

Conseil national de l'alimentation

"Avis n° 32

Avis sur l'information relative aux modes d'élevage pour les filières bovines et avicoles ■

*Rendu sur le rapport élaboré par le groupe de travail présidé par M. François
Falconnet et M^{me} Françoise Guillon.*

Avis adopté le 20 novembre 2001.★

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Ministère chargé de la Santé
Secrétariat d'État chargé des PME, du Commerce,
de l'Artisanat et de la Consommation

CNIA

Sommaire

Préambule : méthode de travail du groupe	4
1_ États des lieux	5
1.1_ Quelques repères économiques sur la filière bovine	5
1.1.1_ Évolution des structures de production et du cheptel	5
1.1.2_ Production	5
1.1.3_ Consommation	5
1.1.4_ Place dans l'Union européenne	5
1.1.5_ Commerce extérieur	5
1.2_ Quelques repères économiques sur la filière avicole	6
1.2.1_ Production	6
1.2.2_ Consommation	6
1.2.3_ Importations	6
1.2.4_ Exportations	7
1.3_ Identification des indicateurs pertinents pour communiquer sur les modes d'élevage	7
1.3.1_ Qualités de la viande bovine liées à la manière de produire	7
1.3.2_ Influence de la maturation de la viande bovine	8
1.3.3_ Qualités des productions avicoles liées à la manière de produire	9
1.3.3.1_ Sélection/accoupage	9
1.3.3.2_ Alimentation	9
1.3.3.3_ Mode d'élevage	9
1.3.3.4_ Abattage	10
1.4_ Dispositions réglementaires	10
1.4.1_ La traçabilité dans le domaine de l'alimentation animale	10
1.4.2_ La traçabilité et l'étiquetage dans la filière bovine	11
1.4.2.1_ La traçabilité et l'étiquetage de la viande bovine	11
1.4.2.1.1_ Description du dispositif communautaire	11
1.4.2.1.2_ Conséquences du dispositif communautaire	12
1.4.2.2_ La traçabilité des produits transformés à base de viande bovine	13
1.4.2.3_ La traçabilité de la viande bovine dans la restauration hors domicile	13
1.4.2.4_ Le cas particulier des achats publics dans le cadre de la restauration collective	13
1.4.3_ La traçabilité et l'étiquetage des produits de la filière avicole	14
1.4.3.1_ Législation communautaire	14
1.4.3.2_ Législation française	14
1.5_ Les initiatives volontaires prises par les opérateurs des filières pour une meilleure information des consommateurs	15
1.5.1_ Dans la filière bovine	15
1.5.2_ Dans la filière avicole	15

2_	<i>Les attentes en matière de modes d'élevage et d'alimentation</i>	15
2.1_	<i>Les attentes des consommateurs</i>	15
2.1.1_	<i>Des besoins de réassurance consécutifs aux crises à répétition dans le domaine alimentaire</i>	15
2.1.1.1_	<i>Une demande de renforcement des contrôles</i>	16
2.1.1.2_	<i>Une demande de réciprocité des niveaux d'exigence et de reconnaissance mutuelle</i>	17
2.1.1.3_	<i>Une demande d'alignement des modalités d'information des consommateurs quels que soient les circuits de distribution</i>	17
2.1.2_	<i>L'alimentation en France : les efforts des professionnels perçus, mais de moins en moins de goût</i>	17
2.1.3_	<i>Un besoin général d'information sur les conditions de production des denrées alimentaires</i>	17
2.1.4_	<i>L'étiquette est regardée</i>	19
2.2_	<i>Les attentes des acteurs de la chaîne alimentaire</i>	19
2.2.1_	<i>Sur la faisabilité d'une information sur les modes d'élevage et l'alimentation animale</i>	19
2.2.2_	<i>Sur la nécessité de limiter les distorsions de concurrence</i>	19
2.3_	<i>Adéquation des attentes et des moyens</i>	20
2.3.1_	<i>En ce qui concerne la filière bovine</i>	20
2.3.2_	<i>En ce qui concerne la filière avicole</i>	21
2.3.3_	<i>En ce qui concerne la transformation des produits des filières bovines et avicole</i>	21
3_	<i>Les voies d'amélioration de la situation</i>	21
3.1_	<i>Parvenir à une réassurance des consommateurs</i>	21
3.1.1_	<i>Par une communication globale sur les produits</i>	21
3.1.1.1_	<i>Par une communication sur les contrôles</i>	22
3.1.1.2_	<i>Par une communication sur la réalité des modes d'élevage</i>	22
3.1.2_	<i>Par une réduction des disparités d'information sur les modes d'élevage et d'alimentation en fonction des modes de distribution</i>	22
3.1.3_	<i>Par des mentions d'étiquetage spécifiques à certaines attentes des consommateurs</i>	22
3.2_	<i>Mieux prendre en compte les attentes des consommateurs</i>	23
3.2.1_	<i>En ce qui concerne la filière bovine</i>	23
3.2.1.1_	<i>Par des efforts en matière de qualités objectives des produits</i>	23
3.2.1.2_	<i>Par une simplification de l'étiquetage et une amélioration de sa lisibilité</i>	24
3.2.1.3_	<i>Par la sauvegarde des informations sur la catégorie et le type racial</i>	24
3.2.1.4_	<i>Par une meilleure utilisation des mentions facultatives</i>	24
3.2.2_	<i>En ce qui concerne la filière avicole</i>	25
3.3_	<i>Concevoir que le goût est un élément moteur du marché des denrées alimentaires</i>	25
3.3.1_	<i>En ce qui concerne la filière bovine</i>	25
3.3.1.1_	<i>Importance de l'engraissement et de son rythme</i>	25
3.3.1.2_	<i>Importance de la maturation des viandes</i>	25
3.3.2_	<i>En ce qui concerne la filière avicole</i>	26
4_	<i>Les recommandations du Conseil national de l'alimentation</i>	26
4.1_	<i>Pour retrouver la confiance des consommateurs</i>	26
4.2_	<i>Pour mieux prendre en compte les attentes des consommateurs</i>	27
4.3_	<i>Pour faire du goût un élément moteur du marché des denrées alimentaires</i>	29
_	<i>Annexe</i>	31



• — Lors de la table ronde du 29 mai 2001 sur les produits carnés, organisée par les ministres chargés de l'Agriculture et de la Consommation et à laquelle l'ensemble des acteurs étaient conviés, mandat a été donné au Conseil national de l'alimentation (CNA) d'engager une réflexion sur les modalités pratiques d'un étiquetage des viandes et des modes d'élevage des animaux qui permettraient d'atteindre un triple objectif d'information du consommateur, de loyauté de cette information et de lisibilité des différentes catégories de produits ■

Les ministres ont demandé que deux secteurs soient examinés en priorité : le secteur bovin, car c'est celui pour lequel le problème de la confiance du consommateur est le plus aigu, et le secteur des volailles, car c'est celui où les productions sous signe de qualité sont les plus développées, et c'est un secteur où existent souvent des problèmes de différenciation des produits.

Les ministres ont en particulier souhaité que le CNA fournisse des recommandations sur la nature des informations qui devraient ou pourraient figurer sur les étiquettes des viandes (au-delà des exigences réglementaires existantes), et sur les conditions dans lesquelles elles pourraient figurer (production sous signe officiel de qualité, respect d'un cahier des charges particulier, vérification par un organisme tiers indépendant, etc.).

— Préambule : méthode de travail du groupe ■

Le CNA a constitué un groupe de travail, qui a décidé :

– **D'identifier des indicateurs pertinents pour communiquer sur les modes d'élevage, en particulier par des mentions d'étiquetage.**

Le groupe de travail a examiné l'état des connaissances sur les critères zootechniques permettant de distinguer différents modes d'élevage des animaux qui auraient des conséquences sur les qualités gustatives ou nutritionnelles des viandes. Il s'est attaché dans un premier temps aux aspects théoriques de la traçabilité et de l'information sur les modes d'élevage avant d'en apprécier les contraintes techniques ou de toute autre nature. Il a étudié par exemple si l'alimentation des animaux, leur mode d'hébergement, leur environnement, les modes de reproduction et de sélection et, de manière générale, la conduite des troupeaux, des bandes, des lots a des conséquences sur les qualités gustatives ou nutritives des viandes.

– **De dresser l'état des lieux d'une part des obligations réglementaires et d'autre part des démarches volontaires relatives aux modes de production, notamment dans le cadre des signes officiels de qualité (SOQ) ⁽¹⁾.**

Le groupe de travail a recensé, de manière approfondie pour les filières bovines et avicoles, les principales dispositions existantes en matière de mode d'élevage, qu'elles relèvent du domaine obligatoire ou volontaire, qu'elles concernent les productions bénéficiant d'un SOQ, ou non.

Il a examiné, d'une part les dispositions relatives à la traçabilité et à ses modalités de mise en œuvre, et d'autre part celles qui concernent l'information, notamment les mentions d'étiquetage.

– **De mettre en évidence les attentes des consommateurs et des acteurs de la filière en matière d'informations sur les modes d'élevage.**

Le groupe a fait l'inventaire de ces attentes en actualisant notamment les éléments recueillis pour l'élaboration du rapport et de l'avis sur la traçabilité des denrées alimentaires adoptés par le CNA le 28 juin 2001.

– **D'étudier la faisabilité de l'information sur les modes de production.**

Le groupe a examiné si les attentes peuvent être prises en compte par les mécanismes de la traçabilité et de l'étiquetage, dans le cadre des SOQ et en dehors. Il a cherché à préciser les limites éventuelles pour communiquer aux consommateurs des informations loyales et lisibles. Sur ce dernier point, il s'est rapproché du groupe mandaté par le CNA pour traiter de manière générale de l'information sur les denrées alimentaires.

⁽¹⁾ Sont considérés comme signes officiels de qualité, les appellations d'origine, les labels, les produits de l'agriculture biologique, les produits certifiés.

– De répondre aux questions « comment faire et assurer aux consommateurs qu'ils peuvent avoir confiance ? »

Le groupe de travail a examiné si les informations actuellement données sur les modes d'élevage peuvent être complétées dans le cadre de dispositifs viables et compatibles avec les contraintes pesant sur la production. Il a analysé les modalités de vérification des informations données et du contrôle officiel.

1_ États des lieux .

1.1_ Quelques repères économiques sur la filière bovine .

D'après les Comptes de l'Agriculture, en 1999, les exploitations professionnelles à productions bovines dominantes occupaient 36 % de la main-d'œuvre agricole. Elles ont assuré (viande et lait compris) 35 % des productions agricoles, 84 % des productions d'origine bovine. Pour 100 francs de productions agricoles, elles ont reçu 16 francs de subventions.

D'après l'enquête bovine de l'année 2000, sur 664 000 exploitations agricoles, 130 000 détenaient en moyenne 34 vaches laitières et 155 000 détenaient en moyenne 27 vaches allaitantes. Parmi ces dernières, 36 000 détenaient à la fois des vaches allaitantes et des vaches laitières.

1.1.1_ Évolution des structures de production et du cheptel .

D'après les chiffres fournis par le Service central des enquêtes et études statistiques (SCEES) – Ministère de l'Agriculture et de la Pêche –, le nombre d'exploitations n'a cessé de décroître, passant de 504 000 en 1989 à 266 000 en 2001 pour l'élevage de bovins, et de 450 000 en 1989 à 249 000 en 2001 pour l'élevage de vaches. La diminution du nombre d'exploitations de vaches nourrices, passant de 228 000 à 155 000, est un peu moins prononcée que celle des exploitations de vaches laitières qui passe de 268 000 à 130 000.

Dans le même temps, le cheptel bovin voyait son effectif diminuer de 21 430 à 20 346 milliers de têtes; le seul cheptel à avoir augmenté est celui des vaches nourrices dont l'effectif passe de 3 492 à 4 110 milliers de têtes.

1.1.2_ Production .

Parallèlement, la production de gros bovins est passée de 4 295 milliers de têtes en 1989 à 3 691 milliers de têtes (correspondant à 1 320 milliers de tonnes) en 2000, et celle de veaux a chuté de 2 407 milliers de têtes en 1989 à 1 866 milliers de têtes (correspondant à 238 milliers de tonnes) en 2000 (source SCEES et Institut de l'élevage).

1.1.3_ Consommation .

Entre 1989 et 2000, la consommation de viande finie (bœuf et veau) en France est passée de 1 705 milliers de tonnes ($\approx 30,3$ kg d'équivalent carcasse/habitant/an) à 1 546 milliers de tonnes ($\approx 25,5$ kg d'équivalent carcasse/habitant/an) soit une baisse de près de 16 % de la consommation annuelle par habitant.

Ces évolutions parallèles engendrent un accroissement du taux d'auto-approvisionnement en bovins finis qui passe de 99 en 1989 à 101 en 2000 (source SCEES).

1.1.4_ Place dans l'Union européenne .

Avec 1 845 milliers de tonnes de production intérieure totale (bœuf + veau) en 1999, représentant 23,8 % de la production européenne, et une consommation de 1 631 milliers de tonnes, la France se place en tête pour la production et la consommation de viande bovine dans l'Union européenne (source EUROSTAT).

1.1.5_ Commerce extérieur .

La structure du commerce extérieur en viandes bovines et animaux vivants en 2000 permet à la France de dégager un solde bénéficiaire de 6 339 millions de francs, résultant d'une balance entre 7 171 millions de francs d'importations et 13 510 millions de francs d'exportations (source Douanes). Ce qui correspond à une exportation de 22,3 % de la production (qui était de 34,1 % en 1990) et à une importation de 21,7 % de la consommation (qui était de 25,6 en 1990) (source GEB).

1.2_ Quelques repères économiques sur la filière avicole .

1.2.1_ Production .

La filière aviculture chair réunit, en France, environ une dizaine de sélectionneurs, 15 élevages de reproducteurs, 125 couvoirs, 300 usines d'aliments, 16 000 élevages d'engraissement et 277 abattoirs (parmi ces 277, 64 assurent plus de 72 % des abattages). Elle génère environ 55 000 emplois.

