



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 3367

Texte de la question

M. Didier Chouat appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur les entreprises de petite taille préparant et mettant sur le marché des denrées alimentaires animales et d'origine animale au regard de l'application de nouvelles normes sanitaires européennes. Les nouvelles réglementations européennes en matière de maîtrise des risques concernant les conditions de production de « préparations de viandes » exigent la mise en oeuvre d'autocontrôles microbiologiques lourds et coûteux pour les très petites entreprises. Ce dispositif suscite des inquiétudes chez les intéressés. A titre d'exemple, une entreprise de neuf salariés, commercialisant plus de 800 kilogrammes de produits carnés par semaine, dont 550 kilogrammes de viande et 250 kilogrammes de charcuterie fraîche, est tenue de procéder à cinq analyses microbiologiques par semaine, soit un coût de 100 000 F par an pour cette société. Cette entreprise des Côtes-d'Armor a reçu une circulaire de la direction des services vétérinaires datée du 20 août 1997 ramenant cette obligation, pour la saucisse fraîche, à un contrôle par semaine. Le responsable de cette SARL se félicite de cette récente instruction qui, pour ce produit, ramène le coût annuel des contrôles de 60 000 F à 12 000 F, mais s'inquiète de savoir s'il s'agit d'une mesure transitoire. En conséquence, il lui demande s'il prévoit de prendre des dispositions pour adapter ces normes sanitaires européennes à la situation des très petites entreprises qui ne pourraient supporter de tels surcoûts.

Texte de la réponse

Les entreprises de production de « préparation de viandes » sont soumises aux prescriptions de la directive 94/65/CE du 14 décembre 1994. Cette directive impose notamment une fréquence élevée d'autocontrôles microbiologiques sans distinction de la taille des unités de production. Cette exigence réglementaire nouvelle entraîne un surcoût important pour les entreprises de petite taille et plus particulièrement les établissements qui élaborent à titre accessoire des chairs à saucisses et des saucisses fraîches. Le rythme des contrôles microbiologiques étant imposé au plan communautaire, il n'a pas été possible d'assouplir ce dispositif lors de sa transposition au plan national par l'arrêté du 29 février 1996. Cependant, dans le cadre des discussions actuellement en cours sur la simplification de la législation vétérinaire, la commission a interrogé le Comité scientifique vétérinaire sur la fréquence des contrôles et les critères microbiologiques applicables notamment aux établissements de faible capacité. Toute modification des dispositions réglementaires actuellement en vigueur ne pourra être envisagée qu'après l'avis de ce comité. Toutefois, lors des discussions communautaires qui suivront cet avis, la France soutiendra toute formule de nature à alléger les contraintes pesant sur les établissements de faible capacité.

Données clés

Auteur : [M. Didier Chouat](#)

Circonscription : Côtes-d'Armor (3^e circonscription) - Socialiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 3367

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 22 septembre 1997, page 3021

Réponse publiée le : 24 novembre 1997, page 4185