



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 57831

Texte de la question

Mme Anne Grommerch attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, sur le rapport de la Cour des comptes concernant les produits alimentaires « premiers prix ». La lecture de ce rapport est alarmante sur la qualité des aliments « premier prix », la sécurité alimentaire est clairement mise en cause pour la bonne santé des consommateurs. Elle lui demande quelles actions seront prises pour améliorer la sécurité alimentaire de ces produits consommés par un grand nombre de Français.

Texte de la réponse

La réglementation européenne relative à la sécurité sanitaire des aliments, dite du « paquet hygiène », définit les exigences à respecter par tous les exploitants du secteur alimentaire. Ces exigences sont identiques, qu'il s'agisse de produits « haut de gamme » ou « premier prix ». La direction générale de l'alimentation (DGAL) est chargée d'organiser les contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments. Les agents des services déconcentrés du ministère chargé de l'agriculture réalisent l'inspection des établissements afin d'évaluer si les mesures de maîtrise mises en place par les exploitants respectent les dispositions réglementaires relatives à l'hygiène des denrées alimentaires, qui portent notamment sur les matières premières utilisées, les conditions de production, de stockage et de distribution. Deux enquêtes portant sur les viandes hachées et les viandes séparées mécaniquement (VSM), respectivement conduites en 2006 et 2008, ont révélé l'utilisation de matières premières non conformes dans les produits finis à base de viande « premier prix ». Comme suite aux conclusions de ces enquêtes, la DGAL a confié à la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP) la réalisation d'une enquête administrative spécifique dans cette filière, conduite en 2009 dans les trente-sept ateliers de production identifiés. D'une façon générale, les enquêtes administratives de la BNEVP sont systématiquement valorisées, tant en interne (formation des contrôleurs, enrichissement des instructions, ciblage des contrôles) que vis-à-vis des représentants professionnels concernés pour l'amélioration de leurs pratiques. La programmation des contrôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments est fondée sur une analyse de risque. Les priorités sont définies à partir de l'ensemble des éléments disponibles, tels que l'exploitation des alertes et des suspicions de toxi-infections alimentaires collectives, les résultats des missions d'audit (office alimentaire et vétérinaire, pays tiers), et les résultats des évaluations lors des inspections précédentes. Les conclusions des enquêtes menées par la BNEVP sont également examinées de façon détaillée afin de mettre en place les évolutions nécessaires. Ainsi, le rapport de l'enquête de 2009 portant sur les charcuteries « premier prix » a abouti à une révision des instructions relatives à l'inspection des établissements concernés, jugée prioritaire, et à une évolution des méthodes d'inspection. Il s'agit de rendre les contrôles plus efficaces à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. Enfin, les cas de fraudes et de manquements avérés détectés à l'occasion de ces enquêtes de la BNEVP font l'objet de poursuites judiciaires, sous l'autorité du Procureur de la République.

Données clés

Auteur : [Mme Anne Grommerch](#)

Circonscription : Moselle (9^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 57831

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Ministère attributaire : Agriculture, agroalimentaire et forêt

[Date\(s\) clé\(e\)s](#)

Question publiée au JO le : [24 juin 2014](#), page 5089

Réponse publiée au JO le : [29 juillet 2014](#), page 6430