants en 2019 représentant 32% de la population totale de la wilaya (estimée à 1 595 794 habitants) ([www.wilayadjelfa.dz](http://www.wilayadjelfa.dz)).

### 2. Direction de Wilaya du commerce

Il s'agit d'un organe administratif (figure 2) chargé de mettre en œuvre les dispositions du décret exécutif n°09-11 du 15 Safar correspondant au 20 janvier 2011, qui prévoit le contrôle et la régulation des activités commerciales, des professions réglementées, le contrôle économique et la répression de la fraude (<https://www.dcwdjelfa.dz/>).



Figure 2: Direction du commerce de la wilaya de Djelfa

Conformément au décret exécutif n° 11-09 du 15 Safar 1432 correspondant au 20 janvier 2011 portant organisation, attributions et fonctionnement des services extérieurs du ministère du commerce, notamment son article 2, les services extérieurs du ministère du commerce relèvent de deux directions :

- directions de wilayas du commerce (DWC) ;
- directions régionales du commerce (JORADP n° 04, 2011).

Les missions attribuées à la direction de wilaya du commerce sont de mettre en œuvre la politique nationale arrêtée dans les domaines du commerce extérieur, de la concurrence, de la qualité, de la protection du consommateur, de l'organisation des activités commerciales et des professions réglementées et du contrôle économique et de la répression des fraudes. (article 3, dudit décret)

### **Organisation des DWC**

La direction de wilaya du commerce est organisée en services dont le nombre est fixé à cinq (5) (article 5, dudit décret) (figure 3) :

- le service de l'observation du marché et de l'information économique (OMIE);
- le service du contrôle des pratiques commerciales et anticoncurrentielles (CPCA) ;
- **le service de la protection du consommateur et de la répression des fraudes (PCRPF);**
- le service du contentieux et des affaires juridiques (CAJ);
- le service de l'administration et des moyens (AM).

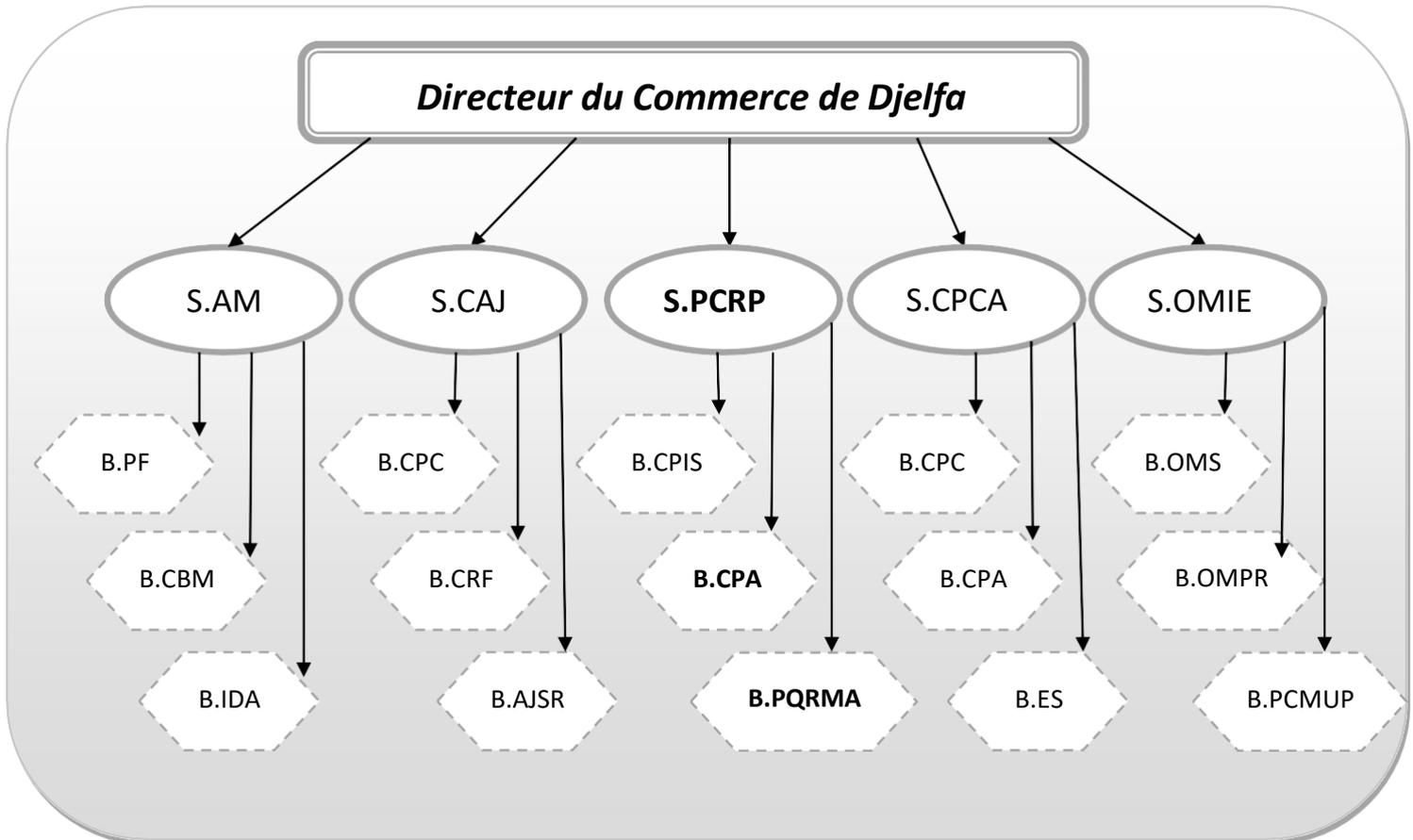


Figure 3: Organigramme de la direction du commerce

B.PF : Bureau des participations et de la formation  
 B.CBM : Bureau de comptabilité . Budget et moyens  
 B.IDA : Bureau de l'information, de la documentation et des archives automatisées  
 B.CPC : Bureau de Contentieux des Pratiques Commerciales  
 B.CRF : Bureau du contentieux pour la répression des fraudes  
 B.AJSR : Bureau des Affaires Juridiques et du Suivi du Recouvrement  
 B.CPIS : le bureau du contrôle des produits industriels et des services  
 B.CPA : le bureau du contrôle des produits alimentaires  
 B.PQRMA : le bureau de la promotion de la qualité et des relations avec le mouvement associatif  
 B.CPC : Bureau de contrôle des pratiques commerciales  
 B.CPA : Bureau de contrôle des pratiques anticoncurrentielles  
 B.ES : Bureau des enquêtes spécialisées  
 B.OMS : Bureau d'Observation du Marché et des Statistiques  
 B.MPR : Bureau de la régulation des marchés et des professions réglementées  
 B.PCMUP : Bureau pour la promotion du commerce extérieur et des marchés d'intérêt public

L'article 5 dudit décret prévoit la création de bureaux dont le nombre est fixé au maximum à trois (3) au sein de chaque service ; et pour la réalisation des missions de contrôle qui lui sont dévolues, la direction de wilaya du commerce met en place des brigades d'inspection. Chaque brigade est dirigée par un chef de brigade.

Selon l'arrêté interministériel du 16 Ramadhan 1432 correspondant au 16 août 2011 portant organisation des directions de wilayas du commerce et des directions régionales du commerce en bureaux (JORDP n°24, 2012), le service de la protection du consommateur et de la répression des fraudes, comporte :

- le bureau du contrôle des produits industriels et des services (CPIS) ;
- **le bureau du contrôle des produits alimentaires (CPA);**
- **le bureau de la promotion de la qualité et des relations avec le mouvement associatif (PQRMA)**

## Missions des DWC

En vertu de l'article 3, du décret exécutif n° 11-09 du 15 Safar 1432 correspondant au 20 janvier 2011 portant organisation, attributions et fonctionnement des services extérieurs du ministère du commerce, la direction du commerce de la wilaya est chargée de :

- de veiller à l'application de la législation et de la réglementation relatives au commerce extérieur, aux pratiques commerciales, à la concurrence, à l'organisation commerciale, à la protection du consommateur et à la répression des fraudes ;
- de contribuer à la mise en place du système d'information sur la situation du marché, en liaison avec le système national d'information ;
- de proposer toutes mesures à caractère législatif et réglementaire relatives à l'exercice et à l'organisation des professions réglementées ;
- de proposer toutes mesures visant à améliorer les conditions de création, d'implantation et d'exercice des activités commerciales et professionnelles ;
- de contribuer au développement et à l'animation de toute organisation ou association dont l'objet est en relation avec ses prérogatives ;
- de mettre en œuvre tout dispositif arrêté par l'administration centrale, en matière d'encadrement et de promotion des exportations ;
- de proposer toutes mesures pouvant avoir pour effet la promotion des exportations ;
- de coordonner et d'animer les activités des structures et espaces intermédiaires ayant des missions en matière de promotion des échanges commerciaux extérieurs ;
- de contribuer à l'élaboration du système d'information relatif aux échanges commerciaux extérieurs ;
- de mettre en œuvre le programme de contrôle économique et de répression des fraudes et de proposer toutes mesures visant le développement et le renforcement de la fonction de contrôle ;
- d'assurer, en collaboration avec les structures concernées, la mise en œuvre des programmes d'action intersectoriels.
- de prendre en charge le suivi du contentieux lié à ses activités.

### 3. Enquête

Dans le but de mener à bien notre travail, une double enquête a été réalisée :

1- l'une auprès de la direction du commerce, dont l'objectif est de recueillir des informations et des données concernant l'activité du contrôle des produits alimentaires (PA) durant les cinq dernières années (2019-2023), tout en mettant l'accent sur l'étiquetage des PA. Etudier de près les textes réglementaires relatifs au contrôle et à l'information du consommateur (en matière d'étiquetage).

Les données ainsi récoltées seront traitées statistiquement, sous forme de tableaux et des histogrammes.

2- l'autre auprès du commerce des produits alimentaire dans la ville de Djelfa, en ciblant certaines catégories de produits alimentaires (choix au hasard), par examen et étude de leur étiquète en les comparant et juxtaposant et en les confrontant à la réglementation générale liée à l'information du consommateur et à la réglementation spécifique qui caractérise chaque catégorie d'aliment.

