

La réglementation sanitaire

Les principes généraux du paquet hygiène

La responsabilité active du producteur

Chaque producteur est responsable des conditions d'hygiène qui règnent dans son atelier, et doit s'assurer que les denrées alimentaires qu'il met sur le marché ne présentent pas de risque pour la santé du consommateur. Des obligations de résultats sont exigées, à chacun de choisir les moyens adaptés à mettre en œuvre.

Les obligations réglementaires dépendent du produit commercialisé (produits bruts ou produits transformés), du mode de vente (remise directe ou intermédiaires) et des volumes vendus (se référer au tableau suivant « les statuts sanitaires »).

Les exigences générales concernent le registre d'élevage, la déclaration ou l'agrément sanitaire des exploitations, la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire, la formation aux bonnes pratiques d'hygiène.

Les statuts sanitaires

3 statuts sanitaires existent en fonction des types de commercialisation et des quantités vendues.

Modes de vente	Uniquement remise directe aux consommateurs ↓	Remise indirecte en quantité limitée à des commerces de détails locaux et/ou remise directe ↓	Remise indirecte sans limite de distance et/ou remise directe ↓
Conditions	Vente de l'ensemble de la production directement au consommateur final	- Le producteur vend une quantité limitée de sa production aux commerces de détail sur un territoire limité (distance maxi = 80 km) - Ou Le producteur vend l'ensemble de sa production qui est de faible quantité aux commerces de détail sur un territoire limité	Possibilité de vendre en direct ou à des intermédiaires sans limitation de distance

Limitations quantitatives	Pas de limite de quantité	Si la quantité livrée aux commerces de détail représente moins de 30% de la production totale , le producteur n'est pas autorisé à livrer plus de : <ul style="list-style-type: none"> ▪ 800 litres de lait traités thermiquement ▪ 250kg de produits laitiers/sem. <i>(exemple du lait, voir tableau suivant pour les autres produits)</i>	Si la quantité livrée aux commerces de détail représente plus de 30% de la production totale , le producteur n'est pas autorisé à livrer plus de : <ul style="list-style-type: none"> ▪ 250 litres de lait traités thermiquement ▪ 100 kg de produits laitiers/sem. <i>(exemple du lait, voir tableau suivant pour les autres produits)</i>	Pas de limites de quantités
Statut sanitaire	Non soumis à l'agrément, ni à la dérogation d'agrément	Dérogation à l'obligation d'agrément (à renouveler tous les ans)		Agrément européen
Démarches	Déclaration auprès de la DDPP (ex-DDSV) Respect des bonnes pratiques d'hygiène, mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire	Demande de dérogation et déclaration annuelle de la liste des produits, des clients et des quantités hebdomadaires produites et cédées par client. Respect des bonnes pratiques d'hygiène, mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire		Demande d'agrément Respect des bonnes pratiques d'hygiène, mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire et HACCP

Quantités maximales autorisées livrables à des commerces de détail pour rentrer dans le statut sanitaire « dérogation à l'agrément »

	Quantité maximum pouvant être vendue/semaine à des intermédiaires	
	- 30 % de l'activité avec des intermédiaires	+ 30 % de l'activité avec des intermédiaires
Lait traité thermiquement	800 l	250 l
Produits laitiers	250 kg	100 kg
Viandes fraîches de boucherie sauf viandes hachées	800 kg	250 kg
Produits à base de viande : plats cuisinés, saucisses crues, chair à saucisses. Préparation à base de viandes ne contenant pas de viande hachées, viande fraîche des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées	250 kg	100 kg
Produits transformés au nom de la pêche	250 kg	100 kg
Escargots entiers, préparés ou transformés	100 kg	30 kg

Source : arrêté du 27 avril 2007

Le cas des volailles

Statut sanitaire	Commercialisation	Produits/prestations	Démarches
Tuerie	<ul style="list-style-type: none"> - Je peux vendre directement au consommateur final et effectuer de la remise indirecte aux commerces de détail locaux dans un rayon de 80km - Abattage au maximum de 25 000 poulets (ou équivalent poulet) par an et 500 par semaine - Vente par correspondance interdite, (si prospection active ; par suivi de clientèle : autorisé). 	<ul style="list-style-type: none"> - Abattage uniquement des volailles élevées sur l'exploitation, travail à façon interdit - Interdiction d'abattre des ratites - Congélation et surgélation interdites (sauf ferme-auberge). - Viandes hachées ou préparations de viandes interdites 	<ul style="list-style-type: none"> - Tuerie déclarée, et autorisée par la DDPP* - Disposer d'un local séparé et adapté pour conduire des activités de tuerie / découpe et transformation ; - disposer d'un local de ressuage ; d'un frigo de stockage - Déclaration de la liste des commerces de détail à la DDPP - Mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
Atelier agréé CE	Je peux vendre sur l'ensemble du territoire communautaire sous toutes les formes de commercialisation (vente directe et par intermédiaires)	<ul style="list-style-type: none"> - Abattage des volailles. Travail à façon autorisé - Congélation et surgélation autorisées (matériel adapté, déclaration de l'activité auprès DDPP) - Viandes hachées ou préparations de viandes autorisées 	<p>Agrément par la DDPP</p> <p>Disposer d'un local séparé et adapté pour conduire des activités de tuerie / découpe et transformation ; disposer d'un local de ressuage ; d'un frigo de stockage</p> <p>Mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) complété de l'HACCP</p>

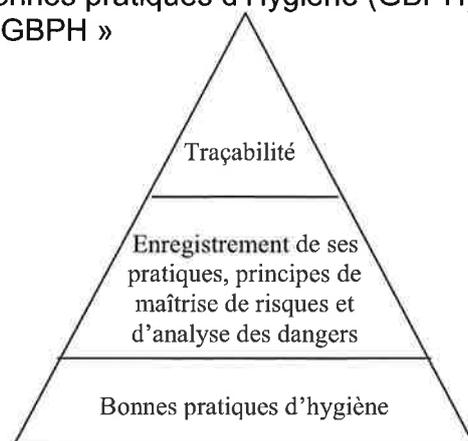
Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

C'est un ensemble de documents qui décrit les mesures prises pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses produits.

