



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 14229

Texte de la question

M. François Sauvadet appelle l'attention de M. le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation sur les difficultés rencontrées par certains professionnels de l'alimentation (salaisons, traiteurs), contraints de suivre les prescriptions de plus en plus draconiennes de normes sanitaires en constante évolution. Ce mouvement, s'il permet de satisfaire l'exigence accrue de sécurité sanitaire - ce qui est incontestablement un aspect positif -, conduit également à un renouvellement accéléré du matériel de ces professionnels, notamment des réfrigérateurs et des séchoirs. Compte tenu des enjeux économiques et sociaux combinés à cet impératif de santé publique, il lui demande de préciser les mesures envisagées par le Gouvernement pour soutenir ces professionnels dans leur effort d'équipement qui fragilise leur situation financière parfois déjà bien précaire.

Texte de la réponse

La sécurité alimentaire, qui est aujourd'hui une préoccupation forte des consommateurs, constitue un impératif majeur de santé publique. Cet enjeu exige, de la part des professionnels de l'alimentation, un suivi attentif des procédés de fabrication et la mise en oeuvre de méthodes rigoureuses de conservation. Pour y parvenir, il est nécessaire de disposer de locaux et d'équipements appropriés. Or, si l'harmonisation des législations européennes a récemment conduit à des mesures d'actualisation de la réglementation existante, elle n'en a pas, pour autant, bouleversé les fondements. En conséquence, les entreprises qui respectaient les exigences réglementaires antérieures ne sont pas confrontées à la mise en oeuvre d'aménagements coûteux. Dans ces conditions, il serait inéquitable et source de distorsion de concurrence que les entreprises n'ayant pas réalisé en temps utile les mises en conformité exigées puissent être avantagées par l'attribution d'une aide individuelle. En revanche, l'Etat a fortement contribué à aider les plus petites entreprises de l'alimentation à se mettre en conformité avec la législation. C'est dans ce cadre que l'élaboration et la diffusion de guides de bonnes pratiques d'hygiène ont été soutenues afin de permettre aux entreprises, et notamment à celles de petite taille, de faire face aux exigences réglementaires en matière de santé publique.

Données clés

Auteur : [M. François Sauvadet](#)

Circonscription : Côte-d'Or (4^e circonscription) - Union pour la Démocratie Française

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 14229

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : PME, commerce, artisanat, professions libérales et consommation

Ministère attributaire : PME, commerce, artisanat, professions libérales et consommation

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 17 mars 2003, page 1969

Réponse publiée le : 2 juin 2003, page 4322