#### **4. Echantillonnage**

Les produits alimentaires concernés dans cette étude relèvent des catégories suivantes :

- 1/ laits en poudre
- 2/ Concentrés de tomates
- 3/ Sels
- 4/ Vinaigres et condiments type « vinaigre »
- 5/ Boissons gazeuses et eaux minérales

Ceux-ci représentent les produits les plus consommés dans la société, d'une part et de plus une réglementation spécifique régit chaque type, d'autre part.

Plusieurs magasins, supérettes, commerce de détail ont été visité durant notre travail, en recherchant les variétés et les différentes marques pour chaque catégorie d'aliment. Pour chaque marque de produit, des photos ont été prises, sous tous les côtés de l'étiquette.

#### **5. Matériel**

Pour la photographie, on a utilisé l'appareil photo du téléphone Redmi Note 10 dont les caractéristiques sont:

- 48MP wide-angle camera - 1/2" sensor size - 0.8µm pixel size - f/1.79.
- 8MP ultra-wide angle camera - FOV 118° - f/2.2.
- 2MP macro camera - f/2.4.
- 2MP depth sensor - f/2.4.

CHAPITRE IV :  
RESULTATS  
ET  
DISCUSSIONS

## Chapitre 4 : Résultats et discussion

### 1. Présentation du tissu commercial de la wilaya de Djelfa

Selon les données émanant du centre du registre du commerce de Djelfa (CRC), la wilaya de Djelfa est classée vingt-septième parmi les 58 wilaya, par rapport au nombre des commerçants inscrits, estimé à 35.663 au 24/12/2023, réparti partiellement comme suit (plus ou moins liés aux produits alimentaires) :

Données	Personne physique	Personne morale	Total
Commerce détail	15 851	317	16 168
Commerce gros	3 267	605	3 872
Services	11 614	756	12 370
Production industrielle	5 664	1 040	6 704

Source : DWC Djelfa (2024)

Nous constatons l'importance de l'activité du commerce du détail, en particulier ceux de la personne physique, ce qui reflète l'accès facile à ce type de commerce, aussi bien d'un point de vue finance qu'administratif ; suivie de celle services, qui représentent une source rémunératrice de plusieurs tranches d'âge de la population locale.

### Structures du commerce

La wilaya de Djelfa est dotée des infrastructures liées au secteur du commerce, dont les plus importants sont :

- Marché de gros fruits et légumes : 01
- Marchés couverts : 13 marchés
- Marchés de proximités : 11 marchés
- Marché périodiques (hebdomadaires) : 15 marchés
- Magasins (petites surfaces) : 36

### 2. Bilans d'activité de la DWC

Le tableau ci-dessous regroupe les bilans d'activités relatifs aux produits alimentaires durant les cinq dernières années. Sont cités les bilans d'une manière générale et ceux y correspondants liés à l'étiquetage d'une manière spécifiques.

Tableau 1 : Bilans des activités durant les cinq dernières années

	2019	2020	2021	2022	2023
Nombre d'interventions	17530	18139	19112	20285	19514
Nombre d'interventions liées à l'étiquetage	4711	4579	4755	5754	7770
Nombre d'infractions	1320	1280	1472	2211	2132
Nombre d'infractions liées à l'étiquetage	519	274	435	789	826
Nombre de procès-verbaux	1281	1250	1440	2111	2050
Nombre de procès-verbaux liés à l'étiquetage	519	274	435	789	826
Quantité de produits saisis (en T)	9.6801	9.9307	17.4045	49.371	12.4412
Quantité de produits saisis liés à l'étiquetage (en T)	//	4.8189	1.91175	10.0244	0.1603
Valeur des produits saisis	615.366,00	2.980.234,44	4.654.639,54	582.491,00	3.922.210,00
Valeur des produits saisis liés à l'étiquetage	//	2.797.062,08	71.050,00	48.360,00	86.770,00

// : donne non conté.

### Bilan relatif aux interventions

Le nombre d'intervention (figure 4) varie d'une année à l'autre, celui-ci est en nette progression depuis 2019 pour atteindre son maximum en 2022 puis diminue l'année d'après tout en restant dans ses valeurs les plus élevées.

Alors que le nombre d'intervention liés à l'étiquetage, diminue de l'année 2019 à 2020 puis augmente de nouveau pour atteindre son maximum en 2023.

L'augmentation du nombre d'intervention durant les deux dernières années concernées par l'étude montre l'importance des activités des agents de contrôle et l'intérêt portés aux aspects liés à l'étiquetage.

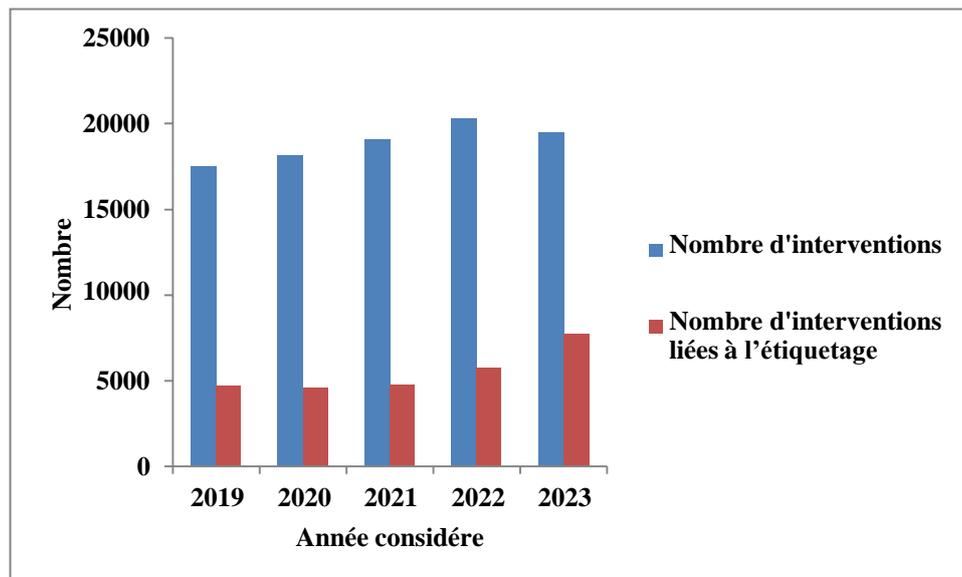


Figure 4 : Variation du nombre d'interventions durant les cinq dernières années

### Bilan relatif aux infractions

Le nombre d'infraction diminue de l'année 2019 à 2020 puis augmente de nouveau pour atteindre son maximum en 2022 et rechute en 2023 tout en restant au-dessus des autres valeurs (figure 5).

Les infractions constatées varient d'un produit à l'autre voire au sein du même produit, en matière de compatibilité, sécurité et consommable, à sa présentation, et au respect de la chaîne du froid ou des facteurs de conservation, en plus de l'hygiène.

Le nombre d'infraction lié à l'étiquetage diminue de l'année 2019 à 2020 puis augmente progressivement jusqu'à l'année 2023 pour atteindre son maximum estimé à 823 infractions.

L'augmentation du nombre d'infraction lié à l'étiquetage reflète le non-respect des procédures de l'autocontrôle par les intervenants en matière d'étiquetage.

Concernant l'étiquetage des produits, nous constatons diverses causes de violations, telles que l'absence de la date de production, de la date de péremption, du numéro de lot, de la valeur nutritionnelle et du tableau de poids. Cela peut également être représenté par une fraude, comme par exemple, dans le cas où la capacité est inférieure à la capacité déclarée, et pour d'autres raisons.

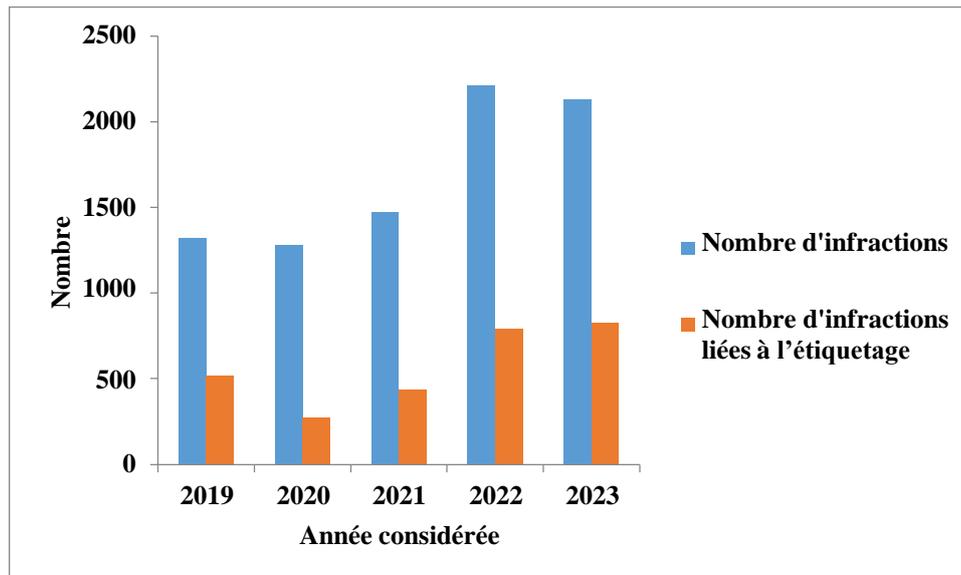


Figure 5 : Variation du nombre d'infractions durant les cinq dernières années

### Bilan relatif aux Procès-verbaux

La nature de l'infraction est reprise dans le procès-verbal (PV), ainsi que la sanction qui en résulte, qui passe par des étapes selon la nature de l'infraction, commençant par un avertissement, une amende, des sanctions administratives, jusqu'à la saisie ou la confiscation. En plus du suivi judiciaire.

Le nombre de PV dressé diminue de l'année 2019 à 2020 puis augmente de nouveau pour atteindre son maximum en 2022 et rechute en 2023 tout en restant au-dessus des autres valeurs (figure 6).

De plus nous constatons que le nombre de PV lié à l'étiquetage suit la même allure que celui du nombre d'infraction et aux mêmes valeurs ; chaque infraction est sanctionnée par un PV.

