



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

abattoirs

Question écrite n° 38871

Texte de la question

M. André Chassaing attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur les nouvelles normes applicables aux lames de découpe à usage alimentaire, utilisées en abattoir. La directive CE 1935/2004 du 27/10/2004 et des décrets 92-631 du 08/07/1992 et 2007-766 du 10/05/2007 prévoient notamment un marquage spécifique, une traçabilité des matériaux et l'obligation pour les abattoirs et les ateliers de découpe de fournir une déclaration de conformité du fabricant. Le ministère de l'agriculture et de la pêche a diffusé le 2 novembre 2006 une note de service n° DGAL/SDSSA/N2006-8256. Les lames doivent avoir un taux de chrome plus élevé, ne rouillent pas, mais sont aussi beaucoup plus chères. Or, des fabricants spécialisés, ayant investi dans leur outil de production pour proposer des lames conformes, constatent depuis des années que les abattoirs n'appliquent pas cette réglementation. En outre, les agents de l'État chargés de les contrôler ne font aucune observation. Certains déclarent d'ailleurs ne pas être au courant de cette note de service de la DGA. De ce fait, les abattoirs continuent d'acheter des lames non conformes, moins chères, généralement fabriquées à l'étranger. La conséquence est un risque sanitaire plus élevé, le non-respect de la méthode de gestion de sécurité alimentaire dite « HACCP », et une menace sur la pérennité des petites entreprises spécialisées, qui ont parié sur l'application rapide des nouvelles normes. En conséquence, il le remercie de bien vouloir lui donner des explications sur la situation actuelle, et des précisions sur les modalités de mise en oeuvre de lames de découpe pratique de cette nouvelle réglementation relative aux lames de découpe à usage alimentaire.

Texte de la réponse

Les matériaux non autorisés pour le contact avec les denrées alimentaires peuvent engendrer une contamination des denrées avec lesquelles ils entrent en contact. Pour cette raison, les matériaux doivent être inertes vis-à-vis des denrées pour être considérés comme aptes au contact alimentaire. Des textes réglementaires communautaires et nationaux définissent les critères (composition, pureté, etc.) qui permettent de garantir l'aptitude de certaines catégories de matériaux au contact alimentaire, tels que les matières plastiques, l'acier inoxydable, l'aluminium et ses alliages, le caoutchouc... Certaines catégories de matériaux ne sont pas visées par la réglementation mais font néanmoins l'objet de fiches synthétiques disponibles dans la note d'information n° 2004-64 du 6 mai 2004 élaborée par la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, relative aux matériaux en contact des denrées alimentaires (papier, carton, bois, vernis, colles, adhésifs...). Étant donné la complexité des règles à utiliser pour s'assurer de la conformité d'un matériau, il s'avère indispensable que les opérateurs obtiennent de leurs fournisseurs la garantie que les matériaux utilisés sont aptes au contact alimentaire. Il appartient aux agents des directions départementales des services vétérinaires de vérifier que les exploitants du secteur alimentaire respectent bien cette exigence. Les exploitants des abattoirs, ateliers de découpe des viandes et autres établissements de la filière alimentaire doivent justifier aux services de contrôle, notamment dans le dossier d'agrément sanitaire de leur établissement, que les matériaux des équipements au contact des denrées alimentaires respectent les réglementations en vigueur. Les documents justificatifs correspondants doivent être mis à disposition des services d'inspection lorsque ceux-ci suspectent l'utilisation de matériaux non aptes au contact avec des

denrées alimentaires. Cette exigence est particulièrement importante en abattoir et en atelier de découpe, établissements au sein desquels les lames de scie entrent directement et largement en contact avec les viandes. L'instruction DGAL/SDSSA N2006-8256 du 2 novembre 2006 appelait l'attention des services vétérinaires sur ce sujet et leur demandait, si les matériaux utilisés s'avéraient inaptes au contact alimentaire, d'exiger que les industriels procèdent au remplacement des matériels incriminés dans les plus brefs délais. Un rappel de ces instructions sera adressé aux directeurs départementaux des services vétérinaires dans les meilleurs délais.

Données clés

Auteur : [M. André Chassaigne](#)

Circonscription : Puy-de-Dôme (5^e circonscription) - Gauche démocrate et républicaine

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 38871

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Agriculture et pêche

Ministère attributaire : Agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 30 décembre 2008, page 11246

Réponse publiée le : 10 mars 2009, page 2287