



14ème législature

Question N° : 96497	De M. Gilles Bourdouleix (Non inscrit - Maine-et-Loire)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture, agroalimentaire et forêt		Ministère attributaire > Agriculture, agroalimentaire et forêt
Rubrique > déchets, pollution et nuisances	Tête d'analyse > déchets	Analyse > boucherie-charcuterie. entreprises d'équarrissage. collecte. coût.
Question publiée au JO le : 14/06/2016 Réponse publiée au JO le : 11/10/2016 page : 8317		

Texte de la question

M. Gilles Bourdouleix attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement sur l'élimination des déchets os et suifs de catégorie C1 et C3 par les artisans bouchers charcutiers traiteurs. Arrêtée en août 2015, la collecte des déchets C1 est redevenue obligatoire, par l'instruction technique DGAL/SDSSA 2016-246 ayant pour objet la liste des matériels à risque spécifiés (MRS) et ce, suite à la détection d'un cas d'encéphalite spongiforme bovine (ESB) sur un bovin dans un élevage français des Ardennes et alors qu'il semble que l'animal concerné provienne d'un pays européen voisin. L'ESB est principalement due à la présence dans les aliments pour animaux de tissus animaux infectés comme le cerveau et la moelle épinière. Afin d'endiguer cette maladie, la Commission européenne a pris en 1989 quelques mesures dont l'interdiction de nourrir avec des protéines animales les animaux élevés pour la production alimentaire. Cependant, il semble que la Commission ait de nouveau autorisé la commercialisation de farines animales mais sous une dénomination différente. Il serait intéressant de connaître la position du Gouvernement sur ce sujet. En ce qui concerne la collecte des MRS, les artisans bouchers charcutiers traiteurs qui adhèrent totalement aux principes de précaution, ont immédiatement remis en place le protocole d'élimination conformément à la directive de la DGAL. Malheureusement, la réactivité n'a pas été immédiate pour les entreprises de collecte et d'élimination qui pour certaines ont mis près d'un mois à répondre aux attentes des artisans de la viande. Lesquels furent dans l'obligation de stocker les déchets à leurs risques et périls sans que cela n'émeuve la direction départementale de la protection des populations (DDPP). Aujourd'hui, ces artisans doivent faire face à un coût très prohibitif de la collecte puisqu'il a augmenté de plus de 40 % depuis 2015 ; une situation liée au monopole des entreprises de collecte spécialisées qui alourdit les charges des artisans d'environ 2 500 euros par an. Des artisans qui logiquement s'interrogent sur leur obligation à prendre financièrement en charge une mesure de salubrité publique, décidée par l'État, alors qu'à la base le problème n'est pas de leur responsabilité puisque les carcasses sont contrôlées puis validées conformes à la consommation par les services de la DDPP. Au regard de ces éléments, et parce que l'État reconstitue le capital de l'exploitation agricole lorsqu'un élevage est dévasté par un cas d'ESB, il lui demande si le Gouvernement prévoit d'aider financièrement les artisans bouchers charcutiers traiteurs, victimes indirectes de l'ESB.

Texte de la réponse

Les seules protéines animales autorisées en alimentation animale sont les protéines animales transformées (PAT) issues uniquement de sous-produits animaux de catégorie 3, c'est à dire issues d'animaux ayant été jugés aptes à l'abattage en vue de la consommation humaine et le cas échéant, dont, bien entendu, les matériels à risque spécifique (MRS de catégorie 1) ont été enlevés (matières issues de seuls ruminants). Ces PAT issues de seuls non ruminants

(volaille, porc) sont seulement autorisées pour les animaux d'aquaculture. 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, sont ainsi à nouveau classées 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 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 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 chargé de l'agriculture ont transmis les inquiétudes des professionnels de la boucherie aux services compétents afin que ces derniers examinent la situation avec attention.