



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Procédure de tests sanitaires pour les élevages de poules pondeuses

Question écrite n° 34649

Texte de la question

M. Thomas Gassilloud attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur le caractère parfois ressenti comme excessif de la réglementation actuelle en matière de destruction d'élevage de poules testés positifs aux salmonelles. La France possède un des meilleurs systèmes de sécurité sanitaire des aliments. Trois ministères exercent conjointement des missions de contrôles officiels, assurant au consommateur la sécurité sanitaire des aliments et la loyauté des pratiques industrielles et commerciales : le ministère de l'agriculture et de l'alimentation, le ministère en charge de l'économie, avec la DGCCRF, le ministère en charge de la santé, avec les ARS. Avec 500 000 exploitations agricoles et 400 000 restaurants et entreprises agroalimentaires, les contrôles mobilisent 4 000 inspecteurs et 14 000 vétérinaires, pour un coût annuel de 350 millions d'euros et 800 000 analyses chaque année. Chaque maillon de la chaîne y est contrôlé, de la production à l'exportation, en passant par la transformation et la distribution ; les producteurs ou distributeurs étant les premiers responsables quant à la sécurité sanitaire des denrées qu'ils mettent sur le marché. L'absence de certaines bactéries, comme les salmonelles, est particulièrement surveillée dans les exploitations de poules. Ces dernières peuvent provoquer une infection alimentaire. La plupart du temps, elle est peu sévère et ne nécessite pas de traitement antibiotique, mais peut toutefois dans certaines conditions revêtir des formes plus graves nécessitant une hospitalisation. Quand un élevage dépasse les 250 individus *Gallus gallus* en simultané, des prélèvements obligatoires (environnement, fientes, œufs) doivent être effectués 4 semaines après la mise en place de l'élevage ou au plus tard à 24 semaines d'âge, puis toutes les 15 semaines de durée de production, par un vétérinaire sanitaire ou une personne agréée. En cas de contamination avérée d'un élevage à la salmonelle, l'éleveur est soumis à une déclaration obligatoire de suspicion d'infection et des mesures de destruction des poules pondeuses et de rappel des œufs sont prises par arrêté préfectoral pour protéger le consommateur. Pourtant, il s'avère que ces contrôles font preuve d'une rigueur jugée excessive par de nombreux producteurs. En effet, il semble que les tests soient uniques et non complétés par une seconde vérification afin de confirmer le diagnostic ; de plus ces tests sont réalisés en premier lieu sur les fientes animales et non uniquement sur les œufs, alors que seuls ces derniers font l'objet d'une commercialisation. Cette différence de traitement avec d'autres produits comme le fromage et les décisions drastiques qui en découlent (destructions d'élevages entiers) entraînent l'incompréhension des producteurs et les laissent dans une situation économique difficilement supportable. Ainsi, il aimerait savoir si une évolution de la réglementation pouvait être possible afin de permettre une analyse contradictoire.

Données clés

Auteur : [M. Thomas Gassilloud](#)

Circonscription : Rhône (10^e circonscription) - Agir ensemble

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 34649

Rubrique : Élevage

Ministère interrogé : [Agriculture et alimentation](#)

Ministère attributaire : [Agriculture et souveraineté alimentaire](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [8 décembre 2020](#), page 8840

Question retirée le : 21 juin 2022 (Fin de mandat)