



15ème législature

Question N° : 32677	De Mme Alexandra Valetta Ardisson (La République en Marche - Alpes-Maritimes)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et alimentation		Ministère attributaire > Petites et moyennes entreprises
Rubrique > agroalimentaire	Tête d'analyse > Information sur la gélatine alimentaire	Analyse > Information sur la gélatine alimentaire.
Question publiée au JO le : 06/10/2020 Réponse publiée au JO le : 23/03/2021 page : 2647 Date de changement d'attribution : 20/10/2020		

Texte de la question

Mme Alexandra Valetta Ardisson attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation au sujet de la gélatine alimentaire. Elle a été saisie par des habitants du département des Alpes-Maritimes sur le manque de transparence concernant cette substance qui est pourtant présente dans de nombreux produits alimentaires tels que les bonbons, les gâteaux à la crème, les yaourts allégés etc. Des millions de tonnes de couenne, peau et carcasses d'animaux sont en effet transformées chaque année dans les usines agroalimentaires, faisant partie intégrante de nombreuses recettes. Techniquement, la gélatine est considérée comme un ingrédient dans le règlement européen concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO) et, à ce titre, elle doit être mentionnée dans la liste des ingrédients. Cela étant, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) considère que « si la mention gélatine est obligatoire, sa nature est précisée sur une base volontaire ». Autrement dit, l'animal (porc, bœuf, volaille, poisson) dont elle est issue peut parfaitement ne pas être mentionné sur l'emballage. Souvent, les marques jouent sur la confusion du public qui ne peut pas savoir exactement à quoi correspond la mention « gélifiant », notamment s'il s'agit d'un gélifiant d'origine animale ou végétale. Plusieurs marques se sont engagées à renforcer la transparence de leurs produits, en spécifiant très exactement le type d'ingrédients qui ont été utilisés. Cependant, la réglementation doit être la même pour tous et tendre à une transparence universelle pour la bonne information des consommateurs. Elle souhaiterait ainsi savoir si le ministère envisage d'imposer un étiquetage systématique et détaillé des produits contenant de la gélatine afin d'assurer une information optimale des consommateurs et le respect de toutes les options alimentaires.

Texte de la réponse

La gélatine est une denrée d'origine animale. Elle n'est pas considérée comme un additif alimentaire, contrairement à d'autres substances plus souvent d'origine végétale, telle que la gomme de guar par exemple, également utilisées pour leurs propriétés gélifiantes. Il en résulte que la gélatine apparaît en tant que telle dans la liste des ingrédients des produits dans la fabrication desquels elle est incorporée. Pour ce qui concerne ces autres substances, selon les règles applicables aux additifs alimentaires, elles apparaissent dans la liste des ingrédients sous la désignation « gélifiant », immédiatement suivie de l'énumération des substances effectivement utilisées. Ainsi, la mention « gélatine » sur un étiquetage renvoie à un ingrédient d'origine animale qui peut être issu de diverses matières premières, comme les os ou la peau de bovin, la peau de porc et plus rarement de poisson. De son côté, la mention « gélifiant : pectine (E440) » renvoie à un ingrédient d'origine végétale obtenu à partir de



plantes comestibles : généralement des agrumes, des pommes ou leur mélange. Si rendre obligatoire une information supplémentaire sur le type de gélifiant ou de gélatine concernés permettrait effectivement de donner une information plus précise au consommateur, cela nécessite préalablement une analyse approfondie permettant de mettre en balance l'impératif de lisibilité des étiquetages, l'attente effective des consommateurs voire l'opportunité de dématérialiser cette information pour tenir compte de la taille limitée des emballages. En outre, une telle décision relève de la compétence européenne. Un État membre ne peut dès lors édicter des règles particulières allant au-delà de ce qui est prévu en la matière par le droit de l'Union.