



## Fêtes de fin d'année : les conseils de la D.A.E

A l'occasion des fêtes de fin d'année, la D.A.E effectue des contrôles afin de garantir l'information et la sécurité des consommateurs au cours de cette période de forte sollicitation commerciale.

Les actions prioritaires portent essentiellement sur les produits festifs traditionnellement consommés entre Noël et le jour de l'an, sur les produits festifs non alimentaires festifs et décoratifs ainsi que vers les prestations de service et les offres promotionnelles. Les ventes en lignes sont également soumises à la surveillance des agents.

- **Le chocolat**

Les produits de cacao et de chocolat ne sont pas réglementés en Nouvelle-Calédonie, hormis les règles en matière d'étiquetage.

En France, ils sont régis par la directive européenne 200/36/CE qui définit à la fois la composition et les règles en matière d'étiquetage.



Des procédés de conservation des chocolats par le froid peuvent être utilisés afin de préserver leurs qualités organoleptiques. Dans ce cas, une bonne information du consommateur doit être assurée sur le traitement subi, sur les conditions et la durée de conservation des produits.

Les produits préemballés doivent porter en plus des mentions spécifiques liées à l'étiquetage, une date limite d'utilisation optimale sous la forme "A consommer de préférence avant fin..." suivie des conditions de conservation.

A l'occasion des contrôles, les enquêteurs de la D.A.E vérifient la véracité des allégations de type "chocolat maison", "chocolat artisanal" et de "fabrication artisanale".

- **Les volailles**

La qualité d'une dinde dépend en grande partie de sa race. L'une des plus fines est la dinde noire. On la reconnaît à la couleur de ses pattes et des quelques plumes noires qui lui restent au moment de la vente, ainsi qu'à sa collerette plus ou moins rouge. Son poids varie de trois à cinq kilos. Elle constitue le gros bataillon des dindes "fermières".

La dinde à pattes blanches est beaucoup plus charnue, pouvant atteindre 15 kg. Son rendement élevé en viande favorise son élevage intensif. C'est elle que l'on trouve en découpe : rôtis de dindonneau, cuisses de dinde, etc.

La certification de conformité est la garantie d'une qualité régulière et distincte du produit courant. Elle peut être identifiée par le logo « qualité supérieure » mis en place par la Chambre d'Agriculture de Nouvelle-Calédonie.

L'agriculture biologique est un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Le fait que les volailles soient biologiques, garantit qu'elles ont été nourries à partir d'aliments certifiés biologiques (produits sans utilisation d'OGM et sans pesticides non autorisés).

Ce label « Qualité Supérieure » atteste que les produits possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure.



Un cahier des charges est actuellement en cours d'élaboration par le Syndicat de Qualité Avicole et sous la supervision de la Chambre d'agriculture de Nouvelle-Calédonie sur le poulet fermier.

Les exigences inscrites dans ce cahier des charges en termes de pratiques d'élevage et des analyses réalisées sur le produit final permettront de justifier du caractère supérieur de la qualité du poulet fermier, élevé conformément à ce référentiel et pour avoir ainsi l'identifier grâce au sigle « Qualité supérieur ».

Le signe officiel de qualité "Agriculture Responsable" certifie aux consommateurs le respect des bonnes pratiques agricoles en faveur de l'environnement et de la santé





L'Agriculture Intégrée, vise, au-delà du respect de la réglementation, à renforcer les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement, à en réduire les effets négatifs en limitant les intrants et en mettant en œuvre des moyens de lutte biologique et ce, sans remettre en cause la rentabilité économique des exploitations.

Le cahier des charges pour l'Agriculture Intégrée est en cours de rédaction.

L'agriculture biologique constitue un mode de production qui se caractérise par le recours à des pratiques culturales et d'élevages soucieux du respect des équilibres naturels et de la santé humaine. Le recours à des intrants « fertilisation et protection » d'origine chimique est strictement interdit tout comme les OGM.

Les produits issus de l'agriculture biologique calédonienne sont identifiés par le label « Bio Pasifika » de la Norme Océanienne d'Agriculture Biologique (NOAB), reconnu par la Fédération internationale des mouvements en agriculture biologique (IFOAM),



A l'occasion des contrôles, les enquêteurs de la D.A.E vérifient que les labels, certificat ou équivalent apposés sur les produits ou sur toutes publicités produites par les professionnels sont véridiques.

- **Le foie gras**

La fabrication, la préparation, la production de foie gras en Nouvelle-Calédonie n'est pas encadrée par des textes réglementaires.

