

Nouvelle normalisation pour les jus

- **Un décret fixant les catégories et les procédés de production**

- **Obligation d'apposer des étiquettes détaillées**

LES consommateurs seront désormais édifiés sur la composition de leurs jus. Le gouvernement vient de publier un décret mettant de l'ordre dans le secteur des boissons à base de fruits et légumes. La nouvelle réglementation tombe à point nommé, compte tenu des multiples innovations qu'a connues l'industrie des jus au Maroc. D'où la nécessité d'adapter l'ancienne réglementation à la situation du marché. D'autant plus que les importations de boissons et jus sont sur un trend haussier depuis plusieurs années.

Le nouveau texte prévoit une typologie de jus selon leur procédé de production. Les consommateurs devront désormais s'habituer aux concepts de jus de légumes (produit provenant de la pression de la partie comestible d'un ou de plusieurs légumes), de concentré de jus de fruits (obtenu à partir d'une ou de plusieurs espèces de fruits par élimination de l'eau), ou de nectar de fruits (obtenu par addition d'eau, avec ou sans ajout de sucre et/ou de miel...) Ces produits sont souvent accompagnés de dénominations telles que frais (produit n'ayant subi aucun traitement excepté la pasteurisation ou la réfrigération), pur ou 100% pur (s'il n'a subi aucune addition d'autre produit et qu'il n'a été obtenu ni par concentration ni fait de concentré ni de purée), 100% pur (si obtenu à partir de concentré sans aucun ajout de sucre ni d'autres additifs)... Les unités de production, de traitement, de transformation

et d'emballage devront être agréées sur le plan sanitaire par l'Onssa. L'objectif étant de pouvoir assurer la traçabilité de leurs produits. Elles devront également veiller

Le texte introduit également l'obligation pour les producteurs d'apposer une étiquette précisant le type de produit ainsi que sa composition en fruits. L'obligation

dans l'ordre décroissant de leur volume. Au-delà de trois, les producteurs pourront inscrire sur l'étiquette la mention «Plusieurs fruits» ou préciser le nombre de fruits utilisés. Lorsqu'il s'agit de jus de légumes, l'étiquette pourra comporter la mention «Cocktail de jus de légumes» ou «Mélange de jus de légumes», suivie de la liste des légumes constituant le mélange. En cas de concentré de jus de fruits ou de concentré de jus de légumes ou de jus de fruits déshydratés, le producteur devra préciser la quantité d'eau nécessaire pour reconstituer le produit.

Le décret ne prévoit pas de période transitoire. Par conséquent, les industriels sont appelés à se conformer aux nouvelles prescriptions en matière de vente de jus. La question est de savoir s'ils sont prêts. □

Hassan EL ARIF

Une consommation en baisse

LA publication du décret sur la qualité et la sécurité sanitaire des jus intervient dans un contexte marqué par une baisse de la consommation de ce produit. Selon la profession, la consommation du jus industriel s'est élevée à 74 millions de litres en 2015, contre 83 millions de litres en 2014 et 95 millions en 2013. Plusieurs facteurs expliquent ce recul. «Le principal facteur à l'origine de cette baisse peut être attribué au faible pouvoir d'achat qui pousse les consommateurs à procéder à des arbitrages entre les différents besoins, qui vont du crédit immobilier, à la traite de la voiture, en passant par les diverses dépenses telles que l'abonnement à internet, les dépenses d'habillement...», explique Ibrahim Belkora, directeur général de AJP (Agro Juice Processing), qui commercialise la marque Valencia. Pour inverser la tendance, les industriels devront investir dans l'innovation et la communication. □

à ce que la teneur des jus en contaminants et autres produits phytosanitaires soit conforme à la réglementation. Le décret sur la sécurité sanitaire des jus resserre les spécifications de qualité relative aux fruits et légumes utilisés pour la fabrication de ces boissons. Les produits agricoles utilisés doivent être mûrs, frais ou conservés sous froid.

Les jus faits à base de concentré doivent être obtenus via un procédé adapté afin de préserver les caractéristiques physiques, chimiques, nutritionnelles et organoleptiques des fruits dont ils proviennent. Si le jus de fruits à base de concentré est destiné à la consommation directe, l'élimination de l'eau doit être d'au moins 50%. Le décret prévoit en annexe un tableau sur la valeur Brix minimale (teneur en saccharose des fruits ou en matières sèches solubles) pour tous les types de fruits.

n'a toujours pas été généralisée aux autres produits de l'industrie agroalimentaire. Mais dans le cas des jus, l'étiquette devra comporter l'énumération des fruits utilisés

Pour réagir à cet article:
courrier@leconomiste.com