



# ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

## abattage

Question écrite n° 115143

### Texte de la question

M. Stéphane Demilly attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur les conséquences des dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 pour les établissements d'abattage de volailles. Ce règlement s'inscrit dans le cadre de l'entrée en application depuis le 1er janvier 2006 de la série de règlements communautaires dits du « paquet hygiène », et prévoit à échéance du 31 décembre 2009 la disparition des abattoirs dits « loco-régionaux », qui représentent en France 1300 établissements, et le maintien de seulement deux catégories d'établissements : les abattoirs bénéficiant d'un agrément communautaire et les tueries particulières. Or l'application de ces dispositions s'avère très contraignante pour les actuels abattoirs « loco-régionaux », qui n'ont comme choix que de se requalifier en tueries, pour les plus petits, ou de franchir le pas qualitatif et quantitatif de devenir des établissements bénéficiant d'un agrément communautaire, pour les plus gros. Le risque est donc réel que certains établissements disparaissent ou procèdent à des licenciements. Une solution possible pour amortir l'impact de cette nouvelle réglementation serait, pour les tueries, de porter le seuil d'abattage à 700 équivalents poulets par semaine et de maintenir la possibilité de faire de l'abattage à façon. Il lui demande donc comment le Gouvernement entend répondre à l'inquiétude légitime des actuels abattoirs loco-régionaux.

### Texte de la réponse

La refonte réglementaire que constitue le paquet hygiène, corpus réglementaire communautaire entré en application le 1er janvier 2006, vise principalement à simplifier le droit communautaire. S'il reconduit pour l'essentiel des dispositions préexistantes, il s'inscrit dans une approche basée sur l'obligation de résultats et la flexibilité des moyens. L'accèsion à l'agrément communautaire est rendue possible quelle que soit la taille de l'entreprise. Tous les établissements sont néanmoins soumis aux exigences minimales d'hygiène et doivent mettre en place un plan de maîtrise sanitaire. Dans le secteur de l'abattage des volailles, l'ancienne réglementation nationale reconnaissait, outre les établissements non agréés (« tueries particulières »), le statut d'abattoir de faible capacité ou « loco-régional », structure soumise à des contraintes moindres en matière d'aménagement. Ce statut disparaissant, une période transitoire de quatre ans (soit jusqu'au 31 décembre 2009) a été instaurée par la Commission. Au cours de cette période transitoire, les établissements concernés devront donc définir le statut sous lequel ils souhaiteront poursuivre leurs activités d'abattage. Le paquet hygiène n'introduisant que très peu d'obligation de moyens, les abattoirs dérogatoires qui satisfaisaient à l'ensemble des dispositions nationales pré-existantes peuvent aisément accéder à l'agrément communautaire. S'agissant des activités exercées dans les établissements non agréés, il a été décidé de relever le plafond du nombre d'animaux abattus de 10 000 à 25 000 par an ou 500 par semaine avec une modulation selon les espèces abattues, ce qui représente une augmentation substantielle pour ces structures. En outre, l'aire de commercialisation sera étendue à 80 km et la vente pourra se faire auprès des commerces de détail. Néanmoins, l'activité de ces établissements non agréés devra, pour demeurer conforme aux dispositions communautaires, rester circonscrite et s'inscrire dans la continuité de l'activité d'élevage.

## Données clés

**Auteur** : [M. Stéphane Demilly](#)

**Circonscription** : Somme (5<sup>e</sup> circonscription) - Union pour la Démocratie Française

**Type de question** : Question écrite

**Numéro de la question** : 115143

**Rubrique** : Agroalimentaire

**Ministère interrogé** : agriculture et pêche

**Ministère attributaire** : agriculture et pêche

## Date(s) clé(s)

**Question publiée le** : 2 janvier 2007, page 21

**Réponse publiée le** : 27 mars 2007, page 3106