

CC 488

**CONSEIL DE LA CONSOMMATION**

**AVIS**

Sur un projet d'arrêté royal relatif à la mayonnaise

Bruxelles, le 3 décembre 2015

## RESUME

Le Ministre de l'Economie et des Consommateurs a demandé au Conseil un avis sur un projet d'arrêté royal relatif à la mayonnaise.

Le projet d'arrêté royal a pour but d'abroger l'arrêté royal du 12 avril 1995 relatif au commerce de la mayonnaise et des produits similaires qui n'était plus adapté aux normes actuelles. L'AR actuel prévoit que la mayonnaise doit avoir une teneur totale en matière grasse de minimum 80 pourcent et une teneur en jaune d'œuf de minimum 7,5 pourcent. Le projet abaisserait ces proportions à minimum 70 pourcent de matière grasse et 5 pourcent de jaune d'œuf.

**Le Conseil** est convaincu que les produits alimentaires qui contiennent moins de matière grasse contribuent à une société plus saine. La réduction des matières grasses et de jaune d'œuf dans la mayonnaise pourrait être un moyen pour y arriver. Cependant, il est très important que ces ingrédients nobles (dans le cas présent, les matières grasses ou le jaune d'œuf) ne soient pas remplacés par des alternatives de moins bonne qualité (émulsifiants, eau, gélatine, colorants....).

**Le Conseil** souligne qu'il faut tenir compte d'une série de règlements européens déjà en vigueur sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires d'une part et sur les additifs alimentaires d'autre part.

Le consommateur doit être informé correctement et suffisamment sur la composition modifiée de ce produit alimentaire. La réduction des graisses n'est pas une solution dans la lutte contre l'obésité.

**Le Conseil** souligne que ce projet d'arrêté royal crée un *level playing field* où les producteurs belges peuvent être en concurrence avec les pays voisins.

Le Conseil de la consommation, saisi le 20 octobre 2015 par le Ministre de l'Economie et des Consommateurs, d'une demande d'avis sur un projet d'arrêté royal relatif à la mayonnaise, a approuvé le présent suivant le 3 décembre 2015, moyennant une procédure écrite.

Le Conseil de la Consommation a prié le Président de transmettre le présent avis au Ministre de l'Economie et des Consommateurs et à la Ministre de la Santé publique.

## **AVIS**

Le Conseil de la Consommation,

Vu le courrier du 20 octobre 2015 par lequel le Ministre de l'Economie et des Consommateurs demande l'avis du Conseil de la Consommation sur le projet d'arrêté royal susmentionné ;

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, l'article 2 ;

Vu la loi du 21 décembre 1998 relative aux normes de produits ayant pour but la promotion de modes de production et de consommation durables et la protection de l'environnement, de la santé et des travailleurs, notamment l'article 5, §1er, al.1er, 3° et 5° ;

Vu l'article VI. 9, § 1 du Code de droit économique ;

Vu l'arrêté royal du 12 avril 1955 relatif au commerce de la mayonnaise et des produits similaires ;

Vu l'élaboration du projet d'avis par M. Braem (AB-REOC) et Mme Dammekens (FEB) ;

Vu l'avis du Bureau du 25 novembre 2015 ;

Vu l'urgence ;

Vu la procédure écrite prévue à l'article 7bis du règlement d'ordre intérieur pour l'approbation du présent avis par le Bureau du Conseil ;

## EMET L'AVIS SUIVANT:

### I. Introduction

Le Ministre de l'Economie et des Consommateurs a saisi le Conseil d'une demande d'avis sur un projet d'arrêté royal relatif à la mayonnaise.

Le projet d'arrêté royal a pour but d'abroger l'arrêté royal du 12 avril 1995 relatif au commerce de la mayonnaise et des produits similaires qui n'est plus adapté aux normes actuelles.

L'AR actuel stipule que la mayonnaise doit avoir une teneur totale en matière grasse de minimum 80 pourcent et une teneur en jaune d'œuf de minimum 7,5 pourcent. Le projet abaisserait ces proportions à minimum 70 pourcent de matière grasse et 5 pourcent de jaune d'œuf.

### II. Remarques générales sur le projet d'arrêté royal

**Le Conseil** est convaincu que les produits alimentaires qui contiennent moins de matière grasse contribuent à une société plus saine. La réduction des matières grasses et de jaune d'œuf dans la mayonnaise pourrait être un moyen pour y arriver. Cependant, il est très important que ces ingrédients nobles (dans le cas présent, les matières grasses ou le jaune d'œuf) ne soient pas remplacés par des alternatives de moins bonne qualité (émulsifiants, eau, gélatine, colorants....) ce qui entraînerait un nivellement par le bas et n'est pas souhaitable.

**Les représentants des consommateurs** plaident dès lors pour une réglementation qui détermine par quels ingrédients les ingrédients d'origine seront remplacés et qui indique quelles seront les valeurs maximales pour les ingrédients de remplacement..

**Ces représentants** ne voient pas d'avantage économique pour le consommateur qui ne profitera donc pas de la diminution des coûts de production de la mayonnaise.

Dans ce cadre, **le Conseil** souligne qu'il faut tenir compte d'une série de règlements européens déjà en vigueur sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires d'une part<sup>1</sup> et sur les additifs alimentaires d'autre part<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> REGLEMENT (UE) n° 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) no 1924/2006 et (CE) no 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) no 608/2004 de la Commission.

<sup>2</sup> REGLEMENT (CE) n° 1333/2008 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires

Le consommateur doit être informé correctement et suffisamment sur la composition modifiée de ce produit alimentaire. **Le Conseil** propose dès lors que certaines précautions soient prises. La réduction des graisses n'est pas une solution dans la lutte contre l'obésité. En effet, si la mayonnaise "light" était présentée directement ou indirectement comme offrant un avantage sur la santé, il s'agirait d'une utilisation trompeuse des mots. Une mayonnaise, même light, n'est pas un aliment sain. Cela reste un aliment gras qui doit être consommé de façon mesurée dans le cadre d'une alimentation équilibrée.

Enfin, **le Conseil** reconnaît que les consommateurs belges peuvent déjà aujourd'hui acheter des sauces avec un pourcentage en graisse et en jaune d'œuf réduit qui peuvent porter le nom de « mayonnaise » parce qu'elles ne sont pas produites en Belgique et ne sont par conséquent pas soumises à la réglementation belge. On ne peut pas attendre du consommateur belge de savoir quelle mayonnaise a été fabriquée dans quel pays, ni quelles normes sont valables dans chaque pays. **Le Conseil** souligne que ce projet d'arrêté royal crée un *level playing field* où les producteurs belges peuvent être en concurrence avec les pays voisins.