

14ème législature

Question N° : 843	De M. Olivier Dussopt (Socialiste, républicain et citoyen - Ardèche)	Question écrite
Ministère interrogé > Agroalimentaire		Ministère attributaire > Agroalimentaire
Rubrique >élevage	Tête d'analyse >oeufs	Analyse > vente directe. restauration. réglementation.
Question publiée au JO le : 17/07/2012 Réponse publiée au JO le : 14/08/2012 page : 4757		

Texte de la question

M. Olivier Dussopt 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 la réglementation qui interdit aux restaurateurs commerciaux d'acheter des oeufs en direct à des producteurs fermiers contrôlés par les services vétérinaires et sanitaires. Actuellement, un producteur fermier d'oeufs, respectant les normes sanitaires, est autorisé à vendre sa production à des coopératives, au particulier et sur les marchés locaux mais les restaurateurs ne peuvent pas acheter directement ces produits. En effet, la réglementation en vigueur dans ce domaine leur impose de passer par l'intermédiaire de structures de conditionnement. Cette obligation constitue un frein au développement des circuits courts d'approvisionnement et pose des difficultés aux restaurateurs ayant adhéré au label « maître restaurateur » qui doivent privilégier le travail avec les producteurs locaux. À ce titre, il avait interpellé, par l'intermédiaire d'une question écrite enregistrée au n° 128636, le précédent ministre de l'agriculture afin que cette interdiction puisse être levée. Dans sa réponse, le ministre justifie le maintien de cette interdiction au regard des risques sanitaires dus à la salmonelle. Cet argument n'est pas recevable pour les restaurateurs. En effet, un particulier aurait le droit d'acheter en direct des oeufs à un producteur faisant l'objet de contrôles sanitaires sans encourir le moindre risque de salmonelle, alors que les restaurateurs ne pourraient en faire l'acquisition compte tenu du risque d'infection du produit à la salmonelle et du danger potentiel pour la clientèle. Par conséquent, il semblerait que les risques sanitaires ne soient pas les mêmes que l'on soit restaurateur ou particulier. Dès lors, il apparaît nécessaire de procéder à la levée de cette interdiction et ainsi permettre aux restaurateurs, soucieux de favoriser les productions locales dans le cadre de circuits courts, d'acheter des oeufs à des fermiers contrôlés régulièrement par les services vétérinaires. C'est pourquoi il lui demande de bien vouloir lui faire connaître les mesures qu'il entend prendre permettre de garantir un partenariat pérenne entre producteurs locaux et professionnels des métiers de bouche, et plus particulièrement, des restaurateurs labellisés « Maître Restaurateur ».

Texte de la réponse

En complément des éléments apportés par la réponse à la question écrite N° 128636 ayant le même objet, il est ajouté que les oeufs ne sont pas des produits dont les conditions réglementaires de production, de commercialisation et de remise au consommateur final diffèrent des autres denrées animales ou d'origine animale (DAOA). A l'instar des autres DAOA, les mesures de gestion des risques associés encadrant toutes ces étapes ont été prévues au niveau européen au regard de leur évaluation préalable par l'Autorité européenne de sécurité sanitaire alimentaire. Ainsi, tous les exploitants de la chaîne alimentaire, produisant ou mettant sur le marché des DAOA, sont soumis aux règlements (CE) N° 852/2004 modifié du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et (CE) N° 853/2004 modifié du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Les



