



FNC

## **Fin d'un mythe : Tous les bouchers peuvent proposer de la viande chevaline**

Timothé Masson, 16/08/2006

---

*Par un courrier à la Fédération Nationale du Cheval et à Interbev Equins du 1<sup>er</sup> août 2006, la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche) certifie que tous les bouchers, et pas uniquement les bouchers chevalins, peuvent commercialiser de la viande chevaline.*

---

### **La relance de la viande chevaline passera en partie par les boucheries conventionnelles...**

On sait que l'ensemble des métiers manuels connaît une désertion auprès des jeunes : depuis 1966, les seuls petits commerces dont le nombre n'a pas reculé sont les fleuristes<sup>1</sup>. C'est encore plus flagrant en boucherie chevaline : selon l'Association Permanente des Chambres des Métiers (APCM)<sup>2</sup>, le nombre de boucheries chevalines diminue presque deux fois plus vite que le nombre de boucheries conventionnelles. Cette désertion est problématique pour la viande chevaline : c'est le seul produit en France, avec le pain, à être vendu davantage dans les petits commerces que dans les grandes surfaces.

Or, avec la nouvelle réforme du CAP (dont les premiers élèves sortiront en 2007), le métier de boucher chevalin devient une spécialisation du métier de boucher conventionnel.

Relancer la boucherie chevaline doit donc se faire en partie via le réseau des bouchers conventionnels, de la même manière que s'est faite l'insertion des charcutiers parmi les bouchers-charcutiers il y a 50 ans.

### **... avec le soutien de la CFBCT et de la FBHF.**

La CFBCT (Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs) entreprend plusieurs actions en vue du développement du métier de boucher. Notons, entre autres, les formations des Conseillers d'Orientation dans les lycées, la présence sur les salons d'orientation professionnelle, les mini-conférences dans les écoles, etc.

En lien avec la réforme du CAP, la FBHF (Fédération des Bouchers Hippophagiques de France) envisage d'augmenter les salaires de la convention collective bouchers chevalins, de manière à attirer davantage de jeunes dans cette spécialisation.

### **Mais beaucoup de bouchers conventionnels pensent à tort qu'ils ne peuvent pas proposer de la viande chevaline.**

A l'heure actuelle, seuls 3,7% des bouchers conventionnels<sup>3</sup> proposent de la viande chevaline. Pourtant, les bouchers mixtes ont, en moyenne, un chiffre d'affaires annuel supérieur de près de 12%<sup>4</sup> à leurs confrères ne proposant pas de viande chevaline. La raison principale de cet état des lieux semble la méconnaissance de la législation : la plupart des bouchers pensent qu'il leur est interdit d'en proposer.

C'est la raison pour laquelle la Fédération Nationale du Cheval et Interbev Equins ont demandé à la DGAL de certifier cette non-interdiction : le courrier ci-dessous l'atteste. Le

---

<sup>1</sup> INSEE Première n°831, février 2002

<sup>2</sup> APCM, 2005

<sup>3</sup> Chiffres CNGA 2004.

<sup>4</sup> Chiffre d'affaire annuel moyen de 260.000€ pour les bouchers mixtes, contre 243.000€ pour les bouchers conventionnels, CNGA 2004.

travail de l'interprofession consiste, à présent, à communiquer sur cette autorisation pour permettre à la viande chevaline d'être présente sur les étals du maximum de boucheries françaises !



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

Direction Générale de l'Alimentation

Sous-direction de la Sécurité  
Sanitaire des Aliments

Bureau des Etablissements de  
Restauration et de Distribution

251 rue de Vaugirard  
75732 PARIS CEDEX 15

Monsieur Thimothé MASSON  
Chargé de mission Viande Chevaline  
INTERBEV Equins/Fédération Nationale du Cheval  
11 rue de la Baume

75017 PARIS

Objet : Viande chevaline chez les bouchers.

Réf. : SDSSA/HF/BF

Paris, le

01 AOÛT 2006

**N° - 0 7 5 6**

Monsieur,

Par courrier en date du 19 avril 2006, vous avez sollicité mon avis sur la réglementation sanitaire applicable chez les bouchers en matière d'utilisation de viande chevaline.

Les bouchers font partie de la remise directe qui comprend les métiers de bouche, la restauration commerciale et la distribution. Les textes applicables à la remise directe sont les suivants :

- Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.*
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, pour certaines dispositions spécifiques.*
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 *concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires*
- Arrêté du 9 mai 1995 *réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.*
- Le cas échéant, l'arrêté du 20 juillet 1998 *fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.*

Ces deux derniers arrêtés seront remplacés par un nouvel arrêté en fin d'année 2006 qui reprendra certaines dispositions.

Ces références réglementaires, ainsi que le projet de texte en préparation, ne mentionnent pas d'interdiction d'utiliser de la viande chevaline en remise directe, et donc *a fortiori* chez les bouchers conventionnels qui sont par conséquent parfaitement autorisés à en proposer à leur clientèle en dehors de toute spécialisation.

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

Pour le Sous-Directeur  
de la Sécurité Sanitaire des Aliments  
L'Adjoint  
**Jean-Philippe DOP**

HFMASNON060719