

APPLICATION DE LA NOUVELLE LEGISLATION ALIMENTAIRE EUROPEENNE APPELEE "PAQUET HYGIENE" DANS LES EXPLOITATIONS AGRICOLES NORMANDES

Cette étude a été réalisée par Perrine GEHIN (chargée d'études) et Gwenaëlle GAIN (chef du service élevage) avec le concours de Denis THIBERGE (chargé d'études), de Fanny CARAUX et Paul BERNARD (stagiaires), Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie.

Les travaux menés dans le cadre de ce dossier ont été suivis en 2005 et 2006 par un groupe de travail et à l'occasion de plusieurs séances plénières du Conseil Régional de l'Élevage, qui rassemble toutes les organisations professionnelles de l'élevage régional.

Nous remercions l'ensemble des personnes rencontrées au cours de cette étude pour l'accueil réservé et la qualité des informations fournies.

Août 2007



SOMMAIRE

Introduction	5
La nouvelle réglementation européenne	7
I. LE PAQUET HYGIENE	7
a. Une base : le Livre Blanc de la Commission sur la sécurité alimentaire	7
b. Le Paquet Hygiène en détail	7
c. Les règlements et directives du Paquet Hygiène.....	9
d. Modalités d'application en France	12
e. Lien entre Paquet Hygiène et conditionnalité des aides de la PAC.....	13
II. LES CONSEQUENCES DE L'APPLICATION DU PAQUET HYGIENE DANS LES FILIERES.....	14
a. De la fourche à la fourchette.....	14
b. De nouvelles obligations pour les agriculteurs	15
c. Quelques points particuliers.....	19
III. LES OUTILS MIS EN PLACE PAR LES FILIERES	22
a. Les Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)	22
b. Les démarches de bonnes pratiques des filières	23
Le Paquet Hygiène dans les filières agricoles normandes	25
I. OBJECTIFS DE L'ETUDE.....	25
II. METHODOLOGIE DE L'ETUDE	25
a. Au près des organismes agricoles	25
b. Au près des éleveurs	26
III. RESULTAT DES ENQUETES AUPRES DES ORGANISMES PROFESSIONNELS AGRICOLES.....	27
a. Niveau de connaissance et état des lieux des pratiques.....	27
b. Les principales difficultés signalées.....	29
c. Les outils proposés par les organismes professionnels.....	31
IV. RESULTAT DES ENQUETES AUPRES DES ELEVEURS	32
a. Niveau de connaissance et état des lieux des pratiques.....	32
b. Besoins et attentes exprimés	36
Comment accompagner les agriculteurs vers une mise en conformité ?.....	39
I. LES ACTIONS MENEES AU NIVEAU NATIONAL	39
a. La rédaction de guides de bonnes pratiques d'hygiène et l'adaptation des chartes de bonnes pratiques.....	39
b. Le développement d'outils de traçabilité	41
c. Autres initiatives nationales ou locales intéressantes.....	43
II. PROPOSITION D'UN PLAN D'ACTION REGIONAL.....	47
a. Les premières actions de sensibilisation et de lobbying.....	47
b. Plan d'action à déployer en Normandie	50
Conclusion	55
Glossaire	57
Références - Bibliographie	59
Annexes.....	63





INTRODUCTION

A la suite des grandes crises sanitaires survenues au cours des années 90, plus particulièrement celles de la vache folle et des dioxines, l'Union Européenne a engagé une profonde réforme de la législation alimentaire communautaire. Son objectif était de simplifier les textes pour assurer une meilleure lisibilité et être en mesure de répondre efficacement aux différentes situations de crise, tout en permettant la réassurance des consommateurs.

Les responsabilités sont clairement établies entre les opérateurs et les autorités de contrôle, et la nouvelle réglementation fixe des objectifs à atteindre, en laissant aux professionnels le choix des moyens.

Issue du Livre Blanc de la Commission Européenne sur la sécurité alimentaire communiqué en janvier 2000, la nouvelle réglementation est appelée Paquet Hygiène. Elle a pour socle le règlement (CE) 178/2002, qui définit les grands principes de la sécurité alimentaire. Il fixe pour les professionnels des obligations de traçabilité, de retrait des produits susceptibles de présenter un risque pour la santé publique et d'information des services de contrôle.

Ce règlement de base est complété d'autres règlements et directives qui composent ce Paquet Hygiène et qui définissent notamment des modalités de bonnes pratiques d'hygiène depuis l'exploitation agricole jusqu'au consommateur final.

La principale nouveauté de ces textes est en effet l'intégration de la production primaire, en particulier des agriculteurs, dans le dispositif de sécurité alimentaire, avec une répartition et un renforcement des responsabilités sur l'ensemble des acteurs de la filière agroalimentaire. Entré en application le 1^{er} janvier 2005, le règlement (CE) 178/2002 est devenu au 1^{er} janvier 2006 une exigence réglementaire dans le cadre de la conditionnalité des aides de la Politique Agricole Commune.

Dans ce contexte, il est important de déterminer le niveau d'application du Paquet Hygiène dans les exploitations afin d'aider les agriculteurs à s'adapter à cette nouvelle réglementation. Un plan d'actions, correspondant aux besoins des acteurs des filières régionales et en cohérence avec les programmes d'actions nationaux, pourra ainsi être proposé.

Après une analyse des différents textes du Paquet Hygiène, l'étude a cherché à expertiser plus particulièrement les conséquences de leur application dans les exploitations agricoles, à travers notamment des enquêtes auprès des principaux représentants des filières régionales et de quelques agriculteurs.

Un état des lieux des pratiques actuelles pouvant satisfaire aux exigences du Paquet Hygiène et l'identification des principales lacunes ont ensuite permis de proposer un plan d'actions et des outils pour aider les agriculteurs à adapter leurs pratiques et à se mettre en conformité.





LA NOUVELLE REGLEMENTATION EUROPEENNE

I Le Paquet Hygiène

a. Une base : le Livre Blanc de la Commission sur la sécurité alimentaire

Les Livres Blancs contiennent un ensemble argumenté de propositions d'actions communautaires dans un domaine spécifique. Ils visent à donner naissance à des décisions politiques et à une politique européenne concertée.

Le Livre Blanc sur la sécurité alimentaire, adopté le 12 janvier 2000 par la Commission Européenne, est la conséquence des crises alimentaires majeures auxquelles l'Union Européenne a été confrontée dans les années précédentes, avec notamment celles de "la vache folle" (1996) et des dioxines (1999).

Son objectif est de rétablir et de maintenir durablement la confiance des consommateurs européens. Il repose sur quatre grands piliers :

- la création d'une agence : l'Autorité Européenne de Sécurité Sanitaire des Aliments (AESA), pour améliorer l'expertise scientifique communautaire, articuler et harmoniser l'expertise des agences nationales,
- la réforme de la législation communautaire dans une approche "de l'étable à la table", visant à améliorer la cohérence des différents textes sur le sujet, et à combler les lacunes existantes,
- l'amélioration du contrôle de la mise en œuvre de la législation avec l'instauration d'un cadre unique européen pour les services d'inspection nationaux,
- l'information accrue du consommateur, dans un souci de transparence.

Le Livre Blanc insiste également sur la responsabilisation des opérateurs, de la production primaire au consommateur, en leur transférant la responsabilité première en matière de sécurité des produits et en instaurant l'obligation de résultats plutôt que l'obligation de moyens.

Il est à l'origine d'une nouvelle réglementation européenne sur la sécurité et l'hygiène des aliments : le Paquet Hygiène, dont l'entrée en vigueur se fait progressivement depuis le 1^{er} janvier 2005. Ses grands principes sont les suivants :

- la responsabilité séparée des opérateurs et des autorités de contrôle, par la séparation des textes les concernant,
- la traçabilité et la transparence,
- l'innocuité des denrées et le principe de précaution,
- le retrait des produits susceptible de présenter un risque pour la santé publique et l'information des services de contrôle,
- la généralisation du principe d'analyse des risques,
- l'obligation de résultats et non de moyens.

b. Le Paquet Hygiène en détail

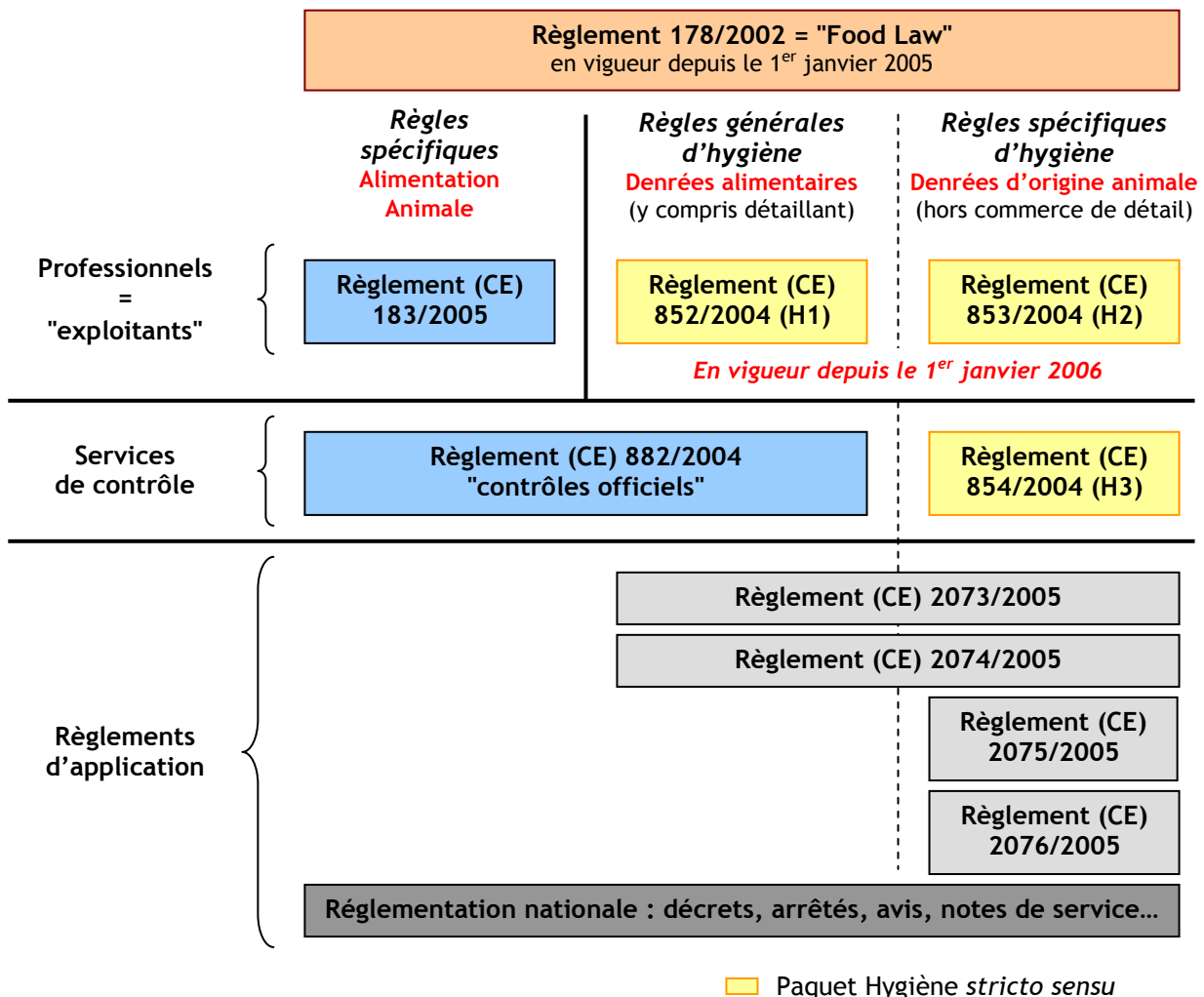
La nouvelle législation européenne sur la sécurité alimentaire regroupe un ensemble de textes communautaires : trois règlements et deux directives (le Paquet Hygiène *stricto sensu*), auxquels on peut ajouter deux autres règlements européens et quatre règlements d'application.



En application du Livre Blanc de la Commission européenne sur la sécurité sanitaire des aliments, ces nouveaux textes ont les objectifs suivants :

- **simplifier la législation** pour une meilleure lisibilité et cohérence des règlements et pour répondre à toutes les situations (on passe de 18 directives sectorielles à 5 règlements transversaux),
- obtenir un **niveau élevé de protection et de réassurance des consommateurs**,
- **harmoniser les réglementations nationales** pour garantir la libre circulation des denrées alimentaires dans l'Union Européenne,
- permettre l'évolution technologique tout en assurant la sécurité alimentaire,
- tenir compte des progrès scientifiques et techniques,
- tenir compte des obligations internationales, en particulier celles de l'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMC, et des normes internationales de la sécurité alimentaire du *Codex Alimentarius*.

Figure 1 : Architecture du Paquet hygiène



Le Paquet Hygiène comprend également deux directives : Directive 2002/99 : police sanitaire
Directive 2004/41 : directive d'abrogation

Source : DGAL



c. **Les règlements et directives du Paquet Hygiène**

Le règlement (CE) 178/2002 ou "Food Law"

C'est le règlement (CE) 178/2002 du Parlement européen et du Conseil qui est à la base du **Paquet Hygiène** et donc de la réglementation européenne sur la sécurité et l'hygiène des aliments.

En vigueur depuis le 1^{er} janvier 2005, ce règlement :

- établit les **principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire** dont la traçabilité est une mesure phare,
- crée et explique le rôle de l'**Autorité Européenne de Sécurité Sanitaire des Aliments (AESA)**,
- fixe les modalités d'un **système d'alerte rapide, de mesures d'urgence et de gestion de crise**.

Son objectif est double : renforcer la **sécurité sanitaire** et assurer une **libre circulation des denrées alimentaires** sans distorsion de concurrence. Il impose les mêmes exigences de traçabilité sur l'ensemble du territoire de l'Union Européenne et à tous les types "d'exploitants" de la chaîne alimentaire, qu'ils soient agriculteurs, coopératives, entreprises de transformation ou de distribution.

Le règlement (CE) 853/2004

Il définit les **règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires**, commerce de détail inclus, à destination des "exploitants" du secteur alimentaire.

La grande nouveauté de ce règlement est son champ d'application très large. En effet, il fixe également des **règles d'hygiène à respecter par les exploitants agricoles de la production primaire**, à savoir la production, l'élevage, la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Il couvre aussi la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages. Les activités connexes sont également concernées : transport, entreposage, manipulation des animaux ou des produits.

Ce règlement ne s'applique cependant pas à la production primaire destinée à un usage domestique privé, aux activités connexes sur des denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée, à l'approvisionnement direct de petites quantités de produits primaires auprès du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, aux centres de collecte et tanneries.

Il est composé :

- **d'un corps de texte** qui reprend :
 - des exigences générales de traçabilité et d'hygiène valables à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution,
 - des exigences spécifiques relatives au contrôle des températures, au respect de la chaîne du froid et aux prélèvements d'échantillons,
 - l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (généralisation de la méthode HACCP sauf pour la production primaire et les activités connexes),
 - l'élaboration recommandée de guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) pour identifier les dangers possibles et les pratiques à mettre en œuvre,
 - l'enregistrement généralisé des établissements,
 - les conditions d'importation et d'exportation,
- **et de deux annexes** :
 - l'annexe 1 relative à la production primaire, à l'entreposage et au transport,
 - l'annexe 2 applicable à tous les autres établissements, qui fixe des prescriptions relatives aux locaux, aux équipements et à leur fonctionnement, aux personnels (notamment la formation), aux denrées et à l'eau, aux traitements thermiques ; elle fixe également les règles applicables au commerce ambulant, aux distributeurs automatiques et au transport.



Les 7 principes de l'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point = système d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques)

1. Identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable.
2. Identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable.
3. Etablir les limites critiques de chaque point critique, qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité.
4. Etablir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle.
5. Etablir des actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas maîtrisé.
6. Etablir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité de ces mesures.
7. Etablir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective de ces mesures.

Le règlement (CE) 853/2004

Il présente les **règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale** (hors commerce de détail), avec entre autres, les dispositions générales concernant l'enregistrement des établissements, le marquage de salubrité et l'identification des produits.

Ces règles viennent en complément de celles qui sont fixées par le règlement (CE) 852/2004 pour tous les établissements autres que ceux du commerce de détail et ceux fabriquant des denrées alimentaires contenant à la fois des produits végétaux et des produits d'origine animale transformés.

Il est composé :

- **d'un corps de texte** fixant des dispositions générales concernant notamment l'enregistrement et l'agrément des établissements, le marquage de salubrité et l'identification des produits,
- **et de trois annexes** : la première est une liste de définitions ; la deuxième regroupe les modalités pratiques d'apposition des marques de salubrité, l'HACCP et les documents sanitaires accompagnant les animaux à l'abattoir ; la troisième liste les dispositions spécifiques d'hygiène applicables aux différents types de produits traités (viandes fraîches d'animaux de boucherie, viandes fraîches de volailles, lait et produits laitiers, etc).

Le règlement (CE) 854/2004

Il **organise les contrôles officiels concernant les produits d'origine animale** destinés à la consommation humaine. Il concerne donc les services de contrôle inspectant les établissements soumis au règlement (CE) 853/2004.

Les dispositions de ce règlement viennent en complément des règles générales régissant les "contrôles officiels" édictées dans le règlement (CE) 882/2004.

Dans le règlement 854/2004, l'inspection en abattoir occupe une part prépondérante. Ce règlement est composé d'articles qui définissent les modalités d'agrément et d'inspection de certaines tâches par le personnel de l'abattoir, ainsi que d'annexes relatives à un secteur donné (viandes fraîches, mollusques, produits de la pêche, etc).



Le règlement (CE) 183/2005

Il définit les **règles générales d'hygiène de l'alimentation animale**, ainsi que les conditions et modalités assurant leur traçabilité. Il requiert :

- l'enregistrement généralisé des établissements participant à la production des aliments (y compris pour l'éleveur qui produit des fourrages ou des concentrés pour son cheptel) et l'agrément dans le cas de fabrication à la ferme d'aliments avec incorporation d'additifs ou dans le but de les vendre,
- la traçabilité des aliments pour animaux grâce à des registres,
- le respect de bonnes pratiques d'hygiène en matière d'alimentation animale : propreté et désinfection des installations, maîtrise des contaminations croisées, analyse des matières premières, application des principes de l'HACCP et procédures de rappel des produits pour les établissements soumis à agrément.

Le règlement (CE) 882/2004

Il régit les **contrôles officiels qui s'assurent de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux** et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Il précise notamment :

- que les autorités compétentes doivent établir un plan de contrôles officiels pluriannuel, dans lequel les opérations sont programmées pour répondre à des objectifs précis en matière de maîtrise du risque alimentaire,
- que les inspections doivent être réalisées selon des méthodes formalisées et harmonisées (analyse des risques pour déterminer la fréquence des inspections, procédures d'échantillonnage, audits internes...),
- qu'un rapport devra être établi et des bilans d'activité envoyés à l'Union Européenne.

Il définit également les règles de délégation de certaines tâches à des organismes tiers, les procédures de contrôles à l'importation, la désignation des laboratoires officiels, les redevances et modalités de financement des contrôles.

CE QU'IL FAUT RETENIR DE CES REGLEMENTS

- l'intégration de la **production primaire** dans le **dispositif de sécurité alimentaire**,
- la **traçabilité** avec comme mesures phares la **déclaration, l'enregistrement et/ou l'agrément de tous les "exploitants"** de la "fourche à la fourchette", ainsi que l'**obligation de retrait ou le rappel** des produits présentant un danger pour la sécurité des consommateurs,
- la **maîtrise des risques, fondée sur l'HACCP** (hors productions primaires),
- les **règles d'hygiène** applicables à toutes les denrées alimentaires et aliments pour animaux,
- les recommandations aux éleveurs pour l'**alimentation des animaux**.

La réglementation fixe les objectifs à atteindre par les professionnels (obligation de résultat) en leur laissant une certaine latitude sur les moyens.

La directive 2002/99

Elle traite des **règles de police sanitaire**, régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des **produits d'origine animale** destinés à la consommation humaine.

La directive d'abrogation 2004/41

Elle **abroge la plupart des directives portant sur l'hygiène des denrées alimentaires** et des règles sanitaires, mais conserve cependant celles portant sur les critères microbiologiques.



Les Règlements d'Application connus à ce jour

- (CE) 2073/2005 pour les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires,
- (CE) 2074/2005 concernant certains produits soumis aux règlements (CE) 853/2004 et (CE) 852/2004,
- (CE) 2075/2005 sur les règles de contrôles pour la présence de *Trichinella* dans les denrées alimentaires,
- (CE) 2076/2005 sur les dispositions d'application transitoires et les modifications des règlements (CE) 853/2004, (CE) 853/2004 et (CE) 884/2004.

d. Modalités d'application en France

Les règlements du Paquet Hygiène sont en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2006. En tant que règlements communautaires, ils sont d'application obligatoire et sans transposition nationale. Cependant, il existe des redondances ou des contradictions avec la réglementation française, nécessitant la rédaction d'arrêtés au niveau national.

Ces arrêtés permettent d'adapter les textes européens dans les cas suivants :

- des activités non couvertes par le champ de la réglementation mais qui nécessitent d'être encadrées,
- le règlement européen prévoit explicitement que les autorités nationales prennent des dispositions,
- le règlement européen est silencieux, nécessitant l'apport de précisions au niveau national.

Pour l'administration nationale, la mise en application d'un ensemble tel que le Paquet Hygiène nécessite un lourd travail d'adaptation du droit interne au niveau législatif et réglementaire. Il convient en effet d'appliquer les textes européens avec un souci de cohérence et de simplification administrative, de s'assurer de la conformité du droit français au droit communautaire (supprimer ce qui est redondant ou contradictoire, conserver des dispositions nationales jugées indispensables mais compatibles avec les textes européens), d'éviter les éventuelles distorsions de concurrence entre opérateurs de différents pays.

La Loi d'Orientation Agricole a permis d'intégrer les évolutions d'ordre législatif, tandis que les services concernés de l'État ont entamé un lourd travail d'analyse des textes pour élaborer un décret (adaptation de la partie réglementaire du Code Rural) et les différents arrêtés nécessaires au niveau national, relatifs notamment aux points suivants :

- l'entreposage, le transport, la remise directe et la restauration collective,
- les produits d'origine animale et denrées contenant des produits d'origine animale,
- les critères microbiologiques indicateurs d'hygiène,
- les agréments et dispenses d'agrément,
- les méthodes traditionnelles ouvrant droit à dérogation,
- l'information sur la chaîne alimentaire,
- la trichine...