Toutefois en France, le décret n°1993-999 du 9 août 1993 *relatif aux préparations à base de foie gras* donne une définition des préparations à base de foie gras, renforçant ainsi la protection des consommateurs contre d'éventuelles tromperies.

On distingue 3 dénominations de produits autorisées, lorsque le foie gras est l'unique matière première :

- **Foie gras entier** : préparation composée d'un foie gras entier ou d'un ou plusieurs lobes de foie gras et d'un assaisonnement.
- **Foie gras** : préparation composée de morceaux de lobes de foie gras agglomérés et d'un assaisonnement.
- **Bloc de foie gras** : préparation composée de foie gras reconstitué et d'un assaisonnement. La reconstitution, qui s'effectue par des procédés mécaniques consistent à émulsionner un mélange de foie gras et d'eau. Les quantités d'eau ajoutées directement et indirectement (par l'assaisonnement) ne peuvent excéder 10 % de la quantité finale de préparation. Lorsque le bloc contient des morceaux de foie gras, ces derniers doivent représenter au moins 30 % du poids du produit ; le « bloc avec morceaux » constitue le haut de gamme du « bloc de foie gras ».



La référence au foie gras n'est pas autorisée dans la dénomination de vente, si d'autres matières premières que le foie gras sont incorporées à la préparation. Elle peut tout de même être indiquée, à condition que le pourcentage de foie gras mis en œuvre soit indiqué.

Certaines appellations sont réglementées et doivent entrer dans leur composition un minimum de foie gras :

« *Parfaits de foie d'oie ou de canard* » : préparations contenant au moins 75 % de foie gras auxquelles sont ajoutés du foie maigre d'oie ou de canard et un assaisonnement.

« *Médailles ou pâtés de foie d'oie ou de canard* » : préparations contenant au moins 50 % de foie gras ou de bloc de foie gras et un assaisonnement; elles sont présentées en noyau entouré d'une farce.

« *Galantines de foie d'oie ou de canard* » : préparations contenant au moins 50 % de foie gras ou de bloc de foie gras mélangé à une farce et un assaisonnement.

« *Mousses de foie d'oie ou de canard* » : préparations contenant au moins 50 % de foie gras mélangés à une farce et un assaisonnement. Le produit possède la texture caractéristique de sa dénomination.

Préparations contenant plus de 20 % de foie gras pour ces produits, la dénomination de vente est complétée par les termes « *au foie d'oie* » ou « *au foie de canard* ». On y trouve notamment les « *pâtés au foie d'oie ou de canard* ».

A l'occasion des contrôles, les enquêteurs de la D.A.E vérifient la véracité des allégations de type "foie gras", « foie gras entier », « bloc de foie gras », « fait maison ».

*Mise à jour : octobre 2017*

- **Les huitres**

Les huitres commercialisées en Nouvelle-Calédonie sont essentiellement importées, soit sous forme de naissains qui viennent grossir les parcs ostréicoles soit, adultes et prêtes à la commercialisation.

Le calibre est calculé en fonction du poids pour 100 huîtres, donc plus le chiffre de la catégorie est grand, plus petite sera l'huître.



Les détaillants sont tenus d'apposer dans leurs boutiques ou à leurs étals, à la vue du public, un tableau indiquant en gros caractères la dénomination usuelle, le mode de présentation adopté (entier, vidé, écaillé, filet, tranche, etc.) et le prix de vente de chaque espèce de poisson, de crustacé et de mollusque, proposée à la vente au kilogramme, à la douzaine, au litre ou exceptionnellement à la pièce, suivant le type de produit et les usages en vigueur. (*arrêté n° 87-196/CE du 30 septembre 1987 relatif à la publicité des prix des poissons, crustacés et mollusques, d'eau de mer et d'eau douce*)

La pêche, le transport et la commercialisation des huîtres de roche et de palétuviers sont interdits sur l'ensemble du Territoire du 1<sup>er</sup> septembre 2017 au 30 avril 2018 inclus et également pendant les mois de janvier, février, mars, avril, septembre, octobre, novembre et décembre de chaque année. Elles doivent avoir une taille minimum de 6 cm pour être pêchées et commercialisées. (*décret modifié du 30 mars 1893 ; délibération modifiée n°244 du 2 juillet 1965*)

Les huîtres s'achètent toujours vivantes, coquilles fermées ou se refermant quand on les tape. Elles doivent être lourdes car pleines d'eau et on ne les ouvre qu'au dernier moment. Pour vérifier la fraîcheur d'une huître, il suffit de piquer les cils qui doivent automatiquement se rétracter.

