

Responsabilité élargie des producteurs de denrées alimentaires à toutes les pratiques à risques des consommateurs, même celles ne respectant pas les prescriptions d'étiquetage

L'enjeu de la classification des produits au regard de *Listeria monocytogenes*

Mars 2025

Françoise MORIZOT-BRAUD¹ et Benoît GROSSIORD²

¹ Centre d'Etude et de Ressources sur la Diversification (CERD), 40 rue des Fossés, 58290 MOULINS-ENGILBERT / cerd@wanadoo.fr

² Bordeaux Sciences Agro, 1 cours du Général de Gaulle, CS 40201, 33175 GRADIGNAN / benoit.grossiord@agro-bordeaux.fr

Réseau agréé de 2015 à 2019 et renouvelé de 2020 à 2025, financé par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et affilié à l'ACTA.

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

 **MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION**
Sécurité Équité Progrès

 **acta**
LES INSTITUTS TECHNIQUES AGRICOLES#

Réseau porté par la FR CIVAM Bretagne et co-animé par INRAE.

 **CIVAM**
BRETAGNE

 **INRAE**

Table des matières

Introduction	3
Listeria dans la chaine alimentaire	3
Rappels du contexte reglementaire	4
Evolutions apportees par l'instruction technique de 2022	4
Proposition d'aide à la classification des denrées carnées et poissons et préconisations pour l'étiquetage	7
Impact sur les pratiques et discussion	13
Remerciements	15
Ressources	15

Pour citer ce document :

Morizot-Braud F., Grossiord B. (2025) Responsabilité élargie des producteurs de denrées alimentaires à toutes les pratiques à risques des consommateurs, même celles ne respectant pas les prescriptions d'étiquetage. Rapport pour le RMT Alimentation Locale, 16 p

INTRODUCTION

Cet article est issu d'un travail collectif réalisé avec la contribution du [groupe Réglementation du RMT Alimentation Locale](#).

Les récentes crises sanitaires en France ont été au cœur des débats, et ont contribué à l'établissement de la loi Egalim. Au nom d'une alimentation saine, sûre et durable pour tous, et d'un renforcement de la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits, **l'Etat demande aux professionnels de l'alimentaire à toutes les échelles de la chaîne alimentaire, du producteur fermier à l'entreprise agro-alimentaire, de prendre en compte dans leur process de fabrication, les pratiques potentiellement à risque des consommateurs, et de façon générale tous les usages non conformes aux prescriptions du fabricant, appelés mésusages.**

L'administration sanitaire demande aux professionnels fabricants des produits alimentaires « d'anticiper les utilisations différentes de celles prévues au sens strict sur l'étiquetage mais pouvant survenir raisonnablement, en tenant compte des habitudes de consommation ». Elle s'appuie sur les préconisations du règlement européen 2073/2005 qui fait référence à des « utilisations raisonnablement prévisibles ».

Les situations d'usage contraires aux prescriptions du fabricant, donnant lieu à des intoxications alimentaires, concernent très fréquemment le germe pathogène *Listeria monocytogenes*, qui a la capacité à se développer malgré une chaîne du froid respectée et en l'absence de cuisson ou application d'un traitement thermique insuffisant.

Vu l'importance des contaminations *Listeria monocytogenes* et le nombre de rappels sur le site [Rappel Conso](#), l'administration sanitaire vise via l'Instruction technique DGAL/SDSSA/2023-27 du 30/12/2022 à encadrer les dangers liés à ce germe lors de la production et la mise sur le marché de denrées d'origine animale ou en contenant prêtes à être consommées, communément appelées PAM (ou RTE pour « ready to eat » en anglais).

Nous discutons ici de l'impact de cette instruction, dont l'objet est « **Dispositions réglementaires au regard du danger *Listeria monocytogenes* applicables à la production et la mise sur le marché de denrées d'origine animale ou en contenant prêtes à être consommées** », sur les pratiques des acteurs en circuits courts élaborant des denrées alimentaires à base de viandes ou de poissons (denrées animales ou d'origine animale). Nous proposons à ces professionnels, souvent isolés, et seuls à réfléchir les questions sanitaires au sein de leur atelier, une classification des produits au regard du risque *Listeria monocytogenes* et un éclairage pour la compréhension de ce texte.

