



**MINISTÈRE
DE L'ÉCONOMIE,
DES FINANCES
ET DE LA RELANCE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Conseil national
de la consommation**

GROUPE DE TRAVAIL

ÉTIQUETAGE DE L'ORIGINE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET DE LEURS INGRÉDIENTS



©Valeria Aksakova / Freepik.com

RAPPORT

NOR : ECOC2127014P

Du 20 septembre 2021

Présidence

Annick BIOLLEY-COORNAERT

Sous-directrice « Produits et marchés agroalimentaires »

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Claire SERVOZ

Cheffe du bureau 4A « Valorisation nutritionnelle et information sur les denrées alimentaires »

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Rapporteurs

Au titre du collège des associations de défense des consommateurs

*Association de défense, d'éducation et d'information du consommateur (ADEIC - ULCC) représentée par **Jean-Louis BLANC***

Au titre du collège des organisations professionnelles et entreprises assurant des missions de service public

*Mouvement des Entreprises de France (MEDEF) - Fédération du commerce et de la distribution (FCD) représentée par **Émilie TAFOURNEL***

SOMMAIRE

1.	AVANT-PROPOS	4
2.	LES MISSIONS DU GROUPE DE TRAVAIL	4
3.	LE QUESTIONNAIRE ET SON EXPLOITATION	5
3.1	CONTEXTE	5
3.2	AXES DU QUESTIONNAIRE	5
4.	LES DISPOSITIFS VOLONTAIRES D'INDICATION DE L'ORIGINE	18
5.	LA PUBLICITÉ DES TRAVAUX DU GROUPE DE TRAVAIL	19
6.	CONCLUSION	19
7.	ANNEXES	20

1. AVANT-PROPOS

Le 28 février 2020, lors de la réunion du groupe permanent agroalimentaire et nutrition du Conseil national de la consommation (CNC) présidée par Agnès PANNIER-RUNACHER, secrétaire d'État auprès du ministre de l'économie et des finances, la ministre a annoncé la mise en place d'un groupe de travail du CNC pour échanger sur l'information des consommateurs en matière d'origine des denrées alimentaires et de leurs ingrédients.

La mise en place de ce groupe de travail faisait suite au colloque sur l'étiquetage des denrées alimentaires organisé à l'Assemblée nationale à l'initiative du député de la Creuse, Jean-Baptiste Moreau, le 11 décembre 2019. Il s'inscrivait par ailleurs dans le cadre de l'entrée en application, le 1^{er} avril 2020, des règles d'indication de l'origine de l'ingrédient primaire telles que prévues à l'article 26. 3 du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (règlement INCO).

Le groupe de travail a ainsi été chargé d'établir des recommandations pour renforcer la transparence et la clarté de l'information sur l'origine des denrées alimentaires.

Ses travaux, retardés en raison de la crise de la Covid-19, se sont déroulés de novembre 2020 à avril 2021 à raison d'une réunion par mois. Ils se sont appuyés, pour l'essentiel, sur l'expérience gagnée de la mise en œuvre du règlement d'exécution (UE) 2018/775 de la Commission du 28 mai 2018 portant modalités d'application de l'article 26. 3 du règlement INCO et ont été conduits par exploitation d'un questionnaire.

Le groupe de travail a par ailleurs procédé à des auditions.

Il est parvenu à dégager des recommandations en vue d'une application partagée et appliquée le plus largement possible des règles d'indication de l'origine de l'ingrédient primaire tel que défini à l'article 2 du règlement INCO.

La mise en œuvre de ces recommandations, à l'exclusion de la recommandation portant sur l'identification de l'ingrédient primaire, sur laquelle la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) prendra appui pour préciser la doctrine qui sera mise en œuvre dans le cadre des contrôles officiels, relève d'un engagement des opérateurs à évoluer, de façon volontaire, vers des pratiques apportant au consommateur une plus grande transparence sur l'origine des denrées alimentaires et de leurs ingrédients.

2. LES MISSIONS DU GROUPE DE TRAVAIL

Conformément à son mandat, adopté le 27 juillet 2020, le groupe de travail avait pour missions :

- ✓ De faire un état des lieux des attentes des consommateurs.
- ✓ D'apprécier dans quelle mesure les obligations réglementaires, notamment celles découlant de l'entrée en application le 1^{er} avril 2020 du règlement relatif à l'indication de l'origine de l'ingrédient primaire, permettent de satisfaire la demande d'information des consommateurs et le cas échéant d'en améliorer l'effectivité.
- ✓ D'examiner les dispositifs volontaires d'indication de l'origine afin d'apprécier si l'information supplémentaire qu'ils apportent aux consommateurs est comprise et de nature à répondre à leurs attentes et, en vue de la délivrance d'une information pertinente et non ambiguë, et de dégager un socle commun pour ce type de dispositifs, tout en laissant place à l'initiative.
- ✓ De dégager des propositions susceptibles d'être portées à l'échelon européen dans le cadre de la stratégie « de la ferme à la table », stratégie dans laquelle le renforcement de la transparence sur l'origine des produits trouve toute sa place, afin de mettre en capacité le

consommateur d'opérer des choix favorisant un système alimentaire durable, tout en prenant en compte la compétitivité nécessaire des filières.

- ✓ De dégager les recommandations que les professionnels pourraient mettre en œuvre de manière volontaire de façon à mieux répondre aux attentes du consommateur et à renforcer la lisibilité des étiquettes.

Il est rapidement apparu dans le déroulement des séances de travail que les consommateurs avaient une attente très forte en matière d'information sur l'origine des denrées alimentaires et de leurs ingrédients, dépassant le souhait de consommer local, tandis que les professionnels, pour certains, rappelant qu'ils évoluent sur le marché européen, étaient peu enclins à évoluer vers des recommandations, pour ce qui est de la mise en œuvre de l'article 26. 3 du règlement INCO et de son règlement d'exécution, qui les engageraient au-delà des orientations définies par les fédérations professionnelles, européennes notamment.

Malgré des discussions difficiles, le groupe de travail est parvenu à trouver un accord sur un ensemble de recommandations qui permettront de concourir à une application harmonisée du dispositif d'indication de l'origine de l'ingrédient primaire, au bénéfice d'une meilleure information du consommateur.

La cristallisation des débats autour de la définition de l'ingrédient primaire n'a cependant pas permis d'approfondir de façon égale l'ensemble des missions, ambitieuses, qui avaient été confiées au groupe de travail, sur un sujet dont les travaux ont permis de confirmer la complexité.

3. LE QUESTIONNAIRE ET SON EXPLOITATION

3.1 CONTEXTE

La réunion du Groupe de travail du CNC Agroalimentaire et Nutrition du 28 février 2020 au cours de laquelle Mme Agnès PANNIER-RUNACHER, Secrétaire d'État auprès du ministre de l'Économie et des Finances, a annoncé la mise en place du groupe de travail consacré à l'indication de l'origine des denrées alimentaires et de leurs ingrédients a été l'occasion pour toutes les parties de faire part des interrogations qu'elles avaient au sujet de l'exécution du règlement (UE) 2018/775 sur les règles de l'indication du pays d'origine ou de lieu de provenance de l'ingrédient primaire, et plus largement de leurs attentes s'agissant d'un renforcement des règles d'indication de l'origine, qu'il s'agisse de transparence, de lisibilité ou de faisabilité.

