



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 23655

Texte de la question

M. Alain Vidalies appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur les vives inquiétudes que lui procure la reprise éventuelle des importations, sur le territoire européen, de poulets américains désinfectés dans une solution à base de dioxyde de chlore. Le récent avis, délivré par l'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), révèle une forte ambiguïté en considérant que même s'il ne semble pas y avoir d'inquiétude de sécurité alimentaire, il s'avère toutefois nécessaire de poursuivre la recherche pour "déterminer la probabilité" d'une hausse de la tolérance aux bactéries ou de leur résistance aux antibiotiques. Cette décision, si elle devait être entérinée par les autorités européennes, remettrait en cause l'ensemble des protocoles sanitaires et contrôles d'hygiène, adoptés par les États membres de l'Union européenne suite aux nombreux avis de vétérinaires européens insistant sur la nécessité de sécurité sanitaire tout au long de la chaîne avicole, allant du poussin jusqu'à la carcasse de poulet. En conséquence, il lui demande de bien vouloir lui indiquer quelle est la position des autorités françaises sur cette question.

Texte de la réponse

La réglementation sanitaire « paquet Hygiène » et la réglementation sur les normes de commercialisation des produits sur le marché communautaire interdisent à ce jour le recours sur le territoire communautaire à la décontamination chimique des denrées alimentaires d'origine animale, en particulier les viandes. Dans le cadre des discussions bilatérales engagées avec les autorités américaines, la Commission européenne a envisagé d'apporter des modifications aux textes communautaires en vue de lever ces interdictions. Les consommateurs comme les industriels français et européens ont fait part de leur opposition au recours à la décontamination chimique des carcasses de volailles. Le gouvernement français partage cette position tant du fait des incertitudes scientifiques qui persistent sur l'innocuité des molécules dont l'usage est proposé que sur le principe même de la décontamination chimique. En effet, l'application de cette technique lors des dernières étapes de production va à l'encontre des démarches poursuivies depuis de nombreuses années en Europe pour maîtriser les dangers tout au long de la chaîne alimentaire. Cette position gouvernementale a été exprimée au président de la Commission européenne et aux quatre commissaires en charge de l'agriculture, du commerce, de la santé et de l'environnement, et l'opposition des autorités françaises aux projets de texte en cours d'élaboration a été clairement manifestée. Les préoccupations de la France sont largement partagées au niveau communautaire, comme en témoignent les positions exprimées par les ministres aux conseils agriculture et pêche d'avril et de mai 2008, ainsi que l'avis exprimé par les États membres lors du vote intervenu le 2 juin 2008 au sein du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale sur le projet de texte de la Commission visant à autoriser certaines substances en vue de la décontamination chimique des viandes : 26 États membres ont voté contre le projet, le 27e État membre s'est abstenu.

Données clés

Auteur : [M. Alain Vidalies](#)

Circonscription : Landes (1^{re} circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 23655

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Agriculture et pêche

Ministère attributaire : Agriculture et pêche

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 27 mai 2008, page 4306

Réponse publiée le : 22 juillet 2008, page 6353