



PROGRAMME 2012 DE DEVELOPPEMENT TECHNIQUE DES TPE REGIONALES

DOSSIER TECHNIQUE

Le nouveau règlement ' information des consommateurs¹ ' : quels changements pour les entreprises, comment s'y préparer au mieux ?

1. LE CONTEXTE

1.1 Pourquoi un nouveau règlement ?

Les règles existantes sont jugées trop anciennes, non harmonisées entre les États ce qui freine la circulation des marchandises sur le marché Européen.

Elles n'informent pas assez le consommateur sur ce qu'il mange, ainsi le consommateur exprime des difficultés à lire et à comprendre les étiquettes et regrette par exemple l'absence de l'origine des produits.

La commission s'est donnée deux objectifs principaux :

- servir les **intérêts du consommateur** (niveau de protection élevé du consommateur, information claire, lisible et compréhensible).
- servir les **intérêts du marché intérieur** (simplification de la législation, sécurité juridique, réduction de la charge administrative, harmonisation pour une meilleure circulation des aliments sur le marché Européen).

Après plus de 3 ans de discussions entre les différentes parties prenantes, le règlement (UE) n°1169/2011 est paru le 25 octobre 2011 pour une entrée en vigueur le 13 décembre 2011.

Il va au-delà de l'étiquetage et parle d'information du consommateur, il prend donc en compte l'ensemble des éléments de communication vers le consommateur.

1.2 Champ d'application :

« Le (...) règlement s'applique aux **exploitants du secteur alimentaire à tous les stades de la chaîne alimentaire** lorsque leurs activités concernent l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Il s'applique 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 (...) règlement s'applique aux **services de restauration collective** assurés par des entreprises de transport dès lors que les départs ont lieu sur les territoires d'Etats membres auxquels les traités s'appliquent.» (Art. 1.3)

¹ [Règlement UE n°1169/2011](#) du PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission

Qui est concerné ?

- Les entreprises agroalimentaires
- Les fournisseurs d'ingrédients
- Les fournisseurs de PAI
- Les artisans
- La restauration rapide, ...

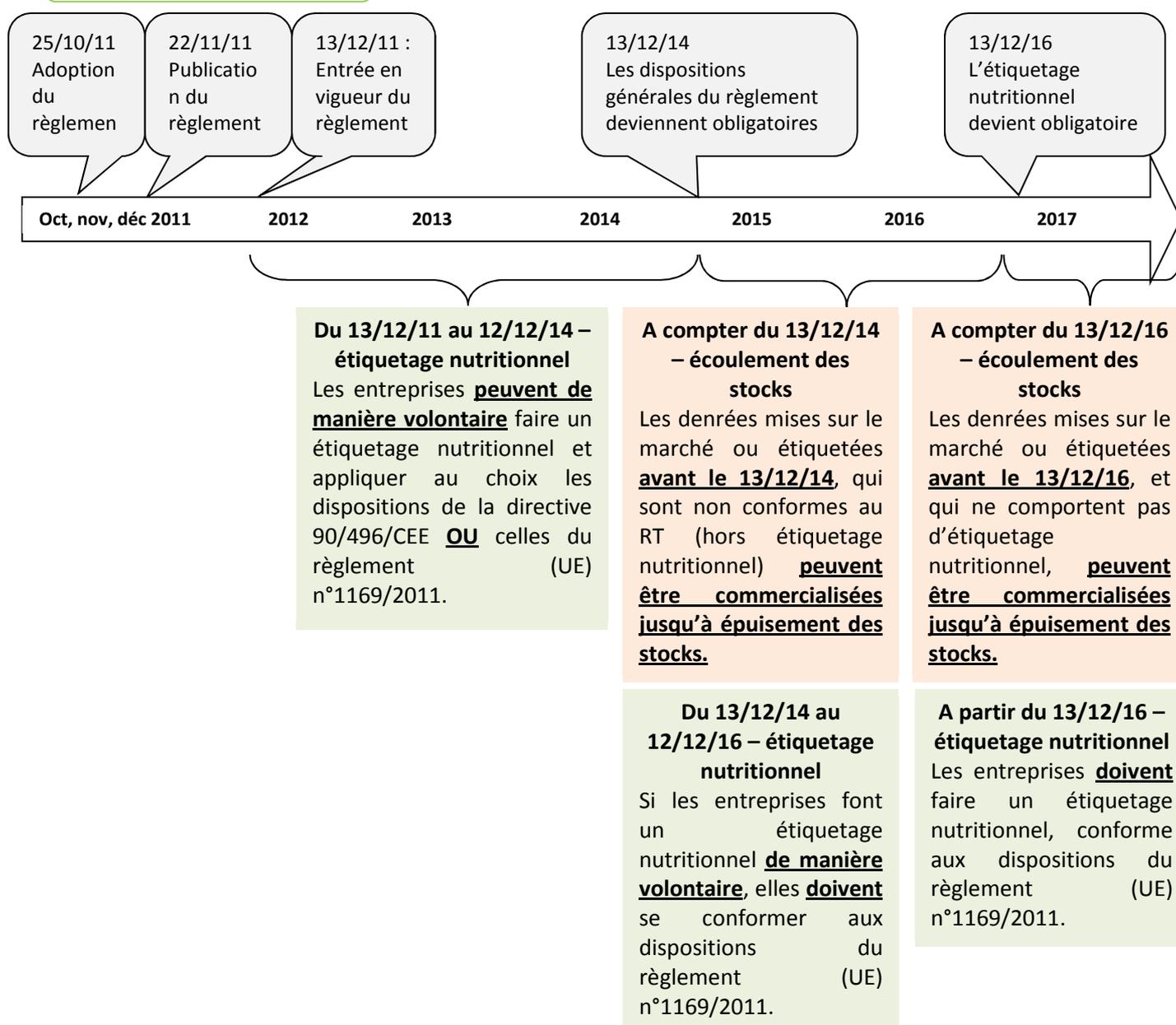
Quel produit est concerné ?