LISTERIA DANS LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

Le [site de Santé Publique France](#) indique que 300 à 400 cas de listériose invasive sont déclarés chaque année en France. Il s'agit de la seconde cause de mortalité d'origine alimentaire en France après la salmonellose. Plus de 80% des cas surviennent chez des

personnes fragiles : femmes enceintes et leurs nouveau-nés, personnes âgées de plus de 65 ans, personnes immunodéprimées. Le site Rappel Conso a enregistré 1820 rappels pour présence ou détection de *Listéria* entre le 31 mars 2021 (date des premiers enregistrements) et aujourd'hui (19 juillet 2024), il s'agit de la première cause de rappel pour les dangers microbiologiques (source : data.economie.gouv.fr).

Listeria monocytogenes est une bactérie ubiquitaire (qui peut se développer dans des milieux très variés), présente dans le sol, très largement répandue dans l'environnement (voir aussi les [fiches de dangers biologiques transmissibles par les aliments de l'ANSES](#)). Tous les animaux d'élevage : bovins, ovins, porcins, caprins et poulets hébergent naturellement cette bactérie dans leur tube digestif. Leurs excréments peuvent ensuite contaminer l'environnement et l'alimentation des animaux. La bactérie peut être présente dans les ateliers de transformation agro-alimentaire. Elle profite des conditions de température faible (elle continue à se développer en dessous de 0 °C) pour persister dans l'environnement des ateliers et se développer, si le nettoyage est insuffisant ou si elle résiste aux produits désinfectants.

RAPPELS DU CONTEXTE REGLEMENTAIRE

Un ensemble de règlements européens appelé **Paquet Hygiène** (dont les règlements 178/2002, 853/2004 et 853/2004) encadre les activités de transformation et de manipulation des denrées alimentaires. Le règlement européen de base, le 178/2002, pose le principe de la responsabilité du fabricant et de son obligation d'assurer la traçabilité et la gestion des alertes en cas de mise sur le marché de produits dangereux pour la santé humaine (voir articles 17 et 18). Pour commercialiser des produits alimentaires non dangereux, il stipule que le fabricant doit prendre en compte les « conditions d'utilisation normales de la denrée alimentaire » et fournir aux consommateurs des informations dont celles « ...figurant sur l'étiquette, ou d'autres informations... ».

Le règlement européen 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (plus communément appelé règlement INCO) précise, dans son considérant 21, qu'il est important de clarifier la responsabilité du fabricant par rapport au consommateur en lien avec l'article 17 du règlement 178/2002. Il indique : « Il convient de clarifier les responsabilités des exploitants du secteur alimentaire dans le domaine de l'information sur les denrées alimentaires afin de prévenir une fragmentation des règles relatives à la responsabilité ». Il stipule aussi qu'il est obligatoire de mentionner sur une étiquette, « un mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire ».

EVOLUTIONS APPORTEES PAR L'INSTRUCTION TECHNIQUE DE 2022

Plusieurs évolutions ont été apportées par l'Instruction technique DGAL/SDSSA/2023-27 du 30/12/2022 en lien avec certaines exigences réglementaires et sociétales (comportement alimentaire et mésusage) et portent en partie sur :

- Le classement des produits au regard du danger *Listéria* ;
- La définition de seuils acceptables et les autocontrôles sur les denrées.

CLASSEMENT DES PRODUITS AU REGARD DU DANGER LISTERIA

L'instruction technique DGAL/SDSSA/2023-27 précise ainsi : « Conformément aux dispositions du règlement (CE) n°2073/2005, un exploitant doit prendre des mesures afin que les critères de sécurité des denrées alimentaires applicables pendant toute la durée de conservation soient respectés dans des conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles ». Cette rédaction implique que l'exploitant doit anticiper les utilisations différentes de celles prévues au sens strict sur l'étiquetage mais pouvant survenir raisonnablement, en tenant compte des habitudes de consommation.

Cette Instruction Technique précise les cadres réglementaires applicables pour le danger *Listeria monocytogenes* de la production à la mise sur le marché de denrées d'origine animale ou en contenant, prêtes à être consommées. Elle a pour objectif de faciliter la classification des denrées alimentaires mises sur le marché en produits PAM (= prêts à manger) définis comme étant « **les denrées alimentaires que le producteur ou le fabricant destine à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux** », ou non PAM dans le cas contraire.

