

International

>> Santé publique

>> L'AUTEUR

Michel JEANNEY

Secrétaire général de rédaction de La Dépêche Vétérinaire

Le poulet à la javel

divise la Commission européenne

L'Europe doit-elle, ou pas, céder aux pressions considérables exercées par les Etats-Unis et rouvrir les portes de la Communauté au poulet américain désinfecté à la javel ? Les positions qui s'expriment à l'échelon européen sont contradictoires.

Ainsi, le commissaire européen en charge des entreprises et de l'industrie, l'Allemand Günter Verheugen, a fait le choix du camp « pro-américain », quitte à se montrer peu regardant sur les questions sanitaires.

Dans un courrier adressé au président de la Commission de Bruxelles, il explique pourquoi, d'ici au mois de juin prochain, date du Conseil économique trans-atlantique, l'Europe doit tirer un trait sur le contentieux qui l'oppose depuis la fin des années 1990 aux Américains sur le poulet à la javel. « *La priorité des priorités des Etats-Unis reste la question du poulet* », écrit-il dans sa lettre. Washington en fait « *un sujet test pour savoir si nous sommes sérieusement pro-Américains* ».

Passer outre l'avis de l'EFSA ?

Il suggère, s'il le faut, de passer outre l'opinion de l'Autorité européenne pour la sécurité des aliments en autorisant les importations de poulet ayant subi des traitements anti-microbiens sans toutefois permettre aux producteurs européens d'utiliser cette méthode.

Une solution inacceptable, tant pour les services de la commissaire à la santé que pour ceux de la commissaire à l'agriculture. « *L'Europe a fait des investissements très importants pour réduire les niveaux de salmonelles. Il n'est pas possible de prendre une décision qui ne soit pas fondée sur la science. Les règles doivent être respectées* », explique-t-on dans l'entourage de ces commissaires où l'on qualifie « *d'un peu bizarre* » la démarche du commissaire allemand.

Absence d'hygiène

Le conflit a éclaté avec les Etats-Unis à la suite de la publication, en avril 1997, d'un rapport européen accablant sur les pratiques en vigueur dans les abattoirs américains. Selon ses auteurs (des responsables vétérinaires de la Communauté), les règles d'hygiène de base n'étaient absolument pas respectées par les professionnels, la sécurité alimentaire reposant uniquement sur un traitement radical à partir de produit chloré, parfois recyclé, en fin de chaîne de production.

« L'Europe a fait des investissements très importants pour réduire les niveaux de salmonelles. Il n'est pas possible de prendre une décision qui ne soit pas fondée sur la science » explique-t-on dans l'entourage des commissaires européens à la Santé et à l'Agriculture.



D.R.