



HAL
open science

Clean labels : des leviers juridiques pour favoriser la durabilité dans l'alimentation ?

Pierre-Étienne Bouillot

► **To cite this version:**

Pierre-Étienne Bouillot. Clean labels : des leviers juridiques pour favoriser la durabilité dans l'alimentation ?. Marine Friant-Perrot et Nathalie de Grove-Valdeyron (dir.). Les vingt ans du règlement sur la législation et la sécurité alimentaire dans l'Union européenne : bilan et perspectives, Bruylant, 2023. ⟨hal-04268257⟩

HAL Id: hal-04268257

<https://hal.science/hal-04268257v1>

Submitted on 18 Dec 2025

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



HAL Authorization

Clean labels : des leviers juridiques pour favoriser la durabilité dans l'alimentation ?

in N. de Grove-Valdeyron, M. Friant-Perrot (dir.), *Les 20 ans du règlement sur la législation et la sécurité alimentaire dans l'Union européenne - Bilan et perspectives*, Bruylant, Colloque, 2023.

Pierre-Etienne Bouillot

Professeur junior à l'Université de Pau et des pays de l'Adour
Centre de Documentation et de Recherches européennes (CDRE)

« Laver plus blanc que blanc » scandait une publicité pour des lessives dans les années 1980. Ce slogan pourrait qualifier l'esprit des clean labels dont l'objectif est de mettre en avant les vertus d'un produit qui serait irréprochable.

En pratique, dans le secteur alimentaire, les fruits et légumes seront étiquetés « sans résidus de pesticides », les yaourts « sans colorants », les charcuteries « sans nitrites », les pâtes « sans gluten », les œufs seront issus de poules « nourries sans OGM¹ »...

La vigilance des consommateurs a évolué ces dernières décennies. Jusqu'au milieu des années 1980, leurs préoccupations et les politiques publiques alimentaires étaient principalement orientées vers la sécurité des approvisionnements alimentaires. Il s'agissait d'assurer que chacun ait suffisamment pour satisfaire ses besoins alimentaires primaires. Puis diverses crises sanitaires, en particulier celle dite de la « vache folle », ont entraîné une évolution profonde du droit européen relatif à l'alimentation. Au-delà de la quantité, il s'est agi d'assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

Le bilan de qualité de la législation alimentaire générale réalisé en 2018 par la Commission européenne a montré que ce droit était encore pertinent pour assurer « *la double exigence de qualité au regard de la sécurité des denrées alimentaires et de la protection des intérêts des consommateurs* »². Néanmoins, depuis l'entrée en vigueur du règlement de 2002, plusieurs scandales alimentaires ont tout de même nui à la réputation globale du système agroalimentaire (crise de la viande de cheval, denrées contaminées...) et nourrissent une certaine défiance chez les consommateurs. Cela crée un certain paradoxe : les produits alimentaires sont plus sûrs qu'auparavant, mais les consommateurs apparaissent plus méfiants et donc plus attentifs à ce qu'ils consomment. Il est sans doute aussi possible d'y voir la conséquence d'une perte de liens entre l'acte de production et l'acte de consommation. Sauf en vente directe, il est difficile d'échanger des informations sur les qualités des denrées alimentaires autrement que par l'étiquetage.

La traduction française du vocable « Clean label » n'est pas évidente. *Label* peut se traduire par étiquette ou plus largement étiquetage qui sont définies par le règlement (CE) n° 1169/2011 sur l'information du consommateur dit règlement INCO³. Le terme *label* est aussi utilisé en tant

¹ Organisme génétiquement modifié.

² EUROPEAN COMMISSION, *The Refit Evaluation the General Food Law (Regulation (EC) No 178/2002)*, SWD(2018) 38 final.

³ Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, *JOUE* L 304 du 22.11.2011, p. 18.

que tel dans la langue française. C'est un anglicisme qui recouvre des réalités juridiques éparses et dont le législateur français a toutefois donné une définition pour le secteur alimentaire⁴.

