

ASPECTS SANITAIRES DES LABORATOIRES FERMIERS

I – L’HYGIENE ET LA SECURITE ALIMENTAIRE

L’ensemble des textes réglementaires relatif à la maîtrise de l’hygiène des aliments vendus aux consommateurs, responsabilise le fabricant. Les règlements européens 178/2002 (applicable depuis le 1^{er} janvier 2005), 852, 853, 854 et 882/2004 et la directive 2004/41 (applicables au 1^{er} janvier 2006) présentés sous la dénomination « Paquet Hygiène », posent comme principe :

- **la séparation claire des responsabilités entre opérateurs et autorités de contrôles** (l’article 17 du règlement 178/2002, explicité par la note de service de la DGAL du 28 juillet 2004 précise que la responsabilité première en matière de sécurité des aliments incombe au producteur des denrées : « les exploitants du secteur alimentaire veillent à toutes les étapes... à ce que les denrées alimentaires répondent aux prescriptions de la législation applicable à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions »,
- **la fixation par la réglementation d’objectifs à atteindre en laissant aux professionnels le choix des moyens** (guides de bonnes pratiques ou procédures fondées sur les principes HACCP),
- **l’obligation de traçabilité, d’enregistrement ou d’agrément des ateliers**, de retrait des produits susceptibles de présenter un risque pour la santé publique et d’information des services de contrôles, par les professionnels.

La réglementation sanitaire sur les produits est élaborée au niveau européen. Des guides d’application et des notes de service éclairant et précisant l’application des règlements européens sont parfois émis au niveau européen (Comité Permanent de la Chaîne Alimentaire et de la Santé Animale) ou par les administrations nationales (Direction Générale de l’Alimentation (DGAL) du Ministère de l’Agriculture, de la Pêche et de l’Alimentation et de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (D.G.C.C.R.F).

L’objectif est d’apporter aux consommateurs une sécurité maximale grâce à la mise en œuvre de pratiques appropriées, notamment sur le plan microbiologique. Elles concernent :

- l’outil de travail (conception des locaux, utilisation, entretien des locaux et des équipements),
- les techniques de fabrication (abattage, transformation dont cuisson, stérilisation, refroidissement, conditionnement, étiquetage, etc...),
- et les techniques de commercialisation (rotation des stocks, conservation au froid, respect des dates limites, transport, etc...).

Les piliers de la qualité sanitaire sont : la qualité initiale des matières mises en œuvre, la maîtrise de la température ou des technologies mises en œuvre, et l’efficacité du plan de nettoyage et de désinfection.

➤ Le règlement 852/2004

Le règlement 852/2004 s’applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées végétales, animales et d’origine animale et aux productions primaires animales (production, élevage ou culture y compris la récolte, la traite et la production d’animaux d’élevage avant l’abattage). Il ne s’applique pas par contre 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. Sont concernés uniquement le lait, le miel (maximum de 30 ruches), les produits d’aquaculture (maximum de 100 kg de poissons vivants/jour), les gibiers de chasse et les oeufs.

Ce règlement pose comme principe :

- le respect de la chaîne du froid (sans préciser les températures à respecter),
- la mise en place de bonnes pratiques hygiéniques,
- la mise en place et l’application de procédures HACCP (sauf pour la production primaire) avec une souplesse pour les petites entreprises, ou l’application de guides nationaux ou communautaires de bonnes pratiques d’hygiène et d’application des principes HACCP (l’utilisation de ces guides est encouragée mais facultative),

- **la déclaration et l'enregistrement des exploitants du secteur alimentaire (Cerfa 13984 prévu pour les denrées animales mais à compléter aussi pour les végétaux),**
- **la formation du personnel à l'hygiène et à la maîtrise des risques sanitaires.**

Il comporte deux annexes. L'annexe I concerne les productions primaires. La fiche « Qualité de la production végétale » précise les attendus relatifs à cette annexe. L'annexe II s'applique à tous les autres exploitants du secteur alimentaire.

La remise directe des produits végétaux et animaux relève du règlement 852/2004 (annexe II). Cette annexe précise :

- les dispositions générales et spécifiques applicables aux locaux, et aux équipements,
- les conditions de gestion des déchets et de l'alimentation en eau,
- les conditions générales d'hygiène et de formation du personnel,
- les dispositions applicables aux denrées alimentaires, au conditionnement et à l'emballage ainsi que les conditions des traitements thermiques.

➤ **Le règlement 853/2004**

Le règlement 853/2004, quant à lui, définit des règles spécifiques **pour les denrées alimentaires d'origine animale** en complément du règlement 852/2004. Il ne concerne pas par contre « l'approvisionnement direct par le producteur, en petites quantités de viande de volaille et de lagomorphes abattus dans l'exploitation, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement cette viande au consommateur final », c'est à dire les Etablissements d'Abattage non Agréés de volailles et lagomorphes (ou tueries), et de façon plus générale le commerce de détail. Il ne concerne pas les denrées végétales (qui ne sont pas soumises à l'agrément) de même que les produits composites (denrées végétales mises en œuvre avec des produits d'origine animale transformés). Par exemple, les œufs entiers et les œufs liquides sont considérés comme des produits non transformés alors que la poudre d'œufs est considérée comme un produit transformé – note de service de DGAL N 2006/8045 du 16 février 2006).

Ce règlement définit les notions d'agrément et acte le principe de dérogation à l'obligation d'agrément. Il comprend trois annexes : définitions pour l'annexe I ; marque d'identification, objectifs des procédures HACCP en abattoir et informations sur la chaîne alimentaire pour l'annexe II ; exigences spécifiques par famille de produits d'origine animale, classées en 15 sections pour l'annexe III.

La marque de salubrité ou marque d'identification est le signe apposé sur une denrée alimentaire d'origine animale, par lequel l'Etat atteste que celle-ci a été préparée dans un établissement bénéficiant de l'agrément sanitaire.

Cette marque est apposée directement sur le produit (estampille à l'encre ou au feu apposée sur les carcasses), l'emballage ou le conditionnement, voire sur une étiquette (marque d'identification fixée sur l'un de ces trois éléments).

La marque communautaire est de forme ovale souvent rouge, parfois bleue. Elle comporte lisiblement :

- dans la partie supérieure, les lettres FR (et non plus F),
- au centre, les trois groupes de chiffres du numéro d'agrément, séparés par un point ou un tiret,
- dans la partie inférieure, les lettres C.E (et non plus C.E.E).

La taille de l'ovale et des lettres est réglementée pour certaines pièces de viandes.

L'ensemble des ateliers bénéficiant d'un agrément est répertorié sur le site du Ministère de l'Agriculture (il en est de même des ateliers en dérogation à l'agrément).

Ces différents règlements suppriment les niveaux d'agrément loco-régionaux et nationaux (notamment pour l'abattage des volailles et animaux de boucherie). L'arrêté du 8 juin 2006 modifié par les arrêtés du 4 juin 2012 et du 4 août 2016 précise les conditions de délivrance de l'agrément sanitaire. Il définit l'ensemble des pièces constitutives du dossier à joindre à la demande d'agrément (précisées dans la note de service 8013 de janvier 2007). La note de service du 12 juin 2012 et l'Instruction Technique du 22 octobre 2019 précisent le contenu attendu pour chaque partie du dossier d'agrément. Différents dossiers type d'agrément sont disponibles :

- pour les activités de charcuterie, salaison, plats cuisinés, conserves à base de viandes et produits de la pêche sur le site du Ministère de l'Agriculture ainsi que pour les produits laitiers,
- pour les abattoirs de volailles et de lagomorphes sur le site du CERD,
- pour les autres activités, s'adresser directement aux services du CERD.

La notion de dérogation à l'agrément est élargie à tous les secteurs d'activités (dont l'abattage et la transformation d'escargots). Elle permet aux ateliers en remise directe dans des cadres définis en terme de distance et de volume d'activités, de livrer d'autres commerces de détail (grandes surfaces, artisans, épiceries, restaurants collectifs,...).

Différents arrêtés (hors volailles) définissent les volumes et distances (27 avril 2007 modifié par celui du 24 septembre 2014 et du 24 janvier 2019). Ils précisent que la distance entre l'atelier en remise directe et l'établissement livré ne doit pas dépasser 80 kilomètres (à vol d'oiseau), sauf pour les ateliers situés en zones soumises à des contraintes géographiques particulières pour lesquelles le Préfet, sur proposition du Directeur de la D.D.(C.S).P.P., peut autoriser une distance supérieure maximale de 200 kilomètres.

Ils définissent deux niveaux de quantité maximale :

- un premier niveau permettant aux ateliers de livrer la totalité de leur production à des intermédiaires,
- un second niveau qui ne doit pas représenter par catégorie de produit, plus de 30 % de la production totale de l'atelier en remise directe.

La déclaration d'activité au titre de la dérogation à l'obligation d'agrément doit être effectuée à l'aide du CERFA n° 13982. Cette demande n'est plus annuelle, elle doit être réalisée avant la première livraison à un commerce de détail, et lors de toute modification importante des produits ou quantités livrées (cf. notes de service DGAL/SDSSA/N2012-8247 et N 2014-823). Ces notes de service précisent qu'il n'y a pas de possibilité de dérogation à l'agrément pour les viandes hachées. Par contre les produits à base d'œuf coquille ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant le sont (note de service de 2014).

Les Instructions Techniques du 10 mai 2016 et du 22 février 2017 précise les conditions de production des viandes hachées et préparation de viande dans les établissements agréés, dérogeant à l'agrément et en remise directe.

Le secteur volailles et lagomorphes est quant à lui régi par le décret n° 2008-1054, les arrêtés du 10 octobre 2008 et du 18 décembre 2009.

➤ **Les textes français relatifs à la vente directe**

Les arrêtés du 18 décembre 2009 et du 21 décembre 2009 relatifs aux productions animales viennent compléter le règlement européen 852/2004.

L'arrêté du 18 décembre 2009 définit les dispositions applicables à l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail, par le producteur, pour plusieurs produits (hors règlement 852) :

- annexe I : produits de la pêche avec une limite de 100 kg par jour pour les produits d'aquaculture,
- annexe II : œufs : le producteur doit posséder un effectif total de volailles présentes inférieur à 250 volailles adultes et ne peut vendre qu'au consommateur final,
- annexe III : le miel avec une limite de 30 ruches.

L'arrêté du 21 décembre 2009 concerne les activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Il abroge l'arrêté du 9 mai 1995 pour ce qui concerne les produits d'origine animale. Cet arrêté définit :

- dans son annexe 1 : les températures maximales de conservation des denrées animales congelées et réfrigérées ainsi que la température minimale en liaison chaude (+ 63° C),
- dans ses annexes 2 et 5 (section I, chapitres I, V) : les conditions pour un atelier de boucherie, de détention et de désossage des carcasses et parties de carcasses des bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque,
- dans son annexe 7 : les dispositions applicables à la cession de viande hachées et la possibilité pour les ateliers de boucherie de préparation à l'avance (en remise directe).

