

Fromage artificiel ou véritable Gruyère ?

Question

L'industrie alimentaire peut produire du fromage sans lait. Ces imitations sont fabriquées à base de graisse végétale bon marché, d'eau et de protéines artificielles. Ce « fromage » est également importé en Suisse.

L'industrie alimentaire devient de plus en plus raffinée. En Allemagne, et depuis plus longtemps aux USA, les fabricants de denrées alimentaires sont capables de produire du fromage qui n'a jamais été en contact avec du lait. Au lieu de cela, ces fromages analogues se composent de graisses végétales, de protéines en poudre ainsi que d'arômes artificiels. Ainsi, à l'aide de ces arômes artificiels, l'épaisse masse devient, au choix, du fromage à pizza, de la mozzarella, des flûtes au fromage ou quoi que ce soit que le marché demande. La production de ce type de fromage est jusqu'à 50% meilleur marché que la méthode traditionnelle et prend 20 minutes.

L'utilisation d'imitation de mozzarella bon marché est autorisée, par exemple pour la fabrication de sandwichs ou de pizzas. Toutefois, il n'est pas possible de déclarer du « fromage » dans ces produits. L'étiquette ou la carte des menus de la pizzeria doit expliquer au client que la pizza ou la salade tomates-mozzarella est composée de « faux fromage ». Est-ce que le client sait seulement ce qu'il faut comprendre sous une telle appellation ?

Les grands fabricants de denrées alimentaires que sont Coop et Migros renoncent à utiliser du faux-fromage dans leurs produits finis. Qu'en est-il des hard discounters qui arrivent sur le marché comme Aldi ou Lidl ? La fausse mozzarella a, à l'œil nu, la même apparence que la vraie. Même au goût, le laïc ne remarque rien. Selon la loi, le personnel d'une pizzeria ou d'un stand de pizzas doit être capable de donner des informations orales sur le type de mozzarella (vraie ou artificielle) utilisée.

Mes questions au Conseil d'Etat :

1. Est-ce que le Conseil d'Etat conçoit l'exportation de notre fromage suisse, à l'aide de subventions du contribuable, et l'importation de « fromage de récupération » comme une contradiction ?
2. Est-ce que le Conseil d'Etat est d'avis que le consommateur est trompé et que les producteurs de lait sont mis de côté au point que leur revenu continue à baisser ?
3. Le canton de Fribourg se vante d'être la patrie du Gruyère et est encore et toujours un canton fortement agricole. Qu'est-ce que cela signifie pour la consommation et la production de fromage locale si toujours plus de pseudo-fromage est importé ?
4. L'année dernière, lors de combien de contrôles des denrées alimentaires du fromage artificiel a été constaté ?
5. L'année dernière, combien de contrôles des denrées alimentaires ont relevé la déclaration correcte de fromage ?

6. Est-ce que le Conseil d'Etat est prêt à orienter plus précisément ses organes d'application lors des prochains contrôles des denrées alimentaires sur l'exactitude des déclarations ?
7. Si je comprends le droit correctement, le consommateur doit demander s'il s'agit de fromage véritable ou artificiel. Pourquoi n'est-ce pas l'inverse ?
8. Pourquoi est-ce qu'on ne doit pas écrire la vérité sur les cartes des menus : « pizza avec fromage artificiel et sauce de tomates génétiquement modifiées et arrosées artificiellement sous serre » plutôt que de mettre une note à la formulation équivoque au bas de la page 25 ?
9. Au niveau national, il apparaît qu'à travers les négociations d'ouverture du marché avec l'UE, le devoir de déclaration va tomber. Comment le Conseil d'Etat s'assure-t-il que la population soit quand même informée de ce qu'elle mange ?

Sources : - Article „Künstlicher Käse auf der Pizza“ dans le *Berner Zeitung* du 14 mai 2009
- Revue Bioline, édition du 4 mai 2009, page 22

Le 22 mai 2009

Réponse du Conseil d'Etat

Les termes vin artificiel, jambon artificiel ou fromage artificiel sont un thème depuis des années, mais ce sont des produits marginaux de très peu d'importance. Aux USA par exemple, du fromage liquide (« sauce fromage », comme le ketchup) qui ne se compose pas de véritable fromage est utilisé depuis 20 ans déjà.

