



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

marchés

Question écrite n° 34929

Texte de la question

La directive européenne 93-43 du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des produits alimentaires doit prendre effet en France le 15 mai de l'an prochain. Transposée en droit français par l'arrêté du 9 mai 1995, cette nouvelle réglementation laissait une période transitoire de cinq ans aux différents protagonistes pour s'adapter à ses dispositions. Néanmoins, l'application dans le détail des mesures prévues par cette directive ne laisse pas d'inquiéter les professionnels des marchés de plein vent. En effet, si les questions de santé publique et les questions d'hygiène alimentaire doivent être abordées sans détour, les règles d'hygiène ainsi mises en oeuvre risquent de déséquilibrer une filière originale de distribution qu'est le commerce de marchés. Dans le même temps, l'encouragement à la pluriactivité des agriculteurs, que le Gouvernement et la majorité ont souhaité promouvoir dans la loi d'orientation agricole, pourrait être contrariée par l'imposition d'un ensemble de contraintes et donc par l'obligation d'investissements trop importants pour nombre de producteurs. Enfin, nombre de communes elles-mêmes n'ont pas réalisé les équipements sanitaires qu'imposent les textes sur les lieux de marché. C'est pourquoi M. Jean-Marc Ayrault demande à Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat quelles mesures particulières le Gouvernement envisage pour parvenir aux objectifs nécessaires de sécurité sanitaire des aliments sans remettre en cause l'existence de la vente à l'étal sur les marchés locaux.

Texte de la réponse

L'arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs, transportant à ce stade de la distribution les dispositions de la directive 93/43 sur l'hygiène des aliments, est venu remplacer des dispositions ayant le même objectif de sauvegarde de la santé publique, et qui existaient depuis de nombreuses années dans les règlements sanitaires départementaux. Les risques étant du même ordre pour les différents circuits de distribution, le nouveau texte soumet ceux-ci à des dispositions similaires. Chaque maillon des filières alimentaires, quelles que soient ses spécificités, doit mettre en oeuvre les moyens nécessaires pour maîtriser l'hygiène des produits mis en vente. Il en est ainsi des marchés de plein vent du fait des risques de contamination et de développement des micro-organismes. Le respect de ces dispositions nécessite une certaine mise à niveau des équipements des commerçants, notamment, du matériel de conservation des denrées à des températures réfrigérées lorsque leurs caractéristiques le nécessitent. C'est d'ailleurs pourquoi le texte avait prévu une période dérogatoire transitoire qui s'achève le 16 mai 2000. Le secrétariat d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat a engagé des actions pour accompagner cette transition. Outre la surveillance périodique de l'état d'avancement de la modernisation de l'équipement des marchés en termes de fourniture d'énergie électrique en quantité suffisante et de points d'eau et de sanitaires, des contacts ont été pris à différents niveaux avec les maires des communes concernées afin de leur rappeler les échéances et les différentes aides mises en place pour financer les projets. Par ailleurs, les professions du secteur des matériels destinés aux commerçants non-sédentaires ont été sensibilisées. L'arrêté du 9 mai 1995 souligne les objectifs de sécurité que les professionnels doivent atteindre, par exemple en termes de température de conservation des aliments ou en termes de propreté corporelle afin d'éviter le développement

des micro-organismes néfastes pour la santé ou leur multiplication. Le choix des moyens à utiliser est généralement laissé sous la responsabilité des professionnels eux-mêmes, éventuellement aidés par des recommandations élaborées par leurs organisations professionnelles et publiées dans des guides de bonnes pratiques d'hygiène. Cette construction réglementaire laisse un très large choix au professionnel qui peut donc s'adapter à l'environnement des marchés qu'il fréquente. Le maintien au froid des denrées peut ainsi se faire dans une voiture boutique produisant son propre froid, dans un meuble alimenté par l'électricité, dans des dispositifs refroidis grâce à des matériels eutectiques d'accumulation de froid, etc... En outre, l'arrêté du 25 avril 1997 relatif au crédit à l'artisanat et aux entreprises indépendantes de l'alimentation de détail et de la restauration traditionnelle a ouvert le bénéfice des prêts bonifiés à l'artisanat aux entreprises du commerce et de l'artisanat relevant du secteur de l'alimentation et réalisant un programme de mise en conformité aux règles d'hygiène des denrées alimentaires et de salubrité des installations. Cette mise aux normes concerne aussi bien les installations fixes, laboratoire, cuisines, que les équipements mobiles tels que les camions de tournées équipés. Par ailleurs, ce dispositif a été étendu aux commerçants non sédentaires par l'arrêté du 15 septembre 1997 portant modification de l'arrêté du 25 avril 1997. La multiplicité des solutions envisageables doit donc permettre à tous les professionnels d'atteindre les objectifs de sécurité sans remettre en cause l'existence des marchés, notamment de plein vent, qui constituent un des éléments importants de la vie et de l'animation des communes françaises.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Marc Ayrault](#)

Circonscription : Loire-Atlantique (3^e circonscription) - Socialiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 34929

Rubrique : Ventes et échanges

Ministère interrogé : PME, commerce et artisanat

Ministère attributaire : PME, commerce et artisanat

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 20 septembre 1999, page 5471

Réponse publiée le : 3 janvier 2000, page 106