

CNAFC : réflexion sur la dénomination des alternatives végétales aux viandes

I. Contexte

La demande des consommateurs pour des substituts végétaux à la viande s'est accrue ces dernières années. On parle du développement d'une tendance des consommateurs au *flexitarisme*.

Le chiffre d'affaires des substituts végétaux à la viande s'est élevé à 110 millions d'euros en France en 2022 (+ 17 % vs 2020). Les ventes unitaires ont augmenté de 11 %. En comparaison, les ventes unitaires de viande conventionnelle préemballée ont diminué de 9 % entre 2020 et 2022.

https://gfieurope.org/wp-content/uploads/2023/04/France-report-for-translation_updated.pdf

Les industriels ont mis au point des substituts végétaux de viande, à base de soja (tofu, tempeh), de seitan (protéines de blé), de légumes secs (pois, lentilles, haricots secs), en cherchant à imiter les caractéristiques organoleptiques de la viande (aspect, goût, texture).

Il y a clairement volonté de la part des consommateurs et des industriels de **substituer** des aliments végétaux à des aliments carnés, sans dégradation du plaisir sensoriel, et avec une recherche d'équivalence nutritionnelle (teneur en protéines, en fibres, en matières grasses).

<https://theconversation.com/texture-gout-nutrition-sur-la-piste-de-la-viande-vegetale-parfaite-163825>

<https://www.lanutrition.fr/la-viande-vegetale-est-elle-bonne-pour-la-sante>

Face à ce qui peut être considéré comme du plagiat, l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes (INTERBEV), demande depuis plusieurs années aux pouvoirs publics de légiférer pour empêcher l'utilisation du lexique boucher et charcutier pour des produits ne comportant pas de viande.

II. Illustrations

Substituts végétaux	Définition Larousse
	<p>Jambon : Morceau du porc correspondant au membre postérieur, préparé, après salage, soit cru et séché (jambon sec), soit cuit et désossé 9 jambon (jambon de Paris) ou avec os (jambon d'York).</p>
	<p>Bacon : Pièce de porc crue, traitée en salaison et fumée, puis débitée en fines tranches.</p>
	<p>Lard : Tissu gras sous-cutané de certains quadrupèdes à peau épaisse, particulièrement du porc.</p>
	<p>Chipolata : Saucisse de porc mince et longue.</p>
	<p>Merguez : Saucisse fraîche fortement pimentée à base de bœuf ou de bœuf et de mouton et consommée grillée ou frite (Spécialité d'Afrique du Nord).</p>
	<p>Aiguillette : 1. Partie du romsteck (<i>Partie du bœuf correspondant à la croupe, fournissant des morceaux à griller et à rôtir</i>). 2. Mince tranche de chair prélevée sur le ventre des volailles.</p>
	<p>Steak : synonyme de bifteck = Tranche de viande de bœuf utilisée comme grillade.</p>

III. Processus législatif

27/02/2024 : Steak, escalope, jambon, filet, entrecôte... Publié par le gouvernement, un nouveau décret - le précédent datait de 2022 et avait été suspendu par le Conseil d'État-, précise la liste des dénominations réservées aux produits animaliers, qui encadrent les produits à base de protéines végétales.

Interdiction totale...

Une vingtaine de noms sont réservés aux aliments ne contenant pas de protéines végétales : filet, faux filet, rumsteck, entrecôte, aiguillette baronne, bavette d'aloïau, onglet, hampe, bifteck, basse côte, paleron, flanchet, steak, escalope, tendron, grillade, longe, travers, jambon, ainsi que les adjectifs boucher/bouchère et charcutier/charcutière.

https://www.lemonde.fr/planete/article/2024/02/27/viande-vegetale-les-produits-vegetariens-ne-pourront-plus-utiliser-le-lexique-boucher_6218848_3244.html

... ou tolérance a minima

Une soixantaine de dénominations de préparations bouchères et charcutières, ainsi que leurs diverses déclinaisons (sec, cuit, fumé, de telle ville, etc.) sont autorisées pour des aliments contenant des protéines végétales dans une proportion minimale, fixée par décret entre 0,10 % et 6 % du produit. Par exemple : andouille, bacon, chipolata, coppa, cordon bleu, escalope, filet mignon jambon, knack, lardons, pâté, rillettes, saucisse, saucisson, terrine, œuf, omelette...

