

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

22 janvier 2015

LA CROISSANCE ET L'ACTIVITÉ - (N° 2498)

Commission	
Gouvernement	

Retiré

**AMENDEMENT**

N° 1654

présenté par

M. Abad, M. Daubresse, Mme Rohfritsch, M. Foulon, M. Cinieri, M. Mathis, M. Luca, M. Le Mèner, M. Vitel, M. Chartier, M. Perrut, M. Guillet, M. Siré, M. Douillet, M. Gandolfi-Scheit, M. Marlin, M. Alain Marleix, M. Gibbes, M. Darmanin, M. Huet, M. Degauchy, M. Chevrollier, M. Salen, M. Hetzel, M. Decool, M. Lamblin et M. Le Ray

-----

**ARTICLE ADDITIONNEL****APRÈS L'ARTICLE 11 BIS, insérer l'article suivant:**

Le chapitre II du titre I<sup>er</sup> du livre I<sup>er</sup> du code de consommation est complété par un article L. 112-13 ainsi rédigé :

« *Art. L. 112-13.* – L'étiquetage des plats préparés doit obligatoirement mentionner si la préparation contient des morceaux de chair de viande ou bien du minerai de viande. Le minerai de viande est composé des déchets consécutifs à la découpe de la viande, des amas de muscles et des tissus gras, qui sont broyés puis reconstitués. ».

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Le récent scandale de la viande de cheval estampillée « pur bœuf » dans différents produits transformés a mis en avant une défaillance dans l'étiquetage des produits alimentaires à base de viande.

Aujourd'hui, de nombreux industriels de l'agroalimentaire – dans une optique de réduction des coûts à tous prix – utilisent dans leurs préparations, non pas des morceaux de chair de viande, mais ce qu'on appelle du minerai de viande.

Le minerai de viande est composé des chutes de viande lors de la découpe, des amas de muscles et des tissus gras. Ces déchets sont ensuite broyés et reconstitués en bloc de 10 à 25 kilogrammes puis incorporés dans les plats préparés tels que le hachis parmentier ou les lasagnes par exemple.

Cependant, puisque la législation actuelle ne contraint pas les industriels à préciser le type de viande utilisée, bien souvent, ces plats préparés sont estampillés « pur bœuf » alors qu'il s'agit en réalité de déchets reconstitués qui ont l'apparence de la viande.

Cet amendement a pour but de préciser le type de viande utilisée – morceau de chair ou mince – afin de mieux informer le consommateur et de mettre fin à une pratique qui peut s'apparenter à de la tromperie.

Cette mesure permettra de contribuer à l'activité, avec une plus grande transparence pour le consommateur.