

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire

**AVIS
PORTANT EXTENSION D'UN ACCORD INTERPROFESSIONNEL
CONCLU DANS LE CADRE
DE L'INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDES**

L'accord interprofessionnel du 22 mars 2022 conclu dans le cadre de l'Interprofession bétail & viandes (INTERBEV) relatif à l'évaluation du persillé sur les carcasses de bovins âgés de 8 mois ou plus est étendu partiellement pour une durée d'un an par arrêté interministériel du 12 janvier 2023 et publié au Journal officiel de la République française le 17 janvier 2023 (AGRT2237763A).



**ACCORD INTERPROFESSIONNEL
RELATIF A L'EVALUATION DU PERSILLE
SUR LES CARCASSES DE BOVINS
AGES DE 8 MOIS OU PLUS**

22 mars 2022

PROTOCOLE D'ACCORD

Entre les organisations professionnelles membres d'INTERBEV, il est convenu que les règles applicables à la mesure du persillé dans les viandes issues des bovins de 8 mois ou plus sont régies par l'accord, objet du présent protocole.

Elles s'engagent à soumettre cet accord à la procédure d'extension prévue par article L632.3 du Code Rural et de la pêche maritime.

Elles demandent que l'extension soit décidée pour une durée de 5 ans.

Ci-joint le texte paraphé de l'accord, se décomposant comme suit :

- Exposé des motifs
- Accord interprofessionnel

Fait à Paris le 22 mars 2022

Jean-François GUIHARD,



Président d'INTERBEV

Emmanuel BERNARD,



Président d'INTERBEV Bovins

DEFINITIONS

Chacune des expressions mentionnées ci-dessous aura dans le présent Accord, lorsqu'elle débute par une majuscule, la signification définie ci-après :

Informations d'abattage :

Les informations définies par l'accord interprofessionnel sur le classement, le marquage, la pesée et la présentation des carcasses des bovins âgés de 8 mois ou plus, ainsi que la circulation des informations d'abattage du 19 septembre 2019

Persillé :

Infiltration naturelle de gras dans la viande (aussi appelé gras intramusculaire), synonyme de jutosité et qui favorise la tendreté et la flaveur.

Viande :

La dénomination « viande » utilisée dans le présent accord s'entend conforme à l'arrêté du 26 décembre 2000 relatif à la pesée et à la présentation des carcasses de bovins.

Vendeur :

Tout propriétaire de l'animal - y compris l'éleveur ou un précédent Acheteur - qui cède à un Acheteur la propriété de l'animal via un contrat de vente.

EXPOSE DES MOTIFS

En lien avec les Etats Généraux de l'Alimentation, en décembre 2017, dans le cadre du plan de filière viande bovine, la filière s'est attachée à encourager la consommation de viande bovine française en répondant aux attentes des consommateurs et à favoriser une meilleure rémunération de chaque acteur de la filière.

Le plan de filière prévoit l'intégration, dans le fonctionnement de la filière, de nouveaux paramètres d'évaluation des viandes en vue d'améliorer l'expérience gustative pour les consommateurs. La filière retient le critère du persillé, en complément des outils actuels, considérant qu'une infiltration de gras dans la viande, est synonyme de jutosité et favorise la tendreté et la flaveur.

Suites à des travaux menés par l'Institut de l'Elevage pour Interbev, la Section Bovine d'Interbev a validé une grille de mesure de persillé en 6 classes (notées de 1 à 6). L'objectif est de garantir une harmonisation des notes entre les différents établissements d'abattage et de découpe.

Le présent accord a pour objectif de définir les modalités de mise en œuvre de cette mesure du persillé.

ACCORD INTERPROFESSIONNEL

Article 1 : Champ et périmètre

Les entreprises réalisant l'évaluation du persillé doivent impérativement utiliser la grille interprofessionnelle d'évaluation du persillé validée par Interbev (annexée au présent accord). Elles peuvent évaluer la totalité ou une partie seulement des carcasses abattues dans leur outil.

Cette obligation concerne la mesure d'une demi-carcasse de bovins de 8 mois ou plus et s'étend à toute communication du résultat de cette mesure qu'elle soit uniquement contractuelle ou à des fins de communication vis-à-vis-du consommateur final.

Article 2 : Guide d'utilisation

L'évaluation du persillé qu'elle soit manuelle ou automatisée doit obligatoirement être réalisée conformément aux conditions définies dans le « Guide d'utilisation de la grille interprofessionnelle pour évaluer le persillé sur les carcasses de bovins âgés de 8 mois ou plus » (conformément au guide en vigueur).

Article 3 : Enregistrement et mise à disposition de la note de persillé

Cette évaluation doit faire l'objet d'un enregistrement dont les modalités restent au choix des entreprises (informatique, papier, etc.). L'entreprise est tenue de conserver ces enregistrements pendant 5 ans (note de persillé associée au numéro de la carcasse).

Les entreprises réalisant l'évaluation du persillé doivent tenir ces informations à disposition du Vendeur et lui communiquer en cas de demande.

A terme et au plus tard lorsque cette information sera utilisée pour le paiement des animaux, cette remontée d'information devrait être intégrée à la circulation des données d'abattage via les portails des comités régionaux et Normabev.

Article 4 : Formation et accès à la grille

Les entreprises souhaitant mettre en place l'évaluation de la grille de persillé devront, au préalable, organiser une formation à l'utilisation de la grille interprofessionnelle telle que décrite dans le « Guide d'utilisation de la grille interprofessionnelle pour évaluer le persillé sur les carcasses de bovins âgés de 8 mois ou plus » (conformément au guide en vigueur).

Cette formation conditionne la remise par Interbev de l'outil d'évaluation.

Cette formation sera uniquement accessible aux opérateurs d'abattage découpe et aux agents de Normabev.

Toute autre demande d'accès devra être soumise à la validation de la section bovine d'Interbev.