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000049199307>

Mais incongruité : Les produits légalement fabriqués ou commercialisés dans un autre État membre de l'Union européenne ou dans un pays tiers restent autorisés.

Pourquoi ? L'étiquetage des denrées alimentaires est régi par le droit de l'Union européenne depuis le début des années 1990 et les règles commerciales applicables à la plupart des produits commercialisés en Europe relèvent de la compétence de l'Union européenne dans le cadre des organisations communes de marché (OCM).

<https://www.euractiv.fr/section/agriculture-alimentation/news/la-cour-de-justice-de-lue-devrait-trancher-sur-la-question-de-letiquetage-des-aliments-dorigine-vegetale/>

Or, au sein de l'Union européenne, la dénomination des produits végétaux par des termes traditionnellement réservés à la viande animale est autorisée, sauf pour les équivalents végétaux des produits à base de lait animal (yaourt, fromage, etc.).

https://www.lemonde.fr/planete/article/2024/03/22/interdiction-des-viandes-vegetales-des-entreprises-du-secteur-saisissent-le-conseil-d-etat_6223626_3244.html

➤ Saisine du Conseil d'État :

En avril 2024, le décret devant être appliqué dès le 1^{er} mai a été suspendu par le Conseil d'État. Le texte risquait de porter une « *atteinte grave et immédiate aux intérêts des industriels vendant exclusivement ce type de produits* », puisque seules les entreprises françaises étaient concernées par le décret.

https://www.lemonde.fr/planete/article/2024/04/11/l-appellation-steak-vegetal-a-nouveau-suspendue-un-camouflet-pour-le-gouvernement_6227211_3244.html

Le Conseil d'État attendait surtout la réponse de la Cour de justice de l'Union européenne (CJUE), saisie d'une question préjudicielle en juillet 2023, qui s'est prononcée le 4 octobre 2024.

<https://www.conseil-etat.fr/actualites/steaks-escalopes-jambons-vegetaux-le-conseil-d-etat-suspend-a-nouveau-l-interdiction-d-utiliser-ces-denominations-dans-l-attente-de-la-rep>

➤ Arrêt de la CJUE 04/10/2024 :

« *Un État membre ne saurait empêcher, par une interdiction générale et abstraite, les producteurs de denrées alimentaires à base de protéines végétales* » d'utiliser des « *noms usuels ou (des) noms descriptifs* ».

<https://curia.europa.eu/jcms/upload/docs/application/pdf/2024-10/cp240168fr.pdf>

Les fabricants d'alternatives végétales à la viande ne peuvent donc pas se voir, en l'état, interdire d'utiliser les mots « steak végétal » ou « saucisse végétale ».

Il s'agit d'une confirmation du règlement INCO (règlement européen sur l'information des consommateurs), qui autorise la dénomination de produits végétaux par des termes habituellement utilisés pour la viande animale. En revanche, la Cour souligne que « *si une autorité nationale estime que les modalités concrètes de vente ou de promotion d'une denrée alimentaire induisent en erreur le consommateur, elle pourra poursuivre l'exploitant* ».

De plus, si l'interdiction de « noms usuels » est prohibée, la CJUE rappelle qu'il appartient aux États d'adopter une dénomination légale spécifique à une denrée. Manquant d'une définition légale spécifique, les termes « saucisse, burger, steak, etc. » peuvent donc être utilisés pour des produits végétaux. *A contrario*, les « viandes hachées » font l'objet de règles très précises (*a minima* 99 % de viande et moins de 1 % de sel), ainsi que les produits laitiers.

Le think tank Farm Europe a ainsi lancé un appel à l'action aux institutions européennes pour se saisir du sujet des dénominations de viandes.

