



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

étiquetage informatif

Question écrite n° 8158

Texte de la question

Mme Chantal Robin-Rodrigo appelle tout particulièrement l'attention de M. le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation sur le dossier du chocolat. En effet, ce produit alimentaire source de plaisirs gustatifs inimitables et intenses, et qu'affectionnent grandement les Français, risque de voir rapidement son niveau de qualité considérablement baisser à cause d'une directive européenne autorisant les industriels de la confiserie à lui adjoindre des graisses végétales autres que le traditionnel beurre de cacao lors de son processus de fabrication. Or les vertus médicales du chocolat fabriqué dans les règles de l'art avec le seul beurre de cacao sont désormais clairement reconnues par les médecins et les scientifiques. Cela ne sera plus le cas avec d'autres corps gras classés dans la catégorie des graisses saturées, car notablement connues pour être particulièrement nocives pour la santé humaine à moyen ou long terme. De plus, les fabricants artisanaux et petits industriels attachés au respect de la tradition chocolatière craignent une concurrence déloyale de la part des groupes industriels, car l'introduction d'huiles végétales dans le chocolat en lieu et place du beurre de cacao induira en faveur de ces derniers un gain notable sur les coûts de revient du produit final. Le gouvernement de Lionel Jospin avait déjà pris conscience de la situation en acceptant d'introduire le fameux « amendement chocolat » dans la loi relative aux nouvelles régulations économiques. Mais l'actuelle évolution de la situation peut laisser présager que cette mesure ne sera pas suffisante afin de soutenir l'image et la promotion du chocolat « pur beurre de cacao » auprès des consommateurs français, et d'aider efficacement les fabricants attachés à une industrie chocolatière de qualité à pouvoir résister à la concurrence industrielle favorable, elle, à des productions chocolatées qui, de part leurs futures adjonctions de graisses étrangères, ne devraient plus avoir logiquement le droit de porter dans l'avenir la dénomination « chocolat ». Les fabricants et consommateurs attendent une réaction énergique et volontariste de soutien de la part du Gouvernement dans ce dossier qui, par ailleurs, constitue un exemple éclatant de l'actuelle dérive de l'industrie agroalimentaire française et européenne vers ce que certains appellent la « mal bouffe ». Elle lui demande, donc, de lui indiquer les mesures urgentes qu'entend prendre le Gouvernement au sujet de ce dossier.

Texte de la réponse

La loi sur les nouvelles régulations économiques (NRE) a introduit dans le code de la consommation un article qui permet au consommateur de mieux identifier le chocolat fabriqué à partir des seules graisses tirées des fèves de cacao. Ainsi, depuis mai 2001, la mention « chocolat pur beurre de cacao » ou « chocolat traditionnel » peut figurer sur l'étiquetage des produits en vue de préciser au consommateur qu'il n'a pas été ajouté de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao. Cette mesure, aujourd'hui appliquée par un grand nombre d'entreprises artisanales du secteur de la chocolaterie, contribue d'ores et déjà à promouvoir le chocolat préparé selon les règles de l'art. Elle permettra de soutenir l'image du vrai chocolat lorsque la nouvelle directive européenne entrera en vigueur le 3 août 2003. En effet, conformément aux dispositions de cette directive, en cas d'adjonction de matière grasse végétale étrangère au cacao, les fabricants français et européens seront tenus d'attirer l'attention du consommateur sur l'utilisation des graisses végétales, par une

mention spécifique clairement lisible en plus de la liste obligatoire des ingrédients. La mention « contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao » devra apparaître sur les étiquetages dans le même champ visuel que la liste des ingrédients et de manière bien distincte par rapport à cette liste. En outre, cette mention devra figurer en caractères gras au moins aussi grands, à proximité de la dénomination de vente. Ainsi, les obligations spécifiques d'étiquetage prévues par la législation communautaire et les mentions « chocolat pur beurre de cacao » ou « chocolat traditionnel » prévues par la loi NRE vont permettre d'informer correctement l'acheteur sur la nature du produit mis en vente. Les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) procéderont à des contrôles rigoureux afin de vérifier le respect de ces règles d'étiquetage par les opérateurs concernés. De même, des vérifications documentaires chez les fabricants, portant en particulier sur les données comptables et les matières premières utilisées, ainsi que des expertises analytiques seront effectuées en vue de déceler la présence éventuelle de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao.

Données clés

Auteur : [Mme Chantal Robin-Rodrigo](#)

Circonscription : Hautes-Pyrénées (2^e circonscription) - Socialiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 8158

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : PME, commerce, artisanat, professions libérales et consommation

Ministère attributaire : PME, commerce, artisanat, professions libérales et consommation

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 9 décembre 2002, page 4767

Réponse publiée le : 17 février 2003, page 1257