

# Sécurité alimentaire : Les nouvelles règles du jeu en production fermière, à vos marques, prêts ?.

## Dernier délai pour entrer dans ce nouveau cadre qui concerne tous les producteurs fermiers

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2006, un nouveau cadre réglementaire en matière de sécurité des aliments s'applique dans l'UE : le Paquet hygiène. Pas de grandes révolutions puisqu'il s'agit principalement d'une réorganisation des textes existants mais certaines évolutions sont à prendre en compte par les producteurs fermiers à la fois ceux produisant des denrées dites "primaires" : lait, viande, fruits et légumes frais, ... et ceux transformant ces produits en fromages, plats cuisinés, ...

**La nouvelle réglementation s'intéresse donc à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Elle renforce l'obligation de résultats pour le producteur et non de moyens. « de la fourche à la fourchette », « de la table à l'étable » ou du champ à l'assiette » vous êtes tous concernés...**

Cette nouvelle réglementation réaffirme les responsabilités des producteurs en mettant en avant des **obligations de résultats**.

## **Se déclarer auprès des autorités compétentes**

Toutes les exploitations agricoles, avec ou sans activité de transformation doivent être enregistrées au CFE de la Chambre d'Agriculture (centre de formalités des entreprises 05 58 85 45 47 sur rdv). Il faut être déclaré auprès de la répression des fraudes et/ou de la DSV dès lors que l'on commercialise un produit alimentaire à destination humaine ou animale par exemple c'est le cas des producteurs qui vendent de la viande en caissette.

Cette obligation d'enregistrement est mise en place pour répondre aux obligations de traçabilité. Il est ainsi possible de procéder à des retraits ciblés en cas de crise.

## **Agrément ou dispense d'agrément? :**

Les ateliers de transformation de produits animaux (y compris l'abattage et la découpe) doivent obligatoirement obtenir l'agrément CEE sauf :

- pour les producteurs en vente directe (100% vendu à la ferme ou sur les marchés)
- pour les producteurs écoulant une partie de leur production, en quantité limitée à des intermédiaires locaux (commerces, restaurants...) qui peuvent bénéficier d'une dispense d'agrément qui devrait être précisée par un arrêté national.

Les producteurs de volailles voient disparaître les abattoirs locaux-régionaux qui devront s'adapter pour passer en CEE et devront mettre en place l'HACCP. Les autres restent sous le régime de la remise directe avec un maximum de 25000 volailles abattues/an. Un nouveau débouché s'offre à eux puisqu'ils peuvent vendre à un commerce (épicerie, boucherie, GMS) dans un rayon de 80 km.

L'agrément CEE lui permet de vendre ses produits dans toute l'europe. Les modalités d'agrément ont été revues.

Tous les ateliers actuellement agréés devront choisir leur statut sanitaire en vente directe :

- soit mettre à jour leur dossier avant le 08 août 2008.
- Soit faire le choix de la « suppression d'agrément » et de la vente directe.

Les ateliers agréés doivent mettre en place un plan de maîtrise sanitaire, la démarche HACCP, des fiches de process de fabrication et détailler les mesures mises en œuvre concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire (voir arrêté du 08/06/06). Pour les réaliser, ils peuvent s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques.

**La Chambre d'Agriculture des Landes a mis en place une session de formation afin d'accompagner les producteurs dans cette démarche (voir encadré) et les tenir informés des principaux changements.**

Dans ce contexte, la typologie de la marque d'identification évolue.

Les établissements agréés au 01.01.06 disposent d'une période transitoire de 4 ans pour les équipements de marquage et de 2 ans pour écouler les stocks d'étiquettes qu'ils ont achetés avant le 1<sup>er</sup> janvier 2006.

devient

**F**  
**01-001-001**  
**CE(E)**

**FR**  
**01-001-001**  
**CE**

La législation concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire connaît depuis janvier 2005 un nouveau cadre. Ce dernier officialisé par le **règlement CE 178/2002** du 28 janvier 2002 a été complété par les règlements qui composent ce qu'il est commun d'appeler le « **paquet hygiène** ».

**Vous trouverez les textes du paquet hygiène dans l'espace pro du site [www.landeshambagri.fr](http://www.landeshambagri.fr).** Les règlements CE 852/2004, 853/2004, 183/2005 sont complétés par des règlements d'application et des documents d'interprétation. Il est de l'intérêt des agriculteurs d'en connaître l'existence et le contenu.

BUTHON Laure- Conseillère agritourisme- Chambre d'Agriculture des Landes

#### **FORMATION LE DOSSIER D'AGREMENT CEE, MISE A JOUR OBLIGATOIRE**

L'arrêté du 8 juin 2006 (et ses modifications) relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale modifie le dossier d'agrément qui doit être adressé aux services vétérinaires.

Les nouveaux ainsi que les anciens agréments doivent tenir compte de ces modifications. Les établissements doivent respecter ce règlement à échéance août 2008.

Objectifs de la formation :

Connaître les nouvelles obligations contenues dans le texte relatif à la vente de viande.

Etre capable de mettre à jour son dossier d'agrément

**Date : le vendredi 14 mars 2008- Mont de Marsan.**

**Intervenant : P.Béaur**

Coût 18 euros (hors repas)

Inscriptions **avant le 20 Février 2008**

Renseignements et inscriptions : CA40- service formation 05 58 85 45 14