

REGLEMENTATION SANITAIRE

Les instances qui la gèrent sont :

- La DGAL (Direction Générale à l'Alimentation) du Ministère de l'Agriculture de la Pêche et de l'Alimentation qui élabore la réglementation nationale
- La DDSV (Direction Départementale des Services Vétérinaires) qui réglemente et contrôle l'application de la réglementation pour la production, le transport, l'entreposage et la distribution de produits d'origine animale
- La SRPV (Service Régionale de Protection des Végétaux) pour ce qui concerne les ateliers de transformation des végétaux
- La DGCCRF (Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes) qui réglemente et contrôle l'application de la réglementation pour la production, le transport, l'entreposage et la distribution de produits d'origine végétale
- La DDASS pour l'alimentation en eau et la gestion des eaux usées ;

Depuis le 1^{er} janvier 2006, un ensemble de textes réglementaires regroupés dans le "Paquet Hygiène" s'applique à toutes les étapes de la filière : depuis la production primaire (animale et végétale) jusqu'à la table du consommateur.

Il y a obligation de déclaration et d'enregistrement de tous les établissements auprès des services compétents.

Cette réglementation s'applique :

- aux locaux d'abattage (tableau avec catégories d'animaux, catégories d'abattage),
- aux locaux d'entreposage et de vente et au transport de produits (tableau catégories/températures...),
- aux locaux de transformation : suivant les volumes transformés et les modes de commercialisation, les locaux dépendent de différents types d'agrément et de déclaration. (Tableau par catégorie conditions générales/ agrément ou déclaration).

Les locaux doivent être fonctionnels et conformes à la législation. L'entreposage des produits doit se faire à des températures définies par la législation.

Le Paquet Hygiène confirme les principes suivants :

- responsabilité du producteur vis-à-vis de la qualité sanitaire du produit,
- obligation de traçabilité,
- alerte, notification, retrait et rappel des produits non conformes.

Nous sommes passés d'une obligation de moyens à une obligation de résultats. La responsabilité des transformateurs est beaucoup plus forte et les cadres gérants les contrôles redéfini.

Les professionnels sont responsables des produits qu'ils commercialisent. Les Obligations des services de contrôle sont également définies.

Ainsi, l'activité de transformation de denrées alimentaire est soumise à deux arrêtés distincts mais sous le «chapeau» d'un texte relatif à l'ensemble des principes de fonctionnement de cette nouvelle réglementation.

Ainsi, le règlement 178-2002 concerne :

- ☞ Toutes les étapes de la production primaire à la distribution des denrées.

Ces dispositions entrées en application, le 1^{er} janvier 2005, correspondent, pour la production animale, au guide des bonnes pratiques d'élevage.

- ☞ L'obligation de traçabilité établie à toutes les étapes (procédures qui permettent d'identifier les fournisseurs et les entreprises clientes, et de retirer les produits en cas de problèmes),

- ☞ L'obligation de retrait du marché d'un produit susceptible de présenter un risque et d'information des services de contrôle.

Le texte 852-2004 le socle hygiène

Le texte 852-2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires s'applique à toute la chaîne, y compris la production primaire (récolte, la production d'animaux d'élevage avant abattage,...) ainsi que les activités connexes telles que :

- Transport, entreposage, manipulation des produits primaires sur le lieu de production,
- Transport d'animaux vivants,
- Transport de produits d'origine végétale, pêche et gibier, dont la nature n'a pas été modifiée, depuis le lieu de production vers un établissement.

Il ne s'applique pas à **la production primaire destinée à un usage domestique privé**,

Il s'applique 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.

Il précise en particulier :

- Le respect de la chaîne du froid (cf table ci joint)
- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène,
- Les procédures basées sur les principes de l'HACCP (hormis la production primaire),
- La mise en place de guides de bonnes pratiques d'hygiène y compris pour la production primaire,
- La formation du personnel,
- La déclaration et l'enregistrement des établissements (nouveau pour la filière végétale).

De plus, l'aménagement des locaux doit être soumis à l'autorité sanitaire compétente (DSV pour les denrée animale et SRPV pour les denrées végétales) pour approbation.

Le texte 853-2004 les ateliers Agréer (normes européennes)

Il s'applique aux denrées d'origine animale en complément du règlement 852-2004 et précise les notions d'agrément et le principe de la dispense.

L'annexe 3 définit notamment les règles spécifiques à chaque type d'établissements pour chacune des productions (abattoirs, ateliers de découpe, produits laitiers, œufs et ovo produits, etc.)

