



14ème législature

Question N° : 19333	De Mme Martine Lignières-Cassou (Socialiste, républicain et citoyen - Pyrénées-Atlantiques)	Question écrite
Ministère interrogé > Agroalimentaire		Ministère attributaire > Agriculture, agroalimentaire et forêt
Rubrique > consommation	Tête d'analyse > sécurité alimentaire	Analyse > viande. prévention.
Question publiée au JO le : 26/02/2013 Réponse publiée au JO le : 26/03/2013 page : 3327 Date de changement d'attribution : 05/03/2013		

Texte de la question

Mme Martine Lignières-Cassou attire l'attention de M. le ministre délégué auprès du ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, chargé de l'agroalimentaire, sur les problèmes récurrents de la chaîne alimentaire de la viande. Concernant les carcasses, nous avons connu dans le sud-ouest en 1999 des affaires de tromperie sur la marchandise vendue, de falsification de denrées alimentaires, de faux étiquetage de viande. L'une d'elle concernait des carcasses de chevaux issues d'Europe de l'est, qui avait provoqué une épidémie de trichinose. La Commission européenne avait proposé une décision (décision n° 1999/163/CE) que toutes les viandes provenant de chevaux originaires de la République fédérale de Yougoslavie soient obligatoirement soumises à un traitement assainissant, par congélation, avant d'être mises sur le marché pour la consommation humaine. Il y a quelques jours, nous apprenons une contamination de viande de cheval par la phénylbutazone, médicament anti-inflammatoire dont la présence est interdite dans la chaîne alimentaire et concernant des carcasses en provenance du Royaume-uni. Nous sommes à nouveau face à une tromperie sur la qualité substantielle de la marchandise vendue et ne pouvons que constater que le principe de précaution n'a pas été appliqué. En dehors des 2 500 tests ADN, l'Union européenne viendrait de préconiser 4 000 tests chargés de déceler ce médicament, dont 2 500 sur de la viande de l'Union et 1 500 sur de la viande importée. Combien de tests seront réalisés en France ? Elle lui demande de lui faire savoir si le Gouvernement entend mettre en œuvre de nouvelles dispositions pour protéger le consommateur de la présence de pathogènes d'origine alimentaire ou de contaminants chimiques des viandes.

Texte de la réponse

La Commission européenne a élaboré un plan de contrôle pour détecter l'ampleur de la fraude dans l'affaire de la viande de cheval. Les 27 États membres se sont mis d'accord pour procéder à environ 2 250 tests sur des plats préparés à base de boeuf avec l'objectif de vérifier s'ils contiennent du cheval. De 10 à 150 tests sont prévus dans chacun des pays de l'Union européenne, en fonction de leur taille. Un minimum de 150 tests a été fixé pour la France. Le programme de contrôle coordonné correspondant a été adopté le mardi 19 février 2013. La publication des résultats est prévue en avril. En parallèle, les autorités françaises ont renforcé leurs contrôles sur toute la filière viande et plusieurs enquêtes sont en cours. Elles ont par ailleurs choisi d'augmenter le nombre de prélèvements prévu par la Commission à un total de 350 sur l'ensemble du territoire, et de conduire d'autres recherches de résidus de substances chimiques potentiellement utilisées dans l'espèce équine que celles prévues dans le plan européen de contrôle, notamment des anti-inflammatoires non stéroïdiens et des résidus d'antibiotiques. Des recherches parasitologiques sont également prévues concernant la détection des trichines dans les viandes de cheval d'origine



non française. En parallèle, le ministre en charge de l'agriculture, le ministre délégué chargé de l'économie sociale et solidaire et de la consommation, et le ministre délégué chargé de l'agroalimentaire ont reçu le 21 février 2013 les représentants professionnels de la filière viande, avec l'objectif d'améliorer les contrôles qualité, la traçabilité et l'étiquetage de l'origine dans les filières viandes et pour les produits à base de viandes. Toute la filière a répondu présente, de l'amont agricole à la distribution, en passant par le commerce de détail et l'artisanat alimentaire, les entreprises de négoce, les coopératives agricoles et les industries alimentaires. S'agissant des démarches volontaires à engager au niveau national, deux grands axes ont été retenus : renforcer la transparence et l'information du consommateur et améliorer les garanties en matière de traçabilité et de qualité. Les professionnels sont incités à renforcer leurs autocontrôles afin de vérifier la qualité et la composition des matières premières qu'ils utilisent. Ils se sont engagés à mettre en place une charte permettant de prévenir les fraudes et de garantir la qualité des produits (renforcement des contrôles internes et des audits qualité, développement des certifications par des tiers). Les pouvoirs publics les ont invités, dans l'attente des décisions européennes, à mettre en place une indication volontaire de l'origine sur les plats cuisinés.