



# ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

chocolat

Question écrite n° 21600

## Texte de la question

M. Yves Nicolin attire l'attention de M. le ministre des affaires étrangères sur la révision de la réglementation européenne sur les contaminants et les teneurs autorisées en cadmium des denrées. Des discussions ont été entamées au sein de la Commission européenne sur des limites maximales en cadmium applicables aux produits de cacao et chocolat. À l'issue des rencontres avec les professionnels, ces derniers ont pu expliquer à la commissaire Bitterhof que la fixation d'une teneur maximale trop basse sur ces produits conduirait à l'interdiction d'importation et d'utilisation de la grande majorité des fèves de cacao d'Amérique latine. Les sols volcaniques de ces pays contiennent malheureusement davantage de cadmium que ceux des autres pays exportateurs africains ou asiatiques. Or les importations de fèves de cacao d'Amérique latine représentent la principale source d'approvisionnement des entreprises sur le marché français du chocolat noir « pure origine ». Si la protection des consommateurs est la priorité, il semble aujourd'hui prématuré de fixer une limite maximale en cadmium car des projets de recherche sont toujours en cours pour approfondir les connaissances sur les mécanismes d'absorption de la plante. De plus, une interdiction d'importer les matières premières en provenance des pays d'Amérique du sud aurait des conséquences désastreuses sur les cours et conduirait à une envolée des prix sur les marchés. Par conséquent, il demande de lui faire connaître la position que souhaite tenir la France auprès des instances européennes quant à la limitation de la teneur maximale en cadmium dans le chocolat.

## Texte de la réponse

En janvier 2009, l'Autorité européenne de sécurité des aliments a publié une étude recommandant de prendre des mesures pour diminuer l'exposition des consommateurs au cadmium, métal lourd susceptible de causer des dysfonctionnements rénaux, des problèmes osseux et des troubles de la reproduction. Dans le cadre de cette étude, il est apparu que plusieurs produits, dont le chocolat, présentaient des teneurs préoccupantes en cadmium, susceptibles d'affecter des populations sensibles, en particulier les enfants. Afin de mieux protéger les consommateurs de l'UE, la Commission européenne a donc proposé en janvier 2012, dans le cadre de la révision du règlement n° 1881/2006 fixant les teneurs maximales en cadmium dans les denrées alimentaires, de fixer une limite à 0,6 mg/KG pour le chocolat commercialisé sur le marché intérieur. Les différents échanges intervenus avec les professionnels de la filière, notamment dans le cadre d'une procédure européenne de consultation des parties intéressées, ont fait ressortir qu'une telle limite ne serait pas sans conséquence pour certains producteurs de cacao, en particulier d'Amérique du Sud. Les sols volcaniques de cette région présentent en effet des taux élevés en cadmium, qui contaminent de manière naturelle les fèves de cacao, sans autre remède qu'une délocalisation de la production sur des sols d'une nature différente. La filière latino-américaine d'exportation vers l'UE serait d'autant plus affectée qu'elle est principalement positionnée sur le segment du chocolat à forte teneur en cacao, notamment le chocolat noir « pure origine », dont la concentration en cadmium est particulièrement élevée. Il est par ailleurs apparu que la réduction de l'offre de chocolat en provenance d'Amérique latine sur le marché de l'UE se traduirait par une augmentation significative du coût du chocolat pour le consommateur européen, sur le segment des chocolats à forte teneur en cacao. Parallèlement,

tenant compte notamment de ces nouvelles données, la Commission a proposé d'assouplir les seuils proposés pour le chocolat dans une version révisée du projet de règlement, soumise aux Etats membres au printemps 2013. Ce nouveau projet prévoit que la teneur maximale prévue pour les chocolats contenant plus de 50 % de matière sèche de cacao soit revue à la hausse, à 0,8 mg au lieu de 0,6 mg/kg. En outre, les nouvelles teneurs maximales ne s'appliqueraient au chocolat mis sur le marché qu'à compter du 1er janvier 2018, donnant ainsi un délai supplémentaire aux acteurs de la filière pour s'adapter à cette nouvelle réglementation. Les évaluations menées en France, notamment par l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation ont permis de conclure que l'application des teneurs maximales proposées par la Commission n'aurait pas d'impact significatif sur les teneurs moyennes des aliments et sur l'exposition des consommateurs. Sur la base de cet avis, les autorités françaises envisagent de soutenir, au cours des discussions à venir à Bruxelles, la nouvelle proposition de la Commission, qui doit permettre de contribuer à la protection des consommateurs, priorité absolue de la France et de l'UE, tout en tenant compte des réalités économiques de la filière cacaotière.

## Données clés

**Auteur :** [M. Yves Nicolin](#)

**Circonscription :** Loire (5<sup>e</sup> circonscription) - Les Républicains

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 21600

**Rubrique :** Agroalimentaire

**Ministère interrogé :** Affaires étrangères

**Ministère attributaire :** Affaires étrangères

## Date(s) clé(s)

**Question publiée au JO le :** [26 mars 2013](#), page 3129

**Réponse publiée au JO le :** [25 juin 2013](#), page 6630