

---

# **La réforme de la législation alimentaire**

-----

**De nouvelles exigences pour les agriculteurs**

# La réforme de la législation alimentaire

---

- ✓ 1. Contexte de cette réforme
- 2. Les différents règlements du « paquet hygiène »
- 3. Les exigences du « paquet hygiène » dans la conditionnalité des aides
- 4. Conséquences sur la production fermière

# Qu'est ce que le "paquet hygiène" ?

---

- La nouvelle législation européenne sur la sécurité alimentaire.
- Un ensemble de règlements qui remplacent les multiples directives sectorielles existantes...
- ... et qui ajoutent quelques exigences supplémentaires.

# Pourquoi un "paquet hygiène" ?

---

- Grandes crises alimentaires des années 1990 (ESB, dioxines, fièvre aphteuse...)
- Fin 1999 : commission "Prodi"
- 12 janvier 2000 : Livre Blanc de la commission européenne sur la sécurité sanitaire des aliments.
- Besoin de réformer entièrement la législation alimentaire.

# En amont le Livre Blanc

## 4 piliers

---

- Améliorer l'expertise scientifique communautaire :
  - ✓ création AESA\* + harmonisation de l'expertise des agences nationales.
- Plus de cohérence : réformer la législation communautaire.
- Améliorer les procédures de contrôle (cadre unique européen).
- Plus de transparence : mieux informer les consommateurs.

\* *Agence Européenne de Sécurité Sanitaire des Aliments.*

## En amont le Livre Blanc : 3 lignes directrices

---

- ➊ Responsabiliser l'ensemble des opérateurs, de la production primaire au consommateur.
- ➋ Rendre plus cohérente la réglementation communautaire et combler les lacunes.
- ➌ Simplifier les textes existants pour rendre la réglementation plus lisible.

# La réforme de la législation alimentaire : contexte et enjeux

---

## Objectifs :

- Approche intégrée de toute la filière depuis la production primaire jusqu'au consommateur  
« de la fourche à la fourchette »
- Responsabilisation des exploitants du secteur alimentaire
- Séparation des instances d'évaluation et de gestion des risques  
Mise en place de l'autorité européenne de sécurité des aliments
- Simplification des textes  
De 18 directives à 5 règlements transversaux

# La réforme de la législation alimentaire

---

## Conséquences :

- Intégration de la production primaire dans le dispositif de sécurité alimentaire des aliments
- Nouvelle approche : responsabilisation des acteurs de la filière et en particulier des agriculteurs.
- Application au 1er janvier 2006
- Intégration dans la conditionnalité des aides pour 2006

# La réforme de la législation alimentaire

---

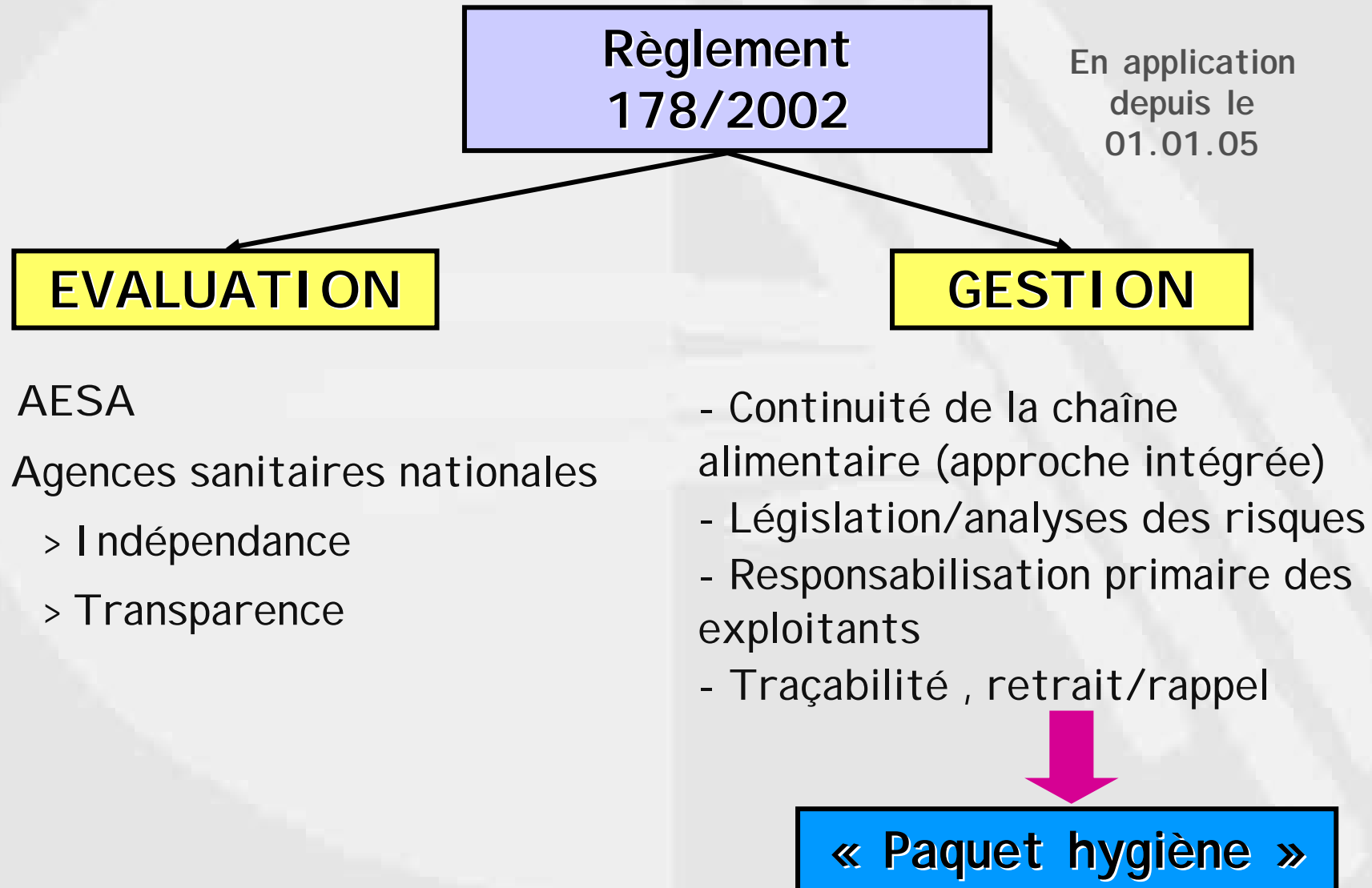
1. Contexte de cette réforme
- ✓ 2. Les différents règlements du « paquet hygiène »
3. Les exigences du « paquet hygiène » dans la conditionnalité des aides
4. Conséquences sur la production fermière