Le questionnaire soumis à l'examen du groupe de travail avait pour ambition de synthétiser les positions et les questionnements soulevés au cours de cette première réunion autour des axes de la mission confiée au groupe de travail, mais également de faciliter et cadrer les travaux.

3.2 AXES DU QUESTIONNAIRE

3.2.1 Axe n°1: apprécier dans quelle mesure les obligations réglementaires, notamment celles découlant de l'entrée en application du règlement en question, permettent de satisfaire la demande d'information du consommateur

3. 2. 1. 1 – Éléments de contexte

En l'état actuel du droit de l'Union européenne, l'étiquetage de l'origine des denrées alimentaires, en dehors de certains produits d'origine agricole tels que l'huile d'olive vierge, le miel ou encore les vins qui relèvent d'une législation sectorielle propre, relève en général d'une indication volontaire de la part des opérateurs. L'indication de l'origine n'est obligatoire que dans le cas évoqué à l'article 26.2 du règlement INCO, afin de lever l'ambiguïté, si ambiguïté il y a, quant à l'origine réelle de la

denrée. Si toutefois les opérateurs décident de mentionner l'origine de leur produit, l'article 26.3 de ce même règlement leur impose, en cascade, de mentionner également l'origine de l'ingrédient primaire si celui-ci a une origine différente de celle de la denrée, et ce selon les modalités définies par le règlement (UE) 2018/775 pris pour son application.

La mise en œuvre de ce texte suscite beaucoup d'attentes par rapport au renforcement de l'information du consommateur, mais soulève parallèlement beaucoup de questions.

Lors de la réunion du 28 février 2020, plusieurs intervenants ont ainsi fait part du besoin de travailler afin de préciser, d'une part la définition de l'ingrédient primaire en vue de faciliter l'identification du/des ingrédient(s) primaires d'une denrée et, d'autre part, à la meilleure façon d'indiquer son origine dès lors qu'il s'agit d'un ingrédient composé et/ou mis en œuvre à l'état transformé.

3. 2. 1. 2 – Définition et identification de l'ingrédient primaire

Le règlement INCO définit l'ingrédient primaire à son article 2 2. q) comme « 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 ».

Selon cette définition, la notion d'ingrédient primaire revêt à la fois une dimension quantitative (plus de 50 % de la denrée), et une dimension qualitative (ingrédient(s) habituellement associé(s) à la dénomination de la denrée par les consommateurs).

Afin d'objectiver la notion d'ingrédient « habituellement associé à la dénomination de la denrée par les consommateurs » et de converger vers une application harmonisée du texte entre les différents secteurs de l'industrie alimentaire en France, les membres du groupe de travail ont été invités à examiner la question suivante :

Question n° 1

Dans quelles circonstances un ingrédient qui apparaît dans la dénomination de la denrée et dont l'indication quantitative est requise n'est pas un ingrédient primaire, quelles règles établir pour ces ingrédients ?

- *Tous sont primaires dans la limite de X ingrédients primaires au total dans la denrée, déterminés en fonction de leur importance pondérale ?*
- *Sont primaires ceux qui par ailleurs sont mis en exergue d'une façon particulière sur l'étiquetage ?*
- *Sont primaires ceux qui par ailleurs sont mis en exergue d'une façon particulière sur l'étiquetage, à l'exclusion des ingrédients « exotiques » dont le consommateur exclut de fait qu'ils aient la même origine que l'origine alléguée sur la denrée ?*
- *Combinaison des propositions précédentes ?*

L'exploitation du questionnaire sur cette question (cf. tableau ci-après) a confirmé qu'il s'agit là d'un point central dans la mise en œuvre de l'article 26. 3 du règlement INCO.

Identification de l'ingrédient primaire		
Consommateurs	Professionnels	Observations
<ul style="list-style-type: none"> Favorables à une transparence maximale tout en accordant une attention particulière à la lisibilité des étiquetages ; Attirent l'attention sur le fait que l'on est ici dans le cadre d'une communication <u>volontaire</u> de la part de l'opérateur sur l'origine de la denrée ; Pourraient accepter à titre de compromis une limitation du nombre d'ingrédients primaires en tenant compte : <ul style="list-style-type: none"> de leur importance pondérale ; de leur caractère qualitatif. <p>Mais souhaitent avoir des précisions sur ce qui empêche les opérateurs de satisfaire à la demande d'information du consommateur.</p> <ul style="list-style-type: none"> Considèrent non pertinente la proposition de tenir compte du caractère « exotique » ou non d'un ingrédient dans la détermination de son statut d'ingrédient primaire, notamment parce que leur demande d'information dépasse le souhait de consommer local. 	<ul style="list-style-type: none"> Rappellent le cadre communautaire dans lequel se situe l'exercice et notamment de bien garder en mémoire qu'il est question ici de l'indication de l'origine de l'ingrédient <u>primaire</u> et non de tous les ingrédients constitutifs d'une denrée ; Soulignent les difficultés auxquelles ils sont confrontés : <ul style="list-style-type: none"> approche potentiellement divergente entre États membres selon la sensibilité du sujet sur leur territoire ; approvisionnements multiples complexifiant la délivrance de l'information ; lisibilité des étiquetages. <p>Parmi les critères à retenir pour déterminer l'ingrédient primaire, proposent de retenir l'ingrédient commun à une catégorie de produits donnée (le lait dans les produits laitiers, le cacao dans les produits de cacao et de chocolat...);</p> <p>Certains souhaitent en rester là, d'autres proposent d'aller plus loin en tenant compte :</p> <ul style="list-style-type: none"> de l'importance pondérale des ingrédients ; des ingrédients à forte valeur ; de l'attente plus forte du consommateur sur certains types d'ingrédients et notamment les ingrédients d'origine animale (lait, viande...); propose de retenir une limite de 3 ingrédients primaires. <ul style="list-style-type: none"> Considèrent non pertinente la proposition de tenir compte du caractère « exotique » ou non d'un ingrédient dans la détermination de son statut d'ingrédient primaire. 	<ul style="list-style-type: none"> Accord sur la préservation de la lisibilité des étiquetages ; Frein essentiel mis en avant par opérateurs lié à la variabilité des approvisionnements ; Proposition de ne retenir que l'ingrédient commun à une catégorie de produits donnée (le lait dans les produits laitiers, le cacao dans les produits de cacao et de chocolat...) limitative et en fort décalage avec l'attente exprimée par les consommateurs ; « Primaire » : primordial, qui vient en premier dans un ordre Accord sur les critères à prendre en considération si limitation du nombre d'ingrédients primaires ; limitation à 3 jugée cependant insuffisante par les consommateurs

Le groupe de travail est rapidement parvenu à un accord sur le fait que la définition de l'ingrédient primaire telle qu'elle figure à l'article 2 du règlement INCO laisse place à l'interprétation en ce qu'elle fait appel à la notion d'ingrédient(s) « habituellement associé(s) à la dénomination de la denrée par le consommateur » et que partant, tant pour des raisons de concurrence loyale entre opérateurs que d'information du consommateur, il convenait de rechercher une cohérence dans la détermination des ingrédients primaires, en tenant compte :

- du souhait des consommateurs d'une information la plus exhaustive possible ;
- des difficultés des opérateurs au regard des approvisionnements multiples et des denrées alimentaires multi-ingrédients, multi-transformées ;
- du souhait partagé de préserver la lisibilité des étiquetages.