<https://www.farm-europe.eu/fr/actualite-farm-europe/ce-qui-est-vrai-pour-le-lait-doit-letre-pour-la-viande/>

V. Synthèse des positions des principales parties prenantes

	
<p>Filière de l'alimentation végétale : marques, ONAV (Observatoire national de l'alimentation végétale), Protéines France (association qui regroupe les fabricants de produits à base de protéines végétales) :</p> <p>=> <i>l'interdiction risque d'entraver et de retarder le développement de la filière végétale ;</i></p> <p>=> <i>cette utilisation de dénominations carnées « ne gêne pas les consommateurs » ;</i></p> <p>=> <i>elles dénoncent « une protection des intérêts économiques de la filière viande ».</i></p> <p>https://www.quechoisir.org/actualite-etiquetage-des-aliments-les-produits-vegetaux-ne-pourront-plus-utiliser-de-denominations-liees-a-la-viande-n102060/</p>	<p>Filière élevage : Interbev, (Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes), Fédération nationale bovine, FNSEA :</p> <p>=> <i>transparence de l'information au consommateur</i></p> <p>=> <i>préservation de nos produits et savoir-faire</i></p> <p>=> <i>essentiel de maintenir une distinction claire entre ces produits transformés et les produits carnés traditionnels</i></p> <p>https://www.france24.com/fr/france/20240302-l-interdiction-du-terme-steak-vegetal-un-frein-du-monde-agricole-a-la-transition-alimentaire</p>
<p>Cour de cassation (Décembre 2023) :</p> <p><i>Le risque de confusion entre les simili-carnés et la viande n'est pas établi.</i></p>	<p>DGCCRF (enquête 2020) :</p> <p><i>Certaines dénominations de spécialités végétales peuvent « tromper le consommateur lors de son achat ».</i></p> <p>https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/controle-sur-les-denrees-vegetales-destinees-aux-vegans-vegetariens-et-vegetaliens</p>
<p>Parlement européen :</p> <p><i>A statué en octobre 2020 en faveur de la liberté d'utiliser des mots liés à la viande pour décrire des aliments d'origine végétale.</i></p> <p>https://www.lemonde.fr/idees/article/2023/12/27/les-emballages-de-produits-animaux-portent-bien-plus-a-confusion-que-des-appellations-comme-steak-de-soja_6207973_3232.html</p>	<p>UFC Que Choisir : (2020)</p> <p><i>Des appellations trop souvent trompeuses pour le consommateur</i></p> <p>https://www.quechoisir.org/actualite-produits-veganes-des-appellations-trop-souvent-trompeuses-pour-le-consommateur-n75607/</p>

VI. Position de la CNAFC

Identification des besoins des familles sur ce sujet

Transparence sur les produits consommés :

- Éviter la tromperie : les industriels développent des denrées composées dont la teneur en végétaux est très majoritaire et dont le prix est parfois 2 à 4 fois plus élevé que celui de leurs équivalents d'origine animale (cf. enquête 2020 DGCCRF).
- Éviter l'erreur : les similarités d'appellation induisent de possibles confusions entre les produits d'origine animale et ceux d'origine végétale.

Éducation des nouvelles générations :

- Préserver le sens des mots en sanctuarisant un champ lexical boucher/charcutier établi, éviter des dérives linguistiques où les mots ne renvoient plus qu'à des notions imprécises.
Exemple : jambon deviendrait « tranche alimentaire fibreuse au goût de porc », aiguillette deviendrait « aliment à la composition non définie (brut ou transformé) de forme oblongue et irrégulière ».
- Éviter la manipulation militante selon laquelle le végétal est au moins aussi bon que le carné à tous égards (écologique, nutritionnel, gustatif).

Exemple : La promotion de l'appellation « viande végétale » vise à effacer la dissonance cognitive évidente induite, et à faire de l'adjectif « végétale » un attribut de valorisation.

Liberté de choix :

- Affirmer la volonté des AFC de permettre aux familles de réaliser des arbitrages alimentaires libres et éclairés. Il n'est pas question de fustiger une consommation carnée ou végétale, ou de tomber dans les débats des acteurs économiques des secteurs concernés. Les offres alimentaires existent par l'intérêt qu'elles suscitent intrinsèquement auprès des consommateurs. Le respect de leur diversité est un enjeu à défendre dans l'intérêt d'une population aux goûts éclectiques.
- Désirabilité : comprendre le souhait des flexitariens de retrouver dans des produits végétaux certains attributs des produits carnés, pour ne pas perdre en plaisir et santé, et donc accepter leur recherche de copies les plus fidèles possibles, y compris dans le nom et la présentation.