Il y a dans le monde 5 groupes internationaux de sélection (à terme il n'en restera certainement que 2 ou 3) qui développent des souches à croissance de plus en plus rapide, ce qui correspond à la demande de l'ensemble des pays, à la quasi unique exception de la France qui souhaite des souches à croissance lente (pour les labels) ou semi-lentes (pour les CCP). La concentration mondiale des sélectionneurs, dont aucun n'est français, implique une très faible marge de manœuvre de la part des utilisateurs français de ces souches et réduit d'autant les possibilités de mise en place de nouveaux « produits ».

Les contrats entre éleveurs et maîtres d'œuvre d'amont et d'aval couvrent la quasi-totalité de la production. Le maître d'œuvre du contrat fournit les poussins et l'aliment, planifie les volumes mis en production et assure en contrepartie l'essentiel des risques du marché. Ce système d'économie contractuelle permet un ajustement à la fois quantitatif et qualitatif de l'offre à la demande du marché. En outre, ce système permet d'être très réactif pour prendre en compte de nouvelles exigences réglementaires ou de nouvelles attentes des consommateurs et offre les meilleures garanties en matière de traçabilité. Depuis de nombreuses années, des fiches d'élevage reprenant les caractéristiques techniques des lots accompagnent les volailles à l'abattoir.

Au niveau de l'élevage, la production est planifiée en fonction des programmations de vente de l'abattoir.

Depuis plusieurs années, la France se place au 4^e rang des pays producteurs de volailles après les USA, la Chine et le Brésil. D'après les données de l'ITAVI, en 2000, avec un volume de production de 2 240 000 tonnes, la viande de volailles représente près du tiers de la production française de viandes, juste derrière la viande porcine (2 300 000 tonnes). La France est par ailleurs le premier producteur de volailles de l'Union européenne dont elle assure 26 % des volumes produits.

La production de volailles est concentrée pour 65 % des volumes en Bretagne et Pays de la Loire. Elle est très diversifiée au niveau des espèces produites : le poulet représente 48 % des volumes de production, la dinde 34 %, le canard 10 % et la pintade 3 %.

Une originalité de la production française est l'importance des volumes produits sous signes officiels de qualité : avec 113 millions de volailles produites sous label (environ 170 000 Tonnes équivalent carcasse [TEC]), 60 000 TEC de volailles certifiées et 9 000 TEC de volailles biologiques, la production de volailles sous SOQ représente 12 % des volumes d'abattages contrôlés et 23 % des abattages de poulet. La viande de poulet produite sous SOQ représente par ailleurs près de 30 % de la consommation intérieure de poulet.

1.2.2_ Consommation .

Selon les données de l'OFIVAL, entre 1990 et 2000, la consommation de volailles en France a évolué de 13,6 % passant de 22,0 kg/habitant/an à 25,0 kg/habitant/an, ce qui place la France en 17^e position mondiale. En 2000, la consommation de volailles représente le quart de la consommation française de viandes (93,6 kg/habitant/an).

Les tendances en matière de consommation conduisent à la segmentation du marché selon deux axes principaux : une différenciation qualitative des produits (SOQ) et un degré croissant d'élaboration. Selon les données du panel Sécodip, entre 1990 et 2000, les parts de marché des produits sous SOQ sont passées de 10 % à 20 %. D'autre part, si les achats des ménages en ce qui concerne les volailles restent stables globalement, la segmentation du marché évolue. Les ventes d'élaborés de volailles (produits panés, marinés, rôtis, charcuterie de volailles) connaissent un développement d'environ 40 % entre 1997 et 2000. Le développement des produits élaborés de volailles se fait souvent à partir de matière première importée, d'un coût moindre.

1.2.3_ Importations .

Avec 190 900 TEC de volailles importées, la France était en 2000 le 10^e pays importateur de volailles.

1.2.4_ Exportations .

La filière avicole chair est fortement exportatrice puisque plus de 40 % de la production sont exportés. Elle a dégagé en 2000 un excédent commercial de 8,2 milliards de francs, soit 13 % de l'excédent alimentaire français. Avec 940 300 tonnes équivalent carcasse de volailles exportées, la France était en 2000 le deuxième pays exportateur de volailles derrière les USA.

1.3_ Identification des indicateurs pertinents pour communiquer sur les modes d'élevage .

Le groupe de travail a souhaité dans un premier temps faire abstraction des dispositions réglementaires existantes, des contraintes techniques ou de toute autre nature, pour construire un raisonnement sur les seules connaissances scientifiques et techniques. Il s'est donc adressé à l'INRA et aux centres techniques des filières (ITAVI, Institut de l'élevage) pour faire l'état de l'art des indicateurs zootechniques susceptibles d'exercer une influence sur la qualité intrinsèque des viandes bovines et des volailles, et pour mieux connaître ceux qui exercent une influence sur l'image des produits.

1.3.1_ Qualités de la viande bovine liées à la manière de produire .

Comme pour toute denrée alimentaire, il n'existe pas pour la viande bovine une qualité mais un ensemble de qualités qui dépendent des besoins et attentes de chacun. Schématiquement et de manière assez théorique, les qualités de la viande s'apprécient sous les angles :

- De l'aptitude à l'abattage et à la découpe,
- Technologique (aptitude à la transformation en viande),
- Sanitaire/hygiénique (pas de germes pathogènes, d'ESB, etc.),
- Organoleptique (tendreté, saveur, jutosité, couleur),
- Diététique,
- De l'image (conditions d'élevage, origine),
- Du service.

Dans le présent rapport, les versants de la qualité qui ont été pris en considération sont ceux qui semblent pouvoir exercer une influence sur la demande, donc ceux qui intéressent au premier chef les consommateurs. Il s'agit en particulier des aspects sanitaire, organoleptique et de l'image des produits.

Pour revenir à la manière de produire, les facteurs qui structurent ou pourraient structurer l'offre en se rattachant aux méthodes d'élevage sont principalement l'âge, la race, le sexe, la vitesse de croissance, l'état d'engraissement des animaux, leur régime alimentaire, l'attention apportée à leur bien-être.

D'un point de vue théorique, ces paramètres d'élevage exercent une influence sur les caractéristiques biologiques des muscles qui, ajoutés à des facteurs technologiques, déterminent le potentiel qualitatif de la viande.

Les caractéristiques biologiques des muscles tiennent à leur structure myofibrillaire (pigments ; types de fibres ; pH ; contraction ; rétention d'eau ; vitesse et intensité de maturation), au tissu conjonctif (teneur en collagène, réticulation du collagène, distribution, stabilité thermique), à la teneur en gras.

Les travaux scientifiques conduits jusqu'à ce jour donnent une indication encore assez partielle des liens existants entre les modes d'élevage et les caractéristiques des muscles et des viandes. Toutefois certaines corrélations fortes ont été mises en évidence.

Corrélation entre modes d'élevage et caractéristiques du muscle.

	Pigments	Lipides	Collagène	Fibres
Race	+	+++	Culard	?
Âge	+++	+++	++	++
Sexe	++	+++	++	++
Croissance	?	+++	++	++
Nature aliments	?	≈	?	?
Bien-être élevage	?	+	?	?
Stress abattage	≈	?	?	?

+ corrélation faible, +++ corrélation forte, ≈ corrélation non établie, ? corrélation non recherchée

Source : INRA-URH/SRV Clermont-Ferrand (Theix), septembre 2001

Corrélation entre modes d'élevage et qualités organoleptiques des viandes.

	Couleur	Flaveur	Tendreté	Jutosité
Race	≈	≈	≈	≈
Âge	++	++	+++	+
Sexe	+	+	++	+
Croissance	?	++	++	++
Nature aliments	+	?	?	?
Bien-être élevage	?	≈	++	+ ?
Stress abattage	+++	+	++	+++

+ corrélation faible, +++ corrélation forte, ≈ corrélation non établie, ? corrélation non recherchée

Source : INRA-URH/SRV Clermont-Ferrand (Theix), septembre 2001

Il ressort principalement de ces informations que l'âge, le sexe, le rythme de croissance des animaux, exercent une influence incontestable sur les caractéristiques des muscles et des viandes. La race semble seulement influencer sur les caractéristiques des muscles et aucune différenciation de la qualité des muscles et des viandes ne semble pouvoir être rattachée à l'influence du régime alimentaire.

Un critère, qui ne relève pas directement des méthodes d'élevage, exerce une influence déterminante sur la qualité organoleptique des viandes : il s'agit du stress d'abattage. Cette information renvoie à l'importance globale des conditions de transport, d'abattage, de découpe, de maturation pour l'obtention de viandes de qualité. Les travaux qui ont permis d'explicitier, notamment, l'influence de l'étape de maturation des viandes rouges, montrent que les aspects technologiques ont une importance au moins équivalente aux méthodes d'élevage sur la qualité des viandes.

1.3.2_ Influence de la maturation de la viande bovine .

La maturation est une des trois étapes permettant la transformation du muscle en viande. Chronologiquement, on distingue trois états consécutivement à l'abattage : l'état pantelant, la rigidité cadavérique ou *rigor mortis*, la maturation.

Lors de la mise à mort de l'animal, il y a « largage » de l'ion calcium (Ca^{2+}) au sein du cytoplasme de la cellule musculaire. Le calcium permet l'hydrolyse de l'adénosine triphosphate (ATP) qui entraîne des contractions musculaires visibles sur la carcasse pendant 3 à 18 heures. Dans un premier temps, l'ATP est régénérée par différentes réactions biochimiques qui permettent le relâchement des liaisons actine-myosine. Puis, la concentration en ATP devient trop faible ($<1 \mu\text{mol/g}$). Il y a alors liaison irréversible de l'actine et de la myosine. C'est la rigidité cadavérique qui s'installe entre la 7^e et la 24^e heure toujours dans le même ordre : muscles masticateurs, muscles de l'encolure puis du tronc et enfin des membres.

Puis va s'installer la phase de maturation à proprement parler qui va durer de 1 à 3 semaines à +4 °C, d'autant plus longue que l'animal est âgé. La maturation correspond à une phase de dégradation enzymatique quasi aseptique. Elle fait intervenir essentiellement des enzymes endogènes, en particulier les cathepsines, et va permettre le développement du goût et de la tendreté de la viande. On constate une protéolyse des complexes actine-myosine. Elle est par contre très peu marquée pour le collagène. On constate aussi un catabolisme des acides nucléiques qui aboutit à la libération de molécules responsables du goût et des odeurs de la viande.

Cette phase est primordiale pour la qualité de la viande mais elle nécessite du temps. Les professionnels peuvent préférer des animaux jeunes car la maturation est plus courte. Avec une vache de réforme, il faut attendre plus de temps pour obtenir la même tendreté mais avec un goût beaucoup plus marqué. De plus on peut avoir du gras intramusculaire qui va donner toute l'onctuosité à la viande en fondant à la cuisson (ce gras intramusculaire n'est pas présent chez les jeunes).

Sur la base des connaissances acquises, l'INRA est à même de proposer des durées optimales de maturation en fonction du type et des caractéristiques des animaux abattus. En outre, le groupe de travail estime utile de préciser les conditions techniques de la maturation des viandes bovines parce que celle-ci peut s'effectuer par exemple sur une carcasse entière ou sur des morceaux conditionnés sous-vide, chaque technique ayant une influence sur la durée optimale.

1.3.3_ *Qualités des productions avicoles liées à la manière de produire* .

Chez le poulet, il n'y a pas de lien au sol. Le plus souvent, ce n'est pas l'éleveur qui produit l'aliment. L'alimentation est par ailleurs strictement contrôlée.

1.3.3.1_ *Sélection/accoupage* .

En matière de sélection, les choix qui ont une influence sur la qualité du produit concernent principalement la vitesse de croissance. Les souches peuvent être à croissance lente, rapide ou intermédiaire. Les poulets sont abattus à un âge prédéterminé et sont alimentés en conséquence pour parvenir au poids attendu à l'âge type.

La couleur du plumage (noir ou blanc) n'exerce pas d'influence sur les caractéristiques de la chair des poulets.

L'accoupage et le transport jouent essentiellement un rôle sur la qualité sanitaire des produits.

1.3.3.2_ *Alimentation* .

Quel que soit le mode de production (standard, biologique, label, certifié), le poulet reçoit un aliment complet équilibré, composé de céréales pour une part importante (50 à 80 %), mais aussi de protéines (soja, colza, pois, etc.), de minéraux et de vitamines.

Protéines. Des apports protéiques excessifs peuvent entraîner des dérèglements hormonaux à l'origine de déficiences immunitaires, qui peuvent en certains cas avoir des conséquences indirectes sur la santé de l'homme.

Substances ajoutées. Certaines substances d'utilité sanitaire, comme les anticoccidiens, sont incorporées à l'alimentation pour combattre des parasites indésirables du tube digestif des volailles. La présence de résidus de ces substances, et d'ailleurs de l'ensemble des produits à usage vétérinaire, est strictement encadrée par la réglementation européenne, et des limites maximales de résidus (LMR) dans les denrées destinées à la consommation humaine sont définies et régulièrement réévaluées. Des temps d'attente obligatoire (durée entre la date du dernier traitement et l'abattage) sont prévus par les textes.

OGM. Il n'existe rien dans la littérature qui puisse donner à penser que les poulets qui ont consommé des OGM sont différents des autres. Dans les aliments pour poulets, le maïs et le soja sont aujourd'hui susceptibles de comprendre des variétés OGM.

Lipides. Le profil des tissus adipeux de volailles est fortement corrélé au profil des lipides alimentaires. Le poulet présente le même profil en acides gras que celui de l'aliment qu'il a reçu. Si on lui donne des graisses désaturées, les gras déposés vont être plutôt désaturés et *vice-versa*. Il faut garder à l'esprit la faible teneur de la viande de poulet en matière grasse puisque le gras abdominal et sous-cutané ne sont pas consommés et que les muscles en contiennent moins de 3 %. Cela a des conséquences sur l'aspect technologique, nutritionnel, biochimique, sensoriel et sur l'image même des produits.

Les matières grasses les plus adaptées à l'alimentation des volailles étaient les graisses de volailles mais aujourd'hui on ne les utilise plus ou de moins en moins, au profit des matières grasses végétales (à part le suif, le saindoux). Les matières grasses végétales vont de l'huile de palme très saturée à l'huile de lin très désaturée et riche en oméga 3. Selon la combinaison que l'on fait de ces différentes matières premières, le gras des volailles est plus ou moins saturé avec des conséquences en matière d'oxydation des graisses consommées, des conséquences au niveau organoleptique, comme par exemple l'huile de lin qui donne un goût de mastic.

