



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

fromages

Question écrite n° 8798

Texte de la question

M. Claude Birraux attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur les sérieuses difficultés posées par l'application de la directive 92-46/CEE du 16 juin 1992 pour le syndicat interprofessionnel du reblochon de Savoie. En effet, les exigences de cette directive en matière de règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché des produits à base de lait risquent de porter atteinte à la fabrication du reblochon, les caractéristiques traditionnelles de cette production n'étant pas suffisamment prises en compte. Il lui demande s'il entend prendre des mesures supplémentaires pour permettre à ces producteurs de s'adapter au dispositif communautaire.

Texte de la réponse

Les dispositions nationales transposant la directive 92/46/CEE relative à la production et la mise sur le marché des laits et des produits laitiers sont en vigueur depuis le 1er janvier 1994. Elles avaient prévu une période de transition jusqu'au 31 décembre 1997, que les producteurs devaient mettre à profit pour adapter leur outil de production suivant sa taille, soit aux conditions de l'agrément « industriel », soit à celles de l'agrément « d'atelier à faible capacité de production ». Ces dernières, adaptées aux établissements qui traitent moins de 2 millions de litres de lait par an (parmi lesquels figurent de nombreux ateliers fermiers), ont été prévues dès l'adoption de la directive pour ce qui concerne les critères d'installation, d'équipement et de fonctionnement de tels ateliers. En outre, l'arrêté ministériel du 10 février 1997 a précisé les conditions d'agrément des établissements de fabrication de fromage d'une durée de maturation de plus de soixante jours ou de produits à base de lait présentant des caractéristiques traditionnelles. S'agissant toutefois de productions animales sensibles du point de vue de l'hygiène (comme le reblochon de Savoie notamment), ces conditions sont complétées par la nécessité de la mise en place par les producteurs d'un autocontrôle constant de leurs fabrications sur la base du respect de dispositions de guides de bonnes pratiques hygiéniques de fabrication. L'ensemble de ces dispositions permettra de maintenir, dans le cadre des exigences hygiéniques et sanitaires définies au sein de la Communauté européenne, les entreprises de préparation de produits laitiers qui, quelles que soient leurs dimensions, acceptent de s'engager dans une démarche destinée à rassurer leurs clients légitimement vigilants sur la qualité sanitaire des produits qu'ils consomment.

Données clés

Auteur : [M. Claude Birraux](#)

Circonscription : Haute-Savoie (4^e circonscription) - Union pour la démocratie française

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 8798

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 12 janvier 1998, page 128

Réponse publiée le : 23 mars 1998, page 1616