

14ème législature

Question N° : 19331	De Mme Martine Lignières-Cassou (Socialiste, républicain et citoyen - Pyrénées-Atlantiques)	Question écrite
Ministère interrogé > Agroalimentaire		Ministère attributaire > Agriculture, agroalimentaire et forêt
Rubrique > consommation	Tête d'analyse >étiquetage informatif	Analyse > origine des produits.
Question publiée au JO le : 26/02/2013 Réponse publiée au JO le : 26/03/2013 page : 3327 Date de changement d'attribution : 05/03/2013		

Texte de la question

Mme Martine Lignières-Cassou 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 les pratiques opaques du commerce international de la viande. Concernant plus particulièrement le "minerai", des bas morceaux vendus en blocs congelés, *via* des intermédiaires. L'intermédiaire sert d'interface mais démarché aussi des clients pour placer des lots « au plus offrant ». L'industriel qui les transforme pratique l'approvisionnement au moindre prix aux dépens de la qualité voire de la sécurité sanitaire de l'alimentation. Elle lui demande ce qu'il entend mettre en œuvre en amont pour assurer une meilleure traçabilité, pour permettre des contrôles officiels renforcés et systématiques afin d'éviter toutes tromperies et assurer la protection des consommateurs et de lui faire savoir si le Gouvernement entend rendre obligatoire sur les emballages l'affichage de la provenance et de la nature des produits entrant dans la composition du produit final.

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'étiquette de la viande. 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. 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 des 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 dans la filière 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. La Commission européenne a par ailleurs élaboré un plan pour détecter l'ampleur de la fraude dans l'affaire de la viande de cheval. Les 27 États membres se sont mis d'accord pour procéder à environ 2 250 tests sur des plats préparés à base de boeuf avec l'objectif de vérifier s'ils contiennent du cheval. De 10 à 150 tests sont prévus dans chacun des pays de l'Union européenne, en fonction de leur taille. Le programme de contrôle coordonné correspondant a été adopté le mardi 19 février 2013. La publication des résultats est prévue avant fin avril. En parallèle, les autorités françaises ont renforcé leurs contrôles sur toute la filière viande et plusieurs enquêtes sont en cours. Elles ont par ailleurs choisi d'augmenter le nombre de prélèvements prévu par la Commission à un total de 350 sur l'ensemble du territoire, et de conduire d'autres recherches de résidus de substances chimiques potentiellement utilisées dans l'espèce équine que celles prévues dans le plan européen de contrôle.