Après plusieurs tentatives de rédaction successives, il a examiné dans cet objectif la recommandation consistant à retenir comme primaires, dans la limite de 3 ingrédients¹ et sans préjudice de l'application des dispositions de l'article 7 du règlement INCO et de la possibilité pour les opérateurs d'aller plus loin éventuellement dans le cadre d'une information par voie dématérialisée :

- l'ingrédient présent à plus de 50 % ;
- le/les éventuel(s) ingrédient(s) caractéristique(s) commun(s) à une catégorie générique de denrées alimentaires (exemples : le lait dans les yaourts, le cacao dans le chocolat, la farine et la sauce tomate dans une pizza sur base sauce tomate)² ;
- le/les ingrédients mentionnés dans la dénomination de la denrée, pris dans l'ordre d'apparition dans la liste des ingrédients, à l'exclusion des ingrédients utilisés à faible dose à des fins d'aromatisation.

Cette recommandation a fait l'objet d'un consensus du collège des consommateurs mais pas de l'ensemble du collège des professionnels s'agissant de la reconnaissance d'un ou plusieurs ingrédients primaires parmi les ingrédients mentionnés dans la dénomination de la denrée. Une fédération parmi ce collège (ANIA) n'a en effet pas souhaité s'engager sur des orientations nationales s'agissant de l'interprétation d'une définition d'harmonisation européenne. Une autre fédération parmi ce collège (CPME) n'a pas exprimé d'opposition à cette recommandation, à condition qu'elle soit portée par la France au niveau européen afin d'obtenir une interprétation harmonisée.

Ces fédérations rappellent l'existence de lignes directrices établies par les fédérations professionnelles sectorielles, européennes notamment, garantes selon elles d'une saine concurrence entre les opérateurs et d'une harmonisation de l'information transmise au consommateur, tandis que le collège des consommateurs, unanime, demande à dépasser le positionnement consistant à ne considérer comme primaire que l'ingrédient commun à une catégorie générique de denrée et conduisant à exclusion, par exemple, l'information du consommateur sur l'origine des fraises dans un yaourt aux fraises ou des noisettes dans un chocolat aux noisettes. Le collège des consommateurs insiste sur le fait, d'une part que la traçabilité doit permettre de renseigner le consommateur sur l'origine des ingrédients mis en œuvre et, d'autre part, que l'on est ici dans le cadre d'une indication volontaire de la part des opérateurs sur l'origine des denrées incorporant les ingrédients en question. L'argument de la saisonnalité ou de la variabilité des approvisionnements pour justifier de la non-indication de l'origine de ces ingrédients n'est pas un argument valide pour les consommateurs.

À noter que la Coopération Agricole, la FNSEA et Culture viande, sans s'opposer à la recommandation, auraient souhaité qu'elle comporte la règle additionnelle selon laquelle, lorsqu'une denrée alimentaire comporte un ingrédient à plus de 70 % (le lait dans un yaourt aux fruits par exemple), seul cet ingrédient est retenu comme ingrédient primaire.

¹ Le chiffre de 3 s'entend comme un maximum. En outre, lorsque l'origine de l'ingrédient primaire est la même que celle de la denrée son origine peut ne pas être renseignée.

² Par catégorie générique de denrées alimentaires, il est entendu une catégorie homogène de denrées substituables entre elles, appartenant à la même famille de produits, telles que par exemple les yaourts dans la famille des produits laitiers, le cassoulet ou la choucroute dans la famille des plats cuisinés. Les ingrédients caractéristiques de ces produits font de fait l'objet d'une indication quantitative au titre de l'article 22 1. a) du règlement INCO en tant qu'ingrédients « habituellement associés à la dénomination de la denrée par le consommateur ».

Au final, le groupe de travail est convenu que cette recommandation devait être maintenue dans l'avis du CNC en dépit de l'absence d'accord unanime, et que le positionnement de l'ANIA, celui de la CPME ainsi que la proposition additionnelle de La Coopération Agricole, la FNSEA et Culture viande seraient reflétés dans le rapport.

Il est également convenu que la DGCCRF, en tant qu'autorité compétente pour le contrôle officiel en la matière, prendrait appui sur les travaux du CNC pour préciser la doctrine qui sera mise en œuvre par les agents en charge des contrôles et qu'elle rendrait publique cette doctrine. La DGCCRF pourra traiter dans ce cadre la spécificité de certaines catégories de denrées, notamment celle des denrées se présentant dans un milieu de couverture. Elle pourra également préciser ce qui est entendu par ingrédients utilisés à faible dose à des fins d'aromatisation et traiter du cas particulier des ingrédients à forte valeur ajoutée tels que la truffe ou la vanille par exemple qui bien que présents à faible dose, sont un moteur important dans l'acte d'achat du consommateur.

Dans une version intermédiaire du projet de recommandation, il a été envisagé de recommander l'identification systématique de ce type d'ingrédients en tant qu'ingrédient primaire. Il est cependant apparu qu'une telle approche pouvait poser problème si elle revenait, une fois articulée avec la proposition de 3 ingrédients primaires au maximum, à substituer l'indication de l'origine de cet ingrédient à celle d'un ingrédient à valeur ajoutée moins forte mais d'importance pondérale par ailleurs beaucoup plus importante.

Positionnement de l'ANIA sur la recommandation n° 1 :

« L'ANIA ne soutient pas la recommandation n° 1 sur l'identification de l'ingrédient primaire. Cette interprétation va au-delà des exigences réglementaires européennes, alors qu'il est nécessaire d'avoir une interprétation harmonisée partagée par l'ensemble des pays européens. Il serait intéressant que la lecture de chacun des États membres sur la définition de l'ingrédient primaire soit partagée, afin d'aboutir à une approche homogène au sein de l'Union européenne, permettant de sécuriser les opérateurs dans leur mise en œuvre de la réglementation. Par ailleurs, cette recommandation est complexe et ne réduit pas la part de subjectivité induite par la définition ».

Positionnement de la CPME sur la recommandation n° 1 :

« Les entreprises des fédérations membres de la CPME sont attentives à l'information apportée aux consommateurs et souhaitent les informer correctement. Il est important de rappeler que les entreprises œuvrent dans un cadre réglementaire harmonisé au niveau européen en ce qui concerne l'indication de l'origine de l'ingrédient primaire, ce cadre harmonisé est indispensable pour le bon fonctionnement du marché unique européen.

