

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

Rubriques 

Accueil du portail > DGCCRF > [Contrôle de la qualité des épices](#)

Contrôle de la qualité des épices

06/06/2018

Les épices et leurs mélanges (pour curry, colombo...), qu'ils soient utilisés pour les fabrications artisanales et industrielles ou pour une consommation ménagère, font partie de l'alimentation des Français. Les conditions de production ainsi que la rareté de certaines d'entre elles créent des tensions sur le marché, provoquant des hausses de prix et une commercialisation de produits de moindre qualité, voire falsifiés.



@Pixabay @Monicore

Gestion des cookies

La DGCCRF a mené une enquête afin de s'assurer de la loyauté des pratiques et de la qualité réelle des épices mises sur le marché. Les contrôles ont visé principalement les producteurs, importateurs,

transformateurs et négociants.

Au total, **181 établissements ont été visités**. L'enquête portait sur les épices en poudre, particulièrement les safrans, poivres, piments, paprikas, currys, curcumas, cumins, coriandres, cannelles et gingembres. Les contrôles ont visé principalement les importateurs, les négociants et les grossistes. Des détaillants et des commerçants non sédentaires ont également été concernés. En complément des analyses documentaires, les enquêteurs ont prélevé de manière ciblée certains produits pour les faire analyser en laboratoire.

Contrôler les épices, pourquoi ?

Les épices appartiennent au secteur des condiments et assaisonnements, secteur ayant en 10 ans progressé de plus de 35 % en volume et de près de 45 % en valeur. Les origines exotiques, les conditions de production (une faible partie de la plante est utilisée seulement), les aléas climatiques auxquels elles sont régulièrement soumises font leur rareté. De ce fait, elles sont l'objet de fortes tensions économiques, qui peuvent générer des hausses des prix, ou entraîner la commercialisation de produits dont la qualité fait défaut.

La DGCCRF a vérifié la qualité des épices au regard des spécifications figurant dans les normes concernées. Les analyses permettaient de détecter d'éventuelles adultérations ou substances de charge ; de vérifier l'absence de colorants interdits^[1] (artificiels ou non) et de s'assurer que les étiquetages mentionnaient bien, lorsque cela était nécessaire, la présence des substances allergènes^[2].

Les défauts de qualité concernent la moitié des anomalies constatées

Un quart des contrôles a conduit à constater des défauts de qualité. Les services ont ainsi relevé des qualités annoncées qui ne correspondaient pas à la réalité (présence d'ingrédients de substitution, critères physico-chimiques non respectés, annonce d'une catégorie supérieure à celle observée...) et la présence d'autres épices ou ingrédients non annoncés.

Par exemple, un safran vendu comme de la « fleur de safran » était constitué à 100 % de fleur de carthame. Un curcuma destiné à l'alimentation contenait une autre espèce de curcuma (du *Curcuma xanthorriza*), qui est parfois utilisée en tant que plante médicinale et peut avoir des effets secondaires. Un échantillon de cannelle était annoncé comme étant originaire du Sri Lanka alors qu'il s'agissait en fait d'une cannelle chinoise (de moindre qualité et moins chère), contenant une quantité importante de coumarine (contrairement à la cannelle chinoise, celle du Sri Lanka en contient très peu).

Des substances de charge détectées

Gestion des cookies

La substance de charge est une substance volontairement ajoutée à l'épice pour augmenter artificiellement la masse du produit vendu et en diminuer le coût de revient.

Lors des contrôles, les substances de charge observées étaient des amidons exogènes, du sel, de la matière minérale (sable), du grignon d'olive et des matières endogènes, comme des étamines de crocus dans les safrans. La falsification par des substances de charge est une pratique courante puisqu'elle représente 19 % des anomalies, elle est donc particulièrement ciblée lors des contrôles.

Des manquements liés à l'étiquetage

Les services de la DGCCRF ont relevé des défauts d'étiquetage : 7 % des échantillons analysés contenaient des allergènes non mentionnés et 17 % présentaient un étiquetage déficient, un poids net inférieur à celui annoncé, l'utilisation d'une taille de caractères inférieure à celle fixée par la réglementation pour l'indication de la quantité nette ou encore une mauvaise dénomination du produit. Des manquements liés à l'emploi de la langue française ont également été observés.

Les contrôles montrent que l'épice présentant le plus d'anomalies est le safran (81 %), épice pour laquelle les contrôles ont été orientés vers les produits présentant des défauts visuels nettement apparents. Viennent ensuite les poivres (59 %), les paprikas et piments (54 %), les curry et curcumas (41 %) et les autres épices et mélanges (35 %). L'enquête de la DGCCRF révèle également que le marché des épices s'avère fortement entaché par les pratiques frauduleuses qui portent atteinte à la qualité des produits ainsi qu'à leur image. Un risque sanitaire existe également, notamment sur les personnes allergiques qui absorberaient des produits contenant des substances allergènes non annoncées. Face aux risques encourus, des vérifications dans ce secteur vont se poursuivre.

Cible	Résultats
	Taux d'anomalies de 51 %
181 établissements visités	9 procès-verbaux
179 prélèvements réalisés	15 injonctions
	36 avertissements

[1] Règlement n°1333/2008 du 16 décembre 2008 modifié sur les additifs alimentaires.

[2] Règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011 modifié concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Liens utiles

- ▶ [Fiche pratique Les allergènes alimentaires](#)
- ▶ [Fiche pratique Étiquetage des denrées alimentaires](#)

Mentions légales & infos pratiques

- [Contact](#)
- [Plan du portail](#)
- [Mentions légales](#)
- [Politique de confidentialité](#)
- [Accessibilité : non conforme](#)
- [Répertoire des informations publiques](#)
- [Documents opposables](#)