



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

information des consommateurs

Question écrite n° 71136

Texte de la question

Mme Marianne Dubois attire l'attention de Mme la secrétaire d'État, auprès du ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique, chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire sur l'arrêté gouvernemental publié le 10 juillet 2014 et qui entrera en vigueur le 13 décembre 2014. D'après ce texte, « aux fins d'une information du consommateur plus simple et plus compréhensible », des changements de dénomination sont autorisés. Une notation de la viande en forme d'étoiles est également créée, de 1 étoile pour la qualité la moins élevée à 3 étoiles pour la meilleure, tandis que des changements de dénomination vont apparaître. Ainsi, les termes tels que « poire, merlan, collier, araignée, échine, ou encore plat de côtes » seront remplacés par des termes génériques, ce que les bouchers traditionnels dénoncent. Elle lui demande donc de bien vouloir lui préciser les motivations de cet arrêté et s'il était indispensable de le prendre.

Texte de la réponse

La réglementation relative aux noms des morceaux de viande a été adoptée en 1993. Depuis cette date, les modes de commercialisation de la viande ont évolué et se sont reportés pour une grande partie, notamment en ce qui concerne la population jeune, vers des produits préemballés. Pour ces denrées, le consommateur doit se contenter des mentions indiquées sur l'étiquette et ne peut avoir recours aux conseils d'un professionnel. Il a par ailleurs été constaté que plus de 20 ans après l'application de ce texte, de nombreux noms de muscles n'étaient pas connus de la plupart des consommateurs et que la seule mention de ce nom ne leur permettait pas de faire un choix éclairé. Il en est ainsi notamment de morceaux comme le « tendre de tranche », la « tranche », le « rond de gîte », etc. Il a donc été décidé, en accord avec les professionnels et les consommateurs, afin d'améliorer la compréhension de ces derniers au rayon libre-service, de modifier les dénominations de certains morceaux. Il convient tout d'abord de noter que la réglementation n'est pas modifiée pour les boucheries artisanales puisque le consommateur bénéficie dans ce type de commerce des conseils d'un boucher. En outre, pour les viandes préemballées, les noms des muscles bien connus des consommateurs sont conservés. Il s'agit notamment du « filet », du « faux-filet », de l'« entrecôte », de la « hampe », de l'« onglet », etc. Ils sont cependant accompagnés d'une indication de leur potentiel de qualité par l'apposition d'étoiles (de 1 étoile pour le potentiel le moins élevé à 3 étoiles pour le potentiel le plus élevé). Pour les muscles les moins connus, la dénomination est composée d'un nom générique tel que « steak », « rôti », « bourguignon », ... accompagné d'une indication du potentiel de qualité par 1, 2 ou 3 étoiles et de la destination culinaire du morceau. Par exemple, « steak*** à griller ». Même si la poire ou le merlan sont des dénominations particulièrement poétiques et évocatrices, ce sont des noms de découpe qui n'étaient pratiquement jamais utilisés dans le secteur du libre-service. L'indication de la qualité des morceaux ne correspond pas à une qualité garantie puisque celle-ci dépend également de la race, du sexe, de l'âge, du mode d'élevage et de la maturation de la viande. Il s'agit d'un potentiel qui permet de classer les morceaux les uns par rapport aux autres. Ce classement permet également de distinguer au sein d'un même muscle (par exemple le tendre de tranche) des morceaux à potentiel plus ou moins élevé selon la localisation de la découpe au sein de ce muscle. Le potentiel de qualité correspond à la tendreté pour les pièces à griller et au taux de viande maigre pour les viandes à mijoter. Enfin, un guide de découpe établi par les professionnels vient

compléter ce dispositif en fixant dans un document consensuel reconnu les bonnes pratiques de découpe et notamment les techniques d'affranchissement des muscles consistant à écarter les parties les plus dures pour les pièces à griller. Cette modification réglementaire adoptée en juillet 2014 pour une application au 13 décembre 2014 répond à un besoin des consommateurs afin d'éclairer leur choix dans le rayon libre-service.

Données clés

Auteur : [Mme Marianne Dubois](#)

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

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 71136

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Commerce, artisanat, consommation et économie sociale

Ministère attributaire : Commerce, artisanat, consommation et économie sociale

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [16 décembre 2014](#), page 10421

Réponse publiée au JO le : [17 février 2015](#), page 1140