Nous ne nous opposons pas à la formulation proposée à condition que :

- la recommandation soit partagée au niveau européen par la DGCCRF. Nous demandons expressément à la DGCCRF de mettre tout en œuvre pour que cette lecture soit acceptée par la Commission européenne et l'ensemble des États membres. Il est indispensable d'avoir une lecture européenne harmonisée afin d'éviter une rupture d'égalité devant la même loi entre les opérateurs français et les opérateurs des autres États membres, qui entraîneraient une complexité plus importante d'application de règles harmonisées en France que dans un autre État membre et viendraient à l'encontre même du principe de l'harmonisation européenne ;*
- les spécificités des denrées soient prises en compte dans l'application de cette recommandation. Nous demandons que les échanges entre les organisations professionnelles et la DGCCRF se poursuivent, pour prendre en compte les spécificités de certaines catégories de denrées ».*

Proposition d'ajout de la Coopération Agricole, la FNSEA et Culture viande à la recommandation n° 1:

Lorsqu'une denrée alimentaire comporte un ingrédient à plus de 70 %, seul cet ingrédient est retenu comme ingrédient primaire de la denrée considérée.

Recommandation n° 1

1 – Au regard de l'identification du/des ingrédients primaires d'une denrée, le CNC :

- Constate que la définition de l'ingrédient primaire telle qu'elle figure à l'article 2 du règlement INCO laisse place à l'interprétation en ce qu'elle fait appel à la notion d'ingrédient(s) « habituellement associé(s) à la dénomination de la denrée par le consommateur ».
- Est d'avis que tant pour des raisons de concurrence loyale entre opérateurs que d'information du consommateur, il convient de rechercher une cohérence dans la détermination des ingrédients primaires, en tenant compte :
 - du souhait des consommateurs d'une information la plus exhaustive possible ;
 - des difficultés des opérateurs au regard :
 - des approvisionnements multiples ;
 - des denrées alimentaires multi-ingrédients, multi-transformées ;
 - du souhait partagé de préserver la lisibilité des étiquetages.
- A examiné dans cet objectif la recommandation consistant à retenir comme primaires, dans la limite de 3 ingrédients¹ et sans préjudice de l'application des dispositions de l'article 7 du règlement INCO et de la possibilité pour les opérateurs d'aller plus loin éventuellement dans le cadre d'une information par voie dématérialisée :
 - l'ingrédient présent à plus de 50 % ;
 - le/les éventuel(s) ingrédient(s) caractéristique(s) commun(s) à une catégorie générique de denrées alimentaires (exemples : le lait dans les yaourts, le cacao dans le chocolat, la farine et la sauce tomate dans une pizza sur base sauce tomate)² ;
 - le/les ingrédients mentionnés dans la dénomination de la denrée, pris dans l'ordre d'apparition dans la liste des ingrédients, à l'exclusion des ingrédients utilisés à faible dose à des fins d'aromatisation.

Cette recommandation a fait l'objet d'un consensus du collège des consommateurs mais pas de l'ensemble du collège des professionnels s'agissant de la reconnaissance d'un ou plusieurs ingrédients primaires parmi les ingrédients mentionnés dans la dénomination de la denrée. Certaines fédérations parmi ce collège n'ont en effet pas souhaité s'engager sur des orientations nationales s'agissant de l'interprétation d'une définition d'harmonisation européenne.

- Prend acte du fait que la DGCCRF prendra appui sur les travaux du CNC pour définir la doctrine qui sera mise en œuvre par les agents en charge des contrôles officiels et qu'elle rendra publique cette doctrine.

¹ Le chiffre de 3 s'entend comme un maximum. En outre, lorsque l'origine de l'ingrédient primaire est la même que celle de la denrée son origine peut ne pas être renseignée.

² Par catégorie générique de denrées alimentaires, il est entendu une catégorie homogène de denrées substituables entre elles, appartenant à la même famille de produits, telles que par exemple les yaourts dans la famille des produits laitiers, le cassoulet ou la choucroute dans la famille des plats cuisinés. Les ingrédients caractéristiques de ces produits font de fait l'objet d'une indication quantitative au titre de l'article 22 1. a) du règlement INCO en tant qu'ingrédients « habituellement associés à la dénomination de la denrée par le consommateur ».

Pour mémoire, d'autres propositions, qu'il est possible de retrouver dans les comptes rendus des réunions du groupe de travail ont été explorées par celui-ci, et notamment la proposition d'articuler le dispositif national d'indication de l'origine de la viande utilisée en tant qu'ingrédient avec le dispositif d'indication de l'origine de l'ingrédient primaire.

Cette proposition consistait à compter de façon systématique la viande, dès lors que son origine est exigible au titre du dispositif national, soit dès lors qu'elle entre à plus de 8 % dans la composition d'une denrée alimentaire, parmi les 3 ingrédients primaires au maximum déterminés selon la recommandation ci-dessus. Cette proposition a finalement été rejetée car, comme pour les ingrédients à forte valeur ajoutée, il est apparu qu'une telle approche pouvait poser problème si elle revenait à substituer l'indication de l'origine de la viande à celle d'un ingrédient d'importance pondérale plus importante, par ailleurs associé à la dénomination du produit par le consommateur. Sous réserve des précisions qui pourraient être apportées par la DGCCRF, il y a donc lieu de considérer que les deux dispositifs s'appliquent en parallèle.

Outre le souhait que l'interprétation de la définition de l'ingrédient primaire soit partagée au niveau européen en vue d'une application harmonisée sur le territoire de l'Union, le principal argument des membres du groupe de travail qui n'ont pu soutenir la partie de la recommandation visant à l'identification d'un ou de plusieurs ingrédients primaires parmi les ingrédients mentionnés dans la dénomination de la denrée, était la difficulté posée par une telle approche au regard de la variabilité des approvisionnements.

La difficulté à indiquer une origine précise en cas de la variabilité des approvisionnements, exprimée de façon plus large par le collège des professionnels, a été traitée de façon spécifique par le groupe de travail (cf. point suivant du présent rapport).

3. 2. 1. 3 Détermination de l'origine des ingrédients primaires composés et/ou mis en œuvre à l'état transformé

Le règlement INCO définit le lieu de provenance à son article 2 2. g) comme « 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 ».

L'obligation d'indication de l'origine de l'ingrédient primaire s'applique lorsqu'elle est différente de celle alléguée sur la denrée, quelle que soit la forme sous laquelle l'opérateur valorise l'origine de sa denrée (indication du pays d'origine déterminé selon le Code des douanes ou d'une provenance (ville, région...)), et ce quelle que soit la forme prise par cette indication (X, fabriqué en X, drapeau national / régional...).

L'indication de l'origine de l'ingrédient primaire doit obéir aux règles fixées par le règlement (UE) 2018/775. Plusieurs options sont cependant prévues par le règlement, entre lesquelles l'opérateur est libre de choisir. En outre, dans l'hypothèse où il met en œuvre un ingrédient transformé, c'est l'origine de cet ingrédient et non le cas échéant de sa matière première agricole de base qui doit être prise en compte pour déterminer si l'indication de l'origine de cet ingrédient est ou non requise par le règlement (UE) 2018/775.

