



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 70685

Texte de la question

M. Jacques Godfrain souhaite attirer l'attention de M. le ministre de la santé et des solidarités à propos du danger que représentent les « appartements raviolis », où sont fabriqués clandestinement des raviolis destinés à des restaurants ou à des traiteurs chinois dans des conditions d'hygiène déplorables (viande congelée et recongelée plusieurs fois, etc.). Il lui demande, en conséquence, de bien vouloir lui indiquer les mesures qu'il compte prendre afin de remédier à cette situation et d'éviter ainsi de graves intoxications alimentaires. - Question transmise à M. le ministre de l'agriculture et de la pêche.

Texte de la réponse

Conformément au code rural, les agents des services vétérinaires peuvent effectuer, de jour et de nuit, des contrôles sanitaires dans les abattoirs et dans les lieux où il y a une activité de transformation ou de manipulation de denrées d'origine animale. Dans les établissements de vente ou d'entreposage, l'inspection sanitaire ne peut être réalisée que de jour, entre huit et vingt heures. Si de telles activités s'exercent clandestinement, dans des locaux ou parties de locaux à usage de domicile, les agents des services vétérinaires ne sont pas autorisés, sauf à porter atteinte au droit de propriété, à y pénétrer pour constater des infractions. Cela limite leur capacité d'intervention dans ce qu'il est convenu d'appeler des « appartements raviolis ». Dès lors, l'action des services officiels de contrôle ne peut s'exercer réellement qu'au niveau des établissements destinataires des denrées, dont les origines précises doivent pouvoir être vérifiées par la consultation des documents commerciaux correspondants. À cet effet, des contrôles d'établissements de restauration, y compris les restaurants et traiteurs chinois, sont effectués régulièrement par les agents des directions départementales des services vétérinaires, notamment lors d'opérations ciblées à l'occasion des fêtes de fin d'année et pendant la période estivale. Une enquête portant sur la traçabilité des denrées alimentaires fournies aux établissements de remise directe, notamment dans le secteur de la restauration, a été mise en place pour les fêtes de fin d'année 2005. Ces contrôles ont pour objet de permettre d'identifier l'utilisation de denrées en provenance d'établissements illicites, et notamment des « appartements raviolis ».

Données clés

Auteur : [M. Jacques Godfrain](#)

Circonscription : Aveyron (3^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 70685

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : santé et solidarités

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 26 juillet 2005, page 7313

Réponse publiée le : 7 février 2006, page 1226