



15ème législature

Question N° : 33518	De Mme Nathalie Serre (Les Républicains - Rhône)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et alimentation		Ministère attributaire > Agriculture et alimentation
Rubrique >élevage	Tête d'analyse >Produits issus des établissements d'abattage non agréés.	Analyse > Produits issus des établissements d'abattage non agréés..
Question publiée au JO le : 03/11/2020 Réponse publiée au JO le : 05/01/2021 page : 69		

Texte de la question

Mme Nathalie Serre attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur le danger de la suppression de la dérogation au droit à découper et transformer les produits issus des établissements d'abattage non agréés. En effet, la Commission européenne révisé en ce moment le règlement 853/2004 et envisage de supprimer ladite dérogation. Ce serait une catastrophe pour les exploitations concernées. La conséquence sur le terrain serait dramatique car les éleveurs transformant leur viande de volailles, palmipèdes ou lagomorphes n'ont pas les capacités matérielles et financières d'investir dans un abattoir agréé et cela pénaliserait fortement l'économie locale, freinerait le développement des circuits courts et pourrait faire disparaître, à terme, de nombreux savoir-faire et des emplois. Or on estime environ à 3 500 le nombre de ces ateliers en France, environ 70 % d'entre eux font de la découpe, 40 % de la transformation et l'essentiel de ces produits est commercialisé en circuits courts et de proximité. Par ailleurs un atelier d'abattage découpe et transformation embauche à lui seul entre 1 et 3 ETP. Le règlement européen 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale permet à ces établissements d'exister et de découper et transformer les produits dans un cadre très strict : premièrement, seuls peuvent y être abattus les volailles, palmipèdes et lagomorphes (lapins) élevés sur l'exploitation; deuxièmement, seuls l'exploitant de la tuerie, son conjoint, un parent ou allié jusqu'au 3ème degré inclus ou un de ses employés peuvent utiliser l'abattoir, en aucun cas les locaux d'abattage ne peuvent être mis à disposition d'un tiers ; troisièmement, le travail à façon est interdit ; quatrièmement, le nombre d'animaux abattus, en « équivalent-poulet », ne doit pas dépasser 500 par semaine et 25 000 par an ; cinquièmement, les EANA ont les mêmes contraintes sanitaires que les abattoirs agréés, les produits issus des EANA peuvent être cédés sous forme de viande fraîche à des commerces de détail locaux dans un rayon limité à 80 kilomètres, voire 200 sur décision préfectorale. Elle demande donc à M. le ministre s'il compte se mobiliser sur ce sujet. L'implication de la France est indispensable afin de garantir la continuité des ateliers concernés, la pérennité des exploitations qui les ont développés et ainsi de répondre à la demande sociétale croissante en produits locaux, vendus en circuits courts et qui respectent le bien-être des animaux. Elle souhaite donc connaître son avis sur le sujet.

Texte de la réponse

La dérogation européenne permettant aux établissements d'abattage non agréés (EANA) de transformer leurs produits sans agrément sanitaire prendra fin au 31 décembre 2020. Le Gouvernement n'ignore pas les conséquences que pourrait avoir cette évolution sur l'activité des EANA qui sont nombreux à transformer leurs produits. Les autorités françaises ont récemment interpellé la Commission européenne pour que ce sujet puisse être rapidement

discuté avec les autres États membres, tout en proposant la pérennisation du dispositif dérogatoire actuel. Pour appuyer cette proposition, le ministre de l'agriculture et de l'alimentation a mobilisé les représentants professionnels de ces filières et plusieurs travaux sont d'ores et déjà engagés avec des échéances courtes. Une cartographie des établissements concernés a été réalisée grâce à un questionnaire envoyé à l'ensemble des exploitants d'EANA, et un guide de bonnes pratiques d'hygiène de l'abattage à la transformation a été initié par les professionnels en coordination avec l'institut technique avicole (ITAV). Ce sujet important a par ailleurs été évoqué à sa demande lors du conseil des ministres de l'agriculture de l'Union européenne en octobre 2020 et plusieurs États membres ont apporté leur soutien à la position française. Les parlementaires européens doivent être sensibilisés sur cette question, la mobilisation du Parlement européen serait un atout pour obtenir cette dérogation. Ces établissements participent à la richesse gastronomique des régions françaises et à l'ancrage territorial de l'alimentation. Le ministère de l'agriculture et de l'alimentation restera attentif à ce que leurs activités puissent perdurer.