NOTION DE PAM, NON PAM ET NON PAM SENSIBLES

1- Denrées non PAM :

Selon l'Instruction Technique DGAL/SDSSA/2023 : « Les denrées crues préemballées peuvent être exclues d'un classement dans la catégorie PAM (et donc définies comme non PAM) dans la mesure où la denrée porte un étiquetage clair et bien visible mentionnant la nécessité d'un traitement thermique efficace pour éliminer ou réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux » avant consommation. Il n'y a pas de critère Listéria à surveiller sur ces denrées. Les denrées crues dont le nom évoque une consommation en l'état (carpaccio, tartare) sont donc automatiquement classées en denrées PAM.

2- Denrées non PAM sensibles :

Certaines denrées crues du fait de leur possibilité d'être consommées crues ou insuffisamment cuites, malgré l'étiquetage invitant à une cuisson même à cœur (probabilité de mésusage ou d'habitudes alimentaires notamment pour les viandes hachées de bœuf), sont classées en non PAM sensibles avec un critère Listéria à 10 000 ufc/g (voir Instruction technique DGAL/MUS/ 2023-11 du 10/01/2023). Il est attendu que les barèmes de cuisson proposés conduisant à une classification non PAM ou non PAM sensibles permettent effectivement une destruction de Listéria. Le barème de cuisson préconisé, doit être validé de façon à permettre une cuisson à cœur (il doit garantir une diminution minimale de 6 log de *Listeria monocytogenes*).

3- Denrées PAM :

Il s'agit de denrées alimentaires destinées à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux.

Les denrées traitées thermiquement sont généralement des PAM. Contrairement aux denrées crues, le consommateur ne va pas voir de modification d'aspect ou de couleur du produit lors du réchauffage ou de la cuisson. Le risque de mésusage ou de cuisson insuffisante est maximal.

Principe de précaution et bénéfice du doute : dans l'hypothèse où le classement d'un produit poserait problème à un opérateur, il est évidemment important de le considérer par défaut comme un PAM permettant le développement de *Listéria*, tant que l'on ne peut assurer le contraire.

INTERPRETATION DE L'ANALYSE LISTERIA

Le classement d'une denrée dans la catégorie PAM conduit à l'application d'un critère de sécurité relatif à *Listeria monocytogenes* tout au long de la durée de conservation du produit. Pour garantir le respect de ce critère durant toute cette période, le critère de sécurité applicable au moment de la mise sur le marché du produit est différent selon que la denrée permet ou non la croissance de cette bactérie. Selon le règlement (CE) n°2073/2005, les denrées PAM ne permettant pas le développement de *Listeria monocytogenes* présentent l'une des caractéristiques suivantes (voir Tableau I).

Classement d'une denrée dans la catégorie PAM :				
Le produit peut être classé en « PAM ne permettant pas le développement de <i>Listéria</i> »				
s'il répond à l'une ou l'autre des 5 conditions suivantes				
pH ≤ 4,4	Aw ≤ 0,92	pH ≤ 5 ET Aw ≤ 0,94	Durée de conservation < à 5 jours	Justification scientifique

Tableau I : Conditions de classement des denrées dans la catégorie « PAM ne permettant pas le développement de *Listeria* »

A noter :

- la condition « durée de conservation < à 5 jours » ne s'applique pas aux denrées PAM destinées aux nourrissons et à des fins médicales spéciales qui restent systématiquement dans la catégorie PAM pendant toute la durée de vie du produit ;
- concernant la justification scientifique, quelques produits ont déjà fait l'objet d'études collectives et ont été reconnus comme ne permettant pas la croissance de *Listeria monocytogenes* (sous réserve du respect des procédés de transformation associés à l'étude). Tels sont les cas du Roquefort et du beurre fermier au lait cru de vache.

AUTOCONTROLES A METTRE EN PLACE ET SEUILS ACCEPTABLES

Les contrôles à effectuer sur les différents produits peuvent l'être soit en sortie d'atelier, soit en fin de vie. Ils doivent respecter les critères microbiologiques réglementaires (voir règlement EU 2073/2005). A minima, les auto-contrôles à réaliser par les producteurs sont ceux présentés dans le tableau II, ci-dessous :

Classification PAM	Stade d'analyse Listéria et seuils acceptables	
	Sortie atelier	Fin de vie
PAM ne permettant pas le développement de Listéria	Fréquence à définir ≤ 100 ufc/g	-
PAM permettant le développement de Listéria	Fréquence à définir Non détection dans 25 g	Fréquence à définir Non détecté dans 25g* ou ≤ 100 ufc/g
Non PAM sensible	-	Fréquence à définir ≤ 10 000 ufc/g
Non PAM	-	-

Tableau II : Auto-contrôles à effectuer et seuils acceptables

*Le règlement 2024/2894 de la Commission modifiant le règlement 2073/2005, porte sur la modification de ce critère, le seuil en fin de vie devient « non détecté dans 25g » pour tous les opérateurs n'étant pas en capacité d'apporter la démonstration que le seuil à ce stade ne pourra en aucun cas dépasser la limite de 100 ufc/g. Cette modification sera applicable à partir du 1^{er} juillet 2026 ([consulter le projet d'acte](#)).

