



Paris, le 4 novembre 2009

Viande chevaline : une saveur redécouverte dans une quarantaine de restaurants des régions Nord et Ile-de-France

Durant huit semaines, entre les mois de mars et de juin 2009, plus de quarante restaurants des régions Nord et Ile-de-France ont participé à l'opération pilote lancée à l'initiative d'INTERBEV Equins¹, consistant à proposer de la viande chevaline en plat du jour. Appuyée par une campagne promotionnelle menée par les fournisseurs, l'action a également consisté à suivre les réactions des restaurateurs, des serveurs et des clients.

Un intérêt partagé des restaurateurs et des consommateurs pour la viande chevaline

A l'issue de l'opération, les trois quarts des restaurateurs se sont déclarés satisfaits de ce test et plus de la moitié ont décidé de maintenir le produit sur leur carte. Ce résultat significatif valide l'intérêt que comporte la viande chevaline pour les restaurateurs : une viande très tendre, facile à travailler et abordable.

Au niveau des clients, 78 % ont trouvé l'initiative très intéressante.

94 % des consommateurs testés ont déclaré n'avoir aucune réticence à voir de la viande chevaline en Restauration Hors Domicile (RHD). Bien au contraire, pour les amateurs, c'est une façon de pallier le manque de points de vente et, pour les curieux, l'occasion de tester un nouveau produit. Parmi les clients ayant commandé de la viande chevaline, 25 % étaient des non-consommateurs qui ont ainsi découvert le produit et 10 % de très faibles consommateurs (1 à 2 fois par an seulement).

63 % des clients ont trouvé la viande chevaline très bonne. La tendreté est la qualité la mieux notée, suivie de près par le goût et la qualité de la recette servie (des grillades essentiellement).

Pour les professionnels, cela valide leur ressenti : les consommateurs qui ont envie de tester le produit sont très souvent séduits. Quand aux amateurs, ils regrettent souvent le manque de points de vente. C'est donc bien ce dernier facteur qui limite la consommation.

Une place légitime pour la viande chevaline en RHD

Contrairement à certaines idées reçues, il n'existe aucune interdiction réglementaire à proposer le produit en RHD, comme l'a attesté la Direction Générale de l'Alimentation dans un courrier adressé à INTERBEV Equins le 19 avril 2005. Et, grâce à ce test, il apparaît clairement que la viande chevaline peut intéresser restaurateurs comme consommateurs.

Ainsi, aujourd'hui, INTERBEV Equins veut voir dans ces résultats la preuve des potentialités de la viande chevaline en RHD en France. Il ne reste plus qu'à exploiter ce marché, comme ont su le faire la Belgique, la Suisse ou encore l'Italie.

Contact presse :

INTERBEV Equins - Célia PASQUETTI
Tel : 01 45 63 05 90 – 06 76 66 21 95
mail : c.pasquetti@interbev.asso.fr

¹ Section Equins de l'Interprofession Bétail et Viande



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DE LA RURALITÉ

Direction générale de l'alimentation

Sous-direction de la sécurité sanitaire des
aliments

Bureau des établissements et de
distribution

Adresse : 251, rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15

Dossier suivi par : Karine Boquet

Tél. : 01 49 55 86 65 Fax. : 01 49 55 56 80

Réf. interne : SDSSA/KB

La Directrice Générale de l'Alimentation

à

Monsieur **Thimothé Masson**

Chargé de mission Viande Chevaline

Interbev Equins / Fédération nationale du Cheval

11 rue de la Baume

75017 Paris

N° - 0 5 1 3

Paris, 19 AOUT 2005

Objet : Viande chevaline en restauration collective et commerciale .

Monsieur,

Par courrier en date du 7 décembre 2004, vous avez sollicité mon avis sur la réglementation sanitaire applicable en restauration collective et commerciale, notamment en matière d'utilisation de viande chevaline.

Les textes principaux et documents de référence applicables en restauration collective sont les suivants :

- **Concernant la restauration proprement dite** : (JORF du 23 octobre 1997)
 - Arrêté ministériel du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
 - La note de service DGAL/SDHA/N°98/N°8126 DU 10 août 1998.
 - Le guide de bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective à caractère social actuellement en cours de validation.
- **Concernant l'agrément et sa dispense** :
 - Arrêté du 28 juin 1994 modifié relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (JORF du 31 juillet 1994).
 - Arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (JORF du 20 septembre 1994).
- **Concernant le transport des denrées** :
 - Arrêté ministériel du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
 - La note de service DGAL/N° 99-8085 relatif au transport des aliments du 8 juin 1999.

- **Concernant les toxi-infections alimentaires collectives :**

- Le décret N°86-770 DU 10 JUIN 1986 modifié fixant la liste des maladies à déclaration obligatoire.
- La circulaire sur la déclaration, l'investigation et la conduite à tenir en cas de toxi-infection alimentaire collective du 19/04/88.

Ces références réglementaires ne mentionnent pas d'interdiction d'utiliser de la viande chevaline en restauration collective.

Nous attirons simplement votre attention sur le fait que les établissements fournisseurs de viandes hachées et de préparations de viandes pour la restauration collective sont soumis au respect de l'arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes, précisant notamment:

- article 3 : « seules peuvent être utilisées pour la fabrication de viande hachées et de préparations de viande hachée, les viandes fraîches provenant d'animaux de boucherie des espèces bovine, porcine, ovine et caprine »
- article 4 : « les préparations de viandes visées à l'article 3 peuvent être produites à partir de viandes fraîches bovine, porcine, ovine, caprine ainsi que de viandes de volaille , de lapin et de gibier » (article 4 de l'arrêté du 29 février 1996).

Je vous prie de bien vouloir agréer, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Le Sous-Directeur
de la Sécurité Sanitaire des Aliments

Loïc EVAIN