# La réforme de la législation alimentaire : Architecture des textes

## Règlement 178/2002- socle de la législation

	<i>Règles spécifiques pour l'alimentation animale</i>	<i>Règles générales d'hygiène pour <u>toutes les denrées</u> alimentaires</i>	<i>Règles spécifiques d'hygiène pour les denrées <u>d'origine animale</u></i>
<i>Professionnels</i>	Règlement <b>183/2005</b>	Règlement <b>852/2004</b>	Règlement <b>853/2004</b>
<i>Services de contrôle</i>	Règlement <b>882/2004</b> « <i>contrôles officiels</i> »		Règlement <b>854/2004</b>

# Le règlement 178-2002 – socle de la réforme de la législation alimentaire



# Règlement 178-2002 – principaux articles

---

Article 14 : aucune denrée n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.

Article 15 : aucun aliment pour animaux n'est mis sur le marché ou donné à des animaux producteurs s'il est dangereux.

Article 17 (1) : les opérateurs sont responsables légalement.

- Obligation de respecter les prescriptions de la législation.
- Obligation de veille juridique.

# Règlement 178-2002 – principaux articles

---

Article 18 : la traçabilité est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

- Identification des fournisseurs et des clients.
- Capacité à mettre l'information à disposition des autorités compétentes.
- Conservation des documents 5 ans.

Articles 19/20 : modalités de retrait du marché et d'information auprès de l'administration en cas de défaillance réelle ou supposée de denrées alimentaires (19) ou d'aliments pour animaux (20).

# La réforme de la législation alimentaire : Architecture des textes

## Règlement 178/2002- socle de la législation

*Règles spécifiques  
pour l'alimentation  
animale*

*Règles générales  
d'hygiène pour  
toutes les denrées  
alimentaires*

*Règles spécifiques  
d'hygiène pour  
les denrées  
d'origine animale*

*Professionnels*

**Règlement  
183/2005**

**Règlement  
852/2004**

**Règlement  
853/2004**

*Services  
de contrôle*

**Règlement  
882/2004  
« contrôles officiels »**

**Règlement  
854/2004**

# Règlement 852-2004 - toutes les filières

---

**CHAMP D'APPLICATION** : toute la chaîne agroalimentaire, y compris la production primaire et ses activités connexes :

- Production primaire : « la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage ».

Elle couvre également « la chasse, la pêche, et la cueillette de produits sauvages »

- Activité connexes :
  - Transport, entreposage manipulation de produits primaires sur le lieu de production
  - Transports d'animaux vivants
  - Transport de produits d'origine végétale, de produits de la pêche et de gibier sauvage

# Règlement 852-2004 - toutes les filières

---

Ne s'applique pas :

- à la production primaire destinée à un usage domestique privé
- à la préparation, manipulation, entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée
- à l'approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires (*à définir*)
- aux centres de collecte et tanneries

# Règlement 852-2004 - Dispositions

---

- Enregistrement de tous les établissements et agrément
- Responsabilité première des exploitants en matière de sécurité alimentaire
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Tenue de registre en production primaire végétale (pratiques phytosanitaires notamment) et animale (santé animale)
- Respect des Guides de bonnes pratiques d'hygiène élaborés par la profession
- Formation du personnel
- Procédures basées sur les principes de l' HACCP pour les activités de transformation

# Bonnes pratiques d'hygiène (règlement 852-2004)

---

## Annexe I du règlement :

- Respect des bonnes pratiques d'hygiène
  - ✓ Nettoyer les installations et équipements et désinfecter le cas échéant
  - ✓ Veiller à la propreté des animaux de boucherie
  - ✓ Utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre, là où cela est nécessaire
  - ✓ Entreposer et manipuler les déchets et substances dangereuses afin d'éviter toute contamination
  - ✓ Tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des plantes ou sur des animaux
  - ✓ Formation du personnel sur les risques en matière de santé

# Tenue de registres (règlement 852-2004)

---

- Tenue de registres

- ✓ la nature et l'origine des aliments donnés aux animaux
- ✓ les produits vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux ainsi que les dates d'administration de ces traitements
- ✓ toute utilisation de produits phytosanitaires et de biocides
- ✓ Conservation des analyses d'échantillons prélevés sur des animaux ou sur des végétaux, qui revêtent une importance pour la santé humaine

} Registre  
d'élevage

Rq : pour la tenue des registres, l'agriculteur peut être assisté par d'autres personnes : vétérinaires, agronomes, techniciens agricoles

# Principes HACCP (Règlement 852-2004)

---

## Les 7 principes HACCP

- a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable
  - b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable
  - c) établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité
  - d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle
  - e) établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas maîtrisé
  - f) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e)
  - g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f).
- *La procédure HACCP ne concerne pas les agriculteurs, seulement ceux qui pratiquent une activité de transformation à la ferme*

# Guide de bonnes pratiques d'hygiène (Règlement 852-2004)

---

Pour répondre à ces nouvelles exigences :

## Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)

- document de référence d'application volontaire
- conçu par une branche professionnelle pour les professionnels
- permet aux professionnels de mutualiser les premières étapes de la démarche HACCP, en développant des éléments de maîtrise concrets et adaptés
- document pris en compte lors des contrôles officiels

