



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DES AFFAIRES RURALES

<p>Direction générale de l'alimentation</p> <p>Sous-direction de la réglementation, de la recherche et de la coordination des contrôles</p> <p>Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15</p> <p>Dossier suivi par : Florence CASTEL Tél. : 01.49.55.58.45. Réf. interne : SDRRCC/FI.C/FC030203 Réf. Classement : SSA 283.1 / SSA 282.3</p>	<p>NOTE DE SERVICE</p> <p>DGAI/SDRRCC/2003-8033</p> <p>Date : 18 FEVRIER 2003</p>
--	--

Date de mise en application : Immédiate

Abroge et remplace : Première version

Date limite de réponse : -

☞ Nombre d'annexes : -

Degré et période de confidentialité :

Objet : Indication de l'origine des viandes bovines dans les établissements de restauration.

Références : Décret

Code de la consommation : articles L214-1 et L214-2

Code pénal : articles 121-2, 131-40, 131-41 et R.610-1

Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

Mots-clefs : étiquetage, viande bovine, restauration collective

Résumé :

La présente note de service précise les modalités d'application du décret du 17 décembre 2002 visant à rendre obligatoire l'indication de l'origine des viandes bovines en restauration. Ce texte prévoit d'indiquer, dans les lieux où sont servis les repas, de façon lisible et visible, par affichage ou par tout autre support écrit, l'origine des viandes bovines utilisées pour la préparation des plats servis ou vendus aux consommateurs.

Destinataires	
<p>Pour exécution :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Directeurs départementaux des Services vétérinaires 	<p>Pour information :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préfets - DGCCRF - IGVIR

L'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine a fait l'objet d'une réglementation communautaire (règlement 1760/2000) applicable depuis le 1^{er} septembre 2000. Le consommateur est ainsi informé, lorsqu'il effectue ses achats, sur le pays d'abattage et le pays de découpe du bovin dont est issue la viande ; en outre, depuis le 1^{er} janvier 2002, ces informations sont complétées par le pays de naissance et d'élevage.

Le décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines en établissements de restauration répond à une demande forte des consommateurs qui, désormais habitués à connaître l'origine de la viande qu'ils achètent au détail, ont souhaité pouvoir disposer de cette information lorsqu'ils consomment cette même viande dans le cadre de la restauration hors domicile et à emporter.

Il vous appartient de procéder, dans le cadre de la programmation habituelle de vos contrôles dans le domaine de la restauration collective, au contrôle de la mise en œuvre des dispositions de ce décret dans ces établissements ; le contrôle des autres établissements de restauration incombe aux agents des services de la DGCCRF.

La présente note de service explicite le champ ainsi que les modalités d'application de ce décret.

1- CHAMP D'APPLICATION

1.1- Les établissements visés

Sont soumis aux dispositions de ce décret l'ensemble des établissements proposant des repas à consommer sur place ainsi que ceux servant des repas à consommer sur place et à emporter ou à livrer. Il s'agit des restaurants, cafés, établissements de restauration rapide, cantines dépendant d'établissements privés ou publics (hôpitaux, écoles, collèges, lycées et universités), traiteurs, notamment dans les foires et salons, s'ils disposent de tables pour convives ainsi que des restaurants de bienfaisance distribuant, livrant ou servant gratuitement des repas.

Ne sont pas visés les établissements qui ne disposent pas de tables pour servir les repas : rayons "traiteur" des grandes surfaces, charcuteries traiteurs, livreurs de pizza, etc..

Les cuisines centrales doivent fournir aux cuisines satellites ou aux établissements qui sont livrés par les cuisines centrales (cantines scolaires, prisons, ...) les informations nécessaires, afin que ceux-ci puissent fournir au consommateur les informations réglementaires.

Les cuisines centrales lorsqu'elles sont amenées à fournir directement des repas à consommer sur place rentrent dans le cadre d'application du décret.

Le traiteur qui livre des repas pour une cérémonie est également visé, qu'il possède ou non des places de restaurant sur le lieu où sont élaborés les plats. Dans ce cas, l'information est destinée au client qui a passé la commande.

1.2- Les produits concernés

Sont soumis aux dispositions de ce décret les plats contenant des viandes bovines sous forme de viandes en morceaux (steaks, rôtis, bœuf bourguignon, ...), ainsi que les steaks hachés pur bœuf et le veau.

Les préparations de viande et les plats élaborés avec des préparations de viande (raviolis, hachis Parmentier, sauces bolognaises, pizzas, etc.) ne sont pas visés. La réglementation communautaire (règlement 1760/2000) les exclut en effet de l'obligation d'indiquer l'origine des viandes bovines et les professionnels n'ont donc généralement pas la possibilité de connaître l'origine des viandes bovines mises en œuvre, notamment lorsque les plats en question sont élaborés en dehors du territoire national. Pour les mêmes raisons, les abats ne sont pas visés.

2- MODALITES D'INDICATION DE L'ORIGINE DES VIANDES BOVINES

L'origine des viandes bovines utilisées pour la préparation des plats servis ou vendus aux consommateurs doit être indiquée dans les lieux où sont servis les repas, de *façon lisible et visible*, par affichage ou par tout autre support écrit (ardoise, feuille volante dans la carte, sur le menu ..).

- Lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans le même pays, la mention est indiquée sous la forme : « origine : (nom du pays) ».
- Lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents, la liste de ces pays est indiquée sous la forme suivante : "né et élevé: (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et "abattu : (nom du pays d'abattage)".

L'information doit être donnée pour l'ensemble des viandes servies dans l'établissement sans qu'il soit exigé que cette information soit fournie plat par plat et sans que doive nécessairement être garantie au consommateur, compte tenu de la possible diversité des approvisionnements, l'origine exacte des différents morceaux composant un plat donné. Le contrôle devra être effectué sur la base des étiquettes conservées (une étiquette pour chaque lot) ainsi que des contenus des chambres froides. Les factures, les bons de livraisons et éventuellement la comptabilité matière peuvent par les informations qu'ils sont susceptibles de contenir apporter un support au contrôle.

Lorsque l'information est donnée par affichage, elle doit figurer soit sur l'ardoise où le menu est inscrit, soit sur le menu lui-même ou à proximité de celui-ci lorsqu'il est affiché, sans qu'il soit exigé bien entendu, que cette indication soit visible et lisible en tout lieu au sein de l'établissement.

Dans les écoles (maternelles, primaires), et dans les établissements scolaires où le menu est affiché à l'entrée de l'établissement, l'information doit être donnée à l'endroit où le menu est affiché.

Enfin, dans les hôpitaux ou dans les prisons, l'information doit être donnée aux convives, avec leur plateau repas.

La Directrice générale de l'alimentation
Catherine GESLAIN-LANEELLE