Suite à la réforme de l'Etat, les organismes à contacter concernant les textes réglementaires ainsi que leurs modes d'application et de contrôle sont la Direction Départementale de la Protection des Populations (D.D.P.P) ou Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (D.D.C.S.P.P) :

- pour les animaux vivants, les produits animaux et la plupart des produits transformés d'origine animale, les conditions de transport, d'entreposage et de distribution des aliments,

- pour les produits végétaux alimentaires (fruits et légumes) au stade de la transformation et de la vente.
- et pour l'étiquetage de toutes les denrées alimentaires (d'origine animale et végétale).

Les délégations territoriales de l'Agence Régionale de Santé sont concernées par la qualité de l'eau et le Service Régionale de la Protection des Végétaux (Service de la D.R.A.A.F) par la production primaire des végétaux.

Le site internet Légifrance permet d'obtenir les textes réglementaires parus aux journaux officiels français et européen. Le site du Ministère de l'Agriculture présente un espace d'informations sur les règlements « Paquet Hygiène », les textes nationaux qui le complètent ainsi que les notes de service ou instructions techniques grand public.

II – LES LOCAUX

Les locaux doivent être fonctionnels mais aussi conformes à la législation (chapitre II de l'annexe II du règlement 852/2004). Il est difficile d'établir un plan général car les exigences et le matériel sont variables en fonction des process mis en œuvre, des volumes traités, du mode de fonctionnement, du type de production et des circuits de commercialisation. Attention à ne pas reprendre des plans dits « type » sur internet qui seront inadaptés à la situation de l'atelier.

D'une manière générale, les principes à respecter sont :

- **le principe de la marche en avant** : avancée des denrées alimentaires des zones dites sales vers les zones dites propres, sans croisement avec les sources de contamination (déchets, emballages,...)
- **la séparation des secteurs** dits propres et dits sales (laverie...), des zones humides et sèches, et des zones froides et chaudes.
- **la prévention des contaminations croisées** (directe entre les denrées ou via le matériel, les emballages, les manipulations par le personnel).

2.1. L'agencement des locaux

Les pièces doivent être équipées :

- d'un siphon pour évacuer les eaux usées,
- d'un sol lisse, en pente de 1 à 2 % vers le siphon, facile à nettoyer et à désinfecter (carrelage, résine alimentaire ou ciment lisse étanche selon le type de local),
- de murs lisses, lavables, inaltérables, résistants aux chocs et aux acides, de couleur claire (panneaux modulaires, carrelage, enduit lisse avec une peinture alimentaire lavable,...),
- de raccords si possibles en forme de gorge arrondie entre les murs et le sol (pour faciliter le nettoyage),
- de plafonds lisses, imperméables, lavables, clairs, (panneaux modulaires, plaques polyester, lambris plastiques, ...),
- de portes et fenêtres lisses, lavables, assez larges pour le passage du matériel,
- d'une arrivée d'eau courante (froide et chaude), potable (eau du réseau ou captage autorisé par arrêté préfectoral), avec une pression et un débit suffisants,
- de lave-mains à commande non manuelle alimenté en eau mitigée ou en eau froide et chaude ; il faut prévoir des distributeurs de savon liquide bactéricide et des essuie-mains à usage unique,
- de sources électriques d'intensité suffisante et sûre,
- d'éclairage naturel ou artificiel suffisant, ne modifiant pas les couleurs et ne générant pas de bris en cas d'éclatement,
- d'un système d'aération pour évacuer la chaleur, l'humidité et les odeurs ; cette ventilation peut être manuelle ou mécanique. Les plans de cuisson doivent être implantés sous une hotte (dispositif de captation et d'extraction),
- d'un dispositif contre les animaux indésirables et nuisibles ; les fenêtres ouvertes sur l'extérieur doivent notamment être équipées de moustiquaires.

Les machines, le matériel, les instruments et les récipients doivent être non toxiques, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les matériaux recommandés sont l'inox, le verre ou le plastique alimentaire.

Le chapitre III de l'annexe II du règlement 852/2004 laissent la possibilité de préparer des denrées végétales dans des « locaux utilisés principalement comme maison d'habitation » dans la mesure où les surfaces en contact avec les denrées alimentaires sont « bien entretenues, faciles à nettoyer, et au besoin, à désinfecter (matériaux lisses, lavable, résistants à la corrosion et non toxiques), les locaux sont équipés d'installations sanitaires hygiéniques (notamment pour le lavage des mains, de vestiaire, et d'une arrivée d'eau potable, chaude et froide) ».

En outre, tout atelier doit être doté d'un système de traitement de ses eaux usées (bacs : dégrilleur pour l'abattage de volaille, dégraisseur si cuisson, voire fosse toutes eaux, mini-station ou autres systèmes en cas d'absence de tout à l'égout).

2.2. Les règles d'entreposage

Selon le produit, l'entreposage peut se faire :

- à température ambiante sans variation importante de celle-ci,
- sous température dirigée (réfrigération ou congélation).

L'activité d'entreposage seule sans conditionnement de produits d'origine animale peut être soumise à l'agrément si la température de stockage est dirigée (froid positif et négatif) et que la vente s'effectue auprès de grossistes (la vente auprès de commerce de détail ne nécessite pas d'agrément) (Instruction technique du 19 août 2016). L'activité d'entreposage avec conditionnement relève de l'agrément (ou remise directe ou dérogation).

Les locaux frigorifiques doivent être munis de thermomètres et d'un système d'écoulement permettant l'évacuation des eaux de condensation. L'armoire frigorifique à froid ventilé peut suffire pour de petits volumes.

Les températures de conservation des denrées animales sont définies par le règlement 853/2004, l'annexe 1 de l'arrêté du 21 décembre 2009 et l'Instruction Technique du 22 février 2017.

TEMPERATURE MAXIMALE DES DENREES CONGELEES

NATURE DES DENREES	TEMPERATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPERATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18° C	- 18° C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	- 18° C	- 18° C
Produits de la pêche congelés	- 18° C	- 18° C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	- 9° C	- 9° C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12° C	- 12° C

Nota – La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure

TEMPERATURE MAXIMALE DES DENREES REFRIGEREES

NATURE DES DENREES	TEMPERATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPERATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	+ 2° C	+ 2° C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3° C	+ 3° C
Préparations de viandes	+ 4° C	+ 4° C
Viandes séparées mécaniquement	+ 2° C	+ 2° C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	+ 4° C	+ 4° C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 7° C	+ 7° C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4° C pour les morceaux de découpe

Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	Température de la glace fondante : 0 à + 2° C	+ 2 ° C
Produits de la pêche frais conditionnés	Température de la glace fondante : 0 à + 2° C	Température de la glace fondante : 0 à + 2° C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT	+ 4° C	+ 4 ° C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 ° C	+ 4 ° C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables (denrées animales cuites ou précuites non stables,...)	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4° C
Autres denrées alimentaires périssables (beurre et matières grasses, yaourts,...)	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8° C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3° C	+ 3° C

Nota – La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits

Tout aliment d'origine végétale et dont l'absence de maîtrise de la température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur (tel que des denrées végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante, jus de fruits ou de légumes crus de pH supérieur à 4,5) doit être conservé à 4°C maximum.

Un contrôle des températures doit être effectué régulièrement. Un protocole interprofessionnel de contrôles des températures d'origine animale, au stade de leur livraison / réception, repris dans la note de service DGAL 10 mai 2017, définit les écarts tolérés : +/- 2°C en surface et +/- 1°C à cœur.

Les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés (ainsi que les moyens de transport) sont équipés d'instruments appropriés d'enregistrement pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air (règlement CE 37/2005 du 12 janvier 2005).

Les conteneurs à froid négatif de moins de 10 m³ ne sont pas soumis à cette obligation.

La réglementation sur l'utilisation des fluides frigorigènes (règlement n° 517/2014 du 16 avril 2014 relatif aux gaz à effet de serre fluorés) est en pleine évolution. Tous les fluides HCFC (dont le R-22) sont totalement interdits depuis 2015. Les fluides purement fluorés (HFC) dominent, mais ils sont aussi remis en cause pour leur contribution à l'effet de serre. Ils devraient ne plus être présents sur le marché à l'horizon 2030.

2.3. Les démarches

Avant tous travaux, en fonction des situations, il est nécessaire de :

- réaliser un plan précis,
- demander un certificat d'urbanisme auprès de la D.D.T. (service Equipement),
- soumettre, pour avis, le projet à la D.D.(C.S)P.P. et à d'autres administrations si nécessaire,
- ou demander un permis de construire pour une modification extérieure du bâtiment, une construction ou remplir un formulaire de déclaration de travaux de faible importance.

III - LE TRANSPORT

3.1. Transport des aliments

Les conditions générales de transport des aliments sont régies par différents textes européens : règlements CE 178/2002 et 852/2004 annexe II chapitre IV, règlement CE/37/2005 pour les aliments surgelés et par des dispositions nationales : arrêtés du 1^{er} juillet 2008 et du 2 février 2015, décret du 19 décembre 2007, arrêté du 21 décembre 2009, note de service du 29 janvier 2008 et Instruction Technique du 22 février 2017.

Les denrées périssables, c'est-à-dire les denrées alimentaires qui peuvent devenir dangereuses du fait de leur instabilité microbiologique lorsque la température d'entreposage n'est pas maîtrisée, doivent être transportées avec un équipement sous température dirigée bénéficiant d'une attestation de conformité technique (ATP) sauf dans les situations

suivantes (mais il y a obligation dans tous les cas à respecter les températures d'entreposage maximum) :

- transport de tout aliment à l'état réfrigéré ou congelé, sur une distance depuis le lieu de chargement, inférieure à 80 kilomètres, sans rupture de charge,
- transport réalisé à l'occasion de conditions climatiques rigoureuses, rendant superflue une production de froid,
- transport de denrées dans des conteneurs d'un volume inférieur à 2 m³, isotherme, frigorifique ou réfrigérant qui étaient ATP au moment de leur mise en service et qui ne l'ont pas renouvelée.
- transport dans de petits conteneurs d'un volume inférieur à 0,05 m³, ou dans des emballages isothermes ou réfrigérants.

Pour les denrées surgelées, il est possible d'utiliser des petits conteneurs réfrigérants d'un volume inférieur à 2m³, disposant d'une attestation ATP pour la vente en circuits courts (consommateur ou à des établissements de remise directe aux consommateurs) dans une zone géographique constituée du territoire national et dans un délai de livraison de 24 heures maximum.

L'attestation de conformité technique (ATP) est délivrée pour une période de 6 ans lors de la mise en service du véhicule de transport. Elle doit ensuite être renouvelée tous les 3 ans jusqu'à l'âge de 12 ans du véhicule. Ce renouvellement n'est possible qu'après passage dans l'un des centres de test habilités par le GIE CEMAFROID (en Bourgogne : sites sur Dijon, Beaune, Fauverney, Louhans, Appoigny et Villeroy). Au-delà de 12 ans à compter de la date de mise en service du véhicule, l'attestation ATP doit être renouvelée tous les 6 ans après passage du véhicule en station d'essai officielle du GIE CEMAFROID soit à Bordeaux, soit à Antony.

