



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

marchés

Question écrite n° 47554

Texte de la question

M. Jean-Claude Leroy appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur les nouvelles règles d'hygiène que doivent désormais appliquer les vendeurs sur les marchés de plein air pour leurs produits alimentaires. Le respect de ces normes strictes, notamment au regard de la température à respecter, va obliger les producteurs vendeurs à investir dans des équipements coûteux et risque à terme de compromettre l'existence et l'avenir des marchés de plein air. Il est bien évident que la définition des mesures d'hygiène est une nécessité qui ne saurait d'ailleurs être remise en cause. Cependant, il lui demande les mesures envisagées afin de sauvegarder l'existence de ce type de marchés.

Texte de la réponse

L'honorable parlementaire a attiré l'attention de monsieur le ministre de l'agriculture et de la pêche sur l'inquiétude suscitée chez les commerçants et les producteurs fermiers concernés par l'échéance du 16 mai 2000 de la dérogation accordée aux marchés locaux en ce qui concerne notamment le respect des températures réglementaires de conservation des denrées remises directement au consommateur. Ils craignent que ces exigences ne conduisent certains d'entre eux à devoir cesser leur activité à cause de trop lourds investissements. La sécurité alimentaire est une demande forte des consommateurs et les pouvoirs publics se doivent d'y veiller et d'adopter des mesures préventives. Quelle que soit la qualité des produits, de mauvaises conditions de conservation sont susceptibles de les altérer et d'entraîner des conséquences néfastes pour les consommateurs. A l'inverse, les garanties apportées aux consommateurs au regard de l'hygiène sont un moyen de les inciter à fréquenter les marchés. L'arrêté du 9 mai 1995 régit l'hygiène des aliments remis directement au consommateur. Cet arrêté est un des textes de transposition de la directive communautaire 93/43/CEE du Conseil relative à l'hygiène des denrées alimentaires. Il vise l'ensemble des établissements dont l'activité est la vente directe d'aliments au consommateur. Sont également concernées par ces dispositions les activités artisanales ou commerciales non sédentaires (marchés couverts ou de plein air, vente sur le domaine public...) ainsi que la vente à la ferme (sur l'exploitation ou sur les marchés de proximité). Ces établissements étaient déjà soumis au respect de dispositions hygiéniques générales et spécifiques en application du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 et ce, à travers les règlements sanitaires départementaux et un certain nombre d'arrêtés ministériels sectoriels. Le principe général de l'arrêté du 9 mai 1995 est de demander aux professionnels de mettre en oeuvre les moyens nécessaires pour maîtriser l'hygiène des produits mis en vente en fonction des risques identifiés. Le respect de ces dispositions peut nécessiter une certaine mise à niveau des équipements des commerçants, notamment leur matériel de conservation des denrées à des températures réfrigérées lorsque leurs caractéristiques l'imposent. Le dispositif mis en place laisse aux professionnels un très large choix de moyens de maîtrise de l'hygiène adaptés à l'environnement des marchés ainsi qu'au type de denrées proposées à la vente. Le maintien au froid des denrées peut ainsi se faire dans une voiture boutique produisant son propre froid ou dans un meuble alimenté par l'électricité ou dans des dispositifs refroidis grâce à des matériels eutectiques d'accumulation de froid. Afin d'aider les commerçants concernés, le Centre national d'action qualité (CNAQ), qui réunit les organisations professionnelles de l'alimentation de détail, les

administrations de tutelle et de contrôle ainsi que les organismes consulaires, a finalisé un dossier relatif à la mise en conformité des marchés aux règles d'hygiène en élaborant des fiches techniques adaptées ainsi que des fiches indiquant les aides financières possibles. S'agissant des équipements collectifs, les mairies peuvent demander une subvention du fonds d'intervention pour la sauvegarde de l'artisanat et du commerce (FISAC). Concernant les équipements individuels, les commerçants et les artisans peuvent avoir accès à des prêts bonifiés et les producteurs fermiers aux contrats territoriaux d'exploitation (CTE) pour la production à la ferme et aux plans d'aide à la modernisation (PAM) pour les activités de vente.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Claude Leroy](#)

Circonscription : Pas-de-Calais (3^e circonscription) - Socialiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 47554

Rubrique : Ventes et échanges

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 12 juin 2000, page 3494

Réponse publiée le : 23 octobre 2000, page 6026