

**GROUPE DE CONCERTATION
ETIQUETAGE DE L'ORIGINE DU LAIT ET DES VIANDES
DANS LES PRODUITS TRANSFORMES**

COMPTE-RENDU DE LA REUNION DU 30 AOUT 2016

I. Objectifs de la réunion

Cette réunion avait pour objectifs de :

- donner des éléments de réponse sur les points restant à clarifier évoqués lors de la réunion du 27 juillet 2016 ou dans les contributions reçues de la part des membres du groupe de concertation
- poursuivre les échanges sur les pourcentages minimaux d'incorporation du lait et des viandes à reprendre dans l'arrêté d'application du décret n°2016-1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient

Une synthèse des contributions des différents membres du groupe de concertation concernant ces deux points est distribuée en début de réunion.

II. Eléments de réponse sur les points restant à clarifier

Les principaux éléments à retenir sont les suivants :

1. Principe d'équivalence avec les démarches volontaires

Un principe d'équivalence avec les démarches déjà mises en place dans le cadre de dispositifs volontaires avec l'étiquetage obligatoire institué par le décret sera prévu. Ainsi, sous réserve de l'adéquation des cahiers des charges de ces dispositifs avec les exigences du décret, les marques collectives de type "viandes de France" et les allégations privées, au cas par cas, seront reconnues équivalentes. Cette disposition concernera également les allégations infra-nationales (allégations relatives à une région, un terroir...). En revanche, la seule mention d'un drapeau français sur l'étiquetage du produit ne suffira pas à caractériser l'origine française des ingrédients lait et viande.

Dans le cas particulier des produits fermiers, une équivalence sera également admise pour l'ensemble des produits transformés si les matières premières lait et viandes concernées sont bien produites au niveau de la ferme qui appose la mention. Dans le cas contraire, les produits finis seront soumis à l'application du décret.

2. Gestion des stocks d'étiquettes et des denrées alimentaires

Pour ce qui concerne les stocks de denrées alimentaires non conformes après le 1er avril 2017, une tolérance pour éviter le gaspillage alimentaire sera admise pour un écoulement de ces produits jusqu'à épuisement des stocks.

Les étiquettes et emballages en stock non conformes aux exigences du décret ne pourront plus être utilisés à compter du 1^{er} avril 2017.

3. Application du décret aux denrées alimentaires destinées aux collectivités

Les denrées alimentaires destinées aux collectivités entrent dans le champ d'application du décret. A ce titre, l'article 8 du règlement INCO (règlement n°1169/2011) concernant les modalités de transmission de l'information, de l'origine notamment, des exploitants du secteur alimentaire aux collectivités s'appliquent. Dans ce cadre, il n'y a pas d'obligation de transmission de l'information aux consommateurs.

4. Modalité de calcul du pourcentage de viande ou de lait lorsque plusieurs espèces sont concernées

La quantité mise en œuvre de lait ou de viandes dans une denrée alimentaire est calculée en additionnant l'ensemble des espèces concernées (bovine, ovine, caprine...) pour identifier si cette denrée est soumise au décret. Si elle est soumise, l'intégralité des viandes ou des laits des différentes espèces est soumise à l'obligation d'étiquetage même si le pourcentage pour une seule espèce concernée est inférieure au minimum défini par l'arrêté d'application.

Le même principe s'applique lorsqu'il y a plusieurs types d'ingrédients relevant du champ d'application du décret (lait entier, lait écrémé, viandes...) qui entrent dans la composition d'une denrée alimentaire.

IV. Synthèse des échanges sur les pourcentages d'ingrédients minimaux

1. Ingrédient « Lait »

Au préalable des échanges sur le pourcentage minimal, la définition du lait au sens du décret est indiquée aux membres du groupe de concertation. Elle est basée sur l'annexe VII du règlement 1308/2013 (OCM unique) - partie III - paragraphe 1 qui précise que :

«La dénomination «lait» est réservée exclusivement au produit de la sécrétion mammaire normale, obtenu par une ou plusieurs traites, sans aucune addition ni soustraction.

Toutefois, la dénomination lait peut être utilisée:

a) pour le lait ayant subi un traitement n'entraînant aucune modification de sa composition ou pour le lait dont on a standardisé la teneur en matière grasse conformément à la partie IV;

b) conjointement avec un ou plusieurs termes pour désigner le type, la classe qualitative, l'origine et/ou l'utilisation envisagée du lait, ou pour décrire le traitement physique auquel il a été soumis ou les modifications qu'il a subies dans sa composition, à condition que ces modifications soient limitées à l'addition et/ou à la soustraction de ses constituants naturels».

Le «lait» au sens du décret sera donc : le lait de collecte, le lait partiellement ou totalement écrémé, le lait partiellement ou totalement déshydraté, le lait en poudre réhydraté, incluant la crème qui au sens de la réglementation française (décret 80-313) est un lait.

Pour ce qui concerne la détermination du pourcentage minimum, un consensus large se dégage au sein du groupe de concertation pour le fixer à 50 %.

