



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

abattoirs

Question écrite n° 49070

Texte de la question

Mme Dominique Nachury appelle l'attention de M. le ministre délégué auprès du ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, chargé de l'agroalimentaire, sur le récent rapport de l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV) - organe de la Commission européenne chargé d'évaluer les systèmes de contrôles dans le secteur agroalimentaire -, rendu en novembre 2013, et particulièrement sévère à l'égard de la France. Basé sur un audit réalisé en mai et juin 2013 dans la filière volaille, ce rapport conclut à l'existence de « graves non conformités au niveau des inspections en abattoir ». Il souligne que la mise en œuvre par la France de la réglementation « s'écarte considérablement de la législation de l'Union européenne ». Circonstance aggravante, l'OAV pointait déjà des lacunes sérieuses dans ses audits de 2000 et 2008. Dans son rapport de 2013, l'office souligne l'insuffisance des contrôles officiels sur la filière volaille tant au niveau des élevages (seuls 1 % d'entre eux sont contrôlés chaque année) qu'au niveau des abattoirs ou des ateliers de transformation de la viande. Qu'il s'agisse des volailles ou d'autres animaux, l'abattoir est une étape clé pour la sécurité alimentaire. Dans le secteur de la volaille, les inspections en abattoirs, autrefois réalisées par des vétérinaires du ministère de l'agriculture, sont de plus en plus souvent déléguées aux professionnels. Si l'on en croit l'OAV, ce transfert pose aujourd'hui de sérieux problèmes. Les auditeurs notent « des non-conformités au niveau de la mise en œuvre des systèmes d'alerte » et indiquent que « les tests de compétence du personnel effectuant les inspections inclus dans les dispositions nationales n'ont pas encore été réalisés ». La liste des manquements à la réglementation ne s'arrête pas là : absence de certains contrôles sanitaires sur les carcasses, absence de personnel spécifiquement dédié aux inspections, chaînes d'abattage non conformes, insuffisance des analyses microbiologiques. L'OAV précise que si les entreprises sont parfois conscientes de ces carences, elles n'agissent pas toujours pour y remédier, ce qui est choquant et très préoccupant. En ce qui concerne le bien-être animal, le bilan n'est pas meilleur : l'OAV indique que « dans tous les abattoirs visités, les paramètres d'étourdissement étaient incorrects et l'équipe chargée de l'audit a relevé la présence dans la chaîne d'abattage de nombreuses volailles qui [...] présentaient toujours des signes de conscience ». C'est pourquoi, au vu de ces éléments, elle souhaiterait connaître les mesures qu'entend prendre le Gouvernement pour assurer la fiabilité de cette chaîne alimentaire.

Texte de la réponse

Les établissements d'abattage de volailles en France sont soumis à une inspection permanente. À l'inspection sanitaire des animaux vivants et des carcasses (« inspection produit »), s'ajoute l'inspection des conditions de fonctionnement de l'établissement conduite selon la programmation nationale qui tient compte du type d'établissement, du niveau de risque des produits et d'un facteur de risque propre à l'établissement lui-même. C'est la combinaison de ces 2 inspections qui apporte des garanties sur la sécurité des viandes mises sur le marché. L'inspection des carcasses et abats (inspection « post-mortem ») ne permet pas à elle seule de détecter l'ensemble des dangers présentant un risque pour le consommateur. L'inspection des animaux et des viandes qui en sont issues repose sur une analyse de risque complète, initiée dès l'élevage. Cette analyse de risque est permise grâce à la transmission, préalablement à leur arrivée à l'abattoir, des informations sur l'état

sanitaire des animaux destinés à être abattus (via un document d'information sur la chaîne alimentaire). Ces informations permettent de détecter des dangers non repérables visuellement (dangers dits « inapparents ») et d'adapter en conséquence l'organisation de l'inspection des animaux et des viandes. La filière volailles présente en outre des spécificités qui permettent d'adapter l'organisation de l'inspection tout en garantissant la sécurité des produits : homogénéité des risques présentés par les lots de volailles élevés dans des conditions identiques, produits destinés à être consommés cuits, dangers majoritairement détectables en amont de l'abattoir et faisant l'objet d'une information sur la chaîne alimentaire. Ces particularités de la filière volailles ont conduit la France à mettre en oeuvre les mesures suivantes : - conformément à ce que permet le règlement européen (CE) n° 854/2004, le personnel des abattoirs de volailles et de lagomorphes est autorisé en France à participer au contrôle des viandes. Le personnel est préalablement formé à cet effet par des organismes habilités par le ministère de l'agriculture. Lorsqu'il participe à l'inspection, ce personnel est placé sous le contrôle et la responsabilité des services officiels qui l'évaluent périodiquement ; - la France a mis en oeuvre un projet pilote dans 11 abattoirs, afin de proposer un modèle d'inspection fondé sur des critères d'alerte qui déclenchent des inspections renforcées par les services vétérinaires. La mise en oeuvre de ce projet pilote a été approuvée par les autorités européennes et des réflexions similaires sont en cours au sein d'autres États membres ; - les moyens dédiés aux contrôles officiels sont corrélés au nombre d'animaux abattus dans l'établissement et aux caractéristiques de l'établissement (organisation des abattages, conformité aux réglementations sanitaires). Le nombre d'inspecteurs officiels en abattoir est maintenu en 2014. Les non conformités relevées par la mission de l'office alimentaire et vétérinaire (OAV) sont ponctuelles et ont fait l'objet de demande de mesures correctives aux exploitants concernés par les services vétérinaires. Par ailleurs, ces non conformités ne sont pas représentatives du niveau d'hygiène général des abattoirs de volailles en France, comme l'a rappelé l'office alimentaire et vétérinaire (OAV) dans son rapport : « il existe un système régulier et documenté de contrôles officiels des établissements de viande de volaille et de produits à base de viande de volaille. Dans les établissements visités, les conditions générales d'hygiène étaient globalement satisfaisantes ». Concernant le bien-être animal, le règlement (CE) n° 1099/2009 relatif à la protection animale au moment de leur mise à mort établit un principe d'étourdissement préalable à la mise à mort impliquant le maintien d'un état d'inconscience et d'insensibilité jusqu'à la mort. Cela est assorti d'une dérogation pour les méthodes particulières d'abattage prescrites par des rites religieux. Ce règlement est entré en application au 1er janvier 2013 et sa mise en oeuvre mobilise tous les acteurs, notamment sur : - la formation de l'ensemble des opérateurs manipulant des animaux vivants ; - la rédaction de guides de bonnes pratiques pour aider la mise en place des procédures de bien-être animal ; - la mise en oeuvre de nouvelles méthodes d'inspection intégrant les exigences du règlement et le renforcement de la formation des inspecteurs dans ce domaine.

Données clés

Auteur : [Mme Dominique Nachury](#)

Circonscription : Rhône (4^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 49070

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Agroalimentaire

Ministère attributaire : Agroalimentaire

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [11 février 2014](#), page 1173

Réponse publiée au JO le : [25 mars 2014](#), page 2788