La Direction générale des douanes a récemment déclaré que du fromage artificiel est importé. En Allemagne, il en est produit 100 000 tonnes par année, un chiffre qui dépasse la production de Gruyère et d'Emmental suisse. La revue K-Tipp faisait allusion à une lasagne de chez Aldi, où il était faussement indiqué du fromage, puisque c'était du fromage artificiel. Le produit a été découvert par un chimiste cantonal d'un autre canton et a dû être retiré du marché.

Nous supposons que seule la pointe de l'iceberg est actuellement visible. Le secteur des produits prêts est en plein essor et dans ce secteur c'est d'abord le prix qui est déterminant. Dans un produit prêt comme les pizzas, sandwichs ou lasagnes, la différence avec du véritable fromage ne peut vraisemblablement pas se faire. Vient s'ajouter qu'à l'achat d'une pizza en vrac, aucune déclaration des ingrédients ne nous est présentée (sauf sur demande).

Le Conseil d'Etat constate que l'utilisation généralisée de fromage artificiel pourrait mettre en péril le métier de fromager et de producteur de lait. Le fromage artificiel étant bien meilleur marché et produit beaucoup plus rapidement (minutes plutôt que quelques jours jusqu'à quelques mois).

Le Conseil d'Etat remarque que les Suisses ont très peu été sensibilisés à cette problématique et il constate que les étiquettes ne sont que rarement étudiées. Il constate également que dans les publications du comité central des artisans suisses du fromage

(Fromarte), la thématique n'a encore jamais été abordée. De même, dans le rapport annuel de Swiss Cheese Marketing, il regrette l'absence d'information sur la concurrence que représente le fromage artificiel.

Le Conseil d'Etat propose de réfléchir aux possibilités d'informer la population fribourgeoise sur ce thème. Probablement qu'aujourd'hui beaucoup, sans en être conscients, mangent déjà des sandwichs et des pizzas avec du fromage artificiel. Une information de Fromarte et de Swiss Cheese Marketing serait également importante, afin que ces deux organisations importantes puissent agir.

Bases légales

Les produits auxquels M. le député Fürst fait allusion ne sont pas du fromage. En effet, le fromage est défini à l'article 36 de l'ordonnance fédérale sur les produits d'origine animale (RS 817.022.108) comme *un produit obtenu à partir du lait, qui a été séparé du petit-lait par l'action de la présure, d'autres agents coagulants ou procédés. ...*

Or, selon la description faite de ces produits dans l'article du *Berner Zeitung* et dans la question de M. le député Fürst, il n'entre pas de lait dans leur composition. Comme le précise l'article 3 al. 6 de l'ordonnance sur l'étiquetage (OEDA I : RS 817.022.21), l'utilisation de termes tels que « façon », « type », « genre » conjointement à la dénomination spécifique est interdite. En l'occurrence, les expressions « fromage analogue » (« Analogkäse »), « fromage artificiel » (« künstlicher Käse »), « imitation de mozzarella » (« Mozzarella-Imitat »), « faux fromage » (« Käseersatz ») ne peuvent pas être utilisées pour des produits ne répondant pas à la définition du « fromage ».

En ce qui concerne l'appréciation légale des produits en question, l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) a répondu, le 10 juin 2009, au Konsumentenforum à Zürich. L'article 18 de la LDAI (RS 817.0) ainsi que l'article 10 ODAI OUs (RS 817.02) interdisent la tromperie en rapport avec les denrées alimentaires. Elle concerne aussi bien la publicité que la présentation et l'emballage des denrées. Les produits décrits par M. le député Fürst qui seraient présentés ou étiquetés comme des « fromage analogue », « fromage artificiel », « imitation de mozzarella », « faux fromage » ou autre (aussi bien dans la dénomination spécifique que dans la déclaration des ingrédients) seraient contestés et les mesures adéquates seraient prononcées.