Clean renvoie à la propreté ou l'irréprochabilité du produit dont l'étiquette est le support de communication. Ce terme ne renvoie en revanche à aucun cadre juridique précis, mais plutôt à un imaginaire du monde économique. Il s'agit pour l'exploitant du secteur alimentaire de répondre aux désirs de consommateurs en quête de naturalité. Cette dernière sous-entendrait pour une grande partie des consommateurs la recherche de l'absence de produits chimiques et de biotechnologies dans leur assiette⁵. Une référence à la nature qui, comme le précise la philosophe Catherine Larrère, est un mot « flou, polysémique ; surtout [qu']il est à la fois descriptif (« ce qui est ») et normatif : il dirait « ce qui doit être », au nom d'un « ordre naturel » »⁶.

La référence à la naturalité met également en œuvre un antagonisme entre le message des *clean labels* et le marketing qui en est le support. Les *clean labels* s'affichent sur une grande diversité de produits essentiellement transformés et préemballés, car il est évidemment plus commode de communiquer sur un support attaché à la denrée alimentaire. À ce titre, les rayons des supermarchés donnent à voir quelques aberrations écologiques comme des tomates sans résidus de pesticides emballées dans du plastique et produites en hiver sous des serres chauffées. L'idée de nature apparaît ici plus lointaine, alors que ce sont probablement des produits qui n'affichent pas ou peu de *clean labels*, par impossibilité technique, par absence d'obligation, ou par volonté marketing, qui sont probablement les plus satisfaisants d'un point de vue sanitaire et environnemental⁷, c'est-à-dire des produits bruts ou peu transformés.

Les *clean labels* se veulent plus largement les leviers de la quête d'une nourriture plus saine qui limiterait l'impact de l'alimentation sur l'environnement ou encore le bien-être des animaux. Cela suggère de les rapprocher de la notion de durabilité plutôt que de celle de naturalité.

La stigmatisation des substances par les *clean labels* répond autant à des désirs qu'à des peurs supposées des consommateurs. Ces dernières sont d'ailleurs plus ou moins fondées scientifiquement. Une étude peut parfois faire basculer l'opinion publique lorsqu'elle est relayée par les médias, les réseaux sociaux ou encore les applications mobiles⁸. Mais ces relais ne transmettent pas forcément la nuance permettant de comprendre la complexité des liens entre l'alimentation, la santé et l'environnement. Une seule étude ne vaut pas une évaluation scientifique du risque telle qu'elle est réalisée par l'Autorité européenne de sécurité des aliments dans le cadre du règlement (CE) n° 178/2002⁹.

Il n'existe pas de définition juridique ni même officielle (c'est-à-dire issue d'une autorité administrative) des *clean labels*. Une tentative a eu lieu en Belgique dans un projet de

⁴ Cf. *infra*.

⁵ BLEZATCONSULTING, LE CREDOCET DELOITTE DEVELOPPEMENT DURABLE, *Recherche de naturalité, comportements alimentaires en 2025*, Etude commandée dans le cadre du Contrat de Filière Agroalimentaire (Action N°36) par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, l'ANIA, la CGAD, la CGI, Coop de France, la FCD et FranceAgriMer, 2016.

⁶ S. BERTHIER et V. PEAN, « La nature est morte, vive le vivant ? », *Sesame*, vol. 11, no. 1, 2022, pp. 48-50.

⁷ SANTE PUBLIQUE FRANCE, *Recommandations sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité pour les adultes*, janvier 2019.

⁸ V. not. les litiges relatifs à l'application mobile Yuka : T. com. Paris, 25 mai 2021, n° 2021001119, Féd. des industriels de charcuterie (Fict) c/ Yuka ; T. com. Aix-en-Provence, 13 sept. 2021, n° 2021F004507, A.B.C. Industrie c/ Yuca ; Trib. Jud. Brive-la-Gaillarde, 24 sept. 2021, n° 2021F00036. V. not. : M. Malaurie-Vignal, *CCC*, n° 12, Décembre 2021, comm. 178 ; CA Aix-en-Provence, ch. 3-1, 8 déc. 2022, n° 2022/354, obs. Watrin, *Dalloz IP/IT* 2023, p. 315.

