

Paquet hygiène et Conditionnalité des aides PAC

La conditionnalité des aides PAC 2006 reprend une partie des dispositions de ces règlements.

Les exigences portent sur :

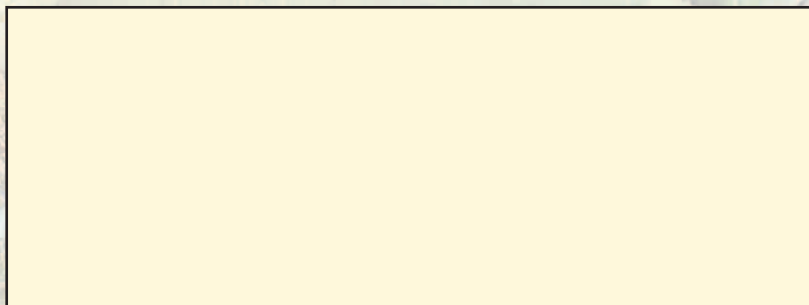
- la tenue d'un registre phytosanitaire (culture, produit, date, dose, date de récolte), mentionnant les parasites susceptibles d'avoir une incidence sur la santé humaine, intégrant les résultats d'analyses de contaminants si disponible.
- la tenue d'un registre sur les semences en cas d'utilisation d'OGM pour la production d'aliments destinés aux animaux.
- le respect des bonnes pratiques d'hygiène en se focalisant sur le respect des limites maximales de résidus de produits phytosanitaires.

Pour en savoir plus :

Réglementation : www.agriculture.gouv.fr/spip/actualites.paquethygiene_a4786.html

Mise en œuvre :

Votre contact :



Guide en préparation :

ARVALIS/ITPT : Nathalie Verjux	n.verjux@arvalisinstitutduvegetal.fr
CETIOM : Sylvie Dauguet	dauguet@cetiom.fr
ITB : Claude Muchembled	muchembled@itbfr.org
UNIP : Katell Crépon	k.crepon@prolea.com
APCA : Frédéric Ernou	frederic.ernou@apca.chambagri.fr

Groupe de travail : AGPB, AGPM, APCA, ARVALIS-Institut du végétal/ITPT, CETIOM, CBG, CGI, CNIPT, Coop de France, FEDEPOM, FFCAT, FNA, FOP, GIPT, INRA, IRTAC, ITAB, ITB, ONIDOL, UNIP, UNPT.

Le guide sera diffusé après sa validation officielle par les pouvoirs publics.

GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Points clefs en grandes cultures



Tirant les enseignements des dernières crises sanitaires et compte-tenu de son élargissement, l'Union Européenne vient de revoir sa législation alimentaire avec deux objectifs :

- ▶ assurer un niveau élevé de protection des consommateurs,
- ▶ harmoniser les réglementations nationales pour garantir la libre circulation des produits dans une Europe élargie.

Tous les acteurs des filières agro-alimentaires sont concernés, et notamment les agriculteurs.

La nouvelle réglementation s'articule autour :

- ▶ d'un règlement de base (n° 178/2002) qui définit les principes généraux, dont les règles de traçabilité ; ce règlement est applicable depuis le 1^{er} janvier 2005.
- ▶ et des règlements d'application regroupés sous les termes de « Paquet hygiène », applicables depuis le 1^{er} janvier 2006.

Cette réglementation est fondée sur des règlements européens, d'application directe dans les 25 états membres de l'Union Européenne. Aucune transcription en droit français n'est nécessaire pour qu'ils soient applicables.

Que retenir des réglementations ?

