



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

oeufs

Question écrite n° 128636

Texte de la question

M. Olivier Dussopt attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sur la réglementation interdisant aux restaurateurs commerciaux d'acheter des œufs en direct à des producteurs fermiers assermentés par les services vétérinaires. Actuellement, un producteur d'œufs, respectant les règles sanitaires et d'hygiène liées à ce type de production, est autorisé à vendre ses produits à des coopératives, en direct au particulier et sur les marchés locaux mais les restaurateurs commerciaux n'ont pas la possibilité d'acheter directement ces produits à des producteurs fermiers. En effet, la réglementation en vigueur leur impose de passer par l'intermédiaire de structures de conditionnement. Cette situation constitue un frein au développement des circuits courts d'approvisionnement et pose des difficultés aux restaurateurs ayant adhéré au label « Maître Restaurateur ». En effet, ce label impose aux restaurateurs de privilégier le travail avec les producteurs locaux. Or l'interdiction d'acheter des œufs en direct à des producteurs fermiers va à l'encontre de ce principe. Dès lors, il apparaît nécessaire, pour garantir un partenariat pérenne entre producteurs locaux et professionnels des métiers de bouche, de lever cette interdiction et ainsi permettre aux restaurateurs, soucieux de favoriser les productions locales, d'acheter des œufs en direct à des producteurs fermiers assermentés par les services vétérinaires. Aussi, il lui demande de bien vouloir lui faire connaître les mesures qu'il compte prendre pour solutionner cette situation et répondre aux attentes des restaurateurs mais aussi des producteurs.

Texte de la réponse

Les oeufs de poules peuvent présenter une contamination de leur contenu ou de leur surface par des agents infectieux responsables de toxi-infection alimentaire collective (TIAC). Dans la plupart des TIAC faisant suite à la consommation d'oeufs ou de préparation à base d'oeufs contaminés, l'agent infectieux identifié est la salmonelle. La qualité sanitaire des oeufs vendus au commerce de détail, y compris au restaurateur, est garantie par le dépistage des salmonelles en élevage et par le classement des oeufs selon différents critères réglementaires de qualité et de fraîcheur. A cet effet, la réglementation européenne impose le dépistage des salmonelles en élevages de poules pondeuses d'oeufs de consommation et le classement des oeufs par un centre d'emballage agréé pour cette activité par les services en charge de la protection des populations, selon les catégories suivantes : « Catégorie A » (ou « oeufs frais ») pour les oeufs destinés à la vente en coquille au consommateur ainsi qu'au commerce de détail ; « Catégorie B » pour les oeufs ne répondant pas aux critères de la « catégorie A » (notamment les oeufs fêlés) et destinés exclusivement à l'industrie agroalimentaire pour la production d'ovoproduits ; « Oeufs industriels » pour les oeufs notamment cassés ou sales et destinés exclusivement à l'industrie non-alimentaire. De plus, les oeufs livrés à un centre d'emballage ne peuvent provenir que d'élevages dépistés vis-à-vis des salmonelles. Ainsi, les oeufs vendus au commerce de détail, y compris au restaurateur, sont des oeufs provenant d'élevages ayant des résultats favorables au dépistage des salmonelles et classés en « catégorie A » (ou « oeufs frais ») par un centre d'emballage. Ce dispositif permet de maîtriser le risque de mise sur le marché d'oeufs contaminés par des salmonelles. En effet, les oeufs produits par les élevages infectés par des salmonelles ne sont livrés qu'à une industrie agroalimentaire agréée pour la

production d'ovoproduits où ils seront soumis à un traitement thermique assainissant. Il en est de même pour les oeufs fêlés ou micro-fêlés, sales et plus généralement ceux ne répondant pas aux critères réglementaires de la « catégorie A », après leur classement par le centre d'emballage et présentant, de ce fait, notamment un risque de passage des salmonelles à travers leur coquille. Toutefois, ces règles ne s'appliquent pas à la remise directe d'oeufs. De ce fait, les producteurs d'oeufs en remise directe vendent au consommateur final des oeufs dits « tout venant », produits le plus souvent par des élevages non dépistés vis-à-vis des salmonelles et non classés par catégorie de qualité. En résumé, un producteur d'oeufs ne peut livrer sa production qu'à un centre d'emballage agréé, à une industrie agroalimentaire agréée pour la production d'ovoproduits, ou encore directement au consommateur final. Ceci permet d'écarter de la consommation la majorité des oeufs contaminés notamment par des salmonelles et ainsi garantir la qualité sanitaire et la fraîcheur des oeufs vendus au restaurateur et par extension au consommateur final. Ainsi, un restaurateur ayant adhéré au label « Maître Restaurateur » peut se fournir auprès de producteurs locaux sous réserve que les oeufs aient été préalablement classés par un centre d'emballage situé ou non sur le même site.

Données clés

Auteur : [M. Olivier Dussopt](#)

Circonscription : Ardèche (2^e circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 128636

Rubrique : Élevage

Ministère interrogé : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Ministère attributaire : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 21 février 2012, page 1450

Réponse publiée le : 15 mai 2012, page 3764