

15ème législature

| | | |
|---|--|---|
| Question N° : 10962 | De M. Bastien Lachaud (La France insoumise - Seine-Saint-Denis) | Question écrite |
| Ministère interrogé > Agriculture et alimentation | | Ministère attributaire > Économie et finances |
| Rubrique > agroalimentaire | Tête d'analyse >Gélatine d'origine animale | Analyse > Gélatine d'origine animale. |
| Question publiée au JO le : 24/07/2018 Réponse publiée au JO le : 02/07/2019 page : 6124 Date de changement d'attribution : 31/07/2018 Date de signalement : 11/06/2019 | | |

Texte de la question

M. Bastien Lachaud interroge M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation au sujet de l'usage de la gélatine animale dans les produits alimentaires. Yaourts allégés, bonbons, gâteaux, etc., la gélatine animale est présente dans différents produits que les Françaises et les Français consomment au quotidien. Pour satisfaire les demandes colossales du marché, 412 700 tonnes de gélatine animale ont été produites en 2013. Cet ingrédient, supposément incontournable, est une protéine épaississante et gélifiante que l'on retrouve dans le collagène issu de la peau de certains mammifères. Pour produire la gélatine, il faut faire chauffer de la peau, des os et des tendons, préalablement broyés, dans de l'eau chaude ou de l'acide chlorhydrique. Ce processus peut dissuader de nombreuses personnes de consommer les produits qui comportent de la gélatine animale. Alors que la législation actuelle contraint les marques à indiquer la présence de gélatine dans la liste des ingrédients, rien ne les oblige à préciser l'origine exacte de sa provenance qui se fait plutôt sur une base volontaire. En effet, la gélatine animale peut provenir d'animaux très différents : bovins, poissons, porcs. Les marques se contentent alors d'indiquer des codes abscons, inconnus du grand public. Souvent, les marques jouent sur la confusion du public qui ne peut pas savoir exactement à quoi correspond la mention « gélifiant », notamment si cela est d'origine animale, si oui de quel animal, ou végétale. Cela est problématique dans la mesure où de nombreuses personnes ont besoin de ce type d'informations car elles ont adopté un régime alimentaire végétarien et végétalien ou un régime confessionnel proscrivant la consommation de produits issus de certains animaux. Au-delà de la question de la transparence, la production de gélatine animale est problématique en termes de préservation de l'environnement. En effet, les phases de fabrication sont nombreuses et nécessitent l'usage de multiples machines fortement polluantes. Pourtant, des alternatives existent : l'amidon, le carraghénane, la gomme xanthane, la gomme de Guar, la pectine, et surtout, l'agar-agar. Ces produits gélifiants sont autant d'alternative végétale à la gélatine animale dont les effets sont similaires et qui sont déjà largement utilisées dans les produits exclusivement végétaliens. L'agar-agar est fabriqué à partir d'une algue rouge, connue sous le nom de gelidium sesquipedale que l'on retrouve en France, notamment près de la côte basque. Une filière existe déjà en France et est reconnue pour sa soutenabilité écologique. Plusieurs marques se sont engagées à renforcer la transparence de leurs produits, en spécifiant très exactement le type d'ingrédients qui ont été utilisés. Mais il n'est pas possible, ni sérieux d'attendre que les entreprises de l'agro-alimentaire prennent elles-mêmes des initiatives pour changer leurs pratiques. La réglementation doit les faire évoluer et forcer les plus réfractaires à faire toute la transparence pour la bonne information des consommatrices et des consommateurs. À ce titre, il souhaite savoir quand il prendra des mesures pour assurer la traçabilité et l'étiquetage systématique et détaillé des produits contenant de la gélatine animale et ce qu'il compte faire afin d'assurer la pérennité de la

production d'agar-agar, véritable alternative à la gélatine animale, dans l'optique de la réduction des protéines carnées et le respect de toutes les options alimentaires.

Texte de la réponse

Le règlement (UE) européen n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires harmonise les dispositions d'étiquetage dans l'Union européenne. Il prévoit que les denrées alimentaires préemballées portent une liste des ingrédients. Les ingrédients doivent y être désignés par leur nom spécifique, des règles particulières s'appliquant au cas des additifs alimentaires, énumérés sous le nom de leur catégorie (gélifiant, colorant, émulsifiant...), suivi de leur nom spécifique ou, le cas échéant, de leur numéro E. La gélatine est définie par le règlement (CE) n° 853/2004 qui fixe les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale comme une protéine naturelle et soluble, gélifiée ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des os, peaux et tendons et nerfs des animaux. Ses spécifications sont données dans la norme AFNOR NF 59001 d'octobre 1982. Bien qu'elle soit utilisée pour ses propriétés gélifiantes, la gélatine, au contraire des carraghénanes ou de la gomme xanthane par exemple, n'est pas un additif alimentaire au sens du règlement européen du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires, de sorte qu'elle doit apparaître sous son nom spécifique « gélatine » dans la liste des ingrédients des denrées alimentaires dans la fabrication desquelles elle est incorporée. Il en résulte qu'un consommateur souhaitant exclure la gélatine de son alimentation en raison de son origine animale trouvera cette information en clair dans la liste des ingrédients. Le règlement (UE) n° 1169/2011 prévoit cependant la possibilité d'adopter des règles supplémentaires, applicables en particulier à l'indication de l'acceptabilité d'une denrée alimentaire pour les végétariens ou les végétaliens. La Commission européenne a publié une décision, le 7 novembre 2017, visant à enregistrer la proposition d'initiative citoyenne intitulée « Etiquetage obligatoire des produits alimentaires comme non végétariens/végétariens/végétaliens ». Les suites qu'il conviendra de réserver à cette initiative devront donc être précisées à l'échelon européen, dans le cadre d'échanges entre la Commission européenne, les États membres, ainsi que l'ensemble des acteurs concernés, auxquels les autorités françaises prendront toute leur part.