



CDP(08)2015:1
Original: anglais

Bruxelles, le 3 avril 2008

Communiqué de presse

Producteurs de volailles de l'UE: l'UE autorisera-t-elle la viande javellisée pour faire plaisir aux Etats-Unis?

Bruxelles. Suite à la publication, hier, d'un avis¹ de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) sur l'effet éventuel de quatre substances² utilisées pour le traitement antimicrobien sur l'émergence d'une résistance antimicrobienne lorsqu'elles sont utilisées pour traiter la viande de volaille. Les aviculteurs de l'UE et leurs coopératives, regroupés au COPA-COGECA, mettent en garde contre l'autorisation de telles pratiques qui compromettraient leurs efforts pour produire de la viande de volaille de haute qualité.

En effet, dans l'UE, les aviculteurs se conforment à des règles très exigeantes et coûteuses pour contrôler la présence de salmonelles sur l'exploitation mais aussi pour respecter un niveau élevé de bien-être des poulets de chair.

Par contre, aux Etats-Unis, les exigences au niveau de l'exploitation sont très limitées et la viande doit être traitée dans les abattoirs avec des produits chimiques tels que le bioxyde de chlore pour réduire la présence de salmonelles. Cette viande de volaille n'a pas été autorisée à entrer sur le marché européen jusqu'à présent. Toutefois, les Etats-Unis demandent maintenant que l'UE autorise ce genre de pratiques afin de pouvoir vendre leur viande en Europe.

Pekka PESONEN, Secrétaire général du COPA-COGECA, s'est demandé: "Sommes-nous supposés accepter de la viande produite selon des normes moins élevées simplement parce que les Américains le souhaitent? Sommes-nous supposés renoncer à notre philosophie qui consiste à contrôler la présence de salmonelles sur l'exploitation et permettre la vente au consommateur de viande ayant subi un traitement chimique, alors qu'il existe encore des «incertitudes» à propos de la manifestation éventuelle d'une susceptibilité réduite acquise aux biocides et/ou d'une résistance aux antimicrobiens thérapeutiques?"

Les aviculteurs européens ne comprendraient pas qu'ils doivent se conformer à des normes aussi élevées au niveau de l'exploitation si en fin de compte la viande vendue aux consommateurs européens est de la viande javellisée.

"La Commission devrait être cohérente et soutenir le mode de production européen de la viande de volaille au lieu de permettre des méthodes de production qui vont à l'encontre de sa propre philosophie", a conclu le Secrétaire général.

Pour de plus amples informations, veuillez contacter:

Vincent CORDONNIER, Policy Advisor, tél.: +32 2 287 27 18,
e-mail: vincent.cordonnier@copa-cogeca.eu

Simon MICHEL BERGER, Press Officer, tél. portable: + 32 474 840 836,
e-mail: simon.michel-berger@copa-cogeca.eu

¹ http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178697425124.htm

² Bioxyde de chlore, chlorite de sodium acidifié, triphosphate de sodium et peroxyacides