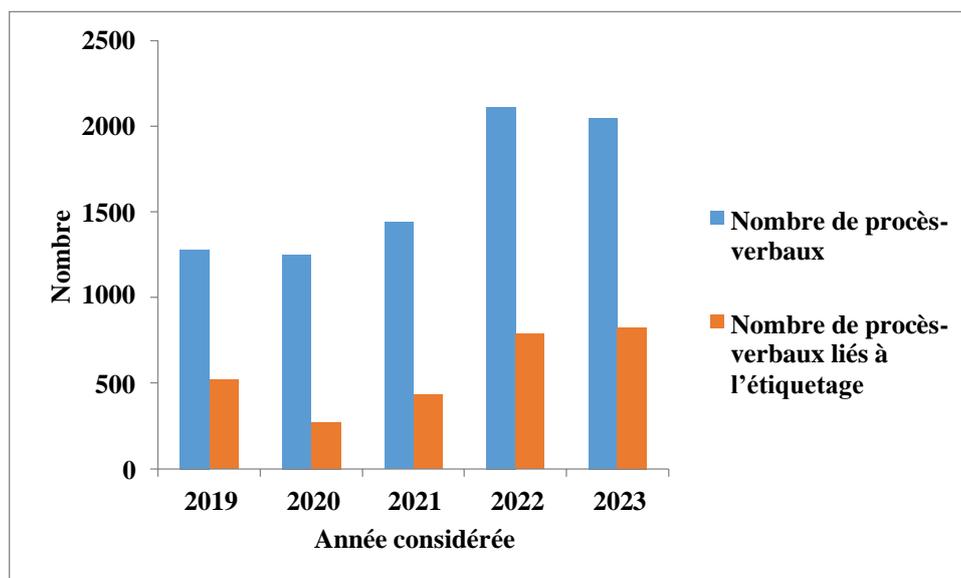


Figure 6 : Variation du nombre des procès-verbaux durant les cinq dernières années

### Bilan relatif aux quantités des produits alimentaire saisies

Les variations des quantités des produits alimentaires saisies durant les cinq dernières années sont illustrées sur la figure 7. Les quantités saisies les plus élevées sont rencontrées durant l'année 2022 suivies de celles des années 2021 ensuite 2023. Les quantités saisies et liées à l'étiquetage sont variées dans l'ordre décroissant suivant : 2022 < 2020 < 2021 < 2023 < 2019.

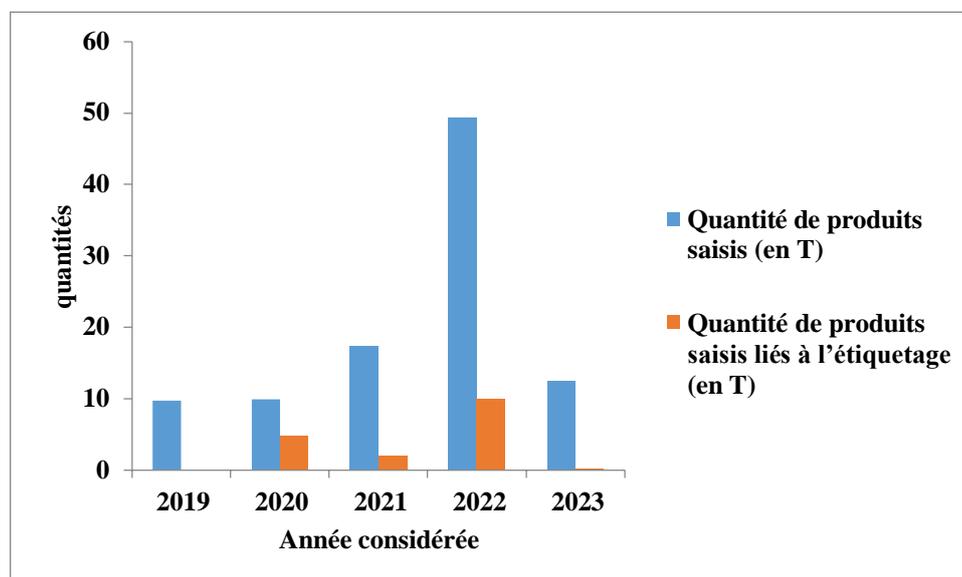


Figure 7 : Variation des quantités des produits alimentaires saisies durant les cinq dernières années

La saisie est prononcée lorsque le produit est reconnu non conforme. En premier lieu le contrevenant concerné est mis en demeure de prendre les mesures appropriées pour faire cesser la cause de non-conformité ou d'inobservation des règles et des usages communément admis dans le processus de mise à la consommation, selon l'article 56 de la loi 09-03 (JORADP n°15, 2009). Ensuite si la mise en conformité du produit n'est pas envisageable ou lorsque l'intervenant concerné refuse d'effectuer la mise en conformité du produit incriminé, il est procédé à sa saisie pour le changement de sa destination, de sa réorientation ou de sa destruction, conformément à l'article 57 de ladite loi. Si le produit reconnu non conforme, est propre à la consommation, l'intervenant concerné soit modifie sa destination en l'envoyant vers un organisme d'intérêt général pour son utilisation directe et licite ; soit il l'oriente et l'envoie vers un organisme pour son utilisation licite, après sa transformation, en vertu de l'article 58 de la même loi cité ci-dessus. Enfin, la destruction des produits est effectuée par l'intervenant en présence des agents de contrôle, celle-ci peut consister également en la dénaturation du produit, eu regard de l'article 64 de ladite loi.

### Bilan relatif aux valeurs des produits alimentaire saisies

Les valeurs des produits saisies varient d'une année à l'autre (figure 8), elles sont à leur maximum durant l'année 2019. Pour cette année, il faut mentionner qu'on manque de données concernant les quantités saisies. Les valeurs des produits saisies pour motif étiquetage sont faibles aux années 2021, 2022 et 2023 comparativement aux années 2019 et 2020. Il faut noter aussi que la valeur des produits saisis n'est pas liée aux quantités saisies mais plutôt aux valeurs respectives des produits saisis.

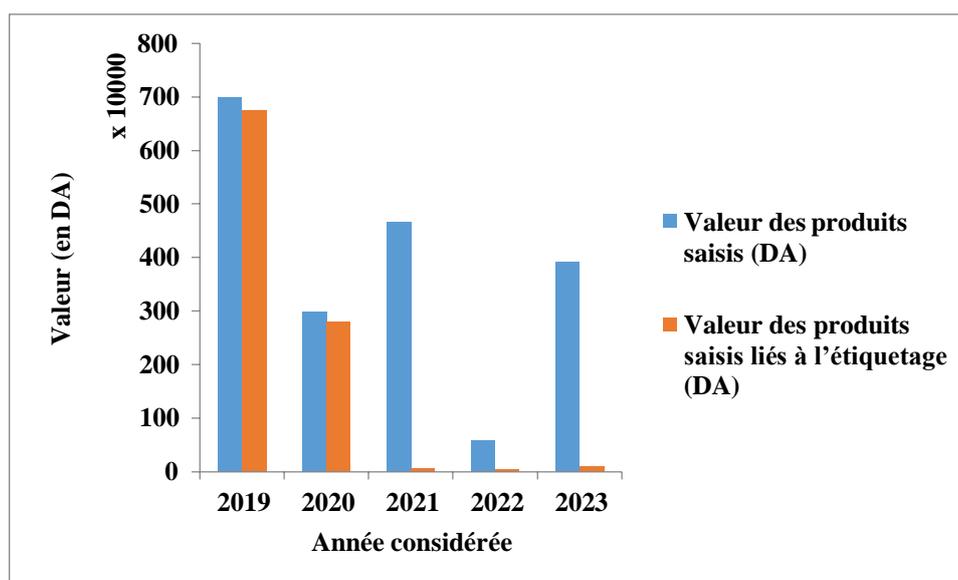


Figure 8 : Variation des valeurs des produits alimentaires saisies durant les cinq dernières années

### 3. Bilan lié à l'enquête sur l'étiquetage des produits alimentaires

#### Aperçu sur l'aspect réglementaire concernant l'étiquetage des PA

L'étiquetage des PA est régi par les textes réglementaires suivants :

- 1- la loi n°09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes, notamment ses articles 17 et 18
- 2- Le décret exécutif n° 13-378 du 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur

Et des textes spécifiques pris en application à chaque type de produits dont :

#### **A/ pour le lait en poudre**

- 1- Arrêté interministériel du 13 Chaabane 1419 correspondant au 2 décembre 1998 relatif aux spécifications techniques et aux conditions et modalités de leur présentation

#### **B/ pour les tomates en conserve**

- 1- Arrêté interministériel du 21 Rabie Ethani 1418 correspondant au 24 août 1997 relatif aux conserves de purée de tomates

**C/ pour le sel de table**

1- Arrêté interministériel du 28 Moharram 1440 correspondant au 8 octobre 2018 portant règlement technique relatif aux spécifications du sel de qualité alimentaire

**D/ pour les vinaigres**

1- Arrêté interministériel du 24 Rajab 1418 correspondant au 25 novembre 1997 relatif aux spécifications techniques et aux modalités et conditions de mise à la consommation des vinaigres

**E/ pour les boissons**

1- Arrêté interministériel du 2 Safar 1444 correspondant au 29 août 2022 portant adoption du règlement technique fixant les spécifications de certaines boissons rafraîchissantes.

