

Marque	LESIEUR
Projet	OCPOP
Contenu	Chronique

Patrice Duchemin

Viandes étoilées



Mobilisation générale dans le monde de la boucherie : selon un arrêté pris par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes en juillet dernier, une dénomination « simplifiée » des noms anatomiques des morceaux de bœuf, de veau, d'agneau et de brebis est désormais à l'œuvre.

Adieu semelle, macreuse, araignée, palette et jumeau. Les étiquettes des barquettes en vente au rayon libre-service des grandes et moyennes surfaces sont désormais classées sous des noms génériques (steak, rôti, bourguignon, pot au feu, escalope), par mode de cuisson (à griller, à rôtir ou à mijoter) et de une à trois étoiles selon leur « qualité » (tendreté pour les morceaux à griller ou à rôtir et moelleux pour les morceaux à mijoter). Steak trois étoiles ou rôti une étoile ? Notons au passage que rien ne renseigne sur les méthodes d'élevage, la découpe ou la conservation de la viande.

Quelques chanceux, comme l'entrecôte, le gigot, le faux-filet ou le rumsteck, continueront cependant de figurer sur les étiquettes. Ils font partie des rares morceaux que les consommateurs sont encore capables de citer. Selon une étude commandée par l'association interprofessionnelle du bétail et des viandes Interbev, le consommateur ne connaîtrait en effet que six morceaux alors qu'un animal comme le bœuf en comporte plus

de trente. Conséquence : ils passeraient trois fois plus de temps au milieu des barquettes de viande que dans les autres rayons.

Si certains ne manqueront pas de déplorer ici la disparition d'une partie de notre patrimoine alimentaire, d'autres se réjouiront d'une démarche qui consiste à venir en aide à un consommateur « perdu », plus jeune et moins familier de la culture alimentaire que ses aînés. Le « consommateur-expert », idole des théoriciens du marketing n'est pas toujours une réalité. La simplification au secours d'une consommation de viande qui ne cesse de reculer depuis vingt ans. La démarche n'est pas sans vertu.

Elle vient aussi nous confirmer la manière dont évolue notre relation à l'alimentaire. Une relation qui privilégie désormais de plus en plus la destination aux origines et le bénéfice consommateur au bénéfice produit.

« Trois étoiles » vs. macreuse, qui va emporter le morceau ?