Il est obligatoire de le mettre en œuvre, en s'appuyant sur la mise en place de bonnes pratiques d'hygiène, les principes de maîtrise des risques et d'analyse des dangers (HACCP), et un système de traçabilité.

Pour le rédiger, il existe des outils :

- Des Guides de Bonnes pratiques d'Hygiène (GBPH)
- Des formations « GBPH »



Les bonnes pratiques d'hygiène

L'objectif est de s'entourer de garanties pour produire et vendre des produits sains. Elles concernent la conduite de l'élevage, les installations, le stockage, la transformation, le conditionnement et le transport.

- **La maîtrise de la chaîne du froid** est indispensable. Il faut respecter les exigences de températures de stockage et de transport. Au producteur de mettre en place des moyens adaptés pour assurer le maintien de la chaîne du froid, de garantir les températures de conservation des produits.

Les températures maximales de conservation de quelques produits

	Exigences de températures
Glace, crème glacée	-18°C
Lait cru	<ul style="list-style-type: none">• 0 à + 4 °C (Consommation en l'état)• Température ambiante si vendu ou transformé dans les 2 h après la traite
Lait pasteurisé	+ 6°C (ou définie par le producteur)
Fromage affiné	Température définie par le producteur
Viandes d'animaux de boucherie	+7 C pour les carcasses entières, + 4°C pour les morceaux de découpe
Viandes de volaille	+ 4°C

- **Les locaux**

Les installations de traite, les locaux où les produits sont entreposés, manipulés et refroidis, transformés, stockés, doivent être situés et construits de façon à limiter les risques de contamination. Le principe de la marche en avant doit être adopté. Les locaux doivent être propres et en bon état d'entretien, faciles à nettoyer et à désinfecter, ainsi que les équipements.

L'eau de nettoyage des installations doit être potable, d'où la quasi nécessité d'être raccordé au réseau. En cas d'utilisation d'eau de forage, il est obligatoire d'obtenir une autorisation préfectorale.

- **Les auto-contrôles**

Le producteur doit mettre en place des auto-contrôles qui serviront à valider ses bonnes pratiques d'hygiène et sa maîtrise des procédés de fabrication (analyses microbiologiques de l'eau, et des produits).

- **Transport**

Pour un transport dans des conditions optimales, il existe plusieurs solutions : un véhicule réfrigéré (pour des volumes importants) ou des glacières conventionnelles (une par point de livraison). Il n'y a pas d'obligation de moyens mais de résultats, il s'agit du principe de la maîtrise de la chaîne du froid.

Le véhicule réfrigéré doit avoir une attestation de conformité technique ATP (valable 6 ans ; après 12 ans, passage en station d'essai ATP officielle) délivrée par l'autorité compétente : le Cemafrroid (<http://www.cemafrroid.fr/>).

- **Règles spécifiques concernant le personnel**

Une visite médicale annuelle pour avoir un certificat médical attestant de l'aptitude à la manipulation des denrées alimentaires est à prévoir. Il faut porter des tenues propres et adaptées, l'ensemble du personnel doit disposer d'instruction et/ou avoir reçu une formation en matière d'hygiène, à renouveler régulièrement.

- **Maîtrise**

Le producteur prouvera sa maîtrise du risque sanitaire en enregistrant certains paramètres qu'il juge pertinent en fonction des risques. Il est de sa responsabilité de choisir ce qu'il enregistre et à quelle fréquence (températures, autocontrôles microbiologiques, plan de nettoyage...). Le GBPH donne des repères à ce sujet.

La méthode HACCP est l'outil à mettre en œuvre dans le cadre d'un agrément européen. Il s'agit d'une démarche d'identification et d'analyse des risques associés à chaque étape de la fabrication, qui définit les moyens nécessaires à leur maîtrise, et qui s'assure que ces moyens sont mis en œuvre, avec actions correctives à prévoir.

- **Traçabilité**

La traçabilité à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution doit être mise en œuvre. Le producteur doit être capable de retrouver pour un produit donné la trace de toutes les étapes de fabrication, les ingrédients ... Si un risque sanitaire intervient, il doit être capable de retirer du marché les produits concernés. Par exemple, pour un fromage, il faut savoir avec quel lait il a été fabriqué (lot = jour de traite), et où il a été vendu.

- **Etiquetage**

Au delà de la réglementation générale sur l'étiquetage (dénomination de vente, listes des ingrédients, quantité nette, nom et adresse du fabricant, indication du lot) - cf. guide « *Choisir ses modes de vente en circuits courts* », des éléments spécifiques par familles de produits sont à apposer. Les dates limite de consommation : les GBPH donnent également des repères à ce sujet, et des études de vieillissement devront être faites par les producteurs pour les déterminer.