

Archives 2010-2020 du blog "Les ruchers de l'an 01"



Les Ruchers de l'An

01



L'étiquetage du miel

MAJ décembre 2020

L'étiquetage est une donnée clé et ne doit pas être négligé, pour plusieurs raisons. Premièrement, c'est un lien entre le producteur et le consommateur, cet étiquetage doit donc être le reflet d'une exigence de qualité, de transparence, et refléter l'image que vous souhaitez renvoyer au consommateur. La seconde raison est réglementaire : un mauvais étiquetage peut représenter une fraude caractérisée, soyez vigilants et respectez les règles en vigueur.

L'indentité du produit

Votre étiquetage fait partie de l'image de votre travail. Vous devez le penser comme tel. Il devra être reconnaissable, si vous avez déjà une identité visuelle sur l'exploitation (couleurs, polices de caractère, logo...), respectez cette charte visuelle sur vos nouveaux produits, le consommateur doit pouvoir reconnaître vos produit au premier coup d'œil.

Inspirez-vous de ce qui existe en fonction des goûts de votre clientèle. Si vous voulez communiquer sur le fait que vos produits sont issues de recettes traditionnelles, et toucher une clientèle qui a besoin d'être rassurée, vous ne

concevrez pas vos étiquettes de la même manière que si vous voulez jouer sur l'humour et vous adresser à des trentenaires par exemple

On voit apparaître aujourd'hui des étiquettes plus modernes, plus décalées et colorées, ce qui n'était pas envisageable il y a encore quelques décennies sur des produits tels que le vin ou les produits de la ruche.

Voici quelques pistes pour élaborer vos étiquettes : Prenez en compte la couleur du produit, l'étiquette doit être harmonieuse avec le contenant. Choisissez une typographie, avec empattement pour signifier la sécurité, la tradition, ou plus moderne si vous voulez signifier l'innovation. Vous pouvez opter pour une étiquette très simple et visuelle, et utiliser une seconde étiquette afin de compléter, cela permet d'avoir un style épuré sur vos visuels.

Racontez une histoire, que voulez vous transmettre ? Votre client doit reconnaître ses valeurs en voyant votre produit. Soyez sobres, n'utilisez pas trop d'éléments dans votre design, peu de couleurs, peu de typographies, sinon vous risquez de faire une étiquette donnant un sentiment de « fouillis ».

Règlementation

Les règles en matière d'étiquetage sont complexes, plus vous ajoutez d'éléments, plus vous risquez de ne pas être dans les règles. Il est plus sûr de mettre l'essentiel, ce qui est obligatoire, et d'oublier les assertions supplémentaires inutiles.

Ce qui est obligatoire :

La dénomination de vente : C'est le nom du produit. Il doit définir clairement le produit vendu, et ne doit pas être de nature à induire le client en erreur ;

La liste des ingrédients : ils sont énumérés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale ; La quantité des ingrédients ou des catégories d'ingrédients, doit être exprimée en pourcentage ;

La quantité nette de produit : Elle est exprimée en unités de volume pour les produits liquides et en unités de masse pour les autres produits ;

La date de durabilité minimale : C'est la DDM que vous avez définie pour vos produits ou, dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation DLC ; La date de durabilité minimale (DDM) est indiquée en clair sous la forme « à consommer de préférence avant... ». Toutefois, elle peut être annoncée par la mention « A consommer de préférence avant fin... » en indiquant le mois et l'année lorsque la durabilité est comprise entre 3 et 18 mois, ou seulement l'année lorsque la durabilité est supérieure à 18 mois. Les conditions particulières de conservation et d'utilisation de la denrée, s'il est par exemple obligatoire de la garder au frais ;

Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ;

L'indication du numéro de lot : Cette indication peut être remplacée par la DDM lorsqu'elle est exprimée en clair (jour, mois, année) ;

Le lieu d'origine ou de provenance, si un texte spécifique le prévoit ou si son omission est de nature à induire en erreur ;

Le mode d'emploi, chaque fois que sa mention est nécessaire à un usage approprié d'une denrée.

Titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume ;

[Le contenu de cet article est extrait de la formation rédigée pour le CFPPA de Coutances-Merci de citer son auteur en cas de partage : Mathieu Angot]