

Ce site utilise et partage avec des tiers (partenaires ou prestataires) des cookies et autres traceurs à des fins de statistiques et de mesure d'audience, de partage de contenu sur les réseaux sociaux et d'utilisation d'outils de visualisation multimédia.

Le dépôt de ces cookies est soumis à l'obtention de votre consentement préalable à l'exception de certains cookies nécessaires au fonctionnement du site et des cookies de mesures d'audience pouvant être regardés comme exempts de consentement. Vous pouvez paramétrer votre choix, finalité par finalité, en cliquant sur « Paramétrer » et modifier votre choix à tout moment lors de votre navigation sur le site en cliquant sur l'onglet « Gérer les cookies » (accessible sur le site, en bas de page). Pour plus d'informations, [voir notre politique Cookies](#).

ACCEPTER

QUELLES INFORMATIONS PUIS-JE AVOIR SUR LE MORCEAU DE VIANDE ACHETÉ EN GRANDE SURFACE ?

Date de publication : **16/08/2018** - Alimentation

Les règles en matière d'étiquetage des viandes en libre-service dans les grandes et moyennes surfaces (GMS) sont fixées par l'[arrêté du 18 mars 1993](#) relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie modifié.

La dénomination du morceau de viande

Les morceaux de viande préemballés de viande de boeuf, de veau et de viande ovine (moutons) sont regroupés, pour un même animal, sous une même dénomination générique (steak ou rôti par exemple). L'étiquette n'indique donc pas le nom précis du muscle (par exemple : talon du tendre de tranche ou jumeau affranchi).

Le potentiel de qualité

Cette dénomination générique est accompagnée par le potentiel de qualité du morceau sous forme d'étoiles, du potentiel de qualité le plus élevé indiqué par trois étoiles (***) au potentiel le moins élevé indiqué par une seule étoile (*).

Le mode de cuisson

Toutes les viandes ne se cuisent pas de la même façon. C'est pourquoi le mode de préparation doit être indiqué : "à mijoter", "à griller" ou "à rôtir".

Exemples (issus des annexes de l'arrêté) :

Steak *** ou rôti *** (viande de boeuf)

Rond de tranche affranchi, entame du tendre de tranche, poire

Grillade ** (viande de veau)	Palette, collier affranchi, bas de carré découvert affranchi
Côte ** (viande ovine)	Carré découvert

URL source: <https://www.inc-conso.fr/content/alimentation/quelles-informations-puis-je-avoir-sur-le-morceau-de-viande-achete-en-grande-surface>