Il faut souligner :

- **La disparition des agréments loco-régionaux**,
- La mise en place de la dispense à d'agrément sanitaire (existant en France mais pas forcément présent dans les autres Etats membres), dont les conditions restent à définir notamment sur les quantités.
- **Le changement de la marque d'identification** (lettres CEE au lieu de CE) et des modalités d'attribution,

Au-delà de la conception des locaux, ce sont bien entendu les pratiques et le respect des règles d'hygiène qui nécessiteront une attention particulière de l'exploitant.

REGLEMENTATION SANITAIRE LIEE A L'ABATTAGE

- les **animaux de boucherie** doivent être abattus dans un abattoir agréé.
- les **animaux non domestiques** sont abattus dans des abattoirs agréés détenant une autorisation spéciale délivrée par la D.D.S.V. ou exceptionnellement dans l'exploitation suite à une demande formulée une semaine à l'avance, en présence d'un agent de la D.D.S.V. qui délivre une attestation d'abattage et d'un vétérinaire sanitaire qui délivre un certificat vétérinaire. Ces documents ont valeur d'autorisation de transport.

Les **volailles, lapins, palmipèdes gras et gibiers à plumes** sont abattus dans des locaux destinés à ces seules familles et doivent être estampillés.

Depuis le 1^{er} janvier 2006, il ne reste que deux types d'abattoirs :

- Abattoir agréé C.E.E.
- Etablissement d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréé au niveau communautaire (ancienne tuerie) pour l'abattage des volailles élevées sur la ferme, <25 000 équivalents poulets/an ou 500/semaine, commercialisation dans un rayon de 80 km auprès des particuliers ou du commerce de détail local.

- Les **produits de la pêche** doivent être récoltés ou abattus dans de bonnes conditions d'hygiène (produits non souillés de vase, de terre ou de fèces) et maintenus réfrigérés en l'absence de transformation directement après la récoltes ou l'abattage.
(Voir aussi fiche par produit).

REGLEMENTATION SANITAIRE LIEE A LA TRANSFORMATION

- **Viande** : La transformation de la viande doit se faire dans des locaux spécifiques à cette opération, comportant au moins une chambre froide et des emplacements différents pour chaque opération. 2 types d'ateliers existent :
 - atelier dispensé d'agrément C.E.E (vente directe aux consommateurs dans un rayon de 80 km, les limites de quantités reste encore à définir),
 - atelier agréé C.E.E pouvant commercialiser sur l'ensemble du territoire de l'Union Européenne.

Les ateliers de découpe de viande bovine traitant des carcasses, demi-carcasses ou quartiers de morceaux de découpe, de bovins âgés de 24 mois et plus, comportant les os de la colonne vertébrale doivent :

- être déclarés auprès de la D.S.V de leur département,
- s'engager à respecter les prescriptions du cahier des charges du boucher sur le retrait des os de la colonne vertébrale des bovins de plus de 24 mois,
- obtenir une autorisation délivrée par le préfet sur avis de la D.S.V.

→ Voir en annexe fiche *Adaptation et Bien être des animaux d'élevage*

- **Produits laitiers** : La fromagerie, séparée des bâtiments d'élevage doit au moins comprendre un sas d'entrée, une salle de fabrication et un hâloir.
 - Voir fiche transformation fromagère au lait de vache.
- **Végétaux** : Les étapes de transformation des végétaux pouvant présenter un risque de contamination doivent être séparées des autres. Les végétaux ne sont pas soumis à une réglementation concernant les températures de conservation, hormis s'il s'agit de produit emballé (dit de quatrième gamme par exemple la salade prête à consommer) dans ce cas la température de conservation est au maximum de 4°C.
- **Escargots et produits de la pêche** : Les transformations de ces produits sont soumises à la réglementation communautaire 852 et 853. Après la transformation, les produits subissent un refroidissement rapide et sont emballés, puis maintenus à la température requise pour leur conservation, jusqu'à la remise au consommateur.

RÈGLES D'HYGIÈNE

Au sein de chaque secteur de fabrication, les professionnels définissent des règles d'hygiène pour répondre à des objectifs de sécurité alimentaire.

Chaque établissement doit disposer d'un plan de maîtrise sanitaire :

- mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène.
- plan H.A.C.C.P.
- mise en place de "Guides de bonnes pratiques d'hygiène".
- obligation de formation.

