Enjeux actuels concernant l’étiquetage alimentaire aux Etats-Unis, dans l’Union Européenne et en France

Lynne R. Ostfeldi

La sécurité alimentaire et l’étiquetage ont parcouru beaucoup de chemin depuis la lecture par le président Théodore Roosevelt du roman d’Upton Sinclair, *La Jungle,* à propos de la vie à l’intérieur et près des abattoirs de Chicago.

Aujourd’hui, le consommateur fait face à deux problèmes de grande importance, outre le prix : la lecture d’un étiquetage devant être adéquat pour lui permettre de savoir ce qui est dans le produit ; et la présence des bons titres informatifs afin qu’il ne soit pas déçu. Ces préoccupations sont partagées à une échelle presque universelle. Elles sont d’une importance toute particulière pour les denrées alimentaires exportées et importées.

Que contient un produit appelé « lait de tigre » ?

**Labels**

La France possède quatre certifications de qualité et d’origine : (1) l’Appellation d’Origine Contrôlée (AOC), (2) le label « Rouge » et les labels régionaux, (3) le label biologique, et (4) le certificat de conformité. Encouragée par l’exemple français, l’Union Européenne (UE) a ensuite créé trois labels ou logos de qualité et d’origine à l’échelle européenne : (1) l’Appellation d’Origine Protégée (AOP), (2) l’Indication Géographique Protégée (IGP), (3) la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG).ii,iii

La classification AOC des produits français était à l’origine réservée aux vins et spiritueux puis par la suite aux produits laitiers. Le Champagne peut seulement provenir de la région Champagne. De plus en plus d’autres produits portent ce label, tels que les volailles élevées en ferme, les fruits et légumes, l’huile d’olive ainsi que les huiles essentielles.

Le label Rouge français national et ses équivalents régionaux ont été créés en 1960 pour prouver qu’un produit répond à un strict contrôle de qualité réalisé par des organisations de certification agréées, à chaque étape de la production.

L’agriculture biologique en France est identifiée par le logo AB (Agriculture Biologique). Ce logo appartient au Ministère français de l’Agriculture et de la Pêche, il identifie le mode d’agriculture. Il garantit que le produit a été fabriqué en respectant la Réglementation 2092/91 de l’UE.

La Certification de Conformité est une marque de qualité certifiant qu’un produit est réalisé selon des règles de fabrication strictes et contient les propriétés exigées par ces règles. La certification garantit au consommateur la qualité du produit et la véracité de son label.

L’Union Européenne a commencé à travailler avec les labels en 1992. L’Appellation d’Origine Protégée (AOP) identifie la nourriture produite, traitée et préparée dans une zone géographique spécifique. Les fromages sont les principaux produits marqués de ce logo.

Les Juges de la Commission européenne viennent de décider, le 24 juillet 2022, que le Danemark ne peut pas laisser ses fromageries fabriquer et vendre du fromage Feta car la « Feta » a été enregistrée en tant qu’AOP et IGP par la Règle No. 1829/2002. La feta est un fromage traditionnel grec fait à partir de lait de chèvre ou de brebis non pasteurisé. Ce n’est pas un nom générique et le fromage doit provenir de Grèce. Les juges ont acté que le royaume du Danemark n’a pas honoré ses obligations sous l’Article 13, paragraphe 3, de la Règle No. 1151/2012 du Conseil et Parlement européen datant du 21 novembre 2012, relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits de l’agriculture et aux denrées alimentaires en résultant. Le Danemark laissait ses fromageries fabriquer du fromage « Feta ». Le pays a donc perdu l’affaire et, selon la règle du « perdant » qui paye, il doit payer 4/5 des frais légaux de la Commission Européenne, cette dernière doit en payer 1/5 et les Républiques de Grèce et de Chypre, une partie avec la Grèce, doivent payer leurs propres frais.iv

L’Indication Géographique Protégée (IGP) indique qu’au moins une phase du produit est originaire d’un certain pays ou région. Le produit doit avoir une qualité reconnue. Les produits recevant ce label sont principalement les viandes et abats frais, les fromages, les fruits et légumes.

