



Revue Internationale  
des Langues  
Etrangères  
Appliquées

Provided by the author(s) and the *International Journal of Applied Modern Languages*.  
Fourni par les auteurs et la *Revue Internationale des Langues Etrangères Appliquées*

**TITRE: Contrôle de la qualité des épices vendus en France : la DGCCRF à l'œuvre**

AUTEUR: Valérie PEYRONEL

*Revue Internationale des Langues Etrangères Appliquées*, vol. 1, juin 2022

URL: [https://anlea.org/revues\\_rilea/controle-de-la-qualite-des-epices-vendus-en-france-la-dgccrf-a-loeuvre/](https://anlea.org/revues_rilea/controle-de-la-qualite-des-epices-vendus-en-france-la-dgccrf-a-loeuvre/)

Please cite the following:

PEYRONEL, Valérie, « Contrôle de la qualité des épices vendus en France : la DGCCRF à l'œuvre », *Revue internationale des Langues Etrangères Appliquées*, vol. 1, 2022, [https://anlea.org/revues\\_rilea/controle-de-la-qualite-des-epices-vendus-en-france-la-dgccrf-a-loeuvre/](https://anlea.org/revues_rilea/controle-de-la-qualite-des-epices-vendus-en-france-la-dgccrf-a-loeuvre/)

RILEA has made this article openly available. Please share how this access benefits you.

## **Contrôle de la qualité des épices vendus en France : la DGCCRF à l'œuvre**

La qualité des épices commercialisés en France est soumise au contrôle de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).

Elle effectue des enquêtes régulières qui s'inscrivent également dans une dynamique européenne puisqu'un plan de contrôle européen des épices a été mis en œuvre depuis 2019, faisant suite à une enquête de la DGCCRF de 2016 qui avait mis au jour de nombreuses non-conformités sur le marché français. La coordination européenne est essentielle : c'est ainsi, par exemple, qu'en 2020, la DGCCRF a été informée par la branche spécialisée de la Commission Européenne, le Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)<sup>1</sup>, d'une teneur d'oxyde d'éthylène supérieure à la limite réglementaire dans des lots de graines de sésame importés : dans l'attente des résultats d'analyse, les produits ont été retirés de la vente<sup>2</sup>.

L'enquête française de 2019, réalisée auprès de 219 établissements (contre 181 en 2016<sup>3</sup>) et fondée sur 138 prélèvements, a montré que la production d'un quart des établissements présentait des anomalies, en termes de composition des produits, d'étiquetage ou de défauts de traçabilité. Certes, ce taux d'anomalie avait baissé par rapport à l'enquête de 2016 (50%), mais la nécessité de contrôles réguliers persiste face à la récurrence de défauts tels que, par exemple, la présence de matières étrangères ou de colorants exogènes, ou encore l'insuffisance de l'étiquetage sur les ingrédients potentiellement allergènes<sup>4</sup>.

Compte tenu de l'augmentation de la consommation des épices en France (soit + 45% dans les dix dernières années), la DGCCRF doit maintenir la pression des contrôles en particulier sur certaines épices : c'est ainsi que le safran, en particulier, fait l'objet d'un contrôle renforcé, car présentant lors des deux enquêtes, le taux d'anomalies le plus élevé.

---

<sup>1</sup> RASFF, site web. [https://ec.europa.eu/food/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts_en)

<sup>2</sup> DGCCRF, 04.03.2022. <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/sesame-psyllium-epices-et-autres-produits-rapeles-comprenant-ces-ingredients>

<sup>3</sup> DGCCRF, 06.06.2018. <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/contrôle-qualité-des-épices#:~:text=La%20DGCCRF%20a%20v%C3%A9rifi%C3%A9%20la%20qualit%C3%A9%20des%20C3%A9pices,ou%20non%29%20et%20de%20s%E2%80%99assurer%20que%20les%20C3%A9tiquetages>

<sup>4</sup> DGCCRF, 31.08.2021. <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/qualite-des-epices-une-enquete-de-la-dgccrf-constate-une-amelioration-de-la-qualite-des-0>