

Contact: Pauline Constant: +32 (0)2 789 24 01
Date: 10/12/2015
Reference: BEUC-PR-2015-026

Le poulet vendu en Europe doit être rendu sûr sans produits chimiques

Les poulets vendus à travers l'Europe pourraient être trempés dans des solutions chimiques afin d'éliminer les bactéries. C'est ce que propose la Commission européenne, au grand dam du BEUC.

Le campylobacter est la source d'intoxication alimentaire la plus courante dans l'Union européenne (UE), [qui toucherait plus de 200 000 personnes par an](#). Dans sa stratégie visant à combattre cette bactérie, la Commission européenne propose de fixer une limite d'hygiène pour le campylobacter. Elle souhaite également s'assurer que les Etats membres surveillent si les entreprises respectent cette limite.

La stratégie vise en outre à permettre aux abattoirs de rincer les carcasses de volaille à l'aide d'une solution chimique d'acide peracétique (APA). Cette proposition fait suite à une demande du Département de l'Agriculture des Etats-Unis (USDA) pour que l'UE avalise l'utilisation des rinçages chimiques, utilisés à grande échelle dans les usines de volailles américaines.

Le BEUC voit d'un très bon œil la volonté de contrôler le campylobacter mais déplore la possibilité d'ouvrir la porte aux rinçages chimiques sur le poulet. Alors que les Etats membres vont débattre de la stratégie sur le campylobacter la semaine prochaine¹, le BEUC demande instamment à l'UE de préserver son approche « de la ferme à l'assiette » appliquée à la sûreté alimentaire.

La priorité de l'UE devrait être d'empêcher que la volaille ne soit contaminée par des bactéries nocives dès la ferme. Parmi les mesures préventives figure l'utilisation de vêtements et de bottes spécifiques pour que le personnel agricole n'amène pas de bactéries dans les poulaillers. Compter sur les rinçages chimiques – qui ont une faible efficacité – pourrait inciter le personnel des exploitations agricoles et des abattoirs à moins mettre l'accent sur les mesures préventives.

Monique Goyens, Directrice générale du BEUC, a commenté :

« Le campylobacter est une menace pour la santé publique et l'UE doit agir pour rendre notre poulet plus sûr. Fixer des objectifs pour réduire la prévalence de cette bactérie est une bonne chose car cela incitera les éleveurs et les abattoirs à améliorer leurs pratiques.

¹ Le 15 décembre, des experts des Etats membres participeront au *Comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux*, Section Sécurité biologique de la chaîne alimentaire. Cf. [ordre du jour](#). Le BEUC a envoyé une [lettre](#) aux Etats membres aujourd'hui.

“Les consommateurs européens sont clairs, ils n’ont pas d’appétit pour de la viande traitée avec des produits chimiques². Les décideurs politiques devraient respecter leurs souhaits.

“ Si l’acide peracétique est autorisé en Europe, tant les éleveurs que les employés des usines de volailles pourraient être moins stricts sur les règles d’hygiène. Ce n’est pas la direction à prendre, surtout quand l’efficacité de l’APA a été mise en doute par l’agence européenne pour la sécurité alimentaire³.

« Il est illusoire de croire qu’agir sur le campylobacter en aval, au niveau des abattoirs, va résoudre le problème. Dans 50 à 80% des cas de campylobactérioses, l’infection provient des *poulets vivants* porteurs de la bactérie qui se propage ensuite jusqu’aux humains par exemple via l’air, l’eau ou le contact direct.⁴ La *viande* de poulet n’est que le sommet de l’iceberg. C’est pour cela que l’action contre le campylobacter doit commencer au niveau de la ferme.

« Le fait que les Etats-Unis aient demandé à la Commission d’autoriser le traitement des poulets à l’APA ne doit pas altérer notre philosophie de « la ferme à l’assiette ». Nous demandons aux Etats membres de soutenir les consommateurs et d’appeler la Commission à rendre notre poulet plus sûr sans utiliser de produits chimiques. »

FIN

Pour plus d’informations (en anglais):

Q&A “[Make EU consumers’ chicken safe without chemicals](#)”, décembre 2015.

[Lettre](#) du BEUC aux Etats membres, décembre 2015.

[Position](#) du BEUC, juillet 2014.

Factsheet [Meat decontamination](#), février 2015.

Blog “[What is wrong with chlorinated chicken](#)”, juillet 2014.

Bureau Européen des Unions de Consommateurs AISBL | Der Europäische Verbraucherverband

Rue d’Arlon 80, B-1040 Brussels • Tel. +32 (0)2 789 24 01 •

press@beuc.eu • www.beuc.eu • www.twitter.com/beuc

EC register for interest representatives: identification number 9505781573-45



This press release is part of an activity which has received funding under an operating grant from the European Union’s Consumer Programme (2014-2020).

² Pas moins de 85% des Danois estiment les rinçages au chlore “totalement inacceptables”, tandis que 67% des Britanniques et près de 90% des Finlandais interrogés ont déclaré qu’ils n’achèteraient probablement pas de poulet traité chimiquement. Cf. [position du BEUC](#).

³ [Evaluation](#) de l’acide peracétique par l’EFSA sur les carcasses de volaille et de viande, 2014.

⁴ [Evaluation](#) du campylobacter par l’EFSA dans la production de viande de poulet.