⁹ Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, *JOUE L* 031 du 1.2.2002, p. 1

circulaire¹⁰. L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire belge définissait le clean label comme : « une étiquette qui ne reprend pas ou peu de numéros E ou de dénominations légales d'additifs alimentaires », mais la version finale de la circulaire n'en fit pas mention. La circulaire publiée vise à clarifier la pratique qui consiste à ajouter délibérément des ingrédients alimentaires atypiques afin de remplacer des additifs. Cela dans le but d'éviter de mentionner ces derniers dans la liste des ingrédients¹¹. Derrière l'allégation¹², ce sont bien évidemment les pratiques des exploitants du secteur alimentaire et principalement celles des transformateurs qui sont visées.

Ce flou ne rend pas aisé le saisissement juridique de ces pratiques qui peuvent être abordées très largement¹³. Nous nous en tiendrons donc aux allégations employées dans une approche négative, les allégations « sans », c'est-à-dire relatives à l'absence de l'usage d'une substance lors de la production et de la transformation du produit ou l'absence d'une substance dans le produit final. Trois cas généraux peuvent être identifiés. La mise en valeur de l'absence d'un additif (nitrites, conservateurs...), de l'absence d'usage de produits chimiques ou médicamenteux lors de la phase de production de la denrée alimentaire (produits phytosanitaires, antibiotiques) ou de l'absence d'un ingrédient ou substance controversée (OGM, huile de palme, gluten...).

Les *clean labels* renvoient donc à une grande diversité de pratiques qui sont encadrées par les principes généraux de la législation alimentaire européenne et du droit national de la consommation, ainsi que par des réglementations européennes plus spécifiques, comme celle relative aux allégations nutritionnelles et de santé¹⁴, ou des réglementations nationales comme pour les produits estampillés sans OGM¹⁵.

Il n'est pas possible de qualifier juridiquement les *clean labels*, car ils évoluent entre cadre général et réglementation spéciale. Informant sur des qualités très précises, ces pratiques se révèlent être des leviers insuffisants dans la perspective d'une transition vers un système alimentaire sain et durable (I). Plus qu'une réglementation au cas par cas, c'est une vision commune et transversale de l'information du consommateur sur les qualités des aliments qui serait nécessaire et dont la législation alimentaire, par quelques réformes, pourrait être porteuse (II).

I. Les leviers actuels impuissants

Il faut rendre hommage à la grande inventivité des exploitants du secteur alimentaire et sans doute plus particulièrement aux personnes en charge du marketing. Ils se sont allègrement saisis

¹⁰ CLUB PAI – FOOD INGREDIENT, *Etude Clean Label 2.0*, mars 2020 [en ligne] <https://clubpai.com/wp-content/uploads/2020/06/Etude-Clean-label-finale.pdf>

¹¹ AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE, *Circulaire relative aux ingrédients « clean label »*, PCCB/S3/1600579, 13 nov. 2019.

¹² Selon le Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, une allégation peut être définie comme « tout message ou toute représentation, non obligatoire en vertu de la législation communautaire ou nationale, y compris une représentation sous la forme d'images, d'éléments graphiques ou de symboles, quelle qu'en soit la forme, qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières ».

¹³ C. BUGNICOURT, « Les clean labels – Analyse juridique à la lumière de la réglementation applicable aux étiquetages alimentaires », R.E.D.C., 2022.

¹⁴ Règlement (CE) n° 1924/2006 du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé, *JOUE* L 404 du 30.12.2006, p. 9–25.

¹⁵ Décret n° 2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés », JORF n°0026 du 31 janvier 2012.

de la liberté d'expression permise en matière d'étiquetage alimentaire pour produire une grande diversité d'allégations pouvant être qualifiées de *clean labels* : ils ont su donner du sens au mot « sans ».