Toutes les denrées alimentaires préemballées sont concernées par le nouveau règlement INCO.

Attention, l'une des principales nouveautés de ce règlement concerne les denrées **non préemballées** qui ne sont pas exclues ; le règlement stipule une **obligation d'indiquer les allergènes**. L'étiquetage nutritionnel lui, est volontaire, mais encadré.



2. LE CALENDRIER



SOURCE : ANIA « Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Présentation des principales mesures.

3. LES PRINCIPAUX CHANGEMENTS

- Une hauteur minimale de caractère est définie.
- Quelques modifications concernant la dénomination de vente.
- La mention des allergènes mise en évidence dans la liste d'ingrédient.
- L'indication dans la liste des ingrédients, des ingrédients qui se présentent sous forme de nanomatériaux.
- Une extension de la mention d'origine ou du lieu de provenance.
- La déclaration nutritionnelle rendue obligatoire pour la plupart des denrées alimentaires préemballées.
- L'indication des allergènes pour les denrées non préemballées.
- Définitions des responsabilités.

3.1 La liste des mentions obligatoires pour les denrées préemballées

- Dénomination de la denrée alimentaire (anciennement dénomination de vente).
- Liste des ingrédients.
- Allergènes (mentionnés à l'Annexe II)
- Quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients.
- Quantité nette de denrée alimentaire.
- Date de durabilité minimale ou la date limite de consommation.
- Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation.
- Nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire.
- Pays d'origine ou lieu de provenance lorsqu'il est prévu.
- Mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire.
- Pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique acquis.
- Une déclaration nutritionnelle.

D'autres mentions obligatoires sont définies pour certaines denrées alimentaires comme:

- Celles emballées dans certains gaz.
- Celles contenant des édulcorants.
- Celles contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium.
- Les boissons à teneur élevée en caféine ou denrées alimentaires avec adjonction de caféine.
- Celles avec adjonction de phytostérols, ester de phytostérol,...
- Les viandes congelées, préparations de viandes congelées et produits non transformés de la pêche congelés.

3.2 Mise en forme et emplacement des mentions



Une taille minimale de caractère est définie (hauteur du x) :

- 1.2 mm.

- 0.9 mm pour les emballages dont la face la plus grande a une surface inférieure à 80 cm².

Les mentions doivent être directement sur l'emballage ou sur une étiquette attachée à celui-ci. Elles doivent être à un endroit apparent, facilement visibles, clairement lisibles et le cas échéant indélébiles.

La dénomination, la quantité nette et le cas échéant le titre alcoométrique volumique acquis doivent apparaître dans un même champ visuel.

