Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2026

Obligation d’affichage de l’origine des viandes dans les restaurants



Le gouvernement vient de prendre un décret rendant obligatoire, dans les restaurants, l’affichage de l’origine des viandes. Alors que l’origine des viandes brutes est déjà affichée dans les commerces, elle le sera désormais également dans les restaurants : les Français qui le souhaitent pourront donc privilégier des plats préparés à partir de viandes produites dans l’Hexagone. Objectif : renforcer la visibilité des produits agricoles français dans nos assiettes en favorisant la consommation des viandes présentant de très hautes garanties sanitaires et environnementales et n’ayant pas parcouru des milliers de kilomètres.

« Ce décret représente une avancée significative en matière de transparence sur l’origine des viandes, renforçant ainsi la confiance des consommateurs, insiste Annie Genevard, ministre de l’Agriculture et de la Souveraineté alimentaire,. Il constitue également un soutien précieux pour nos producteurs locaux, tout en mettant en valeur nos pratiques d’élevage et la qualité des produits français. »

Pour le gouvernement, ce décret répond à une triple demande :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2026

- celle des agriculteurs, qui souhaitent pouvoir valoriser au mieux la qualité de leurs productions, en informant le consommateur que telle ou telle pièce de viande vient de France ;
- celle des consommateurs, qui demandent à connaître l'origine de ce qu'ils mangent, les produits français étant réputés pour leur qualité et leur goût ;
- celle des restaurateurs, qui voient dans l'origine France un gage de qualité et un atout concurrentiel.

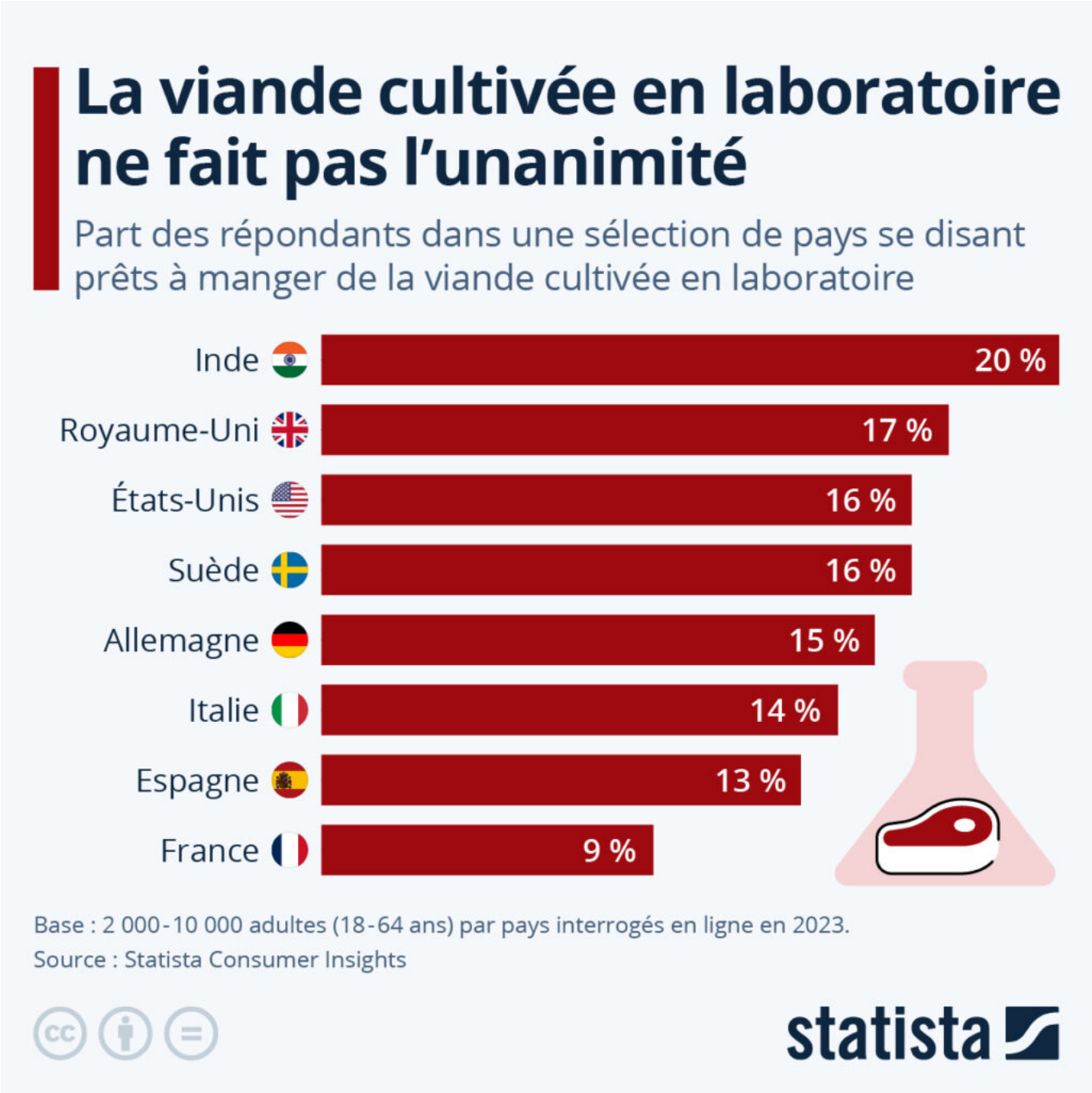
Le décret publié ce jour étend donc aux viandes porcines, ovines et de volailles, une obligation d'affichage de l'origine qui existe depuis 2002 pour les seules viandes bovines.

« Nous permettons par ce décret un cercle vertueux, qui réunit les aspirations croissantes des consommateurs et les attentes du monde agricole, complète Véronique Louwagie, ministre déléguée chargée du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et Moyennes entreprises et de l'Economie sociale et solidaire. Afficher l'origine des viandes permettra aux clients de pouvoir opter pour une viande réputée pour sa qualité et son goût ».

La viande cultivée en laboratoire ne fait pas l'unanimité

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2026



Seriez-vous prêt à manger de la viande cultivée en laboratoire ? Cette question, posée récemment aux personnes ayant pris part aux enquêtes menées par Statista dans le cadre des Consumer Insights, semble diviser. La viande de laboratoire, également appelée viande de culture ou viande cellulaire, est produite à partir de cellules animales, souvent prélevées par biopsie. Celles-ci sont placées dans des milieux de culture, afin de développer de la viande en dehors de l'animal. En théorie, la viande de culture pourrait

Ecrit par le 30 novembre 2026

ainsi offrir une option aux amateurs de viande qui se soucient du bien-être animal, ou encore de l'impact de l'industrie de la viande sur notre planète, car sa production ne nécessite ni l'élevage ni l'abattage d'êtres vivants.

Cependant, comme le montre notre infographie, l'idée de manger de la viande cultivée en laboratoire convainc pour le moment assez peu. En effet, si une personne sur cinq interrogées en Inde se disait prête à essayer ce nouvel aliment, sans grande surprise, ils n'étaient que 9 % en France. Aux États-Unis, l'un des deux seuls pays, avec Singapour, où cette viande est actuellement commercialisée, 16 % des répondants se disaient ouverts à l'idée d'en consommer. Il est cependant peu probable que la viande cellulaire arrive bientôt dans les assiettes européennes, puisqu'aucune demande d'autorisation n'a encore été déposée pour le marché européen.

De Valentine Fourreau pour Statista

Viande de porc : ouverture du marché australien pour les exportations françaises

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2026



Les autorités australiennes ont officiellement ouvert jeudi 24 août leur marché à la viande de porc crue française. Cette décision est l'aboutissement de longues négociations engagées depuis une dizaine d'années par le Ministère chargé de l'agriculture.

Cette nouvelle illustre l'activité de négociation conduite sous l'égide du Ministère, en collaboration avec FranceAgriMer, les organisations professionnelles et le réseau des Conseillers agricoles en Ambassade, pour ouvrir des marchés, concernant les exportations de produits agroalimentaires français, dans des pays tiers et les maintenir ouverts. Cela marque, une diversification des exportations de la France sur ce marché, aux côtés d'autres partenaires commerciaux européens comme le Danemark ou les Pays-Bas.

En Vaucluse, il existe plusieurs élevages de porcs. Le label Port du Ventoux regroupe les éleveurs porcins en plein air qui se trouvent autour du Géant de Provence. Les porcs de cette filière sont élevés en plein air, à une altitude de 800 à 1 000m. Ils disposent d'un espace plein champ d'environ 100 à 110m2 par individu. La production, d'environ 3 600 porcs par an, est vendu à 85% dans la région : en boucherie, en restauration et dans la grande distribution.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2026

Le boucher vauclusien Guillaume Cunty distingué au Trophée national des Viandes d'Excellence





La 16e édition du Trophée National des Viandes d'Excellence a eu lieu le 1er juin à Morteau dans le Doubs. Neuf bouchers ont été distingués pour leur implication dans la promotion et la commercialisation de viandes sous signes officiels de qualité Label Rouge et IGP, dont un Vauclusien.

Guillaume Cunty, responsable du rayon boucherie Auchan Le Pontet, a remporté le Trophée National des Viandes d'Excellence 2023 dans la catégorie Veau, avec le Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge et IGP, accompagné par son fournisseur Bigard.

Le Vauclusien a grandi dans une famille de bouchers. Il a notamment passé beaucoup de temps dans la boucherie artisanale de son père, qui lui a transmis sa passion pour son métier, l'importance d'avoir une offre riche en viande de qualité et de savoir communiquer et conseiller les clients tout en les fidélisant. Pourtant, c'est en poissonnerie qu'a débuté la carrière de Guillaume. Une expérience qui lui a appris à être toujours réactif, à s'adapter à l'offre chaque jour et à anticiper au mieux. En 2015, il a pris la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2026

responsabilité du rayon boucherie Auchan Le Pontet, avant d'être distingué il y a quelques jours au Trophée national des Viandes d'Excellence 2023.

Crée en 2007 par la Fédération Interprofessionnelle des viandes Label Rouge et IGP (Fil Rouge) et le Syndicat des Labels Porcs et charcuterie (Sylaporc), ce concours met en lumière l'engagement des professionnels des boucheries artisanales et de grandes et moyennes surfaces. « Véritables ambassadeurs de nos engagements, nos bouchers participent à faire perdurer des productions françaises de qualité, dans un enjeu de transmission de savoirs et de perpétuation de la passion du métier et plus largement dans la pérennité de cette belle filière », a affirmé Jean-Pierre Bonnet, président de Fil Rouge.

https://player.vimeo.com/video/831471964?title=0&muted=1&autoplay=1&app_id=122963

V.A.

Qui sera le champion de France de barbecue ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2026



Ce vendredi 17 septembre et samedi 18 septembre se déroulent, pour la 9ème année consécutive, le championnat de France de barbecue aux Saintes-Maries-de-la-Mer, organisé par la Fédération française de cuisine en extérieur.

Depuis 2013, le championnat de France de barbecue est devenu l'événement national de référence pour la cuisine en extérieur et le barbecue. C'est un moment de partage entre épicuriens, gourmets et gourmands, passionnés de barbecue et de cuisine. « Sur place, des produits frais, sains et de provenance régionale seront sublimées avec soins par des équipes de tous horizons et tous niveaux qui réaliseront leurs propres recettes 100% fait-maison avec l'aide du barbecue Weber Master-Touch GBS premium E-5770, partenaire historique du championnat », se réjouit l'organisation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 novembre 2026



Crédit photo: Weber

La marque incontournable de BBQ à couvercle fournit tout l'équipement nécessaire pour permettre à chaque équipe de cuisiner dans des conditions optimales. Des experts Weber sont également membres du jury. Recettes, techniques de cuisson, les participants tentent de remporter l'un (ou plusieurs) des 8 grands prix mis en jeu (Bœuf, Poulet, Porc, Agneau, Taureau de Camargue, Produits de la mer, Burger ou Dessert). Le concours désignera donc un Champion de France de Barbecue dans chaque catégorie ainsi que le Grill Master 2021 pour l'équipe qui aura obtenu le maximum de points sur 3 catégories. Affaire à suivre…

L.M.