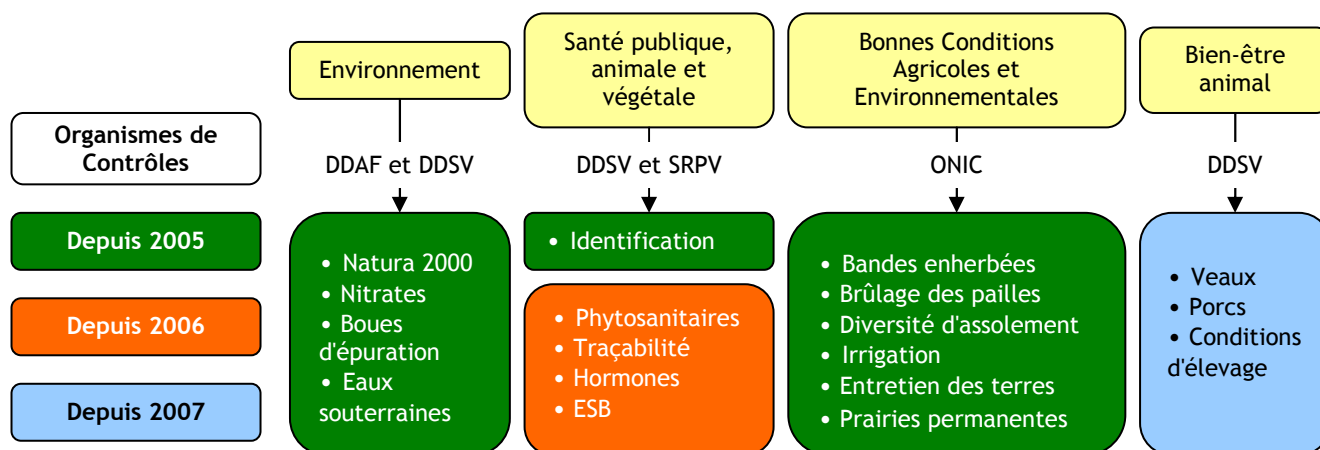
Concernant les contrôles, les services de l'État ont également dû s'adapter et se coordonner. Chaque Etat membre étant tenu de présenter à la Commission Européenne un plan national de contrôles officiels pluriannuels depuis le 1^{er} janvier 2007, la France a établi un plan pour une période de 3 ans. Un protocole de coopération inter-services répartit les rôles et affectations de chaque secteur de contrôle au plan national. Au niveau départemental, les services de l'État sont organisés en missions inter-services de sécurité sanitaire des aliments, qui sont chargées d'améliorer la coordination locale des services de contrôle. Ce fonctionnement doit permettre d'éviter plusieurs contrôles par des administrations différentes sur des sujets proches.



e. Lien entre Paquet Hygiène et conditionnalité des aides de la PAC

La conditionnalité correspond à des exigences qui, une fois validées, permettent l'accès aux aides directes octroyées aux agriculteurs dans le cadre de la Politique Agricole Commune (PAC). Elles sont réparties en quatre domaines : l'environnement, la santé publique, animale et végétale, les Bonnes Conditions Agricoles et Environnementales (BCAE) et le bien-être animal. Ce sont ainsi 19 textes réglementaires, mis en œuvre progressivement entre 2005 et 2007, que doivent respecter les agriculteurs.

Figure 2 : Mise en application de la conditionnalité de la PAC



Source : Chambres d'Agriculture de Normandie

Le Paquet Hygiène est entré progressivement dans le champ de la conditionnalité. Les critères contrôlés dans ce cadre sont les suivants :

- **traçabilité et identification des animaux** : boucles de marquage, respect des délais de notification pour les naissances, les décès et les mouvements, marquage des œufs,
- **tenue des registres** : registre d'élevage, registre phytosanitaire, registre végétal...,
- **déclaration et agrément des établissements**,
- **certaines bonnes pratiques d'hygiène** (contrôle de la machine à traire, prophylaxie brucellose et tuberculose, qualité de l'alimentation animale...).

En cas de non-conformité avec les règlements du Paquet Hygiène, les agriculteurs subissent donc une double sanction :

- pénale sous forme d'amende, pour le non-respect de la réglementation sur l'hygiène des aliments,
- financière, qui se traduit par une diminution des aides accordées par l'UE, pour non-respect de la conditionnalité des aides.



II Les conséquences de l'application du Paquet Hygiène dans les filières

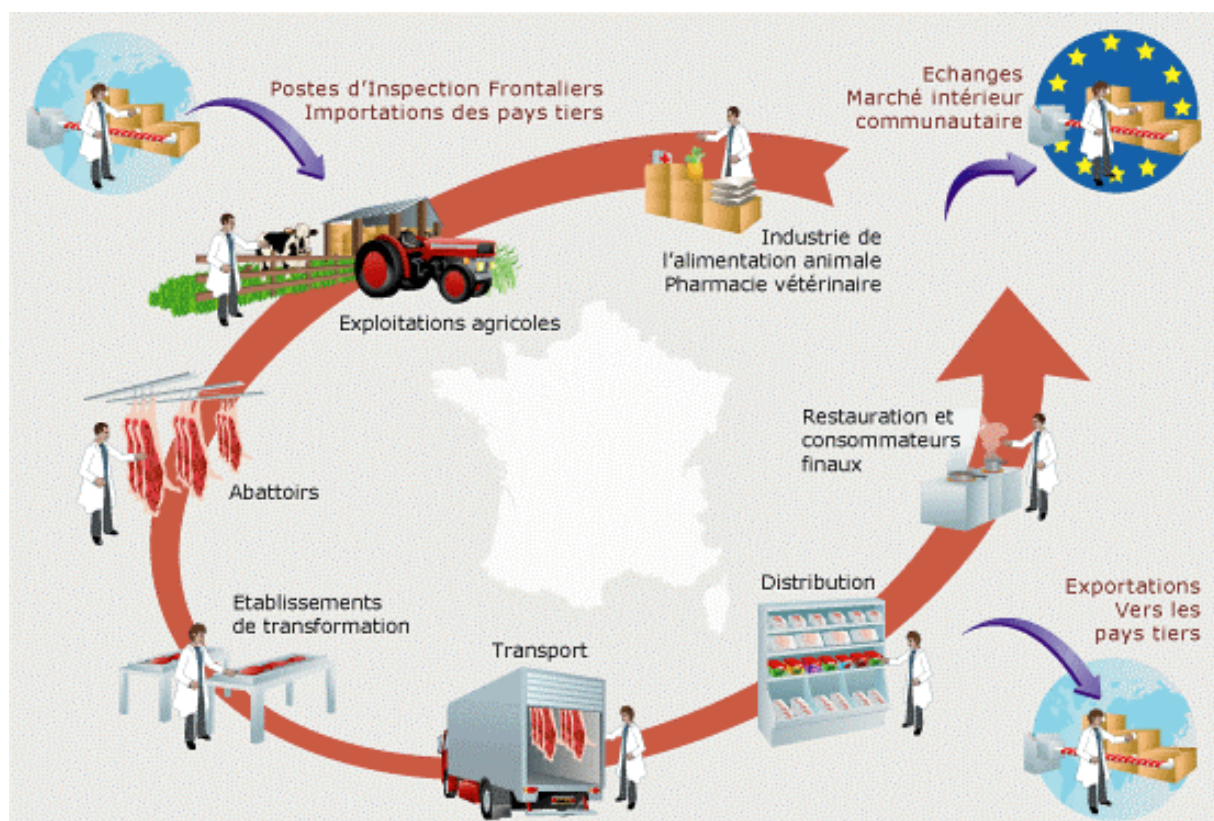
a. De la fourche à la fourchette

Tous les exploitants de la chaîne alimentaire sont concernés par cette réglementation, c'est-à-dire toutes les étapes de la production primaire et de la transformation jusqu'à la distribution de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux (y compris les animaux de compagnie).

On peut citer pour exemple : les cultivateurs, les éleveurs, les fabricants d'aliments pour animaux, les industriels de l'agroalimentaire, les entreposeurs, les transporteurs, les artisans, les distributeurs, les métiers de bouche, les restaurateurs, les importateurs et exportateurs...

A noter que les éleveurs sont doublement concernés car ils sont tenus de respecter la réglementation pour l'élevage, mais également pour la production d'aliments pour animaux.

Figure 3 : "De la fourche à la fourchette", l'exemple de la filière animale



Source : Ministère de l'Agriculture et de la Pêche



b. De nouvelles obligations pour les agriculteurs

La principale conséquence de l'entrée en application des règlements du Paquet Hygiène est **l'intégration de la production primaire dans le dispositif de sécurité alimentaire**, et donc l'extension à cette activité de mesures de sécurité souvent déjà appliquées dans le reste de la filière agroalimentaire.

Ce cadre met en avant la responsabilisation des différents acteurs de la filière, y compris les agriculteurs, qui sont tenus de respecter des bonnes pratiques d'hygiène pour s'assurer que les produits issus de leur exploitation sont sains. **Dans la plupart des cas cependant, il s'agit pour les agriculteurs de conforter et formaliser des obligations ou des pratiques déjà existantes.**

La traçabilité

La traçabilité est la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire ou substance incorporée, d'un aliment pour animaux ou d'un animal producteur de denrées alimentaires. Elle doit être établie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

L'obligation de traçabilité s'applique aux produits suivants :

- les denrées alimentaires et toutes substances destinées à, ou susceptibles de, leur être incorporées (additifs, arômes, auxiliaires technologiques),
- les aliments pour animaux et toutes substances destinées à, ou susceptible de, leur être incorporées (additifs, arômes, auxiliaires technologiques),
- les animaux producteurs de denrées alimentaires.

Ne sont pas concernés : les plantes avant récolte, les semences, les résidus et contaminants, les médicaments vétérinaires, les produits phytosanitaires ou les matériaux destinés au contact des denrées alimentaires.

Les textes réglementaires n'imposent aucune obligation de moyens mais exige une obligation de résultats. Les exploitants ont l'entière responsabilité du choix des systèmes de traçabilité, mais doivent *a minima* respecter les exigences suivantes :

- être en mesure d'identifier les fournisseurs et leurs entreprises clientes respectivement d'un produit fourni et d'un produit livré,
- disposer de systèmes et de procédures permettant de mettre ces informations à la disposition des autorités compétentes à leur demande,
- étiqueter ou identifier de façon adéquate les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux mis sur le marché de façon à faciliter leur traçabilité.

Toutes ces informations doivent être conservées pendant 5 ans et pouvoir être mises à disposition des autorités compétentes, de façon immédiate pour la catégorie 1 (noms et adresses des fournisseurs et clients, natures des produits, dates de transaction), dans les plus brefs délais pour la catégorie 2 (volumes ou quantités, numéros de lots, descriptions détaillées des produits).

Pour les agriculteurs, l'exigence de traçabilité se traduit par une obligation **d'identifier les fournisseurs et les clients** (à l'exception du consommateur final), mais également de **tenir des registres** aussi bien en production végétale avec le registre des pratiques phytosanitaires, qu'en production animale avec le registre d'élevage. Ces registres doivent contenir :

- pour le registre d'élevage : la nature et l'origine des aliments donnés aux animaux, ainsi que les produits vétérinaires et les autres traitements administrés aux animaux et les dates de leur administration,
- pour le registre phytosanitaire : toute utilisation de produits phytosanitaires et de biocides,
- pour les deux : les analyses d'échantillons prélevés sur des animaux ou sur des végétaux, qui revêtent une importance pour la santé humaine.



L'Information sur la Chaîne Alimentaire (ICA)

Déjà mise en place pour les volailles, cette obligation est élargie à l'ensemble des productions animales en application du règlement (CE) 853/2004. Elle concerne tous les animaux sauf le gibier sauvage, y compris les abattages intra-communautaires et les importations. **Chaque éleveur doit désormais fournir à l'abattoir toutes les informations pertinentes concernant l'état des animaux à abattre et ce au moins 24 h 00 avant l'abattage :**

- statut sanitaire de l'exploitation d'origine,
- état sanitaire des animaux à abattre,
- médicaments vétérinaires et autres traitements administrés, avec dates et délais d'attente,
- maladies pouvant influencer la sécurité des viandes,
- résultats d'analyses et tests (sur les animaux ou l'exploitation) présentant un intérêt au regard de la santé publique,
- rapports pertinents des résultats antérieurs d'inspection ante mortem et post mortem des animaux provenant de la même exploitation,
- données de production,
- coordonnées du vétérinaire privé traitant les animaux de l'exploitation d'origine.

Dans le cas où les informations requises n'arriveraient pas 24 h 00 après l'abattage des animaux, toutes les carcasses et tous les abats des animaux concernés seraient détruits. Certaines informations peuvent cependant ne pas être transmises si elles ne sont pas pertinentes ou s'il existe des systèmes d'assurance qualité permettant à l'exploitant de l'abattoir de les connaître (sauf traitements, analyses et maladies).

Par ailleurs, une période transitoire a été prévue afin de mettre en place progressivement cette nouvelle mesure selon les espèces d'ici le 1^{er} janvier 2010 : volailles depuis le 1^{er} janvier 2006, porcs à partir du 1^{er} janvier 2008, chevaux et veaux de boucherie à partir du 1^{er} janvier 2009, autres espèces à partir du 1^{er} janvier 2010.

Pendant cette période transitoire, les informations peuvent arriver à l'abattoir avec les animaux et non 24h00 avant. La mise en place partielle est possible et les Etats membres doivent fournir à la Commission Européenne un rapport annuel pour faire état des progrès et des difficultés. Ces dispositions seront réexaminées en 2008 pour décider d'éventuels aménagements.

Si la nouvelle réglementation ne fait que formaliser ou renforcer des exigences déjà largement respectées par les éleveurs en matière de traçabilité (identification des animaux, registre d'élevage), cette obligation d'information sur la chaîne alimentaire génère de fortes inquiétudes dans toute la filière quant aux moyens à mettre en œuvre pour assurer une telle circulation de données.

Le retrait et le rappel des produits

Le retrait et le rappel des produits sont une conséquence de la responsabilisation des exploitants. Si une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux provenant de son exploitation est non-conforme ou susceptible de présenter un risque pour la santé publique, l'agriculteur est tenu d'engager les procédures :

- **de retrait**, afin d'empêcher la distribution et l'exposition à la vente ou l'offre au consommateur à tous les stades de la chaîne alimentaire,
- **de rappel**, afin d'empêcher la consommation ou l'utilisation d'un produit et/ou informer d'un danger,
- **de notification**, c'est-à-dire d'informer les autorités des décisions de retrait/rappel ou d'une situation pouvant être préjudiciable pour la santé du consommateur.

Les autorités alertées se chargent ensuite de vérifier la pertinence des mesures prises ou envisagées par le producteur, de coordonner les actions menées au niveau national et international, de vérifier le bon fonctionnement de la chaîne de l'information et la mise en œuvre des mesures correctives.



Elles peuvent être appelées à communiquer sur le problème rencontré. Enfin, elles assurent la vigilance sanitaire et adaptent les dispositifs réglementaires et fonctionnels.

Un guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire, élaboré conjointement par les administrations en charge de la sécurité alimentaire et des représentants des exploitants de la chaîne alimentaire et de leurs organisations professionnelles, a été mis à la disposition des acteurs de la filière.

L'enregistrement des exploitations agricoles

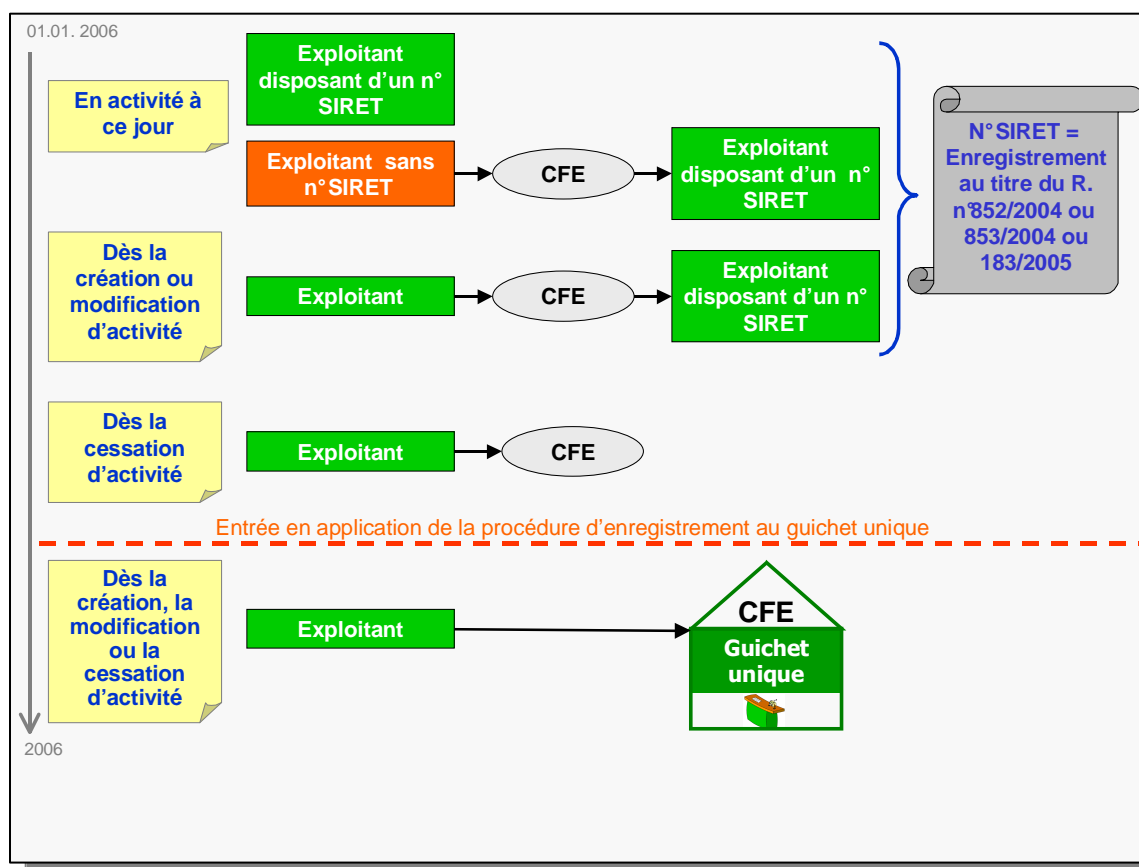
Désormais, tous les exploitants du secteur agroalimentaire, y compris les agriculteurs, doivent être identifiés. Ce n'est pas une nouveauté pour tous, puisque les éleveurs d'espèces régies par la Loi sur l'Élevage de 1966 (bovins, ovins, caprins, porcins, avicoles) devaient déjà se soumettre à cette formalité. L'enregistrement doit permettre une **connaissance exhaustive** des établissements produisant des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux de la production primaire jusqu'à la remise directe, ainsi que la **programmation des inspections**.

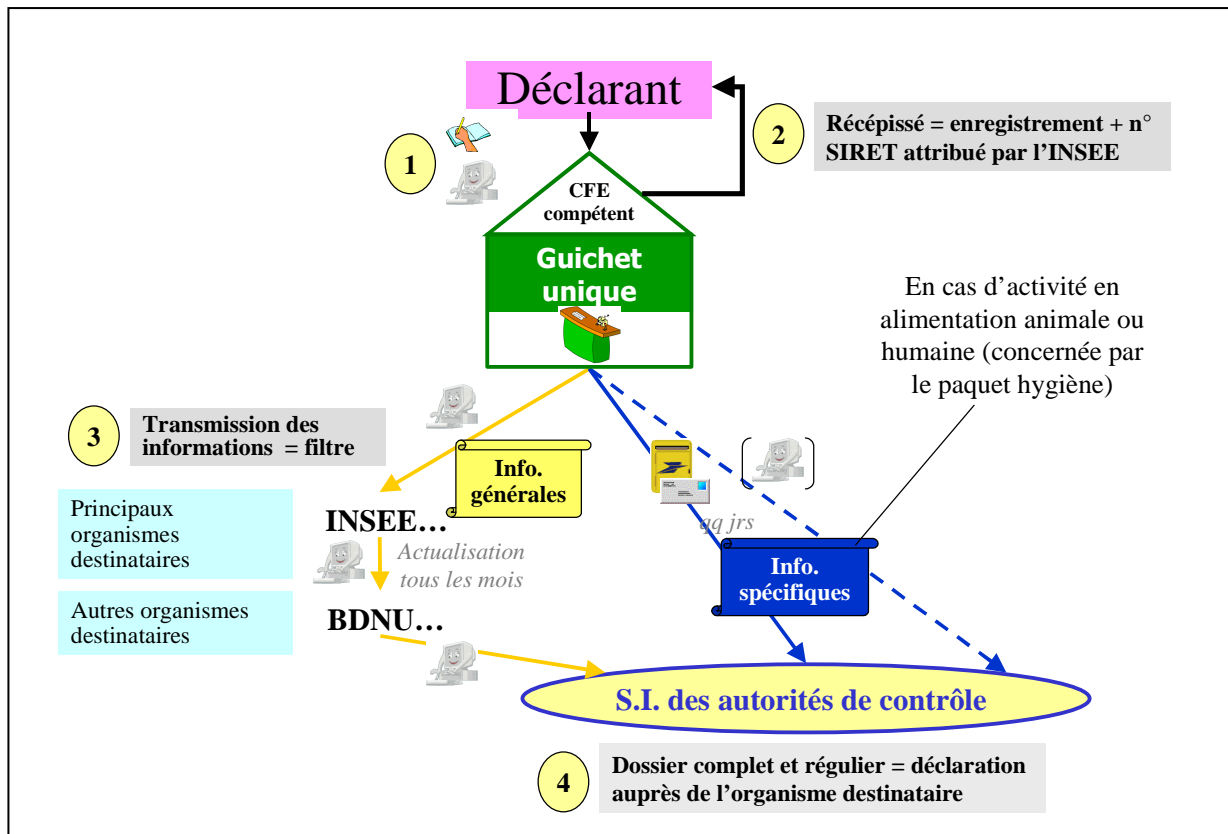
Bien que déjà largement appliquée, cette exigence n'est pas sans conséquence sur le fonctionnement actuel des systèmes d'informations qui régissent l'identification des exploitations agricoles, avec la nécessité pour les autorités nationales de centraliser les informations dans une unique base de données nationales, appelée BDNU (Base de Données Nationale des Usagers du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche).

Par ailleurs, le choix a été fait d'utiliser le numéro de SIRET comme clé unique de reconnaissance et d'enregistrement de tous les établissements intervenant dans la chaîne alimentaire, obligeant les agriculteurs à s'y conformer alors qu'ils étaient plutôt habitués à utiliser leur numéro de cheptel ou leur numéro d'identification vis-à-vis de la PAC. Les bases de données professionnelles ont dû s'adapter à cette nouvelle référence.

Enfin, les CFE (Centres de Formalités des Entreprises situés dans les Chambres consulaires) sont les guichets uniques pour enregistrer les établissements et transmettre les données requises à la BDNU via les services de l'INSEE qui délivrent les numéros de SIRET. De nouvelles procédures ont été mises en place, avec des formulaires spécifiques, pour mieux connaître les activités alimentaires des établissements ainsi identifiés.

Figures 4 et 5 : Procédures d'enregistrement des établissements auprès des CFE





Source : DGAL

Le respect des bonnes pratiques d'hygiène

La nouvelle législation reprend différentes mesures à mettre en œuvre dans les exploitations agricoles :

- contrôler les contaminations provenant de l'air, du sol, de l'eau, des aliments pour animaux, des engrais, des médicaments vétérinaires, des produits phytosanitaires et des biocides, ainsi que du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets,
- nettoyer les installations et équipements (y compris ceux en contact avec les aliments pour animaux) et les désinfecter le cas échéant,
- veiller à la propreté des animaux de boucherie et au besoin des animaux de rente,
- utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre, là où cela est nécessaire,
- entreposer et manipuler les déchets et substances dangereuses afin d'éviter toute contamination,
- tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des plantes ou sur des animaux,
- former le personnel sur les risques en matière de santé.

Ces indications étant généralement peu explicites, la réglementation prévoit et recommande l'utilisation de **Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène** qui permettent de donner des conseils quant à l'application de ces exigences (cf. partie III.a Les Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)).



