



Le 23 novembre 2023

Position Culture Viande

Objet : Contribution TRIS 2023/0510/FR : Décret relatif à l'utilisation de certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales

Vider les mots de leur sens n'est pas un acte anodin. En détachant le signifiant (« boucher » « viande » « jambon ») de son signifié (ce n'est plus un professionnel de la viande, ce n'est plus de la viande ni un morceau de la jambe de porc, mais du végétal), la langue est déviée de son sens et devient source de confusion.

Les professionnels de la viande se sont donnés des règles précises, véhiculées par des usages, pour que le consommateur identifie clairement les morceaux et produits qui lui sont proposés.

Les produits végétaux n'ont pas besoin de s'emparer de la culture et de l'histoire du secteur carné pour valoriser leur identité.

Ce projet de décret français établit des règles permettant de mieux différencier et protéger les produits d'origine animale des produits d'origine végétale transformés qui souhaitent les imiter et le syndicat professionnel Culture Viande qui rassemble les entreprises françaises élaborant des viandes de boucherie le soutient pleinement au côté de ses interprofessions au niveau français et européen.

L'article 7 §1 du règlement (UE) n°1169/2011 dispose précisément que "*les informations sur les denrées alimentaires n'induisent pas en erreur, notamment :*

a) sur les caractéristiques de la denrée et, notamment, sur la nature, l'identité, les qualités [et] la composition [...] de cette denrée ;

b) en attribuant à la denrée alimentaire des effets ou des qualités qu'elle ne possède pas".

Notre profession est en droit de s'interroger pourquoi notre demande légitime de protéger les noms et identités de nos produits suscite une si vive réaction de la part de certains fabricants de produits végétaux transformés et pourquoi il est si nécessaire de revendiquer qu'un « steak végétal » peut tout à fait remplacer un steak de bœuf ? Ces galettes végétales transformées ont leur propre nature, identité, composition, mais ce n'est pas de la viande.

La nature, la composition et l'image de la viande et des produits associés, protégés par le décret français, ne se réduisent pas à une équation nutritionnelle, malgré les atouts des produits carnés (efficacité protéique, vitamines du groupe B, Fer assimilable, Zinc et sélénium). La viande demeure une denrée alimentaire naturelle, provenant d'un animal vivant, dont la nature et l'histoire s'expriment dans toute la complexité de l'équilibre étroit entre élevage et agriculture au sein des territoires.

Si les recommandations mondiales et européennes encouragent les consommateurs à augmenter leur consommation de fibres alimentaires, la consommation raisonnable de viande de boucherie garde pleinement sa place dans une alimentation variée, tout comme dans le soutien de l'équilibre fragile des productions animales et végétales qui sont interdépendantes et constituent les bases du modèle de production français en lien avec notre géographie.

Les dénominations traditionnelles telles que steak, jambon, entrecôte, imprégnées de notre patrimoine culturel, sont des termes qui, au fil du temps, se sont forgés une reconnaissance indéniable chez les consommateurs, qu'ils soient amateurs de viande ou adeptes d'une alimentation plus végétalisée.

La confusion croissante dans les termes associés aux produits animaux (viandes, œufs, produits laitiers) souligne l'urgence d'une protection réglementaire harmonisée.

Certaines marques de produits végétaux vont même au-delà, en présentant sur l'emballage l'animal que le produit commercialisé est censé substituer, suivant les mêmes codes de segmentation et de présentation que ceux utilisés par les produits carnés. Culture Viande considère ces pratiques comme commercialement trompeuses et déloyales.

C'est pourquoi, Culture Viande appelle désormais les États membres et la Commission européenne à appuyer activement cette initiative française.