3.2. Transport des animaux vivants

Le règlement européen du 22 décembre 2004, entré en vigueur en janvier 2008, impose aux transporteurs d'animaux l'obtention d'un **Certificats d'aptitude professionnelle (CAPTAV)**. **Ce certificat est exigé pour toute personne convoyant des animaux vivants vertébrés sur une distance supérieure à 65 kilomètres à vol d'oiseau et dans un but commercial.** Le transport de bovins, ovins, caprins, équidés, porcins et volailles vers un abattoir situé à plus de 65 kilomètres de l'exploitation, est soumis à cette réglementation.

Ce certificat n'est valable que pour une espèce, il comprend 5 options : porcins, bovins, ovins et caprins, volailles et équins. Il est obtenu par examen au terme de 2 jours de formation dans un établissement habilité.

IV – CONTROLES DES SURFACES ET DES PRODUITS

Les règlements (CE) 2073/2005, 1086/2011 et 2017/1495 définissent les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Il porte à la fois sur :

- **les contrôles des surfaces (contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection sur les équipements et locaux),**
- **et le contrôle des produits.**

Ils sont complétés par des instructions techniques : du 10 mai 2016 pour les viandes hachées, préparations de viandes et produits à base de viandes, et du 9 février 2018 pour les viandes fraîches et carcasses de volailles.

La mise en place d'un plan d'autocontrôle par le producteur est nécessaire. L'article 50 de la loi Egalim (loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018), précisé dans l'Instruction Technique DGAL/SDSSA/2019-555 du 30 juillet 2019, demande qu'en cas de résultats d'autocontrôles défavorables (c'est-à-dire autocontrôles dont les résultats sont susceptibles d'indiquer un risque pour la santé humaine ou animale) :

- sur un produit : que le produit soit déjà mis sur le marché (gestion de l'alerte) ou encore sous la responsabilité de l'exploitant,
- ou sur l'environnement de production (installations, locaux, équipements,...)

que la DD(CS)PP soit informée de ces résultats, ainsi que des mesures prévues et/ou déjà mises en œuvre.

4.1. Contrôle des surfaces

Le nettoyage et la désinfection ont pour objectif de diminuer la charge microbienne présente et de détruire les germes pathogènes éventuellement présents. Les produits de désinfection sont régis par le règlement UE 528/2012.

Un contrôle listéria monocytogènes (règlement (CE) 2073/2005) est nécessaire pour tous les ateliers fabricant des denrées alimentaires prêtes à être consommés « susceptibles de présenter un risque pour la santé publique ». Les échantillons doivent être prélevés sur les lieux de transformation et le matériel,

Des lignes directrices pour les contrôles de surface dans les abattoirs et ateliers de découpe d'animaux de boucherie et de volailles étaient précisées dans différentes notes de services abrogées : contrôle tous les 10 jours d'activité effective qui peut être abaissé à une fois tous les 20 jours si les résultats sont satisfaisants avec un nombre de prélèvement pouvant être inférieur à 10 pour les établissements de petite taille.

De façon plus générale le règlement (CE) 2073/2005 demande la mise en place d'autocontrôles des surfaces pour les lieux de transformation et le matériel selon la norme ISO/DIS 18593.

4.2. Contrôle des produits

a. Analyses microbiologiques

Le règlement (CE) n° 2073/2005 définit les notions de critères de sécurité alimentaire (chapitre 1 de son annexe 1) et d'hygiène des procédés (chapitre 2 de son annexe 1).

Les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un produit. Ils sont applicables aux produits mis sur le marché jusqu'à la fin de leur durée de vie.

A l'opposé, les critères d'hygiène des procédés sont des indicateurs du mode de fonctionnement mais ils n'empêchent pas la commercialisation des produits.

Un plan d'autocontrôle de l'ensemble des produits est à définir (ensemble des analyses jugées nécessaire avec les fréquences d'échantillonnage et le nombre d'unités à analyser). Le Vademecum Général des contrôles par les DDCCSPP précise qu'un plan d'échantillonnage à $n = 5$ (n ne peut être inférieur à 5 dans le cadre de la validation d'une mesure de maîtrise) est reconnu comme étant acceptable.

Les particularités réglementaires par famille de produits sont présentées dans la partie suivante V (carcasses de volailles, viandes hachés et préparations de viande).

b. Analyses chimiques

Le règlement (CE) 1881/2006 fixe les teneurs maximales pour certains contaminants (Nitrate, mycotoxines, métaux, monochloropropane (3-MCPD), Dioxines et PCB, Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)) dans les denrées alimentaires.

Sont notamment concernés les viandes fumées et produits de viandes fumés pour les HAP (Benzo(o)pyréne) et les viandes et produits à base de viande pour les dioxines.

V – FORMATION ET QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

Le règlement 852/2004 exige que le personnel travaillant dans un atelier de transformation soit formé à l'hygiène et à la maîtrise des risques sanitaires.

En restauration commerciale, dont les fermes-auberges, cette formation est définie réglementairement (Instruction Technique DGAL du 30 octobre 2017) : organismes de formations enregistrés auprès de la DRAAF, contenu précis de la formation.

Pour l'abattage de volailles, les personnels affectés aux postes déchargement / réception, électroanesthésie, et saigné, doivent suivre une formation au bien-être animal (avec réussite au test final pour les abattoirs avec agrément).

En outre, les abattoirs de volailles et lagomorphes avec agrément, doivent avoir du personnel formé à la participation au contrôle de la production (contrôle de l'ICA, de l'état des animaux vivants, et contrôle post-mortem).

Par contre les agriculteurs qui réalisent les activités de transformation et de commercialisation, de leur propre production, ne sont pas tenus de respecter les obligations de qualification professionnelle exigée pour certaines professions artisanales (source : étude réalisée par Francis Varennes, septembre 2015 dans le cadre du CASDAR Innovation Interval). La loi de promotion du commerce et de l'artisanat du 5 juillet 1996 (article 16), et le décret du 4 mai 2017, définissent les métiers de l'artisanat (boucher, charcutier, boulanger, glacier) exigeant une qualification professionnelle. Ces réglementations concernent les artisans et non les agriculteurs transformant uniquement leur propre production. Les agriculteurs développant une activité relevant juridiquement de l'artisanat (travail à façon, prestation de service, achat-revente) sont par contre concernés.

VI- LES PARTICULARITES PAR FAMILLE DE PRODUITS

6.1. Abattage des animaux

L'abattage des animaux est encadré par le règlement CE n° 1099/2009 du 24 septembre 2009 relatif à la protection des animaux au moment de leur mise à mort ainsi que par l'arrêté du 31 juillet 2012 sur les conditions de délivrance du certificat de compétence concernant la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort. Enfin une note de service de la DGAL en date du 22 août 2012 précise l'application de ces textes.

Tous les établissements d'abattage et leur personnel au contact des animaux vivants sont concernés par l'obtention d'un certificat de compétence. Ce dernier sera délivré par catégorie de personnel (opérateur ou responsable), d'animaux et d'opération (déchargement ou mise à mort) après suivi d'une formation réalisée par un organisme habilité par la DGAL.

Outre le suivi d'une formation opérateur pour les postes allant du déchargement à la saignée, le producteur doit suivre en plus une formation « Responsable protection animale » si son abattoir traite au moins 1 000 unités de gros bétail ou 150 000 volailles ou lapins par an. La loi Egalim dans son article 70 laisse sous-entendre que tous les abattoirs auront l'obligation de former un responsable de la protection animale. Les petites structures d'abattage de volailles et de lagomorphes (agréés ou non) pourraient être concernées.

a. Pour les animaux de boucherie

Depuis le 1^{er} janvier 2006, les animaux de boucherie sont abattus uniquement dans un abattoir agréé (suppression du niveau dérogatoire) répondant aux exigences du règlement 853/2004 annexe III section I chapitre II. Ceci concerne les animaux domestiques appartenant aux espèces bovines (y compris les bisons), porcines, ovines et caprines (dont les chevreaux) ainsi que les solipèdes domestiques (équidés).

Différents arrêtés et notes de services définissent les règles de précaution dans le cadre de la lutte contre la transmission des encéphalites spongiformes transmissibles. L'abattoir est chargé du « retrait de la moelle épinière préalablement à la fente longitudinale de la carcasse en demis ». Pour les bovins âgés de 30 mois et plus, la colonne vertébrale est classée MRS (Instruction Technique du 24 mars 2016). Elle doit être enlevée par un établissement autorisé qui peut être :

- l'abattoir,
- un atelier de découpe agréé ou pratiquant la vente directe aux consommateurs de viandes fraîches dont le responsable s'est engagé à respecter le cahier des charges sur le retrait, le tri et l'évacuation des os de la colonne vertébrale. Dans ce cas, l'autorisation est délivrée par le Préfet sur avis des services sanitaires départementaux.

Les carcasses estampillées sont transportées dans les conditions décrites ci-dessus.

Les carcasses de porcs charcutiers élevés en plein air et les carcasses de reproducteurs sont systématiquement soumises à la recherche des trichines. Les viandes de porc concernées peuvent être découpées mais non commercialisées avant obtention des résultats.

b. Pour les gibiers d'élevage ongulés

Depuis le 1^{er} janvier 2006, les gibiers d'élevage ongulés (sangliers, cerfs,...) sont abattus dans des abattoirs agréés répondant aux exigences du règlement 853/2004 (annexe III section I ou section III) et de l'arrêté du 18 décembre 2009 (annexe V).

Le Directeur de la D.D.(C.S).P.P peut autoriser néanmoins l'abattage de gibiers d'élevage dans l'exploitation d'origine suite à une demande formulée par le propriétaire pour éviter tout risque pour le manipulateur (animaux dangereux) ou garantir le bien-être des animaux. Dans ce cas :

- le troupeau est soumis à des inspections vétérinaires régulières,
- la D.D.(C.S)P.P est informée à l'avance de la date et de l'heure de l'abattage des animaux,
- l'exploitation applique une procédure de rassemblement des animaux pour permettre la réalisation d'une inspection ante mortem du groupe,
- l'exploitation dispose d'installations appropriées pour l'abattage et la saignée,
- les animaux abattus et saignés sont transportés vers l'abattoir dans des conditions hygiéniques. Si le transport dure plus de 2 heures, ils doivent être réfrigérés. L'éviscération peut être effectuée sur place sous le contrôle du vétérinaire,
- une déclaration établie par l'éleveur, indiquant l'identité des animaux, les traitements qui leur ont été administrés ainsi que les conditions d'administration (date, délai d'attente), est acheminée avec les animaux abattus jusqu'à l'abattoir où l'inspection vétérinaire sera effectuée,
- un certificat délivré et signé par le vétérinaire désigné, accompagne les animaux abattus.

Les viandes de sangliers doivent faire l'objet d'une recherche systématique de trichine avant leur commercialisation.

c. Les ratites

Les ratites quant à eux sont concernés par l'annexe III, section II du règlement 853/2004.

Ils peuvent être abattus :

- dans un abattoir de volailles et lagomorphes agréé,
- ou dans un abattoir d'animaux de boucherie agréé qui satisfait aux exigences du règlement 853/2004.

d. Pour les volailles, les palmipèdes gras, les gibiers à plumes, les lapins, rongeurs et lagomorphes (ragondin)

Ces animaux sont abattus dans des locaux destinés à ces seules familles. Depuis le 1^{er} janvier 2006, l'abattage des volailles et lagomorphes est régi par le règlement européen 853/2004 (annexe III, section II).

