

21 MAI 2009 - N° 11 - 6 €

www.lesmarcheshebdo.fr

# LES MARCHÉS

HEBDO

L'HEBDO DU COMMERCE AGROALIMENTAIRE

Une question ?  
Une réaction  
à la nouvelle formule  
des Marchés ?

Écrivez-nous à :  
redac.lesmarches@siac.fr

## À la table des « seniors »



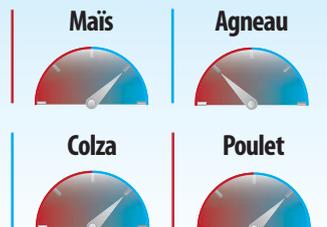
Après une carrière en restaurant, Philippe Légier a choisi la restauration collective et œuvre

dans les maisons de retraite depuis vingt ans. Responsable restauration de la maison de retraite Les jardins d'Aydora à Cressan (Hérault), il reconnaît que nourrir les seniors n'est pas un métier comme un autre.

> Voir page 12

## Maïs : un marché tendu

Le maïs réagit à la tension internationale, mais aussi à une demande régulière.



> Les analyses pages 20 et suivantes

## La baisse du taux de sel fait fleurir les arômes

En réduisant les taux de sodium dans les produits tels que le pain, les charcuteries, les soupes, les snacks, les sauces et les charcuteries, les industriels ont activé un fructueux marché de substituts, d'exhausteurs de goût, de conservateurs et autres formules aromatiques. Ces ingrédients ne visent pas directement à remplacer du sel ou à masquer l'amertume d'un autre chlorure. Ils servent avant tout à élaborer des produits perçus comme plus sains, plus naturels et authentiques. L'innovation technologique répond à la fois aux objectifs du PNNS (Plan national nutrition santé) et aux désirs des consommateurs. Elle va bon train et les fabricants d'ingrédients (Lesaffre, Armor Protéines, Naturex...) ou créateurs de saveurs (Givaudan, Nactis, Savena...) affichent de bons résultats. Dès lors, ces entreprises sont capables d'investir tou-

jours davantage dans la recherche, dont profite la réduction du sel.

Les sociétés de restauration collective sont quant à elles obligées de jouer sur d'autres plans, tablant sur la pédagogie, sur l'éducation des jeunes, sur la composition des menus. Les cuisiniers emploient davantage d'épices, de même que les consommateurs. Mais si on constate une progression des ventes d'herbes et d'épices en remplacement du sel, ces derniers ne sont pas pour autant prêts à lâcher la salière, comme en témoigne le succès de la fleur de sel et des sels d'origine.

P.8 3 questions à Givaudan

P.9 Décryptage

P.10 Moins de sel en GMS

## Le bel avenir promis au vin bio

Les vins issus de raisins produits en agriculture biologique sont l'une des rares catégories dont la consommation progresse en France. Les producteurs l'ont bien compris et sont nombreux à s'être « convertis » ces dernières années.

> Voir page 24



LE QUOTIDIEN EN LIGNE



LA BASE DE DONNÉES  
COTATIONS



LE SITE  
WWW.LEQUOTIDIENLESMARCHES.FR



LE MAGAZINE HEBDO



LE SITE WWW.LESMARCHESHEBDO.FR

**LES MARCHÉS, C'EST BEAUCOUP PLUS QU'UN QUOTIDIEN. MAINTENANT, LES MARCHÉS C'EST AUSSI TOUS LES JEUDIS UN NOUVEAU MAGAZINE, LES MARCHÉS HEBDO.**

Pour vous abonner ou pour en savoir plus, appelez le **N°Vert 0 800 50 50 61**

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

**CHRONIQUE JURIDIQUE**

AVEC LE CABINET RACINE

**Fraudes alimentaires :  
que risquent leurs auteurs ?**

**Deux ans d'emprisonnement, 37 500 euros d'amende, interdiction d'exercer une activité professionnelle, voilà ce qu'encourent les auteurs de délit de tromperie sur la date de péremption d'un produit alimentaire par exemple.**

La presse a relaté ces dernières semaines la mise en examen d'un négociant soupçonné d'avoir fourni à neuf boucheries un mélange d'eau et de bisulfite de soufre pour nettoyer de la viande halal avariée destinée à être vendue aux consommateurs. Cette affaire est l'occasion de s'interroger sur les sanctions pénales auxquelles s'exposent les auteurs de fraudes alimentaires, malheureusement encore trop nombreuses.

