

# Tordre le coup aux idées reçues



**1**  
**La viande chevaline ne peut être vendue qu'en boucherie chevaline**  
*Faux !*

Tout boucher conventionnel et toute grande surface peuvent commercialiser de la viande chevaline, à deux conditions : en vitrine, la viande chevaline doit être clairement séparée des autres viandes et bien étiquetée, afin qu'il n'y ait aucune confusion possible pour le consommateur entre viande bovine et chevaline. En magasin, il faut deux machines à hacher différentes, une pour le bœuf, et une pour le cheval, afin que les deux produits ne soient pas mélangés.

De plus, pour la viande chevaline hachée vendue sous emballage, il faut indiquer que le produit doit être cuit avant d'être consommé. On ne peut donc pas vendre de tartare chevalin en UVCI.

**2**  
**Manger de la viande chevaline est dangereux pour la santé.**  
*Faux !*

La viande chevaline ne comporte pas plus de risque sanitaire que les

autres viandes dans la mesure où elle est assujettie aux mêmes mesures de protection que l'ensemble des viandes.

Dans le cas de la trichinose, par exemple, toutes les carcasses sont systématiquement testées à l'abattoir, afin d'écartier tout risque de contamination. Le risque sanitaire est donc aujourd'hui maîtrisé. Ainsi, depuis 2000, seuls 5 cas issus de l'importation ont été dénombrés et ils ont été retirés immédiatement de la consommation humaine.

**3**  
**Les animaux sont très souvent transportés et abattus dans des conditions atroces**  
*Faux !*

Les professionnels sont sensibilisés aux concepts de bien-être animal. De plus, ils n'ont aucun intérêt à ce que les animaux soient stressés car cela a un impact direct sur la qualité de la viande. Finalement, ils sont encadrés par une législation très stricte, en particulier en termes de transport (directive CE n°1/2005).

**4**  
**La viande chevaline est interdite en RHD**  
*Faux !*

Il n'y a aucune référence réglementaire mentionnant une interdiction d'utiliser de la viande chevaline en restauration collective, que ce soit en restaurant ou en collectivité. Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Pêche nous l'a encore confirmé récemment. Des tests de commercialisation en restauration commerciale ont montré que le produit était plébiscité par le consommateur.

**5**  
**La viande chevaline est une viande trop forte**  
*Faux !*

Les amateurs de viande chevaline aiment une viande rouge foncée, assez forte. Et les bouchers savent en proposer de la bonne ! Cependant, pour les consommateurs qui aiment les produits plus légers, la viande de jeune cheval (poulain de trait abattu vers 18 mois) répond parfaitement à

cette demande. Et en plus, c'est une production d'origine France !

**6**  
**La viande chevaline est difficile à cuisiner**  
*Faux !*

La viande chevaline se cuisine comme du bœuf, donc les cuisiniers en herbe ne seront pas déstabilisés. De plus, la majorité de ses morceaux peuvent se cuisiner saisis à la poêle. Quoi de plus simple, de plus rapide et de meilleur !

**Vous êtes boucher chevalin et/ou souhaitez proposer de la viande chevaline en boucherie ? La Fédération de la Boucherie Hippophagique de France vous répond !**  
FBHF - 13 rue des Fossés  
77000 Melun  
Email : [opb77@aliceadsl.fr](mailto:opb77@aliceadsl.fr)  
Tél. : 01 64 37 03 75  
Fax : 01 64 87 04 27