

Paquet Hygiène



La Dérogation à l'Agrément sanitaire correspond bien aux producteurs fermiers (hors volailles et lagomorphes)

Rappel des principes fondamentaux du Paquet Hygiène

- **La déclaration d'une activité et l'enregistrement de tous les établissements au CFE** (Centre de Formalité des Entreprises) de la Chambre d'Agriculture sont obligatoires. Que ce soit pour la production primaire d'une exploitation agricole, la transformation (y compris l'abattage et la découpe), et la vente.

La vente directe au consommateur final de productions primaires (fruits et légumes, lait cru, oeufs, produits de la pêche) relève toujours de l'Arrêté Ministériel du 9/05/1995 sur la Remise Directe.

- L'Agrément ou la Dérogation est obligatoire pour les produits animaux transformés, excepté en cas de vente directe à la ferme ou sur les marchés, et pour les produits à

base de miel.

- **Le respect des exigences minimales d'hygiène** fixées par le Paquet Hygiène est obligatoire. Pour la propreté des locaux, la lutte contre les nuisibles, la gestion des déchets, l'hygiène des personnes, la qualité de l'eau, et la chaîne du froid, l'utilisation d'un **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène** est préconisée.

- Une démarche d'analyse et de maîtrise des risques est obligatoire pour les produits animaux transformés. L'utilisation d'un Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène est vivement encouragée par la réglementation. Liste des guides disponible sur : <http://www.ladocumentationfrancaise.fr>

Le producteur doit définir les in-

formations les plus pertinentes à **enregistrer pour le suivi** de son système de maîtrise des risques.

- **La Traçabilité externe** est obligatoire, afin d'être en mesure de fournir les informations relatives aux achats extérieurs, et aux ventes de produits animaux et végétaux (sauf pour les produits vendus directement).

La traçabilité interne est recommandée pour gérer des lots, et limiter les pertes en cas de problème.

- **Le Retrait** d'un produit de la vente, ou le **rappel** si ce dernier a déjà été vendu, est obligatoire.

Une procédure doit donc être prévue en cas de suspicion d'une denrée alimentaire pour la santé du consommateur.

Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire en remplacement de la Dispense

- Les exploitants fournissant des **denrées d'origine animale**, en quantité limitée, à un établissement de commerce de détail local, peuvent bénéficier d'une Dérogation.

N.B : les «tueries» de volailles et lagomorphes (non agréées), ne sont pas concernées.

- La Dérogation n'est plus une autorisation et ne peut pas être retirée, mais l'activité doit obligatoirement être en conformité aux normes sanitaires (Cf ci-dessus).

- La Déclaration est **renouvelée chaque année** auprès de la DDSV (Direction Départementale des Services Vétérinaires), avec la liste de clients réguliers» (récurrents) pour la traçabilité aval.

- Pour répondre aux obligations de **Traçabilité** aval, lorsque le client livré n'est pas le consommateur final, le fournisseur doit conserver au moins les informations suivantes :

* Nom, adresse du (ou des) client(s) ;

* Nature des produits livrés à ce (ces) dernier(s) ;

* Date de transaction / livraison. En outre, il est recommandé de conserver les informations suivantes :

* Numéros de lots (code de la consommation) ;

* Données sur les volumes ou les quantités de produits livrés ;

* Description des produits (préemballés ou non, la transformation du produit).

- Les quantités de produits livrés sont limitées mais **cumulables**.

Quantités maximales admises par semaine, en Dérogation d'Agrément

Catégorie de produits d'origine animale	Livrée à des commerces* de détail (30% Prod°)	Limite sans obligation de vente directe
Lait traité thermiquement	800 litres / semaine	250 litres / semaine
Produits laitiers	250 Kg / semaine	100 Kg / semaine
Viande fraîche de boucherie à l'exclusion des viandes hachées	800 Kg / semaine	250 Kg / semaine
Produits à base de viande, plats cuisinés, saucisses crues, chair à saucisse ...	250 Kg / semaine	100 Kg / semaine
Escargots (entiers, préparés ou transformés)	100 Kg / semaine	30 Kg / semaine

Exemple : un charcutier en dérogation d'agrément peut vendre 30% de sa production globale à un commerce de détail local en respectant la limite de 250 kg / semaine, OU 100% de sa production en respectant la limite de 100 kg / semaine.

* **Un commerce de détail local** peut être un restaurateur, un artisan, une grande surface, dès lors que ces structures vendent au consommateur final.

- Ces livraisons à des commerçants de détail ne peuvent pas dépasser **80 km à vol d'oiseau**.

Pour un accès direct à la réglementation «Du Champ à l'Assiette», consultez **GalatéePro** : www.agriculture.gouv.fr

Demandez votre Fiche de Déclaration pour toute activité en Remise Directe ou en Dérogation



d'Agrément :
- Direction Départementale des Services Vétérinaires du Gers :

05.62.60.61.20.
- Chambre d'Agriculture du Gers : 05.62.61.77.40.

Contact :

Association Produits Fermiers du Gers - Maison de l'Agriculture
Caroline VILLENEUVE, 05.62.61.77.40. ca32@gers.chambagri.fr