



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

bouchers-charcutiers-traiteurs

Question écrite n° 86466

Texte de la question

M. Pierre Morel-A-L'Huissier attire l'attention de M. le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche sur les contrôles opérés par la direction des services vétérinaires auprès des entreprises artisanales de boucherie-charcuterie-traiteur. Selon les professionnels de ce secteur, ces contrôles ne cessent d'augmenter et auraient des conséquences négatives sur les entreprises artisanales. Sans remettre en cause la nécessité desdits contrôles, il souhaiterait connaître son opinion à ce sujet.

Texte de la réponse

L'attention du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche a été appelée sur les contrôles effectués dans les entreprises artisanales de boucherie-charcuterie-traiteur par les directions départementales en charge de la protection des populations (qui sont constituées notamment des anciennes directions départementales des services vétérinaires), dont le nombre ne cesserait d'augmenter, et qui auraient des conséquences négatives sur les entreprises artisanales. Le Gouvernement est attentif aux doléances exprimées par le président de la Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs dans l'éditorial de La Boucherie française, numéro de juillet-août 2010, auxquelles il a été apporté des éléments de réponse point par point. En ce qui concerne l'augmentation des contrôles, le bilan chiffré montre au contraire une diminution régulière du nombre d'inspections dans le secteur distribution-métiers de bouche ces dernières années : 29 786 inspections en 2007, 16 211 en 2008, 10 529 en 2009. Plus que le nombre de contrôles, il convient de s'intéresser à la façon dont ceux-ci sont menés, car c'est sans doute l'évolution des méthodes d'inspection qui donne aux opérateurs le sentiment d'une évolution des contrôles. En effet, la mise en oeuvre, depuis 2006, des règlements communautaires du « paquet hygiène » par les professionnels a nécessité une adaptation, à la fois des opérateurs et des services de contrôle. Pour les professionnels, le passage d'une obligation de moyens à une obligation de résultats a renforcé leur responsabilité. Ils doivent en effet présenter les moyens qu'ils ont choisis afin de mettre sur le marché des denrées sûres et saines. Pour les services de contrôle, des méthodes d'inspection (grilles d'inspection par secteur d'activité) ont été développées par la direction générale de l'alimentation, pour harmoniser les conditions d'évaluation du niveau sanitaire des établissements. Les mesures correctives demandées, si nécessaire, aux professionnels, liées le plus souvent dans ce secteur à des défauts d'hygiène, n'impliquent pas de lourds investissements financiers ou humains, mais plutôt une évolution des habitudes de travail et le respect des procédures mises en place. Bien évidemment, les contrôles peuvent ponctuellement être accentués dans les établissements pour lesquels des problèmes ont été relevés.

Données clés

Auteur : [M. Pierre Morel-A-L'Huissier](#)

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

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 86466

Rubrique : Commerce et artisanat

Ministère interrogé : Alimentation, agriculture et pêche

Ministère attributaire : Alimentation, agriculture et pêche

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 17 août 2010, page 8976

Réponse publiée le : 19 octobre 2010, page 11379