



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

abattoirs

Question écrite n° 24511

Texte de la question

Mme Muriel Marland-Militello appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur la conformité des abattoirs français aux normes d'hygiène européennes. Une note interne de la direction générale de l'alimentation du 21 novembre 2007 indiquerait que 42 % des abattoirs de bovins et de porcins et 46 % des abattoirs de volailles et lapins ne seraient pas conformes aux normes européennes d'hygiène. Elle aimerait savoir ce qu'il en est, et ce que le Gouvernement a prévu de faire, le cas échéant, pour que, partout en France, les conditions d'abattage garantissent la plus totale sécurité alimentaire.

Texte de la réponse

La France s'est engagée dans un effort important de modernisation et de mise aux normes de ses abattoirs sur la base de critères objectifs d'évaluation qui permettent de classer les outils au regard de leur conformité. Ce classement, qui ne correspond pas à une obligation communautaire, a été mis en place de façon volontaire par les autorités françaises. Ces critères sont établis sur la base d'une grille d'inspection qui vise à évaluer le degré de conformité à la réglementation pour aboutir à un classement de I à IV. Parallèlement, le ministère de l'agriculture et de la pêche a créé un réseau de référents nationaux abattoirs, chargés d'apporter un appui technique tant aux services vétérinaires locaux qu'aux professionnels et aux préfets pour améliorer le niveau des outils. Les rapports d'audit qu'ils établissent aident aussi à statuer sur d'éventuelles décisions de suspension ou de retrait des agréments des établissements qui demeurent non conformes. D'autre part, il a été demandé aux préfets la plus grande vigilance dans le suivi des dossiers relatifs aux abattoirs et de procéder à la fermeture des outils présentant des déficiences majeures. Il convient de préciser que les abattoirs font l'objet de deux grands types d'inspection : les inspections liées à l'établissement faisant l'objet du classement précédemment cité et les inspections « produits » qui consistent en une inspection systématique de tout animal de boucherie abattu et d'une inspection par lot des volailles abattues. Cette inspection garantit que les carcasses et produits sortant de l'abattoir satisfont aux critères de salubrité requis, les produits non conformes étant saisis et détruits. Les chiffres cités doivent être relativisés au regard du tonnage produit dans les abattoirs classés en IV qui est de 3 % pour le secteur de la volaille et de 1 % pour le secteur des animaux de boucherie. Grâce aux actions engagés depuis plusieurs années, on enregistre une baisse régulière de ces indicateurs. La sécurité sanitaire des aliments est l'une des priorités de l'action du ministère de l'agriculture et de la pêche et l'une de ses préoccupations constantes. Elle passe par la mise aux normes de tous les abattoirs, l'efficacité des contrôles réalisés par les services vétérinaires et la responsabilisation des professionnels concernés. L'évolution favorable des indicateurs de classement des abattoirs fait ainsi l'objet d'une attention particulière.

Données clés

Auteur : [Mme Muriel Marland-Militello](#)

Circonscription : Alpes-Maritimes (2^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 24511

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Agriculture et pêche

Ministère attributaire : Agriculture et pêche

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 10 juin 2008, page 4797

Réponse publiée le : 28 octobre 2008, page 9222