

FIDAL

AVOCATS

TTL Avocats
att. François LAFFORGUE
29 rue des Pyramides
75001 Paris

Saint-Herblain, le 26 juillet 2023

LRAR n° (par précaution)
Et mail : f.lafforgue@tla-avocats.com

OFFICIEL

Dossier : RANA / Foodwatch – Zero waste France

Cher Confrères,

Je viens vers vous en ma qualité de conseil de la société Rana France, dans le prolongement de votre lettre reçue par ma cliente le 27 juin et dont les termes ne manquent pas de surprendre.

En effet, telle que formulée, la demande de vos clientes revient ni plus ni moins qu'à demander de sacrifier la sécurité alimentaire des produits.

Comme vous le savez, la sécurité des produits est un impératif absolu qui ne saurait par conséquent souffrir de la moindre concession.

6, impasse Serge Reggiani • 44814 • Saint Herblain • France • fidal.com
Tél : 02 40 14 26 00 • Barreau de Nantes

En la matière, la réglementation dense requiert notamment que le conditionnement du produit et le système d'emballage soient conçus et effectués de sorte qu'ils ne cèdent pas aux denrées les constituants en une quantité susceptible :

- de présenter un danger pour la santé humaine ;
- d'entraîner une modification inacceptable de la composition de la denrée ;
- d'altérer les propriétés organoleptiques de la denrée alimentaire ».1

La méthode HACCP permettant de garantir la sécurité alimentaire, intégrée au Codex Alimentarius ainsi qu'à la législation européenne sur la sécurité des denrées alimentaires² prévoit que les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits.

Comme cela ressort des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, le niveau de vide dans le conditionnement des produits frais, sous atmosphère modifiée est d'une part, l'un des facteurs clés permettant de maîtriser les risques de contamination de ces produits et d'autre part et intrinsèquement, l'un des éléments essentiels pour déterminer la durabilité du produit (sa date limite de consommation)³.

Ce point est également connu et reconnu par de nombreuses autorités et experts de la sécurité alimentaire des produits frais.⁴

Au cas particulier, répondant aux exigences extrêmement rigoureuses, les sachets de pâtes fraîches Giovanni Rana conditionnés sous atmosphère modifiée, sont spécifiquement conçus pour garantir la qualité, l'intégrité et la sécurité alimentaire du produit. Le processus de conditionnement et d'emballage est également conçu pour répondre à ces seules exigences.

C'est d'ailleurs précisément pour ces raisons que l'espace supérieur du sachet mis en cause doit être suffisamment grand pour :

- assurer le bon rapport entre le produit et l'atmosphère modifiée; diminuer cette espace reviendrait à compromettre les conditions de conservation optimale du produit, ne permettrait plus de maîtriser le risque de contamination bactérienne et de garantir la sécurité alimentaire en maintenant et en préservant les caractéristiques microbiologiques du produit jusqu'à la date limite de consommation ;

¹ Règlements du Paquet hygiène dont les règlements 178/2002, 852/2004 et 2073/2005 ; Règlement cadre 1935/2004 sur les matériaux en contact avec les denrées alimentaires ;

² Règlement 852/2004

³ Par exemple, le guide de bonnes pratiques de fabrication de produits traiteurs frais et réfrigérés qui intègre le niveau de vide comme élément clé à la sécurité de la denrée.

⁴ Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-861 du 24 décembre 2019

- permettre que la phase d'emballage soit effectuée de manière à éviter la contamination des produits ce qui suppose notamment d'avoir suffisamment d'espace lors de l'étape de remplissage pour éviter qu'une partie du produit puisse être piégée dans le scellement de l'emballage, générant des micro-trous. En conséquence, réduire l'espace reviendrait à compromettre la soudure et le scellement de l'emballage au détriment de la sécurité alimentaire, des caractéristiques microbiologiques et de la durée de conservation du produit ce d'autant que l'espace libre du produit mis en rayon est non disponible lors de la phase de remplissage ;
- maintenir la quantité techniquement adéquate d'atmosphère modifiée, qui diminue avec le temps en raison de l'interaction avec le produit lui-même pour assurer l'intégrité du produit et prévenir son altération physique et qualitative, de l'usine au point de vente, jusqu'aux réfrigérateurs des consommateurs.

Au demeurant, la quantité du produit est clairement indiquée en facing du sachet conformément à la réglementation⁵, le niveau de remplissage du sachet étant par ailleurs visible par le consommateur au moment de l'achat puisque le sachet mis en cause présente une fenêtre transparente également en facing.

En conséquence, il n'y a pas la moindre confusion possible pour le consommateur quant à la quantité du produit contenu dans le pack qui ne saurait en tout état de cause, que s'apprécier au regard de l'indication de la quantité nette figurant sur le pack.

De plus, aucun consommateur raisonnable ne s'attend à ce que le poids ou la taille globale de l'emballage reflète directement la quantité de produit qu'il contient.

Or, sur la base des textes applicables en la matière ainsi que de la jurisprudence, ce qui détermine si une pratique commerciale est trompeuse, est le fait de savoir si elle « altère ou est susceptible d'altérer de manière substantielle » le comportement économique du consommateur.⁶

Enfin, le système de conditionnement n'est en aucun cas, de nature commerciale et n'a absolument aucune vocation commerciale.

⁵ règlement (UE) n° 1169/2011

⁶ Comm. UE, Orientations concernant la mise en œuvre, l'application de la directive 2005/29/CE, 25 mai 2016, SWD (2016) 163). Cass. com., 1er mars 2017, n° 15-15.448, publié au Bulletin ; Cass. com., 29 nov. 2011, n° 10-27.402, Bull. civ. IV, no 195 ; CJUE, 15 mars 2012, aff. C-453/10, Pereničová et Perenič, ECLI:EU:C:2012:144 ; CJUE, 19 déc. 2013, aff. C-281-12, Trento Sviluppo et Centrale Adriatica, ECLI:EU:C:2013:859 ; Com 1er mars 2017 n° 15-15.448⁶

Le système de conditionnement est un processus technique qui relève de l'ordre impérieux de sécurité alimentaire.

D'ailleurs, en dehors des considérations juridiques, réglementaires et techniques susvisées, le Groupe Rana n'a aucun intérêt d'avoir le système de conditionnement tel que conçu autre que celui de la sécurité alimentaire.

Dans ce contexte vous comprendrez que le Groupe Rana ne saurait donner la moindre suite à la demande de vos clients qui est en tous points infondée.

En l'état de la législation applicable et de l'état des connaissances techniques et scientifiques, la sécurité alimentaire, pour le Groupe Rana, étant une priorité absolue et essentielle, ma cliente ne peut en aucun cas envisager de réduire « le vide » du produit mis en cause.

Je vous prie de me croire,

Votre bien dévouée,

Nejra PERION

Avocate

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Nejra Perion', is written over a light gray grid background.