**Marques des produits alimentaires commercialisées dans la ville de Djelfa**

Le deuxième volet de l'enquête est orienté vers produit alimentaires. Pour cela cinq catégories de PA ont été choisi, à savoir : lait en poudre, tomates en conserve, sel de table et vinaigre, eau minérale et boissons gazeuses. Plusieurs points de vente ont été visités au travers de la ville de Djelfa. A travers ces visites on a pu recenser plusieurs marques pour chaque catégorie de produits :

**1/ laits en poudre** : 12 marques commercialisées dans la ville de Djelfa :

- La marque : MILKOVE
- La marque : MIKO SPRAY
- La marque : LOYA
- La marque : NESTLE GLORIA
- La marque : Lovely Lait
- La marque : Seven spray 7
- La marque : purisima lacteos
- La marque : 1001
- La marque : Hislait
- La marque : Borjot
- La marque : Candia
- La marque : Milgro

**2/ Tomates en conserve** : 13 marques commercialisées dans la ville de Djelfa

- La marque : Amour
- La marque : El-Houma
- La marque : CAB
- la marque : ZIMBA

- La marque : LA ROSSA
- La marque : IZDIHAR
- La marque : Fide
- La marque : Hola! Mama
- La marque : Polpa di tomat
- La marque : Fresco
- La marque : RACHRACH
- La marque : Kingtom
- La marque : ELHARA

**3/ Sels** : 10 marques commercialisées dans la ville de Djelfa

- Thi Ka (Sel de table extra fin)
- Thi Ka (Sel de table iodé)
- ORCA
- Fleur d'oasis
- Sel Noir de l'himalaya (Sel Fin)
- Sel Rose de l'Himalaya (Gros Sel)
- Himalayan salt (Pink )
- Tornado
- Loutaya
- Sel Tarek

**4/ Vinaigres et condiments type « vinaigre »** : 09 marques de vinaigres et 06 marques de condiment type « vinaigre » commercialisées dans la ville de Djelfa

1/ vinaigres

- El-Badil
- SIDNA (de Cidre, Balsamique, Aromatisé...)
- CASBAH
- EL-WAZIR
- LEBLED d'alcool Cristal
- LEBLED blanc Cristal
- Les vinaigres du soleil

2/ condiments type « vinaigre »

- Al-Marai produits

- OSLO
- El Yamama
- Costen
- Môle
- Marya

**5/ Boissons gazeuses et eaux de boissons préemballées : 10 EB + 18 BG marques**

commercialisées dans la ville de Djelfa

- Lalla Khedidja
- Aïn Bouglez
- Ifri
- Messâd
- Elgoléa
- Mansourah Tlemcen
- Tazliza
- El Ghadir
- MEDJANA
- Besbassa

- .....
- Coca-Cola
  - HAMOUD
  - Ifri
  - Messâd
  - FANTA
  - Chréa
  - Ghadir
  - Slim
  - Pepsi
  - Schweppes
  - ZAIM
  - BONA
  - TNT
  - LUXEMBOURG
  - LIXE D'ORCE
  - IZEM (Ifri)
  - ORANGINA
  - JOUDI

Les symboles et leurs significations dans les tableaux suivants :

- √ : Présence des mentions
- X : Absence des mentions
- / : Dans certains cas, il y a plusieurs produits sous la même marque et tous mentionnent les mêmes mentions. Pour éviter les répétitions, un symbole est utilisé.

## Enquête par produit alimentaire

### 3.3.1/ laits en poudre

Les spécifications techniques et les conditions et modalités de présentation des laits en poudresont régis par l'arrêté interministériel du 13 Chaabane 1419 correspondant au 2 décembre 1998. Outre les mentions obligatoires générales, celles relatives aux laits en poudre sont mentionnées dans le tableau 2 en surbrillance jaune.

Il faut, en plus signaler les remarques suivantes :

- 1/ Le tableau des valeurs nutritionnelles correspond aux informations nutritionnelles
- 2/ La dénomination « lait entier en poudre » ou « poudre de lait entier » correspond à un lait dont la teneur en matière grasse laitières est égale au minimum à 26% en poids (article 4)
- 3/ Les laits en poudre contiennent en poids, au minimum trente-quatre (34) grammes de protéines de lait dans cent (100) grammes de matière sèche dégraissée. Ils contiennent également, en poids, au maximum huit (8) grammes de sels minéraux dans cent (100) grammes de produit (article 7)
- 4/ Pour les laits en poudres suivants, nous constatons la présence de la mention (incluse dans la rubrique **avertissements**), spécifique pour chaque marque de produit, suivante :
  - \* Milkospray : Non destiné aux nourrissons de moins de 6 mois
  - \* Loya : Pour les personnes allergiques et non destiné aux nourrissons
  - \* Nestle Gloria : Pour les personnes allergiques et interdit aux nourrissons de moins de 12 mois
  - \* Lovely : Ce lait n'est pas recommandé pour les personnes ayant des allergies ou une sensibilité excessive aux additifs alimentaires
  - \* Seven Spray 7 : Ne convient pas à l'alimentation des nourrissons de 12 mois.
  - \* Purísima lacteos : Son utilisation est déconseillée aux personnes allergiques
  - \* 1001 : Il n'est pas recommandé d'en consommer par les personnes allergiques aux additifs alimentaires
  - \* Hislait : Ne convient pas à l'alimentation des nourrissons de moins de 12 mois
  - \* Borjot : Non recommandé pour nourrir les nourrissons
  - \* Candia : Il ne doit pas être consommé par les personnes allergiques. Et/ou hypersensibilité aux additifs alimentaires
  - \* Milgro : Déconseillé aux individus allergiques et/ou présentant une intolérance aux additifs alimentaires.

La figure 9 représente quelques photos prises pour quelques marques du lait en poudre

Tableau 2 : Mentions figurants sur les différentes marque du lait en poudres enquêtés

Dénomination	Lait entier en poudre instantané					
	Milkove	Milkospray*	Loya	Nestle Gloria	Lovely	Seven Spray 7
Marque						
Date De Fabrication	√	√	√	√	√	√
Date Limite De Cons	√	√	√	√	√	√
Numéro de lot	√	√	√	√	√	√
Code à Barre	√	√	√	√	√	√
Pourcentage de MGL <sup>1</sup>	√	√	√	√	√	√
Pourcentage de Protéines L <sup>2</sup>	√	√	√	√	√	√
Liste des additifs	√	√	√	√	√	√
Liste des ingrédients	√	√	√	√	√	√
Tableau des valeurs nutritionnelles	√	√	√	√	√	√
Poids net	√	√	√	√	√	√
Adresse du fabricant (pays d'origine)	√	√	√	√	√	X
Adresse de l'emballleur	√	√	√	√	√	√
Accréditation sanitaire	√	√	√	√	√	√
Avertissements <sup>3</sup>	√	√	√	√	√	√
Mode de préparation	√	√	√	√	√	√
Condition de conservation	√	√	√	√	√	√
Contact	Tel/Fax, Site internet, Email	Tel/Fax	Site internet + réseaux sociaux	Tel/Fax, Email Site internet	Tel/Fax, Email Site internet	X
Langue	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe
Bande horizontale bleue	√	√	√	√	√	√

<sup>1</sup>Pourcentage de MG L, exprimé en poids par rapport au produit. <sup>2</sup>Pourcentage de Protéines L, exprimé en poids de protéines par rapport à cent (100) grammes de matière sèche dégraissée

<sup>3</sup>La mention « ne donner aux nourrissons que sur avis médical » pour les laits écrémés et partiellement écrémés.

\*Bien que la mention du taux d'humidité dans l'étiquetage n'est pas obligatoire (mais exigence technique), celle-ci est mentionnée dans une seule marque, tout en respectant la teneur fixée par la réglementation, à savoir : maximum 3% (article 8)

Tableau 2 : Mentions figurants sur les différentes marque du lait en poudres enquêtés (suite)

Dénomination	Lait entier en poudre instantané					
	Purísima lacteos	1001	Hislait	Borjot	Candia	Milgro
Marque						
Date De Fabrication	√	√	√	√	√	√
Date Limite De Cons	√	√	√	√	√	√
Numéro de lot	√	√	√	√	√	√
Code à Barre	√	√	√	√	√	√
Pourcentage de MGL <sup>1</sup>	√	√	√	√	√	√
Pourcentage de Protéines L <sup>2</sup>	√	√	√	√	√	√
Liste des additifs	√	√	√	√	√	√
Liste des ingrédients	√	√	√	√	√	√
Tableau des valeurs nutritionnelles	√	√	√	√	√	√
Poids net	√	√	√	√	√	√
Adresse du fabricant (pays d'origine)	√	X	X	X	X	√
Adresse de l'emballleur	√	√	√	√	√	√
Accréditation sanitaire	√	√	√	√	X	√
Avertissements <sup>3</sup>	√	√	√	√	√	√
Mode de préparation	√	√	√	√	√	√
Condition de conservation	√	√	√	√	√	√
Contact	Tel/Fax	Tel/Fax	Tel/Fax + Facebook	Tel/Fax + Site internet	Tel/Fax, Email Facebook	Tel/Fax
Langue	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe
Bande horizontale bleue	√	√	√	√	√	√

<sup>1</sup>Pourcentage de MG L, exprimé en poids par rapport au produit. <sup>2</sup>Pourcentage de Protéines L, exprimé en poids de protéines par rapport à cent (100) grammes de matière sèche dégraissée

<sup>3</sup>la mention « ne donner aux nourrissons que sur avis médical » pour les laits écrémés et partiellement écrémés.

### Remarque :

1/ certaines marques (au nombre de cinq 5) du lait ne mentionnent pas l'adresse du fabricant (pays d'origine)2/

une marque du lait ne renferme pas le numéro d'accréditation sanitaire

3/ une marque ne renferme aucun contact, ni téléphone, ni adresse mail, ni réseaux sociaux



Figure 9 : Photos prises pour quelques marques du lait en poudre enquêtés

### **Tomates en conserve**

Les spécifications techniques et les règles applicables aux purées de tomates concentrées sont régies par l'arrêté interministériel du 21 Rabie Ethani 1418 correspondant au 24 aout 1997, comme stipule son premier article.

Outre les mentions obligatoires générales, celles relatives aux purées de tomate concentrées sont mentionnées dans le tableau 3 en surbrillance jaune.

L'étiquetage des purées de tomates concentrées doit comporter les indications suivantes :

1/ la dénomination « purée de tomates » accompagnée des qualificatifs « mi-réduite », « mi-concentrée », « concentrée », « double concentrée », « triple concentrée », ainsi que les dénominations abrégées y correspondants. Le qualificatif correspond à la teneur en résidu sec « sel déduit » qui est respectivement, 11%, 15%, 22%, 28% et 36% (article 3).

Selon le même article, la mise en vente de produits renfermant moins de 11% de résidus sec est interdite.

2/ la teneur minimum en résidu sec correspondant à la désignation du produit doit suivre immédiatement celle-ci et inscrite par un seul nombre en caractères de mêmes dimensions et de même apparence typographique, par l'expression « X% » (article 10)

3/ le poids net du contenu (quantité minimum de produits en grs » doit correspondre aux formats les plus usités des boites (article 10 et 6)

Par exemple, une boite désignée ½, aux dimensions 71,5 x 115,7 mm, avec contenance totale en cm<sup>3</sup> doit renfermer les quantités minimales en produits (en grs) : 410, 420, 430 et 440 pour les concentrations respectives suivantes : 11%, 15%, 22% et 28%.

#### **Remarque :**

1/ Une marque ne renferme pas la dénomination de concentration, mais celle-ci est indiquée en chiffre comme 22% et correspond donc au qualificatif « concentré ».

