



ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

PAC

Question écrite n° 39216

Texte de la question

M. Jean-Michel Couve appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation sur les conditions d'entrée en vigueur des nouvelles règles fixées par l'arrêté du 30 décembre 1993 quant aux conditions d'installation, d'équipement et de fonctionnement des établissements de transformation du lait et des produits à base de lait ainsi que sur l'application de l'arrêté du 2 mars 1995 relatif à l'agrément de ces mêmes établissements. Il observe que cette nouvelle réglementation, qui est la transcription en droit français d'une directive européenne de juin 1992, impose, à compter du 1er janvier 1998, une « mise aux normes » des locaux de transformation du lait extrêmement lourde pour les producteurs fermiers. Rappelant que les exploitations concernées contribuent puissamment au maintien du tissu socio-économique de zones rurales sensibles, il demande comment adapter la mise en œuvre de ces dispositions visant à assurer la santé publique à la spécificité de la production fromagère fermière. En se fondant sur l'article 23 de l'arrêté du 30 décembre 1993, qui prévoit des dérogations et des adaptations de cette réglementation aux établissements dont la production est limitée, il souhaite connaître le volume annuel maximal de lait ou de produits à base de lait retenu pour qu'un établissement bénéficie du régime dérogatoire et, dans ce cadre, il demande en quoi consisteront ces adaptations, tant en ce qui concerne l'équipement des locaux que les autres contrôles en matière d'hygiène. De même, il souhaite savoir comment la procédure d'agrément sera adaptée aux petits ateliers fermiers.

Texte de la réponse

Les dispositions nationales transposant la directive 92/46/CEE relative à la production et la mise sur le marché des laits et des produits laitiers sont en vigueur depuis le 1er janvier 1994. Elles prévoient une période de transition jusqu'au 31 décembre 1997, que les producteurs peuvent mettre à profit pour adapter leur outil de production suivant sa taille, soit aux conditions de l'agrément « industriel », soit à celles de l'agrément « d'atelier à faible capacité de production ». Pendant cette période de mise aux normes, la production ne peut être commercialisée que sur le seul marché national. Des conditions d'agrément adaptées aux établissements « à faible capacité de production », c'est-à-dire qui traitent moins de 2 millions de litres de lait par an (parmi lesquels figurent de nombreux ateliers fermiers) ont été prévues dès l'adoption de la directive pour ce qui concerne les critères d'installation, d'équipement et de fonctionnement de tels ateliers. S'agissant toutefois de productions animales sensibles du point de vue de l'hygiène (produits au lait cru notamment), ces conditions sont complétées par la nécessité de mise en place par les producteurs d'un autocontrôle de leurs fabrications sur la base du respect de dispositions de guides de bonnes pratiques hygiéniques de fabrication. Un arrêté ministériel doit paraître prochainement au Journal officiel de la République française pour préciser les conditions de l'agrément de ces ateliers à faible capacité de production. La souplesse de ces dispositions permettra de maintenir, dans le cadre des exigences hygiéniques et sanitaires définies au sein de la Communauté européenne, les entreprises de préparation de produits laitiers qui, quelles que soient leurs dimensions, acceptent de s'engager dans une démarche destinée à rassurer leurs clients préoccupés par les problèmes d'hygiène publique.

Données clés

Auteur : [M. Couve Jean-Michel](#)

Circonscription : - RPR

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 39216

Rubrique : Politiques communautaires

Ministère interrogé : agriculture, pêche et alimentation

Ministère attributaire : agriculture, pêche et alimentation

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 27 mai 1996, page 2795

Réponse publiée le : 29 juillet 1996, page 4110