



# ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

viandes

Question écrite n° 97824

## Texte de la question

M. André Chassaigne attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement sur les conséquences du changement de statut de pays à risque négligeable au regard de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB). En effet, le 24 mars 2016, son ministère confirmait un cas d'ESB chez une vache de 5 ans dans un élevage des Ardennes. À la suite de cette découverte, une instruction technique de la direction générale de l'alimentation (DGAL) précisait immédiatement le changement de statut de la France au regard de l'ESB, passant de pays à risque négligeable à pays à risque modéré. Un tel changement de statut, à la suite de ce cas unique d'ESB, a entraîné la modification de la liste des matériels à risque spécifiés (MRS) pour l'espèce bovine pour les bovins abattus dans les abattoirs français. Ainsi, les tissus suivants sont à nouveau considérés comme MRS et doivent être retirés : colonne vertébrale des bovins de plus de 30 mois, nés ou élevés en France ; amygdales des bovins quel que soit leur âge, nés ou élevés en France ; quatre derniers mètres de l'intestin grêle, caecum et mésentère des bovins quel que soit leur âge, nés ou élevés en France. Les conséquences de ces modifications sont multiples. D'une part, les éleveurs subissent un renchérissement des coûts payés lors de l'abattage et de la découpe des bovins, avec des forfaits, liés notamment au dévertébrage, évoluant autour de 16 euros pour chaque bête. Il en est de même pour le secteur de la boucherie, qui se voit contraint d'appliquer des règles très strictes et très coûteuses en matière de découpe, de désossage et d'équarrissage. D'autre part, des professionnels et des consommateurs ont fait part de l'impossibilité de disposer depuis cette date de certains abats tels que la fraise de veau française, qui est à la base de plusieurs plats traditionnels régionaux, notamment le « moulet de Celles » dans la montagne thiernoise, le « pétéran luchonnais » et la « véritable andouillette lyonnaise ». Pourtant, l'avis de la DGAL ne semble pas modifier l'allègement de la liste des matériels à risque spécifiés (MRS) concernant le retrait des intestins, retenu en 2014 sur la base de l'avis de l'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Ainsi, le DGAL confirme le fait que la liste des MRS relative aux intestins de bovins est bien réduite aux quatre derniers mètres de l'intestin grêle, au mésentère et au caecum des bovins de tous âges. La partie de l'intestin grêle de veau, dénommée « fraise de veau » en appellation bouchère, ne semble donc pas être interdite à la consommation humaine au regard de cette instruction technique. Au regard de ces conséquences, il lui demande comment il compte prendre en compte ces nouveaux surcoûts pour les producteurs et les professionnels de l'abattage, de la boucherie ou de la triperie relatifs aux nouvelles exigences sanitaires. Il lui demande par ailleurs s'il compte apporter des éléments de précisions à l'ensemble des acteurs concernés sur les restrictions réelles qu'implique ce changement de statut.

## Texte de la réponse

La confirmation, le 23 mars dernier, d'un cas d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) classique dans un élevage des Ardennes a eu pour conséquence une adaptation de la liste des matériels à risque spécifiés (MRS) au regard de l'ESB. Les colonnes vertébrales des bovins abattus de plus de trente mois, nés ou élevés en France, ainsi que les amygdales, les quatre derniers mètres de l'intestin grêle, le caecum et le mésentère des bovins quel que soit leur âge, nés ou élevés en France sont ainsi à nouveau classés en tant que MRS, au même

titre que pour les bovins originaires d'autres pays à statut réglementaire équivalent vis-à-vis de cette maladie. Le retrait des MRS et leur élimination vers les établissements de transformation et d'élimination des sous-produits animaux doivent être effectués en abattoir ou en atelier de découpe. Par dérogation, les bouchers peuvent être autorisés par les services d'inspection sanitaire à recevoir dans leur établissement des carcasses non désossées de bovins de plus de trente mois. Le retrait des colonnes vertébrales est alors effectué dans ces ateliers de boucherie autorisés. La France avait changé de statut réglementaire vis-à-vis de l'ESB en août 2015, ce qui avait conduit à des modifications des modalités de collecte pour les colonnes vertébrales. La situation depuis mars 2016 est revenue à celle qui prévalait avant août 2015. Certains représentants départementaux et nationaux des bouchers ont effectivement fait état d'une forte augmentation des tarifs de collecte des colonnes vertébrales en atelier de boucherie. Par la suite, les services du ministre chargé de l'agriculture ont reçu le président de la confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs (CFBCT) le 10 mai 2016 afin d'établir les difficultés soulevées. Ces difficultés ont été relayées auprès du syndicat des industries françaises des coproduits animaux (SIFCO). Une réunion entre les présidents de la CFBCT et du SIFCO a été organisée, suivie localement de réunions entre les sociétés de transformation de sous-produits animaux et les fédérations départementales et régionales de la CFBCT. En effet, afin d'assurer le respect des mesures de gestion de l'ESB, le ministère chargé de l'agriculture est attaché à ce qu'aucune partie du territoire ne reste sans possibilité d'élimination de ces sous-produits animaux dans des conditions de concurrence loyale. De manière générale, il convient de rappeler que, le service public d'équarrissage a été libéralisé en 2009, afin de rendre le dispositif national compatible avec les règles de financement décidées par le législateur européen en 2004. Le service d'équarrissage, y compris pour ce qui concerne la collecte des MRS en abattoir, en atelier de découpe ou en atelier de boucherie, est donc désormais une activité relevant du domaine concurrentiel. Dans ce cadre, les cas évidents de rupture de concurrence, et notamment concernant la détermination du prix du service, peuvent être signalés par tout opérateur économique qui considérerait en subir les conséquences, auprès des services de la concurrence et de la répression des fraudes, ainsi qu'auprès de l'autorité de la concurrence. Les services du ministère en charge de l'agriculture ont transmis les inquiétudes des professionnels de la boucherie aux services compétents afin que ces derniers examinent la situation avec attention. En ce qui concerne le cas particulier de la fraise de veau, il convient de rappeler que cet abat est défini par la liste de référence de la confédération de la triperie française comme « les intestins ouverts avec la partie du mésentère qui s'y rattache ». La liste des MRS relative aux intestins de bovins nés ou élevés en France ne concernant que les quatre derniers mètres de l'intestin grêle, le mésentère et le cæcum des bovins de tout âge, la partie de l'intestin de veau non MRS et débarrassée du mésentère attenant, est parfaitement consommable.

## Données clés

**Auteur :** [M. André Chassaigne](#)

**Circonscription :** Puy-de-Dôme (5<sup>e</sup> circonscription) - Gauche démocrate et républicaine

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 97824

**Rubrique :** Élevage

**Ministère interrogé :** Agriculture, agroalimentaire et forêt

**Ministère attributaire :** Agriculture, agroalimentaire et forêt

## Date(s) clé(s)

**Question publiée au JO le :** [19 juillet 2016](#), page 6748

**Réponse publiée au JO le :** [11 octobre 2016](#), page 8322