2/ Toutes les marques enquêtés sont de type « double concentré » excepté deux, une qui est de type « concentré » qui correspond à une concentration de 22% et une de type « mi-concentré » et qui répond aux exigences réglementaire en matière de concentration (15%).

3/ Toutes les marques investiguées ne sont ni épicés ni aromatisés

4/ Trois marques ne renferme pas de télé, adresse mail, ni réseaux sociaux

5/ certaines marques, bien que renfermant la teneur en résidu sec exprimé en x%, mais celui-ci n'est pas mentionné immédiatement après la dénomination du produit, comme stipule l'article 10.

Tableau 3 : Mentions figurants sur les différentes marque de la tomate en conserve enquêtés

Dénomination	Purée de tomate				
	Amour	El Houma	CAB	ZIMBA	LA ROSSA
Concentration	double concentré	double concentré	X	double concentré	concentré
Date De Fabrication	√	√	√	√	√
Date Limite De Cons	√	√	√	√	√
Numéro de lot	√	√	√	√	√
Code à Barre	√	√	√	√	√
Teneur en résidu sec	√	√	√	√	√
Épicé / Aromatisé	X	X	X	X	X
Liste des ingrédients	√	√	√	√	√
Tableau des valeurs nutritionnelles	√	√	√	√	√
Poids net	√	√	√	√	
Adresse du fabricant (pays d'origine)	√	√	√	√	√
Contact	Tel/Fax + réseaux sociaux + site internet + Email	Tel/Fax, Email	X	X	X
Langue	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe

Tableau 3 : Mentions figurants sur les différentes marque de la tomate en conserve enquêtés (suite)

Dénomination	Purée de tomate				
	IZDIHAR	Fide	Hola ! Mama	Polpa di tomat	Fresco
Concentration	double concentré	double concentré	double concentré	mi- concentré	double concentré
Date De Fabrication	√	√	√	√	√
Date Limite De Cons	√	√	√	√	√
Numéro de lot	√	√	√	√	√
Code à Barre	√	√	√	√	√
Teneur en résidu sec	√	√	√	√	√
Épicé / Aromatisé	X	X	X	X	X
Liste des ingrédients	√	√	√	√	√
Tableau des valeurs nutritionnelles	√	√	√	√	√
Poids net	√	√	√	√	√
Adresse du fabricant (pays d'origine)	√	√	√	√	√
Contact	Tel/Fax	Tel/Fax, Email	Facebook/youtube/Instagram	Facebook/youtu be/Instagram	Tel
Langue	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe

Tableau 3 : Mentions figurants sur les différentes marque de la tomate en conserve enquêtés  
(suite)

Dénomination	Purée de tomate		
	RACHRACH	Kingtom	ELHARA
Concentration	double concentré	double concentré	double concentré
Date De Fabrication	√	√	√
Date Limite De Cons	√	√	√
Numéro de lot	√	√	√
Code à Barre	√	√	√
Teneur en résidu sec	√	√	√
Épicé / Aromatisé	X	X	X
Liste des ingrédients	√	√	√
Tableau des valeurs nutritionnelles	√	√	√
Poids net	√	√	√
Adresse du fabricant (pays d'origine)	√	√	√
Contact	Tel/Fax + Email	Tel/Fax + Email	Tél
Langue	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe

La figure 10 représente quelques photos prises pour quelques marques de la tomate en conserveenquêtés



Figure 10 : Photos prises pour quelques marques de la tomate en conserve enquêtés

## Sels

Le règlement technique relatif aux spécifications du sel de qualité alimentaire est régi par l'arrêté interministériel du 28 Moharram 1440 correspondant au 8 octobre 2018 (JORADP n°1, 2019) ; alors que l'obligation de la vente du sel iodé pour la prévention de la carence en iode est dictée par le décret exécutif n°90-40 du 30 janvier 1990 (JORADP n°5, 1990)

Selon l'arrêté mentionné ci-dessus :

1/ Le sel de qualité alimentaire doit contenir du chlorure de sodium (NaCl) à un taux supérieur ou égal à 97% de l'extrait sec, non compris les additifs (article 4)

2/ Le sel de qualité alimentaire doit être fortifié par l'iode selon les prescriptions édictées par la réglementation en vigueur (article 5) ; les quantités nécessaires de ce composé sont comprise entre 50,55 mg et 84,25 mg d'iodate par kilogramme de sel, pour les dosages minimum et maximum respectivement (article 2 du DE)

3/ Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation en vigueur relative à l'information du consommateur, l'étiquetage du sel de qualité alimentaire doit comporter (article 7) (tableau 4):

- la dénomination de vente : « Sel de qualité alimentaire iodé » ou « Sel de table iodé » ou « Sel de cuisine iodé » ou « Sel de cuisson iodé » ;

- la mention « Tenir à l'abri de l'humidité, de la chaleur et de la lumière ».

4/ Le sel de qualité alimentaire peut être utilisé comme support d'un ou de plusieurs éléments nutritifs et vendu comme tel pour des raisons de santé publique (article 8)

### Condition de conservation

La mention exacte «Tenir à l'abri de l'humidité, de la chaleur et de la lumière », n'est pas respectée, on en retrouve d'autres mentions qui font référence soit à l'humidité, soit à la sécheresse, soit à la lumière, à l'instar de : « à conserver dans un endroit sec » pour les sels Thi Ka/iodé, ORCA, « à conserver dans un endroit frais et sec » pour le sel Fleur d'oasis, « à conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe et de l'humidité » pour celui Himalayan salt, « Préserver à l'abri de la lumière et de l'humidité pour une bonne conservation de l'iode » pour Tornado, « Conserver à l'abri du soleil et de l'humidité » pour Loutaya et « A conserver dans un endroit sec » pour Tarek.

### Liste des ingrédients

La liste des ingrédients renferme généralement les concentrations du chlorure de sodium (min 99%) et de l'iodate de potassium (50-81 mg/Kg) ; à quelques exceptions près, où certains sels nementionnent pas le NaCl, alors qu'autres sels déclarent la présence d'autres éléments minéraux (Ca, Mg, Mn, entre autres), tout en avançant leurs concentrations.

Tableau 4: Mentions figurants sur les différentes marque des sels de qualité alimentaire enquêtés

Dénomination	Sel de table/ Sel de qualité alimentaire/ sel de mer fin				
	Thi Ka Sel de table extra fin	Thi Ka Sel de table iodé	ORCA Sel de mer fin	Fleur d'oasisgros sel	Sel Noir de l'himalaya Sel Fin-pure natural
Date De Fabrication	√	√	√	√	√
Date Limite De Consom	√	√	√	√	√
Numéro de lot	√	√	√	√	/
Code à Barre	√	√	√	√	√
Liste des ingrédients	√	√	√	√	/
Tableau des valeurs nutritionnelles	/	/	/	/	√
Poids net	√	√	√	√	√
Adresse du fabricant (pays d'origine)	√	√	√	√	√
Condition de conservation	X	√	√	√	X
Mode d'emploi	X	X	X	√	X
Contact	Tel/Fax, Site internet	Tel/Fax	Tel/Fax, Email	Tel/Fax, Email	Tel/Fax, Email
Langue	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe

Tableau 4: Mentions figurants sur les différentes marque des sels de qualité alimentaire enquêtés (suite)

Dénomination	Sel de table/ Sel de qualité alimentaire/ sel de mer fin				
	Sel Rose de l'himalaya Sel Fin-pure natural	Himalayan salt Sel pure natural	Tornado/ fin iodé Sel rose de table	Loutaya/iodé ANAYASEL	Tarek Sel de table iodé
Date De Fabrication	√	√	/	√	√
Date Limite De Consom	√	√	√	√	√
Numéro de lot	/	√	/	√	√
Code à Barre	√	√	√	√	√
Liste des ingrédients	/	√	√	√	√
Tableau des valeurs Nutritionnelles	√	/	/	/	/
Poids net	√	√	√	√	√
Adresse du fabricant (pays d'origine)	√	√	√	√	√
Condition de conservation	X	√	√	√	√
Mode d'emploi	X	X	X	X	/
Contact	Tel/Fax, Email	Tel/Fax, Email	Tel/Fax, Email	X	Tel
Langue	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe

La figure 11 représente quelques photos prises pour quelques marques de sel de qualité alimentaire



Figure 11 : Photos prises pour quelques marques de sel de qualité alimentaire enquêtés

### **Vinaigres et condiments type « vinaigre »**

Les spécifications techniques et les modalités et conditions de mise à la consommation des vinaigres sont régis par l'arrêté interministériel du 24 Rajab 1418 correspondant au 25 novembre 1997.

Outre les mentions obligatoires générales, celles relatives aux vinaigres sont mentionnées dans le tableau 5 en surbrillance jaune

L'étiquetage des vinaigres doit comporter (article 11) :

1/ pour les vinaigres obtenus à partir d'une seule matière première, la dénomination doit mentionner cette matière, comme par exemple « vinaigre de ..... » (de vin, de cidre, d'alcool,...) (article 3)

2/ pour les vinaigres obtenus à partir de plusieurs matières premières, la dénomination doit porter la mention « vinaigre » suivie de la liste complète des matières premières utilisées dans l'ordre décroissant de leur proportion

3/ la teneur totale en acide exprimée par la mention « X% » à proximité immédiate du nom du produit. Celle-ci est exprimée en acide acétique et est fixée au minimum à 60 g/l pour les vinaigres de vin et à 50 g/l pour les autres vinaigres (article 7)

Certaines remarques concernant les vinaigres méritent d'être mentionnées :

1/ les vinaigres peuvent porter des ingrédients facultatifs comme par exemple : lactosérum, sucre, miel, sel,...

2/ la coloration des vinaigres n'est admise que pour les vinaigres d'alcool. Le caramel (E150) est le seul autorisé

3/ la teneur en alcool résiduel, exprimée en volume est limitée à : 1% pour les vinaigres de vin et 0,5% pour les autres vinaigres.

4/ la teneur minimale en extrait sec soluble, à l'exclusion des sucres ou du sel d'ajout, est fixée à 1,3 g par 100 ml pour 1% d'acide acétique pour les vinaigres de vin et à 2 g par 100 ml pour 1% d'acide acétique pour les vinaigres de vin de fruits (article 9).

