

## 14ème législature

<b>Question N° :</b> <b>31547</b>	De <b>M. Didier Quentin</b> ( Union pour un Mouvement Populaire - Charente-Maritime )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agriculture, agroalimentaire et forêt		<b>Ministère attributaire</b> > Agriculture, agroalimentaire et forêt
<b>Rubrique</b> >élevage	<b>Tête d'analyse</b> >porcs	<b>Analyse</b> > aides de l'État.
Question publiée au JO le : <b>09/07/2013</b> Réponse publiée au JO le : <b>13/08/2013</b> page : <b>8667</b>		

### Texte de la question

M. Didier Quentin appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur l'avenir de la filière porcine française. En effet, le goût pour notre patrimoine culinaire se développe dès l'enfance. La diversité des produits proposés aux jeunes générations représente ainsi un enjeu majeur, dans la mesure où elle contribue à l'éducation alimentaire de nos enfants. Or les métiers de la filière porcine s'inquiètent de l'exclusion progressive de la viande de porc et des produits de charcuterie, dans les cantines scolaires. Compte tenu du contexte économique qui fragilise notre industrie agroalimentaire et de la perte de confiance des consommateurs sur la qualité des produits qui leur sont proposés, le maintien de la production française semble indispensable. C'est pourquoi il lui demande les mesures qu'il entend prendre pour soutenir la filière porcine française et pérenniser ainsi la diversité de notre patrimoine culinaire.

### Texte de la réponse

Parmi les engagements du pacte économique, social et environnemental pour la filière porcine présenté le 15 avril 2013, le troisième vise à créer de la valeur dans la filière et ainsi reconquérir les marchés français et à l'export. L'origine « France » constitue sur ces marchés un véritable atout. Il importera que tous les opérateurs de la filière s'y impliquent de façon solidaire. La mise en avant de l'origine française de la viande porcine permet aussi de valoriser la qualité et les exigences s'appliquant à la production française. En effet, la viande porcine 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. Le règlement n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit « règlement INCO », prévoit d'étendre l'obligation de la mention de l'origine aux viandes fraîches de porc, de mouton, chèvre et volaille, par acte d'exécution adopté au plus tard le 13 décembre 2013. Il existe également des démarches privées volontaires. Les démarches viande bovine française « VBF », viande ovine française « VOF », viande porcine française « VPF », et « volaille française » en sont le reflet et garantissent une viande née, élevée et abattue en France. 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 entreprises doivent mentionner le nom des espèces animales mises en oeuvre dans les plats cuisinés à base de viande. Le règlement INCO prévoit que la Commission rende un rapport au Parlement européen et au Conseil concernant l'indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance avant le 13 décembre 2013 (pour la viande utilisée en tant qu'ingrédient) et le 13 décembre 2014 (pour les autres types de viandes, le lait de consommation, le lait utilisé comme ingrédient dans les produits laitiers, les denrées alimentaires non transformées, les produits comprenant un seul ingrédient et les ingrédients constituant plus de 50 % d'une denrée alimentaire). La France a demandé que l'étude relative à la viande utilisée en tant



qu'ingrédient puisse être achevée avant la fin de l'été 2013, pour qu'une révision de la réglementation puisse être discutée au niveau européen avant la fin de l'année. Cette évolution de la réglementation permettra d'améliorer la traçabilité de la viande utilisée dans les plats cuisinés et d'améliorer l'information des consommateurs sur ces produits. La filière porcine devra également bâtir un projet autour du cahier des charges VPF (viande porcine française), intégrant, au-delà de la seule origine, des aspects qualitatifs (qualité sanitaire, normes de bien-être, conditions environnementales et sociales de production, etc). Cette stratégie de création de valeur passe aussi par un dialogue social de qualité, sachant qu'une image positive de la viande porcine française et de l'ensemble de la filière est de nature à renforcer son attractivité en termes d'emploi. Ce travail de mise en avant et de valorisation de l'origine française de la viande porcine doit plus largement s'intégrer dans la réflexion en cours au sein de l'ensemble des filières d'élevages sur le développement d'un socle commun à toutes les viandes, afin d'améliorer la valorisation des produits et de contribuer à une meilleure rémunération de la production et de la transformation.