



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

viandes

Question écrite n° 29320

Texte de la question

M. Dominique Le Mèner attire l'attention de M. le ministre délégué auprès du ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, chargé de l'agroalimentaire, sur l'utilisation par l'industrie agroalimentaire du minerai de viande. À la suite des récents scandales autour des fraudes commises par certains industriels peu scrupuleux, un voile a été levé sur la pratique méconnue d'utilisation de ce « minerai » dans la préparation des plats cuisinés. Or au-delà du caractère frauduleux, c'est l'existence même de ce minerai de viande qui interpelle légitimement les consommateurs. Le minerai de viande, qui comprend plusieurs catégories de produits finis contenant peu, voire pas du tout, de muscle est en effet élaboré à partir des déchets de découpe des carcasses de viande allant jusqu'à n'utiliser que la peau et la graisse. Cette pratique pose question lorsque l'on sait que ces déchets étaient auparavant jugés impropres à la consommation et voués à la destruction. Par ailleurs, le mode de préparation de ce produit permet l'ajout de déchets d'origine douteuse, comme les scandales l'ont révélé, et autorise des circuits de distribution particulièrement opaques. Une récente enquête a par exemple montré que loin d'être un cas isolé, l'utilisation de viande de cheval est très largement répandue, et concerne, consciemment ou à leur insu, toutes les grandes marques de plats cuisinés. Dans tous les cas, l'impact financier d'une interdiction du minerai de viande ne serait pas significatif pour le consommateur. Il lui demande donc, par respect pour les consommateurs, mais aussi pour les éleveurs français nécessairement lésés par ces pratiques, s'il ne serait pas envisageable d'interdire le minerai de viande pour toutes les préparations à destination du marché français.

Texte de la réponse

Les exigences applicables aux matières premières utilisées pour la production de viandes hachées et de préparations de viande sont définies en annexe III, section V, chapitre II du règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Il s'agit de viandes fraîches préparées à partir de muscles squelettiques, y compris les tissus graisseux attenants. Pour la production de viande hachée, ces matières premières ne peuvent être obtenues, ni à partir de chutes de découpe ou de parage (autres que des chutes de muscles entiers), ni à partir de viandes séparées mécaniquement (VSM) ou de viandes contenant des fragments d'os et de peau. La section VI de l'annexe III de ce même règlement dispose que toutes les viandes utilisées pour les produits à base de viande doivent satisfaire aux exigences relatives à la viande fraîche. La terminologie « minerai de viande » est utilisée depuis de nombreuses années dans l'industrie agroalimentaire pour désigner un produit intermédiaire. Elle est employée uniquement entre opérateurs professionnels. Le minerai est constitué uniquement de viande, c'est-à-dire des muscles et de la graisse qui leur est attachée, issue de la découpe des carcasses et du désossage. Le minerai est une matière première destinée à la production de viande hachée ou à une transformation ultérieure. Il doit donc satisfaire aux exigences du règlement (CE) n° 853/2004. Les inspecteurs des directions départementales en charge de la protection des populations vérifient lors des contrôles officiels que les établissements produisant des viandes et des plats cuisinés carnés sont conformes aux dispositions définies dans la réglementation européenne, concernant notamment les exigences relatives aux matières premières

utilisées. S'agissant d'un produit intermédiaire utilisé uniquement entre opérateurs de l'agroalimentaire, le minéral n'est pas mentionné sur l'étiquette du produit final remis au consommateur, sur laquelle figure la nature de l'ingrédient, soit l'ingrédient « viande ». Afin d'améliorer la qualité, la traçabilité et l'étiquetage de l'origine dans les filières, en particulier pour les produits carnés transformés, des travaux ont par ailleurs été récemment conduits avec les professionnels des filières viandes, de la production à la distribution, dans le cadre du plan d'actions décidé en Conseil des ministres du 13 février dernier en réponse à la crise « viande de cheval ». Les professionnels ont présenté, le 21 mai 2013, au ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, au ministre délégué chargé de l'économie sociale et solidaire et de la consommation et au ministre délégué chargé de l'agroalimentaire, les voies d'amélioration des contrôles qualité, de la traçabilité et de l'étiquetage de l'origine dans les filières viandes et pour les plats cuisinés à base de viande. Les professionnels ont également proposé une charte permettant de prévenir les fraudes et de garantir la qualité des produits. Pour harmoniser les dénominations des matières premières dans les filières viandes, ils se sont engagés à définir des standards professionnels au travers d'un code des usages relatif à la qualité pour la viande utilisée dans les plats préparés et effectuer les contrôles physiques et analytiques nécessaires. Ce code des usages sera applicable avant la fin de l'année 2013. Le Gouvernement s'est par ailleurs engagé à promouvoir l'utilisation des codes des usages relatifs à la qualité dans les différents domaines de production de produits à base de viande pour mieux définir les matières utilisées dans les produits élaborés mis sur le marché dans l'Union européenne.

Données clés

Auteur : [M. Dominique Le Mèner](#)

Circonscription : Sarthe (5^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 29320

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Agroalimentaire

Ministère attributaire : Agroalimentaire

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [18 juin 2013](#), page 6284

Réponse publiée au JO le : [23 juillet 2013](#), page 7789