

Question écrite n° 4-6345

de **Dimitri Fourny (cdH)** du 23 décembre 2009

à la ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique

Abattoirs - Petites structures - Normes imposées par l'Agence fédérale de la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) - Coût - Investissements importants - Adaptation des normes - Aide financière

Chronologie

23/12/2009 Envoi question (*Fin du délai de réponse: 25/1/2010*)

20/1/2010 Réponse

Aussi posée à : question écrite [4-6344](#)

Requalification de : demande d'explications [4-1271](#)

Question n° 4-6345 du 23 décembre 2009 : (Question posée en français)

Je suis interpellé par le propriétaire d'un des derniers petits abattoirs du Centre Ardenne. Il va sans doute devoir cesser son activité.

En cause, les normes imposées par l'Agence fédérale de sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) qui exigent des investissements trop conséquents : l'activité de ces abattoirs de faible capacité ne permet pas de supporter ces coûts supplémentaires.

Or, le travail fourni par ces abattoirs est de qualité. Il est en plus « de proximité ».

Quel est le devenir de ces petits abattoirs ? Ne serait-il pas urgent d'adapter ces normes et/ou de soutenir financièrement la mise aux normes de ces petites unités de production ?

Réponse reçue le 20 janvier 2010 :

Je me dois de rappeler que les normes relatives à la sécurité de la chaîne alimentaire sont adoptées au niveau de l'Union européenne. C'est notamment le cas pour celles regroupées sous ce que l'on a appelé le « paquet hygiène ».

Il se fait pour les abattoirs de faible capacité, à partir du 1^{er} janvier 2010, ils doivent être agréés CE s'ils souhaitent poursuivre leurs activités. Ils doivent respecter un minimum de conditions en matière d'infrastructure et d'hygiène. Ces exigences visent la protection de la santé publique et ce, quelle que soit la taille de l'établissement concerné. Une période de transition a été appliquée du 1^{er} janvier 2006 au 31 décembre 2009 afin de permettre les adaptations nécessaires. Les opérateurs ont largement été informés depuis 4 ans des conditions à respecter. J'ai eu moi-même l'occasion d'organiser une concertation sur la question. Malheureusement, au niveau européen, il a été décidé de ne pas prolonger la période d'adaptation.

A ma demande, l'AFSCA a donc accompagné dans sa démarche d'amélioration chaque petit abattoir qui le souhaitait, en faisant preuve de la souplesse voulue dans mettre en péril l'objectif de santé publique.

En parallèle, j'ai également veillé à ce que la réglementation soit assouplie pour les petits abattoirs qui se limitent aux abattages pour particuliers et pour ceux qui pratiquent la vente directe, tiennent un restaurant ou une boucherie où sont débitées en volailles de leur propre élevage. Ces établissements ne sont plus soumis à un agrément avec expertise vétérinaire.

Quant aux aides économiques pour ces petites unités de production, je vous rappelle qu'elles sont de compétence régionale.

Sabine LARUELLE