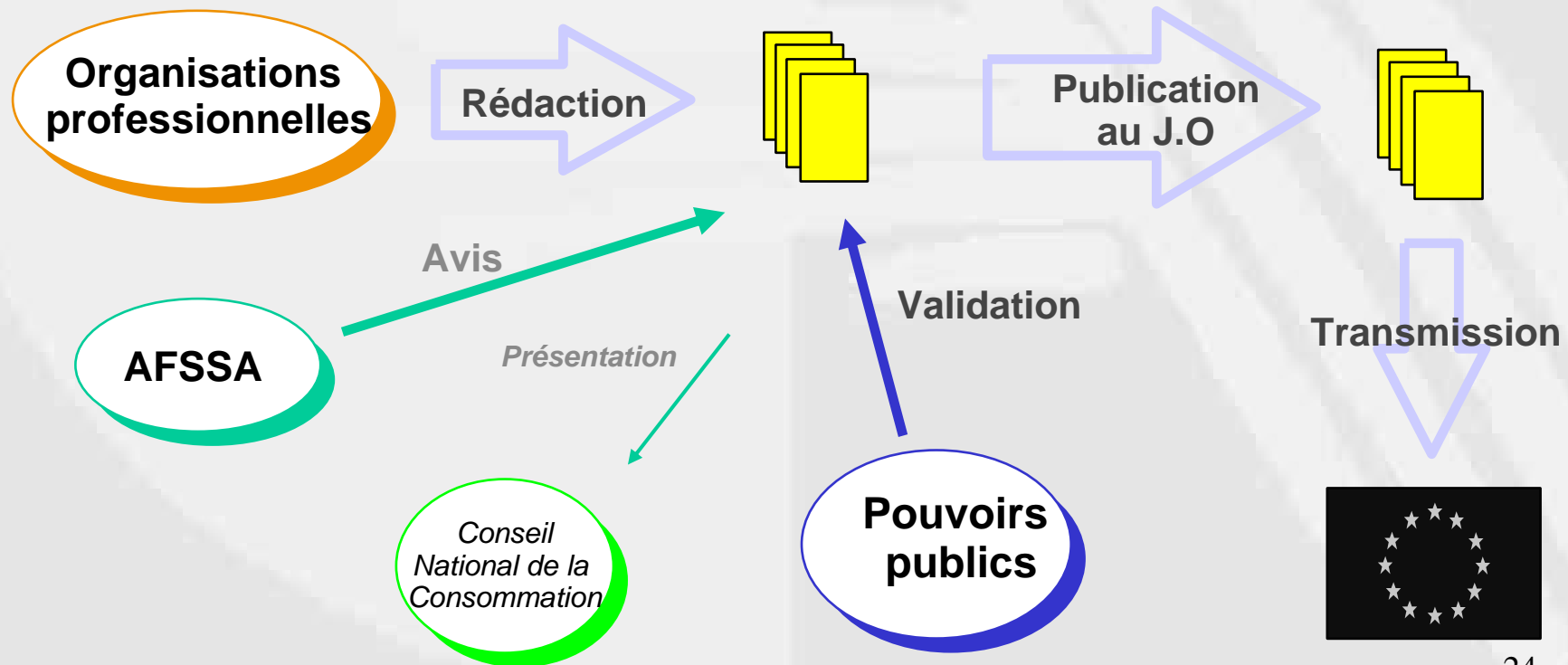
# Guide de bonnes pratiques d'hygiène (Règlement 852-2004)

---

- **Guide de bonnes pratiques d'hygiène**  
pour la maîtrise des dangers sur les points suivants notamment :
  - la maîtrise de la contamination par les mycotoxines, les métaux lourds et les substances radioactives
  - l'utilisation d'eau, de déchets organiques et d'engrais
  - l'utilisation des médicaments vétérinaires, des produits phytosanitaires et des biocides ainsi que leur traçabilité
  - la préparation, l'utilisation et la traçabilité des aliments pour animaux

# Guide de bonnes pratiques d'hygiène (Règlement 852-2004)

- Validation d'un Guide de bonnes pratiques d'hygiène



# Guide de bonnes pratiques d'hygiène (Règlement 852-2004)

---

## Travaux en cours débutés en 2005 :

- GBPH Grandes cultures piloté par Arvalis
  - À partir des Chartes de production existantes
- GBPH Ruminants (bovins-ovins-caprins / lait viande) piloté par l'Institut de l'élevage
  - À partir de la Charte de bonnes pratiques d'élevage – Code caprins
- ✓ Contact avec le Ministère pour prendre en compte les démarches existantes

# La réforme de la législation alimentaire : Architecture des textes

## Règlement 178/2002- socle de la législation

*Règles spécifiques  
pour l'alimentation  
animale*

*Règles générales  
d'hygiène pour  
toutes les denrées  
alimentaires*

*Règles spécifiques  
d'hygiène pour  
les denrées  
d'origine animale*

*Professionnels*

**Règlement  
183/2005**

**Règlement  
852/2004**

**Règlement  
853/2004**

*Services  
de contrôle*

**Règlement  
882/2004  
« contrôles officiels »**

**Règlement  
854/2004**

# Règlement 853-2004 - denrées d'origine animale

---

- **CHAMP D'APPLICATION :**

- denrées alimentaires d'origine animale (DAOA) en complément du règlement (CE) n° 852/2004 avec des exigences spécifiques

