



14ème législature

Question N° : 19332	De M. Fernand Siré (Union pour un Mouvement Populaire - Pyrénées-Orientales)	Question écrite
Ministère interrogé > Économie sociale et solidaire et consommation		Ministère attributaire > Économie sociale et solidaire et consommation
Rubrique > consommation	Tête d'analyse > protection des consommateurs	Analyse > étiquetage informatif. réglementation.
Question publiée au JO le : 26/02/2013 Réponse publiée au JO le : 23/07/2013 page : 7838		

Texte de la question

M. Fernand Siré appelle l'attention de M. le ministre délégué auprès du ministre de l'économie et des finances, chargé de l'économie sociale et solidaire et de la consommation, sur l'affaire du scandale de la viande chevaline qui secoue le secteur agroalimentaire depuis plusieurs jours et démontre qu'il existe des failles importantes en matière de traçabilité de l'origine des produits destinés à la consommation humaine. Ce scandale ravive les craintes du consommateur à l'égard de la transparence des circuits de production. Aucune législation n'impose la mention de l'origine de la viande dans les plats transformés vendus dans la grande distribution et la restauration. Il existe seulement quelques labels qui ont pour principal effet de faire grimper les prix de vente. Il convient cependant d'être prudent afin de ne pas créer d'amalgame qui viserait à condamner l'ensemble du secteur. Certaines filières, en effet, s'arment de précautions afin de garantir aux consommateurs une viande irréprochable sur le plan de la sécurité sanitaire et de les informer sur son origine. On ne peut par ailleurs que déplorer les conséquences de cette affaire qui a mis 360 employés de l'entreprise Spanghero, accusée d'avoir revendu de la viande chevaline comme viande bovine, au chômage technique. Durant la précédente législature, le gouvernement avait soumis au Parlement un projet de loi visant à la protection et à l'information du consommateur. Dans ce cadre, il avait soutenu des amendements qui avaient été adoptés visant à instaurer une obligation d'information du consommateur sur les conditions d'élaboration des plats dans la restauration afin qu'il sache si les plats proposés à la carte sont élaborés dans l'établissement à partir de produits bruts de qualité. Toute la presse a fait écho de ces mesures très attendues par les consommateurs. Les Français veulent savoir ce qu'ils ont dans leur assiette. Cette nouvelle affaire ne doit pas être relevée comme un simple fait de fraude. Elle soulève en effet un problème majeur - celui de la sécurité alimentaire - et par conséquent relève de la santé publique. Il est fondamental d'aboutir à une obligation européenne visant à indiquer sur l'étiquette le pays d'origine de la viande incorporée dans toutes les préparations et produits à base de viande et dans les plats cuisinés avec une harmonisation de la surveillance, des contrôles réguliers et des sanctions plus fortes. Il serait par ailleurs important d'œuvrer pour une relocalisation de la production. Il faut rapprocher les producteurs des consommateurs. Privilégier la production locale, c'est garantir la qualité. L'information du consommateur qu'il souhaite imposer dans le domaine de la restauration, il est fondamental de l'instaurer à l'ensemble de la chaîne de production. Il souhaiterait donc connaître les intentions du Gouvernement en la matière et savoir quand le projet de loi tant attendu sur la protection du consommateur viendra à l'Assemblée nationale.

Texte de la réponse

L'enquête de la direction générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) réalisée lors de l'affaire de la substitution de viande de cheval à de la viande bovine a été très rapidement menée puisque quelques jours après le signalement par les autorités luxembourgeoises de la présence de viande de cheval en remplacement de la viande de boeuf dans des lasagnes, les circuits de commercialisation et de transformation étaient mis à jour, la traçabilité des produits permettant leur retrait avait été effectuée, les responsabilités probables des différents acteurs établies et les résultats de l'enquête préliminaire transmis au Procureur de la République. Au-delà de ces résultats, les enseignements de cette affaire qui a soulevé une vive émotion doivent être tirés. D'une part, le ministre chargé de l'économie sociale et solidaire et de la consommation et le ministre de l'agriculture de, l'agroalimentaire et de la forêt, ont demandé à la Commission européenne de mettre en place un plan de contrôle pour évaluer l'étendue de la fraude dans toute l'Europe. D'autre part, les ministres ont demandé à la Commission d'accélérer les travaux relatifs à l'adoption d'une réglementation européenne sur l'indication de l'origine des viandes ainsi que sur l'origine de l'ingrédient « viande » dans les produits transformés. En effet le règlement n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires prévoit que la Commission rendra un rapport avant fin 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 de faire progresser l'information des consommateurs sur ces produits. Si la traçabilité est mise en place de façon satisfaisante dans la filière de la viande bovine jusqu'à la matière première destinée aux industriels, elle doit être perfectionnée dans la filière de la transformation. C'est grâce aux procédures de traçabilité mises en place par les entreprises que les services de contrôle peuvent détecter les fraudes plus rapidement et que les entreprises peuvent garantir les informations communiquées au consommateur. En outre, dans l'attente des décisions communautaires, les professionnels se sont engagés à indiquer volontairement l'origine de la viande utilisée dans les plats cuisinés. Les professionnels ont également été invités à renforcer leurs autocontrôles afin de vérifier la qualité et la composition des matières premières qu'ils utilisent. Ils souhaitent 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, ...). Enfin, un projet de loi pour améliorer la protection des consommateurs a été présenté en mai dernier au Parlement. Il sera notamment proposé de multiplier par huit les sanctions financières envers les fraudeurs. Ces sanctions pourraient ainsi passer à 300 000 euros pour les personnes physiques et 1,5 million pour les personnes morales, voire être proportionnelles au chiffre d'affaires de l'entreprise concernée. Quant aux responsables de la fraude, ils pourront se voir interdire de reprendre une activité commerciale dans le même domaine. En dernier lieu, un dispositif de mentions valorisantes permet de répondre à l'impératif de transparence de l'information destinée au consommateur dans le secteur de la restauration. En effet, l'allégation « maison » ainsi que le titre de « maître restaurateur » existent déjà afin de mettre en avant sur la carte d'un établissement de restauration les plats qui ont été élaborés sur place et à partir de produits bruts. L'emploi de la mention valorisante qualifiant des produits ou des préparations de qualité « maison » répond à des critères stricts : un produit ne peut se présenter « maison » ou sous une dénomination équivalente que s'il est fabriqué sur le lieu de vente directe au consommateur, de façon non industrielle et à partir d'ingrédients de base traditionnels. L'obtention du titre « maître restaurateur », créé dans le cadre du contrat de croissance signé en mai 2007 entre le Gouvernement et les principales organisations professionnelles de restaurateurs, exclut notamment le recours à des plats préparés et impose de travailler avec des produits majoritairement frais.