Cela conduit à un certain flottement dans les règles d'indication de l'origine des ingrédients primaires transformés préjudiciable à l'information du consommateur, du moins à une information uniforme et donc lisible et compréhensible.

Afin de guider les opérateurs dans le choix des options offertes par le règlement (UE) 2018/775 et de concourir à une application harmonisée, le groupe de travail a été invité à examiner les questions suivantes, auxquelles a été ajoutée une question spécifique sur la meilleure façon de renseigner le consommateur en cas d'origine multiples :

Question n° 2

Quelle est l'attente des consommateurs au regard de l'origine des ingrédients primaires mis en œuvre à l'état transformé ?

- Le consommateur attend-t-il celle de la matière première à partir desquels ils ont été obtenus ou bien celle de l'ingrédient ?
- L'attente est-elle différente
 - o selon la nature des ingrédients (ingrédients d'origine agricole vs ingrédients d'origine non agricole...) et/ou
 - o selon leur degré de transformation (purée de fruits, beurre, sucre, sirop de glucose...);
 - o selon qu'il s'agit d'un mono ingrédient (sucre, huile...) ou d'un ingrédient composé (confiture, sauce tomate...)?

Question n° 3

Quelles sont les contraintes des opérateurs / quelle est la faisabilité d'une indication de l'origine de la matière première de préférence à celle de l'ingrédient ?

- Compte tenu de la complexité de la chaîne alimentaire, la traçabilité est-elle toujours suffisante pour remonter à l'origine de la matière première ?
- ...

L'exploitation du questionnaire et des discussions sur ces questions est résumée dans le tableau ci-dessous.

Indication de l'origine de l'ingrédient primaire		
Niveau géographique et problématique des origines multiples		
Consommateurs	Professionnels	Observations
<ul style="list-style-type: none"> • Pas favorables à une indication du type « UE », « non UE », « UE et non UE » jugée peu informative. • Souhaitent plutôt une information au niveau « pays » leur permettant de faire un choix éclairé en fonction de l'origine. • Limitation du nombre de pays à partir duquel l'opérateur opérerait pour une mention « supranationale » pas partagée par l'ensemble des organisations. <p>Regrettent que le règlement (UE) 2018/775 ne permette pas une mention du type « France, Canada ».</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Difficultés en cas de variabilité des approvisionnements, souhaiteraient être autorisés à lister les pays plutôt que d'être contraints par l'emploi d'une mention supra nationale. <p>Regrettent que le règlement (UE) 2018/775 ne permette pas une mention du type « France, Canada ».</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Après vérification, le règlement (UE) 2018/775 ne s'oppose pas à une mention du type « France, Canada ». Par contre, il ne permet pas une mention du type « UE et Canada » ou « France et Périgord » par exemple.
Attente vis-à-vis des ingrédients primaires composés et/ou mis en œuvre à l'état transformé		
Consommateurs	Professionnels	Observations
<ul style="list-style-type: none"> • Pour les ingrédients d'origine agricole mono ingrédients, y compris les ingrédients 	<ul style="list-style-type: none"> • Attente du consommateur peut être difficile à appréhender en 	<ul style="list-style-type: none"> • Les opérateurs ont le choix de l'information qu'ils délivrent au

<p>transformés tels que le sirop de glucose, l'attente du consommateur porte sur l'origine de la matière première agricole.</p> <p>Attente pour les ingrédients composés multi-transformés moins évidente, dépendante de la nature des produits</p>	<p>fonction du niveau de transformation de l'ingrédient.</p> <p>Difficulté potentielle à obtenir l'information sur l'origine des matières premières agricoles de la part des fournisseurs en cas de produits multi-ingrédients, multi-transformés, conduisant au risque d'une information « supranationale » peu pertinente.</p>	<p>consommateur, pourvu que cette information soit non ambiguë.</p>
---	--	---

Sur la question du niveau géographique et des origines multiples et soucieux de concilier la bonne information du consommateur tout en préservant la lisibilité des étiquetages, le groupe de travail est assez facilement parvenu à un accord sur la recommandation suivante.

Recommandation n° 2

2 – Au regard de l'information du consommateur en cas d'origines multiples, le CNC :

- Recommande, lorsque cela est possible, de lister les pays d'origine plutôt que d'utiliser une information supra nationale du type « UE », « non UE » et de réserver ce type de mentions à la situation où plus de 3 origines sont présentes ou lorsque ces origines ne sont pas connues suffisamment à l'avance.
- *Regrette que le règlement (UE) 2018/775 ne permette pas de combiner les différents niveaux géographiques prévus à son article 2, et notamment de combiner une origine supra nationale du type « UE », « non UE » et une origine nationale, ou bien de combiner une origine nationale et une origine infra nationale, dès lors qu'une telle façon de procéder pourrait être plus informative pour le consommateur, par exemple en permettant la mention « UE et Canada » de préférence à « UE et non UE », ou « Italie et Périgord » et demande à la DGCCRF de porter cette évolution réglementaire auprès de la Commission européenne.*
- *Dans le cadre de la mise en œuvre du règlement (UE) 2018/775, encourage la DGCCRF à réviser la doctrine administrative selon laquelle une mention supra nationale doit être utilisée lorsque l'opérateur n'est pas à même de garantir la présence concomitante des origines auxquelles il a recours dans l'ensemble de ses lots.*
- Préconise à cet égard l'indication des origines par ordre alphabétique, sauf dans la circonstance où l'opérateur est à même d'anticiper et de procéder à cette indication par ordre décroissant de l'importance pondérale des origines mises en œuvre, et préconise d'accompagner cette indication d'une mention du type « selon approvisionnements », complétée pour les opérateurs qui le peuvent d'un renvoi vers l'endroit où se trouve l'information sur la/les origine(s) effectivement présentes dans le lot.

À noter que cette recommandation comporte 2 parties en *caractères italiques*. La première consiste en une recommandation qui pour être mise en œuvre nécessite une modification du règlement (UE) 2018/775 tel qu'interprété dans la communication de la Commission européenne et la seconde une évolution de la doctrine appliquée par la DGCCRF.

La DGCCRF procèdera à l'évolution de sa doctrine et portera la demande d'évolution du règlement (UE) 2018/775 auprès de la Commission européenne.

Sur la question de la meilleure façon de renseigner le consommateur sur l'origine d'un ingrédient mis en œuvre à l'état transformé, le groupe de travail est parvenu à un accord sur la recommandation suivante :

Recommandation n° 3

3 – S'agissant de la façon de renseigner le consommateur au regard de l'origine des ingrédients primaires mis en œuvre à l'état transformé, le CNC encourage les opérateurs :

- À préférer, pour les ingrédients primaires d'origine agricole mono ingrédients tels que de la purée de fruits ou de la farine par exemple, l'indication de l'origine de la matière première agricole à celle de l'ingrédient primaire tel que mis en œuvre, déterminée le cas échéant selon les règles spécifiques applicables.
- À suivre autant que possible la même approche pour les ingrédients primaires composés, tout en reconnaissant la complexité potentielle plus importante pour les opérateurs.

