



# ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

chocolat

Question écrite n° 25573

## Texte de la question

M. André Gerin attire l'attention de M. le ministre délégué chargé des affaires européennes au sujet de la qualité du chocolat. Notre pays dispose d'artisans qui excellent dans l'art de travailler le chocolat. Ils fabriquent des produits délicieux à partir du pur cacao. La confédération nationale des détaillants-fabricants et artisans de la confiserie chocolaterie biscuiterie et la fédération nationale des patrons-confiseurs glaciers de Rhône-Alpes s'inquiètent que, pour des raisons de coûts financiers et d'ouverture à la concurrence, les projets visant à incorporer des graisses végétales d'origines diverses, à la place du cacao et du beurre de cacao, se concrétisent. Au sein de l'Europe, plusieurs pays comme la France interdisent officiellement l'utilisation des graisses végétales dans leur réglementation et représentent une minorité de blocage au niveau du conseil et du parlement européen. Il est indispensable que les différents produits soient clairement définis pour maintenir des standards tels que prévus par la directive de 1973. Il s'agit de respecter le goût des aliments et de respecter les consommateurs. Il lui demande où en est ce dossier européen sur le chocolat et quelles sont les actions de notre pays pour entraîner une large adhésion à ces propositions, promouvant le vrai goût du cacao.

## Texte de la réponse

L'honorable parlementaire a bien voulu appeler l'attention du ministre délégué chargé des affaires européennes sur les projets visant à substituer certaines substances au cacao dans la composition du chocolat. Il lui demande en outre de préciser la position française sur ce dossier et son état d'instruction au plan européen. La Commission européenne a proposé au conseil, le 30 mai 1996, un projet de directive tendant à autoriser, pour la fabrication du chocolat, l'utilisation de matières grasses végétales, autres que le beurre de cacao, à un niveau maximal de 5 %. Dans son avis du 23 octobre 1997, le Parlement européen n'a pas formulé d'objection à cette autorisation mais a souhaité la soumettre à certaines conditions : la limitation aux matières grasses tropicales obtenues sans traitement enzymatique ; la mise au point, au préalable, d'une méthode de détermination quantitative de ces graisses ; l'obligation d'une mention complémentaire d'étiquetage portée sur la face principale de l'emballage pour informer le consommateur de leur présence ; et l'interdiction de leur emploi dans les produits dont la domination « chocolat » est complétée par des mentions se rapportant à des critères de qualité. Ces conditions n'ont pas été reprises par la commission dans sa proposition révisée qui fait actuellement l'objet d'une nouvelle lecture au sein du Conseil des ministres. La France s'est toujours opposée à l'introduction sans conditions de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao et a toujours rappelé qu'un accord ne pourrait être trouvé que sur la base des amendements du Parlement européen. Les pays producteurs de cacao partagent cette position. La présidence allemande tente actuellement de trouver un compromis allant dans ce sens. Dans la poursuite des négociations, le Gouvernement français continuera de maintenir une vigilance particulière sur ce dossier et veillera, en tout état de cause, à ce que l'étiquetage du produit informe de manière appropriée le consommateur.

## Données clés

**Auteur :** [M. André Gerin](#)

**Circonscription :** Rhône (14<sup>e</sup> circonscription) - Communiste

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 25573

**Rubrique :** Agroalimentaire

**Ministère interrogé :** affaires européennes

**Ministère attributaire :** affaires européennes

Date(s) clé(s)

**Question publiée le :** 22 février 1999, page 992

**Réponse publiée le :** 29 mars 1999, page 1861