



14ème législature

Question N° : 58378	De Mme Geneviève Gosselin-Fleury (Socialiste, républicain et citoyen - Manche)	Question écrite
Ministère interrogé > Commerce, artisanat, consommation et économie sociale		Ministère attributaire > Commerce, artisanat, consommation et économie sociale
Rubrique > consommation	Tête d'analyse >étiquetage informatif	Analyse > produits alimentaires.
Question publiée au JO le : 01/07/2014 Réponse publiée au JO le : 25/11/2014 page : 9822 Date de changement d'attribution : 27/08/2014 Date de signalement : 18/11/2014		

Texte de la question

Mme Geneviève Gosselin-Fleury attire l'attention de Mme la secrétaire d'État, auprès du ministre de l'économie, du redressement productif et du numérique, chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire, sur le manque de régulation du secteur agroalimentaire en matière de poisson. En effet, une enquête récente d'une association de consommateurs a révélé que les producteurs de plats préparés contenant du poisson ne sont pas contraints de mentionner le type de poisson utilisé. Ainsi, beaucoup de produits utilisent un mélange de variétés différentes pour réduire leurs coûts sans lister les ingrédients précis. Au-delà du problème du manque d'honnêteté de la part des producteurs, cette pratique pose problème aux consommateurs qui, de plus en plus, veulent savoir ce qu'ils mangent, d'où provient le produit, s'il a été pêché de façon responsable etc. Elle demande donc quelles mesures pourraient prises par le Gouvernement pour mieux informer les consommateurs du contenu des produits consommés.

Texte de la réponse

La réglementation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires est harmonisée au plan européen. La mention de la liste des ingrédients utilisés dans un plat préparé est obligatoire sur les étiquettes. En ce qui concerne le poisson, cette réglementation autorise l'utilisation du terme générique « poisson » dans la liste des ingrédients, dans le cas où le nom de l'espèce n'est pas mis en avant dans la dénomination et que le poisson n'est qu'un ingrédient parmi d'autres d'un plat préparé. Cette possibilité de déroger à l'indication de l'espèce de poisson se justifie tant par la diversité des espèces de poissons pêchés que par la diversité des espèces potentiellement utilisées dans les plats à base de poisson. Elle s'explique également par l'impossibilité dans de nombreux cas de connaître à l'avance les espèces qui seront cuisinées pour des produits dont les étiquettes sont préimprimées ainsi que par les variations des espèces disponibles dans les pêcheries dues à la réglementation relative à la protection des ressources (quotas de capture, tailles minimales, fermetures de certaines pêches et raréfaction de la ressource). Il n'en reste pas moins que la réglementation impose que l'ingrédient utilisé soit décrit de façon suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de le distinguer des produits avec lesquels il pourrait être confondu. Ainsi, la liste des ingrédients comporte la mention « filet » lorsque l'opérateur a utilisé du filet. Dans le cas où de la chair de poisson hachée ou de la chair récupérée sur les arêtes est utilisée, la dénomination peut être « chair », « chair hachée », « pulpe », etc. Afin de permettre au consommateur de se repérer dans ces différentes dénominations, les professionnels, en coordination avec la direction générale de la concurrence, de la



consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), élaborent actuellement un code des usages des dénominations des matières premières destinées aux plats transformés. Par ailleurs, s'agissant de la quantité de poissons utilisée, l'article R. 112-17 du code de la consommation impose une telle information lorsque l'ingrédient figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé à la dénomination de vente par le consommateur, ou lorsqu'il est mis en relief dans l'étiquetage (par des mots, des images ou une représentation graphique), ou enfin lorsqu'il est essentiel pour caractériser la denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect. Cette indication doit alors être portée soit dans la dénomination de vente, soit à proximité immédiate de cette dénomination, soit dans la liste des ingrédients en rapport avec l'ingrédient. Enfin, la DGCCRF effectue régulièrement des enquêtes auprès des opérateurs du secteur des plats cuisinés pour vérifier la lisibilité et la véracité des informations fournies aux consommateurs.