3.2.2 Axe n° 2 : dégager des propositions susceptibles d'être portées à l'échelon européen

Afin de permettre au groupe de travail de poursuivre la mission qui lui avait été confiée, il a été invité, au travers du questionnaire, à explorer la question suivante :

Question n° 4

Outre les recommandations qui pourraient être issues de la réponse aux questions précédentes et qui pourront être portées auprès de la Commission européenne en vue de l'enrichissement de sa communication sur la mise en œuvre du règlement 775/2018, des propositions pourraient-elles être faites afin d'améliorer le dispositif d'indication de l'origine et plus particulièrement de l'origine de l'ingrédient primaire ?

- *Le pays d'origine déterminé selon les règles douanières est-il approprié / toujours approprié aux fins de l'information du consommateur sur l'origine d'une denrée alimentaire ?*
- *Au vu des difficultés qu'elle pose en pratique, la définition de l'ingrédient primaire ne pourrait-elle pas être simplifiée en ne retenant qu'un critère quantitatif (est primaire l'ingrédient qui représente en poids X % ou en l'absence d'un tel ingrédient et dans la limite de Y ingrédients, les ingrédients qui représentent X % du produit ? X pourrait alors être fixé à 30 % et Y à 3 par exemple.*
- *Existe-t-il un ingrédient dont l'origine serait « attendue » du consommateur et qui n'entrerait pas dans la définition de l'ingrédient primaire ? Quid par exemple des ingrédients faisant l'objet d'une mise en exergue sur l'étiquetage sans pour autant figurer dans la dénomination de vente ou être « habituellement associés à la dénomination de la denrée » ? Comment l'inclure dans cette définition ?*
- *L'origine des denrées alimentaires transformées ne devrait-elle pas être fournie en toute circonstance, ce qui permettrait une véritable transparence et d'éviter l'écueil d'une indication de l'origine uniquement lorsqu'elle est « favorable » ?*
- *Faut-il poursuivre l'idée, évoquée lors des discussions de la loi Etiquetage, d'une indication de l'origine conditionnée à la présence de X % d'ingrédients de la même origine ?*

- La dématérialisation de l'information sur l'origine ne permettrait-elle pas aux opérateurs de répondre plus facilement aux changements d'approvisionnements ? vous paraît-elle une piste à explorer, quels seraient ses avantages, ses inconvénients ?

Compte tenu de la complexité du sujet et de la discussion sur les points précédents, le groupe de travail n'a pas été en mesure d'explorer en détail cette question et les sous-questions qui y étaient attachées.

Les éléments communiqués en réponse sont synthétisés dans le tableau ci-dessous.

Origine de la denrée vs origine de ses ingrédients		
Le pays d'origine déterminé selon les règles douanières est-il approprié / toujours approprié aux fins de l'information du consommateur sur l'origine d'une denrée alimentaire ?		
Consommateurs	Professionnels	Observations
<ul style="list-style-type: none"> • Origine douanière ne permet pas, seule, une information appropriée du consommateur. • Origine douanière de la denrée susceptible d'être trompeuse si non accompagnée de l'indication de l'origine des ingrédients primaires. • Consommateur plus attaché à l'origine des ingrédients qu'à celle de la denrée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Origine de la denrée et l'origine des ingrédients de cette denrée doivent être appréhendés dans une approche complémentaire. 	<ul style="list-style-type: none"> • Définition du pays d'origine au sens du code des douanes s'applique ; • S'en « accommoder » lorsqu'elle est utilisée à des fins d'information du consommateur (veiller à ce qu'elle ne soit pas trompeuse)
Faut-il poursuivre l'idée, évoquée lors des discussions de la loi Etiquetage, d'une indication de l'origine conditionnée à la présence de X % d'ingrédients de la même origine ?		
Consommateurs	Professionnels	Observations
<ul style="list-style-type: none"> • Mieux que de n'avoir que l'origine de la denrée, mais ne permet pas une information suffisante (le consommateur veut connaître l'origine des ingrédients). 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas poursuivre cette idée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Accord pour ne pas poursuivre dans cette voie. • Privilégier approche complémentaire « origine denrée + origine de son/ses ingrédient(s) primaire(s) (= approche de l'article 26 3. d'INCO). • Permet de combiner soutien fabricants / producteurs agricoles.
Ingrédient primaire		
La définition de l'ingrédient primaire pourrait-elle être simplifiée en ne retenant qu'un critère quantitatif (est primaire l'ingrédient qui représente en poids X % ou en l'absence d'un tel ingrédient et dans la limite de Y ingrédients, les ingrédients qui représentent X % du produit ? X pourrait alors être fixé à 30 % et Y à 3 par exemple.		
Existe-t-il un ingrédient dont l'origine serait « attendue » du consommateur et qui n'entrerait pas dans la définition de l'ingrédient primaire ? Quid par exemple des ingrédients faisant l'objet d'une mise en exergue sur l'étiquetage sans pour autant figurer dans la dénomination de vente ou être « habituellement associés à la dénomination de la denrée » ?		

Consommateurs	Professionnels	Observations
<ul style="list-style-type: none"> • Impossibilité de se prononcer sans analyse approfondie. • Pas opposés à une baisse du pourcentage mais crainte de limitation du nombre d'ingrédients primaires ne limite l'information. • Ingrédients représentés par image / représentation graphique pourraient être inclus dans la définition car attendus des consommateurs. 	<ul style="list-style-type: none"> • Définition UE (...). 	<ul style="list-style-type: none"> • Absence de proposition pour une évolution de cette définition.

Le groupe de travail est cependant parvenu à un consensus sur les recommandations n° 4 et n° 5 suivantes :

Recommandation n° 4

4 - S'agissant de l'indication de l'origine de l'ingrédient primaire, le CNC :

- Sans préjudice de l'obligation d'indication de l'origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédient³ ou d'autres règles d'indication obligatoire de l'origine, encourage le fait de renseigner le consommateur sur l'origine de l'ingrédient primaire y compris lorsque cet ingrédient est de la même origine que la denrée.

Recommandation n° 5

5 – S'agissant de la façon de communiquer sur l'origine de la denrée, le CNC :

- Afin d'éviter toute ambiguïté envers le consommateur, dès lors qu'une origine française est revendiquée, que ce soit sous la forme « France » ou d'une représentation graphique évoquant la France (drapeau national, carte de France...) et que les ingrédients primaires ne sont pas d'origine française, encourage les opérateurs à préciser la nature de l'opération dont découle cette revendication (« fabriqué / élaboré / cuisiné en France »...), sans préjudice de l'indication de l'origine des ingrédients primaires utilisés selon les modalités prévues à l'article 3 du règlement (UE) n°2018/775.

