



# ASSEMBLÉE NATIONALE

## 8ème législature

### Reglementation

Question écrite n° 30925

#### Texte de la question

Reponse. - Dans un souci de protection du consommateur et de maintien d'une concurrence loyale, il appartient aux agents de la direction generale de la concurrence, de la consommation et de la repression des fraudes de verifier la presentation des denrees alimentaires et notamment les indications figurant sur les menus de restaurant afin que celles-ci ne soient pas trompeuses. En raison meme de la preparation culinaire dont il est l'objet, le « coq au vin » est un mets dont la recette fait intervenir la volaille du genre Gallus de sexe male ayant atteint la maturite sexuelle. Sa chair est bien evidemment differente de celle d'un poulet, qui ne peut donc pretendre au terme « coq » selon les dispositions memes du decret no 67-251 du 17 mars 1967 sur le commerce des volailles abattues en vue de la consommation humaine. La denomination « coq » est parfois abusivement utilisee pour qualifier de tres gros poulets d'un poids de 2,5 kilogrammes environ. Le poids des sujets etant lie a leur race, la reglementation n'impose aucun poids minimum. Le restaurateur qui voudrait decouper un coq en portions de taille commode peut trouver sur le marche des volailles dont le poids est comparable a celui d'un poulet ordinaire. Le poids de 1 800 grammes, cite par l'honorable parlementaire, n'est exige que pour le qualificatif « tres gros » utilise pour la commercialisation de poulets effiles selon les dispositions du texte reglementaire precite. Le fait de presenter sur un menu la mention « coq au vin » pour un poulet, un coquelet et a fortiori une jeune poule, constitue une indication de nature a creer, a tout le moins, une confusion dans l'esprit du consommateur sur les caracteristiques reelles du mets propose. Les plats cuisines elabores a partir de volailles selon la recette du coq au vin devront donc etre presentes sous leur denomination exacte avec la possibilite d'indiquer les mentions « recette coq au vin » ou « preparation coq au vin » portees en caracteres identiques. Ainsi, l'appellation « poulet recette coq au vin » serait naturellement conforme a la realite.

#### Texte de la réponse

Reponse. - Dans un souci de protection du consommateur et de maintien d'une concurrence loyale, il appartient aux agents de la direction generale de la concurrence, de la consommation et de la repression des fraudes de verifier la presentation des denrees alimentaires et notamment les indications figurant sur les menus de restaurant afin que celles-ci ne soient pas trompeuses. En raison meme de la preparation culinaire dont il est l'objet, le « coq au vin » est un mets dont la recette fait intervenir la volaille du genre Gallus de sexe male ayant atteint la maturite sexuelle. Sa chair est bien evidemment differente de celle d'un poulet, qui ne peut donc pretendre au terme « coq » selon les dispositions memes du decret no 67-251 du 17 mars 1967 sur le commerce des volailles abattues en vue de la consommation humaine. La denomination « coq » est parfois abusivement utilisee pour qualifier de tres gros poulets d'un poids de 2,5 kilogrammes environ. Le poids des sujets etant lie a leur race, la reglementation n'impose aucun poids minimum. Le restaurateur qui voudrait decouper un coq en portions de taille commode peut trouver sur le marche des volailles dont le poids est comparable a celui d'un poulet ordinaire. Le poids de 1 800 grammes, cite par l'honorable parlementaire, n'est exige que pour le qualificatif « tres gros » utilise pour la commercialisation de poulets effiles selon les dispositions du texte reglementaire precite. Le fait de presenter sur un menu la mention « coq au vin » pour un poulet, un coquelet et a fortiori une jeune poule, constitue une indication de nature a creer, a tout le moins, une confusion

dans l'esprit du consommateur sur les caracteristiques reelles du mets propose. Les plats cuisines elabores a partir de volailles selon la recette du coq au vin devront donc etre presentes sous leur denomination exacte avec la possibilite d'indiquer les mentions « recette coq au vin » ou « preparation coq au vin » portees en caracteres identiques. Ainsi, l'appellation « poulet recette coq au vin » serait naturellement conforme a la realite.

## Données clés

**Auteur :** [M. Desanlis Jean](#)

**Circonscription :** - UDF

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 30925

**Rubrique :** Hotellerie et restauration

**Ministère interrogé :** consommation et concurrence

**Ministère attributaire :** consommation et de la concurrence

## Date(s) clé(s)

**Question publiée le :** 5 octobre 1987, page 5484

**Réponse publiée le :** 1er février 1988, page 457