- **Ne s'applique pas :**

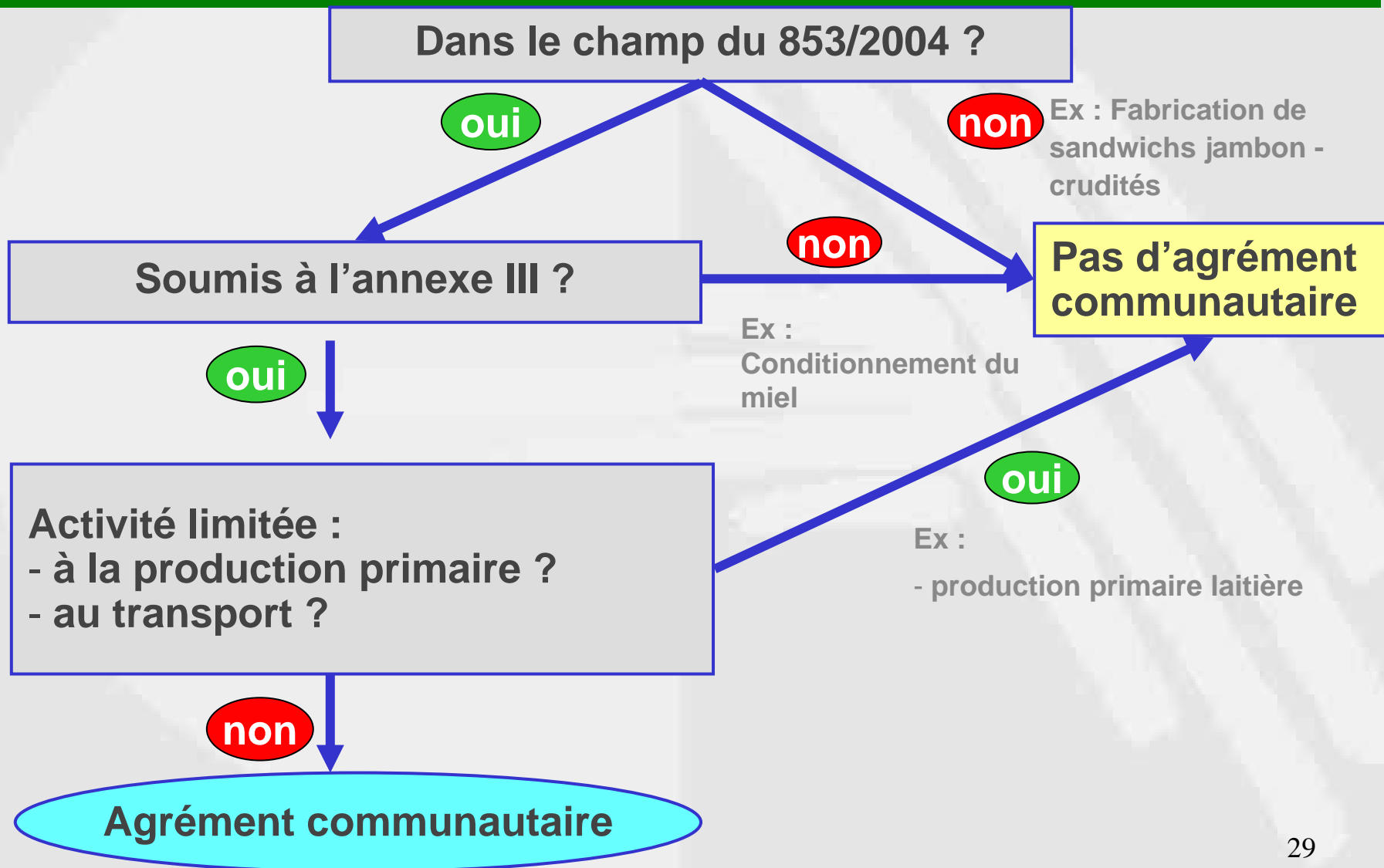
- aux denrées contenant à la fois des produits d'origine animale transformés et des produits d'origine végétale
- aux petites quantités de produits primaires
- à la consommation domestique
- au commerce de détail sauf dans le cas d'opérations effectuées en vue de fournir des DAOA à un autre établissement :
  - sauf si les opérations se limitent au stockage et au transport
  - ou si elles sont destinées à d'autres établissements de vente au détail et qu'il s'agit d'une activité marginale, localisée et restreinte (dispense d'agrément - arrêtés en cours d'élaboration)

# Règlement 853-2004 - denrées d'origine animale

---

- le corps du texte :
  - définit la notion d'agrément et acte le principe de la dispense
  - Un état membre peut décider d'appliquer les exigences du 853/2004 aux établissements de commerce de détail par des mesures nationales
- l'annexe 1 : définitions
- l'annexe 2 :
  - Marque de salubrité, marque d'identification
  - Procédures fondées sur les principes HACCP (ex: HACCP en abattoir)
  - Information sur la chaîne alimentaire (ICA)
- l'annexe 3 : conditions spécifiques à chaque type d'établissement

# Quelles activités sont soumises à l'agrément ?



# Évolution de l'agrément (Règlement 853-2004)

---

- Evolution du **périmètre de l'agrément**
  - Entreposage
  - Elaboration de **produits composites**
  - Commerce de détail
  - Produits de la pêche
- Disparition de **l'agrément loco-régional** (cf.conséquence sur la production fermière)

# Quelles activités mixtes (produits d'origine végétale et animale) sont soumises à l'agrément ?

**L'origine végétale confère-elle uniquement une caractéristique particulière ?**

**oui**

**Règl. 853/2004**

Ex : saucisse aux herbes  
omelette aux herbes

**non**

**La matière première d'origine animale mise en œuvre est-elle déjà transformée\* ?**

**non**

**Règl. 853/2004**

Ex : Plats cuisinés à partir de viandes fraîches, brochettes  
Pâtisserie industrielle à base d'œufs entiers ou d'œufs liquides non traités thermiquement

**oui**

**Règl. 852/2004**

Ex : Sandwich jambon-crudités  
Pâtisserie industrielle à base d'œufs liquides traités thermiquement

