

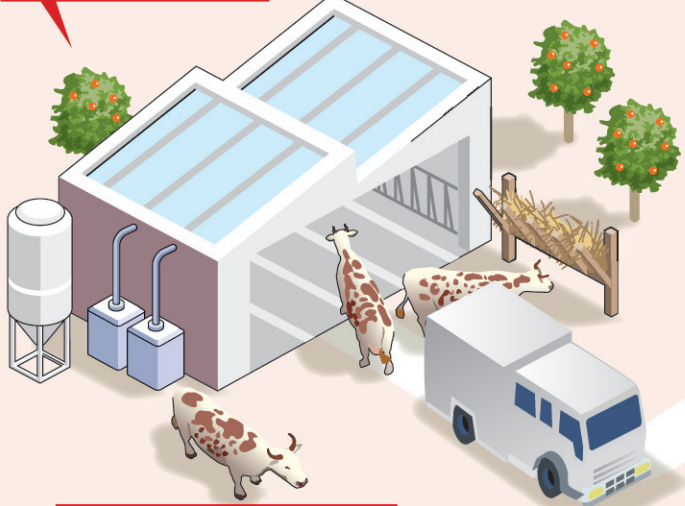
COMMENT ÇA MARCHE

La traçabilité de la viande bovine en Europe

Suite à la crise de la **vache folle** dans les années 1990, l'Union Européenne a **durci la réglementation** en matière d'étiquetage et de suivi de la viande bovine. Mais son application repose en grande partie sur la **bonne volonté** des États membres et les moyens de contrôle restent faibles.

EXPLOITATION

- Numéro à 10 chiffres pour chaque animal
- Bases de données informatisées
- Passeports



ABATTOIR

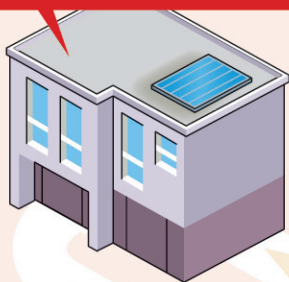
- Un vétérinaire officiel inspecte l'animal avant et après abattage.
- En cas de doute, il peut prélever des échantillons pour analyse en laboratoire.
- Une marque est apposée à l'encre ou par le feu sur les carcasses.



TRANSFORMATION

- Les plats préparés sont contrôlés de manière aléatoire.

Comme la viande est un ingrédient parmi d'autres, le consommateur n'a pas d'information sur son origine. (En moyenne, un Français mange environ 16 kg de plats préparés chaque année.)



• Système contrôlé par

En France

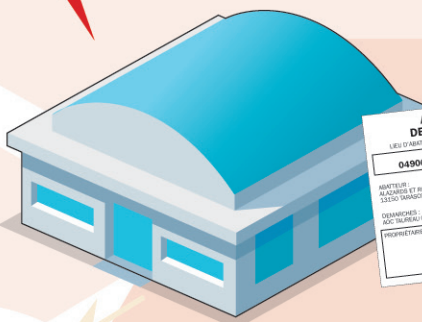
- La **DGAL** (Direction générale de l'Alimentation du ministère de l'Agriculture) plus de 4000 inspecteurs.
- La **DGCCRF** (Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes) : 208 enquêtes en 2011.



Dans l'Union Européenne

- L'**OAV** (Office Alimentaire et Vétérinaire) : 81 inspecteurs font des rapports et recommandations

DISTRIBUTION

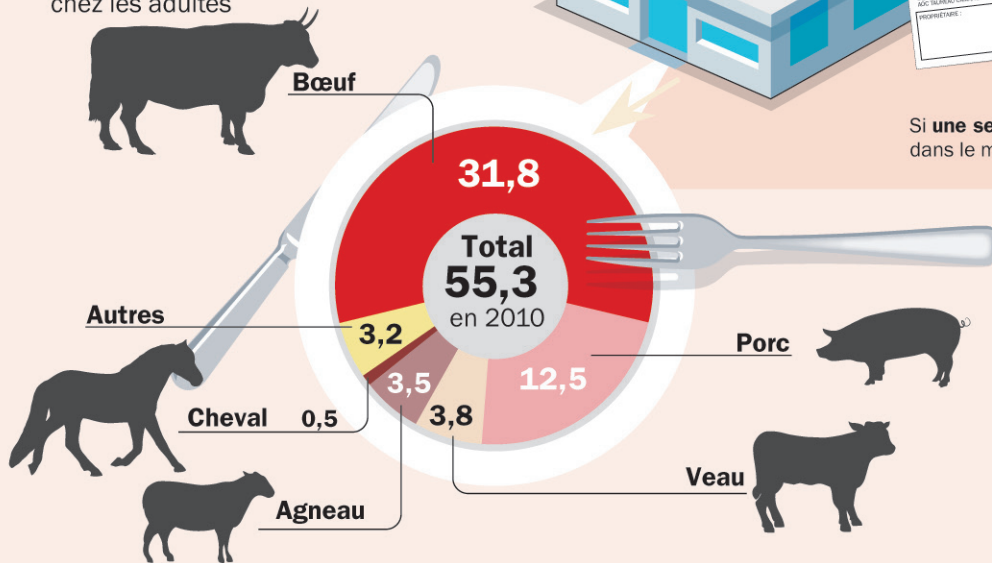


• Obligatoire sur l'étiquette dans les magasins

- Numéro d'identification de l'animal
- Lieu de naissance et d'élevage
- Pays d'abattage et numéro d'agrément de l'abattoir
- Pays de découpage et numéro d'agrément de l'atelier de découpe
- Pays d'élaboration (transformation)

Si **une seule origine** est mentionnée, l'animal est **né** mais a également été **élevé** et **abattu** dans le même pays.

Quantité de viandes de boucherie consommée (en grammes par jour) chez les adultes



Les Français mangent en moyenne **25 kg** de bœuf par an

Comprendre les labels pour choisir sa viande



Viande bovine française

est le plus utilisé des labels. Il certifie que le bovin dont est issue la viande est né, a été élevé et abattu en France. Ce label n'offre pas de garantie sur la qualité de la viande.



Le Label Rouge

est une marque garantie du ministère de l'Agriculture. Il s'agit d'un produit de qualité mais pas forcément d'origine française.



Le logo AB

atteste que la viande bovine est issue d'un mode de production biologique respectueux de l'environnement et du bien-être animal.



L'Appellation d'origine contrôlée

garantit que la production, la transformation et l'élaboration de la viande se sont déroulées dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire particulier.



L'Indication géographique protégée

est un label européen. Il désigne des produits liés à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration.