

LES ENSEIGNES ONT TOUTES CONSTATÉ LE BESOIN DE TRANSPARENCE

➔ produits fabriqués hors de France, ils ne sont pas concernés.

Ce dispositif, on le doit notamment au scandale des lasagnes à la viande de cheval de 2013, l'élément accélérateur. La France a depuis milité pour l'application d'un meilleur affichage de la traçabilité à l'échelle européenne, jusqu'à devenir le pays test sur le sujet – un rapport d'expérience sera remis à Bruxelles fin 2019. Côté consommateurs, depuis cette crise, la demande de transparence est en effet forte. «La question de l'origine est très souvent posée à notre service consommateurs, ça intéresse vraiment», confirme Laurent Vallée, secrétaire général de Carrefour. Avec un engouement croissant pour l'origine France, que ce soit par goût du terroir, protectionnisme, écologie... mais surtout comme gage de traçabilité.

LA MENTION DE L'ORIGINE ne permet pas d'améliorer la sécurité sanitaire, plaide pourtant Audrey Aubert, de l'Ania, association représentant des industriels de l'agroalimentaire. «Tous les fabricants se conforment déjà à la traçabilité : ils doivent savoir précisément quel animal provenant de quel élevage s'est retrouvé dans chaque lot de produits.» Marc Pagès, directeur de l'Interbev, représentant des filières d'élevage françaises, pense de son côté que la mesure a la vertu de stabiliser les approvisionnements. «Le but est de moins dépendre d'un système de trading international, qui veut que des industriels achètent chaque lundi la viande la moins chère, d'où qu'elle vienne. Si l'origine est fixée sur l'étiquette, il devient impossible de changer de fournisseur toutes les semaines.» Loïc Tanguy,

VIANDE DE MOUTON : RAREMENT "ORIGINE FRANCE", SOUVENT DE NOUVELLE-ZÉLANDE



La France est déficitaire en viande ovine : «On n'est autosuffisant qu'à 30%, le reste vient à 70% d'Europe, notamment d'Irlande, et à 30% de Nouvelle-Zélande ou d'Australie», détaille Marc Pagès, directeur de l'Interbev. Pour relancer la production nationale, des Label rouge et IGP sont lancés. En attendant, les industriels font ce qu'ils peuvent, comme Marie, qui se fournit en Irlande et en Nouvelle-Zélande (photo), où les cheptels dépassent parfois les 3000 têtes et se rentabilisent aussi avec la laine, d'où des prix bas.

chef de cabinet à la DGCCRF, confirme : «Il n'est possible d'afficher une origine France que si l'animal y est né, élevé et abattu. Une origine Union européenne peut indiquer, en creux, que les pays de naissance et d'abattage sont différents, ou que l'approvisionnement varie trop d'un pays à l'autre pour que l'on puisse le préciser sur l'étiquette.»

Certains précurseurs n'ont pas attendu la mesure pour mettre au clair les origines de leurs viandes. Citons Fleury Michon, dont les étiquettes sont transparentes depuis avril 2016, et qui n'hésite pas à écrire clairement quand son poulet vient de Pologne. Alexandre Pillaud, directeur marketing de Marie, se félicite d'avoir «opté pour le bœuf, le porc et le poulet origine France dès 2012, avant le scandale de la viande de cheval». Son groupe, LDC, qui compte les marques Loué, Le Gaulois ou Maître Coq, fabrique aussi un millier de produits sous marques de distributeurs. Pour ces MDD, le coût de changement des étiquettes pour mentionner les origines a été chiffré à 500 000 euros. Pour Micouveau, une PME spécialiste des produits du Sud-Ouest, il a

fallu acheter une machine encreuse à 6000 euros pour se conformer à la norme, avant impression des nouvelles boîtes de cassoulet. «Nos nouveaux packs indiquent clairement l'origine France de nos viandes», indique sa responsable Françoise Dirat.

SI LA MISE EN APPLICATION de la mesure à l'échelle européenne est loin d'être assurée, l'initiative fait en tout cas tache d'huile, et pas toujours au sujet de la viande. L'Italie a fait voter l'affichage de l'origine des tomates, du riz ou du blé de ses pâtes. L'Espagne, le Portugal, la Grèce ou la Finlande ont adopté des mesures semblables pour certains ingrédients. Chez nous, les élevages labellisés «viande de France» étaient 9280 en 2017, contre 6345 en 2014. Et ce label se décline maintenant pour les fruits, les pommes de terre, les œufs... Les étiquettes pourraient donc bientôt ressembler à un cours de géographie, à l'image de celle du Mijoté de légumes Babybio, un pionnier, qui égrène fièrement ses «carottes des Landes, poivrons d'Espagne, poulet fermier du Poitou et persil de France». **G**