

## 14ème législature

<b>Question N° :</b> <b>18595</b>	De <b>M. Jean-Claude Fruteau</b> ( Socialiste, républicain et citoyen - Réunion )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agroalimentaire		<b>Ministère attributaire</b> > Agriculture, agroalimentaire et forêt
<b>Rubrique</b> > consommation	<b>Tête d'analyse</b> >étiquetage informatif	<b>Analyse</b> > origine des produits.
Question publiée au JO le : <b>19/02/2013</b> Réponse publiée au JO le : <b>26/03/2013</b> page : <b>3323</b> Date de changement d'attribution : <b>26/02/2013</b>		

### Texte de la question

M. Jean-Claude Fruteau 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'affaire dite des « lasagnes au cheval ». Ce scandale alimentaire, qui secoue actuellement une grande partie de l'Europe, démontre le manque de transparence qui régit l'industrie agroalimentaire. En effet, d'après les premières indications, la viande contenue dans les produits incriminés proviendrait d'abattoirs situés en Roumanie et qui, après avoir été achetée par deux opérateurs de *trading* (un néerlandais et un chypriote), aurait été revendue à une société française. Cette dernière l'aurait alors vendue une nouvelle fois à une société luxembourgeoise avant que la viande, enfin transformée, n'entre dans la composition des produits incriminés. Si, heureusement, ce scandale sanitaire ne présente aucun risque pour la santé, il démontre néanmoins, d'une part, la complexité grandissante des marchés sous l'effet de la mondialisation et, d'autre part, les limites des systèmes de contrôle. Chaque pièce de ce véritable puzzle repose sur un savoir de plus en plus pointu et détenu par un nombre de plus en plus réduit d'individus. Aussi, il souhaite connaître les mesures qu'il entend mettre en oeuvre pour mieux encadrer l'industrie agroalimentaire afin qu'une telle affaire, voire plus grave, ne puisse pas se reproduire à l'avenir.

### 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. 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. Par ailleurs, en grande surface comme en boucherie traditionnelle, la réglementation européenne impose de préciser l'origine de la viande bovine. L'étiquetage, affiché sur l'emballage ou dans le magasin, doit indiquer le lieu de naissance, d'élevage et d'abattage. Si ces trois étapes n'ont pas lieu dans le même pays, l'étiquette doit le détailler. 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 mises en oeuvre dans les plats cuisinés à base de viande. De nouvelles règles européennes doivent renforcer l'étiquetage des denrées alimentaires 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 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 peuvent garantir les informations données au consommateur. 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 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.