



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Contrôle des matières premières dans les produits alimentaires et cosmétiques

Question écrite n° 36010

Texte de la question

Mme Typhanie Degois attire l'attention de M. le ministre des solidarités et de la santé sur la nécessité de renforcer les contrôles des matières premières dans les produits cosmétiques et alimentaires, afin d'assurer la sécurité des consommateurs. En effet, la réglementation européenne prévoit que les États membres surveillent la conformité des produits mis sur le marché grâce à des contrôles réalisés à une échelle adéquate et à des échantillons pertinents, mais il n'est rien précisé quant au contrôle des matières premières végétales consommables, comme celles utilisées dans les cosmétiques et l'alimentation. En France, les contrôles sont concentrés sur la recherche d'impuretés ou de substances réglementées à effet notoire. Dans ce cas, si certaines substances interdites sont présentes dans les matières premières, les productions seront déclarées non conformes et ne pourront pas être commercialisées. Pour autant, la procédure ne permet pas de vérifier la qualité des matières premières végétales présentes dans les produits, par rapport à l'affichage présenté sur l'emballage. Cette situation est problématique car la protection des consommateurs n'est plus garantie, notamment lorsqu'ils souffrent d'allergie, puisque la matière végétale altérée transformée ne présente pas les propriétés attendues. Une étude de l'université roumaine Piatra Neamt publiée en 2019 a, par ailleurs, démontré que 27 % des produits végétaux commercialisés dans le monde étaient altérés et ne correspondaient pas à l'identification qu'il en était faite sur le produit fini. Dans ce contexte, il semble nécessaire que les entreprises françaises renforcent les contrôles sur les matières premières végétales reçues, afin d'assurer la sécurité des consommateurs finaux. Dès lors, elle souhaiterait savoir comment le Gouvernement entend lutter contre les fraudes relatives à la matière première des produits transformés et si un recours aux contrôles ADN est envisagé pour permettre de les renforcer.

Texte de la réponse

Les produits d'origine végétale mis sur le marché de l'Union européenne doivent répondre à deux principes, celui de la sécurité et celui de la loyauté. Ces produits utilisés comme denrées alimentaires doivent en effet être conformes aux prescriptions de la réglementation européenne générale qui visent à assurer la sécurité des denrées alimentaires à tous les stades de la commercialisation. A ces principes généraux s'ajoutent des règles spécifiques, que ces denrées doivent également respecter, en fonction du risque identifié (exemples : contaminants, résidus de pesticides, ...). Le responsable de la mise sur le marché est à cet égard le premier responsable de la sécurité des produits qu'il commercialise et doit tout mettre en œuvre pour assurer cette sécurité, notamment à travers des autocontrôles, incluant le cas échéant la réalisation d'analyses sur ces produits. Concernant la loyauté, il s'agit également d'un principe fondamental reconnu par la réglementation, européenne comme nationale. Ainsi, tout produit doit présenter les caractéristiques et propriétés alléguées par le professionnel ou attendues légitimement par le consommateur, sous peine de constituer une pratique commerciale déloyale, voire une tromperie. Dans certains cas, cette information déloyale peut se doubler d'une question de sécurité, par exemple dans le cas d'allergies. C'est pourquoi, en matière alimentaire, les ingrédients allergènes listés par le règlement européen relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO) doivent être mis en évidence sur l'étiquetage des produits. Il en est de même pour les

cosmétiques lorsque la concentration des allergènes est supérieure à 0,001% dans les produits non rincés et 0,01% dans les produits rincés. La DGCCRF s'assure à travers ses contrôles que les opérateurs respectent leurs obligations, tant en matière de sécurité que de loyauté. Elle procède dans ce but à des prélèvements de produits, afin de vérifier que ces derniers respectent les règles de sécurité et de loyauté auxquelles ils sont soumis. A cet égard, le recours notamment à des analyses ADN peut s'avérer utile pour les services de contrôles, lorsque cette technique est disponible et appropriée au cas d'espèce. La DGCCRF l'utilise ainsi, par exemple, lorsque sont recherchées d'éventuelles substances de charge (sel, sable, ...) dans les épices. Le recours à des analyses ADN est également possible pour les opérateurs, mais il peut représenter un coût important pour les entreprises, notamment les TPE-PME, très actives dans le domaine alimentaire. Des techniques alternatives peuvent être mises en œuvre, dès lors qu'elles aboutissent à un résultat équivalent : garantir la sécurité et la qualité des produits mis sur le marché.

Données clés

Auteur : [Mme Typhanie Degois](#)

Circonscription : Savoie (1^{re} circonscription) - La République en Marche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 36010

Rubrique : Produits dangereux

Ministère interrogé : [Solidarités et santé](#)

Ministère attributaire : [Économie, finances et relance](#)

Date(s) clé(s)

Date de signalement : Question signalée au Gouvernement le 12 avril 2021

Question publiée au JO le : [2 février 2021](#), page 864

Réponse publiée au JO le : [3 mai 2022](#), page 3002