Pour les œufs, le profil en acides gras est également semblable au profil des matières grasses ingérées.

1.3.3.3_ *Mode d'élevage* .

Le poulet est nourri à volonté, il n'y a pas de rationnement à proprement parler. Cependant, l'éclairage reste une façon de rationner l'animal. Le ratio temps de lumière/temps d'obscurité l'incite à consommer plus ou moins.

Âge d'abattage. Pour une souche donnée, la qualité sensorielle de la viande va dépendre de l'âge de l'animal, en partie via l'adiposité. L'âge d'abattage a aussi un impact en terme d'image (dans les systèmes de production français, les poulets dont l'âge d'abattage est le plus long correspondent à des poulets sous label qui sortent).

Accès à un parcours. L'accès à un parcours est positif en terme d'image mais peut en revanche présenter un risque sanitaire (contamination coccidienne). De plus, toutes choses égales par ailleurs (même poids, même âge, même programme alimentaire), il n'a jamais été démontré que le parcours améliorerait la qualité de la viande sur le plan sensoriel.

1.3.3.4_ Abattage .

Hors les conditions de transport en terme de bien-être, les aspects relatifs au stress à l'abattage, aux conditions de ressuage sont assez mal connus. Le poulet n'est pas une viande qui se mature, c'est une viande blanche qui réagit donc plutôt mieux à ces stress que la viande rouge. Des travaux débutent sur d'éventuelles relations entre conditions d'abattage et de découpe et qualités technologiques de la viande. Mais pour l'instant il existe très peu d'éléments.

La découpe et le stockage sont essentiellement reliés à la qualité sanitaire du produit.

Corrélations entre les conditions d'élevage, de transformation, de conservation des volailles et les qualités des viandes.

		Qualités					
		Sanitaire	Technologique	Nutritionnelle	Biochimique	Sensoriel	Image
Sélection et accouage	Type génétique		?	?	?	+	+
	Accouage	+	?	?	?		
	Transport poussins	++	?				+
Alimentation	Caractéristiques	+	?	++	+	?	++
	Protéines	+		?		+	+++
	Lipides		+++	+++	+++	+++	+++
	Additifs	++	?	+	+	?	+++
	OGM	?		?	?	?	+++
Mode d'élevage	Âge d'abattage	?	+	?	++	+++	+
	Parcours	++				?	+++
	Densité	+				?	+
	Éclairément						
Abattage	Stress		?	?	+	?	++
	Ressuage		?		?	?	
Découpe	Chaîne du froid	+++	?				++
Stockage et distribution	Chaîne du froid	+++			++	++	++

+ corrélation faible, +++ corrélation forte, ? corrélation non recherchée

Source INRA Le Magneraud, septembre 2001

1.4_ Dispositions réglementaires .

1.4.1_ La traçabilité dans le domaine de l'alimentation animale .

Le décret d'août 2000, qui impose que l'étiquetage des matières premières destinées à l'alimentation animale comporte le nom, l'adresse du fournisseur et les garanties nutritionnelles, permet une traçabilité depuis le point le plus amont de la filière. Ce point est d'autant plus important que, par exemple, cet étiquetage permet aux industriels de l'alimentation animale de vérifier si, à la suite de l'interdiction des graisses d'origine animale, ne sont pas utilisés, en substitution, des ingrédients qui sont susceptibles de poser eux-mêmes problème parce qu'ils exigent des traitements particuliers ou bien parce qu'ils sont interdits pour des raisons de sécurité, même si cela ne résout pas les fraudes délibérées. Cela peut concerner par exemple des huiles usagées d'origine végétale, comme les huiles de friture devenues impropres à la consommation humaine, ou d'origine minérale, c'est-à-dire issues de produits pétroliers.

Au stade suivant de la filière, c'est-à-dire pour une part à la sortie des usines de fabrication d'aliments pour animaux, la réglementation européenne est aujourd'hui en pleine mutation. Les mentions d'étiquetage, relatives à la composition des aliments préparés par les fabricants, ne pourront plus concerner des familles d'ingrédients, mais les ingrédients eux-mêmes, un par un. Les fabricants d'aliments ont d'ores et déjà anticipé cet aspect de la réglementation, puisque les étiquettes d'aliments font désormais mention des ingrédients eux-mêmes.

Par ailleurs, un guide de bonnes pratiques unique pour l'ensemble des fabricants d'aliments pour animaux est en cours de finalisation. En revanche, chaque client (filère sous label, marque, distributeur, etc.) tend à prévoir sa propre charte de qualité dans ses relations avec les éleveurs. Ainsi, le guide de bonnes pratiques fixe un socle commun de conditions de fabrication dans les usines alors que les chartes visent à différencier les produits en fixant des exigences particulières pour les formulations d'aliments. Un effort particulier devra donc viser l'amélioration et la généralisation du guide de bonnes pratiques.

1.4.2_ *La traçabilité et l'étiquetage dans la filière bovine .*

1.4.2.1_ *La traçabilité et l'étiquetage de la viande bovine .*

En ce qui concerne l'étiquetage des viandes bovines à la distribution, un accord interprofessionnel de 1997 étendu par un arrêté de 1998, a imposé pour la viande bovine française, la mention de l'origine de l'animal, c'est-à-dire l'indication des lieux où l'animal est né, où il a été élevé et abattu, ainsi que son type racial (laitier ou viande) et sa catégorie (jeune bovin, vache, taureau, etc.).

Un décret a été pris en 1999 pour fixer des règles de traçabilité dont le non-respect peut entraîner des sanctions pénales, du stade de l'abattage au stade de la commercialisation.

Un autre accord interprofessionnel a été signé le 16 novembre 1999 pour garantir la transparence des approvisionnements dans la restauration hors domicile (RHD). Il a été étendu par les pouvoirs publics le 24 février 2000. Les exigences qu'il instaure sont toutefois moins développées que celles prévues dans l'accord interprofessionnel concernant la distribution : l'indication des lieux de naissance et d'élevage, de la catégorie de l'animal (jeune bovin, vache, taureau) et du type racial (laitier ou viande) n'est pas obligatoire.

Le règlement CE 1760/2000, applicable et appliqué depuis le 1^{er} septembre 2000, abroge le règlement 820/97. Son champ d'application concerne la viande bovine, à la fois les veaux et les gros bovins et la viande hachée sous toutes ses formes. Par contre, il ne concerne pas les produits transformés, par l'industrie ou la restauration. Il comporte 2 parties : une partie identification des animaux, qui comprend en grande majorité ce qui existait déjà dans le règlement précédent, et une partie étiquetage.

1.4.2.1.1_ *Description du dispositif communautaire .*

1.4.2.1.1.1_ *Identification des animaux .*

L'identification des animaux passe par :

- Les marques auriculaires (identiques aux deux oreilles pour tous les animaux nés après le 31 décembre 1997) ;
- La mise en place d'une base de données informatique ;
- Le passeport ;
- Un registre détenu par chaque détenteur (sauf par le transporteur).

1.4.2.1.1.2_ *Étiquetage des produits .*

La partie étiquetage des produits est celle qui a demandé le plus de négociations. Un étiquetage est maintenant obligatoire à tous les stades de commercialisation avec des mentions obligatoires et des mentions facultatives.

1.4.2.1.1.2.1_ *Mentions obligatoires .*

En matière de mentions obligatoires, on distingue les viandes en pièces et les viandes hachées. Il y a deux périodes à chaque fois dans cette application des mentions obligatoires. La première période va du 1^{er} septembre 2000 au 31 décembre 2001, la seconde débutera à compter du 1^{er} janvier 2002.

◆ Pour les viandes hors viandes hachées.

Depuis le 1^{er} septembre 2000, sont obligatoires pour les viandes non hachées :

- Le numéro de l'animal ou le numéro du groupe d'animaux, ce qui correspond au numéro de lot ou de traçabilité ;
- Le pays d'abattage plus le numéro d'agrément de l'abattoir ;
- Le pays de découpe plus le numéro d'agrément de l'atelier de découpe.

Au 1^{er} janvier 2002, s'ajouteront, aux mentions obligatoires précédemment évoquées :

- Le pays de naissance ;
- Le pays d'élevage.

C'est à partir de ces trois informations « né, élevé, abattu » qu'on obtient la mention de l'origine de l'animal.

◆ Cas de la viande hachée.

Depuis le 1^{er} septembre 2000, est obligatoire pour les viandes hachées, la mention du pays d'abattage et du pays de transformation indiquée comme suit :

– Élaboré en... (transformation, abattage) ou,

– Élaboré en... (transformation) + le pays d'abattage, lorsque les deux opérations sont faites dans des pays distincts

À partir du 1^{er} janvier 2002, s'ajouteront aux mentions obligatoires précédemment évoquées, la mention du pays de naissance et d'élevage, si ces pays sont distincts du pays d'élaboration, comme suit :

– Élaboré en... (transformation) + le pays d'abattage + les pays de naissance et d'élevage

Pour toutes les viandes, hachées ou piécées, le règlement prévoit que les États-membres peuvent rendre obligatoires des mentions complémentaires jusqu'au 31 décembre 2001.

1.4.2.1.2.2_Mentions facultatives.

Les mentions facultatives sont toutes les mentions autres que celles rendues obligatoires. Pour ces mentions un cahier des charges est nécessaire.

Le contrôle de ces mentions peut être soit public, soit assuré par un organisme indépendant conforme aux normes EN 45011. La France a retenu deux possibilités en distinguant :

– Les cahiers des charges simples agréés par les pouvoirs publics (DGAL, DGCCRF). Dans cette construction, la communication ne peut porter que sur des informations recueillies sur le document d'accompagnement bovin (DAB) ainsi que sur les opérations d'aval (par exemple la durée de maturation). Le contrôle de ces cahiers des charges relève des pouvoirs publics ou d'organismes tiers indépendants.

– Les cahiers des charges de certification qui sont examinés par la Commission nationale des labels et certifications (CNLC). Dans cette construction, peuvent apparaître des mentions d'étiquetage relatives aux modes de production (mode d'élevage, alimentation, bien-être animal, etc.). Le contrôle des spécifications contenues dans ces cahiers des charges est exécuté par des organismes certificateurs agréés et en deuxième niveau par les pouvoirs publics (contrôle du respect du cahier des charges et contrôle du respect du plan de contrôle établi par l'organisme certificateur).

Autres mentions : une origine géographique, en dehors du nom du pays, peut être mentionnée dans l'étiquetage hors caractéristique certifiée, sauf si elle est enregistrée comme IGP. Dans le cahier des charges de certification, la mention géographique peut figurer dans la dénomination du produit ou dans les caractéristiques certifiées si elle est enregistrée comme IGP.

1.4.2.1.2_ Conséquences du dispositif communautaire .

Le règlement européen du 17 juillet 2000, applicable à tous les stades de la commercialisation depuis le 1^{er} septembre 2000, rend obligatoires seulement trois mentions dans les États-membres : un numéro de traçabilité assurant une relation entre les pièces de viande et les carcasses d'origine; Le pays d'abattage; Le numéro d'agrément de l'abattoir numéro d'agrément de l'atelier de découpe. Au 1^{er} janvier 2002, sera exigée une information complète sur l'origine des animaux, comprenant les lieux de naissance et d'élevage ainsi que les sites d'abattage et de découpe. Même à cet horizon, l'indication du type d'animal et de la catégorie ne sera pas exigée.

La France a obtenu de pouvoir maintenir sur son territoire des mentions complémentaires obligatoires pour les viandes d'origine française jusqu'au 31 décembre 2001, sans que ces mentions puissent être imposées pour les viandes importées. Toutefois, dans la mesure où le domaine de l'étiquetage est maintenant considéré comme harmonisé au plan communautaire, les règles nationales doivent désormais être fondées juridiquement sur le texte communautaire et non plus sur les seuls fondements juridiques nationaux. En conséquence, les textes nationaux pris avant le règlement communautaire, et donc en l'espèce les deux arrêtés d'extension pris respectivement pour étendre l'accord interprofessionnel relatif à la distribution et celui relatif à la RHD, ont perdu leur caractère réglementaire. Les accords interprofessionnels eux-mêmes subsistent mais n'auront plus de force obligatoire à partir du 31 décembre 2001. En outre, les producteurs étrangers ne sont pas tenus par ces accords interprofessionnels.

1.4.2.2_ *La traçabilité des produits transformés à base de viande bovine .*

La traçabilité n'est pas la même pour les viandes et pour les produits transformés à base de viande bovine. Une difficulté technique pour remonter à l'animal d'origine concerne en particulier les processus de fabrication qui comportent un grand mélange d'une même matière première : un même lot de fabrication incorpore un grand nombre de muscles provenant de différents lots d'animaux n'ayant pas nécessairement les mêmes caractéristiques, ni la même origine.

La traçabilité ne peut probablement pas toujours être considérée comme équivalente entre les produits français et importés. Les produits transformés à base de viande fabriqués en France ne doivent comprendre que des morceaux autorisés par les textes en vigueur dans notre pays. Un arrêté, relatif à l'interdiction d'importation de certains tissus de ruminants à risques, a été pris le 10 novembre 2000 pour prévenir le risque que les produits importés contiennent des morceaux qui sont interdits en France mais sont autorisés dans les pays d'origine de ces produits. Cet arrêté prévoit que le vétérinaire officiel du pays de provenance doit établir le certificat sanitaire en tenant compte de la liste des matériaux à risques spécifiés (MRS) en vigueur sur le territoire français. Cependant, et au-delà de l'obligation administrative ainsi instituée, la réalité des pratiques est sans doute difficile à vérifier dans les conditions actuelles. En effet, si la liste des MRS est effectivement harmonisée depuis le 1^{er} octobre 2000 dans les pays de l'Union européenne, elle ne l'est pas dans d'autres pays. Des incertitudes peuvent subsister car il semble que les nouvelles dispositions communautaires sont encore appliquées de manière inégale entre les États-membres. Or, le contrôle par analyse de chaque lot de produits importés est évidemment impossible. C'est d'ailleurs ce qui est craint par les parents pour ce qui concerne les denrées utilisées par la restauration scolaire.