3.3 La dénomination de vente

« La dénomination de la denrée alimentaire est sa dénomination légale. En l'absence d'une telle dénomination, la dénomination de la denrée est son nom usuel. A défaut d'un tel nom ou si celui-ci n'est pas utilisé, un nom descriptif est à indiquer » (Art 17.1).

Les nouveautés :

→ **« Décongelé »** : si l'aliment a été congelé ou surgelé avant la vente et est vendu décongelé, la dénomination de vente doit être accompagnée de la formule « décongelé », sauf si la congélation est une étape technique nécessaire du processus de production ou si la décongélation n'a pas d'effets qui nuisent à la sécurité ou la qualité de l'aliment. Cette exigence ne s'applique pas dans le cas où c'est un ingrédient qui a été décongelé et pas la denrée en elle-même. (Annexe VI, A.2)

→ **« Ingrédient de substitution »** : si un ingrédient normalement utilisé (ex : œuf dans la mayonnaise) ou naturellement présent dans le produit a été remplacé par un ingrédient différent, ce dernier doit être indiqué à proximité immédiate du nom du produit et en caractère de hauteur supérieure ou égale à 75% de celle du nom du produit. (Annexe VI, A.4)

→ **« Eau ajoutée aux viandes et aux poissons »** : pour les produits à base de viande ou les produits de la pêche qui prennent une apparence d'un rôti, d'un morceau, d'une portion (...), auxquels de l'eau a été ajoutée en proportion supérieure à 5% du poids du produit, la dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de la présence d'eau. (Annexe VI, A.6)

→ **« Viandes ou poissons recomposés »** : les produits à base de viande ou les produits de la pêche que peuvent donner l'impression d'être faits d'une pièce entière de viande ou de poisson mais qui, en réalité, consistent en différents morceaux liés ensemble par divers ingrédients, y compris des additifs ou des enzymes alimentaires ou d'autres procédés, portent l'indication : « viande reconstituée » ou « poisson reconstitué ». (Annexe VI, A.7)

→ **« Boyau de saucisse ou de saucisson »** : si un boyau de saucisse ou de saucisson n'est pas comestible, ce fait doit être indiqué. (Annexe VI, C)

3.4 La liste des ingrédients

« La liste des ingrédients est assortie d'un intitulé ou précédée d'une mention appropriée « ingrédients » ou comportant ce terme. Elle comprend tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication de la denrée. » (Art 18.1)



→ « **Les nanomatériaux** » : les nanomatériaux manufacturés doivent obligatoirement et clairement être mentionnés dans la liste des ingrédients. Le nom des ingrédients est suivi du mot « nano » entre crochets. (Art 18.3)

→ « **Huiles et graisses végétales** » : la ou les **origines végétales** des matières grasses végétales doivent désormais être indiquées (ex : huile végétale de colza, huile végétale de tournesol...). (Annexe VII.A.8)

→ « **Viandes séparées mécaniquement** » : l'annexe VII, partie B, présente les ingrédients pouvant être désignés par le nom d'une catégorie plutôt que par un nom spécifique. On y retrouve une nouvelle catégorie : celle des « viandes séparées mécaniquement ». (Annexe VII.B.18)

→ « **Additifs et enzymes alimentaires** » : l'Annexe VII, partie C, présente la liste les ingrédients qui sont désignés par le nom de leur catégorie suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro E. Deux modifications sont effectuées : la catégorie « antioxygène » est remplacée par « antioxydant » (afin d'être en cohérence avec le règlement CE n°133/2008), et la catégorie « sels de fonte » est remplacée par celle de « sels émulsifiants ». Deux catégories sont ajoutées : « agent moussant » et « séquestrant ».

→ « **Les allergènes** » : La mention obligatoire des allergènes sur les emballages doit satisfaire aux exigences suivantes :

- Ils doivent être indiqués dans la liste des ingrédients, conformément aux règles prévues à l'article 18.1.
- Le nom de la substance ou du produit doit être **mis en évidence** par une impression qui le distingue clairement du reste de la liste des ingrédients (ex : corps de caractère, du style de caractère ou de la couleur du fond).



En l'absence de liste des ingrédients, la mention des allergènes doit comporter le terme « contient » suivi du nom de la substance ou du produit. La mention de l'allergène n'est pas requise lorsque la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné.

Remarque : lorsqu'un allergène est présent dans plusieurs ingrédients ou auxiliaires technologiques, l'allergène doit être répété à chaque fois.