dispositions de ces règlements incluent des contrôles sanitaires à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, de la production primaire jusqu'à la remise au consommateur final. La production primaire des DAOA est réalisée dans le respect des programmes européens ou nationaux de maîtrise de certains contaminants biologiques de la chaîne alimentaire et notamment des zoonoses. A cet effet, il est institué un dépistage de certains sérotypes de salmonelles, *Salmonella Enteritidis* et *Salmonella Typhimurium*, dans les troupeaux de poules pondeuses d'un effectif de plus de 250 volailles, ou livrant tout ou une partie de leur production à un centre d'emballage, conformément à l'arrêté du 26 février 2008 relatif à la lutte contre les infections à *Salmonella* dans les troupeaux de l'espèce *Gallus gallus* en filière ponte d'oeufs de consommation. Cet arrêté décline des dispositions établies au niveau européen par le règlement (CE) N° 2160/2003 modifié du Parlement Européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire et le règlement (CE) N° 517/2011 de la Commission du 25 mai 2011 portant application du règlement (CE) N° 2160/2003 du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne la fixation de l'objectif de l'Union en matière de réduction de la prévalence de certains sérotypes de salmonelles chez les poules pondeuses de l'espèce *Gallus gallus*. Pour les troupeaux qui ne seraient pas soumis à ce dépistage et dont la production est livrée au consommateur final, la réglementation nationale établit des normes d'aménagement et de fonctionnement permettant une gestion adaptée du risque au regard des volumes de production et de l'aire géographique de commercialisation sur la base de l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant. La mise sur le marché des DAOA, et a fortiori leur remise au consommateur final des oeufs en coquille ou dans une préparation, est ainsi encadrée par les différentes dispositions permettant de maîtriser les risques associés réduisant l'exposition du consommateur aux dangers en la matière. Dans ce contexte, les DAOA doivent être traitées dans un établissement agréé conformément au règlement (CE) N° 853/04 sus-cité. Ceci permet de garantir aux consommateurs européens une qualité sanitaire identique, quel que soit l'État membre de production ou de commercialisation. C'est le cas pour la viande, le lait et également pour les oeufs. Ces derniers doivent, à cet effet, être classés par catégorie de qualité et de poids selon des critères réglementaires permettant d'obtenir des oeufs « sûrs » pendant une durée de conservation fixée sous la responsabilité du centre d'emballage agréé les ayant classés. L'étape d'emballage des oeufs est donc une étape critique pour la maîtrise de la qualité des oeufs. Il s'agit, en effet, de veiller à éviter les dommages sur les coquilles et l'introduction de contaminant, ou la prolifération des micro-organismes présents sur ou dans l'oeuf, conformément aux dispositions internationales établies par le Codex alimentarius CAC/RCP15. En outre, le règlement (CE) N° 1237/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») établit des normes de commercialisation pour certains produits permettant notamment de réguler leurs marchés, éviter leur surproduction et assurer une concurrence loyale entre les producteurs, tout en garantissant aux consommateurs européens des caractéristiques minimales de qualité et d'information sur le produit. C'est le cas du blé, du fromage, de la viande et également des oeufs. A cet effet, les oeufs vendus dans le commerce de détail, ou utilisés pour la préparation de denrées alimentaires par les restaurants ou les traiteurs, proviennent de centres d'emballage les ayant classés en « catégorie A » ou « oeufs frais ». A l'instar des autres DAOA, il existe des dérogations en la matière. Pour les oeufs, le règlement (CE) N° 1237/2007 sus-cité prévoit, lors d'une livraison directe du consommateur final, que les producteurs puissent bénéficier d'une exemption au classement des oeufs par un centre d'emballage agréé dans des conditions restreintes et contraignantes. Il n'existe alors pas de garantie quant à la qualité ou la durabilité pour ces oeufs. Il s'agit d'oeufs dits « tout venant » qui présentent potentiellement des défauts incompatibles avec la durée de vie réglementaire des oeufs. La remise directe d'oeufs « tout venant » par le producteur au consommateur final échappe donc aux étapes de maîtrise du risque mises en place dans les centres d'emballage. C'est pourquoi la livraison d'oeufs « tout venant » aux restaurateurs ne peut être autorisée considérant une plus grande probabilité d'exposition des consommateurs aux dangers potentiels liés à cette production. Enfin, l'approvisionnement auprès du commerce local n'est pas une obligation du cahier des charges du label « Maître Restaurateur » défini par l'arrêté du 14 septembre 2007 relatif au cahier des charges du titre de maître-restaurateur. Toutefois un restaurateur ayant adhéré au label « Maître Restaurateur » peut, s'il le souhaite, s'approvisionner auprès de producteurs locaux d'oeufs sous réserve que les oeufs achetés aient été préalablement classés par un centre d'emballage, situé ou non sur le même site, afin de garantir à ses clients une qualité optimale de ses produits.