En l'absence de règles spéciales, les principes généraux s'imposent aux *clean labels*. Ils sont notamment précisés par le règlement INCO qui assure la loyauté des mentions obligatoires sur l'étiquetage des denrées alimentaires et encadre les allégations volontaires venant les compléter. Les *clean labels* relèvent de la seconde catégorie¹⁶. Ainsi, l'information délivrée ne doit pas induire le consommateur en erreur notamment sur la nature, les qualités ou la composition du produit. Les informations doivent être claires, précises et aisément compréhensibles par le consommateur, autrement dit, elles ne doivent être ni ambiguës ni déroutantes. L'allégation doit se fonder, le cas échéant, sur les données scientifiques pertinentes et ne doit pas valoriser abusivement l'aliment. En outre, la jurisprudence a ajouté l'exigence d'une appréciation de la loyauté au regard du consommateur moyen et de l'étiquetage pris dans son ensemble¹⁷. L'application des principes généraux est complétée par de la *soft law*, des doctrines administratives et professionnelles.

Plusieurs pratiques peuvent être discutées du point de vue des exigences générales relatives à la loyauté des *clean labels* et peuvent nous éclairer à ce sujet.

Les allégations telles que « sans pesticides de synthèse de la fleur à l'assiette » ou « sans utilisation d'insecticides du champ à l'assiette » peuvent être vues sur des produits alimentaires. Pourquoi ce type de mention devrait-il être considéré comme loyal ? De telles allégations semblent ambiguës sur la présence *in fine* de pesticides dans la denrée¹⁸. Il n'est pas certain que le consommateur moyen connaisse les différences d'impact des produits phytosanitaires en fonction du stade d'évolution de la plante ou encore que les insecticides sont peu ou pas utilisés sur certaines cultures contrairement aux herbicides. Pourtant, l'association interprofessionnelle Interfel, qui représente les métiers de la filière fruits et légumes frais, donne sa position à ce sujet dans son guide de recommandations. Bien qu'elle conseille de privilégier les mentions portant sur l'ensemble du cycle de vie, elle ne considère pas comme étant déloyales les allégations précisant un stade physiologique ou cultural¹⁹.

Des allégations « sans » peuvent aussi cacher des méthodes d'adjonction indirecte dont la loyauté peut être discutée. À titre d'exemple, des professionnels mettent en œuvre des méthodes permettant de faire apparaître des nitrites, sans en ajouter directement. Ces nitrites permettent notamment de donner une couleur rose au jambon blanc et d'augmenter le temps de conservation du produit. Le procédé consiste en l'utilisation d'un bouillon de légumes riches en nitrates, tels que le céleri, les carottes et les épinards. Contrairement aux méthodes de fabrication habituellement observées dans ce domaine, les additifs tels que les sels nitrités ne sont pas directement ajoutés dans le produit, mais l'apparition des nitrites est provoquée par le processus de production. Une exemption d'étiquetage est alors prévue, l'additif de transfert n'ayant pas à être mentionné dans la liste des ingrédients du produit fini²⁰. Cependant, une telle règle ne devrait pas permettre d'alléguer l'absence d'additifs. Il semble déloyal d'alléguer l'absence de nitrites, dès lors qu'un tel procédé est mis en place. En effet, pour le consommateur

¹⁶ Art. 7 et 36, Règlement (UE) n° 1169/2011.

¹⁷ CJUE 4 juin 2015, *Teekanne*, aff. C-195/14. V. plus largement sur la notion de consommateur en droit européen : M. FRIANT-PERROT, « Le consommateur vulnérable à la lumière du droit de la consommation de l'Union européenne », *RTD eur.* 2013. p. 483

¹⁸ P. RONSOUX, *Les allégations « sans » sur les produits alimentaires*, Rapport de Master, Université Paris 1, 2019.

¹⁹ INTERFEL, *Recommandations relatives à l'utilisation des allégations négatives sur les pesticides et leurs résidus dans la filière fruits et légumes frais*, décembre 2019.

²⁰ Art. 20, Règlement (UE) n° 1169/2011.

moyen recherchant l'absence de l'additif en cause, la manière dont celui-ci est ajouté à la denrée importe peu.

