



**PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



LA VENTE DE BIÈRE EN CIRCUIT COURT

Vous débutez une activité de brasserie ou vous souhaitez connaître vos obligations en matière d'étiquetage des bouteilles ou canettes destinées à la vente au consommateur ? Retrouvez toutes les informations nécessaires pour vous mettre en conformité avec la réglementation.

Principales règles d'étiquetage et de commercialisation

L'ensemble des dénominations réglementées figurent dans le décret n°92-307 du 31 mars 1992. Ce texte définit les critères à remplir pour pouvoir appeler une boisson « bière », « bière à.. », « bière aromatisée à... », « bière sans alcool », « gueuze », « panaché ».

Deux exemples :

Une « bière » est une boisson obtenue par la fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir d'une certaine proportion de malt de céréales. Les ingrédients de la bière sont :

- du malt de céréales,
- des matières premières issues de céréales, éventuellement des sucres alimentaires,
- du houblon ou des substances conférant de l'amertume provenant du houblon,
- et de l'eau potable.

Le brasseur peut également utiliser d'autres ingrédients, tels que des herbes aromatiques, épices, mélanges de plantes, fleurs, graines, racines ou zestes d'agrumes. En outre, des levures sont en général utilisées au cours de la fermentation.

Une « bière aromatisée à... » est une « bière » à laquelle a été ajouté un arôme.

Quelles sont les mentions obligatoires dans l'étiquetage des bières?



Les mentions obligatoires sont listées à l'article 9 du règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Concrètement, l'étiquetage d'une bière doit comporter obligatoirement les mentions suivantes :

- dénomination de la denrée (celle-ci est encadrée en France par le décret n°92-307) ;
- allergènes (l'allergène le plus couramment présent dans les bières est le gluten, lié à la mise en oeuvre de certaines céréales ou produits à base de ces céréales, par exemple orge, blé) ;
- quantité nette de denrée alimentaire ;
- date de durabilité minimale ;

- conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation (le cas échéant) ;
- nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire ;
- pays d'origine ou lieu de provenance (si son omission est susceptible d'induire en erreur les consommateurs sur le pays d'origine ou le lieu de provenance réel de la bière) ; (...)
- titre alcoométrique volumique acquis.

Vous trouverez des explications plus approfondies dans la fiche détaillée sur l'étiquetage des bières (lien https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/consommation/Fiche-tout-savoir-etiquetage-bieres.pdf)

La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle sont-elles obligatoires ?



Les boissons alcoolisées (degré >1. 2% vol.) disposent d'une dérogation lui permettant de ne pas faire figurer ces informations (article 16 du règlement (UE) n°1169/2011). Sont aussi dispensées :

- Les denrées préemballées fournies directement par le fabricant au consommateur final ;
- Les denrées préemballées fournies par le fabricant à des magasins de détail locaux (dans un rayon de 100 km) fournissant directement le consommateur final.

Quels sont les critères à remplir pour pouvoir utiliser le terme « artisan » ou « artisanal » ?



Si vous souhaitez appeler votre bière « bière artisanale » ou si vous choisissez comme raison sociale « brasserie artisanale » par exemple, vous devrez remplir les critères suivants :

- Être immatriculé au Répertoire des métiers : l'activité de brasseur relève du secteur de l'artisanat (cf. la liste en annexe du décret n° 98-247 : « Fabrication d'autres boissons, 11.3 à 11.07 »). Cette activité nécessite donc que les entreprises qui l'exercent s'immatriculent au Répertoire des métiers lorsqu'elles n'emploient pas plus de 10 salariés,

Et

- Répondre aux exigences de qualification professionnelle prévues à l'article 1 du décret n°98-247 : avoir un certificat d'aptitude professionnelle ou un brevet d'études professionnelles délivré par le ministre chargé de l'Éducation pour le métier de brasseur, ou un titre homologué ou enregistré lors de sa délivrance au répertoire national des certifications professionnelles institué par l'article L. 335-6 du Code de l'éducation d'un niveau au moins équivalent dans le métier exercé, ou une expérience professionnelle dans ce métier de trois années au moins.