

# Étiquette *vendeuse* ...

*sans être*

TROMPEUSE!

Mario Roy, agr. M.Sc.  
Conseiller en transformation alimentaire  
MAPAQ  
Direction régionale de la Mauricie  
16 novembre 2017



Crédit photo, Éric Labonté, MAPAQ

**ENSEMBLE**   
*on fait avancer le Québec*

**Québec** 

## QU'EST-CE QU'UNE ALLÉGATION?

### Allégation (terme général)

- Action de faire valoir un argument pour fonder ses prétentions (Office québécois de la langue française)

### Exemple: Allégation santé

- Toute indication figurant sur l'étiquette ou dans la publicité sur un produit, qui affirme, laisse entendre ou insinue qu'un lien existe entre la consommation d'un aliment et l'état de santé. (Agence canadienne d'inspection des aliments ou ACIA)

**ENSEMBLE**   
*on fait avancer le Québec*

**Québec** 

## L'ACIA ENCADRE L'USAGE DES ALLÉGATIONS SUR LES ÉTIQUETTES

### Allégations et mentions



Publicité	Images, vignettes, logos et marques de commerce
Allergènes et gluten	Biologique
Composition et qualité	Origine
Allégations santé	Teneur nutritive
Méthode de production	

Source: [Étiquetage des aliments pour l'industrie](#)

**ENSEMBLE**   
on fait avancer le Québec

Québec 

## POURQUOI S'INTÉRESSER AUX ALLÉGATIONS SUR LES ÉTIQUETTES?

### Marché très réceptif!

40 % des produits lancés en Amérique du Nord affichent une promesse santé (SIAL 2017)

Les produits de spécialité ont la cote (ex. 1603 nouveaux aliments avec oméga-3 lancés au Canada entre 2010 et 2015)  
<http://www.agr.gc.ca/resources/prod/Internet-Internet/MISB-DGSIM/ATS-SEA/PDF/6793-fra.pdf>

Expansion du «sans gluten» même si à peine 1 % de la population est cœliaque ...

### Passez le test de la vérification sinon cela peut être coûteux!

20 % d'un échantillon de 100 saucisses canadiennes analysés dans le cadre d'une recherche contenaient des espèces non déclarées (Source: La Presse, <http://laphilippe.com/actualites/2017/02/20-2017-02-20-100-saucisses-canadiennes-analyses-dans-le-cadre-d-une-recherche-contenaient-des-especes-non-declarees/>)

Allégation «Sans gluten» retirée des boîtes de céréales

Un rappel coûte cher...

**ENSEMBLE**   
on fait avancer le Québec

Québec 

## QUELQUES MÉTHODES COURANTES DE SIGNALER UNE ALLÉGATION OU UNE MENTION



Marque de  
AGRINATURE  
certification



Marque de  
commerce  
classique



Marque de  
commerce  
classique



Marque de  
certification



Marque de  
certification



Sources:

[http://www.ic.gc.ca/eic/site/cjpointernet-internetopic.nsf/fra/h\\_wr00002.html](http://www.ic.gc.ca/eic/site/cjpointernet-internetopic.nsf/fra/h_wr00002.html)

<http://www.dubreton.com/fr/produits/porc-d-elevage-rustique>

<http://www.ferme-des-voltigeurs.ca/pourquoi-poulet-est-il-si-bon/nourri-grain-vegetal>

[http://lactantia.ca/food\\_products/lactantia-smart-growth-3-25-milk/7a9e6f/](http://lactantia.ca/food_products/lactantia-smart-growth-3-25-milk/7a9e6f/)

ENSEMBLE   
on fait avancer le Québec

Québec 

## QU'EST-CE QUE LE NOM USUEL?

1. le nom de l'aliment imprimé en caractères gras dans le *Règlement sur les aliments et drogues* (p. ex., «bœuf haché maigre», «saucisse»); ou
2. le nom prescrit par tout autre règlement fédéral (p. ex., «burger de viande» est un nom usuel régi par le *Règlement sur l'inspection des viandes*); ou
3. s'il n'est pas prescrit par un règlement, le nom habituellement utilisé pour désigner l'aliment ou un nom inventé (p. ex., pépites de poulet)

