



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

volailles

Question écrite n° 76749

Texte de la question

M. Jacques Remiller appelle l'attention de M. le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche sur le taux de bactéries présentes dans les poulets de chair européens et français. En effet, une étude de l'Agence européenne de sécurité sanitaire des aliments pointe un taux de campylobacters (bactéries spiralées du tube digestif) dans 90 % des carcasses de poulets français et trois quarts dans ceux produits en Europe. Ces taux sont respectivement de 7 % et 15 % pour la contamination par salmonelles. Cette dégradation sanitaire emporte des conséquences notoires sur la santé publique dans la mesure où les campylobacters sont responsables de gastroentérites, de cystites et autres infections. Ces conséquences ne sont que le reflet du manque de soutien des filières agricoles de qualité. Aussi souhaite-t-il connaître les mesures sanitaires qu'il envisage de mettre en oeuvre afin de diminuer les taux de contamination et de privilégier les viandes de qualité.

Texte de la réponse

Le rapport de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESA) sur la prévalence des salmonelles et des campylobacters sur les carcasses de poulets fait la synthèse des données collectées et transmises par les États membres dans le cadre d'un plan de surveillance communautaire harmonisé conduit en 2008. Ces deux bactéries, présentes dans les intestins des animaux et naturellement dans les écosystèmes, font l'objet d'une lutte particulièrement contraignante pour les éleveurs. Le mode d'élevage fermier, non intensif, n'est pas protecteur vis-à-vis de ces types très communs de bactéries d'origine fécale. La France a mis en place dès 1991 un programme spécifique de lutte contre les salmonelles. Le règlement (CE) n° 2160/2003, qui vise à assainir progressivement l'ensemble des filières avicoles en Europe, complète l'arsenal législatif et réglementaire français. Le taux de prévalence français des salmonelles en élevage est l'un des plus bas d'Europe. Il est le fruit du travail d'inspection par les services vétérinaires, à tous les stades de la chaîne alimentaire et de l'engagement des professionnels. S'agissant des campylobacters, la réglementation européenne ne prévoit pas pour l'instant de dispositif de maîtrise dans les espèces animales ni de critère microbiologique. L'épidémiologie de cette bactérie, très différente de celles des salmonelles, n'a pas permis à ce jour de mettre en place des plans de lutte efficaces au stade de l'élevage et d'autant moins si les volailles sont élevées en plein air. La sensibilité particulière de la volaille est en effet due à la présence de ces germes fécaux sur les plumes, les pattes et à la présentation à la vente avec peau. Les contaminations au cours de la phase d'éviscération lors de l'abattage ou chez le revendeur peuvent être responsables de souillures de la carcasse. Dans tous les cas les salmonelles et les campylobacters sont détruits par une cuisson à coeur. Les contaminations croisées peuvent facilement être évitées par les bonnes pratiques d'hygiène usuelles relatives à la manipulation et à la conservation des produits alimentaires mises en oeuvre par le consommateur. L'amélioration de l'hygiène de l'abattage est également un facteur essentiel de réduction de la contamination des carcasses. Il faut être conscient que le niveau zéro de contamination n'est pas envisageable, si ce n'est en utilisant des procédés de décontamination chimique des carcasses vers lesquels la France et l'Union européenne refusent de se tourner. L'étude menée par la Commission avec l'AESA doit permettre de définir au niveau communautaire les mesures qui apparaîtront les plus pertinentes pour poursuivre la réduction de l'exposition du consommateur à ces

bactéries. Dans ce cadre, la France s'attachera à défendre le modèle de sécurité sanitaire européen basé sur la prévention et la maîtrise des risques tout au long de la chaîne de production et de distribution des viandes de volailles.

Données clés

Auteur : [M. Jacques Remiller](#)

Circonscription : Isère (8^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 76749

Rubrique : Élevage

Ministère interrogé : Alimentation, agriculture et pêche

Ministère attributaire : Alimentation, agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 20 avril 2010, page 4367

Réponse publiée le : 22 juin 2010, page 6909