

Info politique laitière**8 novembre 2011**

Le Tribunal fédéral saisi du recours contre le Cassis de Dijon pour la crème et les produits à base de crème

Après le Tribunal administratif fédéral, la FPSL a maintenant saisi le Tribunal fédéral pour qu'il statue sur son recours contre la décision de portée générale émise par l'OFSP concernant la fabrication et la commercialisation de crème et de produits à base de crème à teneur réduite en matière grasse (principe du Cassis de Dijon).

Weststrasse 10
Case postale 6
CH-3000 Berne 6

Tél. 031 359 51 11
Fax 031 359 58 51
smp@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch

En novembre 2010, la FPSL a déposé un recours devant le Tribunal administratif fédéral contre la décision de portée générale concernant la crème et les produits à base de crème émise par l'Office fédéral de la santé publique (OFSP). Cette décision concerne la crème à fouetter (30 % de matière grasse lactique au lieu de 35 %), mais aussi les autres types de crème, comme la crème à café (10 % de matière grasse lactique au lieu de 15 %).

Or, le Tribunal administratif fédéral a rejeté le recours de la FPSL au motif que cette dernière n'aurait pas la qualité pour recourir. La possibilité de déposer recours prévue par le Parlement est ainsi vidée de son sens. Les producteurs de lait sont directement touchés par la décision de l'OFSP, étant donné que la force obligatoire générale octroyée à l'IP Lait par le Conseil fédéral les oblige à contribuer financièrement au dégagement du marché du beurre.

Le produit à base de crème en question est élaboré conformément au droit allemand, lequel admet une teneur en eau plus élevée que le seuil de tolérance fixé par les autorités suisses. Le produit contient par conséquent moins de vitamines liposolubles et de substances sapides, mais cette teneur en eau plus élevée est difficilement décelable par le consommateur, qui est donc trompé sur la qualité de ce produit à base de crème. En outre, les fabricants sont obligés d'utiliser des stabilisateurs et des agents épaisseurs. Les standards élevés de la qualité suisse sont ainsi minés par des intérêts purement économiques. Voilà qui vaut également pour le lait standardisé à 3,5 grammes de matière grasse par kilo, qui selon le droit suisse peut maintenant être

qualifié de « lait entier ». À l'avenir, le consommateur finira par n'avoir plus aucune liberté de choix et il ne lui sera presque plus possible de savoir quelle base légale est appliquée. Cette décision de portée générale constitue un mépris profond des principes de la protection et de la sécurité juridiques.

En raison de la pression économique, il est à craindre que d'autres transformateurs et milieux commerciaux se mettent à appliquer les normes les moins sévères de tout le continent européen. Cela contredirait carrément la stratégie de qualité proclamée par la Confédération. En tout état de cause, la FPSL poursuivra la lutte en faveur de produits de haute qualité. Elle espère que cette situation intolérable causée par l'application aux denrées alimentaires du principe du Cassis de Dijon sera aussi réglée par la voie politique.

SMP-PSL / tr

