



16ème législature

| | | |
|--|--|--|
| Question N° : 14401 | De M. Vincent Ledoux (Renaissance - Nord) | Question écrite |
| Ministère interrogé > Agriculture et souveraineté alimentaire | | Ministère attributaire > Économie, finances, souveraineté industrielle et numérique |
| Rubrique > consommation | Tête d'analyse > Anomalies dans la composition et l'étiquetage des beurres | Analyse > Anomalies dans la composition et l'étiquetage des beurres. |
| Question publiée au JO le : 23/01/2024 Date de changement d'attribution : 06/02/2024 Question retirée le : 11/06/2024 (fin de mandat) | | |

Texte de la question

M. Vincent Ledoux alerte M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur les anomalies dans la composition et l'étiquetage des beurres et matières grasses laitières constatées par la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Une enquête de 2019 (conduite auprès de 129 entreprises de toutes tailles - fabricants artisanaux ou industriels, élevages, commerces de détail, grandes surfaces, négociants, importateurs) dont les résultats ont été récemment publiés montre que près d'un tiers des contrôles révèlent des anomalies plus ou moins graves : « Elle liste les principales non-conformités, essentiellement au niveau de la fabrication, de la composition des produits et de l'étiquetage. Par exemple, des matières grasses autres que de la crème (lactosérum) ont été utilisées pour fabriquer des beurres de qualité ; certains beurres salés ou demi-sel présentaient un taux de sel inférieur aux quantités requises ; des produits présentaient une teneur en eau « trop élevée par rapport aux seuils réglementaires », altérant ainsi leur qualité ; des beurres recyclés ou mélangés ont été utilisés par des industriels pour fabriquer des beurres labellisés ou prétendant à une qualité supérieure (fermier, AOP, extra-fin). Toutes ces pratiques ne sont pas réglementaires, voire constituent des fraudes. Il s'agit d'économiser sur une matière première, au détriment des consommateurs », explique l'UFC-Que choisir. Une dérive d'autant plus inquiétante que les fraudes sont en hausse en 2019 par rapport à la même enquête menée en 2015-2016, avec un taux d'anomalies de 14 %, d'après les éléments fournis par la DGCCRF. Il lui demande donc de bien vouloir lui indiquer ce qu'il compte mettre en œuvre avec les services dédiés de l'État pour réduire le nombre de fraudes et ainsi garantir la meilleure adéquation possible des beurres à consommer aux normes réglementaires.