Rappelons qu'outre l'analyse sur les produits, le règlement européen 2073/2005 (article 5 point 2) mentionne également l'obligation de réaliser des recherches régulières de Listéria dans l'environnement pour les établissements fabricant des produits PAM.

PROPOSITION D'AIDE A LA CLASSIFICATION DES DENREES CARNEES ET POISSONS ET PRECONISATIONS POUR L'ETIQUETAGE

Les propositions présentées ici ne portent que sur les produits carnés et les poissons du fait de la largeur des gammes de produits et des interrogations très nombreuses qu'elles génèrent. Ces denrées font l'objet à la fois de process extrêmement nombreux et d'utilisations très variables par le consommateur (cuisson ou non, plus ou moins poussée) mais aussi d'une première catégorisation sanitaire (viandes hachées/préparations de viande ou produits à base de viande) qui rend complexe leur approche au regard du risque d'intoxication alimentaire via le germe pathogène *Listeria monocytogenes*.

Les tableaux qui suivent (Tableaux III et IV) présentent une classification proposée pour ces différents produits avec quelques préconisations relatives à la durée de vie (DLC, DDM), l'étiquetage, le mode d'utilisation et le classement des produits dans les 3 catégories PAM, non PAM et PAM sensible.

PRODUITS A LA VENTE	CATEGORIE DE PRODUITS ¹	Produit à DLC ou DDM ?	PRECONISATIONS ETIQUETAGE		Classement PAM NON PAM NON PAM Sensible	Analyse Listéria (voir Tab.II)
			Conditions de conservation réglementaires	Mode d'emploi		
Découpe de viandes bovins, ovins, porcins, caprins	Découpe	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C	A consommer après cuisson. En fonction des morceaux, préciser si à rôtir, à poêler, à braiser ou à bouillir	Non PAM	Non
Découpe volailles	Découpe	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C	A consommer après cuisson (option : en fonction des morceaux, préciser si à rôtir, à poêler, ou à mijoter)	Non PAM	Non
Carpaccio	Découpe	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C		PAM	Oui Non détecté dans 25 g
Carpaccio avec des herbes ou des épices	Préparations de viandes	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C		PAM	Oui Non détecté dans 25 g
Viandes hachées*1 avec moins de 1 % de sel destinées à être consommées crues (exemple en tartare) ou non cuites à cœur ou sans étiquetage	Viandes Hachées	DLC	A conserver entre 0 et 2 °C		PAM	Oui Non détecté dans 25 g
Viandes hachées de bœuf *1 avec moins de 1 % de sel destinées à être cuites	Viandes Hachées	DLC	A conserver entre 0 et 2 °C	A consommer après cuisson à cœur Attention si barème de cuisson préconisé, il faudra valider que cela permet une cuisson à cœur.	Non PAM sensible	Oui Contamination inférieure à 10 000 ufc/g***