³ Cf. décret n° 2020-363 du 27 mars 2020 relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient.

La recommandation n° 4 vise à une information du consommateur sur l'origine du/des ingrédients primaires d'une denrée y compris lorsque ce/ces ingrédients sont de la même origine que la denrée. Cela permet de systématiser l'information et d'éviter que le consommateur ne comprenne pas pourquoi, sur un même type de produit, l'information sur l'origine d'un même ingrédient lui est tantôt délivrée et tantôt pas.

À noter que cette recommandation porte sur l'indication de l'origine française, mais qu'elle pourrait s'appliquer de la même façon, quelle que soit l'origine de la denrée.

La recommandation n° 5 permet de renforcer le règlement (UE) 2018/775 dans son objectif de ne pas induire en erreur le consommateur en lui laissant supposer, par l'apposition de l'origine d'une denrée, que les ingrédients primaires de cette denrée seraient de la même origine, en encourageant les opérateurs à utiliser une formulation précisant la nature de l'opération ayant conduit à conférer

son origine à la denrée. Selon cette recommandation, une compote de pommes fabriquée en France à partir de pommes italiennes par exemple et dont l'opérateur souhaiterait valoriser l'origine, devrait porter la mention « fabriqué en France », de préférence à « France », et ce quand bien même le règlement (UE) 2018/775 impose dans un tel cas que l'origine des pommes mises en œuvre figure dans le même champ visuel que la mention d'origine de la denrée.

S'agissant de la dématérialisation de l'information, les échanges sur cette question ont mis en évidence qu'elle ne pouvait se substituer à une information sur l'étiquetage des produits, que d'une part cela créerait une inégalité d'accès à l'information pour les consommateurs et que d'autre part, cela serait susceptible de créer des difficultés pour les petites et moyennes entreprises, qui ne sont pas toutes au même niveau dans le domaine du numérique.

3.2.3 Axe n° 3 : dégager des recommandations que les professionnels pourraient mettre en œuvre de manière volontaire de façon à mieux répondre aux attentes du consommateur et à renforcer la lisibilité des étiquettes

Afin de permettre au groupe de travail de poursuivre la mission qui lui avait été confiée, il a été invité, au travers du questionnaire, à explorer la question suivante, ressortant du tour de table organisée le 28 février 2020 à l'occasion de la réunion d'installation du groupe de travail :

Question n° 5

Il a été suggéré que les opérateurs s'engagent dans une harmonisation des pratiques de présentation de l'allégation de l'origine de la denrée selon les 2 voies suivantes, non exclusives l'une de l'autre :

- Ne faire apparaître la mention de l'origine de la denrée qu'une seule fois sur l'emballage ;
- Selon un principe de « symétrie », que l'opérateur qui indique l'origine d'une denrée s'engage à le faire sur tous les produits de la gamme correspondante.

Ces pistes vous paraissent-elles à poursuivre, pourquoi ?

Afin de l'aider à l'approfondissement de cette question, le groupe de travail a par ailleurs procédé aux auditions suivantes :

- audition des sociétés Leclerc (« Savoir d'achat ») et Intermarché (« Franco-score ») lors de sa réunion du 15 décembre 2020, venues présenter leurs dispositifs volontaires d'indication de l'origine ;
- audition d'Olivier Dauvers, co-organisateur avec le député Jean-Baptiste Moreau du colloque sur l'origine du 11 décembre 2019 à l'Assemblée nationale et à l'origine de l'initiative « BalanceTonOrigine », lors de sa réunion du 5 février.

Aucune recommandation n'a cependant pu être dégagée sur ces propositions. Le tableau ci-après reprend le positionnement des 2 collègues.

Harmonisation des pratiques de présentation de l'information		
Principe de « symétrie » : l'opérateur qui indique l'origine d'une denrée s'engage à le faire sur tous les produits de la gamme correspondante + utilise le même niveau d'information		
Consommateurs	Professionnels	Observations
<ul style="list-style-type: none"> • À soutenir, comme toute initiative allant dans le sens d'un renforcement de l'information du consommateur. 	<ul style="list-style-type: none"> • -- 	<ul style="list-style-type: none"> • Principe mis en œuvre par les distributeurs auditionnés par le groupe de travail. • Soutenu par Olivier Dauvers.

		<ul style="list-style-type: none"> Esprit de transparence vs valorisation de la denrée.
<p>Ne faire apparaître la mention de l'origine de la denrée qu'une seule fois sur l'emballage</p>		
Consommateurs	Professionnels	Observations
<ul style="list-style-type: none"> Ne pas surcharger les emballages, seraient d'accord avec une présentation normée / conventionnelle de l'information. 	<ul style="list-style-type: none"> -- 	

4. LES DISPOSITIFS VOLONTAIRES D'INDICATION DE L'ORIGINE

Le groupe de travail était chargé d'examiner les dispositifs volontaires d'indication de l'origine afin d'apprécier si l'information supplémentaire qu'ils apportent aux consommateurs est comprise et de nature à répondre à leurs attentes, et de dégager un socle commun pour ce type de dispositifs.

Les dispositifs présentés dans le cadre de l'audition des sociétés Leclerc et Intermarché apportent une information « normée » au consommateur, sous forme d'un tableau synthétique pour « Savoir d'achat », et sous forme de jauges pour le « Franco-score ». Il s'agit donc de systèmes très différents, mais qui ont cependant en commun, tout en doublant au moins en partie la mise en œuvre de l'article 26.3 du règlement INCO et de son règlement d'exécution une approche plus systématique de l'information du consommateur sur l'origine des denrées alimentaires et de leurs ingrédients. Ils obéissent à un principe de transparence plutôt que de valorisation de l'origine des denrées alimentaires.

D'une part ils obéissent au principe de « symétrie » sur lequel le groupe de travail n'est pas parvenu à un accord (cf. point 3.2.2 du présent rapport). D'autre part ils mettent déjà en œuvre la recommandation n° 4 (indication de l'origine de l'ingrédient primaire y compris si elle est la même que celle de la denrée) dégagée par le groupe de travail.

A la date de leur présentation, ces systèmes n'étaient cependant pas déployés sur l'ensemble des denrées alimentaires et, pour le Franco-score, étaient réservés aux produits vendus à distance (*drive*).

Il a été souligné que dans le cas d'un système à score combinant origine de la denrée et origine de ses ingrédients primaires, le consommateur devait avoir accès à la façon dont le score est calculé, et le groupe de travail s'est interrogé sur la compréhension du consommateur dans l'hypothèse où plusieurs systèmes à score seraient développés en parallèle.

En tout état de cause, l'engagement dans de tels dispositifs n'exonère pas les opérateurs du respect de l'article 26. 3 du règlement INCO et de son règlement d'exécution.

Le groupe de travail est parvenu à dégager la recommandation n° 6 suivante au regard de tels dispositifs.