# Dispositions par type de produits (Règlement 853-2004)

---

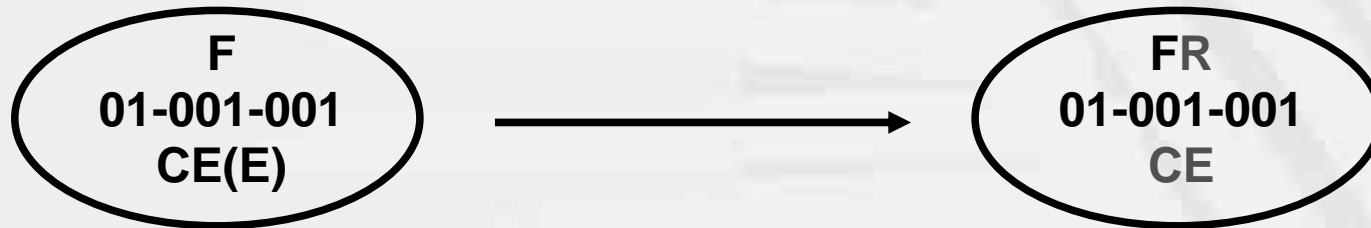
## Annexe III

- Section 1 et 2 : viandes d'ongulés domestiques, volailles et lagomorphes
- Sections 3 et 4 : viandes de gibier d'élevage et sauvage
- section 5 : viandes hachées, préparations de viande et VSM
- section 6 : produits à base de viande
- section 7 : mollusques bivalves vivants
- section 8 : produits de la pêche
- section 9 : lait cru et produits laitiers (cf. arrêté 18/03/94)
- section 10 : œufs et ovo produits
- section 11 : cuisses de grenouilles et escargots
- Section 12 et 13 : graisses animales fondues et cretons, estomacs, vessies et boyaux traités
- Section 14 et 15 : gélatine et collagène

# Évolution de la marque sanitaire (Règlement 853-2004)

---

Evolution de la marque sanitaire :



## Règlement 853-2004 - denrées d'origine animale Information de la chaîne alimentaire (ICA)

---

- Tout abattoir doit recueillir toutes les informations "pertinentes" concernant l'état d'un animal à abattre au moins 24 h avant.
- Concerne
  - tous les animaux sauf gibier sauvage.
  - les abattages intra-communautaires et les importations.
- Destruction carcasses et abats si non réception des informations 24 h après abattage.

## ICA - Nature des informations requises

---

- Statut sanitaire de l'exploitation d'origine.
- État sanitaire des animaux à abattre.
- Médicaments vétérinaires et autres traitements administrés, avec dates et délais d'attente.
- Maladies pouvant influencer la sécurité des viandes.
- Résultats d'analyses et tests (sur les animaux ou l'exploitation) présentant un intérêt au regard de la santé publique.

## ICA - Nature des informations requises

---

- Informations pertinentes sur résultats d'examens *ante* ou *post mortem* pratiqués sur des animaux de la même exploitation.
- Données de production pouvant indiquer la probable présence d'une maladie.
- Nom et adresse du vétérinaire privé habituel.

# I CA - Format des informations requises

---

## FORMAT :

- Pas d'extrait du registre d'élevage.
- Échange de données électroniques.
  - ➔ Le carnet sanitaire doit être généralisé, informatisé et centralisé.
  - ➔ Les méthodes d'inspection de l'administration doivent être harmonisées et les résultats centralisés.

*OU*

- Déclaration standardisée : solution la plus simple dans un premier temps...

# I CA - Mesures transitoires

---

- Entrée en vigueur (Règlement sur les mesures transitoires)

Période transitoire de 4 ans à moduler par espèce:

- 1.1.2006 pour volailles
- 1.1.2008 pour les porcs
- 1.1.2009 pour les chevaux et les veaux
- 1.1.2010 pour les autres espèces

*Pendant cette période transitoire :*

- Arrivée des informations avec les animaux
- Les informations peuvent parvenir à l'abattoir moins de 24 h avant l'abattage.
- Mise en place partielle possible au démarrage (sur une seule espèce par exemple).
- Les états membres fournissent un rapport annuel à la commission
- Rapport annuel à la Commission pour faire état des progrès et des difficultés.
- Examen dans 2 ans par la Commission pour décider d'éventuels aménagements.

# La réforme de la législation alimentaire : Architecture des textes

## Règlement 178/2002- socle de la législation

*Règles spécifiques  
pour l'alimentation  
animale*

*Règles générales  
d'hygiène pour  
toutes les denrées  
alimentaires*

*Règles spécifiques  
d'hygiène pour  
les denrées  
d'origine animale*

*Professionnels*

**Règlement  
183/2005**

**Règlement  
852/2004**

**Règlement  
853/2004**

*Services  
de contrôle*

**Règlement  
882/2004  
« contrôles officiels »**

**Règlement  
854/2004**

# Le règlement 183/2005 : l'alimentation animale

---

- Pour la production d'aliments pour animaux dont l'alimentation animale pour l'exploitation concernée
- Ne s'applique pas :
  - À la fourniture directe et locale de petites quantités primaires (à définir).
  - À la production d'alimentation animale pour les animaux destinées à la consommation domestique.

# Le règlement 183/2005 : l'alimentation animale

---

## Dispositions :

- Enregistrement et agrément des établissements
  - Agrément (arrêté du 28/02/02) : fabrication à la ferme d'aliments avec incorporation d'additifs, et / ou dans le but de les vendre.
  - Enregistrement : dans tous les autres cas, y compris pour l'éleveur qui produit des fourrages ou des concentrés pour ses animaux.
- Tenue de registre
  - Traçabilité des aliments pour animaux : entrée et sortie des aliments (source et quantité)
  - Toutes utilisations de produits phyto (cf. 852-2004)
  - L'utilisation de semences génétiquement modifiées
  - Toute apparition d'organismes nuisibles ou maladies (cf. 852-2004)
- Exigences d'hygiène à respecter :
  - installations propres et désinfectées, maîtrise des contaminations croisées, analyse des matières premières
  - HACCP et procédure de rappel des produits dans le cas d'un agrément
- Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène

# Le règlement 183/2005 : l'alimentation animale

---

## Modalités :

- Le règlement précise une période d'adaptation jusqu'au 1er janvier 2008 pour les nouveaux entrants dans le champ de ce règlement
- Une note de service du Ministère de l'agriculture (décembre 2005) décrit les modalités d'enregistrement des établissements

# Autres textes liés au paquet hygiène

---

- Règlements d'application
  - règlement critères microbiologiques voté le 23.09.05
  - règlement trichine voté le 23.09.05
  - règlement d'application voté le 23.09.05
  
- Règlement introduisant des mesures transitoires voté le 05.10.05
  
- Documents d'interprétation :
  - 178/2002: document déjà publié
  - 852/2004: document en cours de publication
  - 853/2004: document en cours de publication
  - 183/2005 : demande en cours d'un document
  - HACCP: document en cours de discussion
  - Import : document déjà publié

