



ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

PAC

Question écrite n° 39217

Texte de la question

M. Yves Rousset-Rouard attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation au sujet de la situation à laquelle est confrontée la filière fromagère fermière, filière constituée de petits ateliers familiaux largement présents sur l'ensemble du territoire et riche de produits traditionnels et types. En effet, avec l'application de la directive européenne de juin 1992 sur les établissements transformant du lait et sa transcription récente dans le droit français, les producteurs ont à faire face à une réglementation nouvelle et lourde les obligeant à se mettre aux normes avant le 1er janvier 1998. Celle-ci concerne les locaux de transformation et la réalisation par le producteur lui-même, d'analyses sur ses produits, sur l'eau, et donc l'amène à faire des investissements et des frais lourds pour de petits ateliers. Aussi, souhaitent-ils que cette nouvelle réglementation soit adaptée aux spécificités des ateliers fromagers fermiers. Il lui demande donc de bien vouloir lui indiquer ses intentions.

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. Rousset-Rouard Yves](#)

Circonscription : - UDF

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 39217

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