PRINCIPALES CONSEQUENCES DU PAQUET HYGIENE POUR LES AGRICULTEURS

- **Enregistrement** de toutes les exploitations (utilisation des procédures existantes).
 - **Traçabilité** : tenir des registres et être en mesure de communiquer les informations qu'ils contiennent.
 - **Pour les éleveurs** : tenir un registre d'élevage (existe depuis 2000) et pouvoir transmettre les informations requises aux abattoirs (Information de la Chaîne Alimentaire).
 - **Pour les cultivateurs** : mettre en place un registre pour les produits phytosanitaires.
 - **Pour tous** : identifier les fournisseurs et les clients.
- => **CONSEQUENCE** : *risque d'augmentation du temps consacré aux démarches administratives dans le travail quotidien des agriculteurs (saisie, archivage...).*
- **Respect des bonnes pratiques d'hygiène** (guides en cours d'élaboration)
 - réaliser et prendre en compte toutes les analyses pertinentes sur des échantillons prélevés sur les animaux ou les plantes,
 - mettre en œuvre les procédures d'hygiène adéquates : nettoyage et désinfection des installations et équipements, utilisation d'eau potable ou d'eau propre, lutte contre les animaux et organismes nuisibles, stockage approprié des déchets et substances dangereuses, propreté des animaux de boucherie, prévention des maladies contagieuses, utilisation réglementée des médicaments, additifs, produits phytosanitaires et biocides, hygiène du stock et du transport des produits végétaux, etc,
 - former les salariés aux risques sanitaires et à la sécurité des aliments.
- => **CONSEQUENCE** : *besoin d'adaptation aux notions d'assurance qualité, d'analyse des risques, contraintes de coût d'adaptation aux nouvelles normes et investissements.*

c. Quelques points particuliers

Le plan de surveillance des Salmonelles dans les filières avicoles et porcines

Le plan de surveillance des Salmonelles consiste à calculer un **statut d'une exploitation tous les trois mois**, nécessitant le dénombrement des Salmonelles dans l'exploitation et son classement selon trois catégories : **statut bon (I), moyen (II) et mauvais (III)**. Si une exploitation est classée III, ses animaux seront ramassés en fin de tournée, ils seront mis en bouverie séparément des autres animaux et ils seront abattus en fin de chaîne. Ces mesures seront prises pour **éviter les contaminations**.

Ce nouveau plan aura des incidences pour les abattoirs et pour les exploitations agricoles des filières concernées. Actuellement personne ne connaît exactement le niveau de la population de Salmonelles. De plus, ces micro-organismes peuvent se développer selon de multiples facteurs. Il n'est pas uniquement question d'hygiène : tout être vivant produit des Salmonelles et il suffit d'un simple changement d'alimentation pour augmenter ce taux. C'est pourquoi des études sont en cours pour élargir les connaissances en terme de développement des Salmonelles (recherche de facteurs influençant leur développement) et de méthodes de désinfection.

Le cas de la transformation (abattoirs, ateliers de découpe...)

Jusqu'à présent, il existait trois types d'abattoirs :

- **les abattoirs et ateliers de découpe agréés CE** qui peuvent vendre leur production sur tout le territoire français mais également à l'export,
- **les abattoirs loco-régionaux** qui peuvent commercialiser dans leur département ou dans les départements limitrophes,
- **les tueries** dont l'activité est restreinte à une commercialisation dans un rayon de 80 km autour du site de production et à un nombre restreint de carcasses par an.



Tableau 1 : Répartition de chaque type d'abattoirs en France en 2005

Agrés CE			Abattoirs loco-régionaux	Tueries
Abattoirs de volailles	Abattoirs à la ferme	Ateliers de découpe		
373	1 600	570	1 370	3 500
2 543				

Le Paquet Hygiène a **supprimé le statut des abattoirs loco-régionaux**. En effet, le règlement (CE) 853/2004 exige, entre autres, que toute activité d'abattage ou de découpe soit accompagnée d'un agrément européen (chapitre II, art. 4-2). Pour obtenir cet agrément, il est nécessaire de répondre à tous les critères du Paquet Hygiène.

Cependant, ce règlement ne s'applique pas aux activités marginales, localisées et restreintes. Les petits établissements produisant un nombre limité de carcasses par an et ne commercialisant que dans un rayon de 80 km autour du site de production et au consommateur final sont donc toujours dispensés d'agrément. La vente à un intermédiaire (autre établissement) est même possible pour ces établissements, à condition que la quantité concernée soit faible et que le rayon de 80 km soit toujours respecté. Ces tueries doivent tout de même se soumettre aux nouvelles exigences d'hygiène du règlement (CE) 178/2002.

Remarque

Sur décision du Préfet et pour des zones aux contraintes géographiques particulières, le rayon de commercialisation peut être étendu à 150 km

Deux types d'abattoirs sont donc désormais autorisés :

- les abattoirs agrés CE, qui doivent remplir toutes les exigences du Paquet Hygiène,
- les tueries qui n'entrent pas dans le cadre de ces mêmes règlements.

Les 1 370 abattoirs loco-régionaux sont donc dans l'obligation d'adapter leurs équipements et méthodes de travail aux règles communautaires pour recevoir l'agrément, ou de diminuer leur production et éventuellement déplacer leurs débouchés afin d'être considérés comme des tueries. Le choix entre ces deux solutions se fait selon la clientèle et la production de l'établissement considéré. Par exemple, une faible production basée sur un produit à forte valeur ajoutée peut être rentable dans une tuerie, d'autant plus si la majorité de la clientèle est locale. Cependant, bien souvent, la production et/ou la clientèle ne permettent pas de passer à une forme de tuerie. Pour recevoir l'agrément européen, le site doit alors prévoir des travaux de mise aux normes qui demandent de lourds investissements (construction de locaux spécialisés, séparation des chaînes de production, analyses plus spécifiques...).

Selon la réglementation, les exigences minimales d'hygiène doivent être respectées depuis le 1^{er} janvier 2007. Cependant, les abattoirs loco-régionaux bénéficient d'une période de transition de 4 ans afin de trouver des solutions d'adaptation. Malgré tout, un nombre important d'abattoirs loco-régionaux risque de cesser leur activité, car les investissements pour obtenir l'agrément européen ne pourront être rentabilisés.

Le cas spécifique des tueries de volailles ou de lagomorphes

Dans le nouveau cadre réglementaire, le producteur peut vendre les volailles ou lagomorphes qu'il a abattus à un commerce de détail local (restaurateur, artisan, grande surface...), dès lors que celui-ci vend au consommateur final.

L'analyse de risques selon le principe HACCP est toutefois obligatoire pour ces établissements. L'utilisation de plans HACCP génériques adaptés à cette activité est possible (GBPH proposé par l'ITAVI et ses partenaires).

L'arrêté en préparation, relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale, définit dans son annexe II les exigences liées à ces établissements.



La remise directe de produits non-transformés

La remise directe au consommateur final de produits primaires ne rentre pas dans le champ d'application du Paquet Hygiène. La DGAL considère que seuls sont concernés par cette notion de produits non transformés (ou production primaire) :

- le lait cru vendu par le producteur,
- les œufs en provenance directe du producteur,
- le gibier entier non plumé acheté auprès du chasseur,
- les produits de la pêche achetés auprès du pêcheur.

Cependant, les Etats membres sont tenus de prendre des mesures pour atteindre les mêmes objectifs que ceux du Paquet Hygiène en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène. Ainsi, en France, le futur arrêté sur les produits d'origine animale et les denrées contenant des produits d'origine animale fixera les conditions particulières pour ces produits.

La commercialisation des œufs

Une note de la DGAL du 27 novembre 2006 précise les exigences liées à la commercialisation des œufs et à leurs contrôles. Trois situations peuvent se présenter pour le producteur qui souhaite commercialiser ses œufs :

- dans le cas d'**une remise à un tiers** avant remise au consommateur final : les œufs doivent être traités par un centre d'emballage agréé pour y être classés, marqués et disposés dans des emballages identifiés,
- dans le cas de **vente à la ferme** ou de **livraison à domicile** : le producteur peut céder directement les œufs produits sur son élevage au consommateur final, le marquage des œufs n'est alors pas obligatoire,
- dans le cas de **vente sur les marchés** ou dans des magasins collectifs : le producteur peut céder les œufs produits sur son exploitation directement au consommateur final sous réserve du marquage des œufs.



III Les outils mis en place par les filières

a. Les Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

L'application des principes de l'HACCP généralisée à la production primaire reste facultative dans le Paquet Hygiène, le législateur ayant considéré qu'elle était impossible à mettre en œuvre actuellement. Il n'en reste pas moins que la Commission Européenne a émis la possibilité de la rendre obligatoire à l'horizon 2010 (articles 5 et 16 du règlement (CE) 852/2004) et elle invite donc les Etats membres à encourager son utilisation par les producteurs.

Le caractère facultatif de la mise en œuvre des principes de l'HACCP dans les établissements de la production primaire passe par la mise en place de Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), qui ne sont pas obligatoires (obligation de résultats et non de moyens) mais fortement recommandés. Un Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène est un **document de référence, d'application volontaire, rédigé par une branche professionnelle pour les professionnels.**

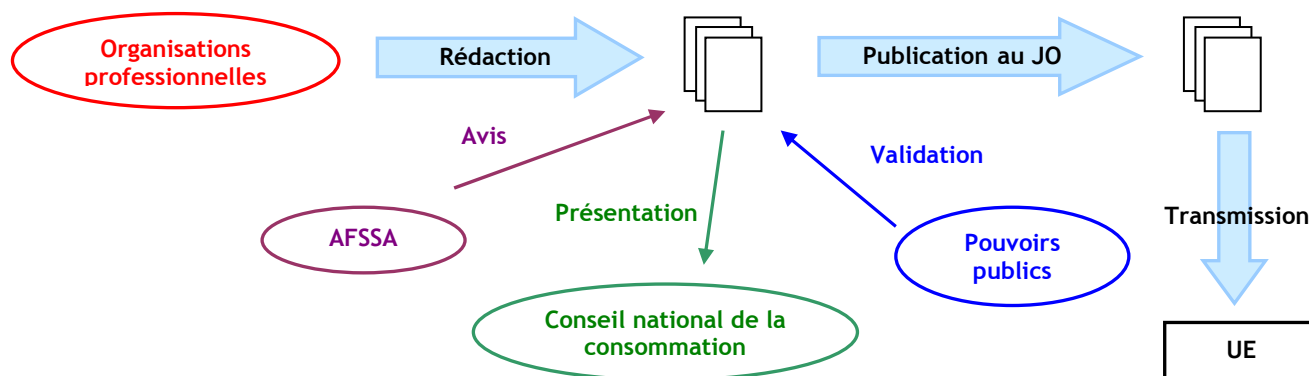
Il rassemble les recommandations qui doivent aider à maîtriser la qualité par le respect des règles d'hygiène fixées, selon les cas, par les règlements (CE) 852/2004, (CE) 853/2004 et (CE) 183/2004 et leurs annexes, et aider à l'application des principes HACCP.

Pour les éleveurs par exemple, un GBPH doit contenir des informations sur la maîtrise des dangers relatifs aux intrants (aliments, eau, médicaments, animaux...), à la préparation et l'entreposage des matières premières, à l'utilisation des médicaments, à la gestion des déchets, des animaux morts et des litières, à la propreté des animaux, à la transmission des maladies, à la contamination par les nuisibles et autres substances dangereuses, à la tenue des registres, etc.

Les GBPH permettent donc de faciliter l'application de la réglementation et la mutualisation entre les professionnels des règles de bonnes pratiques comme premières étapes de la démarche HACCP. Ils sont aussi des outils de réflexion pour faire évoluer les pratiques et formaliser les savoir-faire en place.

Ces guides doivent être validés par les pouvoirs publics et présentés au Conseil National de la Consommation avant d'être publiés au Journal Officiel. Ils sont pris en compte lors des contrôles officiels dans les exploitations et les établissements.

Figure 6 : Processus de création et de validation d'un GBPH



Source : Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

Au 13 septembre 2005, 33 GBPH étaient validés (cf. annexe 1). D'autres sont en cours de validation ou d'élaboration, en particulier pour la production primaire, suite à la parution du Paquet Hygiène (GBPH élevage de ruminants, grandes cultures, fourrages, vignes, élevages porcins et avicoles...). A noter que les GBPH validés antérieurement au 1^{er} janvier 2006 par l'Etat devront, après adaptation, suivre un circuit identique aux nouveaux (AFSSA, Ministère).



La complexité de la rédaction du guide en lui-même (identification des risques, définition des bonnes pratiques permettant de les maîtriser...) et des procédures de validation du guide (multiples aller-retour entre les professionnels et les pouvoirs publics) rend évidemment impossible la mise à disposition et la diffusion des nouveaux GBPH auprès des agriculteurs avant plusieurs années, et en tout état de cause au 1^{er} janvier 2006, d'où l'intérêt d'adapter rapidement les démarches de bonnes pratiques développées par les filières dans les années antérieures.

b. Les démarches de bonnes pratiques des filières

De nombreuses démarches de bonnes pratiques existent dans différentes filières agricoles (céréales, pommes de terre, vignes, élevage bovin, caprin...). Elles sont **volontaires** et proposent à l'agriculteur signataire de suivre un certain nombre de pratiques, garantissant selon les cas un plus grand respect de l'environnement, du bien-être animal..., ou encore une qualité supérieure des produits. Afin de vérifier la bonne application des recommandations qui doivent être suivies par l'agriculteur, des **contrôles** sont mis en place.

Ces démarches permettent bien souvent d'anticiper les nouvelles réglementations et de s'adapter plus facilement à leurs exigences. Elles représentent donc un véritable support pour aider les agriculteurs à intégrer et appliquer le Paquet Hygiène.

Sous réserve d'accord des pouvoirs publics, la mise en place des GBPH dans la production primaire peut passer par l'adaptation et la valorisation de ces différentes chartes de bonnes pratiques existantes et largement développées, comme outils de terrain pour vulgariser et faciliter le déploiement des GBPH en agriculture.

EN CONCLUSION

Le Paquet Hygiène s'inscrit dans une volonté d'améliorer la sécurité alimentaire afin d'éviter de nouvelles crises telles que l'ESB et de rassurer le consommateur. Si l'on peut pleinement adhérer aux principes posés par cette réforme, on ne peut que constater que, malgré l'objectif de simplification, elle reste très complexe et très lourde à mettre en œuvre, plus particulièrement pour les exploitants agricoles. En effet, leur responsabilité s'est fortement accrue. Et si la nouvelle réglementation ne fait que formaliser des pratiques déjà adoptées, il n'en reste pas moins qu'elle peut entraîner des investissements importants pour la mise aux normes des équipements, la formation des salariés, la mise en place des procédures d'enregistrement ou encore les analyses microbiologiques à réaliser.

Ces nouvelles dispositions réglementaires ne font que s'ajouter à d'autres exigences liées à des certifications privées, et s'articulent parfois difficilement avec elles. Par ailleurs, les exigences européennes ainsi adoptées ne sont pas toujours adaptées à des petits établissements tels que les exploitations agricoles, qui n'ont pas forcément les ressources humaines ou financières pour se mettre en conformité. Ces craintes plaident pour une certaine souplesse ou une adaptation des textes en fonction de la taille des exploitations.

Enfin, on peut craindre que l'application de telles exigences au niveau européen crée des distorsions de concurrence avec les producteurs des pays tiers qui exportent sur le marché communautaire sans être soumis aux mêmes contraintes. Il semble donc indispensable d'informer clairement le consommateur européen sur le niveau d'exigence appliqué aux produits alimentaires européens.

Au-delà de cette analyse très générale, il semble maintenant utile d'expertiser le niveau d'application et les conséquences du Paquet Hygiène dans les filières agricoles normandes, afin d'identifier les points positifs, mais également les lacunes et les marges de progrès.





LE PAQUET HYGIENE DANS LES FILIERES AGRICOLES NORMANDES

Au cours de l'été 2006, des enquêtes ont été réalisées par deux stagiaires en deuxième année d'ingénieur auprès de différents représentants régionaux ou nationaux des filières végétales et animales.

I Objectifs de l'étude

L'objectif de ces deux stages était d'évaluer l'impact de la nouvelle réglementation dans les filières agricoles normandes. L'étude a donc consisté à :

1. Mesurer l'état de connaissance du Paquet Hygiène des professionnels agricoles.
2. Estimer le **niveau de conformité** actuel des acteurs des filières par rapport à ce Paquet Hygiène, à différents niveaux : l'enregistrement des exploitations, la traçabilité, les pratiques d'hygiène...
3. Mettre en évidence et analyser les **difficultés rencontrées** par les exploitants et observées par les professionnels.
4. Analyser les **conséquences et les bouleversements éventuellement engendrés** par le Paquet Hygiène au niveau des producteurs primaires et des filières.
5. Etablir la **liste des actions et outils mis à disposition des agriculteurs** et proposer des améliorations.

II Méthodologie de l'étude

Pour répondre à ces objectifs, deux types d'enquêtes ont été mis en place.

a. Après des organismes agricoles

La cible

Les organismes ciblés par les enquêtes sont **ceux qui interviennent directement auprès des exploitants agricoles**. Différents organismes ont été contactés dans les 5 départements normands, voire au niveau national : les coopératives et groupements de producteurs régionaux, mais également des instituts techniques, les interprofessions et autres organisations professionnelles agricoles (*cf. annexe 2*).

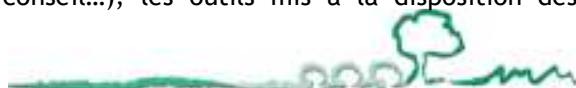
Leurs relations étroites avec les producteurs primaires et leur connaissance de la filière toute entière ont permis de dresser un bilan de l'application de la nouvelle réglementation.

Contenu du questionnaire

Pour la quasi-totalité des organismes

La première partie du questionnaire consiste à **évaluer le niveau de connaissance de la personne interrogée** et de lui demander **d'estimer celui des agriculteurs**, mais également leur **niveau de conformité** au Paquet Hygiène.

Ensuite, les **points forts et difficultés des agriculteurs** observés par les organismes sur le terrain sont détaillés. Enfin, on demande de lister les actions menées auprès des agriculteurs et dans l'entreprise (réunions, formations, prestations de conseil...), les outils mis à la disposition des



exploitants, et d'établir un bilan du nombre d'auto-diagnostics réalisés dans des démarches qui permettent d'appréhender le niveau d'application des exigences du paquet hygiène (conditionnalité et agriculture raisonnée).

Pour les services déconcentrés de l'État (DDAF et DDSV)

Ces deux administrations ont pour rôle de contrôler, entre autres, les exploitations du point de vue de la conditionnalité pour la DDAF et d'un point de vue sanitaire pour la DDSV. Aussi était-il plus pertinent de leur poser des questions plus spécifiques.

La première partie de l'entretien a porté sur les **résultats des contrôles conditionnalité** effectués à ce jour (nombre de contrôles réalisés, premiers résultats sur les points relatifs au Paquet Hygiène). La seconde partie de l'entretien avait pour objectif de mesurer les tendances de ces résultats.

b. *Auprès des éleveurs*

Compte tenu du temps imparti, des enquêtes en exploitations agricoles n'ont été réalisées que dans les filières animales, et plus particulièrement chez les producteurs fermiers ou les éleveurs de bovins, systèmes dans lesquels le Paquet Hygiène est susceptible d'apporter le plus de bouleversements.

Les éleveurs ciblés par l'enquête

29 éleveurs ont été enquêtés, en Basse-Normandie uniquement. L'échantillon a été composé de manière à toucher l'ensemble des filières présentes sur le territoire normand, mais pas nécessairement dans les mêmes proportions. Les exploitations ont été choisies selon leur situation géographique, mais le choix parmi les exploitants d'une même commune a été fait de manière aléatoire.

Tableau 2 : Répartition des élevages enquêtés selon leur activité principale et leur SAU

SAU (ha)	LAIT (litres)			VIANDE	MIXTE		TOTAL	Soit
	< 200 000	200 - 300 000	> 300 000		< 30 UGB allaitant	> 30 UGB allaitant		
< 20				1			1	3,4 %
20 - 50	1						1	3,4 %
50 - 100	1	6	2	2	3	3	17	58,6 %
> 100			2	1	4	3	10	34,5 %
TOTAL	12			4	7	6	29	100 %
Soit	41,4 %			13,8 %	44,8 %		100 %	

Cet échantillon est constitué en majorité de trois systèmes d'élevage :

- le premier est laitier spécifique et possède entre 50 et 100 ha de SAU,
- le second est un élevage mixte avec peu de bovins viande et une SAU moyenne,
- le troisième est un élevage mixte avec un troupeau allaitant important et une SAU importante.

Les producteurs bovins fermiers interrogés produisent tous un volume de lait important (supérieur à 250 000 L) et ont une SAU allant de 60 à 120 ha. La moitié d'entre eux a un troupeau mixte avec plus de 30 UGB viande. Quant aux producteurs fermiers de volailles, ils ont souvent plusieurs ateliers, la volaille étant une production complémentaire (lait, viande, cultures...), ce qui explique des SAU importantes.

Leurs débouchés sont variables : vente directe sur les marchés, magasin de produits fermiers, vente de la production à des intermédiaires.



Différence entre "producteur fermier" et "vendeur direct"

- **Producteur fermier** : produit une matière première et la transforme sur le lieu de production.
- **Vendeur direct** : vend sa propre production transformée ou non, à des consommateurs finaux ou à des intermédiaires.

L'échantillon ainsi constitué est relativement varié et pertinent. Il n'est cependant pas représentatif de l'ensemble de l'élevage normand, aussi bien sur le plan statistique, que sur leur niveau d'application des réglementations et démarches de bonnes pratiques en place. On a en effet à faire à une population déjà relativement sensibilisée et engagée dans des démarches professionnelles.

Contenu du questionnaire (cf. annexe 4)

- Une **présentation générale** de l'exploitation permettant d'entamer la discussion avec la personne rencontrée, d'identifier et de comparer les exploitations entre elles par la suite.
- Des **questions générales sur la situation actuelle** de l'exploitation afin de la situer par rapport à la réglementation et à la valorisation de sa production.
- L'**explication de l'ensemble du système de production** et en particulier des pratiques d'hygiène afin de déterminer un niveau d'application par rapport aux bonnes pratiques d'hygiène (alimentation, logement, traçabilité...). Ainsi, il est possible de savoir quels sont les documents renseignés et archivés, les habitudes de travail, les outils utilisés et pourquoi ou encore quelles sont les difficultés majeures de cette organisation.
- Le **Paquet Hygiène** est ensuite abordé avec des questions permettant d'évaluer le niveau de connaissance de l'exploitant par rapport à la nouvelle réglementation, ses objectifs... Le cas échéant, son contenu et les conséquences pour l'exploitant lui sont expliqués.
- Un point sur les **outils d'information et l'usage de l'informatique** afin de connaître ceux utilisés dans l'exploitation mais également de relever les améliorations souhaitées et les remarques au sujet de ceux-ci.
- Enfin, pour finir sur une question très ouverte, il est demandé à l'exploitant **d'exprimer ses attentes et ses besoins** de manière générale et/ou plus précise au sujet du Paquet Hygiène.

III Résultat des enquêtes auprès des organismes professionnels agricoles

a. Niveau de connaissance et état des lieux des pratiques

Une réglementation connue mais pas dans les détails

L'ensemble des professionnels rencontrés connaît les grandes lignes du Paquet Hygiène, mais les détails de son application posent encore des problèmes.

La première raison est le **manque de temps** du fait d'une actualité très chargée, avec une année 2006 essentiellement consacrée à la mise en place dans les exploitations agricoles des DPU et de la deuxième tranche de la conditionnalité.