5/ la concentration maximale des contaminants tolérés dans les vinaigres est 1 mg/kg (Arsenic et Plomb) 10 mg/kg (total Cu et Zn, Fe) (article 10).

Tableau 5: Mentions figurants sur les différentes marque des vinaigres

Dénomination	Vinaigre					
	El Badil (de pomme)	SIDNA (de Cidre)	SIDNA (Balsamique)	SIDNA (d'Alcool) Aromatisé...	CASBAH Gout Olive	EL-WAZIR (de pomme)
Marque						
Date De Fabrication	√	√	√	√	/	√
Date Limite De Consom	√	√	√	√	/	√
Numéro de lot	√	√	/	√	/	/
Code à Barre	√	/	√	√	√	√
Liste des ingrédients	/	√	√	√	√	√
Tableau des valeurs nutritionnelles	√	√	/	/	/	√
Poids net	√	√	√	√	√	√
Adresse du fabricant (pays d'origine)	√	√	√	√	√	√
Teneur "acide exprimée"	√	√	√	√	√	√
Colorant Caramel (E150)	X	X	√	√	/	X
Teneur en alcool	X	X	X	X	√	X
Conditions de conservation	X	√	√	√	√	X
Mode d'utilisation	√	X	X	X	X	√
Contact	Tel	Tel/Fax	Tel/Fax	Tel/Fax	Site internet	Tel/Fax
Langue	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe

Tableau 5: Mentions figurants sur les différentes marque des vinaigres (suite)

Dénomination	Vinaigre		
	LEBLED d'alcool Cristal	LEBLED blanc Cristal	Les vinaigres du soleil (balsamique)*
Marque			
Date De Fabrication	√	√	√
Date Limite De Consom	√	√	√
Numéro de lot	√	√	/
Code à Barre	√	√	√
Liste des ingrédients	/	√	√
Tableau des valeurs nutritionnelles	/	/	/
Poids net	√	√	√
Adresse du fabricant (pays d'origine)	√	√	√
Teneur "acide exprimée"	√	√	√
Colorant Caramel (E150)	X	X	X
Teneur en alcool	X	X	X
Conditions de conservation	√	√	√
Mode d'utilisation	X	X	X
Contact	Tel/Fax Site internet	Tel/Fax Site internet	Tel/Fax, Site internet, e-mail, réseaux socioiaux
Langue	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe

\*Porte confusion à l'esprit du consommateur : la dénomination : vinaigre balsamique/ dans l'étiquette : condiment acidifiant pour assaisonnement

La figure 12 représente quelques photos prises pour quelques marques de vinaigres

### **Remarque :**

- 1/ Certaines marques sont sujettes à l'apposition de la mention « HALLAL »
- 2/ Certains produits ressemblent aux vinaigres et ne sont cependant pas vinaigre, ils sont appelés des condiments acidifiants pour assaisonnement.  
Ceux-ci sont régis par le texte général relatif à l'étiquetage prévu par le décret exécutif n° 13-378 du 9 novembre 2013 qui fixe les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur. Les informations recueillis quat à leur étiquetage figurent dans le tableau 6, au nombre de marques enquêtées ; et la figure 13 représente quelques photos prises pour quelques marques de condiments type vinaigre.
- 3/ Il faut noter que la marca « SIDNA » présente aussi un condiment acidifiant type « vinaigre » en plus du vinaigre proprement dit

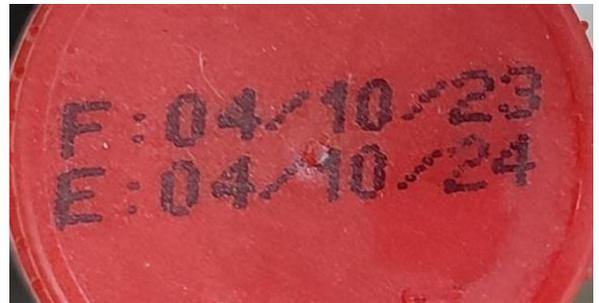




Figure 12 : Photos prises pour quelques marques de vinaigres enquêtés

Tableau 6: Mentions figurants sur les différentes marques de condiment acidifiant type « vinaigre » enquêtées

Dénomination	condiment acidifiant type « vinaigre »					
	EI YAMAMA	AL-MARAI PRODUITS	OSLO	COSTEN	MÔLLE	MARYA
Date De Fabrication	√	√	√	√	√	√
Date Limite De Cons	√	√	√	√	√	√
Numéro de lot	√	√	X	√	√	X
Code à Barre	√	√	√	√	√	√
Liste des ingrédients	√	√	√	√	√	√
Tableau de Valeurs nutritionnelles	X	X	√	X	√	√
Poids net	√	√	√	√	√	√
Adresse du fabricant	√	√	√	√	√	√
Teneur "acide exprimée"	√	X	X	X	X	√
Colorant Caramel (E150)	√	√	√	√	X	√
Teneur en alcool	X	√	√	√	X	X
Conditions de conservation	√	√	√	√	√	X
Mode d'utilisation	X	X	X	X	X	X
Contact	Tel/Fax	Tel	Tel, e-mail	Tel/Fax	Tel/Fax + site internet	Tel
Langue	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe



Figure 13 : Photos prises pour quelques marques de condiment acidifiant type « vinaigre » enquêtés

## **Boissons gazeuses et eaux de boissons préemballées**

Les eaux de boissons préemballées et les modalités de leur présentation sont régies par l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000 (JORADP n°51, 2000), alors que le règlement technique fixant les spécifications de certaines boissons rafraîchissantes est régi par l'arrêté interministériel du 2 Safar 1444 correspondant au 29 août 2022 (JORADP n°75, 2022)

### **I. Pour les boissons gazeuses**

L'article 2 de l'arrêté indiqué définit quelques produits concernés, entre autres :

- Limonade, comme étant un produit préparé à partir d'eau potable, gazéifié à l'aide d'anhydride carbonique, sucré, limpide et incolore, additionné de matières aromatiques ou sapides, provenant du citron et d'autres hespéridés, le cas échéant. Le produit peut être clair ou trouble.
- Soda comme étant un produit préparé à partir d'eau potable, gazéifié à l'aide d'anhydride carbonique, sucré, additionné d'arômes, notamment d'arômes de fruits, d'aromates, de végétaux ou de jus de fruits. Le produit peut être clair ou trouble.
- et Boisson gazeuse aromatisée comme étant un produit préparé à partir d'eau potable, gazéifié à l'aide d'anhydride carbonique, additionné de sucre ou non et d'arômes. Le produit peut être préparé à base d'eau minérale naturelle ou d'eau de source.

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation en vigueur relative à l'information du consommateur, l'étiquetage des produits ci-dessus (en surbrillance dans le tableau 7) doit comporter (l'article 16)

1/ les dénominations de vente des boissons telles que définies par l'arrêté

- la dénomination « Soda », peut être complétée ou remplacée, selon le cas, par :

- la dénomination « Cola » pour les sodas contenant du cola, du caramel comme colorant, de l'acide phosphorique et de la caféine ;
- la dénomination « Tonic » ou « Bitter » pour les sodas contenant des extraits amers et de la quinine ;

2/ l'indication de la présence de la quinine dans les tonics et les bitters ;

3/ l'indication du nom de ou des fruit(s) ou de plantes ayant servi à la préparation des sodas, des boissons gazeuses aromatisées et des boissons non gazeuses aromatisées, des sirops et des boissons au lait ;

4/ les dénominations « boisson gazeuse aromatisée » et « boisson non gazeuse aromatisée » peuvent être complétées par les mentions « à l'eau minérale naturelle » ou « à l'eau de source », en cas d'utilisation d'eau minérale naturelle ou d'eau de source dans la fabrication de ces boissons ;

L'article 5 fixe la teneur maximale en sucres totaux dans les boissons, à l'exception des sirops, à 105 g/l. alors que l'article 6 fixe la teneur minimale en anhydride carbonique dans les boissons gazeuses à 2 g/l.

L'article 12 autorise l'addition de jus de fruits aux boissons gazeuses ou non gazeuses aromatisées ; et l'article 11 de la quinine aux sodas à condition que celle-ci ne doit pas dépasser 83 mg/l.

## **II. Pour les eaux de boissons préemballées**

Les eaux de boissons préemballées intéressées par l'arrêté précité, concernent les eaux minérales naturelles et les eaux de sources (article 2).

Les eaux minérales naturelles peuvent porter l'une des dénominations suivantes (article 7) : eau minérale naturelle gazeuse ; eau minérale naturelle non gazeuse ; eau minérale naturelle dé gazéifiée ; eau minérale naturelle renforcée au gaz carbonique ; eau minérale naturelle gazéifiée.

Les eaux de source peuvent porter l'une des dénominations suivantes (article 9) : eaux de source et eaux de source gazéifiée.

L'étiquetage des eaux de boissons préemballées doit comporter les mentions suivantes, en plus de celles prévues par la réglementation en vigueur :

1/ pour les eaux minérales naturelles (article 8) :

- La dénomination de vente
- Le nom de la source
- Le lieu d'exploitation de la source
- Le pays d'origine pour les eaux minérales naturelles importées
- La mention « contient des fluorures » lorsque la teneur en fluor dépasse 1 mg/l

2/ pour les eaux de sources (article 13)

- La dénomination de vente
- Le nom de la source
- Le lieu d'exploitation
- Le pays d'origine pour les eaux de source importées

Les tableaux (8 et 9) mettent en exergues les mentions relevées lors de l'étude des étiquètes des eaux minérales naturelles et des eaux de sources respectivement (les mentions spécifiques apparaissent en surbrillance jaune)

Les figures 14 et 15 (a et b) représentent quelques photos prises pour quelques marques de boissons gazeuses et d'eaux de boissons préemballées respectivement

Tableau 7 : Mentions figurants sur les différentes marques de boisson gazeuse enquêtées