ENSEMBLE   
on fait avancer le Québec

Québec 

## L'ÉTIQUETTE PEUT ÊTRE VENDEUSE, MAIS NE DOIT PAS ÊTRE TROMPEUSE!

La clientèle de viande de bœuf à l'herbe est susceptible de rechercher <b>l'Authenticité</b>	
Exemples d'allégations adressées à la clientèle	Passez le test de la vérification des faits... (consulter la réglementation complète) ✓
Saucisse de bœuf <b>pur à 100 % ou authentique</b>	La viande provient du bœuf seulement et cette portion de viande ne contient aucun additif ou agent contaminant. ✓
Marinée avec une sauce qui contient de <b>vrais</b> bleuets	La sauce doit effectivement contenir de vrais bleuets. ✓
Race <b>X</b> (ex. Angus)	Des <b>preuves d'origine et de séparation</b> , comme des documents, des animaux utilisés afin de créer le produit doivent être fournies à un inspecteur de l'ACIA sur demande afin de justifier les allégations. ✓

## L'ÉTIQUETTE PEUT ÊTRE VENDEUSE, MAIS NE DOIT PAS ÊTRE TROMPEUSE!

La clientèle de viande de bœuf à l'herbe est susceptible de rechercher le <b>Naturel</b>	
Exemples d'allégations adressées à la clientèle	Passez le test de la vérification des faits... (consulter la réglementation complète) ✓
<b><u>Élevé naturellement :</u></b> <b>N.B.</b> Les animaux élevés sur une ferme ne satisfont pas à cette allégation. <b><u>Élevé sans l'usage d'antibiotique</u></b> <b><u>Élevé sans l'usage d'hormones ajoutées</u></b>	Les méthodes acceptables de justification d'allégations relatives à la méthode de production comprennent : • un audit par un tiers; • une documentation valide; ou • des programmes de certification non gouvernementaux. ✓ Tous les documents utilisés afin de justifier une allégation relative à la méthode de production doivent être disponibles aux inspecteurs de l'ACIA sur demande.
Bœuf à l'herbe	Non normé Nourri aux foins ou nourri aux fourrages ou nourri aux foins à X % pourraient être acceptables. ✓
<b><u>Biologique</u></b>	Produits multi-ingrédients contenant entre 95 % et 100 % d'ingrédients biologiques. ✓ Produits multi-ingrédients contenant entre 70 % et moins de 95 % d'ingrédients biologiques Produits multi-ingrédients contenant moins de 70 % d'ingrédients biologiques

## L'ÉTIQUETTE PEUT ÊTRE VENDEUSE, MAIS NE DOIT PAS ÊTRE TROMPEUSE!

La clientèle de viande de bœuf à l'herbe est susceptible de rechercher le **Naturel**

<b>Exemples d'allégations adressées à la clientèle</b>	Passez le test de la vérification des faits... (consulter la réglementation complète) ✓
<b><u>Sans gluten</u></b>	Une allégation « sans gluten » est un énoncé ou toute autre représentation figurant sur l'étiquette ou dans la publicité d'un produit qui indique de façon explicite ou implicite qu'un aliment est sans gluten. ✓
<b><u>Contient des ingrédients naturels</u></b>	Il convient toutefois de souligner que certains additifs, vitamines et minéraux nutritifs peuvent provenir de source naturelle et donc parfois être considérés comme des ingrédients naturels lorsqu'ils sont ajoutés à un aliment. Dans ce cas, il est acceptable d'affirmer que cet aliment contient des « ingrédients naturels ». ✓
<b><u>Fabrication artisanale</u></b>	Ne concerne pas un type d'aliments en particulier, mais plutôt une méthode de production qui serait considérée comme traditionnelle et rudimentaire, fondée en grande partie sur le travail manuel et limitant l'utilisation de machines automatisées permettant de produire de grandes quantités d'aliments, en comparaison avec d'autres produits du même type. ✓