La seconde raison est qu'il existe actuellement deux types de documentation au sujet de cette nouvelle réglementation : **une documentation vulgarisée, très simple** et ne donnant que les grands principes du Paquet Hygiène (articles de presse, résumés disponibles sur Internet...), et **une autre, plus complexe**, basée sur les textes réglementaires, donc complète mais **difficile d'accès**.



Il semble en réalité que, mises à part les exigences intégrées dans la conditionnalité des aides PAC, les filières ont préféré **attendre les directives nationales** et autres décrets et arrêtés d'application pour approfondir le sujet et être ainsi en mesure de l'aborder de la façon la plus efficace et pertinente possible auprès des agriculteurs.

Une traçabilité bien mise en œuvre...

Dans les exploitations agricoles, l'enjeu principal du Paquet Hygiène est la responsabilisation des agriculteurs sur l'hygiène des produits mis en marché, ce qui nécessite une traçabilité efficace telle que celle qui est mise en place depuis longtemps dans les filières et les industries agroalimentaires.

S'il est parfois difficile d'évaluer le niveau de conformité des agriculteurs à ce sujet, **la traçabilité est jugée correcte** dans toutes les filières agricoles, de l'avis de toutes les personnes interrogées. La plupart des producteurs utilise un système de traçabilité sous une forme ou une autre, car, au-delà des obligations réglementaires (bien connues en élevage), c'est pour eux un bon moyen de suivre leurs productions, d'analyser techniquement le fonctionnement de leurs ateliers, et ainsi d'améliorer leurs performances technico-économiques.

Les producteurs qui sont engagés dans des filières organisées ont probablement un niveau de conformité plus avancé dans ce domaine. Les coopératives ou les groupements les ont très fortement sensibilisés à ce sujet au moment de la mise en place de la conditionnalité des aides PAC et ont mis à leur disposition des outils. Ces obligations n'ont fait que conforter des exigences déjà bien connues, notamment dans les élevages avec l'identification des animaux. De plus, une majorité d'entre eux était par ailleurs déjà adhérente d'une démarche de bonnes pratiques ou d'une démarche qualité, dans le cadre desquelles les producteurs se sont habitués à des exigences de traçabilité renforcées et contrôlées. Pour eux, l'enregistrement des pratiques, la tenue de cahiers de cultures, fiches parcellaires et autres registres d'élevage, sont autant de pratiques particulièrement **bien intégrées et appliquées**.

Cependant, le Paquet Hygiène a pu faire évoluer un certain nombre d'exigences jusqu'alors bien assimilées, ce qui **nécessite une adaptation** des outils mis à la disposition des agriculteurs et des cahiers des charges des démarches auxquelles ils adhèrent, **une évolution des habitudes et des pratiques**.

Concernant les agriculteurs plus isolés ou plus indépendants, il est plus délicat de mesurer leur niveau de conformité concernant la traçabilité. Ils sont moins bien connus, moins sensibilisés et moins encadrés. Leur niveau de connaissance de la réglementation en général, du Paquet Hygiène en particulier, peut être moins bon. Leur incapacité à accéder aux démarches de bonnes pratiques en place les empêche d'être bien préparés à une telle évolution des exigences réglementaires.

... mais un risque d'infractions mineures, source de pénalités

Ce que craignent le plus les organismes professionnels agricoles, ce ne sont pas les infractions majeures au regard de la traçabilité, mais plutôt des infractions qui peuvent être considérées comme mineures (boucles d'identification manquantes, légers retards d'enregistrement ou de notification...), mais qui entraînent des pénalités pour les agriculteurs. Cette inquiétude a d'ailleurs trouvé sa justification dans les informations récoltées grâce aux enquêtes auprès des organismes de contrôle (voir encadré).

RESULTATS DES ENQUETES REALISEES AUPRES DES DDSV ET DDAF

- Les principes de l'HACCP sont appliqués dans + ou - la moitié des exploitations (plus répandue dans les élevages laitiers).
- L'identification pose encore des problèmes dans les élevages, mais cela n'engendre cependant que des amendes légères.
- La quasi-totalité des sanctions générées dans le cadre de la conditionnalité est inférieure au niveau de 1 % et aucune sanction de plus de 15 % n'a été appliquée.

=> Peu de problèmes pour la majorité des exploitants MAIS des bouleversements conséquents à prévoir pour les abattoirs.



b. Les principales difficultés signalées

La difficulté principale : une surcharge de tâches administratives

Bien que la traçabilité soit une notion bien ancrée dans les habitudes de travail des agriculteurs, le Paquet Hygiène entraîne quelques contraintes supplémentaires dans ce domaine et exige de leur part des enregistrements ou des procédures qui n'étaient jusqu'alors pas obligatoires (registre phytosanitaire, information sur la chaîne alimentaire...).

Pour une majorité d'agriculteurs, les enregistrements ainsi exigés peuvent certes être considérés comme des outils de gestion technico-économique, mais ils sont le plus souvent mal vécus du fait de **leur multiplication et de leur redondance**. Certains agriculteurs constatent qu'ils passent de plus en plus de temps dans les tâches administratives au détriment de leur travail dans les champs ou dans les bâtiments d'élevage. Ils éprouvent des difficultés à savoir quels documents il faut renseigner, pour quels usages ou quels objectifs, quelles informations sont obligatoires ou facultatives.

Ce point est d'autant plus difficile que les outils proposés par les organismes ne sont **pas uniformisés mais la plupart du temps spécifiques** et adaptés aux démarches mises en œuvre par ces organismes (selon les débouchés, les filières qualité, etc). Cela entraîne une **diversité des supports et une hétérogénéité des moyens d'enregistrement des pratiques**, dans la mesure où un même agriculteur est souvent engagé dans de multiples démarches selon ses productions.

La diversité des exigences et des supports, l'inadéquation possible entre l'outil proposé par un organisme et l'information exigée par un contrôleur de l'administration, sont **sources de confusion et d'inquiétude** pour les agriculteurs, et la multiplication voire la **redondance** des enregistrements exigés provoquent une certaine lassitude chez eux, qui peut devenir un frein aux bonnes initiatives et aux nouveautés.

Dans ce contexte, il semble indispensable de mieux expliquer et valoriser les enregistrements, afin de diminuer le sentiment de contrainte ressenti par les agriculteurs. La donnée enregistrée ne doit pas seulement répondre à une obligation réglementaire, elle doit avoir une justification et un usage facilité dans le travail quotidien de l'agriculteur et être valorisée dans l'analyse technico-économique de l'exploitation.

L'application de la démarche HACCP dans les petites structures

La nouvelle réglementation sur l'hygiène impose l'application de la démarche HACCP dans toute la filière agroalimentaire, excepté dans la production primaire. Cette mesure ne pose pas de problème dans les grandes structures agroalimentaires qui ont depuis longtemps mis en place cette démarche, soit de façon volontaire, soit pour répondre à une obligation réglementaire (cas des sites disposant d'un agrément européen). En revanche, dans les petites et moyennes structures, la méthode HACCP peut être une nouveauté et risque d'entraîner des investissements importants, qui s'ajouteront aux nouvelles obligations relatives à l'hygiène des denrées (analyses à mettre en œuvre, nouveaux critères à mesurer, etc).

Le plan de surveillance des Salmonelles dans les filières avicole et porcine

Pour la filière avicole

- En élevage

La production de volailles se fait principalement avec la **méthode du "tout plein - tout vide"**, où un vide sanitaire est obligatoire. Cela signifie que l'ensemble des volailles est vendu en une seule fois, laissant le bâtiment vide pour pouvoir effectuer un nettoyage et une désinfection complète de celui-ci et de tous les matériels d'élevage. En général, il faut attendre au moins une semaine avant de mettre en place de nouvelles volailles dans les bâtiments. Le but est d'avoir une désinfection optimale du bâtiment et ainsi de mieux contrôler la flore bactérienne.

Le plan exigé dans le cadre du Paquet Hygiène ne pose donc **pas de problème a priori**. Il reste à confirmer que les méthodes de nettoyage et désinfection sont efficaces afin d'obtenir un taux de Salmonelles acceptable.



- Dans les abattoirs

La Normandie compte **cinq abattoirs industriels importants** : SNV (61), SOCADIS (14), NOUET (50), ADRIEN LABROUCHE (27) et SOCAUVOL (76). Cependant seuls trois d'entre eux sont agréés CE (SOCADIS, ADREN LABROUCHE et SNV). Il existe également des abattoirs de taille intermédiaire (2 000 à 5 000 volailles abattues par semaine). Parmi eux, certains ont déjà un agrément européen comme l'abattoir MICHEL (27).

Au dernier recensement des abattoirs agréés pour les volailles et lapins (août 2006), **aucun établissement n'est signalé dans le département de la Manche**, contrairement à celui de l'Orne qui en compte déjà quatre. Or, 13 357 tonnes de viande de poulet de chair sont produites dans la Manche alors que 9 660 tonnes le sont dans l'Orne. Les volailles sous signe de qualité devant être abattues dans un rayon proche du lieu de production (100 km maximum), **l'agrément européen de l'abattoir NOUET dans la Manche représente un enjeu important.**

Pour la filière porcine

- En élevage

La production de viande porcine se fait de façon continue sur une exploitation. Le vide sanitaire ne peut donc être effectué que salle par salle, entre chaque bande. Selon le type de production, le vide sanitaire est plus ou moins fréquent : la salle de maternité est nettoyée et désinfectée à chaque bande, alors que celle destinée à accueillir les truies gestantes est vidée une à deux fois par an. De plus, chaque espace de l'exploitation (salles, couloirs, quai d'embarquement...) est géré de façon spécifique. Le contrôle de la microflore est donc plus compliqué dans un élevage de porcs que dans un élevage de volailles. Une réflexion est en cours dans la filière sur une modification des méthodes de travail afin de respecter la nouvelle réglementation.

- Dans les abattoirs

L'application du plan Salmonelles dans les abattoirs semble très complexe, notamment au niveau de la sérologie et du transport.

En effet, les Salmonelles se dénombrent dans le jus de viande. Il faut pour cela, prélever un morceau de viande et le laisser décanter pour ensuite en analyser le jus. Or la méthode actuelle n'est pas optimale : une carcasse nécessite une douzaine de tests et les analyses seront donc coûteuses.

De plus, la rentabilité d'un abattoir dépend fortement du coût de ramassage des porcs. Pour que celui-ci soit rentable, un camion doit arriver à l'abattoir en ayant chargé un maximum de porcs dans un minimum d'exploitations (de façon optimale, deux ou trois exploitations). Si une exploitation présente des Salmonelles, cela implique un ramassage spécial. Ce système augmenterait donc considérablement le coût du transport par kilo de porc. De plus le sort des carcasses n'est pas encore défini. Il est probable qu'un traitement sera demandé, ce qui entraînera d'autres charges.

La mise en place du plan de surveillance demandera une réorganisation qui risque donc d'être très coûteuse. L'interprofession ne souhaite pas reporter ce coût sur les consommateurs et espère trouver un système avec un fonctionnement plus rentable qui pourra supporter les charges supplémentaires dues au plan de surveillance des Salmonelles. Les premières estimations montrent qu'il y aurait au niveau national 1 % des élevages au statut III. Ce faible pourcentage sera néanmoins très perturbateur.

La suppression du statut des abattoirs loco-régionaux

La suppression du statut d'abattoir loco-régional risque de poser problème pour un certain nombre d'abattoirs ayant actuellement ce statut mais ne pouvant se permettre techniquement ou financièrement un passage au statut d'abattoir agréé CE.

En Normandie, les abattoirs de la filière bovine sont majoritairement agréés. Mais deux abattoirs de porcs et de bovins sont en difficulté en Seine-Maritime : celui de Bolbec et celui de Forges-les-Eaux. L'abattoir de Bolbec a été en suspension provisoire d'activité en 2005 et les travaux qu'implique l'agrément sont très coûteux pour la structure de Forges-les-Eaux. Ces abattoirs n'ont pas de poids économique. Ce sont cependant eux qui réalisent les abattages d'urgence et qui sont utilisés par les



vendeurs directs ou encore par les marchés locaux. Bien qu'ils ne soient pas rentables, ils sont utiles à la production de proximité.

Actuellement, une partie essentielle de la production porcine régionale est abattue aux abattoirs de Sainte Cécile (50) et une autre partie en dehors de la région, à Houdan (78). La fermeture d'un site tel que celui de Forges-les-Eaux peut cependant entraîner des difficultés pour les éleveurs locaux.

c. Les outils proposés par les organismes professionnels

Les formations et réunions d'information pour les agriculteurs

Le Paquet Hygiène est assez rarement directement abordé auprès des agriculteurs, car c'est une réglementation lourde et complexe, dont l'application se fait progressivement avec l'adaptation des textes réglementaires nationaux et des outils professionnels. Les réunions d'information et les formations proposées ont donc plutôt concerné des points précis ou des aspects concrets, des démarches qui permettent aux agriculteurs de s'adapter au Paquet Hygiène : la conditionnalité des aides PAC, les chartes de bonnes pratiques, etc.

Les visites en exploitation

Les visites de l'exploitation par un technicien sont un moyen de communiquer sur les exigences du Paquet Hygiène et de faire le point avec l'exploitant sur son niveau de conformité avec la réglementation. Cette solution a pour avantage d'adapter l'information et les conseils à une situation particulière. De plus, c'est moins contraignant pour l'exploitant qui n'a pas besoin de se déplacer.

Les modèles de documents

Les agriculteurs sont inquiets face à la perspective d'un contrôle. En effet, si les bonnes pratiques sont le plus souvent appliquées dans les exploitations, les documents qui le prouvent ne sont pas toujours tenus ou complets, ce qui peut générer des pénalités lors d'un contrôle. C'est pour cette raison que tous les organismes professionnels proposent (ou imposent) à leurs adhérents des modèles de documents papier pour effectuer leurs enregistrements.

Parmi les documents les plus souvent proposés, on retrouve le registre d'élevage avec tous les formulaires que celui-ci doit comporter, le carnet sanitaire, les plans de fumure et cahiers d'épandage...

La mise en place d'outils informatiques ou de services web

Même si l'utilisation de documents papier reste la norme, les outils informatiques ou services en ligne se développent et semblent être appréciés des agriculteurs. Deux options sont proposées par les organismes : les logiciels de gestion (troupeaux, grandes cultures, comptabilité...) et les enregistrements en ligne via Internet qui permettent des notifications en direct et une centralisation des informations sur des bases de données.

Ces supports ont l'avantage de sécuriser l'agriculteur grâce à des contrôles automatiques sur la cohérence des enregistrements et grâce au stockage sur des bases de données centralisées dans le cas des services web. Ils sont encore boudés par certains agriculteurs, soit parce qu'ils ne sont pas équipés en informatique, soit parce qu'ils déplorent les doubles saisies (d'abord sur un outil papier au moment de pratiquer un acte sur une parcelle ou un animal et ensuite sur l'ordinateur de retour au bureau). Le développement des services sur ordinateur de poche représente une solution d'avenir source de simplification et de gain de temps.

Les chartes de bonnes pratiques et les démarches qualité

Dans toutes les filières agricoles présentes en Normandie, les organisations professionnelles, interprofessions et autres structures privées, ont mis en place ou appliqué des chartes de bonnes pratiques ou des démarches qualité, qui permettent d'anticiper les nouvelles réglementations et de faire passer plus facilement les modifications qui doivent être apportées dans les exploitations.



Le plus souvent, le cahier des charges à appliquer devance la réglementation, ce qui permet de faire face plus sereinement aux évolutions réglementaires, avec un temps d'adaptation plus long. Le technicien, plus présent, joue également un rôle important d'accompagnement lors de changements dans le cahier des charges.

... EN BREF...

- L'application du Paquet Hygiène ne pose pas de problèmes majeurs en Normandie malgré quelques difficultés à résoudre, notamment au niveau des abattoirs (agrément européens, plan Salmonelles et autres analyses microbiologiques requises), et une relative méconnaissance des textes exacts et de ce qu'ils impliquent.
- Dans la majorité des cas, le Paquet Hygiène ne fait que conforter des pratiques déjà adoptées par les agriculteurs, mais qui nécessitent d'être mieux formalisées et enregistrées afin que la preuve de ces bonnes pratiques puisse être apportée en cas de contrôle.
- Une des conséquences du Paquet Hygiène devrait donc être l'augmentation du taux d'adhésion des agriculteurs aux démarches de bonnes pratiques et démarches qualité, qui permettent une appropriation progressive et accompagnée des évolutions réglementaires, grâce à un bon niveau d'information et à des outils adaptés.
- De nombreux supports d'enregistrement des pratiques existent déjà pour aider les agriculteurs à respecter la réglementation, mais ils nécessitent d'être mis à jour, simplifiés et harmonisés.
- Un effort particulier devra être fait pour sensibiliser et accompagner les agriculteurs qui ne sont pas intégrés dans des filières organisées et qui n'adhèrent à aucune démarche de bonnes pratiques.

IV. Résultat des enquêtes auprès des éleveurs

a. Niveau de connaissance et état des lieux des pratiques

Généralités

La moitié des exploitants interrogés connaît le Paquet Hygiène. Dans 25 % des cas, ils en ont seulement entendu parler, 20 % des éleveurs le connaissent dans les grandes lignes et 5 % de façon approfondie.

La charte de bonnes pratiques des élevages est connue de tous puisqu'ils y adhèrent. Dans ce cadre, la majorité des agriculteurs rencontrés a donc de bonnes pratiques d'hygiène et une idée sur le contenu des GBPH, sans toujours en connaître le détail. En revanche, la méthode HACCP n'est quasiment pas connue de ces éleveurs.

Concernant le recensement des exploitations, toutes les personnes enquêtées ont un numéro de SIRET, souvent depuis plusieurs années.

Un quart des éleveurs rencontrés a été contrôlé au titre de la conditionnalité des aides PAC, sans aucune pénalité pour aucun d'entre eux. Dans ce domaine, très peu d'agriculteurs ont réalisé un auto-diagnostic conditionnalité avec l'aide d'un technicien : 2 cas seulement, avec des résultats satisfaisants.

Propreté des animaux

Selon le type de logement et le niveau de paillage, la propreté des animaux est variable. Pour la moitié des éleveurs interrogés, la propreté des cuirs ne pose aucun problème. Pour l'autre moitié, il s'agit souvent de quelques animaux (surtout des taurillons) qui peuvent ponctuellement présenter un niveau de saleté qui ne sera pas conforme aux exigences des abattoirs. Ce critère d'hygiène concerne plus particulièrement les élevages des bovins à l'engraissement, souvent logés en stabulation.



Traçabilité

Aliments et santé des animaux

Les bons de livraison et factures sont systématiquement conservés. Cependant, seule la moitié des exploitants interrogés conserve les étiquettes des aliments, car la composition de certains aliments est indiquée sur le bon de livraison (aliments simples ou en vrac).

La conservation des ordonnances et des résultats d'analyse est faite mais est ressentie comme une contrainte car peu d'exploitants y voient un intérêt.

Identification des animaux

L'identification ne présente pas de difficultés majeures pour les éleveurs. Quelques-uns disent avoir des problèmes avec le marquage des animaux et très peu avec les délais de notification. Les difficultés se présentent essentiellement sur la tenue des boucles, qui oblige à une surveillance régulière et à des rebouclages plus compliqués à mettre en œuvre sur les animaux qui sont en pâture (génisses, broutards, vaches allaitantes...).

Pour tous, les bons de livraison des animaux sont conservés dans le respect de la réglementation. Grâce à la charte de bonnes pratiques d'élevage, une très grande majorité des exploitants interrogés savait qu'il fallait conserver ces documents pendant cinq ans. Pour la moitié d'entre eux, ceci n'entraîne pas de changement dans les pratiques. Les autres ont dû mettre en place une méthode d'archivage.

Outils utilisés pour la traçabilité des pratiques

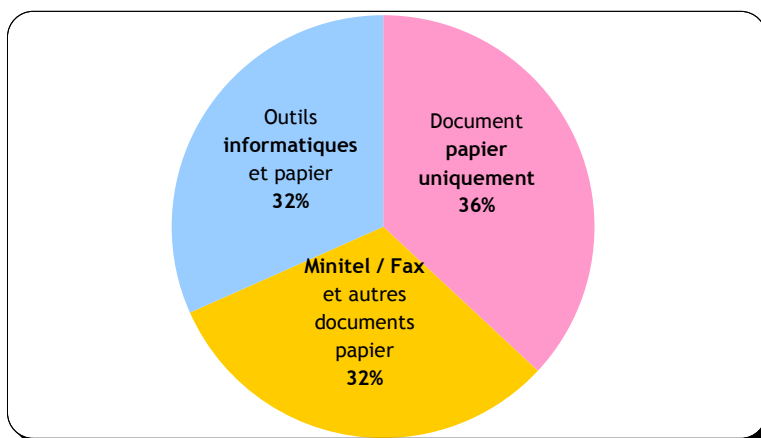
Les éleveurs rencontrés utilisent en proportion égale les différents types d'outils mis à leur disposition pour l'enregistrement de leurs pratiques.

- Un tiers des exploitants n'utilise que des outils papier. Dans ce cas-là, ils associent souvent un cahier personnel à des fiches ou un classeur donné par un organisme professionnel (Chambre d'Agriculture, Contrôle Laitier, Laiterie...).
- Un deuxième tiers utilise le Minitel ou le fax pour l'identification des animaux. Cependant ces systèmes se raréfient au profit de services proposés sur Internet par les organismes d'élevage (SYNEL).
- Enfin, le troisième tiers des exploitants interrogés utilise l'outil informatique dans le cadre de leur activité agricole (services sur Internet tel que SYNEL ou logiciels informatiques).

Dans les trois cas, au moins une phase d'enregistrement sur papier perdure, le plus souvent sur des supports personnels mis en place par les éleveurs selon leurs besoins spécifiques et leurs habitudes de travail.

Graphique 1 :

Utilisation des différents supports d'enregistrement des pratiques par les éleveurs rencontrés



- Le maintien des supports écrits

Le support personnel reste celui qui est préféré par les éleveurs car ils en ont l'habitude et il s'intègre bien dans leurs pratiques quotidiennes et leurs méthodes de travail. De plus, les supports proposés par les organismes professionnels ne sont pas toujours adaptables et ne correspondent pas à ce que l'agriculteur souhaite enregistrer.

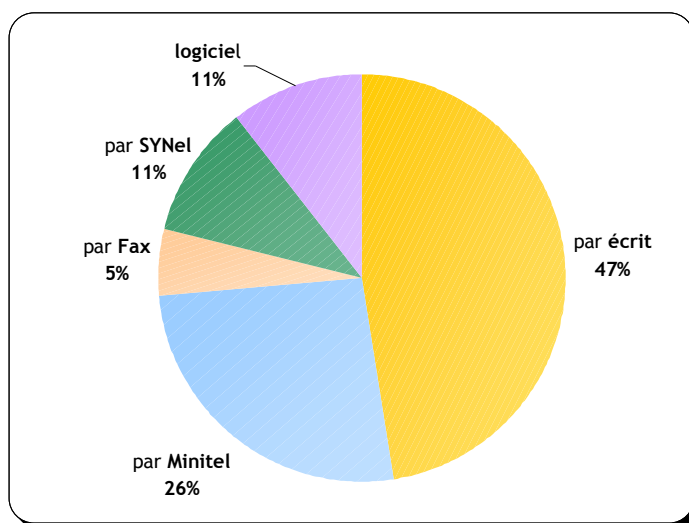
Cependant, la moitié de ceux qui utilisent un support personnel dispose également d'un outil informatique. Il semble plus simple pour eux de conserver leur outil propre pour saisir les événements au cours de la journée, tout en utilisant un autre moyen d'enregistrement et de stockage des données. Le cahier ou le carnet de poche est le format qui répond aux besoins d'un plus grand nombre d'exploitants.

