

Paris, le 31/08/2021

Qualité des épices : une enquête de la DGCCRF constate une amélioration de la qualité des épices.

Une enquête a été réalisée en 2019 par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes pour évaluer la qualité des épices vendues sur le marché français. Effectuée dans le cadre d'un plan de contrôle européen, cette enquête a permis de constater une amélioration assez sensible de la qualité de ce type de produits (un produit prélevé sur quatre en anomalie, contre un sur deux en 2016), avec toutefois des disparités importantes selon les épices.

A l'initiative de la Commission européenne, les États membres de l'Union européenne ont mis en œuvre en 2019 un plan de contrôle européen des épices, afin de vérifier la qualité des épices et herbes aromatiques mises sur le marché et de rechercher d'éventuelles pratiques frauduleuses dans ce secteur. Ce plan s'est notamment appuyé sur l'enquête réalisée en 2016 par la DGCCRF, qui avait mis en évidence un taux très important de non-conformités des épices sur le marché français¹. Il s'est traduit par des prélèvements réalisés de façon coordonnée de juillet à octobre 2019, sur une liste ciblée d'épices (poivre, paprika et piment, cumin, curcuma, safran et origan), ce qui a notamment permis aux autorités de contrôle européennes d'acquiescer une vision claire et approfondie de la qualité des épices alors en circulation sur le marché.

En France, les services de la DGCCRF ont réalisé 219 visites d'établissements (producteur, importateur, distributeur, sites de vente en ligne) dans le cadre de cet exercice, et ont fait analyser 138 prélèvements au sein de laboratoires spécialisés français et européens². Les enquêteurs de la DGCCRF ont notamment contrôlé que les épices commercialisées ne comportaient pas de colorants non autorisés, qu'elles n'étaient pas contaminées ou adultérées (par exemple présence d'amidon, de grignons d'olives ...), et qu'elles vérifiaient les normes spécifiquement applicables à leur catégorie (par exemple la norme NF EN ISO 7540 7541 sur les spécifications du paprika en poudre).

Les contrôles de la DGCCRF ont montré qu'un quart des établissements contrôlés ont présenté des anomalies, notamment :

¹ <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/contrôle-qualité-des-épices>

² Le nombre de visites est supérieur à celui des prélèvements car d'autres vérifications ont été effectuées sans amener nécessairement à un prélèvement (conformité des étiquetages, contrôle de quantité, réalisation concrète des autocontrôles par l'opérateur, ...).

- des tromperies sur la composition des produits - style ou étamines en substitution partielle des stigmates pour le safran, présence de pédoncule broyé pour les paprikas, renforcement de la coloration par un colorant dit « exogène » (catégorie d'additifs dont l'emploi n'est jamais autorisé dans les épices),
- non-respects des règles d'étiquetage et de présentation des produits (par exemple l'utilisation de la dénomination « poivre » alors qu'il ne s'agissait pas de baies du genre *piper nigrum*)
- défauts de traçabilité (épices se réclamant d'une AOP sans y avoir le droit) ;

Bien que le taux d'anomalies soit plus faible que celui constaté en 2016 (26,4% en 2019 contre 50% précédemment), certaines d'entre elles persistent. C'est le cas notamment de la présence de matières étrangères ou de substances de charge³, ou de colorants exogènes, ou encore de défauts d'étiquetage (notamment pour ce qui concerne des substances pouvant avoir un effet allergène). Certains produits présentent un taux d'anomalie plus important, vraisemblablement en raison de leur coût particulièrement élevé (par exemple, seuls 15% des prélèvements de safran étaient conformes) et continuent donc à faire l'objet d'une surveillance soutenue de la part de la DGCCRF.

Malgré les progrès constatés, il ressort de cette enquête de la DGCCRF la nécessité de maintenir une pression de contrôle permanente et de poursuivre, en parallèle, la sensibilisation des opérateurs (importateurs, négociants) à leurs obligations. À cette fin, la DGCCRF rappelle que les professionnels doivent s'assurer de la qualité et de la conformité des épices qu'ils commercialisent, notamment en réalisant eux-mêmes des analyses, une révision périodique de leurs étiquetages et une veille réglementaire attentive.

La DGCCRF continuera d'être vigilante à la qualité des épices et herbes aromatiques commercialisées et reconduira des enquêtes de cette nature, afin d'apprécier l'évolution de la situation du marché de ces produits.

Lien :

- [Enquête de la DGCCRF de 2016 sur la qualité des épices](#)

Contact DGCCRF

01 44 97 23 91

communication@dgccrf.finances.gouv.fr

59, boulevard Vincent Auriol

75013 Paris

³ Substance exogène introduite en proportion généralement importante dans un produit, pour en diminuer le coût de revient