Pour les volailles ainsi que le lapin, il existe dorénavant 2 types d'établissement (cf. tableau ci-après) :

- **Etablissement d'Abattage Non Agréé (EANA) ou tuerie** (ou établissement d'abattage non agréé) permet la vente au consommateur final sur le site même de l'exploitation ou sur les marchés proches de l'exploitation ou dans des manifestations annuelles ou bisannuelles sur tout le territoire national, et au commerce de détail local. La vente à des commerces de détail locaux implique de déclarer la liste de ses clients (adresse et activités) auprès des Services Vétérinaires. Le décret n° 2008-1054 et l'arrêté du 10 octobre 2008 définissent les quantités maximales annuelles (25 000 équivalents poulets par an) et hebdomadaires (500 équivalents poulets par semaine); la volaille référente est le poulet, un coefficient multiplicateur est appliqué aux autres volailles (1/4 pour une caille, 2 pour un canard, 3 pour une dinde). Ces textes réglementaires définissent aussi les circuits et périmètre géographique de commercialisation : 80 kilomètres au plus autour de l'exploitation, pouvant être étendu à 200 kilomètres par le Préfet pour les établissements situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières. L'exploitant d'une EANA doit être éleveur. Les volailles et lagomorphes doivent être abattus par l'exploitant ou un autre membre de l'exploitation (famille ou employé). Le travail à façon est interdit dans un EANA de même que l'abattage rituel et la congélation (sauf dans le cas d'une ferme-auberge).
- **l'abattoir agréé** pouvant commercialiser sa production sur la totalité du territoire de la CE, procéder à l'abattage de volailles issues d'autres exploitations ou à l'abattage rituel.

Pour les palmipèdes gras (oies et canards), les ratites et le gibier d'élevage à plumes, est aussi autorisé :

- **La salle d'abattage agréée** : Les carcasses réfrigérées issues d'une salle d'abattage agréée pour les palmipèdes gras, doivent être éviscérées dans les 24 heures dans un établissement agréé.

La possibilité de pouvoir découper et transformer les viandes issues d'EANA, est remise en cause au 01/01/2021. Le règlement UE 185/2017 a maintenu cette possibilité et propose d'examiner la possibilité d'une dérogation permanente. Des discussions sont en cours sur ce sujet avec la DGAL.

ABATTAGES DE VOLAILLES ET DE LAPINS

EXIGENCES	LOCAUX EXIGES POUR UN ABATTOIR AGREE	LOCAUX EXIGES POUR UNE TUERIE
CHAQUE CASE CORRESPOND A UNE SALLE	Plateforme bétonnée pour le Nettoyage et la désinfection des véhicules et cages destinés au transport des animaux vivants (local ou emplacements) sauf si animaux provenant uniquement de l'exploitation ou si existent à proximité des locaux ou installations agréées.	
	Attente avant abattage Local ou emplacement couvert	
	Abattage avec des emplacements particuliers pour : <ul style="list-style-type: none"> - l'étourdissement et la saignée - l'échaudage (1) et la plumaison (1) – - le dépouillement (2) 	Abattage étourdissement saignée échaudage (1) plumaison (1) dépouillement (2) éviscération (emplacement séparé)
	Eviscération (3) Finition expédition-emballage Stockage des emballages dans un équipement fermé	
	Réfrigération en continue	Enceinte réfrigérée
	Vestiaires et sanitaires pour le personnel avec des armoires différentes pour les personnes manipulant des animaux vivants ou morts.	Sanitaires (peuvent ne pas être contigus au local d'abattage si absence de salariés)
DISPOSITIFS ADEQUATS POUVANT ETRE UNE ARMOIRE, UN EMBLACEMENT,...		Vestiaire
	Saisie fermant à clé	
	Aire de stockage des déchets	Dispositifs de stockage des déchets
	Nettoyage-et désinfection des chariots et des caisses (ou nettoyage-désinfection en place)	
	Stockage des produits d'entretien	
	Stockage de la cire (si besoin) (1)	
	Dispositifs pour les services vétérinaires	

(1) Uniquement pour les volailles

(2) Uniquement pour les lapins

(3) L'arrêté du 18 décembre 2009 précise que le préfet du département peut autoriser un abattoir à ne pas disposer de local séparé pour l'éviscération sous réserve que ces opérations soient séparées dans le temps et que la reprise de l'activité d'abattage se fasse après nettoyage et désinfection complets.

Le secteur volailles est soumis à des contrôles salmonelle obligatoires :

- pédichiffonnette en élevage de poulet de chair et de dindes d'engraissement six semaines avant abattage (dans la mesure où les cycles d'élevage sont respectivement au minimum de 81 jours et de 100 jours), ou par dérogation toutes les huit semaines pour les abattages en continu (dont les produits sont destinés à la vente directe ou aux commerces de détail local). Ces contrôles sont régis par l'arrêté du 24 avril 2013 et l'instruction technique DGAL du 24 avril 2015. Ils ne sont pas obligatoires dans les exploitations de moins de 250 volailles, poulet de chair et dindes cumulés.
- en abattoir, analyse des peaux de cou sur poulets et dindes après ressuyage (10 gr sur 15 volailles regroupées par 3, soit 5 analyses) en critères d'hygiène des procédés : tous les 20 jours d'abattage effectif pouvant être abaissé à une fois tous les 40 jours d'abattage effectif si les résultats sont satisfaisants (dans la limite d'une fois tous les 4 mois), pour les abattoirs agréés abattant moins de 500 tonnes toutes espèces confondues. La fréquence pour les tueries est de 1 fois tous les 6 mois. Depuis janvier 2018, une analyse pour le germe campylobacter doit aussi être réalisée.
- en atelier de découpe en critère de sécurité sanitaire : 1 fois par semaine pouvant être abaissé à une fois tous les 15 jours si résultats satisfaisants (dans le cas des abattoirs avec atelier de découpe, on utilise le résultat obtenu dans le cadre de la vérification du respect de l'hygiène des procédés).

e. Pour les produits de la pêche et d'aquaculture

Les produits d'aquaculture sont régis par les règlements 852/2004 et 853/2004 (annexe III section VIII) dès la phase d'abattage (l'abattage ne fait pas partie des opérations rattachées à la production primaire). La note de service de la DGAL du 28 juin 2012 et l'Instruction technique du 19 août 2016 précisent leur application.

L'instruction technique du 14 mai 2019 précise notamment les conditions de mise à mort des grenouilles. L'abattage des grenouilles peut être réalisé dans un abattoir agréé ou dans des établissements non agréés (dans des commerces de détail : restaurateur ou poissonnier, ou des producteurs primaires, notamment ranculteurs en région Bourgogne Franche-Comté) en vue de la remise directe au consommateur final.

Les exigences sanitaires relatives au règlement 852/2004 sont applicables à ces ateliers agréés ou non (hygiène, procédures HACCP, enregistrement).

6.2. Transformation des produits alimentaires

a. de la viande

Les règlements 852 et 853/2004 régissent le désossage, la découpe, la préparation de viandes et la fabrication de viandes hachées (Section I chapitre III pour la découpe, chapitre V pour la découpe et le désossage d'ongulés domestiques ; Section V pour la préparation de viandes et les viandes hachées toutes espèces confondues ; Section II chapitre V pour la découpe et désossage de volailles).

La découpe et la transformation des viandes doivent être réalisées dans des locaux spécifiques à ces opérations. Les locaux doivent comporter au minimum deux chambres froides ou dispositifs de réfrigération et des locaux ou emplacements différents pour chaque opération (découpe, préparations diverses dont cuisson, fumaison, séchage, nettoyage du matériel, ...). Trois niveaux sanitaires d'atelier existent depuis le 1^{er} janvier 2006 :

- **l'atelier de remise directe pratiquant la vente directe aux consommateurs.**
- **Une dérogation est possible pour la vente au commerce de détail en petites quantités avec une limite géographique :**

Catégorie de produits	Quantité maximale livrée à des commerces de détail	
	Second niveau : 30 % maximum de la production totale de l'atelier	Premier niveau : jusqu'à 100 % de la production totale de l'atelier
Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes hachées	800 kilogrammes par semaine	250 kilogrammes par semaine
Produits à base de viande, plats cuisinés, préparations de viande, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exception des viandes hachées	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine

Les ateliers de découpe de viande bovine en remise directe traitant des carcasses, demi-carcasses, quartiers et morceaux de découpe, de bovins âgés de 30 mois et plus, comportant les os de la colonne vertébrale, doivent :

- obtenir une autorisation délivrée par le Préfet sur avis de la D.D(CS).P.P
- s'engager à respecter les dispositions de l'annexe V section I de l'arrêté du 21 décembre 2009 sur le retrait, le tri et l'évacuation des os de la colonne vertébrale;

Un équipement dédié (couteaux, scie, table,...) au désossage de la colonne vertébrale des bovins est exigé ainsi que la collecte spécifique des MRS par l'équarisseur.

Les ateliers de remise directe sont autorisés à préparer des viandes hachées dans la mesure où cette préparation s'effectue, à la demande et à la vue du consommateur. Toutefois les viandes hachées peuvent être préparées à l'avance pour autant que l'atelier réponde aux exigences du règlement CE 853/2004 et que l'exploitant en ait fait la déclaration au Préfet (annexe VII arrêté du 21 décembre 2009). Les viandes hachées sont alors nécessairement vendues aux consommateurs.

Il n'y a pas de possibilité de dérogation à l'agrément pour les viandes hachées (note de service DGAL du 3 décembre 2012). **Il est par contre possible aux agriculteurs en remise directe ou en dérogation à l'agrément, de produire et commercialiser des préparations de viandes** (les viandes hachées sont définies par la note de service du 10 mai 2016, comme « des viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragments et contenant moins de 1 % de sel » alors que les préparations de viandes sont définies comme « des viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites, en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche»).

Les viandes hachées et préparations de viande sont soumises à des analyses bactériologiques obligatoires (règlement (CE) n° 2073/2005) au moins une fois par semaine. Le règlement européen prévoit des fréquences allégées pour les établissements produisant de petites quantités. La note de service DGAL du 10/05/2016 propose un échantillonnage allégé pour les établissements produisant moins de 100 kg de viandes hachées par semaine et les établissements produisant moins de 250 kg de préparation de viandes par semaine : une analyse mensuelle (Listéria, Salmonelle, E. Coli, le jour de prélèvement étant modifié chaque mois de façon à couvrir tous les jours de production. En outre, il a été démontré que le salage induit une modification de la structure cellulaire de la viande dans le cas des produits hachés de la gamme saucisses et chairs à saucisses. Les produits fabriqués exclusivement à partir de viandes de porc et les produits carnés mixtes fabriqués à partir de viandes de porc (avec plus de 50 % en poids de viande de porc) et de viandes d'autres espèces qui répondent aux deux conditions suivantes :

- taux de sel minimal de 15 g/kg,
- répartition homogène du sel au sein du produit fini,

sont considérés comme des produits à base de viande, donc non soumis aux obligations réglementaires des préparations de viandes.