Pour ces produits, si l'on cherchait à donner pour chaque ingrédient les mêmes indications que pour la viande, un tel étiquetage serait compliqué et sans doute, dans certains cas, impossible. Selon les industriels, le coût de ces aliments augmenterait très sensiblement. Par ailleurs, toujours selon les professionnels, une profusion de mentions d'étiquetage sur un même produit, même quand elle est techniquement possible, pourrait être de nature à inquiéter les consommateurs plutôt qu'à les rassurer, parce qu'ils seraient dans l'impossibilité matérielle de lire toutes les mentions. Cette opinion n'est pas partagée par les représentants des consommateurs.

1.4.2.3_ *La traçabilité de la viande bovine dans la restauration hors domicile .*

La RHD comprend la restauration collective et la restauration commerciale.

Comme il a été indiqué ci-dessus :

– L'accord interprofessionnel concernant la RHD n'est pas aussi complet que l'accord concernant la distribution puisque, s'il prévoit bien l'indication du pays d'abattage, il ne prévoit pas d'informer sur la catégorie à laquelle appartient l'animal (jeune bovin, vache, taureau, etc.), ni sur la traçabilité depuis la naissance de l'animal.

– Cet accord avait été rendu obligatoire, jusqu'au 31 août 2000, par un arrêté interministériel du 24 février 2000, mais il relève aujourd'hui du domaine volontaire.

– Les informations rendues obligatoires par le règlement du 17 juillet 2000 (numéro de traçabilité assurant une relation entre des pièces de viande et les carcasses d'origine, identification du lieu d'abattage et identification du lieu de découpe) sont fournies aux responsables de restaurants collectifs, mais elles sont jugées insuffisamment explicites.

Les informations fournies aux responsables de restaurants collectifs figurent le plus souvent sur les documents d'accompagnement et rarement sur des étiquettes. Or, les documents d'accompagnement concernent souvent plusieurs lots groupés de produits ou sont destinés à l'approvisionnement de plusieurs restaurants collectifs. Le gestionnaire direct n'en est donc pas toujours destinataire.

1.4.2.4_ *Le cas particulier des achats publics dans le cadre de la restauration collective .*

Les collectivités publiques concédantes et les gestionnaires publics de restauration collective font observer que, juridiquement, les cahiers des charges des achats publics ne peuvent pas introduire de critères géographiques de choix. De tels critères risqueraient en effet d'être jugés discriminatoires.

En revanche, si elle ne permet pas à l'acheteur public de sélectionner ses fournisseurs, la traçabilité lui permet au moins de connaître l'origine des viandes bovines achetées. Un nombre croissant d'ache-

teurs fournissent cette indication aux gestionnaires des restaurants et une part croissante de ceux-ci les répercute aux usagers. Toutefois ces pratiques ne sont pas généralisées.

De nouvelles dispositions introduites par le décret n° 2001-210 du 7 mars 2001 portant code des marchés publics modifient très sensiblement les critères d'attribution des marchés publics, ce qui peut présenter une opportunité d'ajustement avec les autres marchés. L'article 53 du nouveau code des marchés publics cite huit critères d'attribution, le prix n'étant que l'un d'entre eux. Il ajoute que « *d'autres critères peuvent être pris en compte s'ils sont justifiés par l'objet du marché ou ses conditions d'exécution. Les critères doivent avoir été définis et hiérarchisés.* »

De ces dispositions, découle que l'acheteur public peut choisir l'offre « la mieux disante » et pas nécessairement « la moins disante » (ce qui était antérieurement la situation la plus fréquente, même si ce n'était pas une obligation).

Le groupe « viandes » du Groupe permanent d'étude des marchés des denrées alimentaires (GPEM-DA) qui met en place l'actualisation de la nomenclature des produits et services pourrait opportunément réfléchir avec les professionnels des filières concernées sur les critères à retenir au titre du « mieux disant », de manière à ce que les bases des contrats de marchés publics puissent être comparables aux autres modes de distribution en matière de traçabilité et d'information sur les viandes bovines et de volailles.

1.4.3_ *La traçabilité et l'étiquetage des produits de la filière avicole .*

1.4.3.1_ *Législation communautaire .*

Le règlement vertical 1538/91 du 5 juin 1991 définit les mentions relatives au mode d'élevage établissant les normes de commercialisation des viandes de volailles.

Pour indiquer les modes d'élevage (sauf élevages de l'agriculture biologique), aucune autre indication que les suivantes ne peut apparaître sur l'étiquette et à condition que les conditions définies à l'annexe du règlement IV (voir ci-dessous) soient respectées :

- Alimenté avec... % de...
- Élevé à l'intérieur – système extensif
- Sortant à l'extérieur
- Fermier – élevé en plein air
- Fermier – élevé en liberté

Ces termes peuvent être complétés par des indications concernant les caractéristiques particulières des modes respectifs d'élevage.

De plus, la mention de l'âge auquel les volailles sont abattus ou de la durée d'engraissement n'est autorisée que s'il est fait mention de l'un des termes indiqués ci dessus et pour un âge non inférieur à celui indiqué dans l'annexe IV du règlement.

Ce texte précise également que les contrôles de ces mentions doivent être faits par un organisme répondant à la norme EN 45011.

L'annexe IV du règlement définit les valeurs cibles minimales pour chacun des types d'élevage : âges, densités surface du bâtiment, % de céréales.

Ce document va être révisé pour le mode d'élevage.

1.4.3.2_ *Législation française .*

Des dispositions ont été introduites dans le droit interne par la loi du 4 janvier 2001 :

- Mentions « élevé à l'intérieur, système extensif » et « sortant à l'extérieur » : elles sont réservées aux produits sous certification de conformité (CCP), Label rouge, AOC ou Agriculture biologique.

- Mentions relatives à l'âge d'abattage : produits sous CCP, Label rouge, AOC ou Agriculture biologique.

- Mentions « fermier – élevé en plein air » ou « fermier – élevé en liberté » : produits sous Label rouge, AOC ou Agriculture biologique.

- Mentions relatives à l'alimentation : ces mentions sont possibles en dehors des signes officiels de qualité mais en faisant réaliser des contrôles réguliers selon la réglementation communautaire et dans des conditions fixées par décret. Ceci implique l'intervention d'un organisme EN 45011 dans l'attente d'un décret.

Un organisme peut être accrédité EN 45011 sans pour autant procéder à la certification : il peut mettre en œuvre des contrôles tierce partie hors certification.

De plus, en dehors de ces éléments précisés dans la réglementation, il existe une jurisprudence de la CNLC. Cette jurisprudence s'applique pour tous les cahiers des charges à venir ou en cours de validation.

La communication pour la viande de volailles est donc extrêmement encadrée, et depuis très longtemps, ce qui se traduit peut être par la segmentation très poussée du marché et le très fort développement des signes de qualité sur ce type de produits.

C'est la production qui compte le plus grand nombre de Labels rouges : 272 contre 51 pour l'ensemble des autres viandes et ce malgré l'augmentation du niveau qualitatif (dernière révision de la notice technique 1996).

1.5_ Les initiatives volontaires prises par les opérateurs des filières pour une meilleure information des consommateurs .

1.5.1_ Dans la filière bovine .

L'Interprofession bétail et viandes (INTERBEV) a travaillé, dans le cadre de l'Association française de normalisation (AFNOR), à la rédaction de deux normes relatives à la traçabilité dans son secteur d'activité. La première (NF v 46-007), intitulée « Traçabilité des viandes identifiées », analyse les différents stades présentant des risques sur la fiabilité de recueil des informations, de report des dites informations et prescrit des modalités d'organisation pour garantir leur continuité, depuis l'arrivée de l'animal à l'abattoir jusqu'à la mise en quartiers. La seconde (NF v 46-010), intitulée « Gros bovins – traçabilité des viandes identifiées – ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente », s'applique aux viandes identifiées de gros bovins pour réaliser une traçabilité permettant de garantir le suivi d'un certain nombre d'informations prédéfinies relatives au produit, du début à la fin de toute opération de travail des viandes, cette dernière étant effectuée entre la sortie des quartiers de l'abattoir et la remise du produit au client-consommateur final. Ces normes visent donc à permettre la traçabilité sur certains segments de la filière de production de la viande bovine.

Par ailleurs, l'interprofession bovine a signé avec la RHD, le 14 février 2001, un contrat de transparence sur l'origine des viandes bovines et a lancé, le 15 mars 2001, un guide destiné aux acheteurs de gros bovins piécés et réfrigérés.

INTERBEV a également conclu, le 29 mai 2001, un accord interprofessionnel sur les modalités d'application de la réglementation fixant les règles d'étiquetage de la viande bovine qui a été étendu par les pouvoirs publics le 2 août 2001.

Enfin, une campagne d'information télévisée faisant le lien entre le muscle entier et le steak haché a été organisée du 26 octobre au 11 novembre 2001.

1.5.2_ Dans la filière avicole .

Compte tenu du fait que le cadre réglementaire offre peu de souplesse, les initiatives des opérateurs de la filière avicole sont demeurées peu nombreuses. L'évolution en termes de communication au cours de ces dernières années est restée très liée à la crise de la dioxine de l'été 99 où le besoin de réassurance du consommateur s'est traduit par la communication « 100 % végétal, minéral et vitaminique ».

2_ Les attentes en matière de modes d'élevage et d'alimentation .

2.1_ Les attentes des consommateurs .

2.1.1_ Des besoins de réassurance consécutifs aux crises à répétition dans le domaine alimentaire .

Les auditions et les débats internes au groupe de travail ont permis de mettre en évidence deux types d'attentes des consommateurs qui correspondent l'un et l'autre à un besoin de réassurance consécutif aux crises :

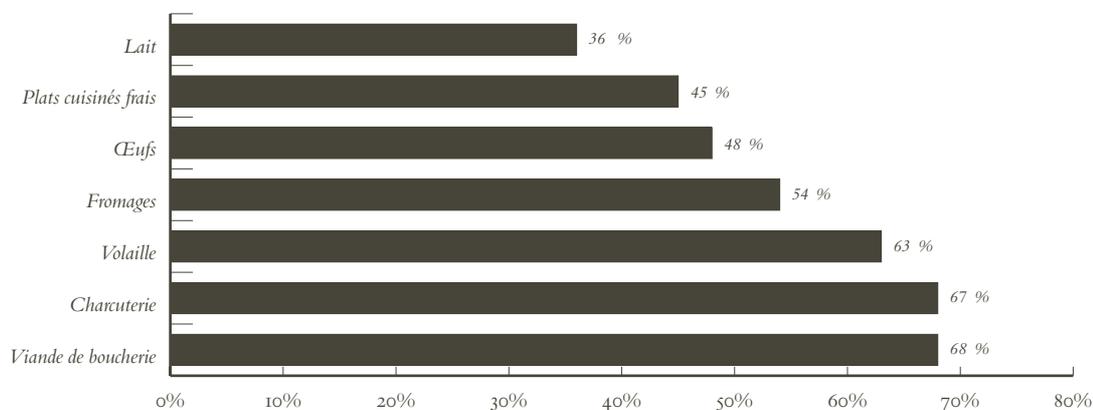
– Une information suffisante sur les modes d'élevage, y compris la nourriture donnée, sur les procédés industriels de découpe et de transformation, et sur les regroupements par lot de quartiers ou de pièces de découpe,

– Qu'existent les moyens de rappeler des lots non conformes aux critères de sécurité sanitaire et de salubrité, ce pour quoi la traçabilité est un élément important.

Pour les représentants des organisations de consommateurs du CNA, la traçabilité détermine les moyens mis en œuvre par les professionnels pour assurer une information fiable et des possibilités de contrôles efficaces et rapides. Globalement, si les consommateurs ne se cristallisent pas sur les procédures choisies, ils estiment qu'ils ont à faire connaître aux professionnels l'information qu'ils recherchent pour déterminer leurs achats et ce qu'ils veulent voir mentionner sur les étiquettes : la traçabilité est un instrument pour fiabiliser cette information.

Aucune donnée spécifique sur les attentes consoméristes en matière de traçabilité et d'information sur les modes d'élevage n'a, par ailleurs, pu être identifiée dans la littérature. Cependant, une enquête réalisée en 2000 par l'institut IPSOS en vue des États généraux de l'alimentation, l'enquête INCA de 2000, l'enquête CREDOC de juin 2001 sur les attentes des consommateurs en matière alimentaire et diverses contributions des organisations consoméristes donnent plusieurs types de renseignements.

Quels aliments présentent aujourd'hui des risques pour la santé ?

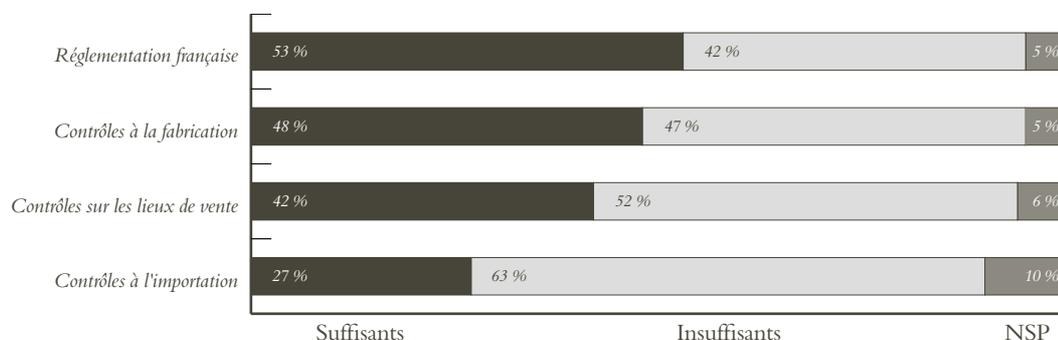


Source CREDOC, juin 2001

2.1.1.1 _ Une demande de renforcement des contrôles _

De manière générale, les crises à répétition ont engendré des attentes fortes en ce qui concerne le contrôle officiel. Sans en connaître réellement le niveau, les consommateurs l'estiment très majoritairement insuffisant pour une application sans faille des obligations réglementaires. Dans la filière bovine, les demandes de renforcement du contrôle concernent tout particulièrement la vérification du retrait effectif des MRS et du respect de la réglementation en matière d'alimentation animale (absence de farines animales dans les rations).