Les principes généraux à respecter sont les suivants :

- **sécurité sanitaire des aliments** : aucune denrée ne peut être mise sur le marché si elle est considérée comme dangereuse, ou présentant un risque,
- **traçabilité** : les clients et les fournisseurs de chaque opérateur de la chaîne alimentaire doivent être identifiés pour les activités qu'il gère,
- **responsabilité** : chaque opérateur est responsable de sa production et doit veiller au respect de la réglementation en vigueur,
- **retrait et rappel** : chaque opérateur doit procéder à des retraits ou rappels des denrées lorsqu'elles sont considérées comme dangereuses, et informer les autorités compétentes et ses acheteurs,
- **respect des bonnes pratiques** : chaque opérateur connaît les risques sanitaires attachés à ses produits et met en œuvre les mesures de maîtrise.

La principale conséquence pour les agriculteurs sera la réalisation de contrôles par les services officiels sur les pratiques agricoles.

En résumé, pour les grandes cultures, tout agriculteur devra :

- **disposer d'une liste de ses acheteurs (nom, coordonnées) avec les produits vendus concernés et les dates de transaction, ou bien archiver ses bons de livraison des récoltes.**
- **conserver les analyses relatives à la qualité sanitaire s'il en dispose,**
- **si un risque susceptible de compromettre la sûreté alimentaire a été identifié, informer les autorités compétentes, l'acheteur, et procéder éventuellement aux retraits des produits,**
- **mettre en œuvre les bonnes pratiques permettant de maîtriser les risques liés aux contaminants sur ses produits et les enregistrements correspondants (en particulier un registre phytosanitaire).**

Quels risques sanitaires prendre en compte ?

	CÉRÉALES À PAILLE	MAÏS GRAIN	MAÏS DOUX	SORGHO	PROTÉAGINEUX LÉGUMES SECS	OLÉAGINEUX	POMME DE TERRE	BETTERAVES INDUSTRIELLES
CORPS ET SUBSTANCES ÉTRANGERS								
ÉLÉMENTS TRACES MÉTALLIQUES								
RÉSIDUS DE PROD. PHYTOSANITAIRES								
DÉSINFECTANTS ET DÉTERGENTS								
INSECTES ACARIENS								
MICROORGANISMES								
MYCOTOXINES								
ACRYLAMIDE								
GLYCOALCALOÏDES								

Liste susceptible de modification, en cours de validation à l'AFSSA Risque retenu

Pour vous aider, un guide de bonnes pratiques d'hygiène est en préparation

Pour éviter que chaque agriculteur ait à identifier individuellement les risques sanitaires sur son exploitation et les mesures de maîtrise nécessaires, les règlements encouragent l'utilisation des guides de bonnes pratiques d'hygiène collectifs, validés par les pouvoirs publics.

Les filières de grandes cultures ont donc décidé d'élaborer un tel outil.

Le guide sera d'application volontaire. En cas de contrôles portant sur le respect de la réglementation :

- si l'agriculteur fait référence au guide, le contrôle vérifiera la réalité de sa mise en œuvre sur l'exploitation ;
- si l'agriculteur ne fait pas référence au guide, il devra alors formaliser les bonnes pratiques qu'il estime devoir mettre en œuvre ; dans ce cas, le contrôle portera à la fois sur leur pertinence en matière de protection des consommateurs **et** sur leur mise en œuvre réelle.

À noter que le contenu du guide en préparation est déjà intégré dans les chartes et normes de production nationales telles que les Chartes Arvalis-Irtac des céréales, la Charte Arvalis-Unip des protéagineux, la Norme NFV25-111 pour la pomme de terre de conservation. En cas d'évolution du contenu du guide, ces documents professionnels seront adaptés en conséquence.

Périmètre du futur guide

- Cultures : céréales à paille, maïs, sorghos, protéagineux, légumes secs, oléagineux, pommes de terre, betteraves industrielles.
- Contenu : description des bonnes pratiques permettant la maîtrise des risques sanitaires pendant la culture, au cours de la récolte et du stockage, lors des transports et de la manutention des produits voire au cours du conditionnement si le produit est conditionné sur l'exploitation (pomme de terre, maïs doux frais).
- Tous débouchés destinés à l'alimentation humaine ou animale.
- Tous modes de production y compris la production biologique.