



### **QUESTION ORALE**

**Loïs SALMON-AMARU**

**à**

**Monsieur le Président de la Polynésie française**

**en charge de l'égalité des territoires, du partenariat avec les collectivités, du développement des archipels, des postes et télécommunications, des affaires internationales et intérieures, ainsi que du développement de l'agriculture et de l'artisanat**

*La présence confirmée de salmonelle au sein d'exploitation avicole de la Presqu'île de Tahiti*

Monsieur le président,

Cela faisait quelque temps que nous avons entendu parler du risque de salmonellose qui planait de nouveau sur nos exploitations avicoles. Cette suspicion s'était vue confirmée par un arrêté du 26 août pris par vos soins, et qui déclarait la mise sous surveillance de l'exploitation de poules pondeuses de la société civile d'exploitation avicole polynésienne, sise à Taravao.

Or, il semblerait désormais, après analyses des prélèvements effectués au sein de l'exploitation, que soit confirmée aujourd'hui, la présence de salmonelle. Un arrêté du 27 septembre dernier a en effet porté déclaration d'infection entraînant de fait, l'exécution des mesures de police sanitaire prévues par la réglementation (arrêté n°1651 CM du 15 novembre 2012).

Cette confirmation de la contamination de cette seule exploitation implique que des mesures d'urgence soient prises. En effet, la saison chaude approchant, les risques de propagation de salmonelle sont plus élevés.

Aussi, Monsieur le Président, qu'en est-il de la situation de cette exploitation aujourd'hui ? Des abattages de poules pondeuses ont-ils été programmés, pour combien de poules du cheptel et pour quel coût pour la société ?

Dans de tels cas, des mesures d'indemnisations sont-elles prévues pour l'exploitant qui peut parfois être amené à abattre l'ensemble de son élevage à titre purement préventif ?

Plus généralement, quelles sont les mesures imposées aux éleveurs avicoles de Polynésie pour éviter justement, ces contaminations ? Des règles d'hygiène, de dépistage, de vaccination leurs sont-ils imposées ? Sont-ils pour cela contrôlés régulièrement par vos services techniques ?

Enfin, sommes-nous prêts et suffisamment armés pour canaliser la propagation de la Salmonelle aux autres exploitations ?

Certes, il est trop tôt pour parler de risque de pénurie, mais il faut dire que le spectre de 2011/2012 plane encore comme un mauvais souvenir pour la filière comme pour le consommateur.

Aussi, avec les fêtes traditionnelles de fin d'année qui sont proches, envisagerez-vous, si le pire arrive, de communiquer sur les règles de bonne pratique se rapportant à la consommation et à la conservation des aliments cuisinés à base d'œuf ?

Je vous remercie pour vos réponses.

A handwritten signature in dark ink, appearing to be 'J. L. L.' or similar, with a long horizontal stroke extending to the right.