Le label Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) n’indique pas l’origine mais le caractère traditionnel du produit, soit dans sa composition soit dans les moyens de production.v

Les Etats-Unis sont incertains quant à la manière de gérer l’inclusion ou non d’ingrédients cultivés avec des OGM ainsi que ce qui est biologique. Mais, les exigences concernant la liste des éléments nutritifs d’un produit sont importantes, et ont été reprises ailleurs. Les exigences regardant les indications à propos de la nutrition d’un produit ont été changées en 2016.vi La proportion doit être inscrite en plus large et en caractère gras, ainsi que doivent l’être le nombre de calories. Les sucres ajoutés doivent maintenant être inclus et il y a un léger changement dans la liste des exigences de certains nutriments. Les quantités réelles doivent être déclarées. On constate également une nouvelle note de bas de page : « Le pourcentage Valeur Journalière (VJ) vous dit combien un nutriment dans une portion de nourriture contribue au régime alimentaire quotidien. 2 000 calories par jour est utilisé comme conseil de nutrition générale. » *Id.*

 L’Agence fédérale américaine des produits alimentaires et médicamenteux , the Food and Drug Administration (FDA), a également ses Normes d’Identité, Standards of Identity (SOI). Ces dernières ont été créées en 1939 afin d’aider à régler la falsification économique qui se produisait sur le marché. Prenons pour exemple la confiture déclarée contenant une certaine quantité de fruits qui doit maintenant contenir une quantité minimum de fruits. De nos jours, il existe plus de 250 NI. L’objectif est de protéger le consommateur et de promouvoir l’honnêteté ainsi que le traitement équitable. Les NI veillent à ce que les caractéristiques, les ingrédients et les processus de production d’aliments spécifiques soient conformes à ce que le consommateur attend.vii

Aux Etats-Unis, le combat se situe moins autour des types de labels vus en Europe mais plus sur le contenu du produit.

Des poursuites judiciaires, souvent des actions collectives, sont intentées lorsque le label ne reflète pas le contenu du produit. Par exemple : les cookies au « fudge » ne contenant aucun beurre, les crackers « blé entier » faits principalement à partir de farine raffinée ou encore les amandes « fumées » cuisinées sans véritable fumée. La théorie juridique est basée sur des « fausses allégations » de l’Etat et parfois sur l’acte fédéral Magnuson-Moss Warranty. La défense peut se baser sur ce qu’un « consommateur raisonnable » pourrait croire. C’était ce sur quoi s’était basé le juge Marvin F. Aspen du U.S. District rejetant récemment un procès Pop-Tarts à Chicago : aucun consommateur raisonnable ne pourrait croire que la garniture d’un Pop-Tart contienne une certaine quantité de fraise basée sur l’image du paquet et son utilisation du terme « fraise ».viii

**Produits cellulaires et végétaux**

La nourriture fabriquée dans un laboratoire, telle que la viande à base de cellules, créée de nouvelles poursuites judiciaires et règles. Les traditionnels s’opposent aux nouveaux.

En 2019, la Louisiane a adopté deux projets de loi pour protéger ses industries laitières et agricoles, autant que les consommateurs, des labels pouvant induire en erreur. Le Louisiana Act No. 273, « Truth in Labeling » ou « La vérité sur l’étiquetage », interdit globalement l’utilisation des termes « viande », « riz » ou « sucre » sur les produits alimentaires fabriqués à partir de sources non traditionnelles, telles que les viandes d’origine végétale ou dérivées de cellules et le riz de chou-fleur. Ces derniers représentent des cultures considérables au sein de l’Etat. Le Louisiana Act No. 184, « Milk Labeling law » ou la loi de l’« Etiquetage du Lait », s’adresse à l’industrie laitière et interdit une boisson d’être étiquetée en tant que « lait » à moins que le produit ne vienne d’une vache, d’une brebis ou de tout autre mammifère à sabot.

La loi se base sur la définition de la description de la FDA :

*« Description. Le lait est la sécrétion lactée, presque sans colostrum, obtenue par la traite complète d’une ou plusieurs vaches en bonne santé. Le lait qui est empaqueté sous forme finale, prêt à être utilisé comme boisson, doit avoir été pasteurisé ou ultra-pasteurisé, et doit contenir pas moins de 81/4 pourcent de solides de lait ou de matière grasse laitière et pas moins de 31/4 pourcent de matière grasse laitière. Le lait peut avoir été ajusté en séparant une partie de la matière grasse laitière de celui-ci, ou en ajoutant à ce dernier de la crème, du lait concentré, du lait entier en poudre, du lait écrémé, du lait concentré écrémé ou du lait en poudre sans matière grasse. Le lait doit avoir été homogénéisé. »ix*

Cependant, des disputes autour du terme « lait d’amande » dans un Etat différent ont été remportées par le fabricant du dit « lait d’amande ». Cynthia Painter a intenté un procès à Blue Diamond Growers car selon elle le lait d’amande ne respectait pas la définition du « lait » et devrait donc être appelé « lait d’imitation ». Son procès a été rejeté, elle a fait appel, et le rejet a été confirmé.x La Cour n’a pas trouvé que le terme pouvait porter à confusion au consommateur moyen.