## L'ÉTIQUETTE PEUT ÊTRE VENDEUSE, MAIS NE DOIT PAS ÊTRE TROMPEUSE!

La clientèle de viande de bœuf à l'herbe est susceptible de rechercher le **Naturel**

<b>Exemples d'allégations adressées à la clientèle</b>	Passez le test de la vérification des faits... (consulter la réglementation complète) ✓
<b><u>Source d'acides gras polyinsaturés oméga-3</u></b>	Au moins 0,3 g d'acides gras polyinsaturés oméga-3 par quantité de référence et par portion déterminée de viande. Ex. par portion de 125 g crus de Brochettes (viande marinée, sans légumes) ou de 100 g cuits. ✓  Une mention quantitative concernant un groupe d'acides gras (ex : polyinsaturés oméga-3) peut être faite à titre de déclaration distincte (ex.: « 100 mg de polyinsaturés oméga-3 par portion de X »). Dans ces conditions, la viande n'est plus exemptée de l'affichage d'un tableau de la valeur nutritive et la divulgation de la teneur en acides gras monoinsaturés et polyinsaturés oméga-3 et oméga-6 doit figurer dans ce dernier.
<b><u>Source d'acides gras polyinsaturés oméga-6</u></b>	Au moins 0,2 g d'acides gras polyinsaturés oméga-6 par quantité de référence et par portion déterminée de viande. ✓

# L'ÉTIQUETTE PEUT ÊTRE VENDEUSE, MAIS NE DOIT PAS ÊTRE TROMPEUSE!

La clientèle de viande de bœuf à l'herbe est susceptible de rechercher le  
**Développement durable**

**Exemples d'allégations adressées à la clientèle**

Marques de commerces / approbation par un tiers

Passez le test de la vérification des faits...  
(consulter la réglementation complète) ✓

Les approbations de tiers et l'utilisation de logos doivent être faites avec prudence. Les consommateurs ne doivent pas être trompés ou induits en erreur quant aux propriétés d'un aliment et ils devraient pouvoir évaluer les intentions de l'organisme concerné. ✓

Ex. *Certified Humane raised & handled*



ENSEMBLE   
on fait avancer le Québec

Québec 

## EN BREF... LES ALLÉGATIONS DEVRAIENT ÊTRE UN ARGUMENTAIRE COMPLÉMENTAIRE AU PLAISIR DE MANGER:

« C'est un fait, **jamais les nouveaux produits à bénéfice santé n'ont été si bien représentés.**

... **Conclure, comme on l'entend trop souvent, qu'il s'agit d'une conséquence au fait que la santé est devenue la principale revendication du consommateur quand il choisit un produit est une erreur...**

... **Au-delà du caractère vital de la nourriture, le plaisir reste la motivation principale...**

... La santé intervient ici comme une garantie du plaisir qu'on lui promet, au même titre que d'autres revendications telles que la praticité, l'écologie ou encore l'éthique. » ✓

Source: [Xavier Terlet, président du jury SIAL Innovation](#), SIAL 20 avril 2017

ENSEMBLE   
on fait avancer le Québec

Québec 

# Merci de votre attention!

## Quelques références...

- [Outil en ligne sur l'étiquetage](#)
- [Liste des lois et règlements](#) (ACIA)
- [Liste des lois et règlements MAPAQ](#)
- [Étiquetage des aliments pour l'industrie](#) (ACIA)
- Adresser une question sur les permis au MAPAQ:  
[smsaia@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:smsaia@mapaq.gouv.qc.ca)
- [Conseil des appellations réservées et des termes valorisants](#)
- [Office de la propriété intellectuelle du Canada](#):
  - [Marques de commerce](#)