# Le paquet hygiène – denrées alimentaires

*Toutes les denrées  
alimentaires  
(commerce de détail inclus)*

*Denrées alimentaires  
d'origine animale*

**règlement (CE) n° 178/2002**

**règlement (CE) n° 852/2004**

**règlement (CE) n° 853/2005**  
en complément du R(CE) N°852/2004

**règlement « critères microbiologiques »**

**règlement « mesures d'application »**

**règlement  
« mesures transitoires »**

**règlement  
« Trichines »**

***Réglementation nationale***

# Principales évolutions pour les agriculteurs

---

- **Enregistrement** de toutes les exploitations (utilisation des procédures existantes).
- **Traçabilité** : tenir des registres et pouvoir les communiquer
  - Pour les éleveurs : tenir un carnet sanitaire et pouvoir transmettre les informations requises aux abattoirs (ICA).
  - Pour les cultures : mise en place d'un registre phyto.
- **Respect des GBPH** (en cours d'élaboration)
  - Mesures à respecter / analyses microbio ou autres éventuelles
  - Mettre en œuvre les procédures d'hygiène adéquates.
- **Formation du personnel**

# L'enregistrement des exploitations

---

- Une obligation générale introduite par les règlements du PAQUET HYGIÈNE
- Avoir une connaissance exhaustive des établissements produisant des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux de la production primaire jusqu'à la remise directe
- Permettre la programmation des inspections sur la base d'une analyse de risque et améliorer l'efficacité des enquêtes sanitaires grâce à la traçabilité

# L'enregistrement des exploitations

---

## Tout exploitant du secteur alimentaire :

- notifie à l'administration chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires
- veille en permanence à la mise jour de ces informations
  - modification significative de leurs activités
  - et/ou toute fermeture d'un établissement existant)

Avis DGAL - DGCCRF au JO du 12.01.06 :

N° SIRET = n° d'enregistrement

Mise en place d'un guichet unique

# Paquet hygiène : Nouvelles dispositions pour les agriculteurs

---

## Observations :

- Pas d'obligation de mise en place de procédures HACCP pour la production agricole
- Nouvelle responsabilité des agriculteurs sur le plan sanitaire
- Passage d'une obligation de moyens à une obligation de résultats :

*TOUTEFOIS les exigences du paquet hygiène restent très précises pour le secteur primaire.*

# La réforme de la législation alimentaire

---

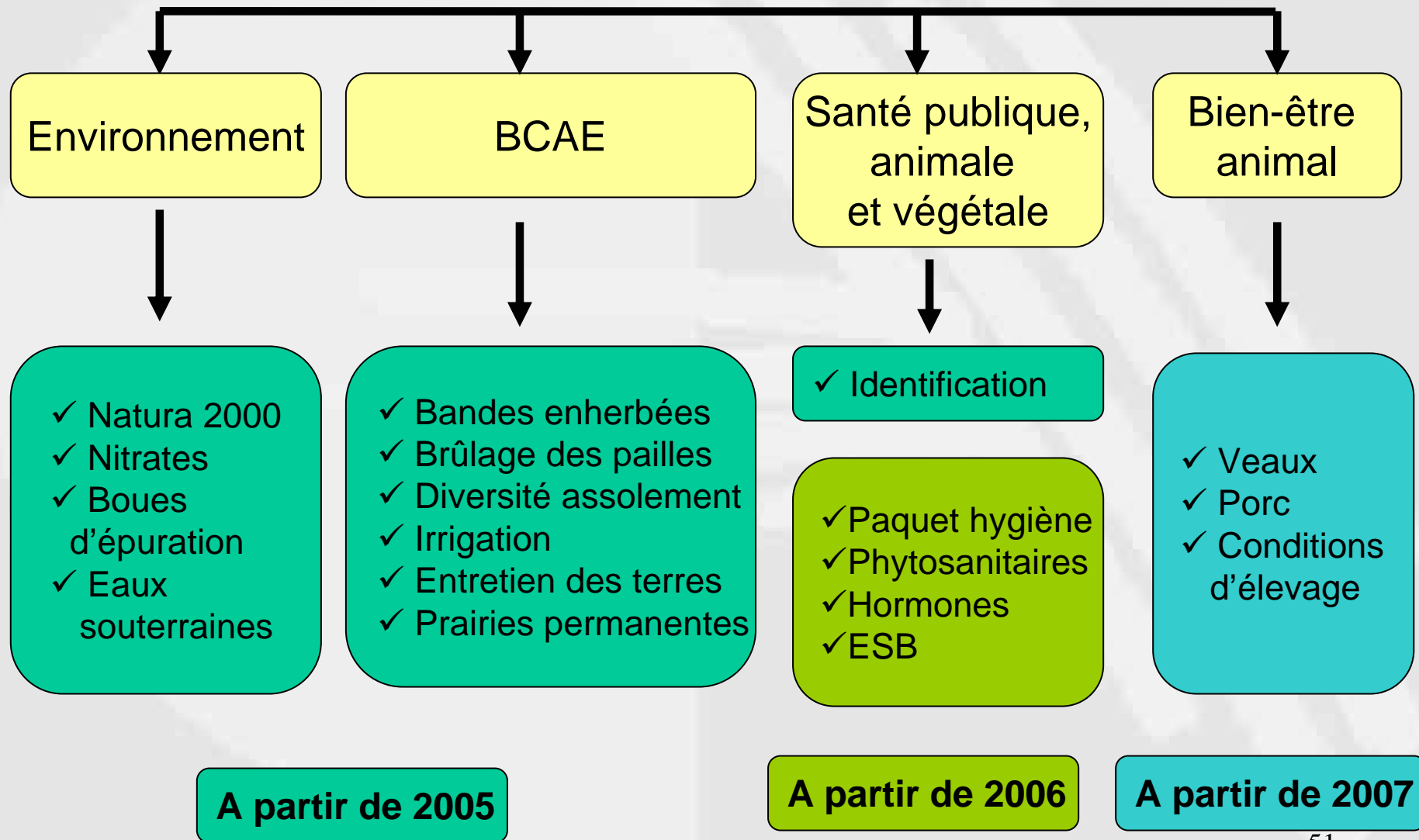
1. Contexte de cette réforme
2. Les différents règlements du « paquet hygiène »
- ✓ 3. Les exigences du « paquet hygiène » dans la conditionnalité des aides
4. Conséquences sur la production fermière

