



# ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Décret n° 85-872 du 14 août 1985 relatif aux artisans confituriers

Question écrite n° 41322

## Texte de la question

Mme Florence Granjus attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur le décret n° 85-872 du 14 août 1985 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les confitures, gelées et marmelades de fruits et autres produits similaires. Les artisans confituriers ont fait part de leurs questionnements et de l'incompréhension entraînées par l'introduction dans la définition des produits sus mentionnés de deux critères qui selon eux vont à l'encontre de l'objectif recherché par la loi du 1er août 1905 : « l'art de confire les fruits par le sucre ». Réaliser une confiture c'est « l'art de confire les fruits par le sucre pour assurer leur conservation sans perdre leurs qualités gustatives » comme l'attestent depuis l'Antiquité nombre de traités culinaires. Le décret reprend la définition historique et commune de la confiture « mélange porté à température de fruits ou légumes, de sucre et de produits annexes » mais introduit deux autres critères essentiels. Au moins 50 % de « matière sèche », ce qui correspond à 50 % de sucre minimum et une liste limitative de fruits et légumes et de produits annexes. Le critère fixant une limite haute à la quantité de produit noble, c'est-à-dire le fruit et par conséquent un taux de sucre minimum pose question quant aux objectifs de santé visés. En effet, l'effet nocif du sucre raffiné en grande quantité est aujourd'hui démontré et son utilisation doit être de plus en plus restreinte au profit du sucre naturellement présent dans le fruit. Ce critère aurait donc l'effet inverse à celui recherché car les artisans confituriers qui disposent désormais des moyens techniques nécessaires à une conservation du produit avec un taux de sucre inférieur à celui imposé par le décret, se verraient refuser l'appellation de « confiture, gelée ou marmelade » pour leurs produits. Le savoir-faire de l'artisan lui permet de mettre ainsi moins de sucre et plus de fruits, d'adapter la quantité à la recette afin d'améliorer la qualité de sa confiture. Cette démarche s'inscrit pleinement dans l'esprit de la loi du 1er août 1905 qui vise à protéger le consommateur contre les appellations avantageuses ne reflétant pas les qualités réelles d'un produit et donc d'exclure de l'appellation des produits de qualité moindre ou trompeuse. Le critère fixant de manière limitative la liste des produits dans l'annexe peut être quant à lui un frein à la créativité de cet art culinaire qui comme tout art cherche à innover et recherche dans les alliances et les textures les produits de qualités qui flatteront les palais des consommateurs. Ainsi certains légumes en sont exclus, alors que dans le même temps des produits tels que les jus de fruits ou l'anhydride sulfureux y sont inclus. Elle souhaiterait savoir quelles dispositions pourraient être prises pour permettre aux artisans confituriers d'exercer la noblesse de leur art sans que soit pénalisée la recherche constante de la qualité et la santé des consommateurs.

## Données clés

**Auteur :** [Mme Florence Granjus](#)

**Circonscription :** Yvelines (12<sup>e</sup> circonscription) - La République en Marche

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 41322

**Rubrique :** Commerce et artisanat

**Ministère interrogé :** [Agriculture et alimentation](#)

**Ministère attributaire :** [Économie, finances, souveraineté industrielle et numérique](#)

Date(s) clé(s)

**Question publiée au JO le :** [28 septembre 2021](#), page 7073

**Question retirée le :** 21 juin 2022 (Fin de mandat)