

Glaces, sorbets et crèmes glacées : comment les choisir ?

27/03/2024

Vous êtes amateur de glaces ? En cornet ou en pot ? Fabriquées maison ou achetées chez votre glacier ? Comment bien choisir ses produits ?



L'essentiel

- Les glaces se divisent principalement en sorbets, crèmes glacées et glaces.
- Chacune a des exigences spécifiques en termes de contenu, comme la teneur en fruits pour les sorbets ou en matières grasses laitières pour les crèmes glacées.

Les différentes catégories de glaces

Les glaces se répartissent en plusieurs catégories, dont les principales sont les sorbets, les crèmes glacées et les glaces.

Elles sont soumises à la réglementation générale applicable aux denrées alimentaires, en matière d'étiquetage, d'emploi d'additifs et d'arômes alimentaires.

D'une manière générale, l'indication de la présence d'allergènes dans les produits glaciers, qu'ils soient ou non vendus préemballés, doit se faire obligatoirement par écrit.

Ainsi, la mention de la présence de lait, même en très faible quantité, est obligatoire et indispensable pour les consommateurs allergiques au lait, notamment pour les produits, tels les sorbets, qui sont réputés ne pas en contenir.

En outre, les opérateurs doivent faire figurer sur l'emballage des glaces préemballées la déclaration nutritionnelle, dont la mention est obligatoire depuis le 13 décembre 2016 ainsi que l'indication de leur quantité en unité de masse.

En effet, compte tenu du taux de foisonnement (incorporation de l'air dans la préparation) qui, pour un même volume, peut faire varier de façon très importante la quantité en masse, il est

particulièrement important, pour donner une information fiable et pertinente au consommateur, d'exprimer la quantité en masse.

Néanmoins, les étiquetages peuvent éventuellement comporter une double indication en unités de masse et de volume.

- **Les sorbets**

Le sorbet est obtenu par congélation d'un mélange d'eau potable, de sucres, de fruits ou de légumes, voire d'alcool, d'épices ou de plantes. Aucune matière grasse ne peut être ajoutée lors de sa fabrication.

Les **sorbets aux fruits** doivent contenir une proportion minimale de 25 % de fruits à la mise en œuvre, sauf dans le cas des fruits acides (citron, orange, etc.) et des fruits à saveur forte (ananas, banane, etc.) pour lesquels cette teneur minimale doit être de 15 % et dans le cas des fruits à coque pour lesquels cette teneur doit être d'au moins 5 %.

Il existe également une catégorie dite de « **sorbets plein fruit** », pour lesquels cette teneur minimale doit être de 45 % pour les fruits usuels et de 20 % pour les fruits acides et les fruits à saveur forte.

Les **sorbets aux légumes** ont quant à eux une teneur minimale de 25 % de légumes pour les légumes usuels et de 10% pour les légumes à saveur forte (céleri, poivron, etc.).

Par ailleurs, il existe aussi des **sorbets à l'alcool, aux épices ou aux plantes**. Pour ces produits, l'aromate de référence doit être mis en œuvre en quantité suffisante pour que le sorbet en ait le goût caractéristique.

Enfin, l'utilisation de protéines laitières est compatible avec la dénomination « sorbet ». En effet, l'emploi de protéines laitières est admis à très faible dose (moins de 1 %), à des fins technologiques, pour améliorer l'onctuosité du produit fini. Elles ont alors un rôle de texturant).

Afin d'assurer correctement l'information du consommateur, les opérateurs doivent impérativement mentionner la présence des protéines laitières mises en œuvre dans la liste des ingrédients.

Le poids minimal par litre est de 450 grammes, à l'exception des sorbets plein fruit pour lesquels ce poids minimal doit être de 650 grammes par litre.

- **Les crèmes glacées**

La crème glacée est obtenue par congélation d'un mélange pasteurisé de lait, de crème, de sucre, et d'arômes ou ingrédients aromatisants, éventuellement additionné de protéines laitières.

Les crèmes glacées doivent présenter une teneur minimale en matières grasses laitières de 5 %. Les matières grasses autres que laitières sont exclues, à l'exception de celles apportées par les ingrédients d'aromatisation.

Le poids minimal par litre doit être de 450 grammes.

- **Les glaces**

La glace est obtenue par la congélation d'un mélange pasteurisé de lait et/ou d'ingrédients à base d'œufs et/ou d'ingrédients d'origine végétale et/ou de gélatine et de sucre, aromatisée aux fruits. Ainsi, il est également possible de trouver, sur le marché, des **glaces à l'eau**, des **glaces au lait** (au moins 6% d'extrait sec dégraissé du lait dans la glace), ou **des glaces aux œufs** (au moins 7 % de jaune d'œuf mis en œuvre lors de l'élaboration de la glace).

Lorsque des protéines végétales sont utilisées, par exemple, le jus de soja, la dénomination de vente peut être soit glace végétale, soit glace au soja.

Le poids minimal par litre doit être de 450 grammes.

Contrôles

Selon les départements, la direction compétente contrôle le respect de la réglementation en vigueur sur ces produits et la loyauté de l'information du consommateur.

Suivant les départements, il s'agit soit de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou la direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETS-PP).

Liens utiles

Ce que dit la loi :

- [Règlement \(UE\) n° 1169/2011](#) du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Code de la consommation : [dispositions relatives aux denrées non préemballées, articles R.412-11 et suivants](#)
- [Règlement \(CE\) n° 1333/2008](#) du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires
- [Règlement \(CE\) n° 1334/2008](#) du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes

Pour en savoir plus :

- [Les Entreprises des glaces et surgelés \(EGS\) \(ADEPALE\)](#)
- [La Confédération nationale des glaciers de France \(CNGF\)](#)
- [La Confédération nationale du dessert et des douceurs \(CNDD\)](#)