# Le paquet hygiène dans la conditionnalité des aides

---

- Intégration du paquet hygiène dans la conditionnalité des aides au 1er janvier 2006 :
  - application du règlement 178-2002 qui renvoie aux différents règlements du paquet hygiène
  - Discussion entre les OPA et le Ministère suivant ces principes :
    - Se limiter aux seules obligations communautaires
    - Ne pas introduire de contrôle sur des mesures nouvelles en 2006
    - Mettre en œuvre les mesures avec progressivité et pédagogie

# Les 4 domaines de la conditionnalité



# Le paquet hygiène dans la conditionnalité des aides

---

## 3 grands domaines :

- La production animale
- La production végétale
- Les produits transformés (animaux et végétaux)

# Le paquet hygiène /conditionnalité des aides

## -- Production animale --

---

- **Registre d'élevage**
  - Visites sanitaires
  - Traitements médicamenteux (ordonnance - enregistrement)
  - Alimentation des animaux
- **Autres contrôles**
  - Information à la chaîne alimentaire (volailles)
  - Bonnes pratiques d'hygiène (secteurs lait - abattage - oeufs)

# Le paquet hygiène /conditionnalité des aides

## -- Production animale --

Thème	Points de contrôle / Anomalie
Données sanitaires	Absence de présentation du compte-rendu de la visite annuelle obligatoire des élevage bovins
Ordonnance	Absence d'ordonnance pour tout médicament délivrable sur ordonnance présent dans l'exploitation : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Absence totale ou partielle d'ordonnance</li> </ul>
Traitements médicamenteux	Absence d'enregistrement d'un traitement médicamenteux effectué sur un animal de l'exploitation <ul style="list-style-type: none"> <li>• Absence totale d'enregistrement</li> <li>• Absence d'enregistrement de plus d'un traitement</li> </ul>
	Non respect du temps d'attente défini par le vétérinaire pour ce traitement <ul style="list-style-type: none"> <li>• A plusieurs reprises</li> <li>• A une seule reprise</li> </ul>
	Absence de conservation des bons de livraison ou factures des médicaments <ul style="list-style-type: none"> <li>• Absence totale d'enregistrements</li> <li>• Absence d'enregistrement de plus d'une distribution</li> </ul>

# Le paquet hygiène /conditionnalité des aides

## -- Production animale --

Thème	Points de contrôle / Anomalie
Aliments supplémentés	Absence d'enregistrement de la distribution d'un aliment supplémenté en histomonostatique, coccidiostatique ou facteur de croissance : <ul style="list-style-type: none"><li>• Absence totale d'enregistrement</li><li>• Absence d'enregistrement de plus d'une distribution</li></ul>
	Non respect du temps d'attente défini sur l'étiquette de l'aliment supplémenté en histomonostatique, coccidiostatique ou facteur de croissance <ul style="list-style-type: none"><li>• Plusieurs fois</li><li>• Une fois</li></ul>
Alimentation des animaux	Distribution aux animaux d'un aliment supplémenté en antibiotique
	Absence de la conservation de l'étiquette (bons de livraisons ou factures) des aliments pour animaux <ul style="list-style-type: none"><li>• Absence de plus de trois étiquettes,</li><li>• Absence de moins de quatre étiquettes</li></ul>

## Le paquet hygiène /conditionnalité des aides -- Production animale --

Thème	Points de contrôle / Anomalie
Information sur la chaîne alimentaire	Aucune conservation ou conservation partielle des données de la fiche sanitaire d'élevage accompagnant les volailles à l'abattoir
Mesures de prophylaxie	Non réalisation des tests de la brucellose et la tuberculose malgré une notification écrite de la DDSV
Abattage	Aucun animal de boucherie n'est abattu en dehors d'un abattoir agréé (sauf abattage familial pour le porc)
Secteur laitier	Respect des bonnes pratiques d'hygiène de la traite <ul style="list-style-type: none"><li>• Absence d'attestation annuelle d'entretien de la machine à traire</li></ul>
Marquage des oeufs	Marquage des œufs destinés à un centre d'emballage ou vendus sur le marché <ul style="list-style-type: none"><li>• Absence de code désignant le n° distinctif du producteur</li><li>• achat revente dans le cas d'une vente directe sur le marché.</li></ul>

# Le paquet hygiène /conditionnalité des aides

## -- Produits transformés --

---

- Traçabilité des produits
- Retrait et rappel des produits
- Déclaration et agrément
- Hygiène :
  - Utilisation d'eau
  - Fabrication de conserves

# Le paquet hygiène /conditionnalité des aides

## -- Produits transformés --

Thème	Points de contrôle / Anomalie
Traçabilité	<p><b>Information pour chaque denrée utilisée ou fabriquée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Absence d'information sur le fournisseur, le client, la denrée et la date de livraison (test sur trois produits choisis au hasard)</li> </ul>
Retrait - rappel des produits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Absence de retrait ou de rappel alors que le professionnel avait connaissance du danger</b></li> </ul>
Déclaration - agrément	<p><b>L'agriculteur pratique une activité soumise à déclaration</b> (manipulation de denrées animales)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Absence de déclaration auprès des DDSV</li> </ul>
	<p><b>Obligation d'agrément :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pratique d'une activité soumise à agrément sans en être titulaire</li> </ul>
Hygiène	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation d'une ressource d'eau privée pour la fabrication de denrées, sans autorisation préfectorale, alors que possibilité d'accès au réseau public</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Absence de contrôle d'étanchéité et de température des conserves</li> </ul>
Abattage	<p>Non transmission à la DDSV des informations sanitaires avant abattage de chaque lot de volailles</p>