- Outils spécifiques d'identification des animaux

L'identification des animaux se fait majoritairement par courrier (fiche à remplir et à renvoyer). Les éleveurs qui restent attachés à ce support expliquent qu'ils ont plus confiance en la Poste qu'en Internet. Cependant, l'utilisation des modes de transmission électronique se développe, avec une progression des outils sur Internet aux dépens du Minitel.

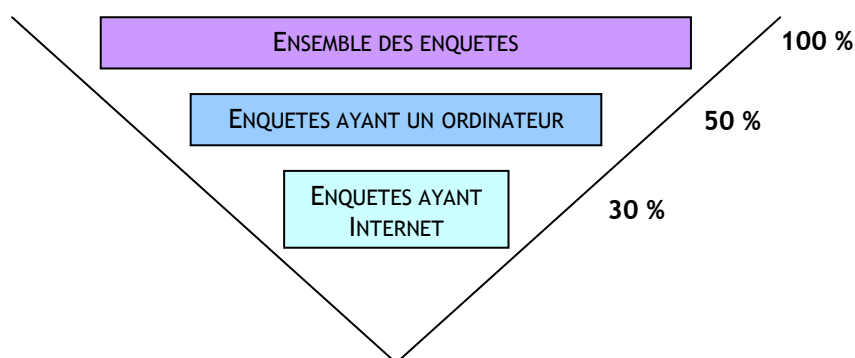
Les outils informatiques utilisés sont très variés mais quels qu'ils soient, les éleveurs prennent souvent un logiciel associé à un ordinateur de poche ou à une connexion Internet. Les trois logiciels rencontrés le plus fréquemment sont : SYNEL, ISAGRI, et GARDIAN.

Graphique 2 : Types d'outils utilisés pour l'identification des animaux



- Le développement de l'informatique et d'Internet

La figure suivante représente les proportions d'exploitants qui ont un ordinateur et une connexion Internet par rapport à l'ensemble des personnes enquêtées.



L'absence de connexion peut être due à une inaccessibilité du haut débit, à un coût jugé trop élevé du matériel et des communications ou à un refus de l'utilisation d'Internet.

Pour expliquer l'intérêt ou le désintéressement qu'ont les éleveurs envers Internet, on peut identifier cinq situations :

- 1^{er} cas : l'éleveur a déjà un ordinateur et une connexion Internet et est intéressé par des services sur Internet.
- 2^e cas : l'éleveur a un ordinateur et attend d'avoir le haut débit pour avoir une connexion Internet. Il est intéressé par ce type de services.



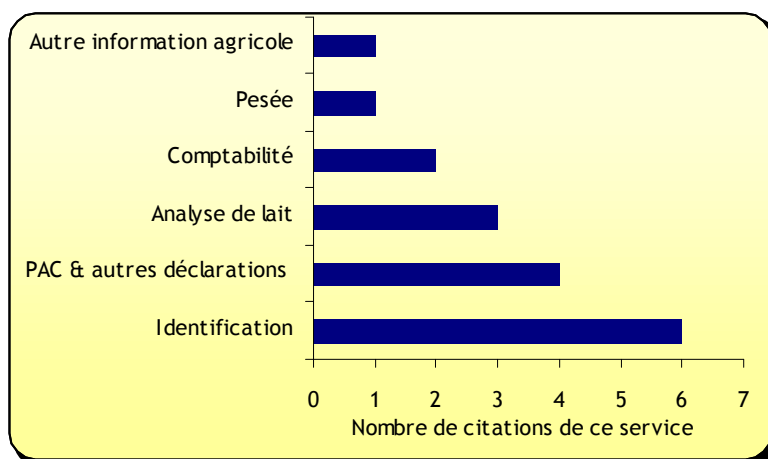
- 3^e cas : l'éleveur n'a pas d'ordinateur et attend d'avoir la connexion suffisante pour en avoir un avec Internet. Il souhaite utiliser ces services.
- 4^e cas : l'éleveur a un ordinateur mais ne souhaite pas avoir de connexion Internet. Il n'est pas intéressé par les services sur Internet.
- 5^e cas : l'éleveur n'a pas d'ordinateur et ne souhaite pas avoir d'outil informatique.

Actuellement 50 % des éleveurs interrogés se disent intéressés par les services via Internet.

- Les services souhaités sur Internet

Graphique 3 : Les services souhaités sur Internet par les éleveurs rencontrés

Les notifications relatives à l'identification des animaux représente le service sur Internet le plus demandé par les éleveurs. Il remplace l'usage du Minitel ou du fax et est bien plus pratique et rapide que les fiches à compléter et à renvoyer par courrier, ce qui rassure l'éleveur sur l'exactitude des informations transmises et le respect des délais de notification.



Les autres déclarations en ligne comme celles relatives à la PAC sont également un service très attendu, mais avec plus d'appréhension, car l'exercice, nouveau en 2006, s'est révélé particulièrement complexe pour les non initiés.

Enfin, les éleveurs souhaitent pouvoir retrouver sur Internet des informations comme les analyses de lait ou les bons de pesée des animaux à l'abattoir (souvent déjà disponibles sur les sites des laboratoires et de l'interprofession viande, en lien avec SYNEL).

Le point essentiel à améliorer dans l'usage des outils informatiques et d'Internet est la valorisation des données ainsi collectées et stockées. Si l'éleveur peut trouver un intérêt dans ces supports pour le suivi quotidien de son troupeau, notamment sur le plan sanitaire, ils sont encore rares à utiliser toutes les potentialités offertes par ces outils, notamment en terme de valorisation externe par des organismes partenaires. Ainsi, la moitié des éleveurs enquêtés avoue ne pas réellement valoriser les informations saisies sur Internet ou sur un logiciel.

Tableau 3 : Les différents types de supports de traçabilité - Avantages et Inconvénients

	Utilisation	Avantages	Inconvénients
Ordinateur	<ul style="list-style-type: none"> - Très utilisés par les organismes professionnels sous la forme de logiciels ou d'Internet. - Mais encore peu par les agriculteurs. 	Permet de retravailler les données enregistrées et d'effectuer des calculs.	Nécessite la plupart du temps une double saisie : sur papier d'abord sur le terrain, puis sur l'ordinateur.
Ordinateur de poche	En développement, plus particulièrement chez les jeunes agriculteurs et dans les exploitations agricoles de grande taille.	<ul style="list-style-type: none"> - Enregistrements possibles directement sur le terrain. - Liaison possible avec l'ordinateur ou une base de données par la suite. 	<ul style="list-style-type: none"> - Investissement relativement lourd. - Bonne connaissance de l'outil informatique nécessaire.
Papier	Le plus courant, pratiquement tout le monde utilise ce support à au moins un moment.	<ul style="list-style-type: none"> - Accessible à tous, rapide et facile d'utilisation. - Enregistrements possibles directement sur le terrain. 	<ul style="list-style-type: none"> - Valorisation des données peu aisée. - Difficultés pour retrouver l'information.



Information et formation

La majorité des exploitants agricoles interrogés n'a pas bénéficié récemment d'une formation. Pour les quelques-uns qui ont suivi une formation, les sujets se révèlent être très variés : conditionnalité, guide de bonnes pratiques d'hygiène, évolution de l'exploitation agricole, aide à la cessation d'activité laitière, etc. Ce sont dans tous les cas des formations proposées par la Chambre d'Agriculture.

Les prestations auxquelles les agriculteurs rencontrés font appel concernent essentiellement des services de comptabilité et de gestion, ou des services d'appui aux démarches administratives et aux déclarations. Ce sont principalement les centres de gestion et les organismes de contrôle de performances (Contrôles Laitiers) qui interviennent dans ce domaine. D'autres services plus spécifiques sont utilisés de façon épisodique, notamment les aides d'ordre juridique (centres de gestion), et les analyses d'eau.

Pour compléter les informations reçues lors de ces formations ou dans le cadre de ces prestations, les éleveurs rencontrés sont quasiment tous abonnés à une ou plusieurs revue(s) agricole(s). L'Agriculteur Normand, La France Agricole et Réussir Elevage sont les magazines les plus cités. La plupart des personnes rencontrées sont satisfaites de l'information qu'ils y trouvent, même si elles regrettent manquer de temps pour parcourir le magazine dans son intégralité.

En complément de ces abonnements à des revues spécialisées, les éleveurs sont à la recherche d'autres supports d'informations, et apprécient les brochures communiquées par les Chambres d'Agriculture et les Contrôles Laitiers. Ils font par ailleurs appel aux conseillers des Chambres d'Agriculture quand cela est nécessaire.

Remarques spécifiques aux producteurs fermiers

- Agriculteurs très bien informés et au fait des évolutions de la réglementation, ils connaissent le Paquet Hygiène et ne s'en inquiètent pas particulièrement.
- Méthode HACCP bien connue et maîtrisée car déjà intégrée dans le cadre de l'agrément de l'atelier de transformation ou application d'un GBPH adapté à la production fermière dans le cas où l'HACCP n'est pas obligatoire.
- Traçabilité très rigoureuse dans le cadre de l'activité de transformation et de vente directe, généralisée au reste de l'exploitation agricole (aucun problème sur l'identification des animaux dans ces exploitations).
- Utilisation de l'outil informatique très répandue pour le système de traçabilité, mais également pour faciliter la transmission des informations au sein du personnel, ainsi que pour la comptabilité et la gestion de l'entreprise. On a de plus en plus affaire à une population très ouverte aux innovations et nouvelles technologies.
- Malgré tout, comme le reste des agriculteurs rencontrés, les producteurs fermiers sont très pris par le temps et regrettent une charge administrative de plus en plus lourde, et une pression réglementaire particulièrement difficile à supporter dans leur situation de vendeurs directs.

b. Besoins et attentes exprimés

Les éleveurs rencontrés se plaignent essentiellement d'un **manque chronique de temps** dans leur quotidien pour s'informer et se former, et d'une **lourdeur administrative** de plus en plus forte dans l'activité agricole. De ce fait, les outils actuellement mis à leur disposition par leurs partenaires économiques et autres prestataires sont jugés pratiques dans l'ensemble, mais le volume des données à saisir semble important et très preneur en temps pour les personnes enquêtées.

La quantité importante des informations à renseigner, la répétition voire la redondance des données à transmettre, représentent une charge administrative qui n'est pas toujours très bien intégrée dans les méthodes de travail et les pratiques au quotidien. L'outil informatique n'est pas toujours considéré comme un réel avantage, car il engendre de nouvelles pratiques et modes de



fonctionnement qui demandent souvent un temps d'adaptation jugé trop lourd, notamment chez les plus anciens.

Les outils de traçabilité sont donc souvent perçus comme une contrainte administrative, ce qui nécessite de **mieux expliquer** la finalité des informations demandées, leur rôle important en matière de sécurité alimentaire, et surtout de **mieux valoriser** les données ainsi collectées pour l'amélioration des performances technico-économiques des exploitations. Le besoin dans ce domaine n'est donc pas de développer de nouveaux outils, mais plutôt de mieux informer et former les agriculteurs à leur utilisation et valorisation.

En ce qui concerne les services proposés par les organismes de conseil, la satisfaction des agriculteurs rencontrés est générale, car ces services sont bien adaptés à la demande. Les programmes de formations proposés font en revanche l'objet de nombreuses remarques. Les agriculteurs les plus pointus et attentifs dans ce domaine trouvent que l'offre est trop tardive ou pas assez approfondie sur les sujets qui les intéressent. D'une manière générale, l'offre est jugée trop foisonnante, avec des nombreux thèmes redondants entre les différents prestataires qui proposent des formations, impression certainement renforcée par le manque de temps des agriculteurs pour s'investir dans la formation.

Les attentes exprimées dans ce domaine portent donc sur une offre de formation **plus synthétique et mieux coordonnée**, mais également **mieux ciblée** en fonction des besoins des agriculteurs, et avec plus de cas concrets réalistes. Le développement de nouvelles formes de formation (à distance) permettrait par ailleurs de satisfaire des agriculteurs avec un programme plus personnalisé, mieux adapté à la disponibilité de chacun et une formule moins coûteuse pour eux (pas de déplacement, pas de remplacement).

Cette remarque concerne également les prestations de services, avec une offre jugée elle aussi foisonnante et difficile à comprendre, voire incohérente, et le souhait de disposer d'une information plus synthétique dans ce domaine, avec une présentation claire des compétences et domaines d'intervention de chaque organisme.

Excepté ce besoin exprimé d'une **meilleure lisibilité** et d'une **plus grande cohérence** des offres de formation et de service, 75 % des éleveurs rencontrés n'attendent pas plus de prestations ou d'outils de la part des organismes professionnels ou de leurs partenaires économiques. Pour les 25 % restant, l'attente la plus importante porte sur un accompagnement sous la forme d'un service minimum facilement disponible et efficace pour les rassurer quant au respect de la réglementation sur leur exploitation agricole.

Une visite de suivi annuelle réalisée par un conseiller, pour vérifier que l'ensemble des ateliers de l'exploitation est conforme, permettrait aux éleveurs d'être plus sereins lors des opérations de contrôle. De fait, de telles prestations existent, notamment avec des accompagnements avec l'auto-diagnostic conditionnalité, mais peu d'agriculteurs font la démarche de faire appel à ce service (manque d'information ? manque de temps ? coût de la prestation ?). De plus, les agriculteurs engagés dans des démarches de bonnes pratiques ont la possibilité d'identifier leurs points faibles dans ce cadre et d'avoir une garantie de conformité. La pression est probablement trop forte pour que les agriculteurs les plus angoissés se sentent suffisamment rassurés avec ces démarches.

Le découragement assez général des agriculteurs face à cette pression, cette angoisse permanente d'être submergés par les obligations réglementaires et de ne pas avoir droit à l'erreur, sont les sentiments les plus forts qui ressortent des enquêtes réalisées. C'est une source de démotivation et représente un frein aux initiatives et aux évolutions.



EN CONCLUSION

Dans une majorité des exploitations agricoles normandes, le Paquet Hygiène n'aura certainement pour conséquence que conforter et formaliser des pratiques déjà observées dans le cadre des obligations réglementaires en place ou des démarches de bonnes pratiques et filières qualité. Mais il s'agit d'une évolution réglementaire de plus, importante et complexe, qui impose des contraintes européennes dans un contexte de libéralisation mondiale des marchés et qui renforce les principes de traçabilité, d'analyse des risques, de responsabilisation des producteurs.

L'objectif de cohérence et de simplification de cette nouvelle réglementation n'est pas une évidence pour des agriculteurs déjà soumis à de fortes contraintes et inquiets de leur devenir dans un contexte très évolutif ces dernières années (réforme de la PAC, conditionnalité, DPU, ouverture des marchés et variation des prix...).

Dans ce contexte, les agriculteurs peuvent faire appel à de nombreux prestataires pour les accompagner et disposent d'une multitude d'outils pour se conformer aux exigences des règlements et en apporter la preuve. Cette multiplicité des offres, combinée au manque de temps des agriculteurs, ne fait que renforcer leur angoisse et leur découragement, le sentiment de mal faire et de ne pas être dans les normes.

Il semble donc avant tout prioritaire de rationaliser les prestations offertes aux agriculteurs, de leur apporter un appui en matière d'organisation du travail, de gestion du temps, d'utilisation et de valorisation des outils de traçabilité. Ces actions devront permettre non seulement de rassurer les agriculteurs, mais aussi d'apporter une justification et une utilité aux tâches administratives qu'ils jugent de plus en plus lourdes.



COMMENT ACCOMPAGNER LES AGRICULTEURS VERS UNE MISE EN CONFORMITE ?

L'étude qui fait l'objet du présent document a été suivie par le Conseil Régional de l'Élevage constitué de l'ensemble des organismes professionnels de l'élevage de Normandie. Dès le mois de septembre 2005, il s'est saisi de ce dossier et a missionné un groupe de travail pour identifier les besoins des agriculteurs, faire un inventaire des pratiques, démarches et outils existants pouvant satisfaire aux exigences du Paquet Hygiène, et proposer des actions, des outils et des services pour accompagner les agriculteurs.

Avant toute initiative régionale, il semblait essentiel, sur un dossier de cette envergure et de cette importance, de s'associer aux actions menées au niveau national et d'inciter les instances nationales professionnelles et les instituts techniques à développer des outils concertés et harmonisés à cette échelle. On pourra à ce sujet constater la multiplicité des travaux menés dans ce cadre, certains en rapport direct avec le Paquet Hygiène, d'autres moins directement liés, mais apportant des solutions utiles aux agriculteurs dans ce contexte.

I Les actions menées au niveau national

a. La rédaction de guides de bonnes pratiques d'hygiène et l'adaptation des chartes de bonnes pratiques

Avant le Paquet Hygiène, aucune filière de production agricole n'avait rédigé de guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH). Ceux-ci concernaient plutôt les professionnels de la transformation alimentaire, tels que les producteurs fermiers de produits laitiers et de fromages ou les entreprises agroalimentaires.

Aujourd'hui, toutes les filières se mobilisent pour élaborer des guides à destination des agriculteurs, afin de mutualiser l'analyse des risques et la définition des bonnes pratiques. Ils évitent ainsi à chaque agriculteur la réalisation d'une analyse individuelle des risques sanitaires selon les principes HACCP. Lors d'un contrôle officiel, le producteur pourra faire référence au GBPH (validé par les Pouvoirs Publics) pour justifier des risques sanitaires pris en compte et des bonnes pratiques retenues. Le contrôle portera alors uniquement sur la réalité de la mise en œuvre de ces pratiques sur l'exploitation. Si le producteur ne fait pas référence au guide, il devra formaliser les risques et les bonnes pratiques qu'il estime devoir mettre en œuvre sur son exploitation. Dans ce cas, le contrôle portera à la fois sur la pertinence de ses choix en matière de protection des consommateurs et sur leur mise en œuvre réelle.

Des travaux sont ainsi menés dans les filières viticole, avicole, porcine, ainsi que dans le domaine des fruits et légumes, des fourrages, des grandes cultures et de l'élevage de ruminants. L'objectif est avant tout de **formaliser des pratiques** déjà largement répandues dans les exploitations agricoles et de **valoriser des démarches** en place.

Ces expériences multiples ont montré la lourdeur de la démarche, qui consiste à identifier tous les dangers potentiels, à évaluer chaque risque et à ne retenir que les plus pertinents sur la base d'une argumentation scientifique, puis à définir les bonnes pratiques qui permettent de limiter l'apparition de chaque risque. Chaque étape nécessite une validation de l'AFSSA et de l'administration. La procédure de validation finale peut prendre au moins 12 mois à compter du dépôt du guide, ce qui induit des délais relativement longs avant la parution des premiers GBPH.

C'est pourquoi les filières se sont attachées dès les années 2005-2006 à faire évoluer leurs chartes de bonnes pratiques, comme outils de terrain pour la mise en œuvre des exigences du Paquet Hygiène, par anticipation des GBPH.

Application de la nouvelle législation alimentaire européenne appelée "Paquet hygiène" dans les exploitations agricoles normandes



Le GBPH en grandes cultures

Le projet coordonné par ARVALIS-Institut du Végétal, avec l'ensemble des organismes professionnels des filières végétales, concerne les productions de céréales à paille, maïs, sorgho, protéagineux, légumes secs, oléagineux, pommes de terre et betteraves industrielles.

Dans un premier temps, il a consisté à analyser les risques sanitaires à maîtriser pour ces productions. Ainsi, les contaminants potentiels suivants ont été étudiés : corps et substances étrangers, radioactivité, éléments traces métalliques, composés traces organiques, résidus de produits phytosanitaires, nitrates, désinfectants et détergents, acrylamide, ambroisie, insectes et acariens, rongeurs/oiseaux/animaux domestiques et leurs traces macroscopiques, micro-organismes pathogènes, moisissures, mycotoxines, glycoalcaloïdes.

Pour chacun de ces contaminants, différents aspects ont été passés en revue : définition et classification, caractérisation du danger, réglementation, origine, caractérisation et évaluation du risque. L'étude permet ainsi de rejeter ou de retenir le risque selon que l'on considère qu'il est négligeable ou non. Tout risque retenu fait ensuite l'objet de recommandations de bonnes pratiques dans le guide.

L'analyse des risques est achevée depuis février 2006. Sur la quinzaine de contaminants potentiels étudiés, neuf risques ont finalement été retenus : corps et substances étrangers, éléments traces métalliques, résidus de produits phytosanitaires, désinfectants et détergents, acrylamide, insectes et acariens, micro-organismes pathogènes, mycotoxines, glycoalcaloïdes. A la suite des remarques transmises par l'administration fin septembre 2006, une nouvelle version a été adressée aux Pouvoirs Publics afin d'obtenir une validation définitive de la liste des risques retenus.

Parallèlement, la rédaction du guide de bonnes pratiques en tant que tel a démarré début 2006. Il identifie quatre étapes (culture, récolte, stockage, conditionnement) et définit les pratiques permettant de limiter les risques sanitaires pour chacune de ces étapes. Il définit également les enregistrements à mettre en œuvre par l'agriculteur. Certaines préconisations sont adaptées pour tenir compte de conditions de culture particulières, notamment dans le cadre de l'agriculture biologique.

Le GBPH dans sa version définitive ne peut être diffusé qu'après validation de la liste des risques retenus par l'AFSSA et validation globale par les Pouvoirs Publics. Dans l'attente, et afin d'informer les agriculteurs, une plaquette d'information a été réalisée et diffusée en juin 2006, puis mise à jour en juin 2007 (disponible sur le site web d'ARVALIS).

Par ailleurs, les chartes et normes nationales telles que les Chartes ARVALIS-IRTAC pour les céréales (blé dur, blé tendre, orge de brasserie, maïs grain, maïs fourrage, maïs doux...), la Charte ARVALIS-UNIP pour les protéagineux, ou la norme pommes de terre NF V 25-111, ont été adaptées pour permettre aux agriculteurs engagés dans ces démarches de satisfaire aux exigences du Paquet Hygiène.

Le GBPH pour la production fermière de fourrages et d'aliments pour animaux

Un groupe de travail a été mis en place au cours de l'été 2006 pour élaborer des recommandations portant sur les fourrages non couverts par le projet de guide sur les grandes cultures. Un guide spécifique sera élaboré, en articulation avec les projets de guides des filières animales, donc en étroite collaboration avec l'Institut de l'Élevage, l'IFIP et l'ITAVI.

Le guide couvrira les prairies permanentes et temporaires, le maïs fourrage, les céréales à paille, protéagineux ou leurs mélanges auto-consommés, les racines fourragères (betteraves...), les crucifères fourragères et les coproduits ou sous-produits des productions agricoles utilisés en alimentation animale (écarts de triage, tourteaux fermiers...).

Le GBPH en élevage de ruminants

Les organisations professionnelles de l'élevage, sous l'égide de la Confédération Nationale de l'Élevage (CNE), ont sollicité l'Institut de l'Élevage pour conduire un ensemble de travaux visant, d'une part à faciliter l'appropriation de la nouvelle réglementation par les éleveurs et, d'autre part, à mettre à leur disposition les moyens appropriés pour assumer leurs nouvelles responsabilités. Ces



travaux ont pour objectif d'accompagner les éleveurs de ruminants au niveau de la production primaire (transformation fermière non prise en compte car déjà munie d'un GBPH) et en dehors de la problématique de l'information sur la chaîne alimentaire, qui fait l'objet d'autres travaux.

