



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

produits du terroir

Question écrite n° 39862

Texte de la question

M. Marc Francina attire l'attention de M. le ministre du redressement productif sur les difficultés croissantes rencontrées par les producteurs de produits régionaux, asphyxiés par une réglementation trop contraignante. La multiplication des normes notamment sanitaires, de plus en plus sévères, poussent les producteurs locaux à la fermeture de leur modeste exploitation, à l'issue de contrôles administratifs toujours plus fréquents qui se soldent par de lourdes amendes. Les investissements nécessaires pour conserver leurs locaux aux normes et optimiser la performance de leurs outils de production sont exorbitants. Il s'agit pourtant d'un secteur des plus dynamiques, créateur d'emplois non délocalisables, et participant largement au rayonnement de la France dans le monde. C'est pourquoi il lui demande de bien vouloir lui indiquer les mesures que le Gouvernement pourrait adopter urgemment pour sauver les producteurs locaux.

Texte de la réponse

Une politique harmonisée a été mise en place depuis janvier 2006 au sein de l'Union européenne concernant l'hygiène des denrées alimentaires. 18 directives et une soixantaine d'arrêtés ont ainsi été abrogés et remplacés par cinq règlements principaux, qui constituent le « Paquet Hygiène », et 8 arrêtés relatifs à l'alimentation humaine, qui fixent les exigences en la matière. L'esprit général des textes applicables aux professionnels consacre la logique d'une approche fondée sur une obligation de résultats : la réglementation fixe les objectifs à atteindre, en laissant la responsabilité primaire aux exploitants, qui ont le choix des moyens mis en oeuvre pour garantir la sécurité des aliments. La mise en oeuvre, depuis 2006, des règlements du « Paquet hygiène » a nécessité une adaptation, à la fois des opérateurs et des services de contrôle. Pour les professionnels, le passage d'une obligation de moyens à une obligation de résultats a renforcé leur responsabilité. Ils doivent en effet présenter les moyens qu'ils ont choisis afin de mettre sur le marché des denrées sûres et saines. Pour les services de contrôle, des méthodes d'inspection ont été développées par la direction générale de l'alimentation pour prendre en compte la nouvelle approche et harmoniser les conditions d'évaluation du niveau sanitaire des établissements. Il convient en conséquence de prendre en considération la façon dont les contrôles officiels sont menés, l'évolution des modalités de conduite d'inspection pouvant donner aux opérateurs le sentiment d'une pression de contrôle plus forte. Les mesures correctives demandées, si nécessaire, aux professionnels, sont liées le plus souvent, chez les petits producteurs, à des défauts d'hygiène, et n'impliquent pas de lourds investissements financiers ou humains, mais plutôt une évolution des habitudes de travail et le respect des procédures qu'ils ont définies et mises en place. Bien évidemment, les contrôles peuvent ponctuellement être accentués dans les établissements pour lesquels des non-conformités plus graves ont été relevées. En parallèle, les mutations récentes de l'agriculture et des modes de consommation se traduisent par un intérêt croissant pour les circuits de proximité. Le renforcement du lien entre producteurs et consommateurs est une priorité du Gouvernement, et les contraintes liées à la réglementation sanitaire applicable à la vente en circuits courts ne constituent pas un frein pour le développement de ce mode d'approvisionnement. Conscient des difficultés que peut présenter l'application des exigences réglementaires européennes par les petits exploitants, une attention particulière est portée au développement des circuits de proximité, et des règles adaptées pour les

producteurs de petites quantités sont mises en place dans le respect des normes en vigueur, sans compromettre la qualité sanitaire des produits. Ces évolutions permettent d'assurer le maintien d'un savoir-faire local et d'une offre de produits traditionnels dans le respect des objectifs en matière d'hygiène. Il est en effet essentiel de pouvoir garantir que tous les produits livrés via ces modes de commercialisation présentent les mêmes garanties sanitaires pour le consommateur que tout autre produit alimentaire.

Données clés

Auteur : [M. Marc Francina](#)

Circonscription : Haute-Savoie (5^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 39862

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Redressement productif

Ministère attributaire : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [15 octobre 2013](#), page 10748

Réponse publiée au JO le : [19 novembre 2013](#), page 12025