



LA COMMERCIALISATION DE LA VIANDE EN CIRCUIT COURT

L'essentiel

La commercialisation en circuits courts des viandes fraîches, réfrigérées, congelées et surgelées non transformées suppose une qualité marchande et hygiénique satisfaisante, une information claire et loyale du consommateur

Pour les viandes préemballées



(cas d'un éleveur qui conditionne sa viande ou la fait conditionner à façon chez un prestataire)

Pour toutes les viandes des espèces bovine, porcine, ovine, caprine et de volaille

L'étiquetage indique obligatoirement les mentions légales du code de la consommation dont :

- la dénomination
- le pays d'origine ou le lieu de provenance qui se décline avec l'obligation d'indiquer le pays d'élevage et le pays d'abattage
- le numéro de lot

Dans le cas de la **vente à distance**, les informations obligatoires susvisées, à l'exception de la DLC, sont fournies avant la conclusion de l'achat et sont intégralement fournies au moment de la livraison.

La date de conditionnement n'est pas obligatoire sur l'étiquetage des viandes préemballées en revanche la date de congélation est obligatoire pour les viandes commercialisées surgelées.

La vente, à l'état décongelé, de viande de volaille n'est pas autorisée y compris si l'étiquetage mentionne « décongelé ».

Les viandes ne sont pas soumises à l'obligation de déclaration nutritionnelle ou à une liste d'ingrédients.

Pour la viande de volaille (sauf les abats) doivent en sus être indiqués

- la catégorie A ou B (viande intacte, propre, exempte de fracture ouverte et d'ecchymose)
- l'état dans lequel la viande est commercialisée : frais, surgelé, congelé

Pour les viandes bovines et la viande de veau (y compris la hampe et l'onglet mais pas pour les abats (donc pas pour les joues) doivent en sus être indiqués

- un numéro ou code de référence assurant le lien entre le produit et l'animal ou le groupe d'animaux dont il est issu (qui peut être le numéro de lot) ;
- le pays d'abattage suivi du numéro d'agrément de l'abattoir ;
- le pays de découpage suivi du numéro d'agrément de l'atelier de découpe (transformation de la carcasse en muscle sous-vide).

- Dans le cas où la viande est découpée chez le distributeur, il ne s'agit pas d'un atelier de découpe, l'établissement ne possède pas de numéro d'agrément. La mention «découpé en France», «découpé sur place» ou l'absence de mention sont admises.
- le pays de naissance,
- l'âge à l'abattage pour la viande de **veau et de jeune bovin uniquement** :
 - * Pour la viande et abats de veau, la mention : « Age à l'abattage : moins de 8 mois »,
 - * Pour la viande et abats de jeune bovin la mention : « Age à l'abattage : de 8 mois à moins de 12 mois ».

Pour les viandes non préemballées ou emballées à la demande du client au moment de l'achat



(Exemple vente sur stand ou au rayon traditionnel d'un établissement)

Affichage sur le stand à proximité de ce qui est proposé à la vente de:

- la dénomination
- du prix de vente (à la pièce et au poids)

Pour la viande bovine

Affichage du pays de naissance, d'élevage, d'abattage et de découpe et toute autre mention relative à l'animal en assurant une relation non ambiguë entre l'affichage et la viande vendue.

Les viandes de différentes origines doivent être clairement séparées.

Pour la viande de volaille doivent en sus être indiqués

- La date d'abattage
- Le numéro d'agrément (placé dans un ovale) ou numéro EANA (inscrit en ligne) de l'établissement d'abattage

L'affichage du numéro d'agrément des établissements ayant procédé à l'abattage et à la découpe ainsi que le code de référence n'est pas obligatoire mais sont enregistrés quotidiennement par l'opérateur et communiqués au consommateur à sa demande.

Affichage de l'âge à l'abattage pour les viandes et abats de veau et de jeune bovin.

Focus sur l'origine des viandes



Les mentions « pays de naissance, d'élevage et d'abattage » peuvent être remplacées par la mention «Origine: nom du pays» si les animaux sont nés, élevés et abattus dans un seul même pays.

Le terme origine ne peut pas être employé dans le cas où le pays de naissance ne serait pas connu.

Le drapeau national ou ses couleurs ne pourront être utilisés sur l'étiquetage que dans le cas où la mention de l'origine sera indiquée.

Les logos « Le Porc Français », « Viande ovine française », « Viande caprine française », « Volaille française » peuvent apposés sur des viandes d'origine française MAIS ils ne peuvent pas remplacer la mention réglementaire « Origine : France ».

Attention !! Les mentions d'origine régionale ne peuvent pas se substituer à la mention d'origine du pays : les mentions obligatoires (nom du ou des pays) peuvent être complétées par des mentions de provenance plus précises, mais elles ne s'y substituent pas.

Cas des colis

Lorsque plusieurs morceaux de viande, de la même espèce ou d'espèces différentes, correspondent à différentes mentions d'étiquetage et qu'ils sont présentés dans le même emballage au consommateur l'étiquette doit mentionner la liste des pays concernés pour chaque espèce et le code du lot identifiant les viandes.

Affichage de l'origine de la viande bovine en restauration

(établissements proposant des repas à consommer sur place, à emporter ou à livrer)

Pour les plats contenant des morceaux de viandes bovine et pour les viandes hachées de boeuf affichage, indication sur les cartes et menus, ou sur tout autre support de l'origine de la viande (ou la mention précise du pays de naissance, du pays d'élevage et du pays d'abattage de l'animal si ces trois étapes n'ont pas eu lieu dans le même pays).

Indication de l'origine des viandes bovine, ovine, porcine, caprine et de volaille incorporées dans les produits préemballés transformés contenant plus de 8% de viande

Pour cette catégorie de produits UNIQUEMENT les mentions « UE » ; « HORS UE » ou « UE ou Hors UE » sont autorisées si l'indication de l'origine conduit à indiquer plusieurs pays.

L'étiquetage de l'origine des viandes chevalines n'est pas obligatoire.

Focus sur la dénomination, présentation et découpe des viandes



La présentation et la dénomination des viandes de volaille

doivent être conformes aux prescriptions du règlement 543/2008 relatif aux normes de commercialisation pour la viande de volaille <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:02008R0543-20130701&qid=1396534611485&from=FRA>.

La dénomination des viandes des espèces bovine (y compris le veau), porcine, ovine et chevaline...

est prévu dans l'Arrêté du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGITEXT000006082060/> et...

- doit être la **dénomination générique** accompagnée **du potentiel de qualité pour les morceaux de viandes préemballés découpés selon le guide**

découpe édité par INTERBEV <https://www.interbev.fr/wp-content/uploads/2017/08/Accord-denomination-des-morceaux-15-01-14.pdf>.

Ceci donne la possibilité de regrouper certains morceaux de viande sous une même dénomination générique à la place du nom précis du muscle à condition qu'elle soit accompagnée du potentiel de qualité du morceau réparti en 3 classes sous forme d'étoiles accolées à la dénomination.

- doit correspondre **au nom usuel** des pièces bouchères pour les morceaux de viande **non préemballés**.

NB : l'appellation «**veau**», n'est possible que pour les bovins âgés de **8 mois au plus**.
Pour les établissements un tableau d'affichage exposé à la vue du public indique les prix au kilogramme de tous les types de morceaux vendus dans l'établissement, en respectant les dénominations et l'ordre des morceaux.

Conception graphique : ComUneException

Remerciements à la Direccte d'Occitanie pour l'autorisation de reproduction des documents.