Au sein de l'Union européenne, le Comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et de l'alimentation animale a précisé en 2017²¹ que l'utilisation de telles techniques devrait impliquer un étiquetage conforme aux dispositions relatives aux additifs alimentaires, c'est-à-dire faire apparaître dans la liste des ingrédients ces additifs « provoqués ». Mais ces éléments de doctrine administrative ne viennent que compléter l'interprétation des textes existants, et n'ont pas de portée obligatoire. Des professionnels, jouant sur les termes, précisent par exemple : « sans nitrite, grâce aux extraits végétaux et antioxydants ».

L'encadrement des *clean labels* donne à voir une normativité ascendante. Nous l'avons vu, de nouvelles pratiques émergent et posent des problèmes de loyauté pour les consommateurs, et de sécurité juridique pour les professionnels qui l'utilisent. Elles génèrent un besoin de sécurité juridique qui mène généralement à l'adoption d'un texte réglementaire pour les encadrer.

Par exemple, la défiance suscitée par les OGM a mené à l'obligation d'étiquetage des aliments contenant des OGM. Jouant sur cette défiance, des opérateurs ont d'abord commencé à utiliser les mentions « sans OGM ». Des questions se sont rapidement posées quant à la loyauté de l'information par rapport à cette absence d'OGM dans le produit fini. En effet, les seuils de tolérance et de contamination n'étaient alors définis nulle part. Par ailleurs, nombreux étaient les produits naturellement sans OGM. Un décret n° 2012-128 du 30 janvier 2012 est donc venu encadrer l'usage de ces allégations. En substance, il prévoit que la mention « sans OGM » soit réservée aux ingrédients non génétiquement modifiés et aux ingrédients obtenus à partir de matières premières contenant au maximum 0,1 % d'OGM à condition que cette présence soit fortuite et techniquement inévitable. À défaut de seuils de tolérance réglementaires, les allégations négatives, régies par les seuls principes généraux de la législation alimentaire, semblent ne pouvoir être justifiées que par une absence totale de la substance. Cette solution devrait être retenue *a fortiori* en matière d'allergies et d'intolérances, pour laquelle il est question de la sécurité du consommateur.

Ces exemples donnent à voir des allégations très techniques susceptibles d'être ambiguës pour le consommateur. Les principes généraux du droit de l'alimentation apparaissent alors insuffisants pour assurer la loyauté des allégations. Face à la diversité de ces étiquetages, le législateur est intervenu de manière ponctuelle, confirmant une approche très réductrice de la qualité alimentaire : l'absence d'une seule substance sera mise en avant et non la qualité globale du produit.

Ce mouvement relève finalement d'un processus classique qui s'inscrit dans le principe de l'analyse des risques et qui révèle des faiblesses dans le cadre juridique général : la réglementation se mettant en place de manière éparse, au cas par cas et sans coordination, ni réelle cohérence. Or cette cohérence est nécessaire pour orienter le consommateur vers des régimes sains et durables.

II. Perspectives pour plus transparence

L'état du droit est insatisfaisant. D'une part, les professionnels se retrouvent dans une situation d'insécurité juridique par rapport à leurs possibilités de valoriser les qualités de leurs produits ou de leurs méthodes de production. Même s'ils s'exposent également à de potentielles

²¹ STANDING COMMITTEE ON PLANTS, ANIMALS, FOOD AND FEED, Summary Report, Use of vegetable extracts rich in constituents performing a technological function, sept. 2018.

sanctions, ils peuvent aussi souhaiter conserver des marges de liberté pour promouvoir leurs produits. D'autre part, les consommateurs se trouvent eux aussi dans une situation paradoxale, à la fois en demande de transparence et de traçabilité sur les produits, mais également perdus par face au déluge d'informations²². Laisser à la loi de l'offre et de la demande le soin de gérer la mise en valeur de certaines qualités, c'est aussi accepter que certains produits soient inaccessibles aux consommateurs les plus démunis. Généralement, les produits *clean labels* sont plus chers²³. Alors que fixer un cadre commun obligatoire assure une équité dans l'accès à l'alimentation.

