ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

étiquetage informatif

Question écrite n° 67342

Texte de la question

M. Arnaud Robinet attire l'attention de Mme la secrétaire d'État, auprès du ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique, chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire, sur la présentation commerciale des plats cuisinés. Ces produits sont des préparations alimentaires comprenant une source de protéines et un accompagnement, auxquelles un assaisonnement est généralement ajouté. La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes a mené une enquête en 2013 sur les « mentions et ingrédients valorisants », contrôlant ainsi le bien-fondé des mentions valorisantes apposées sur les produits et les publicités qui en sont faites. Sur les 184 établissements contrôlés, 72 présentaient des non conformités. Il s'agissait, parmi les anomalies constatées : d'une mise en valeur disproportionnée d'un ingrédient, du non-respect des règles d'énumération des ingrédients, ou encore d'une communication trompeuse sur la naturalité des produits et le caractère traditionnel des recettes. Il lui demande de bien vouloir lui préciser comment le Gouvernement a pris en compte ce travail d'enquête et les mesures qu'il entend mettre en œuvre pour éviter que ces anomalies ne se multiplient.

Texte de la réponse

La crise de la viande de cheval a mis un éclairage particulier sur le secteur des plats cuisinés, dont l'évolution des pratiques et la diversité de l'offre, en particulier vers les produits à bas prix, nécessitent un renforcement de la surveillance à l'échelle nationale. Ce renforcement de la surveillance a été réalisé en 2014, avec la conduite d'une enquête portant spécifiquement sur la loyauté de l'information du consommateur dans le secteur des plats préparés, notamment au regard de la composition des produits (étiquetage, mentions valorisantes, identité des matières premières, additifs...). L'enquête ciblait prioritairement, mais pas uniquement, les plats cuisinés comportant une portion d'origine animale, viande et poisson, valorisée dans la présentation du produit. Les contrôles ont eu lieu de préférence auprès des fabricants de plats cuisinés pour les plats produits en France et, dans les départements où cela s'y prêtait, des centrales d'achat de la grande distribution (pour les produits fabriqués à l'étranger par exemple). Quelques 233 établissements ont fait l'objet d'une visite de contrôle. Une anomalie au moins a été relevée dans 68 d'entre eux. Le taux d'anomalie, de 29,18 %, a donc diminué lorsqu'on le compare à celui de l'enquête précédente sur les plats cuisinés, qui avoisinait les 40 %. Sur les 155 prélèvements analysés, 128 se sont avérés conformes. La présence d'additifs non autorisés ou non annoncés, la présence d'espèces non annoncées ou, au contraire, l'absence d'espèces annoncées ainsi que l'insuffisance de masse nette, ont constitué l'essentiel des anomalies constatées. En particulier, la présence non annoncée d'espèces a été détectée dans 9 prélèvements. Toutefois, dans 5 de ces prélèvements anormaux, la quantité détectée était inférieure à 1 %. Un pourcentage de cet ordre de grandeur signifie généralement que la procédure de nettoyage et de désinfection des lignes entre divers types de fabrication est à améliorer ou que les autocontrôles portant sur la matière première sont à renforcer. Généralement, la détection d'espèces autres que celles annoncées dans les plats préparés ainsi que la non-conformité des résultats d'analyses chimiques et histologiques peuvent faire l'objet de poursuites contentieuses et éventuellement l'objet d'enquêtes complémentaires de traçabilité et de recherche de pratiques frauduleuses. Conformément aux préconisations de

la Commission européenne, les résultats d'analyses d'espèces portant la conclusion « à surveiller » (pourcentage d'espèces non annoncées 1%) ne donnent pas lieu à des poursuites mais à des incitations des professionnels à améliorer les conditions d'approvisionnement en matière première, de nettoyage et de désinfection ainsi que les procédures d'autocontrôle. Des mentions d'étiquetage manifestement trompeuses pour le consommateur ont été relevées et ont fait l'objet de suites contentieuses. A cet égard, 6 procès-verbaux d'infractions aux règles d'étiquetage et de traçabilité ont été établis. En outre, 55 avertissements ont été adressés aux établissements dans lesquels une anomalie a été relevée. La mise en oeuvre de mesures de police administrative a été privilégiée pour 9 établissements afin d'assurer leur mise en conformité dans les meilleurs délais. Cette alternative est particulièrement appropriée dans le cas où il apparaît que le professionnel n'a pas intentionnellement commis de manquement et engage volontairement des mesures correctives. Afin de maintenir une pression de contrôle adaptée à ce secteur d'activité, cette enquête portant sur les plats cuisinés a été complétée par d'autres enquêtes de loyauté visant spécifiquement certains produits comme, par exemple, les produits issus du canard gras et les merguez.

Données clés

Auteur : M. Arnaud Robinet
Circonscription : Marne (1re circonscription) - Les Républicains
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 67342
Rubrique : Consommation
Ministère interrogé : Commerce, artisanat, consommation et économie sociale
Ministère attributaire : Commerce, artisanat, consommation et économie sociale et solidaire

Date(s) clée(s)

Question publiée au JO le : 28 octobre 2014, page 8865
Réponse publiée au JO le : 18 août 2015, page 6354