

<http://helene.lipietz.net/spip.php?article589>



Question écrite

Obligation d'achat des oeufs destinés à la restauration commerciale et collective issus uniquement de centres d'emballage des oeufs (CEO)



Publication date: jeudi 31 août 2011

- Ma vie c... uvernement (QAG) - Questions au gouvernement (QAG) - Questions écrites sans réponse -

Copyright © Hélène Lipietz - Tous droits r eserv es

Le 29 août 2017, j'ai posé une question écrite au ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation au sujet de l'obligation d'achat des oeufs destinés à la restauration commerciale et collective dans les seuls centres d'emballage des oeufs (CEO). Cette question a été publiée au Journal Officiel du Sénat le 31 août 2017.

Vous trouverez ci-dessous, le contenu augmenté de la question.

Madame Hélène Lipietz interroge Monsieur le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation

La production et la commercialisation des oeufs doivent répondre à des obligations réglementaires strictes, nécessaires à leur qualité, à leur traçabilité et à la protection de la santé des consommateurs. En effet, l'oeuf figure en bonne place parmi les vecteurs d'intoxications alimentaires. La crise de la contamination par le Fipronil, nous alerte, une fois encore, sur les insuffisances des contrôles sanitaires et phytosanitaires.

Les définitions utiles à la compréhension des normes de commercialisation des oeufs dans leur coquille ou entrant dans la fabrication d'ovoproduits se trouvent à la fois dans la réglementation européenne du Paquet hygiène et celles relative à l'organisation commune des marchés des produits agricoles.

Les exigences minimales auxquelles les oeufs doivent satisfaire pour pouvoir être commercialisés dans l'Union européenne sont fixées dans les règlements CE/589/2008 et UE/1308/2013, et par les arrêtés pour la France du 28 août 2014 et du 25 novembre 2016, mais aussi par les mesures de biosécurité renforcées, précisées dans l'arrêté ministériel du 10 juillet 2017 qui entreront en vigueur le 1er septembre 2017.

Les normes précisent les circuits et les délais de commercialisation autorisés. Elles définissent les catégories de qualité des oeufs et les règles de classement dans ces catégories (oeufs de catégorie A ou oeufs frais, oeufs de catégorie B qui ne présentent plus les caractéristiques des oeufs de catégorie A et qui sont livrés exclusivement à l'industrie alimentaire et non alimentaire.) Ces normes établissent les règles de marquage des oeufs et les conditions d'exemption, de traçabilité, de marquage des emballages et d'information du consommateur.

Seuls, les centres d'emballage des oeufs (CEO) peuvent classer, marquer et emballer les oeufs et étiqueter les emballages en vue de commercialisation. Ces centres exercent souvent, en parallèle, une activité d'élevage de poules pondeuses (et les éleveurs de plus de 250 poules pondeuses sont obligatoirement CEO). Chaque CEO doit disposer d'un agrément sanitaire et satisfaire aux exigences générales et spécifiques du Paquet hygiène. Pour cela, il dispose d'un matériel adapté comprenant, en particulier :

- ▶ une installation pour le mirage (classement par catégorie de qualité). La mireuse détecte les éventuelles fêlures de l'oeuf ou tout autre anomalie. Le stockage doit être propre et les oeufs souillés sont isolés ;
- ▶ un dispositif d'appréciation de la hauteur de la chambre à air [\[1\]](#) ;
- ▶ un équipement pour le classement des oeufs par catégorie de poids (calibrage) ;
- ▶ une ou plusieurs balances homologuées pour le pesage des oeufs ;
- ▶ un système de marquage.

Seuls les oeufs en vue d'une consommation privée, obligatoirement marqués avant leur départ de l'exploitation peuvent être vendus par le producteur aux seuls particuliers, sous conditions, sur un marché local ou par colportage. Un tel mode de commercialisation n'est pas autorisé en restauration commerciale ou collective.

Anomalie des opérateurs

Or, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) a mené l'an dernier une enquête exhaustive destinée à s'assurer du respect des normes de commercialisation des oeufs au stade du conditionnement. Les contrôles effectués auprès des centres d'emballage font apparaître un taux d'anomalie de 25 %. La moitié des opérateurs présente au moins un manquement à l'une des obligations : règles d'étiquetage, allégations de nature à induire le consommateur en erreur, traçabilité, calibrage, autocontrôles de poids, date de durabilité minimale, tenue des registres. Des irrégularités dans le marquage des oeufs et le mirage ont également été relevés, en marge de cette enquête.

Monsieur le ministre, alors que les établissements agréés sont si peu respectueux de leurs obligations, n'y a-t-il pas là une contradiction avec le fait qu'un restaurateur proche d'un éleveur de confiance ne puisse s'y approvisionner ? Pourquoi ne pas l'autoriser à se fournir en agriculture bio, où la production d'oeufs doit répondre à de nombreuses exigences, qu'elles soient techniques (gestion de l'alimentation, des bâtiments et des parcours) ou zootechniques (performances de production, génétique, santé)... ?

À l'heure des états-généraux de l'alimentation, du développement de l'agriculture biologique, des circuits-courts, à l'heure où la souffrance animale est devenue un souci majeur pour nos concitoyens, n'est-il pas temps d'en appeler autant à la raison qu'à la sécurité alimentaire ?

Demande

Hélène Lipietz demande à Monsieur le ministre de l'Agriculture comment il entend faire évoluer la législation afin de permettre aux éleveurs dont le cheptel est inférieur à 250, et notamment aux éleveurs labellisés bio, de fournir les professionnels de la restauration.

Elle pense que cette autorisation aurait pour bénéfice de multiplier les points de contrôle, d'apporter par un véritable maillage plus fin de notre territoire agricole davantage de sécurité alimentaire, de fraîcheur pour les produits et de mieux-être pour les animaux.

Pour en savoir plus on se reportera utilement aux sites suivants :

[Règlement CE/589/2008 de la Commission européenne](#)

[Arrêté du 28 août 2014 relatif aux normes de commercialisation des oeufs](#)

[Portail de l'Économie, des Finances, de l'Action et des Comptes publics](#)

[Portail du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation](#)

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2015-365/telechargement>.

[Enquête de la DGCCRF](#)

[1] A l'instant de la ponte, la coquille est totalement occupée par le contenu de l'oeuf. Par le choc thermique entre la température interne de la poule et la température extérieure, l'oeuf se contracte. Une poche d'air se forme entre les 2 membranes coquillières du côté du gros bout de l'oeuf. Sa dimension est fonction des conditions d'entreposage. Elle indique le degré d'humidité, de chaleur et le niveau d'évaporation de l'environnement. Une déshydratation de l'oeuf entraîne une augmentation du volume de la chambre à air.