



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

viandes

Question écrite n° 11653

Texte de la question

Mme Henriette Martinez souhaite attirer l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales sur la fabrication artisanale (hors normes européennes) de conserves traditionnelles à base de viande dont la vente directe s'effectue dans le cadre d'une entreprise familiale. Elle souhaite savoir quelles sont les normes applicables à ce type de production et notamment si une telle entreprise doit être soumise aux mêmes contraintes que les grosses unités de productions industrielles et en particulier si la validation par la commission technique de la conservation des produits agricoles de la cuisson des conserves est obligatoire dans le cas de production familiale.

Texte de la réponse

Les obligations auxquelles doivent satisfaire les fabricants artisanaux de conserves de denrées animales ou d'origine animale se livrant strictement à la remise directe au consommateur, qu'il s'agisse de charcutiers-traiteurs ou de producteurs fermiers, sont précisées par l'arrêté ministériel du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur. Contrairement aux conserves industrielles, ce texte ne prévoit pas l'agrément communautaire de l'atelier de fabrication. Son article 13 prévoit toutefois les conditions requises pour les autoclaves et stérilisateurs utilisés et pour leur utilisation. L'article 17 de cet arrêté prévoit également que les responsables de ces ateliers doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des produits et être en mesure de le porter à la connaissance des agents des administrations chargées des contrôles. Ainsi, le choix et la mise en oeuvre des barèmes retenus pour la stérilisation, la vérification du bon fonctionnement des appareils, la mesure des valeurs stérilisatrices et les critères prouvant la stabilité des produits finis sont, le plus souvent, effectués dans le cadre de l'assistance technique apportée par les centres techniques (de la conserve), en particulier pour les producteurs fermiers qui y cotisent. Enfin, si cette production n'est destinée qu'à une consommation strictement familiale, aucune réglementation sanitaire ne s'applique.

Données clés

Auteur : [Mme Henriette Martinez](#)

Circonscription : Hautes-Alpes (1^{re} circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 11653

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : agriculture, alimentation et pêche

Ministère attributaire : agriculture, alimentation et pêche

Date(s) clé(s)

Date de signalement : Question signalée au Gouvernement le 9 juin 2003

Question publiée le : 10 février 2003, page 920

Réponse publiée le : 16 juin 2003, page 4735