

15ème législature

Question N° : 140	De M. Olivier Dussopt (Nouvelle Gauche - Ardèche)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et alimentation	Ministère attributaire > Économie et finances (M. le SE auprès du ministre)	
Rubrique > agroalimentaire	Tête d'analyse > Fraude sur l'origine de la gelée royale	Analyse > Fraude sur l'origine de la gelée royale.
Question publiée au JO le : 25/07/2017 Réponse publiée au JO le : 10/10/2017 page : 4842 Date de changement d'attribution : 01/08/2017		

Texte de la question

M. Olivier Dussopt attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur les fraudes concernant l'origine exacte de la gelée royale. Jusque dans les années 70, la production de gelée royale constituait pour de nombreux apiculteurs français une diversification à forte valeur ajoutée, et pour certains d'entre eux la production principale de leur exploitation. Depuis, de la gelée royale en provenance de l'étranger a submergé le marché français. Cette production, souvent venue d'Asie est la plupart du temps vendue sans indication de provenance et est donc présentée au consommateur comme un produit français. Cette situation a créé une telle concurrence déloyale que les apiculteurs français ont dû délaisser cette production. Alors que la France consomme 350 tonnes de gelée royale par an, dont 40 tonnes de gelée fraîche, les apiculteurs français ne commercialisent que 2 tonnes par an. De plus, les apiculteurs français sont confrontés sur ce marché à des discours trompeurs concernant l'origine du produit. En effet, de nombreux produits en vente sont présentés comme français ou d'une manière le laissant croire alors même qu'il s'agit d'un produit d'importation. Les consommateurs sont très nombreux à acheter de la gelée royale d'importation sans le savoir, alors qu'ils affirment attacher beaucoup d'importance à l'origine du produit (voir l'étude « Le marché de la gelée royale en France » menée par FranceAgriMer en 2015). Aussi, il lui demande quelles mesures peuvent être prises afin que les apiculteurs français puissent produire de la gelée royale de qualité, sans subir la concurrence étrangère et que l'origine exacte puisse être appréciée par les consommateurs.

Texte de la réponse

La consommation française de gelée royale se développe et le volume des importations de gelée royale augmente selon la dernière étude menée par FranceAgriMer (FAM), essentiellement en provenance d'Asie, notamment de Chine, quelle que soit son utilisation finale (alimentaire ou cosmétique). La grande majorité des importations est réalisée par les importateurs/premiers transformateurs sous forme congelée. L'étude de FAM sur le marché de la gelée royale, publiée en mai 2016, complétée d'informations recueillies auprès de professionnels du secteur, montre que la commercialisation de gelée royale ne respecterait pas les règles d'étiquetage prévues par le règlement (UE) no 1169/2011 du 25 octobre 2011 (dit INCO), notamment en ce qui concerne l'indication de la congélation/décongélation et sa vente s'accompagnerait de mentions fausses et/ou d'allégations non autorisées par le règlement (CE) no 1924/2006 du 20 décembre 2006 relatif aux allégations nutritionnelles et de santé sur les denrées alimentaires. En ce qui concerne l'indication d'origine, celle-ci n'est pas obligatoire pour la gelée royale alors qu'elle l'est pour le miel (directive 2001/110/CE modifiée, relative au miel et décret no 2003-587 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne le miel).

En effet, la seule référence normative existant pour la gelée royale est la norme ISO 12824/2016 qui spécifie les exigences de production et les règles sanitaires et établit une série de méthodes d'analyses organoleptiques et chimiques pour en contrôler la qualité. Cette norme, non seulement n'est pas d'application obligatoire mais, en outre, ne prévoit pas d'indiquer l'origine de la gelée sur l'étiquetage. Néanmoins au sens de l'article 7 du règlement INCO relatif à l'information des consommateurs, les informations sur les denrées alimentaires ne doivent pas induire le consommateur en erreur sur leurs caractéristiques et, notamment, sur leur pays d'origine ou leur lieu de provenance et leur mode d'obtention. Les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) disposent à cet égard d'un cadre juridique pour contrôler la loyauté des étiquetages et des allégations lors de la commercialisation des gelées royales. Ils peuvent également rechercher les pratiques commerciales trompeuses et les tromperies sur la base du code de la consommation, et, par conséquent, identifier les éventuelles francisations de gelée royale. A l'occasion d'enquêtes en cours sur le miel, la gelée royale a également fait l'objet de contrôles et les infractions relevées donnent lieu aux suites administratives ou contentieuses qui s'imposent, les enquêteurs étant très mobilisés contre ces pratiques trompeuses. Par ailleurs, à l'instar de démarches volontaires qui existent dans les secteurs agroalimentaires, les producteurs français de gelée royale peuvent collectivement mettre en place une démarche volontaire pour valoriser leurs produits en mentionnant par exemple sur l'étiquetage la qualité et l'origine française de leur production. A cet effet, ils ont la possibilité de rédiger un code d'usages, qui reprendrait les bonnes pratiques du secteur et servirait de référence lors des contrôles effectués sur la gelée royale produite en France. Enfin, les producteurs pourraient également faire appel à FAM pour réaliser des actions de communication.