

Dernière étape dans l'évolution des règles d'étiquetage du fromage

Le nouveau décret « fromage » entre en application aujourd'hui 1er juin 2007. Il officialise une évolution de l'étiquetage des fromages pour une meilleure information des consommateurs sur la teneur en matière grasse et sur la nature du lait utilisé. Une période transitoire de 3 ans leur avait déjà permis de se familiariser avec la nouvelle indication de la teneur en matière grasse des fromages.

Peu de consommateurs l'avaient réalisé, la teneur en matière grasse des fromages devait auparavant obligatoirement être exprimée en pourcentage par rapport à la matière sèche du fromage, autrement dit la matière fromagère restant, après avoir extrait toute l'eau naturellement présente dans le fromage.

Etiquetage de la matière grasse dans les fromages : une lecture simple et directe

Avec le nouveau décret, (décret du 24 avril 2007 qui entre en vigueur le 1er juin 2007).

la teneur en matière grasse sera exprimée par rapport au poids total du fromage, eau comprise donc par rapport au produit fini effectivement consommé (voir exemples et explications dans la note ci jointe), comme c'est déjà le cas (avec l'étiquetage nutritionnel) pour tous les autres produits.

La composition du fromage, évidemment, reste la même, mais avec ce nouveau texte, c'est la façon d'exprimer sa teneur en matière grasse qui change.

Pourquoi changer ?

La première raison est que ce mode d'expression Gras/Sec ne permet pas au consommateur de savoir quelle quantité de matière grasse il a réellement consommée. En effet, en mangeant du fromage, il ne consomme pas uniquement de la matière sèche mais un produit fini contenant aussi un certain pourcentage d'eau. Ce pourcentage d'eau varie selon le type de fromage : en moyenne 80 % pour un fromage blanc, 38% pour un fromage à pâte dure, type emmental, 54% pour un fromage à pâte molle, type camembert. Le pourcentage de matière sèche et la teneur en eau du fromage ne figurant pas sur l'étiquette, le consommateur ne pouvait donc pas calculer, à partir du seul rapport matière grasse/ matière sèche la quantité de matière grasse réellement contenue dans le produit fini consommé.

Or, c'est bien cela qui l'intéresse : connaître simplement et directement, sans avoir à la calculer, la quantité de matière grasse qu'il a réellement consommée.

La seconde raison est qu'il était souhaitable d'harmoniser l'étiquetage des fromages avec celui des autres produits alimentaires qui prévoit l'expression de la teneur en lipides (matière grasse) en grammes pour 100 grammes de produit fini (dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel facultatif).

Désormais

Le nouveau décret prévoit que, sur l'étiquette des fromages, la teneur en matière grasse ne soit plus obligatoirement exprimée par rapport à sa matière sèche.

Elle pourra être exprimée, soit en pourcentage de matière grasse par rapport au poids total du produit fini, soit dans le tableau nutritionnel, sous forme de quantité de lipides pour 100 grammes de produit fini.

L'adoption de l'un ou l'autre de ces modes d'expression est laissée au libre choix des entreprises.

Dans les faits, depuis trois ans, les entreprises avaient déjà la possibilité d'anticiper la parution du Décret et d'indiquer en plus, sur leurs étiquettes, le Gras/poids total. Un grand nombre d'entre elles avaient fait ce choix.

Il est important de noter que la composition des produits ne change pas : c'est seulement le mode d'expression de la teneur en matière grasse qui change (un peu comme les prix lors du passage à l'euro) afin que les consommateurs puissent connaître simplement et directement la quantité de matière grasse réellement présente dans le fromage consommé.

A titre d'illustration, voici quelques exemples des changements qui résulteront de l'application de ce décret :

**Etiquetage de la matière grasse
fromage blanc**

- ancien décret : teneur en matière grasse/ matière sèche indiquée sur l'étiquette = 40 %
- teneur moyenne en eau : 82%,
- pourcentage de matière sèche dans produit fini = $100-82 = 18\%$
- donc teneur réelle en matière grasse dans le produit fini = 40% de matière grasse dans 18% de produit fini = $0,4 \times 0,18 = 0,072 = 7,2 \%$.
- nouveau décret : teneur en matière grasse = $7,2\%$

Apprenez à faire le calcul.

Fromage à pâte molle, type camembert

- ancien décret : teneur en matière grasse/ matière sèche indiquée sur l'étiquette = 45 %
- teneur moyenne en eau : 54%,
- pourcentage de matière sèche dans le produit fini: $100-54=46\%$
- donc teneur réelle en matière grasse dans le produit fini : 45% de matière grasse dans 46% de produit = $0,45 \times 0,46 = 0,207 = 20,7\%$.
- nouveau décret : teneur en matière grasse = 20,7%.

Fromage à pâte dure, type emmental

- ancien décret : teneur en matière grasse/ matière sèche indiquée sur l'étiquette = 45 %
- teneur moyenne en eau : 38%,
- pourcentage de matière sèche dans le produit fini: $100-38=62\%$
- donc teneur réelle en matière grasse dans le produit fini : 45% de matière grasse dans 62% de produit = $0,45 \times 0,62 = 0,279 = 27,9\%$
- nouveau décret : teneur en matière grasse = 27,9 %.

Les pourcentages indiqués sur les étiquettes seront sans doute arrondis par les fabricants selon des modalités qui restent à définir.

NB. Les AOC sont dispensées de ce mode d'étiquetage, mais peuvent choisir de l'utiliser.

2) Etiquetage obligatoire du traitement thermique

Toujours dans le but de permettre aux consommateurs d'être informés en toute clarté des caractéristiques précises du produit consommé et de faire leur choix en toute connaissance de cause, le nouveau décret rend également obligatoire l'affichage, de façon visible et lisible, du traitement thermique (chauffage) subi par le lait lors des différentes étapes de la fabrication du fromage.

Les mentions doivent être, selon les cas :

- « Au lait cru » : pour les produits fabriqués exclusivement à partir de lait non chauffé au delà de 40 °C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent (rappelons que le lait sort du pis de la vache à environ 38 °C).
- « Au lait pasteurisé » : pour les produits préparés exclusivement à partir de lait chauffé à une température d'au moins 72 degrés pendant 15 secondes, ou toute combinaison équivalente.
 - chauffé à une température inférieure à la pasteurisation, c'est à dire comprise entre 40 et 72 degrés pendant au moins 15 secondes.
- « Au lait micro filtré » : pour les produits préparés à partir d'un mélange de lait cru écrémé micro filtré (filtré à travers de très fines membranes) et de lait ou de crème pasteurisées.
- Les fromages fabriqués à partir de laits ayant subi des traitements thermiques différents devront mentionner les pourcentages respectifs de ces laits dans leur composition (ex : lait pasteurisé + lait thermisé et /ou micro filtré).
- Enfin, la mention « fromage à pâte pressée cuite » devra obligatoirement figurer sur les fromages dont le processus de fabrication inclut une cuisson à une température supérieure ou égale à 50 °C. Ils pourront, de façon facultative, comporter la mention « au lait cru » si le fromage est exclusivement fabriqué à partir de lait cru.

NB. Ces dispositions s'appliquent à tous les fromages, y compris les AOC.

D'après info du CNIEL