



MINISTÈRE
DE LA SANTÉ,
*en charge de la prévention
et de la protection sociale généralisée*

DIRECTION DE LA SANTÉ

.....
CENTRE DE SANTÉ
ENVIRONNEMENTALE

La Responsable

Affaire suivie par :
CSE

P O L Y N E S I E F R A N Ç A I S E

N° 0 0 1 0 4 3 / MSP / DSP / CSE

Papeete, le

22 JUL. 2026

aux

**Professionnels de la restauration et
aux préparateurs de denrées alimentaires mises sur le marché**

NOTE D'INFORMATION

Objet : Utilisation de fleurs et de feuillages pour la décoration de plats et pâtisseries

Réf. : - Délibération n°77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.
- Loi du pays n°2008-12 du 26 septembre 2008 modifiée relative à la recherche et à la constatation des infractions en matière économique.

L'utilisation de fleurs et de feuillages comme éléments de décoration de plats de présentation, d'assiettes de service et des pâtisseries est une pratique qui tend à se répandre. Toutefois, ces végétaux peuvent présenter des risques pour la sécurité sanitaire des aliments lorsqu'ils sont mis en contact direct avec les denrées ou lorsqu'ils ne sont pas destinés à la consommation humaine.

Il est rappelé que tout exploitant d'un établissement alimentaire est responsable de la sécurité des denrées qu'il met sur le marché et doit mettre en œuvre les mesures nécessaires pour prévenir tout risque pour le consommateur.

Risques sanitaires

L'utilisation de fleurs ou de feuillages peut être à l'origine des dangers suivants :

- **Danger chimique** : présence de substances naturellement toxiques dans certaines espèces végétales, de polluants ou de résidus de produits pesticides utilisés sur les plantes.
- **Danger microbiologique** : contamination des végétaux par des bactéries, levures, moisissures ou autres micro-organismes.
- **Danger physique** : présence de tiges, feuilles, épines, pollens, insectes ou autres corps étrangers présentant un risque de blessure ou d'ingestion.
- **Danger allergénique** : certaines espèces végétales ou leur pollen peuvent provoquer des réactions allergiques chez les consommateurs sensibles.

Recommandations

Afin de garantir la sécurité des denrées alimentaires, il est recommandé aux professionnels de :

- Utiliser uniquement des fleurs reconnues comme comestibles et provenant d'une filière destinée à l'alimentation humaine.
- Ne pas utiliser de fleurs ou de feuillages issus de fleuristes, jardinerie ou pépinières pour un contact direct avec les aliments.
- Éviter tout contact direct entre les denrées et des végétaux non destinés à la consommation.
- Décontaminer tout végétal comestible mis en contact direct avec les denrées, y compris les fruits décoratifs conservés avec leur peau (banane, fruits de la passion, orange, ananas...).
- Mettre en place une barrière physique adaptée (support alimentaire, film alimentaire, pique protégé ou dispositif équivalent) lorsque des éléments végétaux non comestibles sont utilisés uniquement à des fins décoratives.

Contrôles officiels

Lors des inspections sanitaires réalisées par les services compétents de la Direction de la santé- Centre de santé environnementale, une attention particulière pourra être portée à l'utilisation de fleurs et de feuillages dans les préparations alimentaires.

L'exploitant devra être en mesure de justifier :

- De l'origine des végétaux utilisés.
- De leur caractère comestible lorsqu'ils sont destinés à être consommés.
- Des mesures mises en œuvre pour éviter toute contamination des denrées alimentaires.

À défaut de maîtrise de ces risques, l'utilisation de fleurs ou de feuillages non comestibles en contact direct avec les aliments est susceptible d'être considérée comme une non-conformité au regard des exigences relatives à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

Pour le Ministre et par délégation

