



Étiquetage alimentaire : "l'impression erronée ou équivoque"

publié le 20/07/2015

Descriptif :

Un article très intéressant sur LSA pour illustrer le cours sur l'étiquetage

Véronique Le Meur-Baudry, associé, et Lucia Pereira, avocat du Département Concurrence et Distribution du Cabinet Armand Associés, reviennent sur une décision de justice concernant l'étiquetage d'une infusion aux fruits appelée "Felix aventure framboise-vanille"... et son caractère trompeur.

Une histoire de fruits

Dans son arrêt du 4 juin 2015 (1), la Cour de Justice de l'Union Européenne (CJUE) a pris le soin de décortiquer l'étiquetage d'une infusion aux fruits, pour conclure sur son caractère trompeur. Une infusion aux fruits appelée "Felix aventure framboise-vanille" était vendue dans un emballage comportant des images de framboises et de fleurs de vanille et une liste d'ingrédients précisant "infusion aux fruits avec des arômes naturels – goût framboise-vanille".

La mention "goût framboise-vanille" signifie que ces aromates ne sont pas des ingrédients présents dans l'infusion et que les arômes naturels ne sont pas obtenus à partir de ces aromates. Si tel avait été le cas la liste des ingrédients aurait indiqué "arômes naturels de framboise et de vanille".

En fait, les arômes naturels apportent bien un goût de framboise et de vanille à l'infusion, mais ces aromates ne sont pas présents.

La CJUE répondait en substance à la question de savoir s'il est trompeur pour le consommateur de communiquer sur les aromates (framboise et vanille) qui, sans être mis en œuvre dans l'infusion, sont présents mais uniquement au niveau gustatif.

En d'autres termes, le consommateur croit-il que la denrée est fabriquée à partir de framboises et de vanille, lorsque ces aromates sont mis en avant sur l'étiquetage dans la dénomination de la denrée, ainsi que sous forme de représentations graphiques ?

L'argument de défense du producteur est principalement axé sur l'idée que la croyance erronée du consommateur serait corrigée par la liste d'ingrédients de laquelle il ressort que les aromates (framboise et vanille) ne sont pas présents dans la denrée. Ainsi, selon lui, la mise en avant de ces aromates dans la dénomination de vente et sous forme de représentations graphiques serait justifiée par le fait que l'infusion a bien un goût de framboise et de vanille.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.