



ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

Metiers de bouche

Question écrite n° 44112

Texte de la question

M. Bernard Accoyer attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation sur une tendance très préoccupante pour la santé publique et la survie des entreprises artisanales des métiers de bouche. La rigueur des contrôles d'hygiène et d'application des normes de conformité aux lois du travail place les entreprises officiellement inscrites au registre du commerce dans une situation de concurrence déloyale, vis-à-vis des professionnels de l'alimentation qui interviennent au sein des manifestations associatives ou sont servis des repas. Ces derniers échappent à tout contrôle d'hygiène et de légalité, constituant un danger pour la santé publique, de même qu'une injustice flagrante pour les entreprises respectant la législation en ce domaine et soumises à de lourdes charges. Il lui demande de lui apporter des précisions quant à cette situation et si de nouvelles mesures ne sont pas envisagées afin d'appliquer des contrôles d'hygiène stricts au cours de manifestations associatives ou sont servis des repas.

Texte de la réponse

Les professionnels de l'alimentation qui délivrent des repas lors de manifestations associatives sont tenus de respecter la même réglementation que les entreprises artisanales des métiers de bouche : il s'agit en effet de la même activité de fourniture de denrées à des consommateurs. Ils doivent être inscrits au registre du commerce et respecter l'arrêté du 9 mai 1995, réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur. Ainsi, ils doivent mettre en œuvre dans leurs locaux de travail, et aussi lors du transport et de la remise aux consommateurs des denrées, les grands principes d'hygiène, et notamment la propreté et le bon entretien des équipements, l'hygiène du personnel ou la maîtrise de la chaîne du froid. Les locaux de préparation et les engins de transport sont déclarés aux services vétérinaires dont les agents vérifient régulièrement leur conformité aux normes en vigueur. Les principaux contrôles s'effectuent au niveau de l'origine, de la fabrication, du stockage et du transport des denrées, où se situent les risques essentiels. Enfin, il est régulièrement rappelé aux maires la nécessité d'informer les services vétérinaires de l'ensemble de ces manifestations afin qu'un travail de prévention des risques soit engagé lors de ce type d'activité.

Données clés

Auteur : [M. Accoyer Bernard](#)

Circonscription : - RPR

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 44112

Rubrique : Commerce et artisanat

Ministère interrogé : agriculture, pêche et alimentation

Ministère attributaire : agriculture, pêche et alimentation

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 21 octobre 1996, page 5471

Réponse publiée le : 30 décembre 1996, page 6861