➤ **l'atelier agréé pouvant commercialiser sur l'ensemble du territoire de l'Union Européenne.**

La salle de découpe agréée doit disposer d'un système de température dirigé : température ambiante maximum de 12° C avec une obligation de résultat pour les carcasses et pièces de gros à ne pas dépasser 7° C à cœur, 3° C pour les abats et 4° C pour les morceaux de découpe (l'obligation de résultat est aussi valable pour les ateliers de découpe en remise directe ou en dérogation).

Depuis le 1^{er} janvier 2006, il est possible de préparer des viandes hachées de volailles.

b. des produits laitiers

La fabrication de produits laitiers de toutes les espèces d'élevage est régie par les règlements 852/2004 et 853/2004 (Annexe III, Section IX). La note de service du 7 novembre 2011 apporte une plus grande flexibilité pour les ateliers traitant mois de 2 millions de litres de lait par an (locaux, équipements, personnel, matières, fonctionnement, Plan de Maîtrise Sanitaire).

Séparée des bâtiments d'élevage, la fromagerie doit comprendre au minimum : un sas d'entrée, une salle de fabrication et un local de nettoyage du matériel. Selon le type de fabrication, les volumes traités et les circuits de commercialisation, les besoins en matériel, en stockage et en nombre de pièces, varient (vestiaires et sanitaires en cas de salariés).

Trois niveaux de réglementation existent aussi en fromagerie :

- **réglementation vente directe** (remise directe aux consommateurs quelle que soit la distance du lieu de vente).
- **dérogation à l'agrément C.E (pour vendre aux détaillants avec une limite géographique) :**

Catégorie de produits laitiers	Quantité maximale livrée à d'autres commerces de détail	
	Second niveau : 30 % maximum de la production totale	Premier niveau : jusqu'à 100 % de la production totale
Produits laitiers	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Lait traité thermiquement	800 litres par semaine	250 litres par semaine

- **agrément** (commercialisation sur l'ensemble du territoire de la C.E) quel que soit le client avec possibilité de dérogations à certaines exigences pour les établissements utilisant des méthodes traditionnelles.

La vente de lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques (chevaux) remis en l'état au consommateur final est régi par l'arrêté du 13 juillet 2012. Elle est soumise à autorisation obtenue après inspection de la D.D.(C.S)P.P du département. Le lait cru doit être refroidi immédiatement après la traite et conservé entre 0 et 4° C sauf si la mise sur le marché intervient sur l'exploitation dans les 2 heures suivant la fin de la traite. Seuls peuvent être mélangés les laits issus de traites effectuées sur une période de 24 heures maximum.

Le fonctionnement et l'entretien d'un distributeur automatique sont régis par ce même arrêté. Le lait cru doit être renouvelé chaque jour.

La consommation de fromages au lait cru est déconseillée pour les enfants de moins de 5 ans et les autres populations à risque : femmes enceintes et personnes immunodéprimées (Instruction Technique DGAL/SDSSA/2019-365 du 2 mai 2019). Un visuel et une mention sont en cours de validation (suite à une réunion entre la FNEC et la DGAL).

c. des produits de la pêche et d'aquaculture (et grenouilles)

Tous les établissements manipulant des produits de la pêche et de l'aquaculture sont soumis aux règlements 852/2004 et 853/2004 (Annexe III, Section VIII).

La transformation de ces produits doit être réalisée dans un établissement en vente directe avec dérogation à l'agrément ou non, ou agréé. Les opérations de filetage, tranchage, pelage ou décorticage doivent être réalisées de telle sorte que les contaminations croisées soient évitées.

Après la transformation, les produits subissent un refroidissement rapide dans les meilleurs délais. Les produits sont ensuite conditionnés et emballés puis maintenus à la température requise pour leur conservation jusqu'à la remise au consommateur.

La dérogation à l'agrément s'applique aussi aux produits de la pêche et de l'aquaculture, et aux cuisses de grenouilles (arrêté du 24 janvier 2019) :

Catégorie de produits	Quantité maximale	
	Second niveau : 30 % maximum de la production totale de l'atelier	Premier niveau : jusqu'à 100 % de la production totale de l'atelier
Produits non transformés de la pêche (réfrigéré ou congelé, préparé ou entier)	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné,...)	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Cuisses de grenouilles	75 kilogrammes par semaine	30 kilogrammes par semaine

d. des escargots

La préparation d'escargots est régie par les règlements 852/2004 et 853/2004 (annexe III, section XI). Les établissements concernés doivent être construits, aménagés et équipés à cet effet en respectant les principes généraux d'hygiène. Trois niveaux de réglementation régissent aussi ces établissements ; vente directe, dérogation à l'agrément et agrément.

Comme pour les autres produits, deux niveaux de quantité maximale sont définis pour la dérogation à l'agrément :

- un premier niveau de 30 kilogrammes par semaine permettant une livraison jusqu'à 100 % de la production totale à un détaillant,
- un second niveau de 100 kilogrammes par semaine ne devant pas représenter plus de 30 % de la production totale.

La dérogation à l'agrément concerne les escargots entiers, préparés ou transformés.

e. les œufs et les ovoproduits

Pour classer ou emballer les œufs issus de toutes les espèces, il est nécessaire d'être enregistré collecteur ou agréé centre d'emballage (règlement CE n° 2295/2003 du 23 décembre 2003 et n° 589/2008 du 23 juin 2008, règlement CE 852/2004 (pour les collecteurs) et règlement CE 853/2004, Annexe III, Section X, Chapitre I). Outre les exigences générales sur les locaux, **les centres d'emballages doivent posséder des installations techniques spécifiques : équipements pour le mirage en continu, l'appréciation de la hauteur de la chambre à air, le classement des œufs par catégorie de poids, le pesage et le marquage des œufs**. Le centre d'emballage doit classer, emballer et marquer les œufs et les emballages au plus tard le deuxième jour ouvrable qui suit celui de leur réception, sauf si les œufs reçus sont livrés à d'autres centres d'emballage (au plus tard le jour ouvrable suivant celui de leur réception).

Le producteur fermier commercialisant directement au consommateur (à la ferme, sur les marchés publics locaux ou par colportage dans leur région de production) sa propre production (dans la limite de 250 volailles adultes) n'est pas soumis à ces dispositions (règlement CE n°1028/2006 du 19 juin 2006, arrêté du 18 décembre 2009 et instruction technique DGAL/SDSSA/2019-8) dans la mesure où ses œufs ne sont pas emballés (vente en vrac) et qu'il ne fait pas référence aux catégories de qualité et de poids. Le marquage des œufs doit toutefois être assuré pour la vente à l'extérieur de la ferme (code producteur délivré par la D.D.(C.S).P.P) (cf. fiches étiquetage des denrées alimentaires et poules pondeuses).

La commercialisation des œufs par le producteur directement au consommateur final doit faire l'objet d'une déclaration obligatoire (Cerfa n° 15296*01). L'usage de circuit de commercialisation indirecte (GMS,...) est exclu. Cependant la vente dans les véhicules boutiques, en points de vente collectifs, AMAP ou encore la vente par les comités d'entreprise commandant et se faisant livrer de manière ponctuelle les denrées alimentaires destinées aux employés est autorisée dans le respect des limites géographiques (80 kilomètres). La vente en distributeur automatique est aussi autorisée.

L'utilisation par le propriétaire de ses œufs est aussi possible pour l'élaboration de produits destinés à la consommation sur place ou vendus sur un marché (à l'extérieur de la ferme aux consommateurs). Dans ce cas, les produits ainsi fabriqués doivent être soumis à un traitement thermique assainissant.

Le règlement 853/2004 (Annexe III, Section X, Chapitre II) régit la fabrication d'ovoproduits. Il concerne l'ensemble des produits obtenus à partir de l'œuf, de ses différents composants ou de leurs mélanges, après élimination de la coquille. Un local spécial doté d'installations appropriées doit être prévu pour casser les œufs, collecter leur contenu et éliminer les parties de coquilles. Les autres opérations notamment les traitements thermiques doivent être réalisés dans des salles séparées.

En conclusion pour la fabrication de produits à base d'œufs (type quiche, crêpes,...) les différentes possibilités suivantes s'offrent aux producteurs :

- atelier de transformation sans agrément :
 - utilisation d'œufs produits sur l'exploitation, subissant un traitement thermique assainissant permettant la fabrication de produits vendus aux consommateurs,
 - utilisation d'œufs issus d'un centre d'emballage, vendus aux consommateurs ou à des détaillants dans le cadre de la dérogation à l'agrément (dans ce cas les

œufs doivent avoir subi un traitement thermique assainissant), les quantités susceptibles d'être mises en œuvre dans le cadre de la dérogation à l'agrément sont limitées : jusqu'à 100 par semaine avec possibilité de vente 100 % à des détaillants, entre 100 et 200 kg par semaine vendus à des détaillants représentant 30 % des ventes du producteur.

- atelier de transformation avec agrément (section X-3) : utilisation uniquement d'œufs issus d'un centre d'emballage

f. des végétaux

Pour la transformation des végétaux crus (épluchage, coupage ou toute autre opération touchant à l'intégrité du produit), les opérations pouvant présenter un risque important de contamination (notamment le nettoyage et le parage) doivent être nettement séparées de celles réservées à la préparation des autres denrées (endroit ou local spécifique équipé) (règlement 852/2004, annexe II). Le simple lavage relève des opérations primaires (règlement 852/2004, annexe I). Depuis la fin de la préparation jusqu'à leur remise au consommateur final, les végétaux transformés doivent être conservés en chambre froide (+1°C à +4°C) ou à température ambiante s'il s'agit de conserve de légumes ou de confiture.

Le règlement 852/2004 (annexe II, chapitre III) laisse la possibilité d'utiliser des locaux servant « principalement comme maison d'habitation » pour transformer des végétaux. Dans ce cas, les principes généraux d'hygiène doivent aussi être respectés : surfaces faciles à nettoyer, installations prévenant les contaminations, nettoyage et désinfection,...

g. Les sorbets

Le code de la santé publique (articles R 1321-1 à 5) et le règlement 852/2004, annexe II régissent la fabrication de sorbet (sous l'appellation glace alimentaire d'origine hydrique). Toute installation de fabrication et d'emballage de glace alimentaire d'origine hydrique doit être autorisée par arrêté du Préfet après avis du C.D.H. L'autorisation est accordée si les installations sont de nature à éviter tout risque de contamination.

6.3. Vente de produits alimentaires

La vente de produits alimentaires est réglementée par le règlement CE 852/2004 (cf. fiche réglementation relative au lieu de vente) et par l'arrêté du 21 décembre 2009, complétés par des notes de service ou Instructions Techniques.

Les distributeurs automatiques (lait, pommes de terre, ...) sont considérés comme des établissements appartenant au commerce de détail (Instruction Technique DGAL du 22 février 2017).

La vente par correspondance, notamment par internet, relève aussi de la remise directe dans la mesure où les produits sont livrés **directement** au consommateur final (notes de service du 21 mai 2011 et 8 mars 2012).

