



CHR : quelle est l'origine de vos viandes ?

Actualité législative publié le **15/02/2022**, vu **559 fois**, Auteur : [Assistant-juridique.fr](https://www.assistant-juridique.fr)

Depuis 2002, les restaurants doivent indiquer aux consommateurs l'origine ou la provenance des viandes bovines utilisées dans leurs plats. Cette obligation est étendue aux viandes porcines, ovines et de volailles à compter du 1er mars 2022.

Pour assurer une meilleure information des consommateurs, les établissements proposant des repas à consommer sur place, à emporter ou à livrer, doivent obligatoirement indiquer l'origine ou la provenance des viandes bovines servies à leur clientèle.

A compter du 1er mars 2022 et jusqu'au 29 février 2024, ces dispositions s'appliqueront également aux plats contenant de la viande porcine, ovine et/ou de volaille.

Toutefois, les étiquetages peuvent varier en fonction des viandes utilisées et devront faire apparaître les mentions suivantes :

- soit la mention « origine », suivie du nom du pays dans lequel a eu lieu la naissance, l'élevage et l'abattage lorsqu'ils ont eu lieu dans le même pays ;
- soit, pour les viandes bovines, la mention « né et élevé » suivie du nom des pays de naissance et d'élevage, ainsi que la mention « abattu » suivie du nom du pays d'abattage ;
- soit, pour les viandes porcines, ovines et de volailles, la mention « élevé » suivie du nom du ou des pays d'élevage, ainsi que la mention « abattu » suivie du nom du pays d'abattage.

Notez que cette obligation s'applique aux viandes achetées crues par les restaurateurs, mais pas aux viandes déjà préparées ou cuisinées au moment de l'achat.

De plus, ces informations doivent être lisibles et visibles par les consommateurs. A titre d'exemple, elles peuvent être apposées directement sur les menus.

Enfin, tout établissement qui ne respecte pas ces dispositions peut être sanctionné au paiement d'une amende pouvant aller jusqu'à 1 500 euros.

Source : [weblex.fr](https://www.weblex.fr)

Pour plus d'infos : [Comment ouvrir un restaurant rapide en 7 étapes ?](#)

Voir aussi le guide [Réussir l'ouverture d'un restaurant rapide](#)

Articles sur le même sujet :

- [Réussir l'ouverture d'un restaurant rapide](#)
 - [Réussir la création d'un food-truck](#)
 - [Réussir la création de sa SARL](#)
 - [Récupérer une facture impayée](#)
 - [10 astuces pour éviter les impayés](#)
 - [Démission d'un gérant de SARL : mode d'emploi](#)
 - [Révoquer un gérant de SARL](#)
 - [Dissoudre une SARL](#)
 - [Guide pratique de la SARL](#)
-
- [Comment ouvrir un restaurant rapide en 7 étapes ?](#)
 - [Comment ouvrir un kebab ?](#)
 - [Comment ouvrir un fast-food ?](#)
 - [Comment ouvrir une friterie ?](#)
 - [Comment ouvrir une pizzeria ?](#)
 - [Comment ouvrir une sandwicherie ?](#)
 - [Comment ouvrir une crêperie ?](#)
 - [Qu'est-ce qu'un business plan ? Exemples de business plan](#)
 - [Comment réaliser facilement un business plan en 4 étapes](#)
 - [Qu'est-ce qu'une entreprise individuelle ?](#)
 - [Qu'est-ce qu'un auto-entrepreneur ?](#)
 - [Comment créer une SARL en 10 étapes ?](#)
 - [Ouvrir un restaurant : les règles de sécurité pour l'accueil au public](#)
 - [Ouverture d'un ERP : la visite de la commission de sécurité](#)
 - [Ouvrir un restaurant : les règles d'hygiène à respecter](#)
 - [Quelles formations suivre pour ouvrir un restaurant ?](#)
 - [La location-gérance : avantages et inconvénients](#)
 - [Bail commercial : peut-on changer l'activité ou la destination des lieux ?](#)