



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 20672

Texte de la question

M. Édouard Courtial attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur la réglementation applicable aux viandes hachées, préparations de viande hachée d'animaux de boucherie. La fraude à la viande de cheval secouant l'Europe a mis en évidence certains problèmes relatifs à la traçabilité et la composition des viandes hachées et préparations de viande hachées. En effet, si l'étiquetage des viandes hachées bovines comprend la mention des pays de naissance, d'élevage, d'abattage et de transformation, tel n'est pas le cas de celle des préparations de viande hachées. De plus, la réglementation actuelle n'impose aucune limitation concernant l'origine des animaux et le nombre d'animaux utilisés dans la composition d'une viande hachée ou une préparation de viande hachée. Ainsi une préparation de viande hachée peut contenir des morceaux de dizaines d'animaux, de quatre espèces différentes, provenant de plusieurs pays et conditionnés dans d'autres. L'infection d'une seule carcasse de viande peut ainsi avoir des répercussions sanitaires considérables en termes de nombre de produits concernés. En outre, les préparations industrielles de viande hachées contiennent une part importante de minerai de chair, cet ensemble de muscles striés et de leurs affranchis composant les « bas morceaux ». Or le consommateur n'a aucune information sur la proportion de minerai compris dans le produit. Les contrôles effectués pour vérifier la nature des viandes utilisées ainsi que la composition du minerai apparaissent bien insuffisant eu égard aux risques de fraude. C'est pourquoi il lui demande si des mesures sont envisagées pour mieux informer et sécuriser le consommateur dans ce domaine.

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 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'étiquetage de la viande. 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 utilisées dans les plats cuisinés à base de viande. De nouvelles règles européennes peuvent venir renforcer l'étiquetage des denrées alimentaires sur la base d'un rapport de la Commission prévu 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 de toutes les 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 du premier semestre 2013, pour qu'une réglementation puisse être discutée au niveau européen avant la fin de l'année. Cette 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 pourront garantir les informations données au consommateur. Les ministres ont par ailleurs reçu, le 21 février 2013, les représentants professionnels de la filière viande, avec l'objectif d'améliorer les contrôles qualité, la traçabilité et l'étiquetage de l'origine dans les filières viandes et pour les produits à base de viande. Toute la filière a répondu présente, de l'amont agricole à la distribution, en passant par le commerce de détail et l'artisanat alimentaire, les entreprises de négoce, les coopératives agricoles et les industries alimentaires. Sur le plan réglementaire qui relève du niveau européen, les participants se sont accordés sur l'importance d'accélérer les travaux sur l'étiquetage et l'information du consommateur sur l'origine des viandes en tant qu'ingrédient. S'agissant des démarches volontaires à engager au niveau national, deux grands axes ont été retenus : renforcer la transparence et l'information du consommateur et améliorer les garanties en matière de traçabilité et de qualité. Les professionnels sont incités à renforcer leurs autocontrôles afin de vérifier la qualité et la composition des matières premières qu'ils utilisent. Ils se sont engagés à mettre en place une charte permettant de prévenir les fraudes et de garantir la qualité des produits (renforcement des contrôles internes et des audits qualité, développement des certifications par des tiers, ...). Les pouvoirs publics les ont invités, dans l'attente des décisions européennes, à mettre en place une indication volontaire de l'origine sur les plats cuisinés.

Données clés

Auteur : [M. Édouard Courtial](#)

Circonscription : Oise (7^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 20672

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Ministère attributaire : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [12 mars 2013](#), page 2705

Réponse publiée au JO le : [2 avril 2013](#), page 3532