



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

marchés

Question écrite n° 51011

Texte de la question

M. André Aschieri attire l'attention de Mme la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat et à la consommation sur les conséquences de l'arrêté du 9 mai 1995 entré en vigueur le 16 mai, qui renforce les règles d'hygiène des produits alimentaires remis directement aux consommateurs. Cet arrêté fixe des normes strictes qui obligent les producteurs installés sur les marchés en plein air à faire l'acquisition d'équipements extrêmement coûteux. S'il apparaît nécessaire de garantir au consommateur une sécurité sanitaire des aliments, il est regrettable que cette mesure conduise à la fin de la filière directe du producteur au consommateur et à la disparition des petits producteurs locaux. Aussi, il lui demande si un programme d'aide aux petits producteurs pourrait être rapidement mis en place afin d'éviter leur disparition.

Texte de la réponse

L'arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs, transposant à ce stade de la distribution les dispositions de la directive n° 93-43 sur l'hygiène des aliments, est venu remplacer celles qui existaient depuis de nombreuses années dans les règlements sanitaires départementaux. Les risques étant du même ordre entre les différents circuits de distribution, le 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 notamment 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 leur 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'est achevée le 16 mai 2000. Bien que ces mesures soulignent surtout les objectifs de sécurité que les professionnels doivent atteindre, le choix des moyens à utiliser étant généralement laissé sous la responsabilité des professionnels eux-mêmes, éventuellement aidés par des recommandations élaborées par leurs organisations et publiées dans des guides de bonnes pratiques d'hygiène, elles ont en effet, soulevé des inquiétudes quant à la nécessité de soumettre la distribution d'aliments sur les marchés à ces contraintes. En réponse à ces inquiétudes, la présidente du Parlement européen a fait connaître sa volonté de profiter de la révision du droit communautaire des aliments pour que cette réglementation soit aménagée pour les marchés. La proposition de nouvelle réglementation publiée par la Commission européenne de juillet 2000, ainsi que les travaux au Conseil réalisés sous la présidence française au dernier semestre 2000, ont conduit effectivement à intégrer une possibilité de dérogation. Dans sa version actuelle, le texte permettrait aux Etats membres, dans le respect des objectifs d'hygiène alimentaire, d'adapter les exigences fixées à l'annexe II afin de prendre en considération les méthodes de production ou de distribution traditionnelles. Cependant, le chapitre III de cette annexe II, qui fixe les mesures applicables, notamment aux sites mobiles et/ou provisoires (tels que tentes-marquises, étals, points de vente automobiles), dispose toujours que, là où cela est nécessaire, des installations appropriées seront prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat (elles comprendront, entre autres, des installations permettant de se laver et de se sécher dans de bonnes conditions d'hygiène et des vestiaires). De plus, des

dispositifs convenables doivent être prévus pour maintenir des denrées alimentaires dans des conditions de températures adéquates et contrôlables. Aux termes de ce texte, les Etats membre ne pouvant déroger que dans le respect des objectifs d'hygiène alimentaire, les obligations très générales ci-dessus devraient donc rester en vigueur, y compris sur les marchés. En tout état de cause, 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 qui le nécessitent, pour éviter le développement de micro-organismes dangereux pour la santé des consommateurs, 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 accumulation de froid, etc. 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. André Aschieri](#)

Circonscription : Alpes-Maritimes (9^e circonscription) - Radical, Citoyen et Vert

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 51011

Rubrique : Ventes et échanges

Ministère interrogé : PME, commerce et artisanat

Ministère attributaire : PME, commerce, artisanat et consommation

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 18 septembre 2000, page 5342

Réponse publiée le : 29 janvier 2001, page 692