



# ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

boucherie

Question écrite n° 51987

## Texte de la question

M. Michel Raison appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur l'utilisation du matériau bois dans les métiers de la boucherie. Il le remercie de rappeler l'historique de la réglementation encadrant l'utilisation des billots en bois pour la découpe de la viande.

## Texte de la réponse

Les bouchers sont soumis aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur. Cet arrêté prévoit que les équipements avec lesquels les denrées entrent en contact soient construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires. Sans proscrire l'utilisation de dispositifs en bois, cet arrêté la soumet à la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment concernant l'entretien des plans de découpe en bois. Ce point particulier est abordé dans le guide de bonnes pratiques en boucherie artisanale, rédigé par la confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs et validé par l'administration en 1999. Ce guide est un document de référence, d'application volontaire ; il contient des recommandations sur des moyens, les méthodes adaptées ainsi que les procédures, dont la mise en oeuvre doit aboutir à la maîtrise des exigences sanitaires réglementaires. Au 1er janvier 2006, un nouveau corpus réglementaire communautaire, le « paquet hygiène », est entré en application. Cette réglementation, fondée sur la responsabilisation des professionnels, fixe les objectifs à atteindre tout en laissant une certaine latitude sur les moyens ; elle encourage fortement la rédaction de guides de bonnes pratiques d'hygiène. Elle pérennise donc, sur un plan communautaire, les mesures qui s'appliquent sur le territoire national depuis plus de quinze ans. Aussi, l'arrêté du 9 mai 1995 sera à terme abrogé. En complément des dispositions réglementaires relatives à leur entretien, les matériaux en bois utilisés doivent satisfaire aux exigences du règlement (CE) n° 19351-2004 du 27 octobre 2004, en particulier au principe d'inertie des matériaux et objets mis ou destinés à être mis au contact des denrées alimentaires.

## Données clés

**Auteur :** [M. Michel Raison](#)

**Circonscription :** Haute-Saône (3<sup>e</sup> circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 51987

**Rubrique :** Commerce et artisanat

**Ministère interrogé :** Agriculture et pêche

**Ministère attributaire :** Alimentation, agriculture et pêche

## Date(s) clé(s)

**Question publiée le :** 16 juin 2009, page 5711

**Réponse publiée le :** 1er septembre 2009, page 8373