



Glaces, crèmes glacées, sorbets

En période estivale, vendeurs sur la plage, «cabanes» ou camions aménagés, marchés de plein air, glaciers ou autres marchands sauront satisfaire une petite faim.

Si une température élevée ne pose aucun problème à certains produits, pour d'autres elle peut provoquer des problèmes de santé d'autant plus graves que les personnes qui les ingèrent sont fragiles (enfants, personnes âgées, malades, etc.).

Tous les produits composés à partir d'œufs, de crème fraîche et tous les ingrédients qui se dégradent du fait de l'élévation de la température doivent respecter des conditions strictes de conservation. Entrent dans cette catégorie de produits à risque les crèmes glacées, les glaces, les sorbets, etc.

Une consommation rapide après l'achat est donc conseillée. La conservation dans une glacière est possible, mais il faut être vigilant. La glacière présentant des garanties de fraîcheur aléatoires selon les marques et les modes de réfrigération choisis.

Les glaces

Elles se répartissent en trois grandes catégories : les sorbets, les crèmes glacées et les glaces.

Tous ces produits sont soumis à la réglementation générale applicable aux denrées alimentaires, en matière d'hygiène, d'étiquetage, d'emploi d'additifs et d'arômes alimentaires.

Concernant l'information du consommateur en matière d'étiquetage, la mention de la présence de lait, même en très faible quantité (sorbets) est obligatoire et indispensable pour les consommateurs allergiques au lait. D'une manière générale, l'indication de la présence d'allergènes dans les produits glaciers, qu'ils soient ou non vendus préemballés, doit se faire obligatoirement par écrit.

En outre, à titre volontaire, les opérateurs peuvent d'ores et déjà faire figurer sur l'emballage des glaces préemballées la déclaration nutritionnelle qui ne deviendra obligatoire qu'à partir du 13 décembre 2016.

- **Sorbet**

Il est obtenu par congélation d'un mélange d'eau potable, de sucre de fruits, ou de légumes, éventuellement additionné d'épices ou de plantes.

L'emploi de protéines laitières est compatible avec la dénomination «sorbet». En effet, les protéines laitières peuvent être utilisées à très faible dose (moins de 1 %) à des fins technologiques pour améliorer l'onctuosité du produit fini (rôle de texturant). Afin d'assurer correctement l'information du consommateur, les opérateurs doivent indiquer le pourcentage de protéines laitières réellement mises en œuvre dans la liste des ingrédients.

- **Crème glacée**

La crème glacée est obtenue par la congélation d'un mélange pasteurisé de lait, de crème et de sucre, aromatisé aux fruits.

Le seuil minimum en matières grasses laitières est passé, en 2008, de 8 % à 5 %.

- **Glace**

Elle est obtenue par la congélation d'un mélange pasteurisé de lait et/ou d'ingrédients à base d'œufs et/ou d'ingrédients d'origine végétale et/ou de gélatine et de sucre, aromatisée aux fruits.

Lorsque des protéines végétales sont utilisées, par exemple, le tonyu (couramment appelé jus de soja), la dénomination de vente peut être soit glace végétale, soit glace au soja.

- **La température de conservation des glaces**

Les glaces doivent respecter des conditions strictes de conservation et de vente aux consommateurs, qu'elles soient fabriquées directement par les revendeurs ou achetées pour la revente.

La température de conservation des glaces est de -18°C . Les glaces en cornet, les bâtonnets, etc., présentés en vue de leur consommation immédiate, peuvent être conservés à la température de service qui ne peut pas être supérieure à -10°C .

La durée pendant laquelle les produits peuvent rester à -10°C doit être la plus courte possible et, en conséquence, les quantités stockées dans le conservateur, adaptées aux besoins du service.

- **L'hygiène**

Les contrôles vérifient le respect des bonnes pratiques d'hygiène par le vendeur. Ils concernent les équipements (appareils de glaces à l'italienne), les installations et les conditions générales de préparation : nettoyage des cuves et des cylindres, utilisation correcte de produits de nettoyage, pratiques de mélange de préparations fabriquées à différents moments et formation du personnel, souvent saisonnier. Les produits font l'objet de prélèvements microbiologiques. L'hygiène et la qualité bactériologique des eaux de trempage des portionneurs à glaces, sources possibles de contamination bactérienne, font l'objet d'une attention particulière.

Textes applicables

- Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Code de la consommation
 - dispositions relatives aux denrées non préemballées, articles R.112-10 et suivants
- Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 1333/2008 du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires

Liens et adresses utiles

- Les entreprises des glaces et surgelés (EGS), (ADEPALE)
- La confédération nationale des glaciers de France (CNGF)
- La confédération nationale du dessert et des douceurs (CNDD)

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) de votre département.

Actualisation juillet 2015