Ces règles d'hygiène sont regroupées au sein d'ouvrages tels que "Guides de bonnes pratiques d'hygiène". Ils peuvent être obtenus auprès de la direction des Journaux Officiels.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES POUR LA REMISE DIRECTE DE VIANDE AU CONSOMMATEUR

- **Une déclaration d'activité** doit se faire auprès des Services Vétérinaires (formulaire à remplir).
- L'abattage doit être réalisé dans un **abattoir agréé**, des conditions spécifiques de transport, selon les cas, doivent être respectées (véhicule, température, ...).
- Le retrait de la colonne doit être effectué par un opérateur agréé (agriculteur ou prestataire).
- Le stockage à la ferme des morceaux de découpe doit se faire dans un **local frigorifique** muni d'un thermomètre (entre 0°C et + 4°C), l'éleveur doit maintenir la chaîne du froid de l'abattoir à la remise au consommateur.
- Pour une vente de petits volumes à des intermédiaires (restaurants par exemple), le producteur doit faire une demande de dispense d'agrément sanitaire auprès des Services Vétérinaires. Au-delà de ce volume, l'atelier doit être aux normes CEE.
- **En cas de découpe à la ferme** : des règles spécifiques existent pour les installations, le fonctionnement et le traitement des denrées, le projet devra être présenté aux Services Vétérinaires avant démarrage de l'activité.
- La fabrication de viande hachée répond à des réglementations très spécifiques : elle doit être faite soit devant le client, soit par un prestataire agréé.

TEMPERATURE DE CONSERVATION Denrées préemballées avec température réglementaire Denrées non préemballées responsabilité du distributeur

Type de denrées		Température maximale de conservation	
		Denrées non-préemballées (sous responsabilité du distributeur)	Denrées préemballées (sous responsabilité du conditionneur)
Viande de boucherie et gros gibier	Gros gibier sauvage	+ 4° C	+ 7° C pour les quartiers uniquement
	Découpe de boucherie et gibiers d'élevage (ongulés)		
	Abats de boucherie et gibiers d'élevage (ongulés)	+ 3° C	+ 3° C
	Viande hachée	/	+ 2° C
	Préparation de viande	+ 2° C	
Viande de volailles, lapins et petit gibier	Volailles, gibier d'élevage à plume Lapins, rongeur, petit gibie d'élevage Petit gibier sauvage	+ 4° C	
Produits transformés à base de viande	Produits stables à base de viande tranchée	+ 8° C	Celle indiquée par le producteur
	Produits non stables	+ 4° C	
Poissons, crustacés, mollusques		0 à + 2° C sur glace fondante	
Œufs et ovoproduits	Œufs	+ 5° C minimum (20° C maximum conseillé)	
	ovoproduits	+ 4° C	Celle indiquée par le producteur
Lait et produits laitiers	Lait pasteurisé	/	+ 6° C
	Produits frais au lait cru Crème chantilly non stable	+ 4° C	Celle indiquée par le producteur
Produits laitiers frais (autre que laits pasteurisés) Desserts lactés Beurres Fromages frais	+ 8° C		
	Autres fromages (pâtes cuites, non cuites, molles ou persillées, chèvre affiné)	+ 8° C (réglementation) + 13-15° C (guide des bonnes pratiques hygiéniques)	
Produits congelés et surgelés	Viande congelée	-15° C	-12° C
	Viande surgelée, crèmes glacées et sorbets	- 18° C	
Autres	Légumes épluchés	+ 4° C	
	Conserves (plats cuisinés et autres conserves)	+ 15° C maxi conseillé	

ADAPTATION et BIEN ÊTRE des ANIMAUX d'ÉLEVAGE

Normes minimales relatives à la protection				
poules pondeuses			veaux	porcs
Arrêté du 01/01/02			<u>Directive 97/2 du 20.01.97 modifiant la directive 91/629 du 19.1.1991 – Arrêté du 20.01.94, modifié par arrêté du 08.12.97</u>	<u>Directive 91/630 – Arrêté du 20.01.1994</u>
	Systèmes alternatifs	Cages non aménagées	Cages aménagées	
Délai de mise aux normes ou d'interdiction d'utilisation			Délais	Délais
01/01/2002	Installations nouvelles reconstruites ou mises en service pour la 1 ^{ère} fois		Toutes les installations	<ul style="list-style-type: none"> 1^{er} janvier 1996 pour l'interdiction de l'attache des truies et cochettes (nouvelles installations). 1^{er} janvier 1998 pour les normes de surface minimum par porc (toutes exploitations). 1^{er} janvier 2006 : interdiction de l'attache et normes de surface pour toutes les installations.
01/01/2003		Interdiction de construction ou de mise en service pour la 1 ^{ère} fois	Toutes les installations	
01/01/2007	Toutes les installations			
10/01/2012		Interdites		
Champ d'application : établissement de plus de 350 poules pondeuses d'œufs de consommation.				
Dispositions générales Conception, aménagement, entretien, inspection, enregistrement des établissements – Mutilation interdite, sauf exception.			Dispositions générales Conception, aménagement, entretien, inspection.	Dispositions générales Matériaux, isolation, chauffage, ventilation, éclairage, alarmes, inspection des animaux.
Conditions de logement			Conditions de logement	Conditions de logement
	9 poules/m ² de surface utilisable sauf exception	550 m ² /poule	Superficie cage ≥ 2 000 cm ² à 2 750 cm ² /poule, dont 600 cm ² /poule de surface utilisable	<ul style="list-style-type: none"> Cases individuelles interdites à partir de l'âge de 8 semaines, sauf indication vétérinaire contraire. Espace minimum veau de 8 semaines modulé selon le poids <ul style="list-style-type: none"> - 1,5 m² si p < ou = 150 kg - 1,7 m² si 150 kg < p < 200 kg - 1,8 m² si p > ou = 220 kg Cases individuelles : <ul style="list-style-type: none"> - taille du veau au garrot - longueur du veau x 1,1 - parois ajourées Les veaux ne doivent pas être attachés depuis le 01/01/98, sauf exception.
Hauteur pente		40 cm sur 65 % de la surface et pas moins de 35 cm en tout point pente < 14 %	45 cm avec + de 20 cm au-dessus de la surface non utilisable. Surface utilisable pente < 14 %	<ul style="list-style-type: none"> - Cases • Porcs ≤ 10 kg : 0,15 m² • Porcs entre 10 kg et 20 kg : 0,20 m² • Porcs entre 20 kg et 30 kg : 0,30 m² • Porcs entre 30 kg et 50 kg : 0,40 m² • Porcs entre 50 kg et 85 kg : 0,55 m² • Porcs entre 85 kg et 110 kg : 0,65 m² • Porcs > 110 kg : 1 m² - Les porcs doivent pouvoir se reposer et se lever, disposer d'une place propre pour se reposer, voir d'autres porcs. - Si porcs sont attachés, leur attache ne doit pas les blesser.
Mangeoires	10 cm/poule si longitudinale, 4 cm/poule si circulaire	10 cm/poule	12 cm/poule	
Abreuvoirs	25 cm/poule si continu, 1 cm/poule si circulaire, 1 tétine ou 1 coupe/ poule	10 cm/poule si continu, 2 tétines ou 2 coupes/cage	approprié 2 tétines ou 2 coupes/poule	
Nids	1 nid/7 poules ou 1 m ² /120 poules		Oui	
Perchoirs	15 cm/poule pas au-dessus de la litière d(p-p) 30 cm d (p-mur) = 20 cm		15 cm/poule	
Litière	250 cm ² /poule > 1/3 de la surface au sol		Permettant pico-tage et grattage	Alimentation Alimentation adaptée pour obtenir un niveau moyen d'Hb > ou = 4,5 mmol/l de sang. Pour les veaux cages de plus de 2 semaines : ration mini d'aliment fibreux + accès à un liquide. Pour les veaux cages de 8 à 20 semaines : alimentation de 50 à 250 g/j d'aliment fibreux. <ul style="list-style-type: none"> • Rythme d'alimentation : au moins 2 fois par jour • Colostrum : avant les 6 premières heures
Autres dispositions	A voir si accès à l'extérieur ou si différents niveaux de perchoirs	Dispositif de raccourcissement des griffes	Dispositif de raccourcissement des griffes – Distance entre rangées de cage ≥ 90 cm – Distance sol-cages inf. ≥ 35 cm	Intervention <ul style="list-style-type: none"> • Castration des porcs mâles de plus de 4 semaines uniquement sous anesthésie et par un vétérinaire. • Section partielle de la queue et des dents possible, seulement en cas de blessure. • Section partielle des dents autorisée que dans les 7 jours suivant la naissance. • Interdiction du sevrage avant trois semaines.

Source "travaux et Innovation"