Recommandation n° 6

6 - S'agissant des dispositifs volontaires d'indication de l'origine, le CNC :

- Souligne que de tels systèmes doivent être clairs et compréhensibles pour les consommateurs, ne doivent pas les induire en erreur, être ambigus ou déroutants.
- Recommande qu'ils suivent, dans la présentation des informations sur l'origine, les recommandations du présent avis.

5. LA PUBLICITÉ DES TRAVAUX DU GROUPE DE TRAVAIL

Sans préjudice de la mise en œuvre de l'article 26. 3 du règlement INCO et de son règlement d'exécution par les opérateurs, les travaux du groupe de travail seront partagés auprès de la Commission européenne et des Etats membres l'Union en vue de la recherche d'une application harmonisée sur le territoire européen, conformément à la recommandation n° 7 finale du groupe de travail.

Recommandation n° 7

7 – Dans le cadre de la recherche d'une application harmonisée des règles d'indication de l'origine de l'ingrédient primaire, le CNC :

- Recommande la diffusion du présent avis aux opérateurs via les organisations professionnelles.
- Demande à la DGCCRF de partager le présent avis avec la Commission et les États membres de l'Union européenne.

6. CONCLUSION

Les discussions autour de la notion d'ingrédient primaire ont mis en évidence l'affrontement de logiques différentes entre d'une part le collège des consommateurs, soudé autour d'une position en faveur d'une transparence maximale sur l'origine des ingrédients mis en œuvre, rendue possible de leur point de vue par l'exigence de traçabilité, et d'autre part le collège des professionnels, qui a peiné à trouver en son sein un consensus sur des orientations nationales susceptibles de conduire les opérateurs à aller au-delà de l'interprétation figurant dans les lignes directrices établies par les fédérations professionnelles sectorielles, européennes notamment, et à indiquer l'origine d'ingrédients soumis à des variations d'approvisionnement.

Le groupe de travail est malgré tout parvenu à dégager un ensemble de recommandations qui permettront de concourir à une application homogène du dispositif d'indication de l'origine de l'ingrédient primaire, au bénéfice d'une meilleure information du consommateur, et à la DGCCRF de préciser et faire connaître la doctrine qui sera mise en œuvre par les agents en charge des contrôles officiels. Conformément à la recommandation n° 7, l'avis du CNC sera partagé avec la Commission et les États membres de l'Union européenne.

7. ANNEXES

Annexe 1 - Membres du groupe de travail

Au titre du collège des associations de défense des consommateurs

Associations	Représentant(e)s
ADEIC - ULCC (Association de défense, d'éducation et d'information des consommateurs)	Jean-Louis BLANC, rapporteur Julie VANHILLE
AFOC (Association Force Ouvrière consommateurs)	Valérie CHARTIER
ALLDC - ULCC (Association Léo Lagrange pour la défense des consommateurs)	Gérard SCHREPPER
CLCV (Confédération de la consommation, du logement et du cadre de vie)	Lisa FAULET
CNAFAL - ULCC (Conseil national des associations familiales laïques)	Patrick CHARRON
CNAFC (Confédération nationale des associations familiales catholiques)	Antoine DE FINANCE
Familles de France	Kevin FOCK-YEE
Familles rurales	Anne LEGENTIL
UFC-QUE CHOISIR (Union fédérale des consommateurs-Que choisir)	Olivier ANDRAULT

Au titre du collège des organisations professionnelles

Organisations	Représentant(e)s
ANIA (Association nationale des industries alimentaires)	Sandrine BLANCHEMANCHE Alice FUENTES-POZZA
APCA (Assemblée permanente des chambres d'agriculture)	Françoise CRÉTÉ Laurine DEHAUDT
CNMCCA	
✓ La Coopération agricole	Nathalie BLAISE Thierry BUSSONIERE
CPME (Confédération des petites et moyennes entreprises)	Sonia LITMAN
FNSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles)	Amaryllis BLIN Arnold PUECH D'ALISSAC
MEDEF (Mouvement des entreprises de France)	Christine BARATELLI
✓ CdCF (Conseil du commerce de France)	Alexia FROMANGER
✓ CGI (Confédération du commerce de gros et international)	Pierre PERROY
✓ FCD (Fédération du commerce et de la distribution)	Émilie TAFOURNEL, rapporteur

Organisations	Représentant(e)s
▪ Auchan	Laurence LAMBERGER
▪ Casino	Frédéric TOUFFU
▪ Monoprix	Charlotte PUTEGNAT
✓ GNR (Groupe national de la restauration)	Cerise DUCOS Esther KALONJI
U2P (Union des entreprises de proximité)	
✓ CGAD (Confédération générale de l'alimentation en détail)	Sandrine BIZE Isabelle FILLAUD

Autres organisations professionnelles

Organisations	Représentant(e)s
CULTURE VIANDE	Nathalie VEAUCLIN
FEDEV (Fédération des métiers de la viande)	Corinne PRADES-TALOUARN
FICT (Les entreprises françaises de charcuterie traiteur)	Thierry GREGORI

Membres de droit

Organismes	Représentant(e)s
CNA (Conseil national de l'alimentation)	Elora GENDRE
INC (Institut national de la consommation)	Antoine HAENTJENS

Administrations

Services	Représentant(e)s
DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) - Ministère de l'économie, des finances et de la relance	
✓ Bureau 1D « Mouvement consommériste et médiation de la consommation » - Secrétariat du CNC	Florence FIETTE-MANDOULA Corinne LE PADELLEC
✓ Sous-direction 4 « Produits et marchés agroalimentaires »	Annick BIOLLEY-COORNAERT, coprésidente
✓ Bureau 4A « Valorisation nutritionnelle et information sur les denrées alimentaires »	Sophie DUSSOURS Claire SERVOZ, coprésidente
DGPEEE (Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises) - Ministère de l'agriculture	Alexandra MALLEN Vincent TRAN

Annexe 2 – Programme de travail

Dates	Ordre du jour des réunions
20/11/2020	Présentation du mandat et rappel des objectifs Point d'actualité réglementaire Présentation du questionnaire annoncé dans le mandat Discussion sur la conduite des travaux à venir
15/12/2020	Présentation du dispositif « Franco-score » par INTERMARCHÉ Présentation du dispositif « Le savoir d'achat » par LECLERC – SCAMARK Examen de cas pratiques
14/01/2021	Information du consommateur en cas d'approvisionnements multiples Examen des réponses apportées au questionnaire sur les enjeux liés à la question de l'origine
05/02/2021	Présentation par la CLCV des positions portées par le BEUC (Bureau Européen des unions de consommateurs) Audition de M. Olivier DAUVERS, directeur du Think Tank Agro-Agri Synthèse des contributions au questionnaire : exploitation des résultats des discussions de la réunion du 14 janvier 2021
05/03/2021	Mise en œuvre de l'article 26.3 du règlement INCO : poursuite de l'examen du projet de recommandations présenté lors de la réunion du 5 février 2021 Synthèse des contributions au questionnaire sur les questions 4 et 5 : exploitation des résultats des discussions de la réunion du 14 janvier 2021
24/03/2021	Poursuite de l'examen du projet de recommandations
08/04/2021	Réunion de clôture