« Pour la santé des consommateurs, les dispositifs suivants sont-ils suffisants ? »



Source CREDOC, juin 2001

2.1.1.2_ *Une demande de réciprocité des niveaux d'exigence et de reconnaissance mutuelle .*

Les représentants d'organisations de consommateurs se disent inquiets en ce qui concerne les produits importés. Ils estiment que ceux-ci devraient présenter les mêmes niveaux de sécurité que les produits nationaux. Dans leur ensemble, les membres du groupe de travail estiment que la réciprocité des niveaux d'exigence est indispensable. S'ils admettent que le problème peut avoir une moindre acuité entre les États-membres de l'Union européenne, ils considèrent en revanche que des mesures « miroir », visant à conférer des obligations identiques entre produits importés et production indigène, doivent être la règle dès lors qu'existent des courants commerciaux avec les pays tiers.

Leur confiance tient sur ce point en grande partie à l'idée qu'ils se font de l'existence réelle d'une réciprocité des niveaux d'exigence et d'une reconnaissance mutuelle des mesures sanitaires.

2.1.1.3_ *Une demande d'alignement des modalités d'information des consommateurs quels que soient les circuits de distribution .*

Les consommateurs constatent que les informations mises à leur disposition varient considérablement en fonction des circuits de distribution. Ils estiment que ce qui est porté à leur connaissance dans le cadre de la RHD est en règle générale très insuffisant. Les représentants des organisations de consommateurs regrettent que le règlement communautaire 1760/2000 n'intègre pas les produits transformés à base de viande bovine dans son champ d'application. Ils regrettent également que le règlement ne prévoit pas l'obligation d'acheminer l'information jusqu'au consommateur final mais jusqu'au dernier stade de la préparation, ce qui exclut de fait l'information des usagers de la restauration collective et commerciale.

2.1.2_ *L'alimentation en France : les efforts des professionnels perçus, mais de moins en moins de goût .*

Une enquête réalisée par IPSOS ⁽²⁾ en octobre 2000 met en évidence que malgré la focalisation régulière de l'actualité sur des problèmes liés à la production, au contrôle, à la conservation ou à la consommation de biens alimentaires, les Français ont aujourd'hui le sentiment que les choses se sont plutôt améliorées au cours des dernières années.

C'est dans le domaine du goût et de la saveur des aliments que les avis sont les plus partagés : 32 % des interviewés considèrent que les choses se sont améliorées, 30 % qu'elles se sont dégradées tandis que 37 % penchent pour le *statu quo*.

Cette enquête révèle aussi que les Français se montrent partagés à propos de la « possibilité d'acheter de bons produits pour un prix accessible » : si 51 % d'entre eux estiment que les choses se sont améliorées sur ce point, 29 % n'ont pas perçu d'évolution positive et 18 % la jugent même négative.

De manière générale, les consommateurs estiment que les filières qui connaissent des difficultés imputables à des crises de confiance plus ou moins passagères ne peuvent reconquérir les parts de marchés perdues qu'en apportant d'une part, toutes les garanties sanitaires attendues et d'autre part, en investissant fortement pour l'amélioration de la qualité des produits. Ils estiment que le goût demeure le principal moteur du renouvellement d'un acte d'achat.

2.1.3_ *Un besoin général d'information sur les conditions de production des denrées alimentaires .*

Toutes les enquêtes sociologiques montrent que la population française « s'urbanise » et que corrélativement, une méconnaissance des modes de production des aliments s'installe. Cet état de fait favorise l'émergence d'un climat général de suspicion entretenu par la multiplication des développements médiatiques sur les sujets alimentaires. Les organisations de consommateurs rapportent que leurs membres veulent disposer d'une information fiable et objective et attendent que les modes de production n'aient pas perdu tout lien avec la nature.

Dans cette logique, l'enquête INCA ⁽³⁾ a montré que si les attentes des consommateurs ne s'expriment pas directement sur la traçabilité, en revanche, ils manifestent un intérêt croissant pour les infor-

⁽²⁾ Les Français, la qualité et la sécurité des aliments – Une étude IPSOS pour les États généraux de l'alimentation – octobre 2000. Ce sondage est cependant antérieur à la crise de l'ESB survenue en novembre 2000.

⁽³⁾ Ces données proviennent de l'enquête INCA (enquête nationale sur les consommations individuelles) communiquée par l'AFSSA en décembre 2000.

mations relatives aux pratiques culturelles, aux modes d'élevage et de transformation des denrées alimentaires. Ces informations et la vérification de leur fiabilité par les services de contrôle supposent une traçabilité des produits.

« Parmi la liste de critères ci-dessous, quels sont dans l'ordre, les deux critères auxquels vous accordez le plus d'importance pour juger de la qualité d'un produit alimentaire ? »

Modalités classées par ordre décroissant de la 1 ^{re} réponse	1 ^{re} réponse en %	2 ^e réponse	Cumul des 2 réponses
La fraîcheur, l'apparence du produit	32,5	20,8	53,3
La composition du produit	17,8	11,6	29,4
Le goût du produit	13,9	11,4	25,3
La présence d'un marquage de contrôle sanitaire	11,1	16,9	28,0
Les modes de production du produit (mode d'élevage)	10,2	10,8	21,0
L'origine géographique du produit	3,9	6,3	10,2
Le prix	2,0	11,1	13,1
La présentation, l'emballage du produit	1,6	2,8	4,4
Ne sait pas	7,0	8,4	15,4
Ensemble des individus de 15 ans et plus	100,0	100,0	-

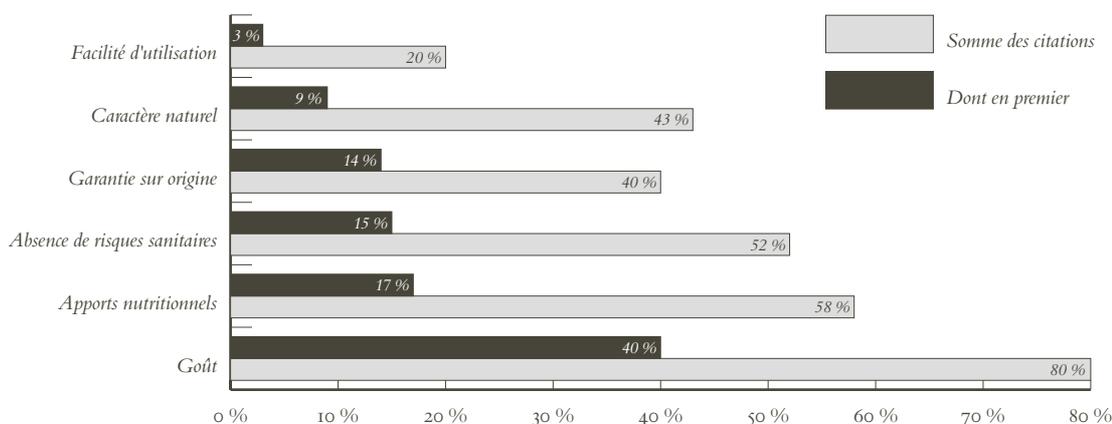
Source : CREDOC, enquête INCA-1999

« Concernant l'information sur l'alimentation, trouvez-vous que vous avez assez ou pas assez d'information à propos des... ? »

Information à propos de...	Assez d'information	Trop d'information	Pas assez d'information	Ne sait pas	Total
Procédés de transformation des aliments	9,9	1,1	72,0	17,0	100,0
Conditions d'élevage	24,0	1,5	65,1	9,4	100,0
Conditions de culture	20,5	1,5	63,5	14,5	100,0
Risques liés aux aliments (ex fromage au lait cru)	23,1	3,0	60,9	13,0	100,0
Qualités nutritionnelles des aliments	46,5	3,6	35,7	14,2	100,0
Conditions de conservation des produits	45,2	1,7	42,1	11,0	100,0

Source : CREDOC, enquête INCA-1999

« Quels sont les deux critères de qualité des aliments les plus importants ? »

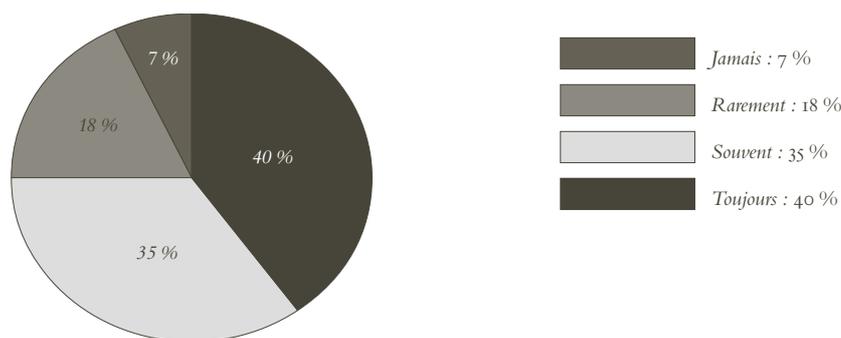


Source : Enquête CREDOC – INC, février 2001

2.1.4_ L'étiquette est regardée .

Si l'on en croit leurs déclarations, les consommateurs pratiquent la recherche d'informations sur les produits qu'ils achètent avec une certaine assiduité. Huit sur dix environ regardent systématiquement la date limite de consommation sur les produits frais ⁽⁴⁾. Et même en dehors de cette DLC, ce sont trois personnes sur quatre qui disent lire « toujours » ou « souvent » les étiquettes des produits.

Hormis la DLC, lit-on les étiquettes des produits que l'on achète ?



Source : Enquête CREDOC sur les Comportements Alimentaires des Français – juin 2000

Cette volonté de mieux connaître ce que l'on achète et ce que l'on mange renvoie à l'essence même de la traçabilité et à une de ses deux grandes fonctions.

2.2_ Les attentes des acteurs de la chaîne alimentaire .

Les acteurs intermédiaires, de l'abattage des animaux à la distribution, ne font pas état d'attentes qui leur seraient propres. En revanche, à chaque niveau, ils estiment devoir prendre en compte, dans toute la mesure du possible, les attentes des maillons qui leur succèdent et celles des consommateurs. Ils soulignent, en revanche, que dans tous les cas les attentes doivent demeurer compatibles avec les possibilités techniques et économiques des filières. Ils estiment qu'en ce qui concerne les attentes des consommateurs sur les modes d'élevage, celles qui ne rencontreraient pas une traduction nettement perceptible en matière de qualité substantielle du produit mais ne concerneraient que son image, doivent être limitées dans leur champ, compte tenu des coûts induits.

2.2.1_ Sur la faisabilité d'une information sur les modes d'élevage et l'alimentation animale .

Certains industriels de la viande bovine font remarquer que les modes d'élevage sont très divers et que toute codification serait forcément réductrice. Ils estiment que la description du mode d'élevage est particulièrement indiquée pour des produits placés sous signe officiel de qualité, en revanche, il leur paraît difficile de trouver, en vue d'un étiquetage généralisé, une classification qui rendrait compte de manière pertinente et complète des conditions d'élevage et d'alimentation des animaux. Ils soulignent que la comparaison faite dans ce groupe de travail, entre d'une part la filière avicole et d'autre part la filière bovine, ne doit pas donner à penser que la première pourrait inspirer des évolutions pour la seconde filière. Ils rappellent que la production bovine est par nature très liée à l'environnement pédo-climatique et agronomique du lieu d'élevage.

2.2.2_ Sur la nécessité de limiter les distorsions de concurrence .

Les opérateurs de la filière, tout particulièrement pour la filière avicole, font remarquer que les demandes de consommateurs s'orientent de plus en plus vers les produits élaborés pour lesquels les volailles ont qualité d'ingrédients (+ 40 % dans les achats des ménages entre 1997 et 2000 selon le panel Sécodip). Ils indiquent que, dans le même temps, les volailles utilisées dans ces préparations sont le plus souvent importées en raison d'un coût plus faible qui tient à des conditions moins contraignantes de

⁽⁴⁾ Enquête CAF 2000.

production. Les représentants des producteurs estiment qu'il doit y avoir une recherche d'ajustement du niveau de contraintes d'un pays à l'autre, faute de quoi naissent obligatoirement des distorsions de concurrence. Ce type de raisonnement peut être étendu à tous les produits transformés, y compris à ceux de la filière bovine. Une réflexion prochaine serait utile pour examiner les conditions précises d'une réciprocité des niveaux d'exigence.

2.3_ *Adéquation des attentes et des moyens* .

Comme cela a été souligné, les attentes des consommateurs ont un caractère général qui se décline comme une attente de traçabilité et une attente d'information pour le plus grand nombre possible de filières et de produits, si ce n'est tous.

Une difficulté tient à ce que les consommateurs qui ont eu l'impression, à l'occasion des crises, que des « secrets » de fabrication leur étaient cachés, voudraient aujourd'hui disposer de la totalité des informations disponibles sur les produits, sans pour autant y accorder une importance systématique en situation d'achat.

Cette exigence renvoie évidemment à des difficultés techniques pour y répondre, même si dans l'absolu les systèmes sont assez performants pour que presque tout soit virtuellement possible. Il y a donc lieu, sans doute, de leur expliquer que la traçabilité et l'information comportent des limites qui leur sont propres et que l'aptitude à fournir pour un produit le plus grand nombre d'informations loyales ne doit pas être une condition d'accès au marché.

Ce processus, indépendamment des obligations réglementaires notamment relatives à l'étiquetage, comporte implicitement l'obligation d'une concertation sur le contenu propre de l'information donnée entre producteurs et consommateurs, et ce pour chaque filière qui souhaite développer un cadre général de traçabilité et d'information ou pour laquelle un tel cadre apparaît indispensable. Seul ce type de processus peut conduire à ne retenir que l'information à tracer la plus utile aux consommateurs qui auront en ce qui les concerne une juste appréciation des contraintes techniques et économiques. La difficulté technique évoquée doit donc se résoudre par un ajustement négocié visant à rendre possible pour les uns ce qui est souhaitable pour les autres.

2.3.1_ *En ce qui concerne la filière bovine* .

Les attentes exprimées en ce qui concerne les modes d'élevage et l'alimentation des bovins sont à rattacher notamment à des besoins de réassurance dans le contexte des crises, notamment de l'ESB. Cela ne doit pas conduire à la recherche d'une information exhaustive sur toute « l'histoire » de chaque animal, mais à analyser les éléments d'information susceptibles de rendre compte des particularités de tel ou tel mode d'élevage.