Le délit de tromperie, caractérisé par le fait d'induire un cocontractant en erreur notamment sur l'origine et les qualités de la marchandise objet du contrat, est source d'un important contentieux, malgré des sanctions sévères prévues par les textes. Ont notamment été sanctionnées l'utilisation induue de la certification « bio », l'apposition sur le produit de fausses indications sur sa composition ou son origine géographique, l'utilisation frauduleuse d'un label agricole ou la modification de la date de péremption figurant sur l'emballage. L'auteur de ce délit est passible d'une peine de deux ans d'emprisonnement et d'une amende de 37 500 euros. S'il s'agit d'une personne morale, l'amende pourra aller jusqu'à 1 875 000 euros. Les tribunaux peuvent également condamner le coupable à des peines complé-

mentaires : interdiction pour les personnes physiques ou morales d'exercer une activité professionnelle ou sociale à titre définitif ou pour une période de cinq ans au plus, publication du jugement de condamnation aux frais du condamné (notamment dans des revues professionnelles telles *Les Marchés*), affichage, retrait ou confiscation du produit de la vente des aliments concernés. Enfin, les personnes physiques peuvent se voir interdire d'exercer des fonctions publiques, ainsi que certaines professions ou activités économiques.

**Des délits distincts  
aux peines cumulables**

L'ensemble de ces peines est également applicable au délit de falsification et de vente de denrées alimentaires falsifiées, corrompues ou toxiques, lequel peut parfois être commis simultanément au délit de tromperie, comme lorsque de la marchandise avariée est reconditionnée après avoir été nettoyée avec des substances nocives pour la santé de l'homme, conférant au produit une apparence comestible. En outre, lorsque le délit a eu pour conséquence de rendre l'utilisa-

tion de la marchandise dangereuse pour la santé de l'homme ou des animaux, les peines ci-dessus sont doublées. Le délit de falsification est un délit distinct du délit de tromperie, permettant au juge, en cas de cumul des infractions, de prononcer, pour chacune d'entre elles, des peines distinctes.

Le délit de publicité trompeuse, également distinct et cumulable, et frappé des mêmes peines principales, est commis lorsque le consommateur, même s'il n'est pas le cocontractant, a pu être victime d'allégations fausses ou de nature à l'induire en erreur.

Dans tous les cas, peuvent s'ajouter aux sanctions pénales des dommages et intérêts, parfois très conséquents, au profit des victimes de l'infraction, qu'il s'agisse du cocontractant ou du consommateur. Les bénéficiaires sont aussi, de plus en plus fréquemment, des associations de consommateurs ou des organisations professionnelles ou interprofessionnelles, dont les membres pâtissent de l'image négative donnée à leur profession ou dont les efforts de promotion sont remis en cause (voir notamment l'allégation « viande bovine française »).

**LE CABINET RACINE**

Racine est un cabinet d'avocats indépendant spécialisé en droit des affaires. Avec un effectif total de cent trente personnes en France (Paris, Bordeaux, Lyon, Marseille et Nantes), il réunit plus de quatre-vingts avocats et juristes à Paris. Il dispose également d'un bureau à Bruxelles. Bruno Néouze, associé, y traite avec son équipe les questions relatives à l'agriculture et aux filières agroalimentaires. Il conseille et assiste de nombreuses entreprises agroalimentaires et organisations professionnelles et interprofessionnelles agricoles.

Racine - 3, place des Victoires - 75 001 Paris - [www.racine.eu](http://www.racine.eu)

**TEXTES****KLAUS : DES FONDS DU  
FISAC MOBILISÉS**

Hervé Novelli a signé le 13 mai la circulaire permettant de mobiliser les fonds Fisac (Fonds d'intervention pour les services, l'artisanat et le commerce) suite à la tempête Klaus qui a touché le Sud-Ouest de la France fin janvier. Les entreprises sinistrées, régulièrement assurées, ayant un CA inférieur à 1 M€ HT, pourront bénéficier d'indemnités. Le montant des aides pourra aller jusqu'à 8 000 € pour les dépenses d'investissement et à 2 000 € pour l'indemnisation des pertes d'exploitation.

**LA BAISSÉ DE LA TVA  
AU PARLEMENT**

Suite aux États généraux de la presse, Hervé Novelli a annoncé le 13 mai en Conseil des ministres que le gouvernement proposera au Parlement, dans le cadre de la discussion du projet de loi de développement et de modernisation des services touristiques, de fixer le taux de la TVA sur la restauration à 5,5% en métropole et 2,1% dans les DOM à partir du 1<sup>er</sup> juillet 2009.