



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

étiquetage informatif

Question écrite n° 72524

Texte de la question

M. Maxime Gremetz interroge M. le ministre des petites et moyennes entreprises, du commerce, de l'artisanat et des professions libérales car il apparaît que dans la composition des yaourts 0 % de la marque Yoplait est utilisée de la gélatine de porc, sans que cela soit mentionné sur le produit. Il y a fort à parier que cet ingrédient est utilisé par la plupart des fabricants de yaourts. Cela pose un sérieux problème de transparence et d'éthique, car la gélatine peut être d'origine multiple, naturelle ou artificielle, animale ou végétale. Cette absence de mention ne peut que nous interpeller aussi sur le manque de respect des convictions religieuses des consommateurs, et notamment de ceux qui refusent la consommation de porc. Il est en de même du respect des végétariens. Aussi, compte tenu de ces éléments d'appréciation, il souhaite connaître les mesures qu'entend prendre le Gouvernement pour une meilleure transparence quant à l'origine de la gélatine utilisée dans un certain nombre d'aliments. - Question transmise à M. le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie.

Texte de la réponse

Le décret n° 88-1203 du 30 décembre 1988 définit les laits fermentés et yaourts. La gélatine n'est pas autorisée dans ces produits. Des produits laitiers, apparus sur le marché ces dernières années, peuvent incorporer une telle substance : il s'agit des « spécialités laitières ». Le choix du consommateur peut donc être effectué en connaissance de cause dans la mesure où : les produits incorporant de la gélatine sont clairement distingués des produits sans gélatine : par la dénomination (le yaourt étant nécessairement sans gélatine) et par la liste des ingrédients qui signale la présence de gélatine dans les spécialités laitières ; il a été considéré que le terme « gélatine » est suffisant pour assurer l'information du consommateur, en termes de sécurité et de loyauté, dans la mesure où, quelle que soit l'espèce d'origine, la structure chimique de la gélatine est la même (protéine pure issue du collagène) ; la gélatine étant, par définition, toujours d'origine animale, elle ne peut bien entendu convenir à une alimentation végétarienne ; enfin, des mentions facultatives « casher » ou « halal » peuvent être portées sur les produits n'incorporant pas d'ingrédient porcin.

Données clés

Auteur : [M. Maxime Gremetz](#)

Circonscription : Somme (1^{re} circonscription) - Député-e-s Communistes et Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 72524

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : PME, commerce, artisanat et professions libérales

Ministère attributaire : économie

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 30 août 2005, page 8086

Réponse publiée le : 27 décembre 2005, page 12074