¹ Pour les produits à base de viande, voir IT DGAL/SDSSA/2016-353 du 10 mai 2016

Viandes hachées de porc ou volailles *1 avec moins de 1 % de sel destinées à être cuites	Viandes Hachées	DLC	A conserver entre 0 et 2 °C	A consommer après cuisson à cœur Attention si barème de cuisson préconisé, il faudra valider que cela permet une cuisson à cœur.	Non PAM	Non
Viandes hachées avec 1 % de sel et plus, et moins de 50 % de porc ou farce (volaille pure ou mélange volaille et porc)	Préparations de viandes	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C	A consommer après cuisson à cœur	Non PAM	Non
Viandes hachées avec 1 % de sel et plus, et moins de 50 % de porc ou farce (avec bœuf dont saucisses de bœuf)	Préparations de viandes	DLC	A conserver entre 0 et 2 °C	A consommer après cuisson à cœur Attention si barème de cuisson préconisé, il faudra valider que cela permet une cuisson à cœur.	Non PAM sensible	Oui Contamination inférieure à 10 000 ufc/g***
Viande hachée avec 50 % de porc et plus, et moins de 15g de sel /kg de viande (et plus de 1 % de sel) ou farce. Les 50 % en plus du porc sont du porc ou de la volaille.	Préparations de viande	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C	A consommer après cuisson à cœur	Non PAM	Non
Viande hachée et saucisses avec 50 % de porc et plus, et 15g et plus de sel /kg de viande ou farce (qui ne comprend que du porc ou de la volaille)	Produits à base de viande	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C	A consommer après cuisson à cœur	Non PAM	Non
Viande hachée et saucisses avec 50 % de porc et plus, et 15g et plus de sel /kg de viande ou farce (qui comprend du bœuf)	Produits à base de viande	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C	A consommer après cuisson à cœur	Non PAM sensible	Oui Contamination inférieure à 10 000 ufc/g***
Brochettes de viandes (avec découpe de viandes et de légumes)	Préparations de viande	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C	A consommer après cuisson	Non PAM	Non
Brochettes avec boulettes de viandes épicées (voire aussi légumes)	Préparations de viande	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C	A consommer après cuisson	Non PAM sensible	Oui Contamination inférieure à 10 000 ufc/g***

Paupiette, crépinette (crue)	Préparations de viande	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C	A consommer après cuisson à cœur	Non PAM	Non
Pâté en croute à cuire, pâté à cuire	Préparations de viande	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C	A consommer après cuisson à cœur	Non PAM	Non
Conserves (terrines, plats préparés) de viandes ou poissons	Produits à base de viande	DDM		Après ouverture à conserver entre 0 et 4°C et à consommer dans les 3 jours	Hors classification (non PAM)	Non
Semi-conserves (traitement ayant valeur de pasteurisation dans un emballage étanche servant aussi à la vente)****	Produits à base de viande	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C	Après ouverture à consommer dans les 3 jours	Hors classification (non PAM)	Non
Viandes cuites (cuisson ayant valeur de pasteurisation)	Produits à base de viande	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C	Réchauffage ou non (à préciser selon produit et caractéristiques organoleptiques recherchées)	PAM	Oui Non détecté dans 25 g
Plats cuisinés, tartes, pizzas, quiche, croque-monsieur, ...	Produits à base de viande	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C	Réchauffage ou non (à préciser selon produit et caractéristiques organoleptiques recherchées)	PAM	Oui Non détecté dans 25 g
Tarte ou pizza à cuire	Produits à base de viande	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C	A consommer après cuisson à cœur	Non PAM sensible	Oui Contamination inférieure à 10 000 ufc/g***
Jambon cuit	Produits à base de viande	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C		PAM	Oui Non détecté dans 25 g
Charcuterie cuite : jambon blanc, rillettes, terrine, saucisse cuite, boudin noir, andouille, ...	Produits à base de viande	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C Réchauffage ou non		PAM	Oui Non détecté dans 25 g
Andouillette, boudin blanc,...	Produits à base de viande	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C	A consommer après cuisson à cœur	Non PAM sensible	Oui Contamination inférieure à 10 000 ufc/g***

Salaisons (viandes salées et séchées) fumées ou non*2	Produits à base de viande	DLC ou DDM ²	Mode de conservation variable		PAM	Oui selon Aw et pH Non détecté dans 25 g Ou jusqu'à 100 ufc/g
Viandes fumées sans étiquetage spécifique	Préparations de viande ou Produits à base de viande	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C		PAM	Oui Non détecté dans 25 g
Lardons, allumettes fumé(e)s***** ou non	Produits à base de viande	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C	A consommer après cuisson	Non PAM sensible	Oui Contamination inférieure à 10 000 ufc/g***
Bacon*****	Produits à base de viande	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C	A consommer après cuisson	PAM	Oui Non détecté dans 25 g
Viandes marinées	Préparations de viande	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C	A consommer après cuisson	Non PAM	Non
Viandes cuites confites	Produits à base de viande	DLC	A conserver entre 0 et 4 °C	A consommer après réchauffage	PAM	Oui Non détecté dans 25 g