En matière de présences fortuites et accidentelles des allergènes, le règlement n'en prévoit toujours pas la mention obligatoire. Cependant il innove quelque peu en prévoyant que puisse être définie cette mention au titre des informations facultatives prévues par l'article 36.

3.5 Le lieu d'origine ou de provenance

Comme antérieurement, « l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance est obligatoire dans les cas où son omission serait susceptible d'induire en erreur les consommateurs sur le pays d'origine ou le lieu de provenance réel de la denrée alimentaire, en particulier si les informations jointes à la denrée ou l'étiquette dans son ensemble peuvent laisser penser que la denrée a un pays d'origine ou un lieu de provenance différent. » (Art. 26.2, a))

Cependant deux extensions de la mention d'origine sont d'ores et déjà effectuées par le nouveau règlement :

- l'indication du lieu d'origine ou de provenance **de la denrée** est obligatoire pour la viande porcine, caprine ou de volaille, fraîche, congelée ou réfrigérée.

Au plus tard le 13 décembre 2014, la Commission présente des rapports au Parlement européen et au Conseil concernant l'indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance pour les denrées suivantes:

- les types de viande autres que la viande bovine ou celles visées ci-dessus ;
- le lait ;
- le lait utilisé comme ingrédient dans les produits laitiers ;
- les denrées alimentaires non transformées ;
- les produits comprenant un seul ingrédient ;
- les ingrédients constituant plus de 50% d'une denrée alimentaire.

- l'indication de l'origine de **l'ingrédient primaire** est obligatoire lorsque l'origine de la denrée est étiquetée et que cette origine est différente de celle de l'ingrédient primaire. Dans ce cas, l'industriel peut étiqueter l'origine de l'ingrédient primaire ou indiquer qu'il a une origine différente de celle de la denrée.

C'est deux points sont subordonnés à l'adoption d'actes d'exécution par la Commission au plus tard le 13/12/2013.

3.6 La déclaration nutritionnelle

La déclaration nutritionnelle devient obligatoire pour la plupart des denrées alimentaires. L'Annexe V présente les denrées alimentaires auxquelles ne s'applique pas l'obligation de déclaration nutritionnelle. On y trouve notamment les emballages dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25cm², et les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détails locaux fournissant directement le consommateur final.



A. Les mentions obligatoires et volontaires :

	Quantité en unité de mesures		% des Apports de référence	
	Pour 100g/100ml	Par portion ou par unité de consommation	Par 100g/100ml	Par portion ou unité de consommation si la portion/u. de conso est clairement définie
Energie	Obligatoire	Volontaire	Volontaire x% des apports de réf d'un adulte pour 100g	Volontaire
Graisses				
Acides gras saturés				
Glucides				
Sucres				
Protéines				
Sel				
AGMI	Si étiquetage de ces nutriments, obligatoire par 100g / 100ml	Volontaire	Pas possible	Pas possible
AGPI				
Polyols				
Amidon				
Fibres				
Vitamines & minéraux			Si étiquetage, obligatoire y% des AQR	Volontaire

Source : ANIA

B. La présentation

Toutes les mentions obligatoires de l'étiquetage nutritionnel doivent être présentes :

- dans le même champ visuel, sous forme claire et le cas échéant dans l'ordre de présentation de l'annexe XV ;
- sous forme de tableau ;
- sous forme linéaire, si faute de place.

Les quantités en unité massique :

- sont obligatoires pour 100g ou 100ml (ex : 2g de protéines pour 100g) ;
- sont volontaires par portion ou par unité de consommation.

Les pourcentages des Apports de Référence :

Les sels minéraux et les vitamines, s'ils sont étiquetés, doivent obligatoirement être présentés par 100g ou 100ml et en pourcentages des Apports de Référence.

Les autres formes :

Les valeurs nutritionnelles peuvent être présentées sous d'autres formes que celles obligatoires (graphiques, symboles...) en complément des mots ou des chiffres à conditions qu'elles soient fondées sur de solides études auprès des consommateurs, qu'elles n'induisent pas le consommateur en erreur et au contraire qu'elles visent à faciliter la compréhension (entre autre, voir Art 35).