Ainsi, la CNAFC ne fait pas la promotion de l'alimentation carnée ou végétale. Elle ne prend pas position en faveur de l'une d'elles au détriment de l'autre. Les familles doivent demeurer libres de leur choix alimentaire. Mais la Confédération soutient une distinction claire entre les offres.

VII. Pistes opérationnelles

La distinction voulue pourrait prendre des formes diverses :

1. Avec l'encadrement strict de l'utilisation du lexique boucher/charcutier par l'adoption de définitions légales => des appellations différenciées pour les produits végétaux via l'invention de termes dédiés : ex. beurre / margarine.



2. Appellations strictement descriptives :



3. Avec l'utilisation de termes « usuels » non encadrés, mais en appliquant une exigence de transparence sur la composition => Prééminence de la composition visuellement et/ou au sein de l'appellation : ex. steaks de **SOJA**.

4. Utilisation d'un lexique boucher/charcutier, mais avec une formule induisant l'approximation : **SOJA façon** steak, **LENTILLES imitation** jambon, **RIZ goût** bacon...

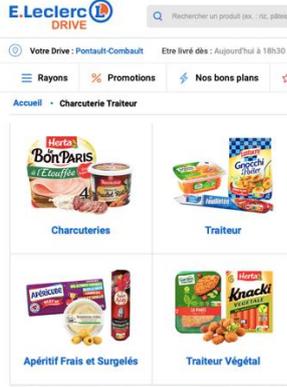
NB 1 : Dans le cadre d'un encadrement de l'utilisation du vocabulaire carné, l'interdiction/les restrictions d'usage de dénominations carnées pour des substituts végétaux devra/devront être clairement appliquée(s) sur tous les produits commercialisés en France, quelle que soit leur provenance.

NB 2 : La CJUE a statué que le cadre harmonisé de l'Union européenne pour l'étiquetage des denrées alimentaires « ne s'oppose pas à ce que les États membres adoptent des mesures prévoyant des mentions obligatoires supplémentaires », la jurisprudence faisant référence à l'origine ou à la provenance des denrées alimentaires.

La Cour a ajouté que ces mesures nationales et le cadre européen d'étiquetage devaient toutefois être justifiés par un ou plusieurs motifs.

<https://www.euractiv.fr/section/agriculture-alimentation/news/la-cour-de-justice-de-lue-devrait-trancher-sur-la-question-de-letiquetage-des-aliments-dorigine-vegetale/>

De plus, au-delà de la dénomination des produits, d'autres éléments du mix-marketing sont également à surveiller :

<p>Positionnement en rayons distincts dans les magasins : pas de placement des substituts végétaux à côté de l'offre carnée, création d'une catégorie à part entière.</p>	 <p>A screenshot of the E.Leclerc Drive website. The page shows a grid of product categories: Charcuteries, Traitteur, Apéritif Frais et Surgelés, and Traitteur Végétal. A green checkmark is overlaid on the right side of the screenshot.</p>
<p>Communication : interdiction de dénigrer les produits carnés.</p>	 <p>A photograph of a store aisle. A sign for 'HARIAGE' is visible, along with a sign for 'BOITE DOREE'. A red 'X' is overlaid on the right side of the image.</p>
<p>Produit : conformité de la composition du produit avec l'affichage.</p>	 <p>Ingrédients : Eau, protéines de SOJA (26 %), arômes naturels, huile de tournesol, concentré de patate douce, sel, sel fumé (0,12 %).</p> <p>An image of a pink HappyVore product package. A red 'X' is overlaid on the right side of the image.</p>

Conclusion

Malgré l'arrêt du 4 octobre 2024 de la CJUE, considéré comme une victoire par les fabricants de produits végétaux, le débat est loin d'être clos, avec plusieurs champs d'action possibles pour la CNAFC :

- Pratiquer une veille active et alerter sur des pratiques trompeuses ou déloyales en utilisant le cadre réglementaire actuel.
- Encourager le législateur à adopter des définitions légales pour le vocabulaire boucher/charcutier.

Point de vue additionnel intéressant : <https://theconversation.com/vous-ne-direz-plus-viande-vegetale-une-nouvelle-bataille-commerciale-des-mots-225530>