Des lois similaires ont été adoptées dans d’autres Etats pour interdire l’étiquetage de quelque chose comme étant de la viande si cela ne provient pas d’un élevage de bétail ou de volaille (Missouri, Arkansas). Une loi de l’Oklahoma exige que les termes tels que « végétal » soient écrits de la même taille et proéminence que le nom du produit.xi

L’industrie laitière au Royaume-Uni (RU) s’est opposée à l’utilisation du mot « fromage » par le producteur de fromage végan La Fauxmagerie.

Au sein de l’UE en général, les viandes et produits laitiers cellulaires sont considérés comme étant de nouveaux aliments, tels qu’ils le sont au Royaume-Uni (RU - Angleterre, Ecosse, Pays de Galle, Irlande du Nord). Des Principes Généraux régissant les nouveaux aliments ont été adoptés et doivent alors être respectés par les pays membres, bien que ces derniers peuvent faire appliquer des lois plus strictes s’ils l’entendent.xii

La Cour de Justice de l’Union Européenne a statué que les produits laitiers alternatifs ne peuvent pas être vendus au sein de l’UE en tant que « lait », « beurre » ou « fromage ». Cette décision a suivi un renvoi des cours allemandes à cause d’un conflit entre les végans allemands et l’entreprise de nourriture végétarienne Tofu Town.

En France, les entreprises commençant à produire et vendre plus largement des steaks ou nuggets végétaux font face à des plaintes de la part des associations fermières. C’est le fermier traditionnel contre le « nouveau fermier ». Juste au moment où la Cour de Justice de l’UE a statué contre Tofu Town et a conclu que le lait ainsi que ses produits dérivés doivent être d’origine animale, les associations agricoles se battent pour obtenir la même protection pour leur travail avec les animaux vivants.

Beaucoup de plaintes viennent de producteurs de viande à quatre pattes.

Par conséquent, la France a fait passer des lois interdisant les entreprises d’utiliser des mots liés à la viande pour décrire des plats végans tels que le « kebab Shawarma végan », le « steak végétal » et la « saucisse de soja ».

Le Décret No. 2022-947 du 29 juin 2022 a été adopté, interdisant l’utilisation d’un nom légal pour un animal, un groupe d’animaux, ou un poisson en tant que nom pour tout produit contenant ,5% ou plus de protéines végétales. La terminologie utilisée par un boucher, un fabricant de saucisses ou un poissonnier ne peut pas être utilisée par une entreprise de produits à base de protéines végétales. Cela prendra effet le 1er octobre 2022, bien que des produits fabriqués ou étiquetés avant le 1er octobre 2022 peuvent être vendus, mais seulement jusqu’au 31 décembre 2023, au plus tard.

Cependant, les produits fabriqués ou vendus dans un autre Etat membre de l’UE ou en Turquie, ou dans un autre Etat faisant partie d’un accord dans la Communauté Economique Européenne ou dans la Communauté Européenne, ne sont pas sujets aux restrictions de ce décret.

Les violations sont sujettes à une sanction administrative de pas moins de 1 500 euros pour une personne et 7 500 euros pour une entreprise.

Les associations agricoles pensent que c’est un début, et non pas une fin.

Les entreprises fabricant des produits végétaux ou cellulaires se plaignent que la France les pousse à se relocaliser dans d’autres pays pour produire leurs denrées alimentaires et ensuite les vendre en France, plutôt que de le faire localement avec une main d’oeuvre locale. Les environnementalistes se révoltent contre le fait que cette décision encourage à manger plus de viande, entraînant ses conséquences sur le réchauffement climatique. Les producteurs de foie gras sont horrifiés que n’importe quoi d’autre que du foie de canard ou d’oie ne puisse être appelé « foie gras ».

Aux Etats-Unis, les plaintes sont de plus en plus fondées sur la concurrence avec les produits non-traditionnels, particulièrement lorsque ce produit non-traditionnel cellulaire ou végétal est vendu dans le même rayon de supermarché que le produit laitier ou carné traditionnel.