Le moyen doit être trouvé de faire connaître l'ensemble des mesures de santé publique mise en œuvre sans attacher de manière systématique l'information sanitaire aux denrées alimentaires, et donc à l'étiquetage. Si les consommateurs veulent légitimement savoir si les MRS sont bien retirés et si les farines animales sont exclues des rations, le moyen le plus approprié est probablement une communication des services de contrôle et non une mention figurant sur les étiquettes, puisque le retrait des MRS et l'exclusion des farines animales sont désormais normalement généralisés et ne constituent dorénavant plus des facteurs distinctifs.

De fait, se dessinent deux possibilités d'information des consommateurs : celle qui accompagne le produit lui-même et celle qui peut emprunter d'autres canaux. Les membres du groupe de travail estiment que la première doit avoir trait à la qualité perceptible par les consommateurs (ou tout au moins par un jury d'analystes sensoriels) ou bien répondre à une attente forte qui opère une orientation décisive au moment de l'acte d'achat (comme par exemple la mention de la race animale).

En ce qui concerne le règlement communautaire n° 1760/2000, des critiques sont apparues en ce qui concerne les mentions obligatoires d'étiquetage. Les numéros de traçabilité (identification du lot) et d'agrément des établissements d'abattage et de découpe sont présents sur l'étiquette alors qu'ils sont utiles aux seuls services de contrôles. Les consommateurs n'en font aucun usage. Il a été unanimement regretté que soient confondues des mentions utiles et inutiles sur le même support. Cet argument plaide en faveur d'une réouverture des négociations communautaires, que la France devrait chercher à provoquer, pour que les dispositions harmonisées puissent mieux tenir compte des attentes des consommateurs.

2.3.2_ *En ce qui concerne la filière avicole .*

D'une manière générale, il a été constaté que les dispositions réglementaires applicables à la filière avicole précisent les modes d'élevage et d'alimentation des volailles à la fois pour les produits génériques et pour les segments de marché placés sous signes officiels de qualité. Ce « carcan » réglementaire semble rencontrer ses propres limites en matière de souplesse d'utilisation.

Il a par ailleurs été regretté que la doctrine française qui a interprété les obligations communautaires, lorsque c'était possible, n'a pas laissé suffisamment de place aux initiatives à caractère volontaire, ce qui accroît les difficultés de segmentation du marché en dehors des signes officiels de qualité et condamne la filière à ne pas pouvoir prendre en compte certaines attentes qui seraient exprimées par les consommateurs pour les produits standards.

2.3.3_ *En ce qui concerne la transformation des produits des filières bovines et avicoles .*

Les représentants de la transformation font savoir que les attentes en matière de mode d'élevage et d'alimentation trouvent un sens principalement pour les produits peu transformés compte tenu de l'influence directe que ces critères peuvent exercer sur la qualité des produits finis.

En revanche, dans le cas des produits utilisés comme ingrédients, les professionnels indiquent que le lien est plus ténu entre, par exemple, l'alimentation d'un bovin et les caractéristiques sensorielles d'un ravioli. Il est primordial pour eux de ne pas mésestimer l'importance des caractéristiques technologiques au profit d'attentes générales des consommateurs qui pourraient très vite perdre tout sens en fonction du niveau d'élaboration des produits. Des paramètres sensoriels tels que la tendreté, la saveur ou la saveur d'une viande bovine sont, selon leur propre expérience, sans réelle influence sur la qualité intrinsèque du produit élaboré.

Ces mêmes professionnels indiquent en revanche que l'ajustement des niveaux d'exigences entre produits peu transformés et produits incorporés à des recettes complexes doit concerner les caractéristiques sanitaires.

3_ *Les voies d'amélioration de la situation .*

Sur la forme, les débats qui se sont tenus au sein du groupe de travail ont montré que toute contribution, aussi modeste soit-elle, à la résolution des crises qu'ont connu les filières (dioxine) ou qu'elles connaissent encore (ESB), dépasse largement le champ de la question de l'information sur les modes d'élevage et d'alimentation. Pour traiter cette saisine interministérielle, le groupe de travail a donc souhaité, dans un souci d'efficacité, se prononcer sur la question elle-même et sur tous ses éléments de contexte.

Sur le fond, il est ressorti par ailleurs des débats menés au sein du groupe de travail que des écarts existent entre la réalité des efforts consentis par les filières en faveur de la qualité et de la sécurité des produits mis sur le marché et l'idée que peuvent en avoir les consommateurs. Une amélioration de la situation ne semble possible que si tous les acteurs amont s'attachent à une réassurance méthodique des consommateurs, à une prise en compte de leurs attentes ou à défaut à une information claire sur le fait que telle ou telle attente ne peut pas être satisfaite pour des raisons techniques ou économiques. Enfin, les filières doivent être convaincues que le goût est un élément moteur du marché des denrées alimentaires, dès lors que la confiance est rétablie.

3.1_ *Parvenir à une réassurance des consommateurs .*

3.1.1_ *Par une communication globale sur les produits .*

Il serait erroné de croire que la réassurance des consommateurs dans le cadre de crises aussi profondes et anciennes que celle de l'ESB peut s'accomplir en délivrant une information sur les produits eux-mêmes. Il serait probablement contre-productif de vouloir multiplier, à des fins de réassurance, les mentions d'étiquetage de sorte que l'on puisse connaître « l'historique » de chaque ingrédient. Il faut donc dissocier l'information générale sur les conditions de production et les mentions spécifiques qui attestent de caractéristiques particulières d'un produit. D'après diverses enquêtes récentes (voire ci-dessus), le besoin d'informations à partir desquelles la confiance des consommateurs peut se construire, concerne d'une part, les contrôles et d'autre part, la réalité des modes de production.

3.1.1.1_ *Par une communication sur les contrôles .*

En règle générale, les orientations de la politique de contrôle, l'objet des contrôles, leurs résultats, sont bien connus des seuls professionnels. Le grand public n'en a le plus souvent qu'une idée lointaine et lacunaire puisque ne parviennent à lui, et de manière non-exhaustive, que les non-conformités, les défaillances, les fraudes ou falsifications, sans leur mise en rapport avec les résultats satisfaisants. Il peut avoir l'impression que des problèmes de grande ampleur existent alors que le plus souvent tel n'est pas le cas.

Une information du public doit donc être organisée pour mieux faire connaître l'ensemble du dispositif mis en œuvre à des fins de santé publique. Il est probablement souhaitable d'associer dans cet exercice les autorités chargées du contrôle, les acteurs économiques via les centres d'information collectifs, les prescripteurs d'opinion, et d'accroître la communication.

3.1.1.2_ *Par une communication sur la réalité des modes d'élevage .*

Qu'il s'agisse de monogastriques ou de polygastriques, l'alimentation des animaux d'une région à l'autre, voire d'un élevage à l'autre, est raisonnée et ajustée à leurs besoins. Le régime alimentaire des volailles est principalement constitué de céréales, pour l'apport en énergie, et de légumineuses, pour l'apport en protéine; celui des bovins principalement de fourrage (herbe pendant la période estivale, ensilage ou foin qui permettent la conservation pendant la période hivernale). Les rations de ces derniers sont complétées par des aliments riches en énergie et en protéines (aliments concentrés) au moment des pics de production ou en phase de croissance.

À la faveur des développements médiatiques sur la dioxine et les farines animales, les consommateurs ont eu l'impression persistante que les animaux ne consommaient plus des rations traditionnelles. Le moyen de revenir à des niveaux de connaissance élémentaires, qui ne travestissent toutefois aucune réalité, passe sûrement par une information à caractère général dispensée au plus proche du lieu d'achat sans pour autant être directement apposée sur les produits.

Des membres du Conseil ont constaté qu'en ce qui concerne la boucherie traditionnelle, la proximité et le dialogue entre l'artisan et ses clients permettent de répondre aux attentes d'information sur les modes d'élevage. Ils ont suggéré que des partenariats soient envisagés entre la grande distribution et les filières viande (en l'espèce filières bovine et avicole) pour que soient installés dans le plus grand nombre possible de lieux de vente des systèmes d'information du public, comme par exemple des bornes informatives, qui montreraient des animaux en conditions d'élevage.

3.1.2_ *Par une réduction des disparités d'information sur les modes d'élevage et d'alimentation en fonction des modes de distribution .*

Comme cela a déjà été indiqué dans le présent rapport, il ne doit pas exister de mode de distribution nettement décalé par rapport aux autres pour les informations mises à disposition des consommateurs en matière de modes d'élevage des animaux. Il importe en particulier de compenser les retards constatés dans le cadre de la RHD et en matière d'achats publics.

Même si les fournisseurs sont obligés de transmettre les informations au gestionnaire de la RHD, celui-ci n'a aucune obligation de les donner aux consommateurs. Le contrat de transparence viande bovine d'INTERBEV destiné à la RHD est en lui-même très intéressant, mais il demeure d'application volontaire et ne compense pas le décalage existant avec la distribution sur laquelle pèsent des obligations réglementaires consacrées par le règlement communautaire.

3.1.3_ *Par des mentions d'étiquetage spécifiques à certaines attentes des consommateurs .*

En ce qui concerne l'alimentation des animaux d'élevage, la réassurance de certains consommateurs tient à la certitude que les animaux ne consomment plus de farines animales ou d'autres matières présentant des dangers qu'ils ne connaîtraient pas. D'autres consommateurs souhaitent être assurés que les animaux qu'ils choisissent de consommer n'ont pas été nourris avec des OGM. Ces deux attentes sont spécifiques de la période actuelle, mais probablement évolutives.

L'interdiction d'incorporer des farines animales est une obligation réglementaire depuis plus de 10 ans pour les bovins et depuis 1 an pour tous les animaux terrestres, à l'exception des farines de poissons pour les monogastriques. Dans l'esprit de la réglementation sur la publicité non trompeuse, il n'est pas

possible d'alléguer sur la conformité à la réglementation, en dehors de très rares exceptions. Sur ce point, l'étiquetage ne peut donc être d'aucun secours.

Sur les OGM, en revanche, il est actuellement techniquement possible, dans des contextes locaux, de procéder à des substitutions entre des espèces végétales potentiellement OGM et des espèces pour lesquelles aucun OGM n'est autorisé à la mise sur le marché, si un marché existe réellement pour que cette substitution soit économiquement viable.

Il est évident que cette possibilité ne doit pas être à l'origine d'un raisonnement global pour toutes les espèces animales et qu'elle n'a de sens que dans un contexte où la substitution ne porte que sur une série très restreinte d'espèces végétales.

À cette condition, le groupe de travail a estimé que pour les bovins élevés dans ces conditions très spécifiques avec par exemple une substitution du tourteau de soja par des féveroles, des lupins ou d'autres protéagineux, l'allégation « *animal nourri avec des espèces végétales ne comprenant aucune variété OGM autorisée* » n'aurait pas un caractère trompeur.

Ce type de mention devrait pouvoir concerner indifféremment les animaux, qu'ils soient ou non placés sous signe officiel de qualité, mais dans un cadre volontaire ⁽⁵⁾, sur la base d'un cahier des charges simple agréé par les pouvoirs publics et contrôlé par un organisme tiers indépendant.

3.2_ *Mieux prendre en compte les attentes des consommateurs* .

3.2.1_ *En ce qui concerne la filière bovine* .

3.2.1.1_ *Par des efforts en matière de qualités objectives des produits* .

Comme cela a déjà été vu, la qualité des viandes bovines dépend en grande partie de l'état physiologique de l'animal, de son état d'engraissement, des précautions qui ont été prises pour que l'animal parvienne au stade de l'abattage sans être stressé.

Les membres du groupe de travail ont pris bonne note des efforts engagés par l'interprofession bovine pour qu'une proportion importante d'éleveurs, de négociants en bestiaux, d'abattoirs, de grandes et moyennes surfaces et de bouchers puissent se rallier volontairement au « *guide de bonnes pratiques de la filière bovine* » présenté publiquement le 16 octobre 2001. Le Conseil rappelle néanmoins que les efforts d'amélioration de la qualité objective doivent concerner le plus grand nombre d'animaux pour que les consommateurs puissent retirer une satisfaction des produits consommés et renouveler leur acte d'achat.

Ainsi, il semblerait très profitable pour la filière qu'aucun animal non tari ⁽⁶⁾ ou non engraisé ne puisse être destiné à la consommation de viandes piécées, non pour des raisons sanitaires, mais pour définir une qualité seuil.

Le groupe de travail estime qu'il est de l'intérêt de la filière bovine de définir une qualité seuil, non seulement au niveau de l'interprofession, mais dans un cadre associant tous les maillons de l'amont à la consommation et avec l'objectif de relever les niveaux d'exigences qualitatifs pour les viandes destinées à une consommation sous forme piécée.

Ces exigences pourraient concerner la conformation, l'état d'engraissement, le poids de carcasse d'un animal adulte réformé ou tout autre critère pertinent à partir desquels la définition de seuils peut conduire à un socle commun de qualité reconnue.

Il semble néanmoins que ces différents critères ne peuvent être considérés isolément parce que les spécialistes indiquent qu'ils interagissent entre eux. Le groupe de travail estime que la profession devrait prendre l'initiative d'un travail technique qui servirait de support à une concertation aussi large que possible, avec au moins des représentants de tous les collèges constitutifs du CNA, et ce dans des délais aussi brefs que possible.

⁽⁵⁾ Domaine ou cadre volontaire : mécanisme consistant à créer une discipline professionnelle fondée sur le principe d'une adhésion volontaire à un ensemble de règles communes et non sur des mesures coercitives.

⁽⁶⁾ Femelle tarie : femelle pour laquelle, au terme d'une période de production laitière ou d'allaitement, aucune sécrétion des glandes mammaires n'est plus observée.

3.2.1.2_ *Par une simplification de l'étiquetage et une amélioration de sa lisibilité .*

De manière générale, il a été regretté que des mentions informatives à usages différents puissent figurer dans un même champ visuel sans être organisées de manière cohérente. Des membres du groupe de travail ont indiqué que certaines entreprises d'abattage et de découpe avaient entrepris une réorganisation et un regroupement des informations utiles pour que le consommateur puisse caractériser le morceau et si besoin se déterminer à partir de ces critères en les dissociant nettement des informations métrologiques, du prix, de la date de péremption et des estampilles sanitaires.