Dénomination	Boissons gazeuses					
Marque	COCA-COLA	SELECTO	SELECTO LIGHT	IFRI GAZOUZ	MESSAD	FANTA
Type de boisson	boisson gazeuse aux extraits végétaux	boisson gazeuse aromatisée	boisson gazeuse aromatisée édulcorée sans sucres ajoutés	boisson gazeuse aromatisée	boisson gazeuse aromatisée (soda)	boisson gazeuse aromatisée
Date De Fabrication	√	√	√	√	√	√
Date Limite De Cons	√	√	√	√	√	√
Numéro du lot	√	√	√	√	√	√
Code à Barre	√	√	√	√	√	√
Composition /Ingrédients	√	√	√	√	√	√
Tableau de Valeurs nutritionnelles	√	√	√	√	√	√
Poids net	√	√	√	√	√	√
Adresse du fabricant	√	√	√	√	√	√
Teneur maximale en sucres totaux	√	√	√ 0%	√	√	√
Teneur minimale en anhydride carbonique	X	X	X	X	X	X
Addition de jus de fruits	X	X	X	X	X	X
Teneur en quinine	X	X	X	X	X	X
Conservation	√	√	√	√	√	√
Avertissements	X	X	X	√	√	√
Contact	Tel, Site internet	Tel, Email, réseaux sociaux	Tel , Email, réseaux sociaux	Tel, Email, Site internet	Tel, Email, Site internet, réseaux sociaux	Tel, Site internet
Langue	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe

Tableau 7 : Mentions figurants sur les différentes marques de boisson gazeuse enquêtés (suite)

Dénomination	Boissons gazeuses					
	SCHWEPPE	CHREA	GHADIR	HAMOUD	SLIM	PEPSI
Type de boisson	boisson gazeuse aromatisée partiellement sucrée	boisson gazeuse soda aromatisée	boisson gazeuse soda aromatisée	limonade	boisson gazeuse aromatisée	boisson gazeuse aromatisée partiellement sucrée
Date De Fabrication	√	√	√	√	√	√
Date Limite De Cons	√	√	√	√	√	√
Numéro du lot	√	√	√	√	√	√
Code à Barre	√	√	√	√	√	√
Composition /Ingrédients	√	√	√	√	√	√
Tableau de Valeurs nutritionnelles	√	√	√	√	√	√
Poids net	√	√	√	√	√	√
Adresse du fabricant	√	√	√	√	√	√
Teneur maximale en sucres totaux		√	√	√	√	√
Teneur minimale en anhydride carbonique	X	X	X	X	X	X
Addition de jus de fruits	X	X	X	X	X	X
Teneur en quinine	X	X	X	X	X	X
Conservation	√	X	√	√	√	√
Avertissements	√	X	X	√	√	√
Contact	Tel, Site internet	Tel, Facebook, Site internet	Tel/Fax	Tel, Site internet, réseaux sociaux	Tel, Site internet, réseaux sociaux	Tel, Site internet, réseaux sociaux
Langue	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe

Tableau 7 : Mentions figurants sur les différentes marques de boisson gazeuse enquêtés (suite)

Dénomination	Boissons gazeuses					
	SPRITE	ZAIM SODA	ZAIM DRINK	BONA	JOUDI	ORANGINA
Marque						
Type de boisson	limonade	boisson gazeuse aromatisée	boisson gazeuse à la pulpe d'orange	boisson gazeuse aromatisée	boisson gazeuse aromatisée	boisson gazeuse à la pulpe d'orange
Date De Fabrication	√	√	√	√	√	√
Date Limite De Cons	√	√	√	√	√	√
Numéro du lot	√	√	√	√	√	√
Code à Barre	√	√	√	√	√	√
Composition /Ingrédients	√	√	√	√	√	√
Tableau de Valeurs nutritionnelles	√	√	√	√	√	√
Poids net	√	√	√	√	√	√
Adresse du fabricant	√	√	√	√	X	√
Teneur maximale en sucres totaux	√	√	√	√	√	√
Teneur minimale en anhydride carbonique	X	X	X	X	X	X
Addition de jus de fruits	X	X	X	X	X	X
Teneur en quinine	X	X	X	X	X	X
Conservation	√	√	√	√	√	X
Avertissements	X	√	√	√	√	√
Contact	Tel, Site internet	Tel	Tel	X	X	Tel/Fax
Langue	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe

Tableau 7 : Mentions figurants sur les différentes marques de boisson gazeuse enquêtés (suite)

Dénomination	Boissons gazeuses					
	MIRINDA	SEVEN UP 7UP	LUXEMBOURG	LUXE DORGE	TNT	IZEM ENERGY by ifri
Marque						
Type de boisson	boisson gazeuse aromatisée partiellement sucrée	limonade partiellement sucrée et édulcorée	boisson maltée gazeuse	boisson gazeuse pasteurisée	boisson énergisante gazéifiée	boisson énergisante gazeuse
Date De Fabrication	√	√	√	√	√	√
Date Limite De Cons	√	√	√	√	√	√
Numéro du lot	√	√	√	√	√	√
Code à Barre	√	√	√	√	√	√
Composition /Ingrédients	√	√	√	√	√	√
Tableau de Valeurs nutritionnelles	√	√	√	√	√	√
Poids net	√	√	√	√	√	√
Adresse du fabricant	√	√	√	√	√	√
Teneur maximale en sucres totaux	√	√	√	√	√	√
Teneur minimale en anhydride carbonique	X	X	X	X	X	X
Addition de jus de fruits	X	X	X	X	X	X
Teneur en quinine	X	X	X	X	X	X
Conservation	√	√	√	√	√	√
Avertissements	√	X	Sans alcool	√	√	√
Contact	Tel, Facbook	Tel, Facbook	X	Tel	X	Tel, Site internet
Langue	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe

Tableau 8 : Mentions figurants sur les différentes marques des eaux minérales naturelles enquêtés

Dénomination	eau minérale naturelle			
	Lalla Khedidja	IFRI	Elgoléa	Mansourah
Marque				
Date De Fabrication	√	√	√	√
Date Limite De Cons	√	√	√	√
Numéro de lot	√	√	√	√
Code à Barre	√	√	√	√
Composition	√	√	√	√
Contenance	√	√	√	√
Adresse du fabricant	√	√	√	√
PH	√	√	√	√
Nom de la source	√	√	√	√
Lieu d'exploitation	√	√	√	√
« contient des fluorures »	X	X	X	X
Conservation	√	√	√	√
Avertissement	X	X	√	X
pays d'origine	X	X	X	X
Contact	Tel + site internet + Email	Tel + Email + site internet	Tel + Email	Tel/Fax + site internet + Email
Langue	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe

Tableau 9 : Mentions figurants sur les différentes marques des eaux de source enquêtés

Dénomination	eau de source					
	MEDJANA	AÏN BOUGLEZ	BESBASSA	MESSÄD	TAZLIZA	EL GHADIR
Marque						
Date De Fabrication	√	√	√	√	√	√
Date Limite De Cons	√	√	√	√	√	√
Numéro de lot	√	√	√	√	√	√
Code à Barre	√	√	√	√	√	√
Composition	√	√	√	√	√	√
Contenance	√	√	√	√	√	√
Adresse du fabricant	√	√	√	√	√	√
PH	√	√	√	√	√	√
Nom de la source	√	√	√	√	√	√
Lieu d'exploitation	√	√	√	√	√	√
Conservation	√	√	√	√	√	√
Avertissement	X	X	√	√	X	X
pays d'origine	X	X	X	X	X	X
Contact	Tel + Email	Tel + Email	Tel	Tel + réseaux sociaux + site internet + Email	Tel/Fax + Email	Tel/Fax +Email
Langue	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe	Français, arabe



Figure 14 : Photos prises pour quelques marques de boissons gazeuses enquêtées

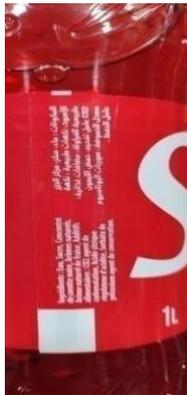


Figure 14 : Photos prises pour quelques marques de boissons gazeuses enquêtées (suite)



Figure 15a : Photos prises pour quelques marques d'eaux minérales naturelles enquêtées



Figure 15b : Photos prises pour quelques marques d'eaux de source enquêtées

# CONCLUSION

## **Conclusion**

L'alimentation a toujours été source de controverses, depuis sa matière première, son mode de production, sa fabrication, son emballage, son mode de transport, puis son mode de conservation et enfin sa consommation. Le domaine de la production ou de l'emballage alimentaire a connu de nombreuses méthodes frauduleuses, notamment celles ciblant le consommateur commun qui ne se spécialise pas dans le domaine de l'alimentation et ne fait pas de recherche dans ce domaine. Malgré le développement scientifique remarquable, cela n'a pas empêché l'existence de nombreux cas frauduleux. Pour assurer la connaissance du consommateur sur la nature de son aliment, en dotant chaque produit destiné à la consommation humaine d'une étiquette indiquant son nom, sa nature, ses ingrédients, sa date de fabrication et sa date de péremption, ainsi que des avertissements aux consommateurs, notamment aux personnes allergiques, car le label représente une carte d'identité du produit qui lui permet de mériter sa place sur le marché local et même s'il est distribué à l'étranger. Le producteur, et c'est ce qui prouve et nous confirme à quel point il est important pour le consommateur et le producteur aussi bien c'est pour connaître la nature de sa nourriture et l'autre c'est pour commercialiser son produit. Par conséquent, la Constitution nationale a tenu à établir une liste de lois pour fournir des informations sur chaque produit alimentaire commercialisé sur les marchés locaux. En raison de son importance, nous avons mené cette étude, qui a examiné un certain nombre de produits alimentaires commercialisés sur le marché de la province de Djelfa, à titre d'étude échantillon en Algérie, dans le but d'évaluer le degré de compatibilité de ces produits avec les normes et réglementations en vigueur.

La partie expérimentale, dont la première partie collectait les données de la Direction du Commerce des 5 dernières années, ce qui nous montrait le nombre d'interventions, d'infractions, de procès-verbaux, et le quantité de produits saisis avec cette valeur, où après analyse des données nous avons remarqué une diminution du nombre de violations, ce qui indique que la surveillance est effectuée par les employés de la Direction du Commerce.