Les éleveurs ayant souvent plusieurs espèces animales sur leur exploitation et étant également producteurs de matières premières végétales pour l'alimentation animale ou humaine, ces réflexions sont menées en totale concertation avec les travaux des autres instituts techniques (ARVALIS, IFIP, ITAVI...), notamment en ce qui concerne la rédaction des GBPH.

Dans un premier temps, les dangers susceptibles d'être rencontrés dans les élevages de ruminants ont été identifiés et les risques liés à ces différents dangers ont été analysés en tenant compte des situations diverses au sein des filières. Les dangers identifiés sont : les dangers biologiques (bactéries, parasites, mycotoxines, prions agents de l'ESB), les dangers chimiques (résidus de médicaments vétérinaires, de biocides et de produits phytosanitaires, dioxines, iodes, métaux lourds) et les dangers physiques (corps étrangers). Cette première phase a été transmise pour validation à l'administration dans le courant de l'été 2006.

Le travail a ensuite consisté à définir les mesures de maîtrise des dangers ainsi caractérisés et retenus. Il s'agissait d'établir la liste des activités d'un éleveur, de dresser la liste des dangers pouvant se manifester au niveau de chacune de ces activités et de fixer l'origine du danger, les moyens de surveillance et les moyens de maîtrise de ces risques, les actions correctives à mettre en œuvre pour éviter que le danger se renouvelle et les enregistrements à tenir.

Les activités ainsi identifiées sont : la fertilisation des cultures destinées à l'alimentation animale, l'application de produits phytosanitaires, l'alimentation des animaux (récolte, stockage, conservation, achat, distribution, abreuvement, pâturage), l'entretien des lieux de vie des animaux, la gestion des animaux, la traite des animaux (récolte, stockage...).

Ces travaux sur le GBPH élevage de ruminants, qui ne sera probablement pas validé avant 2008 ou 2009, réaffirment ou font émerger des bonnes pratiques à mettre en place. Il a été souhaité pour cela d'adapter le Code Mutuel des Bonnes pratiques en Elevage Caprin et la Charte de Bonnes Pratiques des Elevages Bovins (125 000 adhérents en France). Ils pourront ainsi servir d'outils d'application du GBPH dans les élevages et donc faciliter l'appropriation rapide du guide par les éleveurs.

Ainsi, la Charte de Bonnes Pratiques des Elevages Bovins s'est dotée d'une version 2007 déployée dès le mois de juin 2007, qui subira probablement une nouvelle évolution d'ici 2009-2010, une fois que le GBPH sera validé. Elle intègre de nouvelles exigences déterminées à la suite de l'identification des dangers et des risques, ainsi qu'un nouveau chapitre spécifique aux éleveurs de veaux de boucherie.

Le GBPH pour les fruits et légumes

Dans cette filière, il existait déjà depuis 1999 un GBPH des fruits et légumes frais non transformés, et les professionnels ont entamé dès la fin de l'année 2005 des travaux d'extension de ce guide à la production primaire de fruits et légumes, sous l'égide du CTIFL. L'analyse des risques a porté essentiellement sur l'emploi des produits phytosanitaires, l'environnement des parcelles de production et l'irrigation.

Après une première étape de validation des travaux par la profession prévue en début d'année 2007, le projet en est au stade de l'étude du guide par l'AFSSA et les Pouvoirs Publics, avec un objectif de diffusion du guide et de documents d'accompagnement aux producteurs dans le courant de l'année 2008.

b. Le développement d'outils de traçabilité

Le projet ADAR Traçabilité

Le projet national "ADAR Traçabilité" rassemble l'ensemble des instituts techniques des filières animales (ruminants, porcins, volailles, lapins, poissons et abeilles) et des filières végétales (grandes cultures, oléagineux, vigne, tabac, plantes à parfum, médicinales et aromatiques).



Ses trois objectifs sont :

1. Recenser les documents et enregistrements demandés aux agriculteurs dans le cadre de leurs obligations réglementaires, de la conditionnalité des aides européennes ou de leurs démarches contractuelles (chartes de bonnes pratiques, démarches qualité...).
2. Identifier des exemples de bonne gestion des documents et de valorisations.
3. Réaliser un guide destiné aux agriculteurs (**bien gérer ses documents, comment se préparer aux contrôles, les documents nécessaires sur l'exploitation, fiches descriptives des documents**).

Dans un premier temps, le projet a consisté à étudier en détail la réglementation et les différents cahiers des charges en vigueur dans toutes les filières, sur documents ou à travers des rencontres avec des tiers. Ensuite, des enquêtes ont été réalisées dans des exploitations agricoles pour étudier des exemples concrets de gestion documentaire et identifier des exemples de valorisation des enregistrements. Ces enquêtes ont été complétées de réunions d'éleveurs pour échanger sur les documents utilisés en élevage et trouver des valorisations ou des astuces pour mieux les gérer.

Le guide élaboré au terme de ces travaux, disponible depuis juillet 2007, comprend un total de 96 **fiches descriptives des documents**. Chaque fiche explique dans quels domaines le document est requis (réglementation, conditionnalité, démarches qualité), décrit son contenu et son objectif, le détail des informations à enregistrer en distinguant celles qui sont obligatoires et celles qui sont facultatives, la durée de conservation des documents, les supports possibles, les valorisations intéressantes pour l'agriculteur, la fréquence d'utilisation, les personnes destinataires des données, les contacts en cas de besoin, les liens avec d'autres documents, les références réglementaires.

Un index du guide permet de retrouver les fiches selon différents critères : par obligation réglementaire (liste des documents à détenir sur l'exploitation), par action ou activité dans l'exploitation, par espèce et par démarche.

En complément, des supports sur la **gestion documentaire** ont été élaborés, notamment dans le domaine de l'élevage (ils sont disponibles sur le site web de l'Institut de l'Élevage, dans la rubrique "Travail en élevage" ou dans la rubrique "Traçabilité des produits et des pratiques") :

- Un **guide de la gestion documentaire en élevage** : réception du courrier, examen du courrier, traitement du courrier, classement des documents (dossiers qualité, administratifs, sécurité, financiers et comptables, commerciaux, aides et subventions, techniques, groupes, privés), archivage des documents, trucs et astuces.
- Des principes de base pour la gestion documentaire en élevage bovin lait : le bureau, l'organisation documentaire, l'organisation du travail administratif (tâches quotidiennes, hebdomadaires, mensuelles, annuelles).
- Un **répertoire sur la durée de conservation des papiers**, qu'ils soient en rapport avec l'exploitation ou avec la vie privée de l'agriculteur.
- Un **diagnostic de l'organisation documentaire en élevage** : description de l'élevage et de ses besoins, ergonomie du bureau principal, outils de bureautique, communication interne, localisation des différents documents techniques liés à la réglementation ou à la conditionnalité, analyse des flux des documents et enregistrements, compte rendu de visite,

Enfin, une co-édition ACTA-ACTIA a publié en juillet 2007 une 2^e version d'un ouvrage de plus de 150 pages intitulé "**Traçabilité : guide pratique pour l'agriculture et l'industrie alimentaire**". Cette nouvelle édition (1^{re} édition en 1998) prend en compte les évolutions de la réglementation liées au Paquet Hygiène. Elle définit et clarifie la notion de traçabilité, tant en amont qu'en aval, et aide les opérateurs des filières dans leur réflexion. Elle ne donne pas des solutions clés en main mais présente clairement la réglementation et ses obligations, répond aux questions que se posent les opérateurs, propose des moyens techniques, des méthodologies, des solutions pratiques, avec des exemples concrets pour illustrer la traçabilité.

Le registre d'élevage

En matière de traçabilité des animaux et des pratiques, rappelons que tous les éleveurs étaient déjà concernés, depuis juin 2000, par l'obligation de renseigner et tenir à jour un registre d'élevage. Ce registre comporte essentiellement des informations sur l'identification des animaux (obligations



déjà largement appliquées par les éleveurs depuis des années, notamment en productions bovines), sur leur alimentation et sur les soins vétérinaires qui leur sont donnés.

Ces exigences sont généralement bien connues des éleveurs. Le Paquet Hygiène introduit cependant des obligations nouvelles ou renforcées en matière de traçabilité des produits (entrants et sortants) et de nouvelles pratiques visant à garantir la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

Il est donc indispensable de **proposer aux éleveurs un système de traçabilité adapté au Paquet Hygiène**, en complétant le registre d'élevage existant et en évitant ainsi la multiplication des supports d'enregistrement et des outils de traçabilité. Pour cela, les organisations membres de la CNE se sont données pour objectif d'identifier les nouvelles entités à tracer (produits, pratiques...) dans le cadre du Paquet Hygiène et de les confronter aux outils existants dans les élevages (registre d'élevage et supports des démarches de bonnes pratiques) pour mettre en évidence les éventuels éléments manquants. Un nouveau système de traçabilité opérationnel en élevage sera ainsi proposé aux éleveurs, avec un objectif de bouleverser le moins possible leurs habitudes et les supports qu'ils connaissent déjà.

Les réflexions de l'Institut de l'Élevage dans ce domaine consistent également à **harmoniser les supports**, actuellement aussi divers et variés sur le terrain qu'il existe de productions ou de régions. L'objectif dans ce cadre est d'élaborer des documents **inter-espèces** répondant aux obligations du registre d'élevage et surtout de rendre ce support réaliste et facile d'utilisation dans le quotidien des éleveurs (ce qui implique éventuellement de proposer des simplifications à l'administration). Ce travail s'accompagnera de la rédaction d'un **guide pratique** pour les éleveurs sur les obligations liées au registre d'élevage.

c. Autres initiatives nationales ou locales intéressantes

Analyse des textes du Paquet Hygiène - Avis et recommandations

Dès la fin de l'année 2004, le CNA (Conseil National de l'Alimentation) a adopté et publié un **avis sur l'entrée en vigueur du Paquet Hygiène**, à la demande de ses membres professionnels, et ce pour aider les structures à s'approprier les nouveaux règlements et permettre une meilleure concertation avec l'administration dans leur interprétation et leur mise en application.

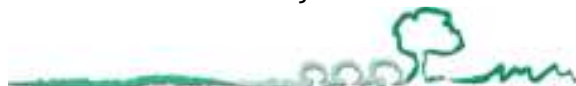
Le CNA s'est attaché à examiner les principaux textes du Paquet Hygiène (règlements 852/2004, 853/2004 et 183/2004) et à approfondir ses réflexions sur des problèmes de compréhension ou d'interprétation soulevés par les professionnels. L'avis comporte ainsi 53 questions qui font l'objet d'une réponse concertée destinée aux autorités compétentes et/ou aux exploitants du secteur alimentaire.

Ces questions ont notamment porté sur :

- l'interprétation de la notion de petites quantités en production primaire (ouvrant droit à une dérogation au règlement 852/2004),
- la notion de transformation de denrées alimentaires,
- la notion d'activité marginale, localisée et restreinte dans les productions animales (induisant l'application du règlement 852/2004 au lieu du 853/2004),
- les activités connexes, la chasse, la production de fourrages pour les animaux de sa propre exploitation,
- l'enregistrement des exploitations (mettre en œuvre des guichets uniques et valoriser les modes d'enregistrement existants),
- la suppression des agréments loco-régionaux.

De son côté, l'APCA (Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture) a également conduit des **travaux d'analyse et d'interprétation des textes** dès l'année 2005, afin d'apporter aux agents des Chambres d'Agriculture une meilleure connaissance du Paquet Hygiène et de ses principales conséquences pour les agriculteurs et les filières, en mettant notamment en évidence ce qui a changé par rapport aux réglementations déjà en place.

Dans le domaine de l'élevage, l'Institut de l'Élevage a, dans le cadre de ses travaux menés sous l'égide de la CNE, réalisé un **document d'analyse des textes du paquet hygiène** (février 2006) afin de disposer d'une lecture et d'une interprétation commune et dans l'objectif de mettre à la



disposition des professionnels de l'élevage un document de vulgarisation de la nouvelle législation alimentaire européenne. Ce support intéressant permet de mettre en évidence les évolutions importantes, les points qui restent à éclaircir, ainsi que les points sur lesquels la profession peut ou doit faire des propositions d'interprétation ou d'application.

Afin de contribuer au **rapport d'étape** du Parlement Européen et du Conseil prévu en mai 2009 sur la mise en place du Paquet Hygiène, le COPA-COGECA (organisme représentant les organisations professionnelles agricoles européennes à Bruxelles) a de son côté posé à ses membres un ensemble de cinq questions cadres, auxquelles les Chambres d'Agriculture ont d'ores et déjà répondu :

1. La mise en place du paquet hygiène a-t-elle été bénéfique pour les opérateurs ?
2. Le paquet hygiène est-il suffisamment clair ?
3. Les produits importés doivent-ils respecter les mêmes exigences que les produits européens ?
4. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène se développent-ils dans votre pays ?
5. Comment les contrôles officiels sont-ils organisés dans votre pays ?

Veille réglementaire

La veille réglementaire est une problématique essentielle sur laquelle les Chambres d'Agriculture ont développé de nombreuses initiatives afin de mieux accompagner les agriculteurs.

- Le projet "ADAR Outils PAC" regroupe une vingtaine de Chambres d'Agriculture régionales ou départementales, sous le pilotage de la région Centre. Initialement centré sur les exigences relatives à la PAC, son périmètre s'est ensuite élargi à l'ensemble de la réglementation et des aides reçues par les agriculteurs. Il doit notamment permettre le tri des exigences réglementaires selon les caractéristiques de l'exploitation : pouvoir identifier les pièces justificatives correspondant à la situation d'une exploitation donnée et les points de contrôles selon certains critères.

Une des actions de ce projet a plus particulièrement pour objectif de sécuriser les agriculteurs par rapport à la réglementation et aux points de contrôles (rappel des points réglementaires entraînant des contrôles, classement des données à enregistrer et des pièces justificatives, calendrier de gestion des tâches), de proposer une organisation de ces données pour une consultation aisée, de permettre à chaque Chambre d'Agriculture d'adapter sa stratégie de conseil à partir d'outils nationaux. Il est donc, sur certains points, très proche du projet "ADAR Traçabilité" mené par les instituts techniques, et des liens ont d'ailleurs été établis entre les deux projets.

- L'APCA a initié une réflexion sur le développement d'une **veille réglementaire mutualisée et structurée**, à destination des conseillers agricoles comme des agriculteurs, afin de favoriser la **sécurisation des agriculteurs vis à vis de leurs obligations réglementaires**. L'objectif est de disposer de façon permanente et dans un cadre organisé d'une liste thématique des textes réglementaires en vigueur, avec un résumé succinct de chaque texte et, dans le cas des nouveautés, le détail des changements en cas d'évolution de la réglementation.
- Autres initiatives développées par les Chambres d'Agriculture : **classeur de synthèses réglementaires** à destination des agriculteurs, classeur de textes réglementaires et de grilles d'auto-diagnostics environnementaux, présentation en ligne des **grilles conditionnalité** avec résumé des exigences et recommandations pour se préparer aux contrôles (voir sites web des Chambres d'Agriculture de Normandie), liens sur descriptifs de la réglementation et sur des auto-diagnostics.

Outils d'auto-diagnostic et de diagnostic

Afin de sécuriser les agriculteurs et les rassurer face à leurs obligations réglementaires et les contrôles auxquels ils peuvent être soumis, la veille réglementaire peut être complétée de la mise à disposition d'**outils de diagnostic**, à utiliser directement par l'agriculteur ou accompagné par un conseiller. C'est ce qui a été fait par plusieurs organisations professionnelles agricoles, notamment les Chambres d'Agriculture, dans le cadre de la **conditionnalité**, ainsi que dans le cadre de l'agriculture raisonnée.



Les filières de qualité font elles aussi l'objet de diagnostics multiples. Le projet "ADAR Outils pour les exploitations ovines" a par exemple développé des outils de diagnostic et d'appui technique pour mesurer le niveau de conformité des élevages par rapport aux cahiers des charges qualité et aux obligations réglementaires.

Ces outils sont généralement proposés sous la forme d'un support papier, mais peuvent parfois être disponibles sous forme informatique, sur des logiciels utilisés par les techniciens, ou en ligne sur des sites web. Outre les diagnostics conditionnalité, on notera l'exemple de ADESA, proposé par SAF - Agriculteurs de France, qui propose un outil web gratuit de diagnostic sur le respect des réglementations et consignes en matière d'environnement et de sécurité.

Outils informatiques, services web et bases de données

Dans le domaine de l'informatique (logiciels et services web), les initiatives publiques, professionnelles ou privées, sont multiples pour proposer aux agriculteurs des services leur permettant d'enregistrer leurs pratiques et de transmettre facilement leurs données à leurs partenaires ou aux administrations.

En Normandie, les organisations professionnelles agricoles se sont particulièrement investies dans le développement de services web destinés aux agriculteurs, construits autour de bases de données professionnelles régionales (élevage/sol) qui, par rapport à un logiciel installé sur l'ordinateur de l'agriculteur sans connexion particulière, ont l'avantage de permettre une mise en cohérence et un stockage sécurisé des données.

En région Nord-Pas de Calais-Picardie, un projet de grande envergure a pour objectif de développer un outil informatique permettant à l'agriculteur de saisir les interventions sur son exploitation (animaux/parcelles) et facilitant ainsi l'échange de ces données avec ses partenaires agricoles et les administrations grâce à une plate-forme centralisée.

Avec l'arrivée de la conditionnalité, l'Institut de l'Élevage a développé un **répertoire des logiciels informatiques et services web mis à la disposition des éleveurs** par les organisations professionnelles agricoles et éditeurs privés de logiciels, qui leur permettent notamment de satisfaire à leurs obligations d'enregistrements dans le domaine de l'environnement, de la traçabilité et du suivi sanitaire. Ce travail consiste à évaluer les fonctionnalités des logiciels à travers une grille de test et à diffuser les résultats sur le site web de l'Institut de l'Élevage (rubrique "Logiciels pour les élevages"), ainsi que dans la presse.

Tous ces outils déjà disponibles ou en cours de développement ont pour base commune nationale le **projet GIEA** (Gestion des Informations de l'Exploitation Agricole), dont l'objectif est la réalisation d'un dictionnaire des données enregistrées et transmises à des tiers par les agriculteurs et la **normalisation de ces données** afin de **standardiser et faciliter les échanges** entre l'agriculteur et tous ses partenaires, quels que soient les supports utilisés qui devront être inter-opérables.

Le projet GIEA s'inscrit dans la démarche de simplification administrative initiée par le Ministère de l'Agriculture. Il a trois finalités :

- garantir à l'agriculteur la **maîtrise de son information**, donc de ses décisions, et préserver sa responsabilité en tant que chef d'entreprise. Celui-ci doit pouvoir choisir les données qu'il exporte et en contrôler l'utilisation,
- promouvoir, avec tous les acteurs concernés, une réelle **simplification des opérations de saisie**, afin de diminuer les coûts administratifs au niveau des exploitations et des organismes agricoles.
- Faire de l'acte d'enregistrement un véritable **acte de gestion**, et non pas seulement une contrainte imposée de l'extérieur. Pour cela, la saisie des données doit donner lieu à une **valorisation immédiate**, afin que l'agriculteur perçoive d'emblée l'intérêt pour la conduite de son entreprise.

Au terme de la définition du dictionnaire des données, le projet GIEA a été suivi de la mise en place du **projet RESAGRI**, dont l'objectif est de définir les systèmes d'informations et les processus d'échange de données à partir du dictionnaire, plus particulièrement sur le plan informatique.



Formations à la gestion documentaire

L'Institut de l'Élevage a développé des modules de formation destinés aux techniciens, mais également aux éleveurs, sur les thèmes suivants :

- se préparer aux différents contrôles,
- mieux connaître les obligations administratives,
- avoir une méthode pour mieux s'organiser,
- connaître les supports d'enregistrement (papier et/ou informatique),
- se rassurer, se sentir valorisé ou avoir une recette miracle.

Information sur la Chaîne Alimentaire (ICA)

Sous l'égide de l'Office de l'Élevage, l'Institut de l'Élevage a été missionné pour animer un groupe de réflexion sur la mise en application de l'ICA concernant les gros bovins, les veaux, les petits ruminants et les équins.

Dans ce domaine, l'Institut de l'Élevage a d'ores et déjà mené une étude en deux volets (voir son site web, rubrique "Traçabilité des produits et des pratiques") :

1. Etablir un état des lieux de la traçabilité sanitaire dans l'Union Européenne : faire le point sur l'existant et identifier les expériences intéressantes pouvant être transposées ou adaptées (Danemark, Suède...).
2. Faire le point sur la traçabilité des informations sanitaires actuellement en place en France entre les élevages et les abattoirs : le cadre général réglementaire, les expériences et les initiatives locales, les travaux en cours dans les différentes instances professionnelles (interprofessions, groupements de défense sanitaires...) Analyser cette situation actuelle au regard des exigences du Paquet Hygiène, et plus particulièrement de l'Information sur la Chaîne Alimentaire.

INTERBEV (Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes) a de son côté réuni les familles professionnelles des filières concernées pour réfléchir à quelques pistes et sujets nécessitant une position harmonisée et proposer une méthode de travail. Un comité de pilotage devait être constitué avec les fédérations concernées, les instituts techniques, les groupements de défense sanitaire, l'administration et l'Office de l'Élevage. Des groupes techniques par espèce devaient également être mis en place afin d'analyser finement les problématiques posées par l'ICA et proposer des solutions au comité de pilotage et à l'administration. Ce projet n'a pour l'instant pas fait l'objet d'une communication plus approfondie, tant au niveau des travaux menés que de leurs résultats.

Le Système de Conseil Agricole

Le règlement européen de 2003 sur la réforme de la PAC et la conditionnalité des aides a institué la création d'un Système de Conseil Agricole. Dès le début de l'année 2006, le Ministère de l'Agriculture en France avait mis en place un dispositif de diagnostic accompagné sur la conditionnalité (*cf. page 44*). Un nouveau cahier des charges prévoit, à compter du 1^{er} janvier 2008, l'habilitation d'organismes ou de réseaux d'organismes présentant une offre de prestations complémentaires, couvrant l'ensemble du champ de la conditionnalité, sur la base de référentiels coordonnés.

Il peut s'agir de conseils individuels ou en groupe ou de toute autre prestation. L'objectif est de **permettre à tout agriculteur qui le souhaite de solliciter un appui sur toute question liée à la conditionnalité des aides.**

Une concertation professionnelle s'est engagée au niveau national entre différentes organisations agricoles représentatives pour valoriser l'expérience française en matière de développement agricole et permettre une mise en place concertée d'un Système de Conseil Agricole accessible à un maximum d'agriculteurs.



II Proposition d'un plan d'action régional

a. *Les premières actions de sensibilisation et de lobbying*

Le plan d'action régional a débuté par une première phase essentielle de **sensibilisation des responsables professionnels**, afin de les informer sur le Paquet Hygiène et de définir une politique d'intervention en Normandie. Pour cela, un **diaporama** a été réalisé à la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie pour présenter la nouvelle réglementation, ses objectifs et ses conséquences, notamment pour les agriculteurs.

En effet, les quelques colloques et réunions d'information organisés au niveau national étaient restés relativement confidentiels et avaient eu peu d'impacts dans les régions. Le dossier n'avait pas fait l'objet d'une quelconque communication dans les milieux professionnels et *a fortiori* dans le monde agricole, alors que l'on se trouvait à quelques semaines de l'intégration du Paquet Hygiène dans les règles de la conditionnalité et que le règlement (CE) 178/2002 était même déjà en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2005.

