

# OISE : Les jeunes agriculteurs déboulent dans les grandes surfaces

**Ce jeudi, les Jeunes agriculteurs de l'Oise et de la Somme mènent une opération « viandedenullepart.com » dans les rayons de la grande distribution.**

« Je n'ai aucune idée de la provenance. C'est ma fille qui adore ça. Mais la prochaine fois, promis, je regarderais ! », s'exclame cette cliente de Carrefour Compiègne, un paquet de saucisses marronnasses à la main.



Ce jeudi matin, une quinzaine de jeunes agriculteurs (JA) de l'Oise envahit le rayon charcuterie de cette grande surface. Le but des JA, sur-étiqueter tous les produits transformés – lardons, saucissons, jambons – selon que l'origine de la viande apparaît sur l'emballage ou pas. Cette marque du distributeur indique bien l'origine du porc (France) pour ce jambon. Les éleveurs collent sur le plastique un bon point rose « viande d'origine connue ». Curieusement, la même marque du distributeur ne stipule rien pour ce paquet de poulets. Les JA collent cette fois un mauvais point jaune « viande de nulle part ». Et ainsi de suite.

« Notre action est avant tout positive. Informer le consommateur », expliquent les JA, qui doivent poursuivre leur opération « viandedenullepart.com) en fin de matinée au Cora de Saint-Maximin (Oise), et dans l'après-midi dans la Somme, auprès d'une grande enseigne encore secrète. « Aujourd'hui, la législation prévoit que la provenance doit être indiquée pour la viande fraîche, mais pas pour la viande transformée. C'est là qu'on retrouve toutes les cochonneries », explique, sans mauvais jeu de mot, Mathieu Pecquet, éleveur de bovins et de porcs à Lihus, près de Crévecoeur-le-Grand (Oise). « Il suffirait pourtant d'un mot (celui du pays) sur les emballages pour que la traçabilité soit là. Problème, à chaque crise sanitaire, les répercussions sont pour toutes les viandes, sans distinction de responsabilité, alors que les normes françaises sont beaucoup plus contraignantes que celles des autres pays. »

Dans le collimateur des JA, par exemple, le porc de Roumanie, qui se retrouve dans les plats préparés, sans que le consommateur n'en sache rien. « Les éleveurs français qui respectent de gros cahiers des charges ont besoin de reconnaissance », ajoute Thomas Bocquet, éleveur de bovins à Auchy-la-Montagne (Oise). « Aujourd'hui, les JA veulent mettre la pression sur les distributeurs, pour qu'ils mettent à leur tour la pression sur les transformateurs », explique Mathieu Pecquet. L'opération « viandedenullepart.com » avait débuté en Bretagne, il y a quelques semaines.