***1 Rappel : agrément obligatoire pour préparer des viandes hachées préemballées**

***2 Sauf salaison sèche de foie car nécessitant une cuisson en raison du risque d'hépatite E**

***** Critère d'hygiène recommandé car risque de mésusages**

****** La notion de semi-conserves ne devrait plus être utilisée : elle a été remplacée du fait de son risque de confusion avec les conserves, par la notion de denrée alimentaire périssable (AFSSA-Saisine n°2005-SA-0324 et n°2005-SA-0339 page 17). Elle est conservée dans cet article pour une meilleure compréhension par les professionnels et conseillers.**

*******L'approche PAM/non PAM est à moduler selon le type de fumage**

Tableau III : Classement des produits carnés et préconisations

² Selon Aw et pH : Voir IT DGAL/SDSSA/2024-270

PRODUITS A LA VENTE	CATEGORIE DE PRODUITS	Produit à DLC ou DDM ?	PRECONISATIONS ETIQUETAGE		Classement PAM NON PAM NON PAM Sensible	Analyse Listéria (voir Tab.II)
			Conditions de conservation réglementaires	Mode d'emploi		
Poissons crus	Produits de la pêche frais	DLC	A conserver entre 0 et 2°C ou sous glace si non conditionnés	A consommer après cuisson. Attention : si barème de cuisson préconisé, l'étiquetage doit préciser que le produit est destiné à être cuit à cœur	Non PAM	Non
Poissons crus	Produits de la pêche frais	DLC	A conserver entre 0 et 2°C ou sous glace si non conditionnés	Consommation en sushi ou autre présentation destinée à être consommée cru ou insuffisamment transformée (tartare, carpaccio...)	PAM	Oui Non détecté dans 25g
Poissons salés, fumés	Produits de la pêche transformés	DLC ou DDM ³	Mode de conservation variable		PAM	Oui Non détecté dans 25g
Autres produits de la pêche PAM : crevettes cuites, bulots cuits	Produits de la pêche transformés	DLC	A conserver entre 0 et 2°C ou sous glace si non conditionnés ⁴		PAM pour les crustacés et mollusques cuits	Oui Non détecté dans 25g

Tableau IV : Classement des produits de la pêche et de l'aquaculture

³ Selon Aw et pH : Voir IT DGAL/SDSSA/2024-270

⁴ Car soumis à la température approchant celle de la glace fondante, voir règlement 853/2004

Remarques sur les durées de vie, DLC et DDM⁵ :

La détermination de la durée de la durée de vie des aliments se fait sous la responsabilité des fabricants. Les DLC doivent donc être déterminées et validées à partir des durées indicatives disponibles (pratiques de la profession, guides de bonnes pratiques, ...). Dans la mesure où les opérateurs n'ont pas d'objectifs stratégiques relatifs à la recherche de DLC longues, il est préférable et prudent de se limiter à l'adoption de DLC courtes.

Pour plus d'informations sur la manière de déterminer une durée de vie et sur la définition et le classement des denrées en denrées à DLC ou à DDM, nous vous invitons à vous référer à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2024-270 et à vous appuyer sur les différents guides de bonnes pratiques d'hygiène (Guides en vigueur à consulter sur le site du Ministère de l'agriculture ([lien](#)) ou via les démarches filières - exemple : « Guide de Bonnes Pratiques pour la transformation fermière de produits à base de porc »⁶).

Remarques sur les préconisations liées au « mode d'emploi » :

Concernant la préconisation « à consommer après cuisson à cœur », elle est suffisante pour les denrées crues si les modifications d'aspect ou de couleur apportées par la cuisson sont visibles par le consommateur. Pour les autres situations, il convient d'être prudent au regard de la prise en compte attendue du « mésusage ». Il est donc préférable quand cela est possible d'apporter des précisions sur le mode de cuisson en veillant à son caractère assainissant (validation du triptyque : matériel/temps/température), tel que par exemple :

- « À cuire au four à chaleur tournante 20 min à 180°C » (pour une tarte ou une pizza à cuire)
- « Ne pas cuire au micro-onde » (pour une tarte ou une pizza à cuire)
- Pour une utilisation destinée au micro-onde, précisez un temps et une puissance (en Watt) si possible
- ...

IMPACT SUR LES PRATIQUES ET DISCUSSION

Cette Instruction Technique de la DGAL en date du 30 décembre 2022 se réfère au règlement européen 2073/2005 applicable depuis le 1^{er} janvier 2006.