Les points de vente collectifs (PVC) sont aussi considérés comme relevant de la remise directe au consommateur final (note de service DGAL/SDSSA 2010/8103 du 07 avril 2010) dans la mesure où les producteurs-adhérents :

- assurent des temps de présence à la vente,
- restent propriétaires de leurs produits jusqu'à la cession au consommateur final (paiement à posteriori des ventes),
- et se dotent d'un cahier des charges comprenant un plan de maîtrise sanitaire et d'un règlement intérieur. Ils doivent mettre en place un contrat de mandat entre chaque producteur et la structure juridique support du point de vente collectif.

Il en est de même des DRIVE fermiers.

6.4. Activités d'accueil et de restauration

Les activités de restauration (fermes-auberges, fermes pédagogiques, ...) sont régies par le règlement CE 852/2004 et par l'arrêté du 21 décembre 2009. L'arrêté du 5 octobre 2011 et l'instruction technique du 30 octobre 2017 définissent les obligations de formation d'une personne de l'établissement en matière d'hygiène alimentaire (suivie d'une formation de quatorze heures sur ce thème pour les fermes-auberges, activité relevant de la restauration commerciale).

VII – PRESTATION DE SERVICE ET TRAVAIL A FAÇON

La prestation de service est définie par l'Instruction Technique DGAL/SDSSA/2019-38 du 10 janvier 2019.

La prestation de service pour un exploitant est définie comme étant l'exercice « d'une activité (abattage, découpe, transformation, stockage) sur des denrées pour le compte d'un autre exploitant qui en assure la commercialisation ».

Le travail à façon correspond à une situation de la prestation de service où l'atelier en remise directe ou en dérogation à l'agrément, demandeur de la prestation de service, a travaillé auparavant la denrée animale.

La vente de produits animaux issus d'un atelier en remise directe et d'un travail à façon, à d'autres commerces de détail, n'est pas autorisée dans le cadre de la dérogation à l'obligation d'agrément.

7.1. Cas des ateliers non agréés, découpant ou transformant des denrées animales (hors abattage des volailles et lagomorphes), et faisant faire une activité de transformation supplémentaire par un atelier extérieur

Un atelier en remise directe manipulant des denrées animales hors volailles peut faire transformer ses produits dans un atelier agréé dans la mesure où :

- l'exploitant concerné en informe la D.D.(C.S)P.P,
- l'intégralité des produits transformés lui revient et ces produits sont commercialisés directement auprès du consommateur final (apporter la preuve grâce à la traçabilité)
- l'établissement qui assure la transformation est titulaire d'un agrément sanitaire (les ateliers bénéficiant d'une dérogation à l'obligation d'agrément ne sont pas autorisés à exercer du travail à façon),
- les produits obtenus ne sont revêtus d'aucune marque d'identification au sens du règlement CE 853/2004 mais portent la mention « transformé par (raison sociale ou enseigne) agréée n° XX-XXX-XXX, le numéro apparaissant sous format linéaire sans ovale ni mention FR et CE.

7.2. Cas des établissements d'abattage de volailles ou de lagomorphes non agréés

Un abattoir de volailles ou de lagomorphes non agréé (tuerie) ne peut faire transformer ses produits (exemples : découpe, stérilisation de conserves, ...) dans un établissement agréé. Par contre, il peut découper ou transformer sur l'exploitation ses carcasses de volailles ou lagomorphes (hors viandes hachées et préparations de viande). Cette possibilité est néanmoins en cours de discussions (remise en cause au 31/12/2020).

Le travail à façon effectué par un établissement agréé pour le compte d'un commerce de détail qui s'est approvisionné auprès d'un abattoir non agréé (tuerie) est aussi interdit.

7.3. Cas des ateliers ne faisant que transporter ou stocker des denrées animales et faisant appel à de la prestation de services pour l'abattage, la découpe ou la transformation

L'abattage est nécessairement réalisé dans **un abattoir agréé** (aussi bien pour les animaux de boucherie que pour les volailles et lagomorphes. Les établissements non agréés d'abattage de volailles ou de lagomorphes ne peuvent pas réaliser de prestation de service).

Par contre la découpe ou la transformation peuvent être réalisées par un atelier agréé ou par un atelier en dérogation à l'agrément :

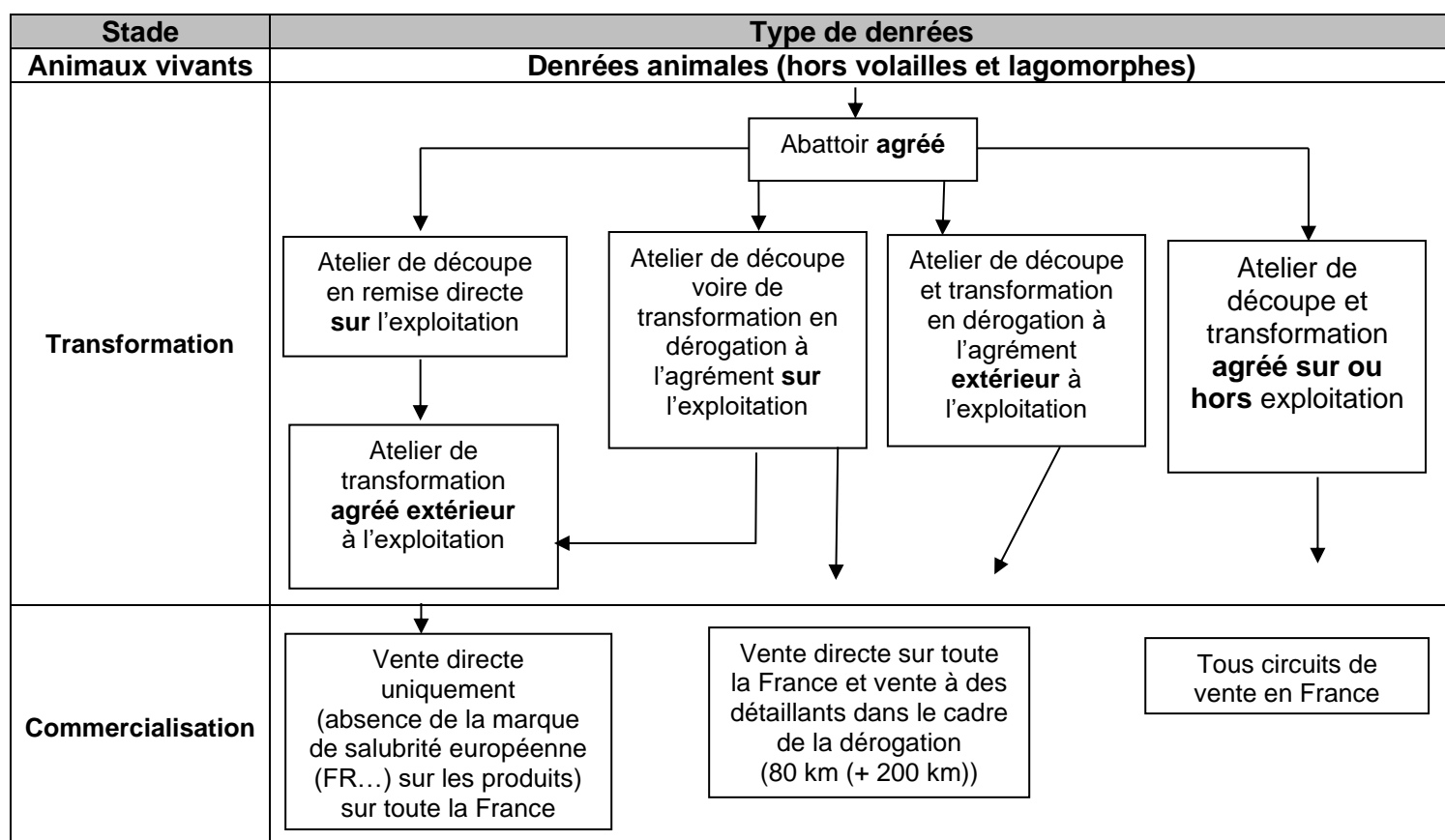
- si l'atelier est agréé, les produits concernés seront revêtus de l'agrément, et les produits pourront être commercialisés sur l'ensemble du territoire européen,
- si l'atelier est en dérogation à l'agrément, les produits concernés ne seront pas revêtus de l'agrément. Ils pourront être vendus en remise directe aux consommateurs ou à un détaillant dans le cadre de la dérogation à l'agrément du producteur vendeur. En outre l'atelier en dérogation à l'agrément réalisant la prestation, doit respecter le cadre de la dérogation à l'agrément en termes de quantité (cf quantités ci-dessus partie 5.2).