Le Good Food Institute soutient que c’est une forme de censure et une violation du Premier Amendement, du Choix et de la Sécurité du Consommateur, ainsi que du « Libre Marché ».xiii

Le problème des organismes des E-U qui régulent les produits cellulaires cherche à être résolu par le biais d’un accord entre la FDA et l’USDA. Le chevauchement des juridictions, notamment avec les œufs, a rendu cet accord nécessaire. Il indique quelle juridiction et quelle responsabilité est prise en compte pour tel produit et à quelle étape par chacun des USDA-FSIS et HHS-FDA.xiv

La FDA va être en charge de la procédure de culture cellulaire pour les produits avicoles et carnés jusqu’au moment de la récolte ainsi que du maintien de son autorité exclusive sur les fruits de mer.

Les exigences en matière de sécurité alimentaire, incluant l’enregistrement des installations, l’analyse des dangers, les contrôles préventifs basés sur les risques (HARPC) ainsi que les Bonnes Pratiques de Fabrications (BPF) sont sous l’autorité de la FDA. L’USDA est chargée de l’inspection des cellules de viande et des produits finis, et a également des responsabilités sous les Federal Meat Inspection Act et Poultry Inspection Act.

Alors, qu’est-ce que le « lait de tigre » ? D’après différents sites internet, ce n’est pas du lait issu d’une femelle tigre en lactation (ce qui semble difficile), mais la marinade dans laquelle le ceviche est cuisiné. Son nom vient soit de la couleur blanche du liquide, ou a été donné par quelqu’un afin de représenter la force obtenue lorsqu’il est utilisé pour le ceviche, ou par lui-même.

iLynne Ostfeld est une praticienne indépendante ayant son bureau principal à Chicago. Son second bureau se situe dans une ferme familiale, dans la campagne de Peoria, dans l’Illinois. Elle est également associée avec le cabinet d’avocat DMALEX Avocats à Paris, en France. Maître Ostfeld a une pratique civile générale et se concentre sur l’aide juridique aux petites et moyennes entreprises ainsi qu’aux particuliers, aux Etats-Unis comme en France. Elle est aussi directrice générale d’un partenariat limité au cercle familial impliqué dans la production de maïs, graines de soja et riz avec une exploitation porcine dans l’Iowa. Maître Ostfeld est une ancienne présidente de l’Association du Barreau de l’Etat d’Illinois au Conseil de la Section en matière de Loi Alimentaire et prend part à de nombreux comités autour de l’alimentation et de l’agriculture dans le CBA, ISBA, ABA et UIA. Elle a obtenu son diplôme de l’école de droit John Marshall (aujourd’hui devenue l’Université de droit de Chicago, Illinois), où elle était également une professeure adjointe en Droit des Affaires Agricoles Internationales. En 2017, Maître Ostfeld a remporté la médaille du Chevalier de l’Ordre National Français du Mérite pour son travail avec les français dans le Midwest, en tant que conseillère juridique pour le Consulat de France à Chicago.

iiUSDA, Foreign Agricultural Service, GAIN report #FR1062, 11/08/2001

iii <https://agriculture.gouv.fr/aocaop-igp-tout-savoir-sur-les-signes-officiels-de-lorigine>

iv <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:62020CJ0159&from=en>

v Des informations supplémentaires peuvent être obtenue depuis ces pages internet : <https://agriculture.gouv.fr/official-labels-quality-and-origin> ; <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries_en>

vi <https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/changes-nutrition-facts-label>

vii <https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/standards-identity-food>

viii « Food Fight », ABA Journal, Vol. 108, No.3, Jun/Jul 2022

ix 21 C.F.R. paragraphe 131.110

x Painter v Blue Diamond GRowers, Civ. No. 17-2235 (C.D. Cal. May 24, 2017), aff’d, 757 F. App’x 517, 418 (9th Cir. 2018)

xi « Food Innovation and Food Labeling : Alternative Proteins », Jessica Almy, J.D., Director of Policy at the Good Food Institute, panel discussion at American Agricultural Law Association, 10/12/2020

xiii Almy, AALA panel, 10/12/2020

xiv  [https://www.fda.gov/food/domestic-interagency-agreements-food/formal-agreement-between-fda-and-usda-regarding-oversight-human-food-produced-using-animal-cell](https://www.fda.gov/food/domestic-interagency-agreements-food/formal-agreement-between-fda-and-usda-regarding-oversighht-human-food-produced-using-animal-cell)