Le règlement européen 2073/2005 limite la responsabilité des fabricants aux utilisations « raisonnablement prévisibles ». Dans son « considérant 21 », il précise : « Le producteur ou

⁵ Pour en savoir plus sur DLC et DDM, voir aussi :

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Date-limite-de-consommation-DLC-et-DDM>

⁶ Guide disponible en téléchargement sur le lien suivant : <https://ifip.asso.fr/actualites/guide-de-bonnes-pratiques-pour-la-transformation-fermiere-de-produits-a-base-de-porc/>

le fabricant d'un produit alimentaire doit décider si l'on peut consommer ce produit tel quel, sans devoir le cuire ou le soumettre à un traitement pour en assurer la sécurité ainsi que le respect des critères microbiologiques. Conformément à l'article 3 de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard, il est obligatoire de faire figurer sur l'étiquetage les conditions d'utilisation d'une denrée alimentaire lorsqu'il est impossible d'en faire un usage approprié sans ces instructions. Celles-ci doivent être prises en compte par les exploitants du secteur alimentaire lorsqu'ils décident quelles sont les fréquences d'échantillonnage appropriées pour les contrôles effectués en appliquant les critères microbiologiques. »

Fin 2022, sous la pression sociétale liée aux dernières crises sanitaires, l'Etat français a proposé dans l'Instruction Technique DGAL/SDSSA/2023-27 de se baser « sur les études nationales, européennes et internationales portant sur les habitudes de consommations (exemple : **Étude INCA 3**), les habitudes de consommation régionales et nationales, les usages préconisés par d'autres fabricants pour des produits équivalents, des sondages spécifiques réalisés par l'exploitant ou une organisation professionnelle auprès des consommateurs ou des clients en cas d'exportation, etc ». Dans l'étude INCA 3, l'ANSES avait identifié toutes les pratiques à risque des consommateurs, « à savoir des temps plus longs de conservation avant consommation des denrées périssables, des dépassements plus fréquents des dates limites de consommation et des températures inadaptées relevées dans les réfrigérateurs », sans distinction des pratiques raisonnablement prévisibles ou non.

Selon cette instruction technique, le producteur n'a plus le choix de déterminer les utilisations de son produit contrairement à ce que le règlement 2073/2005 proposait depuis 2006, désormais seules les pratiques des consommateurs doivent régir son analyse des risques. Le mode d'emploi précisé sur l'étiquetage ne constitue plus une sécurité juridique face à un consommateur qui ne respecterait pas ses prescriptions. Il doit non seulement être attentif aux évolutions des modes de consommation mais aussi anticiper toutes les pratiques à risque des consommateurs, même celles aberrantes au regard des risques sanitaires (mésusages).

La réglementation est le fruit des enjeux sociétaux. Vu l'évolution constante des exigences des consommateurs et la judiciarisation des situations, il semble nécessaire de réfléchir collectivement aux responsabilités réciproques : consommateurs et fabricants, ces derniers ne pouvant pallier aux risques conscients ou inconscients pris par ces premiers.... Cette réflexion est cruciale pour les acteurs des circuits courts concernés. Ils n'ont ni la capacité à anticiper les comportements inadaptés des consommateurs, ni à supporter financièrement des actions longues en justice.

REMERCIEMENTS

Les auteurs remercient pour leur contribution à l'évaluation et la relecture de ce travail : Anne Audouin, Loris Cafiero, Nelly Charge, Peggy Crosnier, Marc Fabre, Laurie Gourier-Rampazzi, Nadine Guillome, Virginie Hossen, Anne Manach, Guénaëlle Rebondy, Margaux Rusalen et Emmanuelle Souday.

RESSOURCES :

- Instruction technique DGAL/MUS/2023-11 du 10 janvier 2023 relative à la révision et la publication du Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire à l'usage des exploitants du secteur alimentaire et de l'administration
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-353 du 10 mai 2016 relative à la production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogoires à l'agrément.
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 7 janvier 2019 relative aux critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et aux lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2023-27 du 30 décembre 2022 relative aux dispositions réglementaires au regard du danger *Listeria monocytogenes* applicables à la production et la mise sur le marché de denrées d'origine animale ou en contenant prêtes à être consommées Instruction technique DGAL/SDSSA/2024-270 du 29 avril 2024 relative à la durée de vie microbiologique des aliments.
- Règlement (CE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil 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
- Règlement (CE) n°2024/2895 de la Commission du 20 novembre 2024 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 en ce qui concerne *Listeria monocytogenes*
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale