

Dénomination des alternatives végétales à la viande : round 2

4 mars 2024 - Stéphanie PERRAUT

Après la suspension par le Conseil d'Etat d'un premier texte paru en 2022, le décret n° 2024-144 « relatif à l'utilisation de certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales » est paru le 27 février 2024 au Journal officiel. Analyses et réactions.

La loi du 10 juin 2020, relative à la **transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires**, interdit pour les denrées alimentaires végétales l'emploi de dénominations utilisées pour désigner usuellement des denrées alimentaires d'origine animale. Publié le 22 juin 2022, son décret d'application avait été suspendu par le Conseil d'Etat. Le Gouvernement a revu sa copie et notifié le 23 août 2023 un nouveau projet de texte à la Commission européenne au titre du règlement UE n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (dit Inco). Ce projet est toujours consultable sur le site public TRIS (Technical regulation information system). Pour Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, l'objectif était alors « **de mettre fin aux allégations trompeuses** [...]. C'est un enjeu de transparence et de loyauté qui répond à une attente légitime des consommateurs et des producteurs. Pour garder le lien de confiance avec les consommateurs l'étiquetage et son intelligibilité sont essentiels ».

Paru le 27 février 2024 au Journal Officiel de la République française, le projet de texte s'est concrétisé sous la forme du décret n° 2024-144 « relatif à l'utilisation de certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales ». En plein Salon de l'Agriculture, il s'agit pour le Gouvernement d'un acte concret en faveur de l'élevage.

« J'ai présenté dimanche aux filières le plan de souveraineté de l'élevage, renforcé suite aux annonces de Gabriel Attal le 1^{er} février. La publication ce matin du décret protégeant l'usage de termes liés à la viande aux produits d'origine animale est une nouvelle preuve de notre engagement », a affirmé Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire le 27 février.

Le texte fixe :

- **la liste des termes dont l'utilisation est interdite** pour la désignation des denrées alimentaires comportant des protéines végétales (annexe 1) : Filet, Faux filet, Rumsteck, Entrecôte, Aiguillette baronne, Bavette d'Aloyau, Onglet, Hampe, Bifteck, Basse côte, Paleron, Flanchet, Steak, Escalope, Tendron, Grillade, Longe, Travers, Jambon, Boucher/Bouchère et Charcutier/Charcutière.
- **la liste des termes autorisés** pour la désignation des denrées alimentaires d'origine animale pouvant contenir des protéines végétales ainsi que la **part maximale de protéines végétales** que peuvent contenir les denrées pour lesquelles ces termes sont utilisés (annexe 2). Par exemple, pour une saucisse à griller la teneur maximale de protéines végétales est fixée à 0,50 % (exprimée en extrait sec), sachant que « Un ajout supplémentaire de 2 % de protéines végétales est autorisé pour les produits incorporés dans un plat appertisé »

L'article 3 indique en outre que « La dénomination d'une denrée alimentaire d'origine animale **peut être utilisée [...]** pour désigner les arômes ou ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes utilisés dans des denrées alimentaires »

Une entrée en vigueur en mai 2024

Le décret prévoit une clause de reconnaissance mutuelle **excluant de son champ d'application les produits légalement fabriqués ou commercialisés dans un autre État membre** de l'Union européenne ou dans un pays tiers. Son article 7 introduit des sanctions en cas d'infraction : « **amende administrative** dont le montant ne peut excéder 1 500 euros pour une personne physique et 7 500 euros pour une personne morale ».

Son délai d'entrée en vigueur est fixé à **trois mois après sa publication** « pour laisser aux opérateurs le temps d'adapter leur étiquetage, ainsi que la possibilité de commercialiser les denrées fabriquées ou étiquetées avant son entrée en vigueur jusqu'à épuisement des stocks, et au plus tard un an à compter de sa publication », précise la notice.

« Alternatives très transformées » versus « viandes 100 % naturelles »

Pour Interbev, l'association nationale inter-professionnelle du bétail et des viandes, il s'agit d'une « *nouvelle significative* ». « *[Nous entendons] l'importance de l'innovation et de la diversité alimentaire. Cependant, il est essentiel de **maintenir une distinction claire** entre ces produits transformés et les produits carnés traditionnels* », réagit Jean-François Guihard, président d'Interbev. Sans s'opposer à la commercialisation des protéines végétales transformées (PVT), il estime que l'utilisation des codes et appellations traditionnellement associés à la viande peut induire en erreur les consommateurs, « *brouillant les lignes entre deux catégories de produits fondamentalement différentes en termes de composition, d'apports nutritionnels et de qualité gustative* ». Et de rappeler que « *les PVT sont des produits très transformés. À l'opposé, **la viande proposée par nos éleveurs français est 100 % naturelle**. Reconnaître et respecter ces différences est crucial pour garantir aux consommateurs une information fiable et transparente, leur permettant de faire des choix éclairés.* »

Une entrave au développement économique

Du côté des acteurs du végétal, le levé de boucliers est unanime. « *Malgré le soutien manifesté par l'État à l'industrialisation des acteurs du végétal via le plan France 2030, [...] cette réglementation entrave considérablement leur développement économique ainsi que leurs efforts visant à promouvoir une alimentation plus végétale, pourtant cruciale pour **atteindre les objectifs climatiques nationaux et améliorer la santé publique*** », pointe la start-up Umiami.

« *Sous couvert de transparence pour les consommateurs, cette décision freine la transition écologique et met en péril une industrie locale en plein essor. Avec ses atouts agricoles et culinaires, la France a pourtant toutes les ressources pour devenir un acteur incontournable des protéines végétales !* », réagit de son côté Nicolas Schweitzer, co-fondateur et dirigeant de la marque La Vie.

« *Le marché du végétal en France est en **croissance continue (+15 % par an depuis trois ans)**, avec un leader de la catégorie étranger (Nestlé, marque Garden Gourmet). Les start-up françaises représentent environ 35 % de ce marché* », évalue quant à lui Cédric Meston, co-fondateur de Happyvore aux côtés de Guillaume Dubois. Ensemble, ils regrettent que « *la filière végétale [ait] été exclue des discussions sur le décret et [qu'elle n'ait pas] pu proposer d'autres solutions ne pénalisant pas les producteurs français* ». Comme ses consœurs, la marque exprime son inquiétude quant à l'inégalité de traitement entre les entreprises françaises et étrangères. « *Ce décret va à l'encontre de l'agriculture française qui vend aux industriels français leurs récoltes. Au contraire, ce sont les industriels européens qui sont ensuite favorisés sur le marché français. Cela désavantage les acteurs locaux et freine leur capacité à innover pour répondre à la volonté croissante d'une alimentation plus végétale* », estiment-ils.

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Décret n° 2024-144 du 26 février 2024 relatif à l'utilisation de certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales

NOR : AGRT2321057D

Publics concernés : opérateurs économiques de l'agroalimentaire et de la restauration hors foyer ; distributeurs de produits alimentaires ; consommateurs.

Objet : fixation des règles relatives à l'utilisation des dénominations désignant des produits d'origine animale et les denrées alimentaires qui en sont issues aux fins de décrire, commercialiser ou promouvoir des denrées contenant des protéines végétales.

Entrée en vigueur : le texte entre en vigueur trois mois après sa publication.

Notice : le texte encadre sur le territoire français l'emploi des dénominations désignant traditionnellement des denrées alimentaires d'origine animale pour la description, la commercialisation ou la promotion des denrées à base de protéines végétales. Les denrées visées par le texte sont celles incorporant des protéines végétales. Il fixe la liste des termes dont l'utilisation est interdite pour la désignation des denrées alimentaires comportant des protéines végétales (annexe 1) et la liste des termes autorisés pour la désignation des denrées alimentaires d'origine animale pouvant contenir des protéines végétales ainsi que la part maximale de protéines végétales que peuvent contenir les denrées pour lesquelles ces termes sont utilisés (annexe 2). Il prévoit une clause de reconnaissance mutuelle excluant de son champ d'application les produits légalement fabriqués ou commercialisés dans un autre Etat membre de l'Union européenne ou dans un pays tiers. En outre, le texte prévoit des sanctions en cas d'infraction à ses dispositions, un délai d'entrée en vigueur de trois mois après sa publication pour laisser aux opérateurs le temps d'adapter leur étiquetage, ainsi que la possibilité de commercialiser les denrées fabriquées ou étiquetées avant son entrée en vigueur jusqu'à épuisement des stocks, et au plus tard un an à compter de sa publication.

Références : le décret est pris pour application de l'article L. 412-10 du code de la consommation dans sa rédaction résultant de l'article 5 de la loi n° 2020-699 du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires. Le texte peut être consulté sur le site Légifrance (<https://www.legifrance.gouv.fr>).

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique,

Vu le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 modifié concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission, notamment son article 38 ;

Vu la directive (UE) n° 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information ;

Vu le code de la consommation, notamment son article L. 412-10 ;

Vu la notification n° 2023/510/F du 23 août 2023 adressée à la Commission européenne et la réponse de cette dernière en date du 22 novembre 2023,

Décète :

Art. 1^{er}. – Les dispositions du présent décret s'appliquent aux denrées alimentaires, contenant des protéines végétales.

Au sens du présent décret, on entend par :

1° « protéines végétales » : protéines issues ou apportées par des organismes appartenant à l'ensemble des règnes autres que le règne animal ;

2° « denrées alimentaires d'origine animale » : les produits d'origine animale et les denrées qui en sont issues ;

3° « dénomination légale » : dénomination d'une denrée alimentaire prescrite par les dispositions législatives ou réglementaires qui lui sont applicables ;

4° « transformation » : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ;

5° « produits transformés » : denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques ;

6° « ingrédient » : toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée ; les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients.

Art. 2. – Sous réserve des dispositions des articles 3 et 4, il est interdit d'utiliser, pour décrire, commercialiser ou promouvoir un produit transformé contenant des protéines végétales :

1° Une dénomination légale pour laquelle aucun ajout de protéines végétales n'est prévu par les règles définissant la composition de la denrée alimentaire concernée ;

2° Une dénomination faisant référence aux noms des espèces et groupes d'espèces animales, à la morphologie ou à l'anatomie animale ;

3° Une dénomination comportant les termes mentionnés dans la liste figurant en annexe I.

Art. 3. – La dénomination d'une denrée alimentaire d'origine animale peut être utilisée :

1° Pour les denrées alimentaires d'origine animale contenant des protéines végétales dans une proportion déterminée lorsqu'une telle présence est prévue par la réglementation, ou dans la liste figurant en annexe II du présent décret ;

2° Pour désigner les arômes ou ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes utilisés dans des denrées alimentaires.

Art. 4. – Les dénominations mentionnées à l'article 2 peuvent être utilisées dans les noms descriptifs des assemblages de denrées d'origine animale avec d'autres types de denrées qui ne se substituent pas aux denrées d'origine animale mais sont ajoutées en complément de ces dernières dans le cadre de ces assemblages.

Art. 5. – Les produits légalement fabriqués ou commercialisés dans un autre Etat membre de l'Union européenne ou dans un pays tiers, ne sont pas soumis aux exigences du présent décret.

Art. 6. – Il est interdit de détenir en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit des denrées qui ne répondent pas aux règles fixées dans le présent décret.

Art. 7. – Tout manquement aux dispositions de l'article 6 du présent décret est passible d'une amende administrative dont le montant ne peut excéder 1 500 euros pour une personne physique et 7 500 euros pour une personne morale.

Cette amende est prononcée dans les conditions prévues au chapitre II du titre II du livre V du code de la consommation.

Art. 8. – Les dispositions du présent décret entrent en vigueur le premier jour du troisième mois suivant sa publication.

Les denrées fabriquées ou étiquetées avant le premier jour du troisième mois suivant la publication du présent décret et qui sont conformes à la réglementation en vigueur à cette date peuvent être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks, et au plus tard un an à compter de la publication du présent décret.

Art. 9. – Le décret n° 2022-947 du 29 juin 2022 relatif à l'utilisation de certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales est abrogé.

Art. 10. – Le ministre de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique et le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 26 février 2024.

GABRIEL ATTAL

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire,*

MARC FESNEAU

*Le ministre de l'économie, des finances
et de la souveraineté industrielle et numérique,*

BRUNO LE MAIRE

ANNEXE I

Termes dont l'utilisation est interdite pour la désignation de denrées alimentaires comportant des protéines végétales

- Filet ;
- Faux filet ;
- Rumsteck ;
- Entrecôte ;
- Aiguillette baronne ;
- Bavette d'Aloyau ;
- Onglet ;
- Hampe ;
- Bifteck ;
- Basse côte ;
- Paleron ;
- Flanchet ;
- Steak ;
- Escalope ;
- Tendron ;
- Grillade ;
- Longe ;
- Travers ;
- Jambon ;
- Boucher/Bouchère ;
- Charcutier/Charcutière.

ANNEXE II

Termes autorisés pour la désignation des denrées alimentaires d'origine animale pouvant contenir des protéines végétales et part maximale de protéines végétales que peuvent contenir les denrées pour lesquelles ces termes sont utilisés

<i>Terme ou Dénomination</i>	<i>Teneur maximale de protéines végétales (exprimée en extrait sec)</i>
Andouille	1.00 %*
Andouillette	1.00 %*
Bacon	0,50 %*
Ballottine	1.00 %*
Blanc (de volaille*)	3.00 %
Boudin	1,00 %*
Cervelas	2,00 %
Chair à saucisse Chair à saucisse de volailles (****)	0,5 0 %* 2.00 %
Chipolata	1.00 %*
Chorizo Chorizo de volaille (****)	1.00 %* 1.5 %
Confit/Confit de foie de (espèce hors volaille)	0,50 %*
Coppa	0.50 %*
Cordon bleu	3.50 %
Corned-beef	1.00 %*
Côte de porc cuite	1.00 %
Crépinette Crépinette de volailles (****)	1.00 %* 2.00 %

<i>Terme ou Dénomination</i>	<i>Teneur maximale de protéines végétales (exprimée en extrait sec)</i>
Echine de porc cuite	0.50 %*
Epaule cuite	0.50 %*
Epaule demi-sel	0.50 %*
Epaule sèche	0.50 %*
Escalope à la / au (de volaille)	1.00 %*
Escalope de (espèce de volailles) à la viennoise	1.00 %
Filet cuit	1.00 %
Filet mignon cuit	0.50 %*
Filet mignon sec	0.50 %*
Filet mignon fumé	0.50 %*
Fuseau	1.00 %*
Galantine	5,00 %
Gigolette	1.50 %
Gigot	1.50 %
Jambon cuit	0,50 %*
Jambon cru	0.50 %*
Jambon sec	0.50 %*
Jambon de Reims	1.00 %
Jambon de Bourgogne	1.00 %
Jambon persillé	1.00 %
Jambon de volailles (****)	3.00 %
Jambonneau	1.00 %*
Jarret cuit	1.00 %*
Knack	3,00 %**
Knack de volailles (****)	2,00 %
Lard gras	1.00 %*
Lard de jambon	1.00 %
Lard paysan	1.00 %
Lardons	0,50 %*
Lardons de volailles (****)	1,50 %
Longanisse	3.00 %*
Lonzo	0.50 %*
Merguès/Merguez	2,00 %*
Morceaux de découpe de volaille (****)	5.00 %*
Mortadelle	4,00 %
Noix d'épaule	0,50 %
Noix de jambon	0.50 %
Nuggets (+espèce de volaille)	3.50 %*
Palette	1.00 %
Palette demi-sel	0.50 %*
Palette à la diable	3.00 %
Pancetta	1.00 %
Pastrami	1.00 %*