Ce faible niveau d'information était d'autant plus préoccupant que l'administration elle-même ne semblait pas avoir une vision très claire des conditions de mise en application du Paquet Hygiène en France, probablement du fait de la lourdeur des tâches à mener en matière d'interprétation des textes et d'adaptation des systèmes législatifs et réglementaires nationaux.

Le lobbying professionnel

Cette première phase de sensibilisation a été logiquement suivie de décisions d'intervention relevant essentiellement du **lobbying professionnel**, afin d'exprimer les inquiétudes des organismes professionnels de la région, de formuler des demandes et des recommandations, notamment vis-à-vis de leurs instances représentatives nationales.

La première action dans ce domaine a été la rédaction et la diffusion d'un avis du CREL sous la forme d'une délibération en date du 23/09/05 (*voir encadré page suivante*).

En octobre 2005, des questions plus précises ont été posées auprès de l'APCA :

- Dispose-t-on d'une analyse détaillée des exigences du Paquet Hygiène ?
- Quelles sont les actions menées au niveau national sur la rédaction des GBPH et sur la reconnaissance des chartes de bonnes pratiques et démarches de qualité en place ?
- Quelles actions politiques sont menées auprès du Ministère et des administrations concernées ?
- Quel est l'état d'avancement de la mise en application du Paquet Hygiène dans les autres pays européens, et existe-t-il des expériences intéressantes dont on pourrait s'inspirer ?
- Le projet GIEA (*cf. page 45*) est-il impliqué dans ce dossier pour établir des modèles de données, définir des formats et règles d'échange des données ?
- Quelles sont les exigences relatives au Paquet Hygiène dans la conditionnalité au 1^{er} janvier 2006 ?



CREL Normandie

CONSEIL REGIONAL DE L'ELEVAGE DE NORMANDIE

AVIS DU CONSEIL REGIONAL DE L'ELEVAGE DE NORMANDIE SUR LE PAQUET HYGIENE

Après avoir étudié le contenu du règlement 178-2002 et de l'ensemble des textes qui constituent le Paquet Hygiène, le Conseil Régional de l'Élevage de Normandie :

CONFIRME le souci des agriculteurs de participer activement à la sécurité alimentaire et de faire évoluer leurs pratiques en conséquence ;

ESTIME que le niveau d'exigence est élevé et ne prend pas assez en compte le fait que le monde agricole est constitué de très petites entreprises ;

DEPLORE le manque d'informations sur les conditions d'application de ces textes à quelques semaines de leur entrée en vigueur, rendant impossible toute anticipation dans la sensibilisation et l'accompagnement des agriculteurs ;

S'INTERROGE sur la faisabilité concrète de telles exigences dans les exploitations agricoles, et sur les moyens qui seront apportés pour accompagner les agriculteurs, en particulier sur l'information de la chaîne alimentaire ;

S'INQUIETE du niveau des exigences appliquées aux importations, et espère qu'elles seront à la hauteur des exigences imposées aux productions issues de l'Union Européenne ;

SOLLICITE une concertation nationale sur ce dossier, dans le cadre des groupes GIEA et AGRO-EDI, afin de définir des formats de données et des modalités d'échanges cohérents et harmonisés ;

EXIGE que les pratiques et démarches existantes, qui donnent satisfaction aujourd'hui, soient reconnues, dans un souci de valoriser les efforts déjà fournis par les agriculteurs, et dans le respect de la simplification administrative.

Fait à Caen, le 23 septembre 2005

Le Conseil Régional de l'Élevage regroupe les Chambres Régionale et Départementales d'Agriculture, Etablissements Départementaux de l'Élevage, Organismes de Contrôle Laitier, Groupements de Défense Sanitaire, Coopératives d'Insémination Animale, Interprofessions Lait et Viande, GIE Lait-Viande de Basse et de Haute-Normandie, et l'ARSOE Manche Atlantique.



Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie
6, rue des Roquemonts
14053 CAEN Cedex 4

Contact : Gwenaëlle GAIN
Tel : 02.31.47.22.66 - Fax : 02.31.47.22.60
gwenaelle.gain@normandie.chambagri.fr



Les maîtres mots de la réflexion du CREL en cette fin d'année 2005 étaient les suivants :

- Faire preuve de **pragmatisme** et de **réalisme** par rapport au métier d'agriculteur dans l'interprétation des textes et le niveau d'exigence au moment des contrôles.
- Valoriser ce que font déjà les agriculteurs afin d'**éviter la surenchère administrative** : compléter les enregistrements déjà en place dans les exploitations agricoles, **adapter** les chartes de bonnes pratiques et les démarches qualité comme outils d'accompagnement des agriculteurs.
- **Dédramatiser** et démystifier le Paquet Hygiène par une application progressive et dans un souci de **simplification administrative** : faire des propositions d'interprétation à l'administration et **faire valoir l'existant**.
- **Normaliser** les échanges de données dans un souci de simplification des transmissions d'informations et de **valorisation technico-économique** des enregistrements dans les exploitations agricoles.
- Prôner la **concertation** au niveau national et au niveau régional, dans un souci d'harmonisation et de **mutualisation** des méthodes et des outils (supports de communication, kits de formation, outils d'enregistrement...) : solliciter le niveau national avant toute initiative régionale ou départementale.

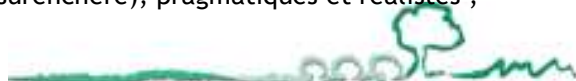
L'engagement de premières mesures

Outre l'engagement politique, la prise de conscience des instances professionnelles régionales sur le dossier Paquet Hygiène s'est traduite par :

- La **participation active** d'une chargée de mission de la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie à un groupe de travail formé fin 2005 par l'APCA.
- La mise en place d'un **groupe de travail régional** sous l'égide du Conseil Régional de l'Élevage (CREL) afin, dans un premier temps, de faire un inventaire des besoins des agriculteurs, un état des lieux des pratiques, démarches et outils pouvant satisfaire aux exigences du Paquet Hygiène, dans un second temps de proposer des actions, des outils et des services pour accompagner les agriculteurs.

Le plan d'action proposé est issu des réflexions de ce groupe de travail et des résultats des enquêtes réalisées durant l'été 2006 (*cf. Chapitre II*). Il a dans un premier temps confirmé les premières décisions politiques du CREL :

1. **Continuer à sensibiliser les responsables professionnels, ainsi que les agents de terrain des organismes de conseil, vulgariser et développer les démarches existantes** (registre d'élevage, chartes de bonnes pratiques, conditionnalité...) afin de préparer les agriculteurs, détecter les adaptations nécessaires et les lacunes, identifier les besoins... sans pour autant surcharger directement d'informations des agriculteurs déjà très préoccupés par les DPU et la conditionnalité.
2. **Sensibiliser les agriculteurs sur les points essentiels de l'année 2006 sans parler de Paquet Hygiène** :
 - se concentrer sur le respect des exigences de la **conditionnalité** (qui reprennent une grande part des obligations du Paquet Hygiène) ;
 - **être identifié auprès du CFE et avoir un n° de SIRET**, informer le CFE à chaque modification sur l'exploitation ;
 - **s'engager dans les chartes de bonnes pratiques** en place (ou le GBPH pour les producteurs de produits laitiers et de fromages fermiers) afin d'être en mesure d'apporter la preuve de leurs bonnes pratiques.
3. **Poursuivre les actions de lobbying** :
 - auprès des fédérations nationales et des instituts techniques pour la rédaction de procédures d'hygiène et de guides de bonnes pratiques en valorisant les démarches existantes ;
 - en faisant preuve de vigilance sur le contenu des guides de bonnes pratiques, qui devront rester proches de la réglementation (pas de surenchère), pragmatiques et réalistes ;



- se préparer à l'ICA : identifier les données requises, le niveau d'exigence, les délais de transmission, les modalités de la phase transitoire, sa faisabilité sur le plan technique (quels modes de transmission des informations), sur le plan juridique (problématique de la propriété des données) et sur un plan plus concret de mise en œuvre pratique à grande échelle au niveau de l'élevage français ;
- voir ce qui se fait ailleurs dans l'Union Européenne pour s'inspirer des initiatives intéressantes, mais également dans un souci d'équité et pour éviter toute inégalité entre les agriculteurs de pays différents.

b. Plan d'action à déployer en Normandie

Outre les actions de lobbying, plusieurs thèmes de travail ont été abordés pour élaborer le plan d'action à mettre en œuvre en Normandie : l'information et la sensibilisation, la formation, l'accompagnement des agriculteurs, l'enregistrement des exploitations auprès des autorités compétentes, la traçabilité des produits (identification des fournisseurs et clients, preuves de transaction), les procédures de retrait et de rappel des produits, la tenue des registres (traçabilité des pratiques), les règles d'hygiène et les guides de bonnes pratiques, l'information sur la chaîne alimentaire.

Les actions de sensibilisation

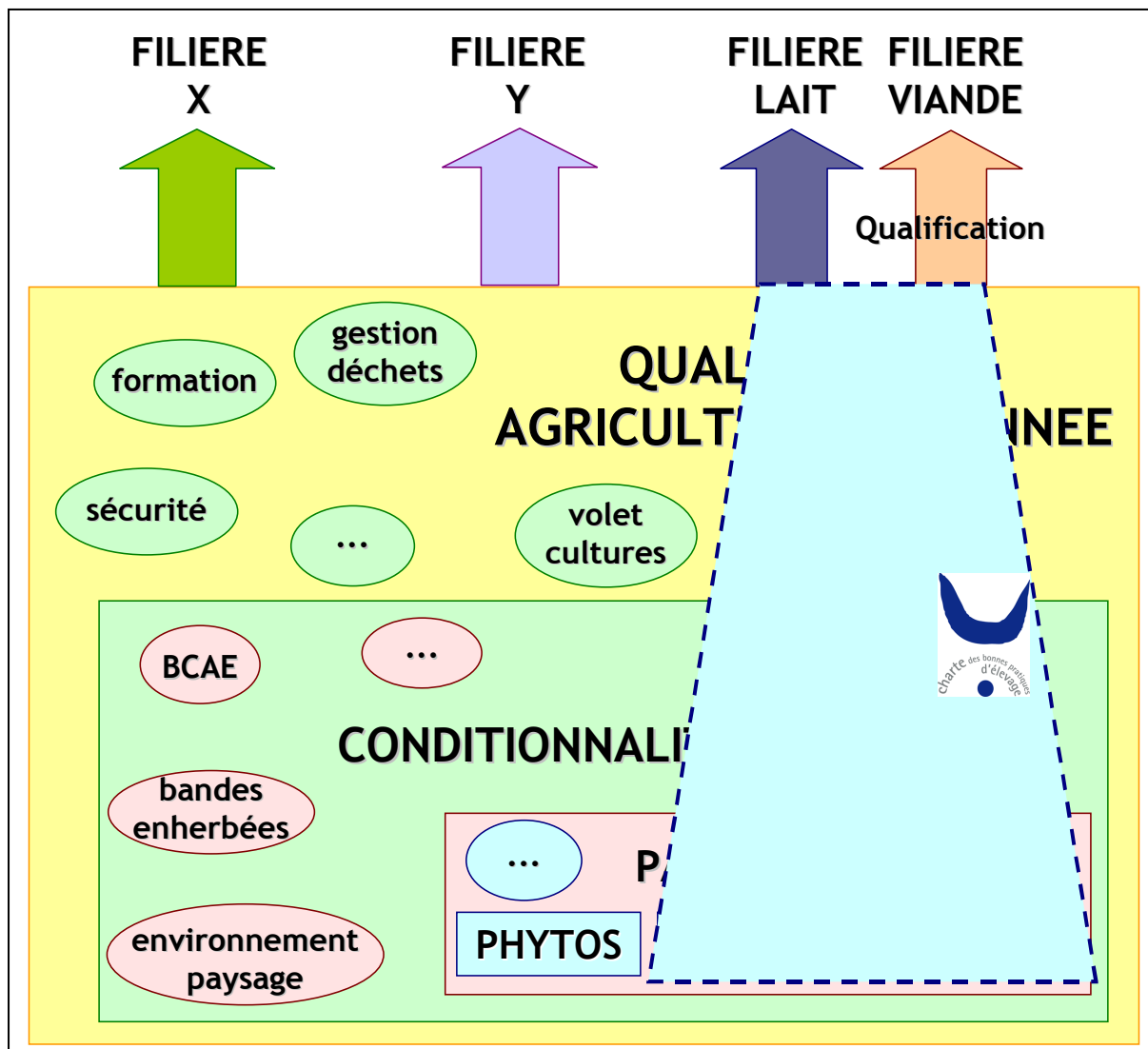
Au-delà de la cible des responsables professionnels et des conseillers de terrain, jugée prioritaire dans un premier temps dans l'attente d'éléments plus concrets sur la mise en application du Paquet Hygiène, il est proposé de baser les actions d'information et de sensibilisation sur un discours clair et simple qui favorise **la cohérence et l'articulation** des exigences réglementaires, chartes de bonnes pratiques et démarches de qualité.

En d'autres termes, pour dédramatiser sur le Paquet Hygiène, il faut montrer aux agriculteurs qu'ils en respectent déjà un grand nombre d'exigences, et qu'ils n'ont pour la plupart que quelques améliorations à mettre en œuvre, que quelques pratiques à mieux formaliser ou à enregistrer, et ce d'autant plus s'ils sont déjà adhérents à une charte de bonnes pratiques ou engagés dans une démarche de qualité.

Il semble pour autant indispensable d'**éviter la confusion comme la surenchère**, et de bien identifier, dans les messages comme dans les prestations ou les outils, ce qui relève d'obligations réglementaires de ce qui relève d'obligations facultatives réservées à ceux qui s'engagent dans des démarches volontaires.



Figure 7 : Articulation du Paquet Hygiène avec la conditionnalité et les démarches qualité



Source : Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie

Le développement de prestations appropriées

En matière de **formation**, quatre thèmes principaux sont à développer en se basant sur les programmes et les outils mis en place au niveau national, notamment par les instituts techniques :

- des formations sur le thème de l'assurance qualité, l'analyse des risques, les principes HACCP, les guides de bonnes pratiques d'hygiènes ;
- des formations aux règles d'hygiène selon les productions, pour les agriculteurs comme pour leurs salariés ;
- des formations à la gestion documentaire et la gestion des enregistrements administratifs : méthodologie, organisation du bureau, classement et archivage, durée de conservation des pièces justificatives, etc ;
- des formations à l'utilisation de l'outil informatique et des services web proposés par les organisations professionnelles pour l'enregistrement des pratiques sur les animaux et les parcelles.

Les enquêtes réalisées auprès des éleveurs ont montré une attente particulière en matière de formation et de prestation, notamment :

- présenter l'offre de formation sous la forme d'un catalogue synthétique et unique,
- proposer de nouvelles formes de formation, plus fractionnées, à domicile ou à distance, pour mieux s'adapter à la disponibilité des exploitants.



En matière de **prestations d'accompagnement**, trois thèmes sont également proposés, en complément des prestations qui existent déjà dans le domaine de la **conditionnalité** (auto-diagnostic accompagnés) ou des **chartes de bonnes pratiques** (visites de diagnostic et de suivi) :

- Développer un service de **secrétariat en élevage** (déjà proposé par le Contrôle Laitier dans la Manche) : c'est un technicien qui assure mensuellement à la demande de l'éleveur la saisie sur support informatique de ses déclarations et de ses enregistrements (déclarations PAC et primes, cahier d'épandage, mise à jour des registres, obligations dans le cadre des chartes de bonnes pratiques et démarches de qualité) et de sa comptabilité.
- Il permet à l'éleveur d'être déchargé de toutes ces contraintes administratives et d'être surtout rassuré sur la pertinence et la complétude des informations enregistrées, ainsi que le respect des délais et dates de dépôt.
- Proposer des **services spécifiquement adaptés aux producteurs de produits fermiers** et aux vendeurs directs : gestion des clients et fournisseurs, gestion des procédures de retrait et de rappel des produits, etc.
- Développer des **prestations de conseil technico-économique** à partir des registres tenus par l'agriculteur : analyses individuelles et collectives des données enregistrées et des pratiques, comparaisons avec des moyennes départementales ou en groupes d'agriculteurs, établissement de références, etc.

L'adaptation des systèmes d'informations

Dans ce domaine, qui dépasse le seul champ du Paquet Hygiène, c'est à une échelle nationale ou interrégionale que les réflexions doivent être menées, par exemple dans le cadre du projet GIEA. Afin de simplifier l'enregistrement des pratiques et la circulation des données ainsi collectées par le moyen de supports informatiques et de bases de données centralisées, il semble essentiel de :

- **favoriser la souplesse des systèmes d'informations et leurs interrelations pour une meilleure cohérence et communication entre les bases** : pour une même donnée, avoir la même valeur au même instant dans toutes les bases de données (qu'elles soient professionnelles ou administratives, départementales ou nationales...);
- **travailler à la normalisation des données pour favoriser la communication des enregistrements des agriculteurs** quel que soit le support ou quel que soit le logiciel : il faut pour cela définir des modèles de données, des formats standards des données, des règles standards d'échange des données, etc.

La mise à disposition d'outils

Tout en veillant à **valoriser les outils élaborés au niveau national** et à **ne pas multiplier les supports mis à la disposition des agriculteurs**, ce qui peut entraîner la confusion et le sentiment de surcharge administrative, les différents **outils papier** qui peuvent être proposés sont :

- des modèles de **fiche descriptive de l'exploitation** avec ses différents numéros d'identification, plus particulièrement son numéro de SIRET. Les organismes d'élevage en Normandie proposeront prochainement une édition automatisée d'une telle fiche, avec la majorité des informations requises déjà renseignées à partir de la base de données des élevages. L'éleveur n'aura plus qu'à compléter les informations manquantes, par exemple ses partenaires et autres clients et fournisseurs ;
- des **modèles d'enregistrement des pratiques**. Pour le registre d'élevage, il existe déjà en Normandie un **kit d'enregistrement pour l'éleveur** élaboré par la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie, qui comprend 14 fiches de présentation du registre d'élevage et de modèles d'enregistrement pour les différentes espèces animales ;
- des **modèles de fiches d'enregistrement des clients et fournisseurs** ;
- des **modèles de notification** en cas de retrait ou de rappel des produits ;



- Des **modèles de fiche historique sanitaire** de l'animal pour l'information sur la chaîne alimentaire (à confirmer selon les données qui seront réellement exigées et selon les modalités de communication qui seront mises en place).

C'est cependant probablement par le biais de l'outil informatique que la simplification des démarches administratives peut le plus facilement se réaliser. Il est donc proposé pour cela :

- De **vulgariser les outils informatiques existants** (services web proposés par les organismes professionnels, notamment les Chambres d'Agriculture, ou logiciels), ce qui nécessite de :
 - favoriser l'équipement informatique des agriculteurs et leur formation à l'usage de l'outil informatique ;
 - généraliser le haut débit dans les campagnes ;
 - développer des fonctionnalités sur ordinateurs de poche pour faciliter la saisie des pratiques au quotidien ;
 - simplifier les accès aux services web (problèmes des anti-virus, des contrôles parentaux...) ;
 - sécuriser les enregistrements des agriculteurs sur des bases de données centralisées, protégées et confidentielles.
- De **proposer différents modes et grilles d'enregistrement des pratiques** dans le cadre de ces services existants : de nombreux supports existent déjà, mais ils peuvent éventuellement être adaptés et complétés (fiche descriptive de l'exploitation en prévision, registre des fournisseurs et clients, etc).

La valorisation des enregistrements

Il est proposé de développer l'**analyse technico-économique individuelle et collective** des données enregistrées, notamment par le biais de l'outil informatique :

- en présentant quelques critères d'analyse pertinents et quelques graphiques sur les services web et logiciels existants, à compléter par des prestations de conseil (valorisations sur le plan sanitaire, sur le plan environnemental, sur le plan des coûts de production, etc) ;
- en développant des fonctions d'import et d'export de données pour permettre leur valorisation sur d'autres logiciels par des experts (par exemple : le vétérinaire).

Ce point dépasse le champ du Paquet Hygiène, mais semble un élément extrêmement important pour **donner du sens à la saisie des données et des pratiques** exigées par la réglementation, faire en sorte que cela ne soit pas qu'un acte réglementaire, mais aussi un outil pour analyser et améliorer les performances technico-économiques de l'exploitation.





CONCLUSION

On attend beaucoup des travaux de rédaction des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) pour accompagner efficacement les agriculteurs dans la mise en œuvre du Paquet Hygiène, grâce à un support d'analyse des risques et de définition des bonnes pratiques mutualisé et harmonisé au niveau national, reconnu par les Pouvoirs Publics. C'est un élément essentiel de réassurance des agriculteurs pour passer sereinement l'épreuve souvent redoutée des contrôles de l'administration.

On attend peut-être encore plus des outils de traçabilité, avec un besoin fondamental de clarification et de simplification, car de nombreux agriculteurs se plaignent de la surcharge administrative et sont dépassés par la multiplication, la lourdeur et la redondance des supports d'enregistrement et autres déclarations à gérer. Des guides et outils réalisés et reconnus au niveau national, accompagnés localement de formations et de prestations d'accompagnement sur la gestion documentaire, peuvent répondre aux attentes des agriculteurs dans ce domaine.

L'outil informatique représente à ce sujet un facteur de simplification et de gain de temps en matière de traçabilité, mais aussi de sécurisation des données et des échanges d'informations lorsqu'il est couplé à une base de données centralisée. Mais dans ce domaine également, il reste beaucoup à faire en matière d'équipement et de formation des agriculteurs, ainsi qu'en matière de normalisation des données et de standardisation des échanges.

Par ailleurs, muni de fonctionnalités de valorisation technico-économique, l'outil de traçabilité peut permettre de donner un sens aux enregistrements des pratiques, de faire en sorte que la saisie ne réponde pas qu'à une obligation réglementaire, mais soit aussi un acte utile dans la gestion de l'exploitation et l'amélioration de ses performances.

Au-delà de ces éléments essentiels pour une mise en application sereine et efficace du Paquet Hygiène, la nouvelle réglementation demande encore des efforts importants en matière d'information et de sensibilisation, mais également d'action professionnelle et politique pour contribuer à une interprétation et une mise en œuvre réaliste et pragmatique des textes, apporter encore plus de simplification.

Sans remettre en cause le bien-fondé de cette législation alimentaire au niveau européen, son importance pour la sécurité sanitaire et la réassurance des consommateurs, elle représente un poids nouveau pour les filières agroalimentaires, plus particulièrement pour les agriculteurs, alors que dans le même temps, la libéralisation des marchés entraîne des variations importantes de prix et des importations de produits qui ne sont pas soumis aux mêmes contraintes.

En matière de traçabilité et de qualité des produits alimentaires, les agriculteurs ont déjà fourni de nombreux efforts, se sont volontairement engagés dans des démarches au-delà de la réglementation. Il est indispensable de reconnaître ces efforts et de valoriser cet existant pour ne pas pénaliser les producteurs et pour les encourager à progresser encore. L'adaptation des démarches de bonnes pratiques, leur reconnaissance officielle comme outil d'application du Paquet Hygiène, une articulation rationnelle avec les filières de qualité, sont autant de facteurs de réussite pour la mise en application de la nouvelle législation alimentaire européenne.





