



15ème législature

Question N° : 36794	De Mme Josiane Corneloup (Les Républicains - Saône-et-Loire)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et alimentation		Ministère attributaire > Agriculture et alimentation
Rubrique > élevage	Tête d'analyse >Établissements d'abattage non agréés	Analyse > Établissements d'abattage non agréés.
Question publiée au JO le : 02/03/2021 Réponse publiée au JO le : 06/04/2021 page : 2941		

Texte de la question

Mme Josiane Corneloup attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur les inquiétudes légitimes des exploitants agricoles qui élèvent des volailles, des palmipèdes gras et des lapins. Ceux-ci sont en droit d'avoir des établissements d'abattage non agréés (EANA) sur leur exploitation pour abattre, découper et transformer les animaux élevés sur place. C'est un règlement européen de 2004 qui permet à ces établissements d'exister et de découper les produits dans un cadre très strict. Or un règlement d'application publié en 2017 est venu compléter le précédent règlement. Il a étendu la dérogation à la transformation dans les ateliers, mais il s'agit cependant d'une dérogation temporaire qui devait se terminer à la fin de l'année 2020. La suppression de ce droit serait une catastrophe pour les exploitations concernées. La DGAL estime à 2 700 le nombre de ces ateliers en France ; environ 64 % d'entre eux font de la découpe, 43 % transforment les produits qui en sont issus et l'essentiel de ces produits sont commercialisés en circuits courts et de proximité, de plus en plus plébiscités notamment depuis la crise sanitaire relative au covid-19. En outre, un atelier d'abattage découpe et transformation embauche à lui seul entre 1 et 3 ETP. La transformation des produits est souvent un élément clé dans l'équilibre économique de ces ateliers, voire des exploitations. Ces derniers n'ont pas les capacités matérielles et financières d'investir dans un laboratoire agréé, ce qui pénalisera fortement l'économie locale, freinera le développement des circuits courts et pourrait faire disparaître à terme de nombreux savoir-faire et emplois. En conséquence, afin de garantir la pérennité des ateliers concernés et des exploitations qui les ont développés, poumons économiques et dynamiques des zones rurales, et ainsi répondre à la demande sociétale croissante en produits locaux vendus en circuits courts, elle lui demande s'il envisage bien vouloir prolonger cette dérogation.

Texte de la réponse

La dérogation européenne permettant aux établissements d'abattage non agréés (EANA) de transformer leurs produits sans agrément sanitaire a pris fin au 31 décembre 2020. Le Gouvernement n'ignore pas les conséquences qu'aurait pu avoir une telle évolution sur l'activité des EANA qui sont nombreux à transformer leurs produits. Les autorités françaises ont interpellé fin 2019 la Commission européenne pour que le cas particulier de ces établissements puisse être pris en compte, particulièrement à un moment où la pandémie de covid-19 impacte les entreprises agricoles et agroalimentaires françaises. Le ministre de l'agriculture et de l'alimentation a porté le sujet dans les enceintes européennes et notamment avec la commissaire chargée de la santé. À l'issue de ces échanges, une voie technique a pu être dégagée, qui permet aux établissements concernés de poursuivre leur activité. Ces établissements participent à la richesse gastronomique des régions françaises et à l'ancrage territorial de l'alimentation. Le ministre de l'agriculture et de l'alimentation est attaché à la valorisation des produits frais et



locaux et donc à ce que ces établissements puissent continuer leur activité. Une plateforme a été lancée qui permettra à tous de trouver des exploitations agricoles et points de vente directe proposant des produits à proximité de son domicile.