



ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

PAC

Question écrite n° 39369

Texte de la question

M. Jacques Pelissard appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation sur les difficultés rencontrées par les fromageries du Jura pour obtenir le versement d'aides publiques aux investissements de mise aux normes d'hygiène européennes. En effet, à l'approche de l'échéance du 31 décembre 1997 pour l'agrément aux normes d'hygiène européenne de tous les ateliers de fromagerie, les efforts des coopératives en ce sens sont ralentis par la lourdeur des procédures administratives : des formalités supplémentaires ont été exigées pour la constitution des dossiers, même pour les investissements peu importants, les délais d'instruction des dossiers dépassent souvent une année, les difficultés de communication avec l'administration se sont accentuées, du fait de la suppression de la commission régionale consultatrice, et empêchent toute programmation des travaux. De nouveaux critères de refus des dossiers sont mentionnés, relatifs en particulier au traitement des eaux usées, alors que celui-ci fait l'objet d'un programme quinquennal aux échéances différentes de celle de l'harmonisation européenne. En dépit de leurs démarches actives en faveur de la mise aux normes, les 80 fromageries du Jura n'ont pas obtenu jusqu'à présent l'agrément sanitaire. Il lui demande, compte tenu du retard des aides aux investissements et de l'échéance de 1997, quelles mesures il envisage de prendre en faveur de l'obtention de l'agrément.

Texte de la réponse

Les dispositions nationales transposant la directive 92/46/CEE relative à la préparation et à 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 selon leur taille, soit aux conditions de l'agrément « industriel », soit à celles de l'agrément « d'atelier à faible capacité de production ». Le dossier à constituer auprès des services vétérinaires pour solliciter cet agrément, et dont la nature des pièces est prévue par l'article 4 de l'arrêté ministériel du 28 juin 1994, ne diffère pas de celui des autres établissements agroalimentaires. Dans le Jura, dix établissements ont déjà reçu leur agrément communautaire, dont quatre coopératives (Les Moussières, Orgelet, Plasne, Tourmont) et trois caves d'affinage de pâtes pressées cuites (Montmorot, Poligny, Vevy). Certains de ces investissements ont pu bénéficier d'une contribution financière de l'État et du FEOGA dès lors qu'ils respectaient les critères de choix pris pour application du règlement 866/90 modifié, et que l'entreprise en avait fait la demande. En outre, un arrêté ministériel doit paraître prochainement au Journal officiel de la République française pour préciser les conditions de l'agrément pour des ateliers à faible capacité de production, c'est-à-dire qui mettent en œuvre moins de 2 millions de litres de lait par an. 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 apporter au consommateur toute garantie en matière de qualité sanitaire.

Données clés

Auteur : [M. Pélissard Jacques](#)

Circonscription : - RPR

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 39369

Rubrique : Politiques communautaires

Ministère interrogé : agriculture, pêche et alimentation

Ministère attributaire : agriculture, pêche et alimentation

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 27 mai 1996, page 2796

Réponse publiée le : 29 juillet 1996, page 4111