Le Conseil estime que l'idée d'apposer un stick, une étiquette ou tout autre support comportant au voisinage des autres mentions les éléments regroupant l'origine, la catégorie, le type racial et éventuellement, toute mention relative aux modes d'élevage ou d'alimentation faciliterait l'accès des consommateurs à l'information qui les intéresse alors même qu'ils n'ont que peu de temps à consacrer à l'acte d'achat. Le Conseil estime en outre, que pour être utilisées, ces indications doivent apparaître en caractères de taille suffisante et être parfaitement lisibles, ce qui n'est pas systématiquement le cas.

3.2.1.3_ *Par la sauvegarde des informations sur la catégorie et le type racial .*

Au 1^{er} janvier 2002, une information complète sur l'origine des animaux, comprenant le lieu de naissance et d'élevage ainsi que les sites d'abattage et de découpe sera exigée. Mais à cet horizon, l'indication du type de l'animal et de sa catégorie ne le sera pas. Elle relèvera du seul domaine volontaire, ce que regrettent notamment les organisations de consommateurs.

Compte tenu des évolutions du contexte enregistrées depuis le 17 juillet 2000, date de l'adoption du règlement communautaire, et notamment de la nouvelle crise de l'automne 2000 et de la baisse persistante du marché, les membres du CNA estiment qu'une réouverture des négociations communautaires devrait être envisagée pour généraliser au niveau communautaire des mentions précieuses pour le rétablissement de la confiance.

3.2.1.4_ *Par une meilleure utilisation des mentions facultatives .*

La France a retenu deux possibilités pour recourir à des mentions facultatives dans l'étiquetage des viandes bovines :

- Le cahier des charges simple agréé par les pouvoirs publics qui ne peut concerner que des informations recueillies sur le document d'accompagnement bovin (DAB) ainsi que sur les opérations d'aval;
- Le cahier des charges de certification de conformité produit (CCP) pour les mentions d'étiquetage se rapportant aux modes de production (modes d'élevage, alimentation, bien-être animal).

Ce choix est apparu restrictif, en ce sens que l'usage du cahier des charges simple est forcément limité, et parce que la CNLC ne conçoit la certification de produits que sur des critères qui exercent une influence directe sur leurs qualités substantielles, au point que les différences par rapport aux produits standards puissent être mesurées. Les options retenues par la France ne permettent donc pas de développer dans un cadre volontaire les informations sur un aspect saillant du mode d'élevage et d'alimentation qui serait sans incidence sur la qualité substantielle du produit mais correspondrait à des attentes fortes.

Le Conseil estime qu'un travail technique qui servirait de support à une concertation aussi large que possible, avec au moins des représentants de tous les collèges constitutifs du CNA, devrait être entrepris, dans des délais courts, pour définir les allégations sur les modes d'élevage sans incidence sur la qualité substantielle des produits qui pourraient être communiquées hors SOQ et contrôlées par un organisme tiers indépendant.

D'ores et déjà, et si le cadre déterminé par les autorités françaises ne devait pas évoluer, il est possible de faire un usage plus abouti d'une mention existante sur le DAB dans le cadre des cahiers des charges simples, en utilisant la possibilité de décliner l'information sur le type racial, ce qui est apparu comme une demande forte des consommateurs.

À partir du code de la race figurant sur le DAB, il est en effet possible pour des animaux de race pure, qu'ils soient ou non inscrits au livre généalogique, de mentionner directement leur race et non plus seulement leur type racial « viande » ou « laitier ». Ceci existe déjà dans certains cahiers des charges simples, mais compte tenu du nombre de races traditionnelles en France et de l'attachement des

consommateurs à cette information, une généralisation de cette disposition pourrait s'avérer très profitable à la filière bovine.

3.2.2_ *En ce qui concerne la filière avicole .*

Les modes d'élevage des volailles, comme cela a été vu précédemment, sont très encadrés d'un point de vue réglementaire ce qui n'offre que peu de possibilités d'initiatives pour développer des mentions d'information au-delà des usages en vigueur.

Par ailleurs, pour les volailles, le profil des tissus adipeux est fortement corrélé au profil des lipides utilisés dans la ration alimentaire, ce qui peut donner dans certains cas aux productions de la filière avicole un intérêt particulier en matière de nutrition humaine. Malgré le manque de souplesse du dispositif, il pourrait être profitable que des mentions sur l'intérêt nutritionnel de certaines volailles et de leurs produits dérivés soient précisées dans le cadre de cahiers des charges simples et conformément aux obligations du code de la Consommation en matière de publicité non trompeuse.

3.3_ *Concevoir que le goût est un élément moteur du marché des denrées alimentaires .*

3.3.1_ *En ce qui concerne la filière bovine .*

L'audition des zootechniciens a montré que deux éléments ont un impact important pour l'obtention de viandes bovines de qualité. Il s'agit d'une part, du rythme et de l'état final d'engraissement des animaux, et d'autre part de la maturation des carcasses.

3.3.1.1_ *Importance de l'engraissement et de son rythme .*

La consultation des zootechniciens a permis de mettre en évidence que chez les polygastriques, l'activité ruminale limite considérablement l'influence de la nature des aliments ingérés sur la qualité des viandes parce que les bactéries du rumen transforment les aliments en nutriments directement utilisables par le bovin. La ration alimentaire doit donc être conçue pour permettre un fonctionnement optimal du rumen.

En revanche, ils ont indiqué que le soin apporté à la finition des animaux influence incontestablement les qualités biochimiques des muscles et, de ce fait, les qualités sensorielles des viandes. Ils ont expliqué que la dynamique revêt une importance certaine. Un rythme d'engraissement progressif, qui laisse suffisamment de temps pour un dépôt progressif de gras inter et intra musculaire, est bénéfique pour la qualité sensorielle des viandes. Ils ont par ailleurs expliqué que l'absence d'engraissement ne permet pas d'obtenir des viandes piécées de qualité.

Comme pour les durées de maturation, les zootechniciens sont à même, sur la base d'un âge d'abattage théorique, du sexe et du type racial de l'animal, de préciser les rythmes et durées d'engraissement optimum.

Le Conseil estime qu'un animal ayant été engraisé dans les règles de l'art doit pouvoir donner à l'éleveur la possibilité de valoriser la contribution qu'il aura apportée à l'obtention d'une viande de bonne qualité. Des mentions du type « *rythme et durée d'engraissement optimisés* » devraient pouvoir figurer sur l'étiquette. Les membres sont toutefois conscients que des campagnes d'information seront nécessaires pour que les consommateurs puissent tirer profit de ce type de mention et l'interpréter sans biais.

3.3.1.2_ *Importance de la maturation des viandes .*

Comme cela a été vu au point 1.3.2, la phase de maturation est primordiale pour la qualité de la viande mais elle nécessite du temps. Pour les animaux jeunes, elle est plus courte que pour une vache de réforme, pour aboutir à des effets équivalents.

Le Conseil estime que la fixation de durées optimales de maturation en fonction du type et des caractéristiques des animaux abattus pourrait être demandée aux zootechniciens de sorte que l'interprofession puisse entreprendre une concertation entre tous ses membres pour en généraliser l'usage.

Le Conseil estime en outre qu'un moyen efficace d'en obtenir une généralisation, seule à même d'exercer une influence objective sur la qualité de toutes les viandes bovines, est son insertion dans le guide de bonnes pratiques de la filière bovine. Les durées de maturation ne seraient ainsi plus établies forfaitairement mais en fonction des particularités des carcasses.

3.3.2_ *En ce qui concerne la filière avicole* .

Les économistes ont plusieurs fois indiqué, dans le cadre du CNA, que le développement des SOQ, notamment du Label rouge et de la CCP, avait incidemment exercé une influence favorable sur le niveau qualitatif des productions standards, ce dont le consommateur ne peut que se réjouir. Cette influence favorable conduit à ce que la qualité globale des viandes de volailles, en France, est actuellement nettement supérieure à ce qu'elle était, il y a une vingtaine d'années. À la faveur des crises, les opérateurs de la filière avicole ont porté le poids des segments de marché sous SOQ à un niveau jamais atteint.

Simultanément, les orientations données par le règlement communautaire et l'interprétation qui en est faite par la France, ont conduit à réserver un certain nombre de modes d'élevage et d'alimentation, et l'emploi des mentions correspondantes, aux seuls SOQ. Cette orientation peut rencontrer certaines limites en ce sens que, pour être convenablement valorisée, l'offre de produits sous SOQ et de produits standards doit coexister. Il importe donc que la possibilité « entrouverte » par la réglementation nationale de permettre aux produits standards d'alléguer sur le mode d'alimentation soit mieux mise en œuvre et que le décret prévu à cette fin soit publié. Il reste au demeurant souhaitable que les allégations sur l'alimentation et la nutrition pour des produits hors SOQ puissent s'appuyer sur un contrôle par tierce partie.

4_ *Les recommandations du Conseil national de l'alimentation* .

Sur la saisine des ministres en charge de l'Agriculture et de la Consommation, le CNA a examiné la question des modalités d'information des consommateurs sur les modes d'élevage et d'alimentation des bovins et volailles. Il appelle l'attention des pouvoirs publics sur le fait qu'au fur et à mesure de sa réflexion, la nécessité d'appréhender cette question dans son contexte d'ensemble lui est apparue pour proposer des voies d'amélioration des dispositifs existants qui tiennent compte du climat créé par les crises sanitaires et des attentes les plus fortes exprimées par les consommateurs.

Le Conseil, sur le constat que l'amélioration de la qualité d'ensemble des viandes bovines lui semble être une nécessité pour sortir d'une crise sans précédent, estime qu'il est indispensable d'ouvrir des voies nouvelles, et de les expérimenter, dans l'objectif de redonner au plus vite une dynamique à la consommation et de stimuler la demande intérieure.

Le Conseil souligne l'ensemble des constatations qui précèdent et formule les recommandations suivantes :

4.1_ *Pour retrouver la confiance des consommateurs* .

1 – Le Conseil estime que la réassurance des consommateurs est indispensable dans un contexte marqué par des crises sanitaires successives. Les membres considèrent que la confiance ne pourra se rétablir que sur la base d'informations vérifiables concernant d'une part, la réalité des modes de production et d'autre part, les contrôles.

Le Conseil considère qu'il est souhaitable de ne pas associer systématiquement une information générale sur les modes d'élevage et les résultats des contrôles au flux de produits, donc à l'étiquette.

En revanche, il recommande que des **campagnes d'information** soient organisées dans un cadre interprofessionnel et avec une implication suffisante des autorités sanitaires et de celles chargées du suivi de l'information des consommateurs.

Par ailleurs, le Conseil a constaté qu'en ce qui concerne la boucherie traditionnelle, la proximité et le dialogue entre l'artisan et ses clients contribuent à répondre aux attentes d'information sur les modes d'élevage. Il propose que des partenariats soient recherchés entre les filières « viande » (en l'espèce filières bovine et avicole) et la grande distribution pour que soient installés dans le plus grand nombre possible de lieux de vente, des **systèmes de formation des jeunes et d'information du public**, comme par exemple des **bornes informatives**, qui montreraient des animaux en conditions d'élevage ou donneraient des renseignements sur leur régime alimentaire.

2 – Le CNA constate que l'information acheminée n'est pas uniforme en fonction des modes de distribution des denrées alimentaires. Il remarque en particulier que la RHD n'est pas concernée par le règlement communautaire harmonisant l'étiquetage des viandes bovines, ce que l'interprofession essaye de compenser par un contrat de transparence intéressant mais d'application volontaire.

Le Conseil estime que les pouvoirs publics devraient user de leur pouvoir réglementaire pour **que, sur le principe, puissent être mises à disposition des clients ou convives des informations sur le type, la catégorie,**

L'origine des animaux et éventuellement toute autre indication disponible et utile pour les consommateurs. Il resterait alors à concevoir des dispositifs appropriés pour que ces gestionnaires puissent répercuter l'information aux clients ou aux convives sans attendre qu'ils en fassent la demande.

Pour les **achats publics**, le Conseil prend acte des évolutions réglementaires récentes qui aboutissent à ce que les acheteurs publics puissent choisir l'offre « la mieux disante » et non plus « l'offre la moins disante ». Il constate toutefois qu'à ce jour, le vocable « offre mieux disante » n'a pas été précisé et il recommande que le groupe de travail « viandes » du GPEM-DA **engage sans attendre une concertation** impliquant étroitement les représentants des filières concernées.

3 – Le CNA a pu constater que les besoins de réassurance des consommateurs tiennent, pour certains d'entre eux, à l'absence de certitude d'une exclusion effective des farines animales des rations alimentaires, et pour d'autres à la crainte que les animaux puissent consommer des OGM.

D'une manière générale, le Conseil estime qu'il n'est pas souhaitable d'alléguer sur la conformité d'un mode de production à la réglementation, ce qui peut donner à penser que des produits d'un même marché qui n'allèguent pas en ce sens, contreviennent à leurs obligations. Pour cette raison, le Conseil n'est pas favorable à une réponse par voie d'étiquetage en ce qui concerne le respect de l'interdiction d'utilisation des farines animales puisqu'en principe il n'entre plus de farines animales dans l'alimentation d'aucun animal terrestre.

En revanche, il en va différemment pour les OGM puisque l'alimentation des animaux peut en contenir ou non. Le Conseil est sensible aux arguments de certains éleveurs de bovins allaitants qui indiquent qu'il est actuellement techniquement possible, dans des contextes locaux, de procéder à des substitutions entre des espèces végétales potentiellement OGM et des espèces pour lesquelles aucun OGM n'est autorisé à la mise sur le marché.

Le Conseil souligne en revanche que cette possibilité ne doit pas être à l'origine d'un raisonnement global pour toutes les espèces animales et qu'elle n'a de sens que dans un contexte où la substitution ne porte que sur une série très restreinte d'espèces végétales.

À cette condition, le CNA estime que pour les bovins élevés dans ces conditions très spécifiques avec par exemple une substitution du tourteau de soja par des féveroles, des lupins ou d'autres protéagineux, **l'allégation « animal nourri avec des espèces végétales ne comprenant aucune variété OGM autorisée »** n'aurait pas un caractère trompeur. Ce type de mention pourrait concerner indifféremment les animaux, qu'ils soient ou non placés sous signe officiel de qualité, sur la base d'un cahier des charges simple agréé par les pouvoirs publics et contrôlé par un organisme tiers indépendant. Le Conseil rappelle toutefois que l'usage des allégations négatives doit demeurer l'exception.

