



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

lait et produits laitiers

Question écrite n° 25219

Texte de la question

M. Stéphane Alaize attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur les problèmes posés par la traduction en droit français des directives européennes arrêtant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait. En effet, les producteurs de fromages fermiers, qui exercent le plus souvent dans de toutes petites exploitations, sont confrontés à un encadrement très strict de leur activité. De plus, l'application de l'arsenal réglementaire découlant des directives 92/46/CEE et 94/71/CE varie considérablement d'un endroit à l'autre. En Ardèche, par exemple, la direction départementale des services vétérinaires impose la déclaration de la marque de salubrité sur l'ensemble du processus de « maîtrise de l'hygiène » alors que, dans d'autres départements, elle est seulement demandée sur les bâtiments. Cette situation, en raison de la différence des coûts d'investissement qu'elle implique, crée d'importantes distorsions à la concurrence. Les entreprises installées dans les zones à plus fort niveau d'exigence se trouvent ainsi pénalisées. En conséquence, il lui demande s'il ne serait pas possible d'harmoniser l'application des directives européennes sur l'ensemble du territoire national.

Texte de la réponse

Dans le cadre du marché unique, la situation des producteurs fermiers fait l'objet d'une réglementation spécifique et adaptée aux caractéristiques de leurs ateliers et à celles de leurs fabrications. Ainsi, en cas de vente directe sur place des produits à la ferme, la réglementation n'impose pas d'agrément sanitaire. Pour une vente de proximité de moins de 30 % de ses produits à des intermédiaires, le reste étant effectué en vente directe aux consommateurs, il est possible à un producteur de bénéficier d'une dispense d'agrément dans des conditions prévues selon les modalités d'application de l'article 260 du code rural, contrôlées par les services vétérinaires départementaux. Pour les producteurs fermiers de produits laitiers, les critères de définition des établissements à faible capacité de production ont été précisés par la décision de la commission du 4 mai 1995 (95/165/CE) transposée dans le droit français par l'arrêté ministériel du 2 août 1996. Ainsi, la délivrance de l'agrément communautaire permettant la mise sur le marché unique de ces produits est possible moyennant des conditions d'installation et d'équipement relativement simples et adaptées au niveau de production. S'agissant toutefois de productions animales sensibles du point de vue de l'hygiène (produits au lait cru), 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. Pour pallier l'absence actuelle de tels outils professionnels dans certaines familles professionnelles et harmoniser les modalités d'application des textes réglementaires d'une région à l'autre, le ministère de l'agriculture et de la pêche a publié une importante note de service (53 pages) destinée à guider pas à pas les responsables d'établissements à faible capacité de production dans leur démarche formalisées d'autocontrôle.

Données clés

Auteur : [M. Stéphane Alaize](#)

Circonscription : Ardèche (3^e circonscription) - Socialiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 25219

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 15 février 1999, page 856

Réponse publiée le : 19 avril 1999, page 2329