



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

restauration

Question écrite n° 28344

Texte de la question

M. Guillaume Chevrollier attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur la nécessaire revalorisation de la viande d'origine française dans les restaurants collectifs. En effet, à ce jour, 80 % de la viande consommée en restauration collective est issue de l'importation. Or un meilleur approvisionnement en viande certifiée « d'origine française » apporterait une meilleure sécurité alimentaire, une préservation de l'environnement et permettrait un maintien d'une agriculture de proximité et des nombreuses activités économiques et sociales s'y rapportant dans les territoires ruraux. Il lui demande donc ce que le Gouvernement entend faire pour renverser cette tendance.

Texte de la réponse

Suite aux dernières grandes crises sanitaires, les entreprises agroalimentaires françaises ont considérablement renforcé la sécurité sanitaire de leurs produits sur l'ensemble de la chaîne, en particulier avec la mise en place d'une traçabilité rigoureuse dans la filière viande bovine. La viande, et en particulier la viande bovine, est soumise à des règles de traçabilité très strictes, permettant de suivre chaque étape de la production et de la commercialisation, afin de s'assurer du respect des bonnes conditions d'hygiène tout au long de ces étapes. Les principaux maillons de la traçabilité des viandes bovines et ovines sont : - l'identification de l'animal (boucle, tatouage) ; - les documents d'identification (passeport des bovins, document de circulation des ovins, carnet d'identification des chevaux, documents d'accompagnement des porcs) ; - le numéro d'abattage et le numéro de lot ; - l'étiquette de la viande. Par ailleurs, en grande surface comme en boucherie traditionnelle, la réglementation européenne impose de préciser l'origine de la viande bovine. L'étiquetage, affiché sur l'emballage ou dans le magasin, doit indiquer le lieu de naissance, d'élevage et d'abattage. Si ces trois étapes n'ont pas lieu dans le même pays, l'étiquette doit le détailler. Il existe également des démarches privées volontaires. Les démarches « VBF » (viande bovine française), « VPF » (viande porcine française), et « volaille française » en sont le reflet ; elles garantissent une viande née, élevée et abattue en France. A ce jour, il n'y a pas d'obligation réglementaire concernant l'information de l'origine des matières premières entrant dans la composition des produits carnés transformés, mais les industriels doivent mentionner le nom des espèces animales mises en oeuvre dans les plats cuisinés à base de viande. De nouvelles règles européennes doivent renforcer l'étiquetage des denrées alimentaires fin 2013. Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, le ministre délégué chargé de l'économie sociale et solidaire et de la consommation, et le ministre délégué chargé de l'agroalimentaire ont demandé à la Commission européenne d'accélérer les travaux relatifs à l'adoption d'une réglementation sur l'indication de l'origine des viandes ainsi que sur l'origine de l'ingrédient « viande » dans les produits transformés. Le règlement n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit règlement INCO, prévoit que la Commission rende un rapport au Parlement européen et au Conseil avant la fin de l'année 2013, concernant l'indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance pour la viande utilisée en tant qu'ingrédient dans les produits transformés. La France, appuyée notamment par l'Allemagne et le Royaume-Uni, a demandé que cette étude puisse être achevée avant la fin de l'été 2013, pour qu'une réglementation puisse être débattue au niveau européen avant la fin de l'année.

Cette modification de la réglementation permettra d'améliorer la traçabilité de la viande utilisée dans les plats cuisinés et d'améliorer l'information des consommateurs sur ces produits. Si la traçabilité est mise en oeuvre de façon satisfaisante dans la filière de la viande bovine jusqu'à la matière première destinée aux industriels, elle doit en effet être améliorée au stade de la transformation. C'est grâce aux procédures de traçabilité mises en place par les entreprises que les services de contrôle pourront détecter les fraudes plus rapidement et que les entreprises peuvent garantir les informations données au consommateur. Les ministres ont par ailleurs reçu, le 21 février 2013, les représentants professionnels de la filière viande. Les orientations suivantes ont été arrêtées avec les ministres le 21 mai 2013. Les professionnels ont présenté les voies d'amélioration des contrôles qualité, de la traçabilité et de l'étiquetage de l'origine dans les filières viandes et pour les produits à base de viande. Les professionnels se sont engagés à anticiper le renforcement de la réglementation européenne en appliquant des démarches volontaires d'étiquetage de l'origine des viandes dans toutes les filières. Les professionnels ont également proposé une charte permettant de prévenir les fraudes et de garantir la qualité des produits, ainsi qu'un code d'usages relatif à la qualité des viandes pour harmoniser les dénominations des matières premières dans les filières viandes. Au niveau européen, le Gouvernement s'engage à : - promouvoir l'utilisation des codes à usages relatifs à la qualité dans les différents domaines de production de produits à base de viande, - obtenir un étiquetage de l'origine des viandes jusqu'au stade des plats préparés, - la création d'un réseau anti-fraudes alimentaires européen, - imposer des obligations en matière d'enregistrement préalable et de traçabilité aux sociétés de trading de viandes. Enfin, le Gouvernement demande une révision des règles communautaires permettant d'accompagner les démarches visant à renforcer la traçabilité des viandes et l'information des consommateurs notamment s'agissant de l'origine des viandes ou ingrédients viande.

Données clés

Auteur : [M. Guillaume Chevrollier](#)

Circonscription : Mayenne (2^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 28344

Rubrique : Hôtellerie et restauration

Ministère interrogé : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Ministère attributaire : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [4 juin 2013](#), page 5667

Réponse publiée au JO le : [18 juin 2013](#), page 6397