Sont considérés comme impropres à la consommation humaine, les mollusques lamellibranches présentant :

- une ouverture de la coquille consécutive à l'arrêt du fonctionnement des muscles adducteurs des valves, sans rétraction du manteau à la piqure ;
- une surface extérieure des valves décolorées et sèches ;
- un corps flasque, mou ou sec ;
- une putréfaction plus ou moins avancée avec teinte jaune, verte ou noirâtre, à
- une odeur putride ou d'acide sulfurique,
- les produits de la mer présentant des traces de mazout, huiles, produits pétroliers ou souillures diverses ;
- les produits de la mer capturés localement en dehors des époques prévues par la réglementation en vigueur ;
- les produits de la mer livrés à la consommation ayant subi des opérations destinées à masquer leurs altérations.

(*délibération n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires ; délibération n° 156 du 29-12-1998 règlementant les critères et normes de salubrité des denrées alimentaires ; délibération n° 157 du 29-12-1998 relative aux règles et au contrôle de salubrité applicables aux produits de la mer et d'eau douce*)

- **Le saumon**

Le saumon fumé est le plus souvent élaboré à partir de saumon Atlantique d'élevage provenant de Norvège, d'Irlande ou d'Écosse.



Les saumons du Pacifique : les plus connus sont le saumon rose du Pacifique (*Oncorhynchus gorbuscha*), le saumon rouge du Pacifique (*Oncorhynchus nerka*) et le saumon keta du Pacifique (*Oncorhynchus keta*). Parmi ces espèces, il est possible de trouver des poissons sauvages.

Le saumon Atlantique ( *Salmo salar*) est soit sauvage (rare) soit d'élevage.

Le saumon fumé préemballés, se conserve entre 0 et 4°. En général, le seul ingrédient ajouté au saumon est du sel et parfois du sucre. Dans ce cas, il apparaît dans la liste des ingrédients.

Un saumon de bonne qualité doit avoir une couleur uniforme. Les taches brunes doivent être rares et la bordure de tranche ne doit jamais être plus foncée. Seuls les saumons sauvages peuvent présenter quelques taches (hématomes), sans incidence sur la qualité. Des tranches larges aux nervures espacées sont le gage d'un poisson bien développé et indiquent qu'elles viennent de la partie avant du poisson, la plus moelleuse.

Lorsque vous achetez du saumon préemballé, évitez les emballages mous où le poisson a sué. Si des gouttes se forment, c'est certainement lié au fait que le poisson est conservé dans de mauvaises conditions.

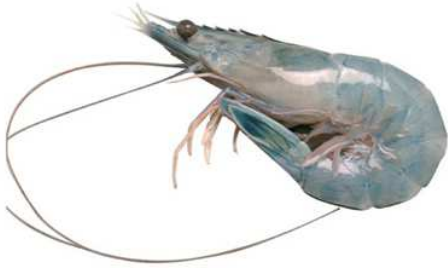
Pour l'information du consommateur, outre les mentions obligatoires, l'étiquetage peut également préciser :

- que le fumage a été réalisé au feu de bois ;
- que le poisson n'a jamais subi de congélation ;
- que le poisson a été tranché à la main ;
- que le salage a été effectué au sel sec.

L'étiquetage doit également indiquer si le saumon fumé a été décongelé.

- les produits de la mer présentant des traces de mazout, huiles, produits pétroliers ou souillures diverses,
- les produits de la mer capturés localement en dehors des époques prévues par la réglementation en vigueur,
- les produits de la mer livrés à la consommation ayant subi des opérations destinées à masquer leurs altérations.

- **Les crustacés**



La crevette bleue de Nouvelle-Calédonie est produite en quantité limitée, dont environ les deux tiers sont destinés essentiellement à l'exportation (France, Japon et Etats-Unis).

Les fermes sont toutes installées sur la côte ouest de la Grande Terre, avec une majorité d'entre elles dans la Province Sud.

Les crevettes se conservent 2 ans au congélateur à -18° C, lorsqu'elles ont été surgelées crues.

La pêche, le transport, la vente, la détention et la consommation des langoustes grainées et de celles dont la taille est inférieure à 7,5 centimètres, mesure prise sur la tête le long de la ligne médiane, entre la base des épines supraorbitales et l'extrémité postérieure du céphalothorax

La pêche, le transport, la vente, la détention et la consommation des cigales de mer (popinées de mer) grainées sont également interdites.