Au moment de leur remise aux consommateurs, les denrées préemballées doivent être étiquetées conformément aux dispositions de l'article 2 OEDA I. Pour ce qui est des denrées présentées à la vente en vrac (ex. restaurant), ce sont les dispositions de l'article 36 OEDA I qui s'appliquent. Cet article prévoit la possibilité de renoncer à mentionner par écrit les indications visées à l'article 2 al. 1 OEDA I pour autant que l'information du consommateur soit assurée d'une autre manière (par ex. informations données verbalement). Si la carte d'un établissement mentionne « fromage, ... » dans la composition de pizzas, celles-ci ne peuvent pas contenir du « fromage analogue », « fromage artificiel », « imitation de mozzarella » ou « faux fromage ».

Questions de M. le député Fürst

De manière générale, ce qui précède peut être résumé comme suit : à partir du moment où les produits sont déclarés correctement ou que l'information verbale est correcte, le consommateur est informé et il a le libre choix des produits qu'il souhaite acheter. A titre de comparaison, on peut citer le cas de la margarine et du beurre. Les deux produits sont admis par la législation sur les denrées alimentaires. Elle en fixe la dénomination spécifique et la

composition. La législation sur les denrées alimentaires a pour but de protéger la santé des consommateurs et de lutter contre la tromperie. En revanche, pour autant que les produits soient correctement présentés et déclarés, cette législation n'a pas pour but de lutter contre les développements de la technologie ni contre les importations.

Il est bon de préciser que, selon l'article du *Berner Zeitung*, la direction générale des douanes n'a pas été en mesure d'indiquer quelles quantités de produits « fromage artificiel » sont importées, car ces produits sont regroupés avec d'autres produits.

Question 1 : *Est-ce que le Conseil d'Etat conçoit l'exportation de notre fromage suisse, à l'aide de subventions du contribuable, et l'importation de « fromage de récupération » comme une contradiction ?*

Le Conseil d'Etat est d'avis qu'il y a une contradiction manifeste entre l'importation de produits artificiels et la production fromagère de haute qualité de notre pays. S'il est difficilement envisageable, au vu des accords de libre-échange existants, de prononcer une interdiction d'importation de tels produits, il est par contre indispensable de pouvoir les déclarer correctement et complètement. Ainsi, les consommateurs seront en mesure de choisir en connaissance de cause.

Question 2 : *Est-ce que le Conseil d'Etat est d'avis que le consommateur est trompé et que les producteurs de lait sont mis de côté au point que leur revenu continue à baisser ?*

Il n'est pas admissible que de tels produits artificiels puissent porter la même dénomination que des produits naturels issus de la filière de transformation agro-alimentaire traditionnelle. Une telle dénomination est déloyale et porte à n'en pas douter préjudice à la filière laitière qui est déjà actuellement sous forte pression. L'ouverture des marchés ne doit pas être synonyme d'abandon de règles et ainsi de destruction de la valeur ajoutée des produits traditionnels. Le revenu de nombreux agriculteurs du canton est directement lié au prix du lait. Actuellement le prix du lait d'industrie est très bas, mais ce sont des éléments autres que le fromage artificiel qui ont une influence sur le marché du lait (régulation de la production, libéralisation, ouverture du marché, situation internationale, entre autres).

Question 3 : *Le canton de Fribourg se vante d'être la patrie du Gruyère et est encore et toujours un canton fortement agricole. Qu'est-ce que cela signifie pour la consommation et la production de fromage locale si toujours plus de pseudo-fromage est importé ?*

L'apparition de produits de substitution entraîne à terme une perte de part de marché pour les produits traditionnels. Ainsi, il y a lieu de craindre comme le relève le député Fürst, une érosion de la production indigène qui n'est pas souhaitable. Pour notre canton, la production laitière revêt une importance particulière et dans un marché récemment libéralisé, il est prévisible que de telles importations exercent une pression supplémentaire sur le prix du lait. Une telle évolution n'est pas admissible.

Question 4 : *L'année dernière, lors de combien de contrôles des denrées alimentaires du fromage artificiel a été constaté ?*

L'inspecteur des denrées alimentaires ne tient pas une statistique spécifique de toutes les déclarations qu'il contrôle, en particulier des produits appelés par M. le député Fürst « künstlicher Käse ». Il n'est pas possible de donner de chiffre pour les contrôles effectués ces dernières années.