# Le paquet hygiène /conditionnalité des aides

## -- Production végétale --

---

- Enregistrement des produits phyto
- Registre végétal :
  - Apparition d'organismes nuisibles
  - Résultats d'analyse d'échantillons
  - Utilisation de semences OGM pour l'alimentation animale
- *Non respect des limites maximales de résidus de pesticides (exigences provenant de la directive phyto 91-414)*

### Produits végétaux transformés

- Traçabilité
- Retrait et rappel des produits
- Hygiène : Utilisation d'eau

# Le paquet hygiène /conditionnalité des aides -- Production végétale --

Thème	Points de contrôle / Anomalie
Registre Phyto	<p><b>Le registre doit comporter les informations suivantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'îlot PAC, ou l'identification de la parcelle</li> <li>- La culture produite sur la parcelle</li> <li>- Le nom commercial du produit utilisé</li> <li>- La quantité ou la dose de produit utilisé               <ul style="list-style-type: none"> <li>- La date du traitement</li> </ul> </li> <li>- La (ou les) date(s) de récolte</li> </ul>
Autres éléments du registre végétal	<p><b>Toute apparition d'organismes nuisibles ou de maladies susceptibles</b> d'affecter la sûreté des produits d'origine végétale, ayant une incidence sur la santé humaine.</p> <p><b>Les résultats de toute analyse d'échantillons</b> prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine</p> <p><b>Utilisation de semences OGM dans le cadre de l'alimentation pour animaux.</b></p>
Traçabilité	<p><b>Information pour chaque denrée utilisée ou fabriquée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Absence d'information sur le fournisseur, le client, la denrée et la date de livraison (test sur trois produits choisis au hasard)</li> </ul>
Retrait - rappel des produits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Absence de retrait ou de rappel alors que le professionnel avait connaissance du danger</b></li> </ul>
Hygiène	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation d'une ressource d'eau privée pour la fabrication de denrées, sans autorisation préfectorale, alors que possibilité d'accès au réseau public</li> </ul>

# La réforme de la législation alimentaire

---

1. Contexte de cette réforme

2. Les différents règlements du « paquet hygiène »

3. Les exigences du « paquet hygiène » dans la conditionnalité des aides



4. Conséquences sur la production fermière

# La réforme de la législation alimentaire

## Conséquences sur la production fermière

---

La production fermière est concernée pour :

- Production primaire : 852-2004 – Annexe I
  - Traçabilité
  - Bonnes pratiques d'hygiène
  - Tenue des registres

**Exception** pour l'approvisionnement en direct de « petite quantités primaires » (termes qui restent à définir)

# La réforme de la législation alimentaire

## Conséquences sur la production fermière


---

- **Produits transformés d'origine végétale:**  
852-2004 (Annexe II)
  - Respect de la chaîne du froid
  - Déclaration et enregistrement des exploitants
  - Aménagement des locaux
  - Alimentation en eau
  - Conditionnement
  - Traitement thermique

# La réforme de la législation alimentaire

## Conséquences sur la production fermière

---

- Produits transformés d'origine animale : 853-2004
    - Évolution de l'agrément CEE
    - Disparition des niveaux d'agrément loco-régionaux
      - notamment pour l'abattage ou la découpe de volailles et animaux de boucherie
- Délais de mise au norme :  2 ans pour la volaille  
4 ans pour la boucherie
- Elargissement de la notion de dispense d'agrément
    - Notion de quantité marginale, localisée et restreinte pour la dispense d'agrément

# La réforme de la législation alimentaire

## Conséquences sur la production fermière

---

- Arrêtés en cours d'élaboration
  - Projet d'arrêté sur l'agrément sanitaire / dispense d'agrément
    - Pas d'agrément sanitaire en vente directe nécessaire mais une déclaration auprès de la DDSV :  
Dérogation pour la vente à un détaillant :
      - » Quantité limitée (précisée dans l'arrêté)
      - » 30% de la production totale
      - » Pour une aire limitée à 80 km de l'exploitation (distance de 150km possible pour les zones soumises à des contraintes géographiques particulières - accord du préfet nécessaire)
  - Pour la déclaration à la DDSV, préciser :
    - » La liste détaillée des produits
    - » La liste des établissements
    - » Les quantités hebdo cédées et quantités produites

# La réforme de la législation alimentaire

## Conséquences sur la production fermière

---

- Arrêtés en cours d'élaboration
  - Projet d'arrêté sur les règles sanitaires pour les commerces de détail
    - Abrogation de l'arrêté du 9 mai 1995 (remise directe)
    - Exigences de températures (annexe I)
    - Dispositions applicables aux moyens de transport d'aliments

# La réforme de la législation alimentaire

## Conséquences sur la production fermière

---

- Arrêtés en cours d'élaboration
  - Projet d'arrêté sur l'abattage et la découpe de volailles
    - Établissement non agréé (tuerie)
      - Production totale < 25 000 équivalents poulet
      - Production hebdo < 500 équivalents poulets (excepté variation saisonnière - accord du préfet nécessaire)
    - Vente directe obligatoire, avec dérogation selon :
      - » Quantité limitée (précisée dans l'arrêté)
      - » 30% de la production totale
      - » Pour une aire limitée à 80 km de l'exploitation (distance de 150km possibles pour les zones soumises à des contraintes géographiques particulières - accord du préfet nécessaire)

# Conclusion :

## Principales évolutions pour les agriculteurs

---

- **Enregistrement** de toutes les exploitations (utilisation des procédures existantes).
- **Traçabilité** : tenir des registres et pouvoir les communiquer
  - **Pour les éleveurs** : tenir un carnet sanitaire et pouvoir transmettre les informations requises aux abattoirs (ICA).
  - **Pour les cultures végétales** : mise en place d'un registre phyto.
- **Respect des GBPH** (en cours d'élaboration)
  - Mesures à respecter / analyses microbio ou autres éventuelles
  - Mettre en œuvre les procédures d'hygiène adéquates.
- Respect des points de la **conditionnalité des aides** sur toute l'exploitation.
- **Mise aux normes** éventuelle concernant la transformation à la ferme.
  - Agrément / Déclaration à la DDSV des exploitations en dispense
- Formation du personnel