



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

étiquetage informatif

Question écrite n° 52052

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 compétitivité des entreprises et la relance de la production de viande. Après la réaffirmation du Président de la République lors de sa conférence de presse du 14 janvier 2014 d'une simplification de la réglementation appliquée sur les professionnels, les exploitants attendent des mesures d'assouplissement des normes dans un contexte de réglementation plus sévère en France qu'au niveau européen, sans pour autant altérer la traçabilité et la transparence. De même, il est demandé au ministre de s'engager dans une politique de revalorisation du savoir-faire des éleveurs à l'échelle nationale face à l'inquiétude des citoyens quant à la chaîne alimentaire d'une part, d'autre part en encourageant la consommation de viande d'origine française, notamment dans les services de restauration collective, et tout particulièrement dans les cantines scolaires.

Texte de la réponse

Soucieux de soutenir la compétitivité du secteur de l'élevage et de la viande, le Gouvernement procède à une réévaluation des normes françaises qui s'avèreraient plus exigeantes que les normes communautaires à chaque évolution du contexte environnemental et sanitaire. Cette réévaluation a récemment conduit à assouplir plusieurs règles. Depuis le 15 octobre 2013, la France applique la liste des matériels à risques spécifiés, exclus de la consommation au titre de la prévention du risque d'encéphalopathie spongiforme bovine, définie au niveau communautaire, sans restriction supplémentaire. En particulier les cervelles d'agneaux de 6 à 12 mois peuvent être commercialisées et consommées. Concernant la réglementation sur les installations classées pour la protection de l'environnement, le régime de l'enregistrement a été introduit au 1er janvier 2014. Il se substitue, pour les élevages de taille intermédiaire, au régime d'autorisation afin d'alléger les procédures tout en conservant le même niveau d'exigence environnementale. Le seuil pour l'autorisation est désormais aligné sur le seuil européen. Enfin depuis le 24 mars 2014, la méthode mise en place en abattoir pour le retrait de la moelle épinière sur les carcasses de bovin de plus de 12 mois est laissée au choix de l'opérateur. Le retrait de la moelle épinière par aspiration avant-fente n'est donc plus obligatoire. La valorisation de l'origine française des viandes, y compris dans les plats transformés, fait l'objet de démarches à plusieurs niveaux. Au niveau professionnel, la signature « viandes de France » a été lancée en février 2014. Elle s'applique aux viandes nées, élevées, abattues et transformées en France. Le logo décliné selon les espèces est apposé par les distributeurs qui adhèrent à la démarche. Le ministre en charge de l'agriculture a salué cette dynamique. Au niveau européen, la mention de l'origine des produits peut faire l'objet de dispositions obligatoires. Ainsi l'indication obligatoire de l'origine existe depuis 2001 pour la viande bovine ; elle entrera en vigueur en avril 2015 pour les viandes porcine, ovine, caprine et de volaille. Pour la viande dans les plats préparés, un rapport de la Commission sur les impacts, notamment financiers pour les opérateurs, est en discussion. La France, convaincue qu'il est possible de concilier l'objectif de transparence et des coûts raisonnables, réclame dans les instances bruxelloises la mise en place d'une indication obligatoire de l'origine. Dans le domaine de la restauration collective, les achats des collectivités doivent respecter le code des marchés publics qui interdit le recours à un critère d'origine géographique, nationale ou infra-nationale au nom du principe de non-discrimination. Aussi,

l'action gouvernementale repose sur la notion de circuits courts. Le code des marchés publics a été modifié en 2011 pour permettre à l'acheteur public de privilégier, à égalité d'offre, les produits commercialisés directement par les producteurs ou les produits en circuit court (un seul intermédiaire). Par ailleurs, le ministère de l'agriculture a développé des mesures pour faciliter l'accès des gestionnaires de la restauration collective publique à des produits issus des circuits courts (amélioration des connaissances, projets de regroupement de l'offre (plate-forme, sites internet). Alors que la dynamique « viandes de France » semble bien engagée s'agissant de la grande distribution, il faut désormais progresser dans le domaine de la restauration collective.

Données clés

Auteur : [M. Guillaume Chevrollier](#)

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

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 52052

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Ministère attributaire : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [18 mars 2014](#), page 2505

Réponse publiée au JO le : [3 juin 2014](#), page 4497