Il est bien noté que sur la base de ce pourcentage, la très grande majorité des produits visés à l'annexe du décret seraient couverts mais pas l'intégralité. En effet, par exemple, certains fromages fondus sont fabriqués avec une forte proportion d'un mélange de fromages et non à partir de l'ingrédient lait au sens du décret. Ainsi, un seuil nettement plus bas évoqué par certains membres du groupe de concertation (25%) ne permettrait pas, dans tous les cas, de les intégrer en totalité.

2. Ingrédient « viande »

Au préalable des échanges sur le pourcentage minimal, la définition de la viande au sens du décret est indiquée aux membres du groupe de concertation. Elle est basée sur l'annexe VII (partie B - § 17) du règlement INCO qui précise que la désignation « viande de ... » est définie par « les muscles squelettiques des espèces de mammifères et d'oiseaux, qui sont reconnues aptes à la consommation humaine, avec les tissus qui sont naturellement inclus ou adhérents (...). ». Les teneurs en matière grasse et tissu conjonctif sont également encadrées.

Les abats, les viscères et le sang ne sont donc pas considérés comme de la viande au sens du décret. Par contre, les préparations de viandes, les produits à base de viandes et les viandes séparées mécaniquement (VSM) sont incluses dans le champ d'application du décret.

Il est par ailleurs précisé que les produits présentés sans emballage avant la vente aux consommateurs en rayon traditionnel des boucheries-charcuteries et GMS ne sont pas soumis au décret et que l'article L.441-2.I du code du commerce relatif à l'indication de l'origine sur les supports publicitaires n'est pas applicable au titre du décret n°2016-1137 du 19 août 2016.

Pour ce qui concerne la détermination du pourcentage minimal, les propositions suivantes sont évoquées notamment au regard de la prise en compte des produits à base de viande dans le champ d'application du décret :

- seuil de 50 % pour la charcuterie et de 25 % pour les autres produits. Ces seuils élevés se justifieraient dans un objectif de limiter les références entrant dans le champ d'application du décret à un nombre raisonnable compte tenu du coût et des difficultés de mise en œuvre dans des délais contraints de ces nouvelles exigences en matière d'étiquetage obligatoire ;
- seuil de 3 à 10 % dans un objectif de transparence pour le consommateur avec, le cas échéant, un traitement particulier pour la charcuterie ;
- étiquetage obligatoire de l'origine dès lors que la dénomination commerciale met en avant comme ingrédient caractéristique une viande et application d'un seuil pour les autres produits.

Il est à préciser que la charcuterie fait partie des produits à base de viande et qu'elle peut être utilisée elle-même en tant qu'ingrédient (jambon dans la pizza par exemple). Elle ne bénéficie toutefois pas d'une définition ni réglementaire ni usuelle (les codes d'usages ne définissent pas la totalité des produits de charcuterie et les codes d'usages définissent d'autres produits que des produits de charcuterie). Il paraît donc difficile d'envisager un seuil spécifique pour la charcuterie.

Un consensus au sein du groupe de concertation ne se dégage donc pas concernant la détermination du pourcentage minimal de viandes. Les membres de ce groupe de travail sont donc invités à transmettre pour le 7 septembre 2016 de nouvelles contributions à l'aune notamment de la prise en compte des produits à base de viande dans les ingrédients visés par le décret. L'arbitrage sur cette question sera ensuite soumis aux ministres concernés.

Par ailleurs, un suivi et une évaluation de l'expérimentation seront mis en place en associant les parties prenantes. Les membres du groupe de concertation sont donc également invités à transmettre toutes propositions permettant de participer à la construction du cahier des charges correspondant.

ANNEXE

FEUILLE DE PRESENCE

Organisme	Représentant
MAAF/DGPE	Julien TURENNE Serge LHERMITTE Karine SERREC Emmanuel BERT Laure VIENNOT Jean-Sébastien SCHAAL Loïc SCHIO
DGCCRF	Jean-Louis GERARD Claude BERTRAND Geneviève MOHRANGE Céline EGASSE
FCD	Emilie TAFOURNEL
Culture Viande	Paul ROUCHE
FNICGV	Hervé des DESERTS
INTERBEV	Audrey LEBRUN
FNB	Eric CHAPELLE
Alliance 7	Elodie SEBAG
Jeunes Agriculteurs	François RIHOUE Jérôme SIMON
SYNDIGEL	Alexia FROMANGER
CIDEF	Yannick CARRE
COOP de France	Julia DE CASTRO Astrid ETEVENAUX
FNSEA	Christiane LAMBERT Annick JENTZER
Coordination rurale	Frédéric DUBOS
FIA	Julie MAYOT
CGAD	Isabelle FILLAUD

UFC - QUE-CHOISIR	Olivier ANDRAULT
FICT	David BAZERGUE Thierry GREGORI
ADEPALE	Vincent TRUELLE
CLCV	Célia POTDEVIN
ATLA	Karine SIMBELIE
CIDEF – CIPC - CICAR	Yann BRICE
FNEC	Jacky SALINGARDES Sophie ESPINOSA
FNPL	Solenne LEVRON
FAMILLES RURALES	Anne LEGENTIL
ANIA	Audrey HAUBERT
FNP	Caroline TAILLEUR Jeff TREBAOL
INAPORC	Rachel RIVIERE Didier DELZESCAUX