Dans cette situation, il convient de sortir de l'ornière d'une réglementation du cas d'espèce pour remonter vers les principes généraux. C'est l'une des fonctions du droit que de figer des catégories pour assurer la sécurité juridique et l'ordre public dans ses différentes dimensions. La tentation est forte de trancher dans le vif. C'est ce que des citoyens informés ont proposé lors de la convention citoyenne sur le climat en 2020. Cette assemblée de citoyens constituée en 2019 a élaboré plusieurs propositions sous forme d'objectifs en lien avec l'alimentation et notamment la question des *clean labels*. Ces propositions sont d'autant plus intéressantes qu'elles sont prolongées de transcriptions légistiques.

Elles peuvent apparaître brutales, maladroites ou confuses et semblent parfois ignorer des méthodes relatives à l'hygiène des aliments, leur réglementation ou encore des principes comme celui de la libre-circulation des marchandises. Il a par exemple été proposé l'interdiction d'additifs controversés sur la base du principe de précaution. C'est méconnaître le sens de ce principe qui autorise toutes les nuances d'une mesure de gestion de risques²⁴.

Néanmoins, la critique peut paraître facile alors que nous avons relevé le caractère incohérent que peut avoir la législation alimentaire. De telles propositions ont l'avantage de mettre les pieds dans le plat et de légitimer des positions parfois inaudibles dans d'autres instances. En un sens, elles peuvent être vues comme le fruit des réflexions de consommateurs avisés puisqu'ils ont eu la volonté et le temps de s'informer sur différentes thématiques ayant trait à l'alimentation notamment.

Certaines propositions se sont concrétisées dans la loi, même si elles ont été édulcorées. Pour la proposition de « suppression des labels privés en mettant en place un label pour les produits issus de l'agriculture agroécologique »²⁵, seule la seconde partie de la proposition a été inscrite à l'article L. 640-2-1 du Code rural et de la pêche maritime. Jusqu'alors, le terme de label ne renvoyait pas à une définition juridique précise. Il pouvait aussi bien correspondre à des mentions commerciales portées par des marques simples qu'à des marques collectives attestant les qualités d'un produit. La loi réserve désormais l'usage de la labellisation privée dans le domaine alimentaire aux démarches de certification collectives encadrées par des cahiers des charges précis. Ces référentiels distinguent les produits de leurs homologues, en garantissant « notamment une qualité particulière, des conditions de production respectueuses de l'environnement ou la juste rémunération du producteur agricole ». Mais finalement, cette disposition ne change pas grand-chose à l'état du droit. « À condition de ne plus parler de label,

²² Face à ce déluge, il y a la voie de la simplification de l'étiquetage, v. not. : M. CINTRAT et L. WATRIN, « Limites et perspectives de la simplification de l'information sur les denrées alimentaires », *Revue Lamy Droit Alimentaire*, N° 423, mars 2022.

²³ V. not. concernant les produits sans nitrites : ASSEMBLEE NATIONALE, Rapport d'information déposé en application de l'article 145 du Règlement par la commission des affaires économiques sur les sels nitrés dans l'industrie agroalimentaire, n° 3731, déposé le mercredi 13 janvier 2021.

²⁴ V. not. notre article : P.-E. BOUILLOT, « Les approches de précaution dans le secteur alimentaire », *Archives de philosophie du droit, Dalloz*, tome 62, 2020.

²⁵ CONVENTION CITOYENNE POUR LE CLIMAT, *Transcription légistique de l'objectif 5.3 : Réformer le fonctionnement des labels*, 2020.

les marques commerciales simples – sans certification extérieure – devraient pouvoir continuer à vanter, par des mentions et logos, les qualités de leurs produits alimentaires »²⁶.

