



# ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

## sécurité

Question écrite n° 18601

### Texte de la question

Mme Marie-Hélène Fabre expose à M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt que la Commission européenne vient d'autoriser l'importation, dès la fin de février 2013, de viande bovine américaine désinfectée à l'acide lactique. Elle lui rappelle que, si l'usage de l'acide lactique est potentiellement moins néfaste que celui de la javel, autoriser l'importation de tels produits est un nouveau coup dur porté aux éleveurs européens qui respectent des normes sanitaires infiniment plus contraignantes. En effet, comment peuvent-ils faire face à la concurrence de pays qui dissimulent leurs manquements à l'hygiène et leurs mauvaises conditions d'élevage et d'abattage par ces artifices ? Elle se demande alors pourquoi dans ces conditions imposer tant de contraintes sanitaires à nos abattoirs, si par ailleurs on accepte d'importer de tels produits. Elle lui demande comment il compte réagir face à cette décision de la Commission européenne en contradiction flagrante avec la rigueur légitime de la politique sanitaire en vigueur jusqu'alors.

### Texte de la réponse

Le règlement (UE) n° 101/2013 de la Commission du 4 février 2013 concernant l'utilisation de l'acide lactique pour réduire la contamination microbiologique de surface des carcasses de bovins, publié le 5 février 2013 autorise, à partir du 25 février 2013, les exploitants du secteur alimentaire à utiliser l'acide lactique pour réduire la contamination microbiologique de surface des carcasses de bovins à l'abattoir. Cette pratique est ainsi autorisée pour les produits provenant de pays tiers et importés dans l'Union européenne mais aussi pour les opérateurs européens. Ce texte a été adopté à l'issue d'un processus décisionnel au cours duquel la France s'est toujours exprimée contre l'adoption de ces dispositions. En effet, la décontamination chimique, dont l'objet est de pallier d'éventuels défauts d'hygiène lors des opérations d'abattage, va à l'encontre de la priorité attachée depuis toujours par l'Union européenne au respect des bonnes pratiques d'hygiène tout au long de la chaîne alimentaire depuis l'élevage jusqu'à l'assiette du consommateur. Alors que la mesure est aujourd'hui d'application, ce sont les services vétérinaires des directions départementales en charge de la protection des populations (DDPP ou DDCSPP), présents dans les abattoirs, qui assureront le contrôle du respect, par l'exploitant, des conditions d'utilisation de l'acide lactique. Ceux-ci veilleront au strict respect des dispositions qui en encadrent l'usage (validation de l'efficacité, définition des produits pouvant être traités, non substitution aux bonnes pratiques d'hygiène lors des opérations d'abattage...), et s'assureront que la priorité reste l'application de bonnes pratiques d'hygiène tout au long de la chaîne d'abattage.

### Données clés

**Auteur :** [Mme Marie-Hélène Fabre](#)

**Circonscription :** Aude (2<sup>e</sup> circonscription) - Socialiste, écologiste et républicain

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 18601

**Rubrique :** Consommation

**Ministère interrogé :** Agriculture, agroalimentaire et forêt

**Ministère attributaire** : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Date(s) clé(s)

**Question publiée au JO le** : [19 février 2013](#), page 1706

**Réponse publiée au JO le** : [26 mars 2013](#), page 3323