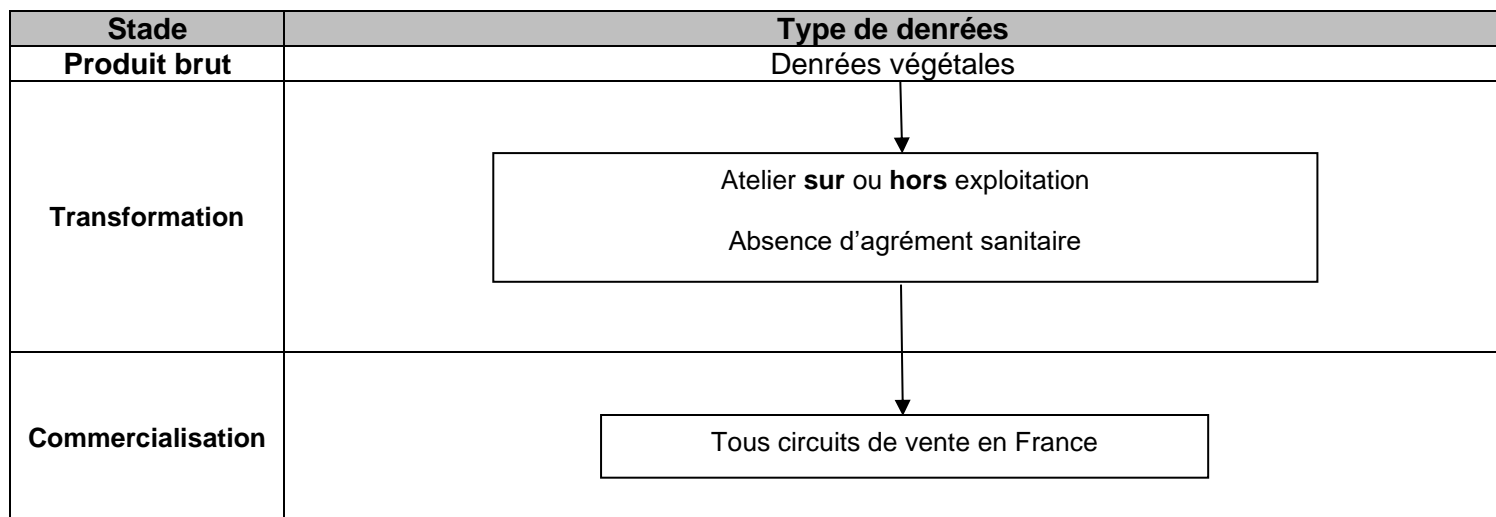
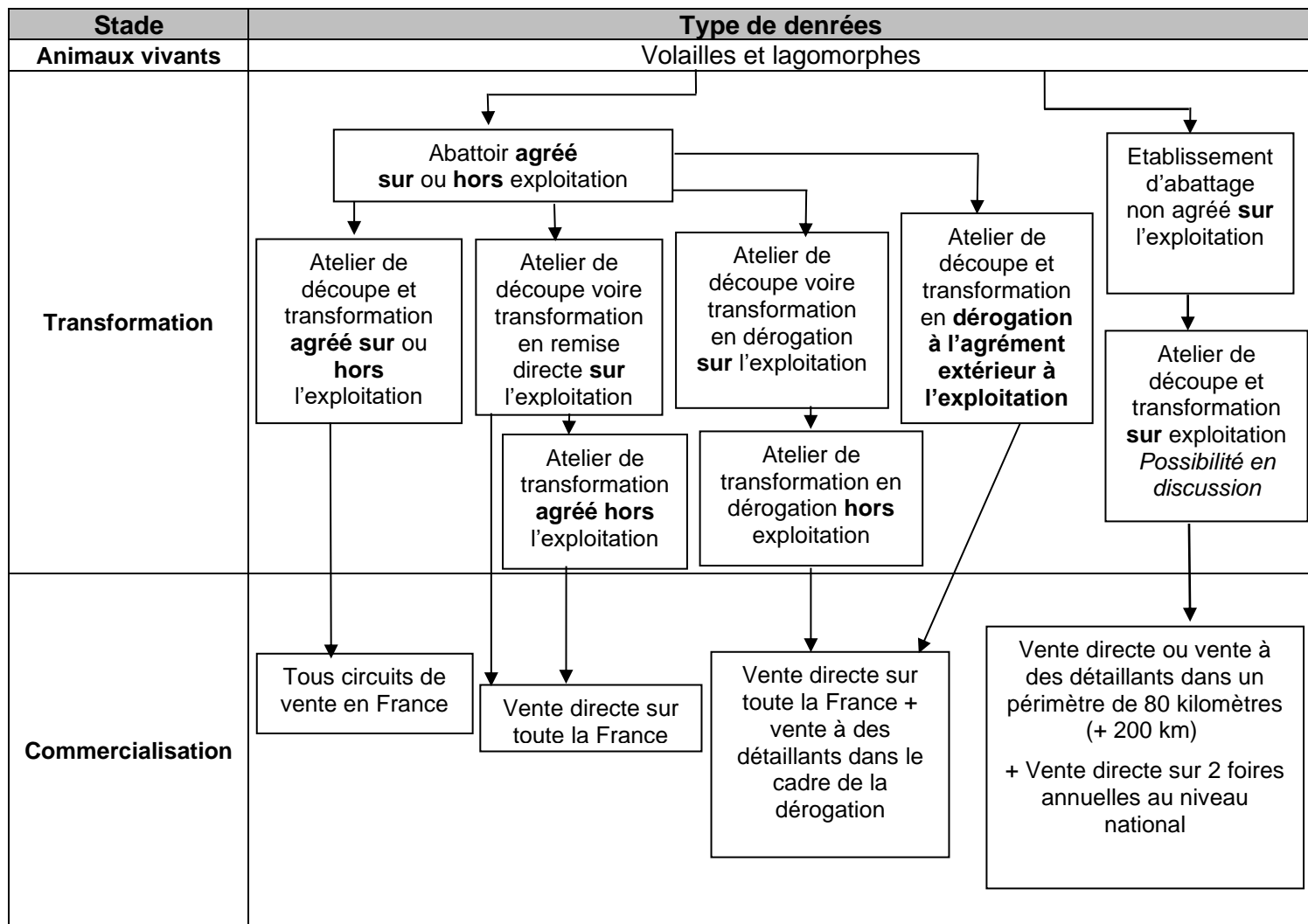
Le responsable de l'atelier en dérogation à l'agrément réalisant le travail de prestation doit aussi réaliser cette activité de prestation pour un producteur installé dans le périmètre géographique de la dérogation à l'agrément.

Cette situation peut notamment permettre à un producteur de faire appel à un boucher implanté sur sa zone géographique et disposant de la dérogation à l'agrément pour son activité. Mais cette activité de prestation de découpe ne peut pas être principale pour le boucher car elle est limitée par le cadre de la dérogation à l'agrément.

Attention cette activité de découpe en prestation est possible aussi pour un agriculteur ayant une dérogation à l'agrément pour son atelier de découpe des animaux issus de son exploitation mais il doit non seulement respecter le cadre de la dérogation à l'agrément mais aussi répondre pour cette situation à la loi de promotion de l'artisanat (1996 modifiée en 2008) qui exige l'obtention d'un CAP de boucherie ou trois années d'expérience comme salarié dans une boucherie. La découpe ou la transformation de viandes non issues de l'exploitation n'est pas une activité agricole : elle relève de l'artisanat.

7.4. Tableaux récapitulatifs des différentes situations





VIII – ATELIERS COLLECTIFS

L'arrêté du 4 août 2016 et l'instruction technique du 22 octobre 2019 définissent les principes généraux applicables aux ateliers collectifs. Un atelier collectif est défini comme étant « un établissement dont tout ou partie des locaux est utilisée par plusieurs exploitants pour des activités agréées ou non. Un même établissement peut être organisé en plusieurs « ateliers collectifs ». Selon l'organisation des activités des producteurs, on distingue :

- des activités exercées simultanément par plusieurs exploitants dans des locaux communs : même statut (soit agréé, soit non agréé),

- des activités séparées dans l'espace et/ou dans le temps : des statuts différents sont possibles (il peut y avoir des activités agréés et non agréés). Dans ce cas, un agrément individuel sera requis pour les activités agréées de chaque exploitant concerné.

Pour être reconnu, quel que soit son fonctionnement, un atelier collectif doit :

- désigner un responsable (personne physique ou moral),
- et définir un règlement intérieur précisant les conditions spécifiques de son organisation (règles d'entrée et d'exclusion, obligations et engagements des exploitants, modalités d'utilisation des locaux, modalités d'application des procédures, procédures de gestion des non-conformités, planning d'utilisation de l'atelier, plan de maîtrise sanitaire).

IX – PLAN DE MAITRISE, PRINCIPES HACCP ET GUIDES DE BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES

Le plan de maîtrise sanitaire, élément constitutif du dossier d'agrément, est un outil mis en place par les professionnels pour atteindre les objectifs de sécurité sanitaire, à savoir :

- obligation de mise en place de système de traçabilité et de retrait/rappel,
- obligation de mise en place de bonnes pratiques d'hygiène (BPH),
- obligation de mise en place des procédures fondées sur les principes de l'HACCP, en particuliers les conclusions de l'analyse des dangers conduite individuellement ou collectivement (Guide de Bonnes Pratiques).

Au cours du processus de fabrication, la maîtrise de certaines étapes est essentielle pour assurer la sécurité du produit. On parle dans ce cas-là de « CCP » (points critiques) ou de « PRPO » (Programme Pré-requis). Pour limiter l'apparition des dangers et prévoir une réaction appropriée, les réglementations européennes ou « Paquet Hygiène » demandent aux professionnels d'élaborer des procédures fondées sur les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point/Analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise) et de se former à l'application de ces principes.

Le règlement 852/2004 définit ainsi les principes HACCP :

- identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable (les dangers biologiques, physiques et chimiques sont à prendre en compte),
- identifier les points critiques (CCP), (voire les PRPO), aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable,
- établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés (il n'est pas nécessaire de fixer une limite numérique dans chaque cas),
- établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle,
- établir au préalable les mesures correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance permet de détecter qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé,
- établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'effectivité et l'efficacité des mesures décrites ci-dessus et passer en revue l'ensemble du système,
- établir des documents et organiser leur classement et leur conservation en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise et de la durée de vie des produits préparés.

Le règlement 852/2004 précise néanmoins :

- **qu'une souplesse suffisante doit être prévue pour pouvoir appliquer dans toutes les situations le système HACCP, y compris dans les petites entreprises,**
- **que l'exigence prévoyant de conserver les documents doit être souple afin de ne pas entraîner des charges injustifiées pour les très petites entreprises.**

L'Instruction Technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 7 janvier 2019, précise les critères des établissements éligibles à la flexibilité et les lignes directives applicables. Elle est complétée par des fiches sectorielles (abattage, viandes découpées et produits carnés, lait et produits laitiers, produits de la pêche et coquillage, restauration commerciale. A venir œufs et ovoproduits).

Les mesures de flexibilité s'appliquent aux ateliers traitant de faibles volumes (cf. tableau ci-dessous) ou si le volume n'est pas défini, le nombre de personnes travaillant directement au contact des denrées (qui doit être inférieur ou égal à 5 personnes physiques).

Volumes de production maximum par secteur

Secteur d'activités / denrées	Volume maximum (Vm)
Lait et produits laitiers Affinage et crèmeries	2 000 000 litres transformés/an 100 tonnes de fromages
Découpe de viande fraîche	100 tonnes / an toutes espèces confondues
Produits carnés (produits à base de viande préparations de viande et viandes hachées)	50 tonnes/an (produits finis)
Abattoirs de boucherie : bovins	750 tonnes/an (pesée fiscale)
Abattoirs de boucherie : ovins/caprins	500 tonnes/an (pesée fiscale)
Abattoirs de boucherie : porcins	1 500 tonnes/an (pesée fiscale)
Abattoirs de boucherie : multi-espèces	750 tonnes/an (pesée fiscale)
Atelier de traitement de gibier	50 tonnes/an (produits finis)
Abattoirs de volailles et lagomorphes (dont EANA)	500 équivalents poulet/semaine et 25 000 équivalents/an
Produits de la pêche Manipulation de produits de la pêche frais	200 tonnes/an (produits finis)
Transformation de produits de la pêche	50 tonnes/an (produits finis)
Coquillages et mollusques bivalves	500 tonnes/an
Escargots, cuisses de grenouilles	1 tonne/an (produits finis)
Restauration collective (<u>y compris traiteurs</u> fournissant des repas ou des fractions de repas à destination d'établissements de restauration collective)	1000 repas hebdomadaires
Centre d'emballage d'œufs Œufs frais	Seront déterminés ultérieurement

La flexibilité porte :

- sur l'aménagement des locaux (voire les fiches renouvelables),
- sur la mise en place d'une analyse des dangers,
- le système documentaire : écriture des procédures, enregistrements liés aux procédures et enregistrement des contrôles.

Cette Instruction Technique distingue aussi les activités ou process selon leur risque. Pour les activités suivantes, considérant que les dangers sont maîtrisés par les seules bonnes pratiques, une analyse des dangers n'est pas nécessaire :

**Activités ou process dont les dangers sont maîtrisés par les seules BPH.
Une analyse des dangers n'est pas nécessaire.**

Process ou activité
Vente de denrées pré-emballées (produit constitué par une denrée alimentaire et par l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente).
Transport
Entreposage de denrées à température ambiante
Congélation / décongélation de denrées conditionnées
Entreposage de denrées pré-emballées sous température dirigée (négative ou positive)

Les fiches sectorielles complètent cette liste d'activités jugées à faible risque.

Les procédés suivants sont par contre jugés à risque : fumage ; étuvage ; séchage de produits carnés ; appertisation ; pasteurisation/cuisson, refroidissement, marinage, salage, produits injectés, malaxés, traitement assainissant vis-à-vis des parasites : congélation, traitement thermique, purification des coquillages ; gestion des souillures en abattoir et en atelier de traitement du gibier ; ressuyage des carcasses et des abats ; cuisson sous-vide ; cuisson basse température.