Face aux doutes soulevés quant à la loyauté des *clean labels*, la protection des intérêts des consommateurs pourrait justifier leur interdiction générale. Les allégations « sans » pourraient être proscrites, à l'exception de celles expressément nécessaires pour protéger la santé des consommateurs. Par exemple concernant le gluten, s'il est nécessaire pour protéger certains consommateurs (comme pour la maladie de cœliaque), la pertinence d'avoir réglementé l'allégation volontaire « sans gluten » se discute²⁷. Ce *clean label* ne devrait plus être présenté comme un avantage concurrentiel alors que le gluten est déjà concerné par la liste des allergènes à déclaration obligatoire²⁸. Pour d'autres, une interdiction ne serait pas nécessairement dramatique, comme les « sans sucre ajouté » alors que le produit peut contenir du sucre²⁹, les « sans OGM » alors que les produits contenant des OGM sont étiquetés comme tel³⁰, le « sans huile de palme » qui est compensé par la mention précise dans la liste des ingrédients...

Enfin, si l'on recherche une réelle transparence quant aux produits utilisés pour la fabrication ou présents dans le produit final, une réforme de l'article 20 du règlement INCO qui organise « l'omission d'information de constituants d'une denrée alimentaire de la liste des ingrédients » devrait être envisagée³¹. Pousser la logique des *clean labels* impliquerait de revoir notamment l'intérêt de ces exemptions qui permettent aux professionnels de ne pas mentionner certaines de leurs pratiques qui intéressent pourtant les consommateurs.

Par exemple, l'indication n'est pas requise pour « les constituants d'un ingrédient qui, au cours du processus de fabrication, ont été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale ». Cette exemption fait référence au *cracking* alimentaire³², l'un des marqueurs de l'ultra-transformation des produits, suspectée d'être nocive pour la santé et dont les autorités publiques recommandent de réduire la consommation³³. Cette réforme de l'article 20 permettrait également de résoudre une grande partie des problématiques soulevées précédemment sur la question de nitrites³⁴. Ces derniers devraient alors être mentionnés, quelle que soit la manière dont ils apparaissent dans le produit fini.

²⁶ A. ANDRIEUX, N. OLSZACK, « Qualité des produits – Labels et certifications », *JCI Rural*, 2022.

²⁷ Règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission du 30 juillet 2014 relatif aux exigences applicables à la fourniture d'informations aux consommateurs concernant l'absence ou la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires, *JOUE L* 228 du 31.7.2014, p. 5–8.

²⁸ Annexe II, Règlement (UE) n° 1169/2011.

²⁹ Même si la mention « contient des sucres naturels » est censée garantir la loyauté de cette mention. Cf. annexe, Règlement (CE) n° 1924/2006.

³⁰ Compte tenu de seuils prévus par la réglementation : Règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE, *JOUE L* 268 du 18.10.2003, p. 24–28 ; Décret n° 2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés », *JORF* n°0026 du 31 janvier 2012

³¹ Convention citoyenne pour le climat, *Transcription légistique de l'objectif 6.1 : Réglementer la production, l'importation et l'usage des auxiliaires techniques et additifs alimentaire*, 2020.

³² *Cracking* signifie fragmentation en anglais. Il renvoie aux opérations de décomposition d'un aliment brut en plusieurs composants qui pourront ensuite être assemblés et mis œuvre dans différents produits. Pour illustrer de manière simplifiée, un pain « complet » peut être réalisé partir d'une farine blanche à laquelle est ajouté du son de blé (version *cracking*) alors qu'une farine complète est traditionnellement utilisée.

³³ SANTE PUBLIQUE FRANCE, Recommandations sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité pour les adultes, janvier 2019

³⁴ Sont exemptées d'indication dans la liste des ingrédients, « les substances qui ne sont pas des additifs alimentaires, mais qui sont utilisées de la même manière et dans le même but que les auxiliaires technologiques et qui sont toujours présentes dans le produit fini, même sous une forme modifiée », art 20, Règlement (UE) n° 1169/2011.

Si en lavant plus blanc que blanc, le risque de transparence du linge devient problématique³⁵, dans le domaine alimentaire, c'est sans doute le seul risque que les consommateurs sont prêts à prendre sans hésitation. À ce titre, la législation alimentaire européenne peut encore être améliorée.

³⁵ Pour une version humoristique : M. COLUCCI dit Coluche, *La publicité*, sketch, 1984.