(délibération n°133/CP du 26-09-1991 - JONC du 29-10-1991)



*Crabes de palétuviers (Scylla serrata)*

---

La pêche, le transport et la commercialisation des crabes de palétuviers sont interdits du 1er décembre au 31 janvier de chaque année (en Province Nord, des dérogations peuvent être accordées pour des durées n'excédant pas cinq jours).

---

Seule la commercialisation du crabe entier est autorisée, exception faite de la chair qui peut être préparée par les restaurateurs, traiteurs et poissonniers dans les locaux où ils exercent leur activité et qui font l'objet d'un agrément.

Sont interdits en tout temps la pêche, le transport, la commercialisation, la détention et la consommation des crabes mous et de ceux dont la taille est inférieure à 14 cm dans la plus grande dimension.

Les véhicules admis à transporter le crabe sont soumis à l'obligation de signalisation selon les dispositions adoptées par l'autorité compétente en matière de santé publique vétérinaire.

(Délibération n° 191/CP du 30-09-1992 - Délibération n° 124-2002/APN du 15-07-2002 et délibération n° 37-2002/APS du 13-07-2002)

**Seuls les pêcheurs et revendeurs professionnels autorisés par la province Sud (carte professionnelle) sont habilités à commercialiser les produits de la mer.**

Le signe officiel de qualité « Pêche Responsable » certifie aux consommateurs des pratiques de pêche respectant l'environnement et la santé.



Les armateurs certifiés s'engagent à respecter un cahier des charges comprenant 29 exigences, réparties en 4 thématiques :

- assurer une exploitation et une gestion durables de la ressource en pratiquant une pêche sélective, respectueuse de l'écosystème (palangre) ;
- développer des pratiques respectueuses de l'environnement ;
- garantir l'hygiène, la qualité et la traçabilité des produits ;
- assurer de bonnes conditions de travail, de sécurité et de vie aux personnes travaillant sur les navires de pêche.

### **Conservation**

Les denrées ci-après doivent être conservées jusqu'à leur remise au consommateur aux températures ci-dessous :

- moins 18° C maximum : les produits de la mer surgelés ou congelés,
- entre 0° C et 2° C : les poissons entiers, mollusques, crustacés cuits ou crus, les coquillages décoquillés cuits ou crus,
- + 4° C maximum : les produits de la pêche fumés ou saumurés non stables,
- entre 7° C et 15° C : les coquillages vivants.

### **Normes de salubrités**

Sont considérés comme impropres à la consommation humaine :

- les crabes entiers crus morts ;
- les langoustes mortes non congelées ;
- les crabes et les langoustes à l'agonie dégageant une odeur anormale ;
- les crabes et les langoustes (ou apparentés) cuits non congelés qui n'ont pas été préparés sur les lieux de vente ;
- les crabes et les langoustes à l'agonie dégageant une odeur anormale ;
- les crabes et les langoustes (ou apparentés) cuits non congelés qui n'ont pas été préparés sur les lieux de vente ;
- les crustacés frais présentant :
  - un relâchement musculaire ;
  - un relâchement de la membrane thoraco-abdominale ;
  - une carapace sèche et opaque, un globe oculaire éteint et ridé, la chair molle, friable d'un jaune intense, d'odeur forte voire fétide avec plus ou moins de dégagement de chaleur de fermentation ;
  - des altérations traumatiques ayant entraîné de grosses pertes de substances ;
  - des altérations pathologiques ou parasitaires.
- les produits de la mer présentant des traces de mazout, d'huiles, de produits pétroliers ou de souillures diverses ;
- les produits de la mer capturés localement en dehors des époques prévues par la réglementation en vigueur ;
- les produits de la mer livrés à la consommation ayant subi des opérations destinées à masquer leurs altérations.

*(Délibération n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires ; délibération n° 156 du 29-12-1998 règlementant les critères et normes de salubrité des denrées alimentaires ; délibération n° 157 du 29-12-1998 relative aux règles et au contrôle de salubrité applicables aux produits de la mer et d'eau douce).*

*Mise à jour : octobre 2017*



## **Liens avec d'autres fiches pratiques**

- Information du consommateur en langue française
- Etiquetage des denrées alimentaires préemballées

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous de la:

Direction des Affaires Economiques  
*Service de la protection des consommateurs*  
34 bis, rue Gallieni BP M2 - 98846 Nouméa Cedex  
Tél : 23 22 50 - Fax : 23 22 51  
e-mail : dae.spc@gouv.nc