GLOSSAIRE

ACTA	Association de Coordination Technique Agricole
ACTIA	Association de Coordination Technique pour l'Industrie Agroalimentaire
ADAR	Association de Développement Agricole et Rural
AESA	Autorité Européenne de Sécurité Sanitaire des Aliments
AR	Agriculture Raisonnée
APCA	Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture
ARIP	Association Régionale Interprofessionnelle Porcine
BCAE	Bonnes Conditions Agricoles et Environnementales
BDNU	Base de Données Nationale des Usagers (du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche)
CBPE	Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage
CDA	Chambre Départementale d'Agriculture
CER	Centre d'Economie Rural
CETIOM	Centre Technique Interprofessionnel des Oléagineux Métropolitains
CFE	Centre de Formalité des Entreprises
CNE	Confédération Nationale de l'Élevage
CNIPT	Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre
CTIFL	Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes
DDAF	Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt
DDSV	Direction Départementale des Services Vétérinaires
DPU	Droit à Paiement Unique
EDE	Etablissement Départemental de l'Élevage
FQRN	Filière Qualité Race Normande
GPBH	Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène
GPLM	Groupement des Producteurs de Légumes de la Manche
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point (système d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques)
IAA	Industries AgroAlimentaires
ICA	Information sur la Chaîne Alimentaire
IFIP	Institut de la Filière Porcine (ex ITP - Institut Technique du Porc)
INSEE	Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques
INTERBEV	Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes
ITAVI	Institut Technique Avicole
ITPT	Institut Technique de la Pomme de Terre
PAC	Politique Agricole Commune
SIRET	Système d'Identification du Répertoire des Etablissements
UE	Union Européenne
VA	Vache Allaitante
VL	Vache Laitière
VPF	Viande de Porc Française





REFERENCES - BIBLIOGRAPHIE

REFERENCES REGLEMENTAIRES

Les documents de références sont disponibles sur :

http://www.agriculture.gouv.fr/spip/actualites.paquethygiene_a4786.html

http://ec.europa.eu/food/index_fr.htm

<http://www.legifrance.gouv.fr>

Règlements du Paquet Hygiène

Règlement (CE) 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement (CE) 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale.

Règlement (CE) 882/2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Règlement (CE) 183/2005 du Parlement Européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Autres règlements liés au Paquet Hygiène

Règlement (CE) 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Règlement (CE) 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives aux règlements du paquet hygiène.

Règlement (CE) 2075/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes.

Règlement (CE) 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) 853/2004, (CE) 854/2004 et (CE) 882/2004.

Documents d'interprétation de la Commission

Guide d'orientation pour le règlement (CE) 178/2002.

Guides d'interprétation du Règlement (CE) 852-2004 et du Règlement (CE) 853/2004.

Document d'orientation sur l'application des procédures fondées sur les principes HACCP.



Circulaires ou documents issus de l'administration française

Guide d'aide à la gestion des alertes - document conjoint DGAL/DGCCRF/DGS - mai 2005.

Application de la traçabilité dans le cadre du règlement 178/2002 - note conjointe DGCCRF/DGAL - janvier 2005.

Protocole de validation des guides de bonnes pratiques d'hygiène - note conjointe DGAL/DGCCRF/DGS - mai 2005.

Avis du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche du 12 janvier 2006 sur l'utilisation du numéro de SIRET dans les échanges avec les opérateurs du secteur alimentaire et de l'alimentation animale.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE - Publication au JOCE du "paquet hygiène". Note de Service du 28 juillet 2004 (6 pages).

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE - Mesures transitoires aux règlements (CE) 853/2004 et (CE) 854/2004. Note de Service du 29 novembre 2005 (6 pages).

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE - Mise en œuvre des règlements du "paquet hygiène" au 1^{er} janvier 2006 (hors production primaire). Note de Service du 6 janvier 2006 (5 pages).

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE - Conduite à tenir vis-à-vis des abattoirs, des ateliers de découpe de volailles et de lagomorphes dérogatoires de faible capacité et des tueries particulières avec la mise en application du paquet hygiène depuis le 1^{er} janvier 2006. Note de Service du 28 février 2006 (13 pages).

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE - Paquet hygiène et agrément (alimentation humaine). Note de Service du 16 février 2006 (20 pages).

Documents d'analyse du Conseil National de l'Alimentation

Avis sur la mise en œuvre du règlement (CE) 178/2002 - novembre 2004.

Recommandations pour l'entrée en application du paquet hygiène - novembre 2005.

AUTRES DOCUMENTS

Ouvrages et documents de travail

ADAR-SDPAR - Synthèse des exigences liées à la réforme de la législation alimentaire - 2005 - 3 pages.

APCA - Réforme de la législation alimentaire : analyse des règlements du paquet hygiène - 2005 - 13 pages.

APCA - Comparaison des dispositions des règlements du paquet hygiène avec les exigences liées à la conditionnalité des aides - 2006 - 16 pages.

APCA - Autodiagnostic conditionnalité - 2006 - 18 pages.

APCA - Questionnaire d'autodiagnostic : l'agriculture raisonnée au-delà de la conditionnalité - 2006 - 23 pages.

CHAMBRES D'AGRICULTURE n° 959 - Janvier 2007 - Dossier "Sécurité des aliments : les règles du jeu pour l'agriculture".

FNEC & FNPL - Présentation du guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) pour les fabricants de produits laitiers et fromages fermiers - 2004 - 4 pages.



INSTITUT DE L'ELEVAGE - COLLECTION RESULTATS - Février 2006 - "Application des réglementations relatives à l'hygiène et la sécurité des aliments Paquet Hygiène - VOLET 1 - Analyse des règlements relatifs à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et à l'hygiène des aliments pour animaux dans la perspective de leur application en élevage de ruminants" - Caroline GODEFROY, Georges CARROTTE, Jean-Marc GAUTIER (<http://www.inst-elevage.asso.fr/html1/spip.php?article9387>)

Brochures et dépliants

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE - "Le paquet hygiène" - Brochure 4 pages.

INSTITUT DE L'ELEVAGE & INTERBEV - "Éleveurs, évaluez l'état de propreté des vos animaux" - 2006. (<http://www.inst-elevage.asso.fr/html1/spip.php?article9666>)

ITP - "Bonnes pratiques d'hygiène et de conduites d'élevage" - 2005.

ITP - "Guide de l'éleveur pour l'identification des porcins" - 2005.

AGRIAL & ARVALIS - "Guide pratique du stockage à la ferme" - 2006.

ARVALIS - "Guide de bonnes pratiques d'hygiène - points clés en grandes cultures" - juin 2006. (http://www.arvalisinstitutduvegetal.fr/fr/com_presentation.asp?ci_type=0&intitul=9&srub=3)

ARVALIS - "Projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène - enjeux pour les grandes cultures" - juin 2007. (http://www.arvalisinstitutduvegetal.fr/fr/com_presentation.asp?ci_type=0&intitul=9&srub=3)





ANNEXES

Annexe 1

Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques publiés au Journal Officiel

Annexe 2

Liste des organismes professionnels enquêtés

Annexe 3

Localisation des exploitations d'élevage visitées

Annexe 4

Contenu du guide d'entretien dans les élevages





ANNEXE 1

Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques publiés au Journal Officiel

Titre	Date d'édition	Référence	Prix unitaire	Élaboré par
Végétaux crus prêts à l'emploi	Mars 1998 (2 ^e édition)	5900	3,81 €	CTIFL ⁽¹⁾
Fabrication des conserves de produits végétaux appertisés	Juillet 1996 (2 ^e édition)	5901	3,81 €	CTPCPA ⁽²⁾
Pâtisserie	Novembre 1999 (2 ^e édition)	5902	5,49 €	CNBP ⁽³⁾
Détaillants en produits laitiers	Mars 1998 (2 ^e édition)	5903	4,73 €	FNDPL ⁽⁴⁾
Glacier-fabricant monovalent	Mars 2000 (2 ^e édition)	5904	3,81 €	CNGF ⁽⁵⁾
Restaurateur	Juin 1999 (2 ^e édition)	5905	15,55 €	CGAD ⁽⁶⁾
Boucher	Mai 1999 (2 ^e édition)	5906	10,21 €	CGAD ⁽⁶⁾
Traiteur	Mai 1999 (2 ^e édition)	5907	12,20 €	CGAD ⁽⁶⁾
Fruits et légumes frais non transformés	Mai 1999 (2 ^e édition)	5908	5,64 €	CTIFL ⁽¹⁾
Boissons en distribution automatique	Juillet 1999	5910	3,05 €	NAVSA ⁽⁷⁾
Filière vins	Janvier 2000 (2 ^e édition)	5909	5,49 €	ONIVIN ⁽⁸⁾ , ITV ⁽⁹⁾
Industrie de la semoulerie de blé dur	Juillet 2000	5912	6,86 €	CFSI ⁽¹⁰⁾
Industrie sucrière et fabrication des sucres liquides	Septembre 2000	5913	4,88 €	SNFS ⁽¹¹⁾
Malterie	Octobre 2000	5914	3,05 €	Malteurs de France
Emballages en matière plastique et emballages souples complexes	Décembre 2000	5915	3,05 €	CSEMP ⁽¹²⁾ UNITES ⁽¹³⁾
Jus de fruits, nectars et produits dérivés	Décembre 2000	5916	4,27 €	UNPJP ⁽¹⁴⁾
Brasserie	Octobre 2000	5917	3,05 €	Brasseurs de France
Chocolaterie, confiserie	Octobre 2000	5918	5,64 €	CGAD ⁽⁶⁾
Poissonnier-détaillant	Février 2001	5919	8,23 €	CGAD ⁽⁶⁾
Charcuterie artisanale	Août 2001	5920	10,06 €	CGAD ⁽⁶⁾
Meunerie	Juin 2001	5921	5,03 €	ANMF ⁽¹⁵⁾
Distribution automatique de produits frais	Octobre 2001	5922	3,00 €	NAVSA ⁽⁷⁾
Distribution des produits surgelés	Juillet 2002	5923	7,90 €	Syndigel
Cafétérias	Mars 2002	5911	5,80 €	SNRPO ⁽¹⁶⁾
Rayon "fromages à la coupe" en GMS	Mai 2002	5924	3,20 €	FCD ⁽¹⁷⁾
Rayon "pâtisserie et viennoiserie" en GMS	Mai 2002	5925	3,80 €	FCD ⁽¹⁷⁾
Rayon "charcuterie à la coupe" en GMS	Mai 2002	5926	3,40 €	FCD ⁽¹⁷⁾
Rayon "marée" en GMS	Mai 2002	5927	4,50 €	FCD ⁽¹⁷⁾
Rayon "viandes" en GMS	Mai 2002	5928	4,00 €	FCD ⁽¹⁷⁾
Fabrication de produits laitiers et de fromages fermiers	Septembre 2003	359300000	8,80 €	FNEC ⁽¹⁸⁾ / FNPL ⁽¹⁹⁾
Semoulerie de maïs	Septembre 2003	359290000	4,00 €	USM ⁽²⁰⁾
Collecte et stockage de céréales	Août 2004	5931	4,25 €	FFCAT ⁽²¹⁾
Transformation et Commercialisation de volailles et de porcs	Décembre 2004	5932	10,70 €	ANDA ⁽²²⁾

- (1) CTIFL : Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes.
 (2) CTCPA : Centre technique de la conservation des produits agricoles.
 (3) CNBP : Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française.
 (4) FNDPL : Fédération nationale des détaillants en produits laitiers.
 (5) CNGF : Confédération nationale des glaciers de France.
 (6) CGAD : Confédération nationale de l'alimentation de détail.
 (7) NAVSA : Chambre syndicale nationale de vente et services automatiques.

Application de la nouvelle législation alimentaire européenne appelée "Paquet hygiène" dans les exploitations agricoles normandes



- (8) ONIVIN : Office interprofessionnel des vins.
- (9) ITV : Institut technique du vin.
- (10) CFSI : Comité français de la semoulerie industrielle.
- (11) SNFS : Syndicat national des fabricants de sucre de France.
- (12) CSEMP : Chambre syndicale des emballages en matière plastique.
- (13) UNITES : Union des industries de transformation d'emballage souple.
- (14) UNPJF : Union nationale des producteurs de jus de fruits.
- (15) ANMF : Association nationale pour la meunerie française.
- (16) SNPRO : Syndicat national de la restauration publique organisée.
- (17) FCD : Fédération des entreprises du commerce et de la distribution.
- (18) FNEC : Fédération nationale des éleveurs de chèvres
- (19) FNPL : Fédération nationale des producteurs de lait
- (20) USM : Union des semouliers de maïs
- (21) FFCAT : Fédération française des coopératives agricoles de collecte, d'approvisionnement et de transformation
- (22) ANDA : Association nationale pour le développement agricole

Ces guides peuvent être commandés à l'adresse suivante : <http://www.journal-officiel.gouv.fr>

Source : www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/liste_gbph_310805.pdf



ANNEXE 2

Liste des organismes professionnels enquêtés

Filières végétales :

- AGRIAL (filières cidre, grandes cultures, légumes)
- ARVALIS (Institut Technique national du végétal)
- Association des Producteurs de Pommes de Terre et Oignons
- Chambres Départementales d'Agriculture (services agronomie et productions végétales, service régional cidricole)
- CETIOM (Centre Technique Interprofessionnel et Oléagineux Métropolitains)
- Coopérative de Bellême
- Coopérative de Creully
- Groupement des Producteurs de Légumes de la Manche
- Saint Louis Sucre

Filières animales :

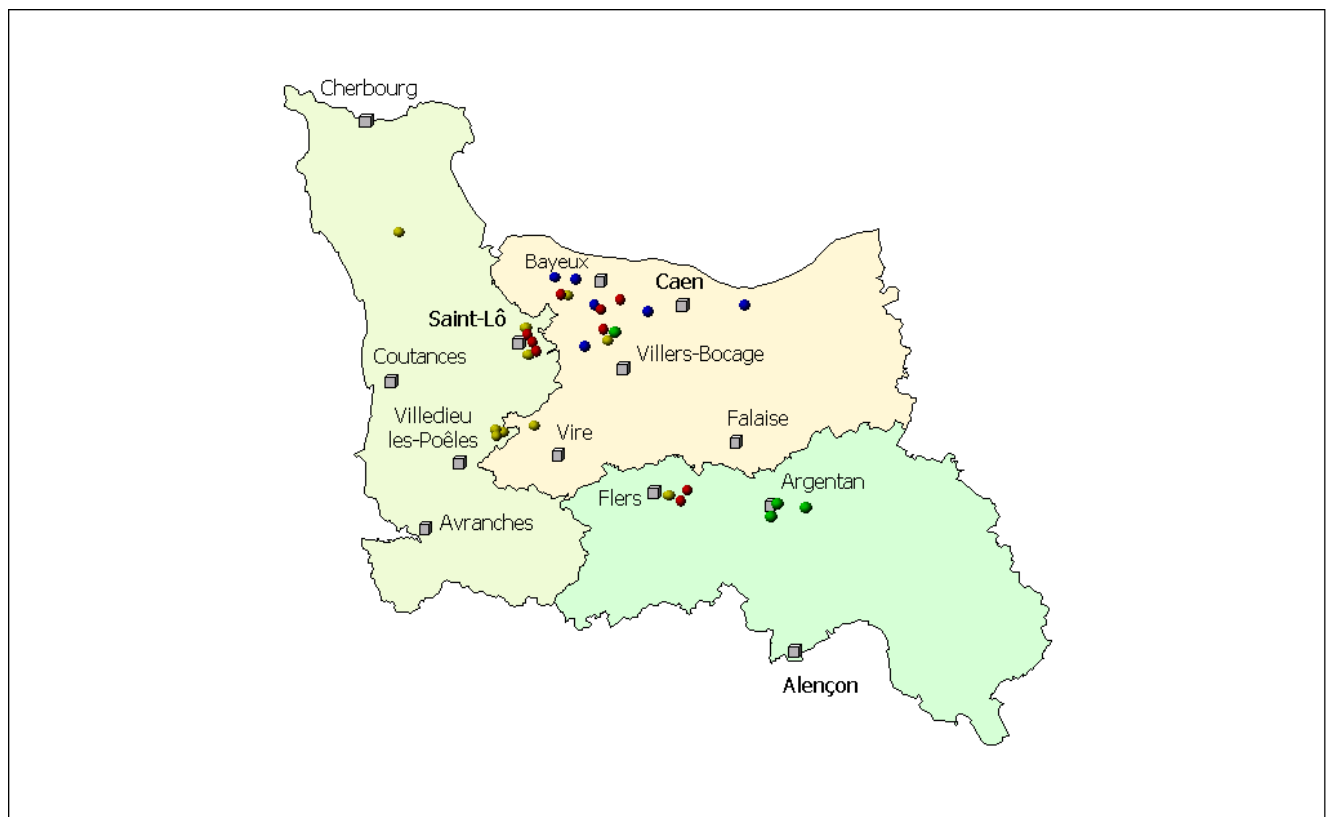
- AVI Normandie (interprofession avicole de Normandie)
- ARIP Normande (interprofession porcine de Normandie)
- Chambres Départementales d'Agriculture (services élevage) ou Etablissements Départementaux de l'Élevage pour les cinq départements de la Normandie
- CIRLAIT et CRIL (interprofessions laitières)
- CIRVIANDE et INTERVIANDE (interprofessions viandes)
- Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt (DDAF) des cinq départements
- Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV) des cinq départements
- Fédération Régionale des Syndicats d'Exploitants Agricoles (FRSEA)
- Groupements de Défense Sanitaire (des trois départements bas-normands)
- Instituts Techniques nationaux : IFIP, Institut de l'Élevage, ITAVI
- Laiteries : UNIL (entreprises privées) et COOP DE FRANCE OUEST (entreprises coopératives)
- Organismes de Contrôle Laitier (des cinq départements normands)
- Organisations de Production bovines : Normandie Bovins, Fédération des Groupements de Producteurs Normands, Copelveau










ANNEXE 3

Localisation des exploitations d'élevage visitées



Source : Logiciel Décisionnel Cartes & Bases

Légende :

-  Villes
-  Producteurs de lait
-  Producteurs de viande bovine
-  Producteurs mixtes (lait - viande)
-  Producteurs fermiers





ANNEXE 4

Contenu du guide d'entretien dans les élevages

Identification de l'exploitation

Nom de l'exploitation :

Commune :

Nom de la personne interrogée :

Département :

Surface Agricole Utile (en ha) :

Production animale :

- lait viande autre
 volailles porcs

Quota laitier :

UGB :

Historique de l'exploitation :

- production fermière, préciser :

Enregistrement de l'exploitation

N° SIRET :

oui

non

Raisons du non - enregistrement :

Questions générales

Situation actuelle

Vous avez été contrôlés au titre de la conditionnalité ?

- oui non

Si oui : quel en a été le résultat ?

Quels ont été les difficultés rencontrées ?

Auto-diagnostic Conditionnalité

Avez-vous réalisé un autodiagnostic pour la conditionnalité ?

- oui non

Si oui :

- par qui ?

- pourquoi celui-là ?

- quel a été le résultat global (% de pénalité) : 0 % 1 % 3 % 5 % 15 %

Quelles ont été les difficultés rencontrées ?

Certification de l'exploitation

Etes-vous adhérents CBPE ?

- oui non

Produisez-vous pour une filière Qualité ?

- oui non

Si oui, laquelle ?

AOC préciser :

Label Rouge préciser :

CCP préciser :

AB préciser :

Autre :

Si vous êtes producteurs fermiers, appliquez-vous un GBPH ou la méthode HACCP ?

- GBPH HACCP aucun

Si vous avez un atelier de transformation, avez-vous l'agrément européen ?

- oui non

Etes-vous qualifiés Agriculture Raisonnée ?

- oui non

Pourquoi ?



Auto-diagnostic Agriculture raisonnée

Avez-vous réalisé un auto-diagnostic au sujet de l'Agriculture Raisonnée ?

oui non

Si oui :

- par qui ?

- quel a été le résultat global : conforme

non conforme

- quelles ont été les difficultés rencontrées ?

Le Paquet hygiène

Avez-vous entendu parler du paquet hygiène ou d'une réforme de la réglementation sur la traçabilité et l'hygiène des denrées alimentaires ?

oui non

Si oui, pouvez-vous m'en dire plus ? Quels sont pour vous les principaux points à retenir ?

Idem pour le GBPH ?

Idem pour la méthode HACCP ?

Qu'est-ce que le paquet hygiène ?

Une réforme sur l'hygiène de l'alimentation humaine et animale depuis la parcelle jusqu'au consommateur

Quels objectifs ?

- la protection de la santé des consommateurs en préservant la santé animale, environnementale et végétale
- la libre circulation des produits
- simplifier et harmoniser la réglementation au niveau européen

Quels changements pour les producteurs ?

Cette réforme n'implique pas beaucoup d'exigences supplémentaires mais il s'agit de critères réaffirmés ou précisés. Les nouveaux critères sont :

- responsabilité sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des aliments
- retrait / rappel de produits révélés non-conformes après leur mise sur le marché, ce qui implique une transmission d'informations tout au long de la chaîne alimentaire
- enregistrement élargi des exploitations : tout site impliqué dans l'alimentation humaine ou animale doit être recensé
- formation du personnel à l'hygiène
- registre : enregistrement des interventions sur les animaux et les végétaux.

Conséquences pour la conditionnalité :

Le paquet hygiène entre partiellement dans le champ de la conditionnalité. Les critères suivants sont contrôlés :

- traçabilité et identification des animaux (boucles et respect des délais de notification pour les naissances, les décès et les mouvements)
- tenue des registres (registre d'élevage, registre phytosanitaire, registre végétal)
- déclaration et agrément des établissements
- certaines bonnes pratiques d'hygiène (eau propre, contrôle de la machine à traire, prophylaxie brucellose et tuberculose, qualité de l'alimentation animale).

Les méthodes de travail

Alimentation & Soins des animaux

ration, fonctionnement, achat/vente, nature des aliments, documents & info, gestion de l'administration des médicaments, gestion du silo, documents conservés (ordonnances, analyses, bon livraison), outils (papier/informatique, par qui et pourquoi celui-là, valorisation int/ext)

Traite

Salle de traite/tank (nettoyage, récupération des eaux, contrôle de la salle de traite)

Logement et propreté des animaux

Propreté des cuirs, fonctionnement du bâtiment, gestion des déchets (animaux morts, ficelles, seringues, bâches...)

Identification

Documents conservés (bon livraison, passeports), problèmes particuliers, outils (papier, informatique)

Combien de temps conservez-vous ces documents ?



Quelles sont selon vous les améliorations possibles ?

Outils, formations et services proposés

Internet

- Avez-vous un ordinateur ? oui non
Avez-vous une connexion Internet ? oui non
Qu'est-ce qui vous intéresse sur Internet ? oui non

Participation aux actions menées par les organismes professionnels

Avez-vous participé récemment à des formations ou réunions d'information ?
 oui non

Si oui, à quel sujet ?

- Conditionnalité par :
 AR par :
 GBPH par :
 HACCP par :
 Paquet Hygiène par :
 Autre, préciser :

Avez-vous bénéficié récemment d'autres services ?

- oui non

Si oui, lesquels ?

- Conseil
 Service d'aide aux déclarations
 Service d'aide à la comptabilité ou à la gestion
 Autre service, préciser :

Avez-vous un abonnement à une revue agricole ?

Qu'en pensez-vous ?

Avez-vous un autre moyen d'information ?

Vos remarques

Sur les outils déjà en place ou souhaités :

Sur les actions menées par les organismes professionnels :

Autres :

Vos attentes et besoins

Qu'attendez-vous de plus pour vous aider dans ces démarches administratives et notamment sur les questions relatives à la traçabilité et à l'hygiène des produits ?

- une formation sur :
 plus de conseils
 un accompagnement
 des services
 d'autres outils pour :
 aucune

Simplification des documents : multiplicité des documents à remplir ou choix trop important d'outils ?

Plus particulièrement sur l'hygiène :