Outre une enquête de terrain qui a porté sur 78 produits sur le marché pour étudier leur degré de conformité aux normes, ces produits représentaient du lait en poudre. La plupart des produits étaient conformes aux normes, à l'exception de 5 produits sur 12. Le pays de fabrication n'a pas été mentionné et un produit dans lequel la certification sanitaire n'a pas été mentionnée quant aux tomates en conserve et qui se composait de 13 produits disponibles sur le marché, nous n'avons

constaté aucune indication de non-conformité, mais nous ne nions pas l'existence de 3 produits qui ne laissent aucun moyen de communication. Quant au sel, nous avons remarqué que le mode d'emploi n'était pas mentionné dans 8 produits sur 9. Quant au vinaigre, il y avait un produit. Nous avons remarqué son utilisation de l'ombrage. Boissons gazeuses. Il y avait 7 produits sur 18 produits commercialisés dans lesquels aucun avertissement autre que les informations de conservation n'était mentionné. Quant à l'eau minérale, c'était la meilleure section. Tous les produits étaient entièrement conformes aux normes, en plus d'être en concurrence les uns avec les autres. D'autres pour obtenir des licences internationales comme une licence ISO pour la marque LALLA KHEDIDJA, ainsi que concourir pour des titres comme celui de Produit de l'Année, mis en avant par la marque AÏN BOUGLES.

Au terme de l'étude, nous avons conclu que parmi ces produits étudiés, 21% ne respectaient pas les normes en général, dont 16% comportaient des informations obligatoires, outre le problème de police peu claire, qui concerne certains produits, et dû à la difficulté de lire les détails, ce qui conduit à des imprécisions et à une confusion dans le choix des consommateurs, car ce sujet comporte plusieurs risques, notamment pour les personnes souffrant d'allergies ou qui suivent un régime alimentaire spécifique, et c'est pour cette raison que nous veillons à ce qu'ils soient sûrs nombre de recommandations :

- Augmenter le niveau de sensibilisation : à travers des campagnes visant à informer les consommateurs sur leurs droits, ainsi qu'à clarifier la situation auprès des fabricants et à les sensibiliser à l'importance d'un étiquetage correct, ainsi qu'auprès des revendeurs, car ils sont relativement responsables. Il constitue le lien entre le producteur et le consommateur.
- Diffuser la culture du signalement des cas de non-conformité aux consommateurs et éliminer les erreurs existantes pour faciliter le travail de surveillance et l'étendre à une plus grande échelle, afin que chaque consommateur soit également responsable de la conformité. Les produits sont conformes aux réglementations légales.
- Renforcement des contrôles des agents de gestion et durcissement des sanctions contre les commerçants et producteurs qui ne respectent pas les réglementations et normes

En conclusion, nous espérons que cette recherche contribuera à comprendre les enjeux d'application de la loi en termes d'étiquetage des aliments, de protection des consommateurs et de connaissance de leurs droits.

REFERENCES

BIBLIOGRAPHIQUES

## Références bibliographiques

- Albert, J. (2010). *Introduction to innovations in food labeling*. Dans J. Albert (dir.), *Innovations in food labeling* (1<sup>ère</sup> éd., p.1-4). Woodhead Publishing Limited, UK.
- Beharry, J-A. (2016). Séance thématique sur la coopération entre les membres dans le domaine de la réglementation: étiquetage des produits alimentaires; Table ronde n°3 : Approches régionales et nationales). Organisation Mondiale du Commerce
- Bizet, J. (2000). Rapport d'information. N° 450, Sénat -session ordinaire de 1999-2000- Union européenne, 44p.
- Bruhn, C. (2000). *Consumer needs*. Dans J.R. Blanchfield (dir.), *Food labeling* (1<sup>ère</sup> éd., p.5-12). Woodhead Publishing Limited, UK.
- CAC/GL 1-(1979). Directives générales concernant les allégations.
- CAC/GL 2-1985. Directives concernant l'étiquetage nutritionnel
- CAC/GL 23-1997. Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé
- CAC/GL 60-2006. Principes applicables à la traçabilité/ au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires
- CXS 1- (1985). Codex Alimentarius. Codex Stan : Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Chizuru Nishida, C. et McGrady, B. (2016). Séance thématique sur la coopération entre les membres dans le domaine de la réglementation: étiquetage des produits alimentaires; Table ronde n°1 : Objectifs de santé au niveau mondial Committee on technical Barriers to Trade - Unofficial room document - Thematic session on regulatory cooperation between Members : food labelling - Nutrition Labelling : a policy measure for promoting healthy diets)
- Eunice, A. C. (2023). *Food Labeling Standards You Need to Know*. <https://safetyculture.com/topics/food-labeling/#what-is-food-labeling>)
- FAO. (2021). *Manuel sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour la protection des consommateurs*. Rome. <https://doi.org/10.4060/i6575fr>
- FAO/OMS (2007). Étiquetage des denrées alimentaires. Codex Alimentarius, 5<sup>ème</sup> édition, Rome, 56p.
- FAO/OMS. (2014). *Document final de la Conférence: Déclaration de Rome sur la nutrition, Deuxième conférence internationale sur la nutrition*. Rome, 19-21 novembre.
- FAO/OMS (2017). La science des normes alimentaires. Codex Alimentarius, 4<sup>ème</sup> édition, Rome, 60p.

- FAO/OMS (2018a). Comprendre le codex alimentarius. Codex Alimentarius, 5ème édition, Rome, 52p.
- FAO/OMS (2018b). Des normes pour le monde. Codex Alimentarius, 1ère édition, Rome, 56p.
- FAO/OMS (2018c). Le commerce et les normes alimentaires. Codex Alimentarius, 1ère édition, Rome, 72p.
- FAO et OMS (2023). Codex Alimentarius Commission Manuel de procédure. Vingt-huitième édition. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc5042fr>
- IOM (2010). (Institute of Médecine). Committee on the Examination of Front-of-Package Nutrition Rating Systems and Symbols, Institute of Medicine. Examination of Frontof- Package Nutrition Rating Systems and Symbols: Phase I Report.
- ISO 22005 (2007). International Organisation of Standardisation. Traçabilité de la chaîne alimentaire — Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre. Edition 1, 8p.
- Jukes, D. (2000). *Key issues in food labeling*. Dans J.R. Blanchfield (dir.), *Food labeling* (1<sup>ère</sup> éd., p.1-4). Woodhead Publishing Limited, UK.
- JORADP n°6 (1989). Loi n° 89-02 du 07Février 1989 relative aux règles générales sur la protection du consommateur ; p. 114-117.
- JORADP n°5 (1990). Décret exécutif n°90-40 du 30 janvier 1990 rendant obligatoire la vente du sel iodé pour la prévention de la carence en iode ; p. 180-181
- JORADP n° 77 (1997). Arrêté interministériel du 21 Rabie Ethani 1418 correspondant au 24 aout 1997 relatif aux conserves de purée de tomates ; p. 26-28.
- JORADP n° 18 (1998)Arrêté interministériel du 24 Rajab 1418 correspondant au 25 novembre 1997 relatif aux spécifications techniques et aux modalités et conditions de mise à la consommation des vinaigres ; p. 17-18.
- JORADP n° 94 (1998). Arrêté interministériel du 13 Chaabane 1419 correspondant au 2 décembre 1998 relatif aux spécifications techniques des laits en poudre et aux conditions et modalités de leur présentation ; p. 23-24.
- JORADP n°51(2000). Arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000 relatifs aux spécifications des eaux de boissons préemballées et aux modalités de leur présentation ;p. 14-19.
- JORADP n°15 (2009). Loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes ; p. 10-20.

- JORADP n° 04 (2011). Décret exécutif n° 11-09 du 15 Safar 1432 correspondant au 20 janvier 2011 portant organisation, attributions et fonctionnement des services extérieurs du ministère du commerce ; p. 7-9.
- JORADP n°58 (2013). Décret exécutif n° 13-378 du 5 Moharram 1435 correspondant au 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur ; p.8-19.
- JORADP n° 25 (2018). Arrêté interministériel du 28 Moharram 1439 correspondant au 19 octobre 2017 fixant les modalités applicables en matière d'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires ; p. 21-32.
- JORADP n°1 (2019). Arrêté interministériel du 28 Moharram 1440 correspondant au 8 octobre 2018 portant règlement technique relatif aux spécifications du sel de qualité alimentaire ; p.24-25.
- JORADP n° 75 (2022). Arrêté interministériel du 2 Safar 1444 correspondant au 29 août 2022 portant adoption du règlement technique fixant les spécifications de certaines boissons rafraîchissantes ; p. 24-27.
- Love, D. A. (2000). *Labelling requirements: European Union*. Dans J.R. Blanchfield (dir.), *Food labeling* (1<sup>ère</sup> éd., p.31-48). Woodhead Publishing Limited, UK.
- MacMaoláin, C. (2015). *Food Law, European, Domestic and International Frameworks*. Hart Publishing Ltd, UK.
- Masse, C. (1979). *L'information et l'exploitation des consommateurs*. *Revue générale de droit*, 10(1), 90–131. <https://doi.org/10.7202/1059623ar>.
- Monica, A. et Sara, T. (2022). *La sécurité sanitaire des aliments et l'étiquetage alimentaire*. Mémoire de Master. Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou, Algérie.88p.
- Opiyo, G. (2016). Séance thématique sur la coopération entre les membres dans le domaine de la réglementation: étiquetage des produits alimentaires; Table ronde n°1 : Objectifs de santé au niveau mondial). Organisation Mondiale du Commerce
- Randell, A.W. (2010). *The Codex Alimentarius and Food Labelling: delivering consumer protection*. Dans J. Albert (dir.), *Innovations in food labeling* (1<sup>ère</sup> éd., p.5-16). Woodhead Publishing Limited, UK.
- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant L'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. *Journal officiel de l'Union européenne* du 1.2.2002 ; 42p.

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Journal officiel de l'Union européenne du 22.11.2011 ; p. L304/18- L304/63.

Siti Mariam, M.D. (2016). Séance thématique sur la coopération entre les membres dans le domaine de la réglementation: étiquetage des produits alimentaires; Table ronde n° 2 : Normes internationales en matière d'étiquetage des produits alimentaires

Vas, K. (1978). *L'établissement de normes internationales pour les produits alimentaires irradiés*. AIEA Bulletin, Vol.20, n° 5, 5-10.

Vidar, M. (2010). *International legal frameworks for food labelling and consumer rights*. Dans J. Albert (dir.), *Innovations in food labeling* (1<sup>ère</sup> éd., p.17-36). Woodhead Publishing Limited, UK.

### **Site Internet**

DWC Djelfa (2024). <https://www.dcwdjelfa.dz/>. Consulté le 24 avril 2024.

Wilaya Djelfa. [www.wilayadjelfa.dz](http://www.wilayadjelfa.dz). Consulté le 13 avril 2024.