



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

étiquetage informatif

Question écrite n° 16402

Texte de la question

M. Thierry Mariani appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur les vives préoccupations exprimées par les producteurs fromagers fermiers de Vaucluse. En effet, les producteurs fromagers fermiers de Vaucluse considèrent la nouvelle réglementation relative à l'étiquetage de la matière grasse des fromages inadaptée aux fromages fermiers. Le décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères, dit « décret fromage », fixe un certain nombre de définitions relatives aux fromages et des règles d'étiquetage. Applicable depuis le 1er juin 2007, il introduit notamment la nouveauté suivante : la matière grasse d'un fromage doit désormais être exprimée en teneur en matière grasse pour 100 grammes de produit fini à l'issue du processus de fabrication (au lieu du gras/sec). Par ailleurs, le service des fraudes s'appuie sur cette nouveauté réglementaire pour supprimer une tolérance qu'il accordait jusque là aux producteurs fermiers et qui consistait à pouvoir utiliser la mention « matière grasse non précisée » sur leurs étiquettes. L'indication du pourcentage de matière grasse à la place du rapport gras/sec pose de réelles difficultés d'application pour les producteurs fromagers fermiers du fait de la grande variabilité du taux de matière grasse de leurs fromages liée aux variations saisonnières de composition du lait, au schéma de fabrication ou à l'effet de la dessiccation. Ainsi, il est concrètement impossible à un producteur fermier de donner une information pertinente sur une étiquette. Aussi, les producteurs fermiers demandent à être autorisés, s'ils le souhaitent, à ne pas indiquer la valeur de matière grasse sur les étiquettes comme c'est le cas aujourd'hui pour les fromages AOC. La profession fromagère fermière de la région PACA propose quant à elle que les fromagers fermiers puissent utiliser « une mention » sur leurs étiquettes à la place d'une valeur chiffrée de taux de matière grasse. Il le remercie donc de bien vouloir lui indiquer s'il envisage une modification de la réglementation en vigueur afin de répondre aux attentes des professionnels concernés.

Texte de la réponse

Le décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et aux spécialités fromagères dit « décret fromage » prévoit que l'étiquetage des fromages fermiers, non vendus directement au consommateur final, comporte « l'indication de la teneur en matière grasse pour 100 grammes de produit fini à l'issue du processus de fabrication ». Une note d'information sur l'interprétation des dispositions de ce texte est en cours de rédaction par la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes en concertation avec les services du ministère de l'agriculture et de la pêche. Dans ce contexte, un groupe de travail, réunissant les administrations concernées et les différents représentants professionnels des producteurs fermiers, étudiera au cours du mois d'avril les modalités d'application des dispositions relatives aux fromages fermiers et le cas échéant, les adaptations nécessaires de la réglementation.

Données clés

Auteur : [M. Thierry Mariani](#)

Circonscription : Vaucluse (4^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 16402

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Agriculture et pêche

Ministère attributaire : Agriculture et pêche

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 12 février 2008, page 1075

Réponse publiée le : 22 avril 2008, page 3439