



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DU LOT

DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DE LA COHESION SOCIALE ET DE
LA PROTECTION DES POPULATIONS

ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION INDICATION DE L'ORIGINE DES VIANDES BOVINES

Bases réglementaires : 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.

Il est rappelé que l'information de l'origine des viandes bovines utilisées pour la préparation des plats servis ou vendus aux consommateurs est rendue obligatoire par décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 cité en référence.

Modalités d'information :

Dans les lieux où sont servis les repas ou à l'entrée de l'établissement, **l'origine des viandes bovines utilisées pour la préparation des plats servis ou vendus aux consommateurs doit être indiqué** de façon lisible et visible par affichage près du menu ou par tout autre support écrit (ardoise, feuille volante dans la carte...)

- ◇ 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 lieu dans des pays différents, la liste de ces pays est indiquée sous la forme suivante : "**né (nom du pays de naissance), élevé (nom du pays d'élevage) et abattu (nom du pays d'abattage)**".
- ◇ La mention « **origine UE** » n'est pas admise.

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.

Les données renseignant ces origines doivent être conservées comme justificatifs au moins le temps de l'affichage au consommateur (une durée de conservation de 5 jours, à l'identique des repas témoins, semble raisonnable).

Champ d'application :

Cette obligation concerne tous les établissements proposant des repas à consommer sur place.

Ne sont pas visés par le champ d'application du décret les établissements qui ne disposent pas de tables pour servir les repas et notamment les rayons "traiteur" des grandes surfaces, les charcuteries traiteurs, les livreurs de pizza,...

Les produits concernés sont les plats contenant des viandes bovines au sens large (viande de veau comprise) sous forme de morceaux (steaks, bourguignon, rôtis, ...) ainsi que les steaks hachés pur bœuf (pur veau).

Ne sont pas concernés les plats élaborés avec des préparations de viandes (raviolis, hachis Parmentier, sauces bolognaises, pizzas, ...).

Les abats ne sont pas visés par cette réglementation.

Toute infraction dans ce domaine (absence d'information de l'origine ou fausse information communiquée au consommateur) est punie d'amende prévue par les contraventions de troisième classe (responsabilité des personnes morales dans les conditions prévues par l'article 121-2 du code pénal, modalités des peines d'amendes prévues à l'article 131-41 du même code) : 450€ pour une personne physique ou 2 250€ pour une personne morale.