→ Ce qui a changé, à partir d'un cas concret :

Valeurs nutritionnelles	Pour 100 g	Par portion de 200 g	% RMJ* Pour 200 g
Energie	309 kJ 74 kcal	618 kJ 148 kcal	7 %
Protéines	10,4 g	20,8 g	42 %
Glucides dont sucres	1,7 g 1,0 g	3,4 g 2,0 g	1 % 2 %
Lipides dont saturés	2,8 g 1,2 g	5,6 g 2,4 g	8 % 12 %
Fibres	1,0 g	2,0 g	8 %
Sodium	0,2 g	0,4 g	17 %

Les changements :

- Respect de la taille de caractère
- Ordre des nutriments
- Nouveaux libellés (lipides → graisse / sodium → sel)
- Calcul de l'équivalent sel (sel = 2,54 x sodium)
- Groupe 2 dans lequel les fibres sont devenues facultatives

Valeurs nutritionnelles	Pour 100g	Par portion de x g	% AQR par portion
Energie			
Graisses			
Acides gras saturés			
Glucides			
Sucres			
Fibres			
Protéines			
Sel			

Source : ANIA

C. Comment établir les valeurs nutritionnelles ?

- En effectuant des analyses par un laboratoire ;
- **et/ou** en se basant sur un calcul effectué à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés,
- **et/ou** à partir de données généralement établies ou acceptées (valeurs nutritionnelles indiquées sur les fiches techniques de vos fournisseurs, dans les tables de composition et/ou bibliographiques).

D. La valeur nutritionnelle doit-elle être calculée sur la denrée avant ou après préparation, le cas échéant ?

La valeur énergétique et les quantités de nutriments se rapportent à la denrée alimentaire telle qu'elle est vendue. S'il y a lieu, il est possible de fournir ces informations pour la denrée alimentaire une fois préparée, à condition que le mode de préparation soit décrit avec suffisamment de détails et que l'information concerne la denrée prête à la consommation.

E. Quelles mentions peuvent être répétées ?

Lorsque l'étiquetage d'une denrée alimentaire préemballée comporte la déclaration nutritionnelle obligatoire, les informations suivantes peuvent y être répétées :

- soit la valeur énergétique ;
- soit la valeur énergétique, ainsi que les quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel.

3.7 La date de congélation

Pour les **viandes congelées**, les **préparations de viande congelées** et les **produits de la pêche non transformés congelés**, la date de congélation ou la date de première congélation si le produit a été congelé à plusieurs reprises doit être indiquée.

3.8 Les denrées non préemballées

Pour les denrées alimentaires proposées **non préemballées** à la vente au consommateur final et aux **collectivités** ou pour les denrées alimentaires emballées sur les lieux de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate :

- obligation d'indiquer les allergènes ;
- le reste des mentions n'est pas obligatoire (y compris la déclaration nutritionnelle) ;
- les États membres peuvent arrêter des mesures nationales concernant les modalités de communication de ces obligations (forme, présentation...).
- Le contenu de la déclaration nutritionnelle fournie à titre volontaire peut se limiter à la valeur énergétique ou à la valeur énergétique, graisses, acides gras saturés, sucre et sel.

3.9 Quelques cas particuliers

- **Les bouteilles en verre destinées à être réutilisées qui sont marquées de manière indélébile**

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, seuls la dénomination de vente, les allergènes, la quantité nette, la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation et la déclaration nutritionnelle doivent être indiqués.

- **La vente à distance**

Conformément à l'article 14, pour les denrées alimentaires préemballées proposées à la vente à distance, toutes les mentions obligatoires doivent être fournies, à l'exception de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation. Ces mentions doivent être fournies au moment de la livraison.

3.10 Le responsable des informations d'étiquetage

« L'exploitant du secteur alimentaire responsable des informations sur les denrées alimentaires est l'exploitant **sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée alimentaire est commercialisée** ou, si ledit exploitant n'est pas établi dans l'Union, **l'importateur sur le marché de l'Union.** » art.8 reg. 1169/2011.

Le responsable des informations est donc celui sous le nom duquel le produit est vendu, les autres exploitants ont une responsabilité minimale : ils s'assurent que les étiquettes sont conformes à la législation et qu'ils ne distribuent pas des produits qu'ils ont des raisons de penser qu'ils sont mal étiquetés.

Ainsi pour un produit à nom de fabricant, le responsable sera le fabricant metteur en marché. Pour un produit à nom de distributeur, le responsable sera le distributeur.