4.2_ Pour mieux prendre en compte les attentes des consommateurs .

4 – Dès lors que les questions relatives à la réassurance des consommateurs ont été prises en compte, le CNA estime que la qualité objective des produits d'une filière est un argument déterminant pour que les consommateurs puissent retirer une satisfaction des produits consommés et renouveler leur acte d'achat. Il consacrera une réflexion prochaine à la réciprocité et à la reconnaissance des niveaux d'exigence en ce qui concerne la qualité, notamment entre les produits nationaux et les produits importés.

4.1 – Le Conseil constate que les signes officiels de qualité connaissent un essor inégal dans la filière bovine (Label et CCP) alors même que les modes de production traditionnels qui pourraient satisfaire aux conditions requises sont très répandus. Il constate que d'autres filières semblent en avoir tiré davantage partie et considère que **la filière bovine pourrait probablement mieux s'organiser pour améliorer leur développement.**

4.2 – Le Conseil est par ailleurs favorable à la **définition d'une qualité seuil** qui pourrait par exemple conduire dans la filière bovine à ce qu'aucun animal non tari ou non engraisé ne puisse être destiné à la vente sous forme de viande piécée, non pour des raisons sanitaires, mais pour satisfaire à une qualité seuil. Le Conseil estime qu'il est de l'intérêt de la filière bovine de définir une qualité seuil, non seulement au niveau de l'interprofession, mais dans un cadre associant tous les maillons de l'amont à la consommation et avec l'objectif de rehausser les niveaux d'exigences qualitatifs pour les viandes destinées à une consommation sous forme piécée.

Ces exigences pourraient concerner la conformation, l'état d'engraissement, le poids de carcasse d'un animal adulte réformé ou tout autre critère pertinent à partir desquels la définition de seuils peut conduire à un socle commun de qualité reconnue.

Le Conseil estime que la profession devrait prendre l'initiative d'un travail technique qui servirait de support à une concertation aussi large que possible, avec au moins des représentants de tous les collègues constitutifs du CNA, et ce pour qu'une qualité seuil, négociée et arbitrée collectivement, soit définie dans des délais aussi brefs que possible.

Le Conseil estime en outre que les pouvoirs publics devraient être sensibles à cette nécessité d'une qualité seuil lorsqu'ils envisagent des mesures d'assainissement du marché.

5 – En ce qui concerne l'**étiquetage** de la viande bovine, le Conseil regrette que diverses mentions soient confondues, qu'elles aient ou non une utilité pour le consommateur au moment de l'acte d'achat. Le Conseil prend acte que les numéros d'agrément des abattoirs et des ateliers de découpe figurant sur l'étiquette ne sont d'aucune utilité pour le consommateur final.

Les initiatives qui ont été portées à sa connaissance et qui visent à **regrouper les éléments relatifs à l'origine, à la catégorie, au type racial et éventuellement au mode d'élevage ou d'alimentation**, doivent être encouragées dans la mesure où les consommateurs n'ont que peu de temps à consacrer à l'acte d'achat. Le Conseil estime que pour être utilisées, **ces indications doivent apparaître en caractères de taille suffisante** et être parfaitement lisibles.

6 – À partir du 1^{er} janvier 2002, une information complète sur l'origine des bovins comprenant le lieu de naissance et d'élevage ainsi que les sites d'abattage et de découpe sera exigée. Mais à cet horizon, l'indication du type de l'animal et de sa catégorie, imposée jusqu'ici en France et qui répond à des attentes fortes des consommateurs, ne le sera plus et relèvera du seul domaine volontaire.

Compte tenu de l'évolution du contexte enregistrée depuis le 17 juillet 2000, date de l'adoption du règlement communautaire, le CNA estime qu'une **réouverture des négociations communautaires** est souhaitable pour mettre fin à l'obligation d'indiquer les numéros d'agrément des établissements et généraliser, dans un cadre européen, des mentions précieuses pour le rétablissement de la confiance, notamment des mentions relatives au type de l'animal et à sa catégorie.

7 – Sur la base du dispositif existant, le Conseil considère qu'il est possible de faire un meilleur usage du code racial figurant sur le DAB qui aboutirait, **dans le cadre d'un cahier des charges simple, à décliner plus souvent l'information sur le type racial**, ce qui est apparu comme une demande forte des consommateurs. En effet, il est possible, dans un grand nombre de cas, **de mentionner en toute lettre sur l'étiquette la race qui est codifiée sur le DAB**, ce qui pourrait s'avérer très profitable à la filière bovine, compte tenu du nombre de races traditionnelles en France et de l'attachement spécifique d'un grand nombre de consommateurs aux races bovines qui symbolisent le plus souvent une région ou une contrée.

8 – D'une manière générale, le Conseil manifeste sa préférence pour un système souple relevant strictement du domaine volontaire pour faire mention du mode d'élevage et d'alimentation des bovins. Il considère qu'il n'y a pas lieu de prendre des dispositions à caractère obligatoire.

Le CNA estime que les deux possibilités retenues par la France pour recourir à des mentions facultatives dans l'étiquetage des viandes bovines restreignent les possibilités d'utilisation du cahier des charges simple qui ne peut principalement porter que sur des informations contenues dans le DAB. Il suggère que les possibilités de recours à ce type de cahiers des charges soient facilitées **de sorte que les produits hors SOQ puissent développer des allégations sur les modes d'élevage et d'alimentation** dans le cadre d'un cahier des charges approuvé par les pouvoirs publics et contrôlé par un organisme tiers indépendant.

Les membres du Conseil estiment que, dans cet objectif, un travail technique qui servirait de support à une concertation aussi large que possible, avec au moins des représentants de tous les collègues constitutifs du CNA, devrait être entrepris, dans des délais courts, pour définir les allégations sur les modes d'élevage sans incidence sur la qualité substantielle des produits qui pourraient être communiquées hors SOQ et contrôlées par un organisme tiers indépendant ⁽⁷⁾. Ce travail devra prendre en compte les possibilités de confusion entre la communication sur les produits hors SOQ et ceux sous signe officiel de qualité, et proposer des stratégies pour les prévenir.

9 – En ce qui concerne spécifiquement la **filière avicole**, le CNA a pris bonne note que le profil des tissus animaux est fortement corrélé au profil de la ration alimentaire et que dans certains cas, cela peut présen-

⁽⁷⁾ Au cours des travaux du Conseil ont été notamment évoquées des mentions portant sur le taux de fourrage de la ration alimentaire de l'animal, sur l'utilisation d'ensilage ou sur celle de fourrages secs.

ter un intérêt particulier en alimentation humaine. S'il prend acte du manque de souplesse du dispositif réglementaire pour les volailles, le Conseil est favorable à ce que **des mentions, portant sur l'intérêt nutritionnel de certaines volailles** ou de leurs produits dérivés, soient apposées dans le cadre de cahiers des charges simples et conformément aux obligations du code de la consommation en matière d'allégations et de publicité non trompeuse.

4.3_ *Pour faire du goût un élément moteur du marché des denrées alimentaires* ■

10 – Le Conseil prend acte que le soin apporté à la **finition des bovins** influence incontestablement les qualités biochimiques du muscle et de ce fait, les qualités sensorielles des viandes. Ce soin concerne le rythme, donc la durée, et l'état final d'engraissement.

Le Conseil prend acte que l'absence d'engraissement ne permet pas d'obtenir des viandes piécées de qualité et que les zootechniciens sont à même, sur la base d'un âge d'abattage théorique, du sexe et du type racial de l'animal, de préciser les rythmes et durées d'engraissement optimum.

Le Conseil estime qu'un animal ayant été engraisé dans les règles de l'art doit pouvoir donner à l'éleveur la possibilité de valoriser la contribution qu'il aura apportée à l'obtention d'une viande de bonne qualité.

Des mentions du type « **rythme et durée d'engraissement optimisés** » devraient pouvoir figurer sur l'étiquette.

Le Conseil est toutefois conscient que des **campagnes d'information** seront nécessaires pour que les consommateurs puissent tirer profit de ce type de mentions et l'interpréter sans biais.

11 – Le Conseil prend acte que la phase de maturation des carcasses de bovins est primordiale pour la qualité de la viande. Il estime que **la fixation de durées optimales de maturation en fonction du type et des caractéristiques des animaux abattus** pourrait être demandée aux zootechniciens de sorte que l'interprofession puisse en généraliser l'usage.

Le Conseil recommande à la filière bovine **de l'insérer** notamment **dans le guide de bonnes pratiques de la filière**. Les durées de maturation ne seraient ainsi plus établies forfaitairement mais en fonction des particularités de chaque carcasse pour en optimiser les effets. En outre, le Conseil est **favorable à l'apposition de mentions du type** : « **viande à maturation optimale** » ; « **maturation garantie** » ; « **viande soigneusement maturée** » ; etc., pour les opérateurs qui se seront donné pour contrainte de respecter les durées recommandées.

Le CNA est conscient qu'une information générale est nécessaire pour expliquer au public la maturation et son influence positive sur la qualité sensorielle des viandes.

12 – En ce qui concerne la **filière avicole**, le Conseil constate que les orientations données par le règlement communautaire et l'interprétation qui en est faite par la France, ont conduit à réserver un certain nombre de modes d'élevage et d'alimentation, et l'emploi des mentions correspondantes, comme le terme « **fermier** », aux seuls SOQ. Cette orientation peut rencontrer certaines limites, en ce sens que pour être convenablement valorisée, l'offre de produits sous SOQ et l'offre de produits standards doivent coexister.

Le Conseil considère que la possibilité « entrouverte » par la réglementation nationale **de permettre aux produits standards d'alléguer sur le mode d'alimentation** devrait être mieux mise en œuvre et que le décret prévu à cette fin soit publié.

Il souhaite que **l'accès à la certification de conformité soit rendu plus souple et plus rapide pour la communication sur les modes d'élevage**.

Il reste au demeurant souhaitable que les allégations sur l'alimentation et la nutrition pour des produits hors SOQ puissent s'appuyer sur un contrôle par tierce partie.

Annexe ■

Participants au groupe de travail du CNA sur la traçabilité des denrées alimentaires :

Présidence : M. Falconnet (ANIA) ; M^{me} Guillon (UFCS).

Rédacteurs : M. Nairaud ; M^{lle} Suberville.

Collège consommateur : M^{me} Barcelo (ORGECO) ; M^{me} Menigot (CNAFAL) ; M^{me} Rache (INDECOSA-CGT) ; M. Chouleur (ADEIC) ; M. Rodriguez (CSF) ; M. du Sablon (ORGECO).

Collège production : M^{me} Langhade (APCA) ; M^{me} Nicolas (FNSEA) ; M. Marteau (FNSEA).

Collège restauration : M^{me} Sacquet (SNERRS) ; M. Bellisson (UMIH) ; M. Germain (CCC).

Collège transformation : M^{me} Bricard (CGAD) ; M^{me} Castet (CFCA) ; M^{me} Hernot (FIA) ; M^{lle} Peyruchaud (ANIA) ; M. Baldo (FIA) ; M. Bessemoulin (CFCA) ; M. Coutrel (ANIA) ; M. Kozlovsky (CFCA).

Collège distribution : M^{me} Quentel (FCD) ; M. Dubern (FCD) ; M. Hudelist (FCD) ; M. Rogge (FCD).

Représentants des administrations : M^{me} Gatinois (DPEI) ; M^{me} Molinier (DPEI) ; M. Arrambourg (DPEI).

Personnalités invitées : M^{me} Daniel (CFBCT) ; M^{me} Dunoyer (SNIA) ; M^{me} Focque (CERQUA) ; M^{me} Magdelaine (ITAVI) ; M^{me} Taillard (GENCOD-EAN France) ; M. Agabriel (INRA) ; M. Chapelle (FNB) ; M. Debrincat (CERQUA) ; M. Juin (INRA) ; M. Lucbert (Institut de l'élevage) ; M. Micol (INRA) ; M. Montecot (SNIA) ; M. Morand (INTERBEV) ; M. Orega (CIV) ; M. Salomon (ÉcoSys International).

- **Le CNA est une instance consultative indépendante ■**

Le Conseil national de l'alimentation (CNA) est consulté par les ministres en charge de l'Agriculture, de la Santé et de la Consommation sur la définition de la « politique alimentaire » française. Il peut, en particulier, être interrogé sur « l'adaptation de la consommation aux besoins nutritionnels, la sécurité alimentaire des consommateurs, la qualité des denrées alimentaires, l'information des consommateurs ». Il peut s'autosaisir.

Le CNA représente toute la « chaîne alimentaire » ■

Le CNA est composé de 47 membres représentant toutes les composantes de la « chaîne alimentaire » et de la société civile : associations de consommateurs et d'usagers (9 membres), producteurs agricoles (9 membres), transformation et artisanat (9 membres), distribution (3 membres), restauration (6 membres), syndicats des salariés de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la distribution (5 membres), personnalités scientifiques qualifiées (6 membres), représentants des ministères techniques concernés et de l'AFSSA, qui participent aux débats avec voix consultative. Il est présidé par Monsieur Christian Babusiaux.

Le CNA émet des avis et recommandations ■

Dès qu'il est saisi d'une question par les pouvoirs publics ou par son président, le CNA, qui tient des réunions plénières environ tous les deux mois, constitue un groupe de travail présidé par l'un de ses membres. Le rapporteur est un membre du CNA ou une personnalité extérieure. Le groupe, qui doit être composé de personnes aux « sensibilités différentes », se réunit alors régulièrement pour préparer un rapport et un projet d'avis. Ce texte, si possible « longuement réfléchi » et « consensuel », est ensuite soumis à la formation plénière du CNA.

Contact secrétariat du CNA ■

251, rue de Vaugirard, 75732 Paris CEDEX 15 – Tél. 01 49 55 80 78 – Fax 01 49 55 59 48

* Cet avis a été adopté, le 20 novembre 2001, à l'unanimité des membres présents ou représentés moins quatre abstentions (M^{mes} Drouelle et Fillaud, MM. Allain et Laborde).