Ils doivent donner lieu à un ensemble de contrôles et enregistrements. Par contre, l'écriture des procédures n'est pas nécessaire si elles s'appuient sur un Guide de Bonnes Pratiques (GBPH).

Quelques textes de références :

- congélation et décongélation : Instructions Techniques du 12 novembre 2015 et du 22 février 2017,
- conserves : Décret n°55-241 du 10 février 1955 et note de service DGAL du 6 octobre 2015,
- mise sous vide et fumaison : Note de service DGAL du 28 juin 2011 et 8 mars 2012.

Au sein de chaque secteur de fabrication, les professionnels s'organisent pour définir des règles d'hygiène applicables par l'ensemble de la profession et agréées par les organismes de contrôles. Ces règles sont regroupées au sein d'ouvrages appelés « Guides de Bonnes Pratiques et d'application de l'HACCP ». Ces guides proposent à leurs utilisateurs des moyens et des méthodes pour répondre aux objectifs de sécurité alimentaire. Ils constituent un outil de justification des procédures. Néanmoins lorsqu'un guide est utilisé, il doit être disponible dans l'atelier connu du producteur.

Ces guides peuvent être obtenus auprès des Journaux Officiels (la documentation Française) :

- Hygiène alimentaire Tome 2 Viandes et produits à base de viande 16,77 €
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques Boucher 13,00 €
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques Charcuterie artisanale 13,00 €
Disponible en ligne :
http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_20085920_0001_p000_cle06a617.pdf
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques Détaillants en produits laitiers 4,70 €
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques Glacier-fabricant monovalent 7,01 €
Disponible en ligne :
http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_20085904_0001_p000_cle07e8b3.pdf
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques Pâtisserie et Viennoiserie en grandes et moyennes surfaces 3,80 €
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques Restaurateurs 15,99 € - Disponible en ligne :
http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph_20165905_0001_p000.pdf
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques Traiteur 12,20 €
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques Fabrication des conserves de produits végétaux appertisés 3,81 €
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques Végétaux crus prêts à l'emploi 3,81 €
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques Fruits et légumes frais non transformés 10 €
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques Pommes de terre crues prêts à l'emploi – 10 €
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques Distribution automatique de produits frais – 3 €
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques Industrie des Jus de fruits, nectars et produits dérivés 9 € - Disponible en ligne :
http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph_20085916_0001_p000_cle091ec4.pdf
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques Poissonnier détaillant 11 €
Disponible en ligne :
http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_20085919_0001_p000_cle0b4e68.pdf
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques Fabrication de produits laitiers et de fromages fermiers 13 € - Disponible en ligne :
http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_20085930_0001_p000_cle05124d.pdf
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène Collecte de lait cru et fabrication de produits laitiers – 24 €
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques Brasserie 5 € - Disponible en ligne :
http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph_20085917_0001_p000_cle01d12f.pdf
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques Malterie 3,05 €
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques Meunerie 11 €

- Guide de bonnes pratiques hygiéniques Transformation et commercialisation de Volailles et de Porcs 15 €, pour la partie volailles un nouveau guide d'inspiration HACCP intitulé « Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des méthodes HACCP pour les petites structures d'abattage et de découpe des volailles maigres, de lagomorphes et de ragondins » a été validé. Il est disponible sur le site de l'ITAVI : <http://www.itavi.asso.fr/content/guide-des-bonnes-pratiques-dhygiene-et-dapplication-des-principes-haccp>. Il peut aussi être acheté à la Documentation Française au prix de 14 €
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP Poissons Fumés et/ou salés et/ou marinés 14 €
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP des œufs de catégorie A en centre d'emballage : http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/5960_centre_emballage_oeufs_cle0916df_0.pdf. Il peut aussi être acheté à la Documentation Française au prix de 26 €
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène :
 - Abattage de palmipèdes à foie gras, éviscération, découpe et conditionnement de produits crus issus ces palmipèdes – 10 €
 - Transformation des palmipèdes à foie gras dans les ateliers artisanaux et les ateliers à la ferme – 20,00 €
 - Abattage des palmipèdes à foie gras, éviscération dans les tueries, les salles d'abattage agréés et les abattoirs individuels à la ferme agréés – 10 €
- Conserves traditionnelles et fermières – guide pratique de la stérilisation – Editions Educagri 15 €
- Guide de bonnes pratiques « Activité de conserveur » - 12 €
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP dans les industries charcutières (IFIP – 149, rue de Bercy – 75595 PARIS CEDEX 12 – 01 40 04 53 72) – 153 €

X - ADRESSES UTILES

CERD (Centre d'Etudes et de Ressources sur la Diversification)

Contact : Françoise MORIZOT BRAUD

40, rue des Fossés – 58290 MOULINS ENGILBERT

Tél. 03 86 85 02 10

e-mail : cerd@wanadoo.fr

site : www.centre-diversification.fr

Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations de la Nièvre – Service de la Protection des Populations.

1, rue Ravelin – BP 54 – 58020 NEVERS Cedex

Tél. 03 58 07 20 30

e-mail : ddcspp@nievre.gouv.fr

Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations de l'Yonne

3, rue Jehan Pinard – BP 19 - 89010 AUXERRE Cedex

Tél. 03 86 72 69 00

e-mail : ddcspp@yonne.gouv.fr

Direction Départementale de la Protection des Populations de Côte d'Or

57, rue de Mulhouse – CS 53315 – 21033 DIJON Cedex

Tél. 03 80 29 44 44

e-mail : ddpp@cote-dor.gouv.fr

Direction Départementale de la Protection des Populations de Saône et Loire

24, Bd Henri Dunand – BP 22017 – 71020 MACON Cedex 9

Tél. 03 85 22 57 00

e-mail : ddpp@saone-et-loire.gouv.fr

Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations de Jura

8, rue de la Préfecture – BP 10634 – 39021 LONS LE SAUNIER

Tél. 03 63 55 83 00

e-mail : ddcspp@jura.gouv.fr

Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations de Doubs

11, rue Nicolas Bruand – 25000 BESANCON

Tél. 03 81 60 74 60

e-mail : ddcspp@doubs.gouv.fr

Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations de Haute Saône

4, Place René Hologne – BP 20359 – 70006 VESOUL Cedex

Tél. 03 84 96 17 18

e-mail : ddcspp@haute-saone.gouv.fr

Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations de Territoire de Belfort

2, Place de la Révolution Française – CS 239 – 90004 BELFORT Cedex

Tél. 03 84 21 98 50

e-mail : ddcspp@territoire-de-belfort.gouv.fr

Agence Régionale de Santé Bourgogne Franche-Comté

Tél. 08 08 80 71 07 (numéro unique pour toutes les délégations)

e-mail : ars-bfc-dsp-direction@ars.sante.fr

- **Délégation territoriale de l'Yonne**
25, rue Pasteur - 89000 AUXERRE -
e-mail : ars-DT89-delegation-territoriale@ars.sante.fr
- **Délégation territoriale de Côte d'Or**
Immeuble Diapason – 2, Place des Savoirs – CS 73535 - 21000 DIJON
e-mail : ars-bourgogne-direction-generale@ars.sante.fr
- **Délégation territoriale de Saône et Loire**
173, Bd Henri Dunant - 71000 MACON
e-mail : ars-DT71-delegation-territoriale@ars.sante.fr
- **Délégation territoriale de la Nièvre**
11, rue Paul Emile Gaspard - 58000 NEVERS
e-mail : ars-dt58-delegation-territoriale@ars.sante.fr
- **Délégation territoriale du Jura**
24, rue des Ecoles – CS 60348 – 39015 LONS LE SAUNIER Cedex
e-mail : ars39-contact@ars.sante.fr
- **Délégation territoriale Haute Saône**
11, bd des Alliés – CS 10412 – 70014 VESOUL Cedex
e-mail : ars70-contact@ars.sante.fr
- **Délégation territoriale du Territoire de Belfort**
8, rue Heim – CS 90247 – 90005 BELFORT Cedex
e-mail : ars90-contact@ars.sante.fr
- **Délégation territoriale du Doubs**
La City – 3, Avenue Louise Michel - CS 91785 – 25044 BESANCON Cedex
e-mail : ars25-contact@ars.sante.fr

Journaux officiels, Direction de l'information légale et administrative

26, rue Desaix – 75727 PARIS Cedex 15

Tél. 01 40 58 75 00

Fax. 01 45 79 17 84

www.journal-officiel.gouv.fr

Site Legifrance : www.legifrance.gouv.fr

Site Ministère de l'Agriculture – rubrique « Paquet Hygiène » :

<http://agriculture.gouv.fr/le-paquet-hygiene>

Site Ministère de l'Agriculture – rubrique « Publication », rubrique « Bulletin officiel » pour les notes de services : <http://agriculture.gouv.fr/bulletin-officiel/>

Dossier type d'agrément pour les petites structures d'abattage de volailles et de lagomorphes disponible sur le site du CERD à l'adresse suivante :

<http://www.centre-diversification.fr/document/90/volailles-et-de-lagomorphes.html>

Dossier type d'agrément pour les ateliers laitiers fermiers

http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/spip.php?action=accéder_document&arg=118&cl e=393a992122af73f71605d7479c1bf2c414a4bfe3&file=pdf%2FDossier_type_agrement_f ermier.pdf

Dossier type d'agrément : activité charcuterie, salaison, plats cuisinés, conserves à base de viandes et de produits de la pêche

http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/spip.php?action=accéder_document&arg=180&cl e=e28666da6c7867fa3c630ed60fdc6f86f615d609&file=pdf%2FDossierTypeAgrémentCha rcutierTraiteur.pdf

Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire (entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot est identifié)

<http://agriculture.gouv.fr/ministere/guide-interministeriel-du-27-mai-2005>

Vademecum d'inspection de l'hygiène des denrées alimentaires :

<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/83756?token=864d202f40630f432a9a37a8c5a644d 3>

Fiches sectorielles Flexibilité (en complément de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924) : <https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments>

Liste des ateliers agréés :

<http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce-conformement-au-reglement-ce-ndeq8532004-lists-ue-approved>

Liste des ateliers dérogatoires à l'agrément :

<http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-derogataires-lobligation-dagrément-ce-lists-food-establishments-derogation>

Analyse et compréhension des frontières et phénomènes de concurrence entre les activités agricole, artisanale et commerciale sur le plan juridique, fiscal et social. Pages 9 et 10 sur l'obligation de qualification professionnelle. Etude rédigée par Francis Varenne, Septembre 2015 dans le cadre du Casdar Innovation INTERVAL.

Liste des centres agréés pour délivrer les attestations ATP pour les véhicules frigorifiques

GIE CEMFROID

Site de Fresnes – 5, avenue des Prés – CS 20029 - 94266 FRESNES Cedex

Tél : 01 49 84 84 84

Fax. 01 46 89 28 79

Site : http://www.autoritecompetenteatp.cemafroid.fr/centres_de_tests.htm

Mail : certification@cemafroid.fr