4. Conclusion et perspectives

Le règlement UE 1169/2011 a été rédigé afin de servir les intérêts des consommateurs en obligeant les exploitants du secteur alimentaire à fournir des informations claires, lisibles et compréhensibles (en obligeant l'étiquetage des allergènes par exemple). L'un des autres objectifs annoncés par la Commission est d'améliorer la libre circulation des marchandises notamment en simplifiant la législation.

Pour cela, l'un des changements « phares » poursuivi par la Commission Européenne est de rendre obligatoire l'étiquetage nutritionnel sur l'ensemble des produits alimentaires préemballés. Cette déclaration doit désormais inclure la valeur énergétique, la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel. Cette nouvelle exigence nécessite que les exploitants effectuent des analyses nutritionnelles (ou des calculs basés sur des données) sur leurs produits ce qui va engendrer des coûts importants, notamment pour les petites entreprises qui elles aussi, sont concernées par ce nouveau règlement.

Quoi qu'il en soit, le règlement devra être appliqué au plus tard le 13 décembre 2014 (avec 2 ans supplémentaires pour les déclarations nutritionnelles). Cependant la Commission doit encore présenter des rapports de modifications notamment en ce qui concerne l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance ou encore sur la présence d'acides gras trans dans les denrées alimentaires.



GLOSSAIRE

Champ visuel : « toutes les surfaces d'un emballage pouvant être lues à partir d'un unique angle de vue ».

Champ visuel principal : « le champ visuel d'un emballage le plus susceptible d'être vu au premier coup d'œil par les consommateurs lors de l'achat et permettant à ces derniers d'identifier immédiatement un produit en fonction de ses caractéristiques et de sa nature et, le cas échéant, de sa marque commerciale; si un emballage comporte plusieurs champs visuels identiques, le champ visuel principal est celui choisi par l'exploitant du secteur alimentaire ».

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

Étiquetage : « les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bagou ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire ».

Ingrédient : « toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée; les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients »

Ingrédient primaire : « le ou les ingrédients d'une denrée alimentaire qui constituent plus de 50 % de celle-ci ou qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par les consommateurs et pour lesquels, dans la plupart des cas, une indication quantitative est requise ».

Lieu de provenance : « le lieu indiqué comme étant celui dont provient la denrée alimentaire, mais qui n'est pas le «pays d'origine» tel que défini conformément aux articles 23 à 26 du règlement (CEE) n°2913/92; le nom, la dénomination commerciale ou l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire figurant sur l'étiquette ne vaut pas, au sens du présent règlement, indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de la denrée alimentaire ».

Nanomatériau manufacturé : « tout matériau produit intentionnellement présentant une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100 nm ou moins, ou composé de parties fonctionnelles distinctes, soit internes, soit à la surface, dont beaucoup ont une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100 nm ou moins, y compris des structures, des agglomérats ou des agrégats qui peuvent avoir une taille supérieure à 100 nm mais qui conservent des propriétés typiques de la nanoéchelle »

Source : Règlement UE 1169/2011

RÉFÉRENCES

- Alain SOROSTE, « Le nouveau règlement européen concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (1^{ère} partie) », Option qualité Décembre 2011.
- Alain SOROSTE, « Le nouveau règlement européen concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (2^{ème} partie) ». Option qualité Janvier 2012.
- Katia MERTEN-LENTZ, Avocat Cabinet VAN BAEL & BELLIS. « Le règlement 1169/2011 » Formation du 24 janvier 2012, Avignon.
- Antoine DE BROSESSE, Avocat Cabinet HOGAN LOVELLS. « Pratique de l'étiquetage des produits alimentaires » Formation de novembre 2011, Avignon.
- Dario dongo, « L'étiquette », Ilfattoalimentare, 2011.
- ANIA, Atelier ANIA, ALLIANCE 7, ADEPALE du 26 janvier 2012.

POUR ALLER PLUS LOIN

Pour toute information complémentaire, vous pouvez nous contacter :

- Catherine LEVESQUE : catherine.levesque@critt-iaa-paca.com
- Sylvie PERRET : sylvie.perret@critt-iaa-paca.com

CRITT Agroalimentaire PACA

Cité de l'alimentation – Rue pierre Bayle
 BP 11548
 84916 AVIGNON CEDEX 09
 Tél : 04 90 31 55 08 - Fax : 04 90 31 55 10

DOSSIER REALISE AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE



Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur