



**PRÉFET
DE LA RÉGION
PROVENCE-ALPES-
CÔTE D'AZUR**

Liberté
Égalité
Fraternité

**Direction régionale
de l'économie, de l'emploi,
du travail et des solidarités**

Pôle Concurrence, Consommation,
Répression des Fraudes et Métrologie Légale

**Opération régionale de contrôle sur l'origine de la viande d'agneau (Pâques 2025)
Bilan**



Du 7 au 18 avril 2025, les DDEPP de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur ont mené une opération « coup de poing » de contrôles de l'origine de la viande d'agneau en boucheries et grandes surfaces, à l'occasion des fêtes de Pâques. 26 établissements ont été contrôlés dans ce cadre, aussi bien des boucheries indépendantes que des rayons-boucherie en GMS.

Ces contrôles avaient pour objectif de s'assurer de la loyauté de l'information délivrée au consommateur sur l'origine de la viande d'agneau proposée et d'assurer une concurrence saine et loyale entre les opérateurs de la filière. Ils sont réalisés, sous le pilotage du pôle C de la DREETS, dans les six départements de la région.

En effet, certains professionnels peuvent tromper leurs clients sur le caractère local de leur viande d'agneau ou les indications géographiques (francisation) et labels mis en avant. Ces mentions valorisantes sont un élément important dans l'acte d'achat. Par exemple, en Provence-Alpes-Côte d'Azur, l'Agneau de Sisteron est particulièrement recherché. S'assurer que le consommateur n'est pas trompé sur l'origine permet également de défendre les opérateurs des filières qui respectent un cahier des charges strict.

La méthodologie de contrôle s'appuie sur une identification préalable des flux d'achats de viande d'agneau auprès des grossistes de la région, informations partagées entre les enquêteurs de la région. L'enquêteur intervient ensuite sur le point de vente sans décliner immédiatement son identité (« client mystère ») pour constater une éventuelle pratique commerciale trompeuse.

69 % des établissements contrôlés étaient en anomalie. Les constats réalisés ont donné lieu à des suites de différentes natures en fonction de la gravité des manquements : 5 courriers d'avertissement, 7 injonctions de mise en conformité et 8 procès-verbaux pénaux. Les enquêteurs ont constaté des défauts de traçabilité en grande distribution, la mise en vente de viande d'agneau « francisés » ou « provencialisés », y compris auprès de bouchers renommés, l'usurpation de signes de qualité (Label Rouge, IGP), fourniture d'étiquettes confusionnelles par un grossiste de la filière, etc.

L'indication de l'origine des viandes est devenue un enjeu majeur pour la filière viande française, qui fait face à de nombreux défis : inflation, tensions sur les marchés de matières premières, manque de compétitivité face aux autres pays producteurs, diminution de la consommation en viande, concurrence actuelle par les produits végétaux, épidémies (fièvre catarrhale ovine, influenza aviaire, etc.). Dès lors, le maintien de l'ordre public économique au sein de la filière des viandes est essentiel.

Cette opération a fait l'objet d'une large couverture médiatique locale : reportage de suivi de contrôle et interview du chef de pôle sur France 3 Régions, articles dans la presse quotidienne régionale et différents médias en ligne.

Ces actions s'inscrivent dans le cadre d'une enquête annuelle plus large, portée par la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), sur la loyauté et la traçabilité de la viande (bovine, porcine, ovine, caprine et volaille).

Les enquêteurs CCRF (en poste en DDPF et au Pôle C de la DREETS) réalisent des contrôles portant sur l'origine des produits alimentaires toute l'année, à tous les stades des filières. Ainsi, en 2024, 838 contrôles ont été réalisés en Provence-Alpes-Côte d'Azur qui ont généré 213 suites correctives ou répressives.



Couverture médias

France 3 :

["Des anomalies dans 60% de nos contrôles" : la viande d'agneau dans le viseur de la répression des fraudes pour Pâques](https://www.france.tv/france-3/provence-alpes-cote-d-azur/ici-19-20-provence-alpes/7085426-emission-du-jeudi-17-avril-2025.html)

<https://www.france.tv/france-3/provence-alpes-cote-d-azur/ici-12-13-provence-alpes/7085429-emission-du-jeudi-17-avril-2025.html>

<https://www.france.tv/france-3/provence-alpes-cote-d-azur/ici-12-13-provence-alpes/7085429-emission-du-jeudi-17-avril-2025.html>

Francebleu.fr

[Agneau de Provence pour le menu de Pâques : la chasse aux fraudes a démarré - ici](#)

Dauphiné libéré :

[Consommation. Agneau de Pâques : attention aux fraudes et aux prix trop attractifs !](#)

Alpes1 :

[Viande d'agneau : une vaste opération de contrôle dans toute la région](#)

Tribuca.net

[Pâques : pourquoi la préfecture renforce les contrôles sur la viande d'agneau dans les Alpes-Maritimes ? | Tribuca](#)

Maritima.fr

[L'origine de la viande d'agneau vendue pour Pâques contrôlée en région Provence-Alpes-Côte d'Azur](#)

Varactu.fr

[Contrôles renforcés sur l'origine de la viande d'agneau pour Pâques en Provence-Alpes-Côte d'Azur](#)

Bfmtv.com

[Alpes-de-Haute-Provence: trois établissements épinglés pour pratique commerciale trompeuse sur l'origine de la viande](#)