<i>Terme ou Dénomination</i>	<i>Teneur maximale de protéines végétales (exprimée en extrait sec)</i>
Pâté	5,00 %
Paupiette :	6.00 %
- de (+ espèce) (hors volaille)	3.00 %
- supérieure de (+ espèce)	0.50 %*
- traditionnelle	2.00 %
- de volaille (****)	
Petit salé	0.50 %*
Plat de côte demi-sel	0.50 %*
Poitrine cuite	0.50 %*
Poitrine fumée	0.50 %*
Poitrine sèche	0.50 %*
Rillettes	1.00 %*
Rosette	1.00 %*
Rôti cuit	0.50 %*
Rôti traité en salaison	0.50 %*
Salami	1,00 %
Saucisse	3.00 %
Saucisse à cuire	0,50 %* (1)
Saucisse à frire	0,50 %* (1)
Saucisse à griller	0,50 %* (1)
Saucisse fumée d'Alsace	0,50 %*
Saucisse lorraine	0,50 %*
Saucisse de Toulouse	0,50 %*
Saucisse sèche	1.00 %*
Saucisse cocktail	3.00 %** (2)
Saucisse cuite	3.00 %** (2)
Saucisse d'Alsace	3,00 %**
Saucisse alsacienne	3,00 %**
Saucisse de Lyon	3,00 %**
Saucisse viennoise	3,00 %**
Saucisse de Francfort	3,00 %**
Saucisse de Strasbourg	3,00 %**
Saucisse de volaille (****)	2.00 %
Saucisson	5.00 %
Saucisson à cuire	0,50 %* (1)
Saucisson à frire	0,50 %* (1)
Saucisson à griller	0,50 %* (1)
Saucisson sec	1.00 %*
Saucisson de Lyon	1.00 %*
Saucisson brioché	3.00 %** (2)
Saucisson cuit de volaille (****)	2.00 %
Saucisson sec de volaille (****)	3.00 %
Terrine de campagne	5,00 %
Terrine bretonne	5.00 %
Terrine ardennaise	5.00 %
Terrine de foie	5.00 %
Terrine de jambon	5.00 %
Terrine du Jura	5.00 %
Terrine grand-mère	5.00 %
Terrine de X (X nom d'une espèce)	5.00 %
Terrine au X (X nom de l'espèce)	5.00 %
Tournedos (de volaille) (****)	1.00 %*

<i>Terme ou Dénomination</i>	<i>Teneur maximale de protéines végétales (exprimée en extrait sec)</i>
Ventrèche	0,50 %*
Viande de (+ espèce) marinée Nom abat de (+ espèce) mariné	2,00 % 2,00 %
Viennoise de volaille (****)	3,50 %
Œuf entier liquide/ en poudre Jaune d'œuf liquide/en poudre Blanc d'œuf liquide/ en poudre	0,10 %
Omelette	1,00 %

(*) Teneur en protéines végétales issue uniquement des condiments et aromates contenus dans le produit.

(**) Dont 1 % ne peut être issu que des condiments et aromates contenus dans le produits.

(***) Dont 1,5 % ne peut être issu que des condiments et aromates contenus dans le produit.

(****) Par « volailles » on entend le terme volailles et toutes les espèces de volailles (dinde, poulet, canard, pintade, cailles, pigeon).

(1) Un ajout supplémentaire de 2 % de protéines végétales est autorisé pour les produits incorporés dans un plat appertisé.

(2) Un ajout de protéines végétales dans une limite globale de 7 % (hors protéines issues des condiments et aromates) est autorisé pour les produits incorporés dans un plat appertisé.