Question 5 : *L'année dernière, combien de contrôles des denrées alimentaires ont relevé la déclaration correcte de fromage ?*

L'inspecteurat des denrées alimentaires ne tient pas une statistique spécifique de toutes les déclarations qu'il contrôle, en particulier des produits déclarés « fromage ». Il n'est pas possible de donner de chiffre pour les contrôles effectués ces dernières années.

Question 6 : *Est-ce que le Conseil d'Etat est prêt à orienter plus précisément ses organes d'application lors des prochains contrôles des denrées alimentaires sur l'exactitude des déclarations ?*

L'inspecteurat des denrées alimentaires a reçu copie de la lettre que l'OFSP a adressée le 10 juin 2009 au Konsumentenforum au sujet des « Analogkäse » et de l'article paru dans la *Berner Zeitung*. Le chimiste cantonal a demandé aux inspecteurs d'examiner spécialement la composition et la déclaration des produits mentionnés dans l'article. De plus, il leur a demandé d'interroger le personnel des établissements dans lesquels de tels produits seraient vendus en vrac.

Question 7 : *Si je comprends le droit correctement, le consommateur doit demander s'il s'agit de fromage véritable ou artificiel. Pourquoi n'est-ce pas l'inverse ?*

Comme indiqué plus haut, l'article 36 OEDAI prévoit des conditions particulières pour le cas des denrées vendues en vrac. Toutefois, cela ne veut pas dire que l'on peut tromper le consommateur. Si la carte des mets porte la mention « fromage », c'est du fromage et non un produit de substitution qui doit être utilisé lors de la préparation de ce met. Pour ce qui est des produits génétiquement modifiés ou qui en contiennent ou qui en sont issus, l'article 36 OEDAI oblige les personnes responsables à les déclarer y compris dans le cas des produits vendus en vrac.

Question 8 : *Pourquoi est-ce qu'on ne doit pas écrire la vérité sur les cartes des menus: « pizza avec fromage artificiel et sauce de tomates génétiquement modifiées et arrosées artificiellement sous serre » plutôt que de mettre une note à la formulation équivoque au bas de la page 25 ?*

cf. réponse à la question 7.

Question 9 : *Au niveau national, il apparaît qu'à travers les négociations d'ouverture du marché avec l'UE, le devoir de déclaration va tomber. Comment le Conseil d'Etat s'assure-t-il que la population soit quand même informée de ce qu'elle mange ?*

Concernant la déclaration, il faut différencier les produits préemballés et ceux qui sont vendus en vrac.

Tant en Suisse que dans l'UE (RL2000/13 concernant l'étiquetage) les denrées alimentaires préemballées doivent contenir les données suivantes : la dénomination de vente et la liste des ingrédients. La dénomination de vente est définie de la manière suivante : *La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est la dénomination prévue pour cette denrée dans les dispositions communautaires qui lui sont applicables.* Selon la législation européenne il est clair **que même dans l'UE les produits doivent être étiquetés et que cela ne doit pas induire l'acheteur en erreur.** De plus, dans l'ordonnance (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur, dans l'article 114

et annexe XII, il est clairement défini que certaines dénominations sont réservées pour des produits laitiers et doivent exclusivement être utilisées pour eux. Le « fromage » est une des dénominations listées.

Il est également déjà acquis que pour la vente en vrac, si l'information ne peut être donnée oralement au consommateur, l'information doit être faite par écrit. Il est également clair que le consommateur doit être informé de manière appropriée et sans être trompé.

En bref : il est et il reste interdit d'appeler « fromage » de tels produits d'imitation. Aussi bien dans le droit suisse que dans le droit européen, les informations sur les denrées alimentaires, préemballées ou vendues en vrac, se doivent d'être claires et ne pas induire en erreur le consommateur.

Le Conseil d'Etat est par ailleurs très dubitatif pour ne pas dire inquiet sur les conséquences pour la santé humaine de ces nouveaux produits de substitution. Il manque le recul nécessaire pour tester ces denrées. Ce recul existe par contre bel et bien pour les produits artisanaux du pays et il permet d'en dire du bien.

Fribourg, le 7 juillet 2009