



Une journée d'information et d'échanges
proposée par l'Institut de l'Élevage et la FNEC-FNPL
en collaboration avec la DGAL

Accompagner les producteurs laitiers fermiers sur la réglementation et la qualité sanitaire

Jeudi 20 mars 2025 – 8^{ème} édition

Paris, Maison du lait



Avec le soutien financier de l'ANICAP

Objectif de cette journée

- Une journée d'information et d'échanges
 - pour les responsables professionnels, les techniciens et structures qui accompagnent les producteurs laitiers fermiers
 - organisée en collaboration avec la DGAL
- Échanger de façon constructive autour de l'application de la réglementation et de la qualité sanitaire



Écoute
Bienveillance
Échanges
Respect

Modalités pratiques



Plaquette 4 pages avec le programme et liens utiles



10h00 – 16h30

Repas 12h30 – 14h00

- Des interventions
- Des temps d'échange et de questions
- Des sondages interactifs via Mentimeter



Téléphone en
vibreur ou silencieux

Programme de la matinée 10h00 – 12h30

Introduction

- Jean-Philippe Bonnefoy (FNEC) et Yves Grandemange (FNPL)

Brèves réglementaires

- Armance Brisedoux (FNEC-FNPL)

L'eau en production laitière fermière

- Enjeux majeurs de l'utilisation de l'eau en production laitière fermière dans le contexte du changement climatique
 - Sabrina Raynaud (Institut de l'Élevage)
- Eau de ressources privées : quelles démarches pour les ateliers de transformations à la ferme
 - Bernard Piot (Direction Générale de la Santé – DGS)
- Eau en agroalimentaire et réutilisation de l'eau
 - Franck Louvet (Direction générale de l'alimentation – DGAL)
- Réutilisation de l'eau : perspectives en agroalimentaire et dans la filière fermière
 - Pierre Barrucand (ATLA)

Programme de l'après midi 14h00 – 16h30

- Outils d'aide à l'inspection : Vade-mecum général et sectoriel, fiche flexibilité, présentation et dernières modifications
 - Franck Louvet (DGAL)
- Guide de gestion des alertes
 - Sophie Belichon (MUS)
- Accompagnement de la diffusion du GBPH Européen
 - Hélène Le Chenadec (Institut de l'Élevage) et Armance Brisedoux (FNEC-FNPL)
 - Bilan de l'accompagnement de la diffusion du GBPH et chiffres clés
 - Retour sur l'utilisation du nouveau dossier-type d'agrément
 - La boîte à outils de la formation GBPH
- Présentation d'Assimilaic : une approche de transfert globale au service de la biodiversité microbienne et de la qualité des produits issus de la transformation au lait cru
 - Ronan Lasbleiz (CNAOL) et Cécile Laithier (Institut de l'élevage)

Conclusion de la journée

- Jean-Philippe Bonnefoy (FNEC) et Yves Grandemange (FNPL)

Brèves réglementaires

20 mars 2025

- Plan de surveillance 2025 / Rappel des résultats de 2022
- Police sanitaire unique

Plan de surveillance 2025

Plan de surveillance 2025

Le taux de contamination des produits selon les dangers à partir de prélèvements d'échantillons représentatifs de la filière (1000 échantillons, 3 espèces, différentes technologies de fromages, fermiers, laiteries, AOP ou non)

Plan de surveillance 2025

Le taux de contamination des produits selon les dangers à partir de prélèvements d'échantillons représentatifs de la filière (1000 échantillons, 3 espèces, différentes technologies de fromages, fermiers, laiteries, AOP ou non)

Vérifier la conformité des fromages
au lait cru à la réglementation

Le taux de contamination des produits selon les dangers à partir de prélèvements d'échantillons représentatifs de la filière (1000 échantillons, 3 espèces, différentes technologies de fromages, fermiers, laiteries, AOP ou non)

Vérifier la conformité des fromages
au lait cru à la réglementation

**Les taux de contamination par *Listeria m.*,
Salmonella spp., *E. coli* STEC des fromages
et les comparer aux précédents plans.**

Plan de surveillance 2025

Le taux de contamination des produits selon les dangers à partir de prélèvements d'échantillons représentatifs de la filière (1000 échantillons, 3 espèces, différentes technologies de fromages, fermiers, laiteries, AOP ou non)

Vérifier la conformité des fromages
au lait cru à la réglementation

**Les taux de contamination par *Listeria m.*,
Salmonella spp., *E. coli* STEC des fromages
et les comparer aux précédents plans.**

Évaluer la prévalence des 4 groupes de pathogénicité tels que définis dans l'avis de l'Anses pour les souches pathogènes d'*Escherichia coli* que sont :

- Groupe I : *E. coli* stx 2a ou 2d+ et eae+
- Groupe II : *E. coli* stx 2a ou 2d+ et eae-
- Groupe III : *E. coli* autre stx+ et eae+
- Groupe IV : *E. coli* autres stx+ et eae-

Plan de surveillance 2025

1 000 échantillons de fromages au lait cru qui seront prélevés dans 500 ateliers, avec 2 prélèvements du même lot de fabrication par atelier

Un pour STEC pour la recherche de souches STEC en n=1
L'autre pour la recherche de *L. monocytogenes* et *Salmonella* spp. en n=5

60 % des échantillons seront issus de la
filière fermière

Plan de surveillance 2025

Deux notes sur les détails du plan de surveillance diffusées aux réseaux FNEC FNPL



Recherche des Campylobacter dans le lait cru de vache prélevé dans les tanks à la ferme

334 analysés
1 fromage contaminé
Taux de contamination de 0,3%.

Plan de surveillance 2022

Recherche des Campylobacter dans le lait cru de vache prélevé dans les tanks à la ferme

334 analysés
1 fromage contaminé
Taux de contamination de 0,3%.

Recherche des Escherichia coli producteurs de Shiga-Toxines (STEC) dans les fromages au lait cru

481 analysés
8 fromages contaminés
Taux de contamination de 1,2%.

Plan de surveillance 2022

Recherche des *Campylobacter* dans le lait cru de vache prélevé dans les tanks à la ferme

334 analysés
1 fromage contaminé
Taux de contamination de 0,3%.

Recherche des *Escherichia coli* producteurs de Shiga-Toxines (STEC) dans les fromages au lait cru

481 analysés
8 fromages contaminés
Taux de contamination de 1,2%.

Recherche des *Salmonella* spp. dans les fromages au lait cru

429 analysés
1 fromage contaminé
Taux de contamination de 0,23%.

Plan de surveillance 2022

Recherche des *Campylobacter* dans le lait cru de vache prélevé dans les tanks à la ferme

334 analysés
1 fromage contaminé
Taux de contamination de 0,3%.

Recherche des *Escherichia coli* producteurs de Shiga-Toxines (STEC) dans les fromages au lait cru

481 analysés
8 fromages contaminés
Taux de contamination de 1,2%.

Recherche des *Salmonella* spp. dans les fromages au lait cru

429 analysés
1 fromage contaminé
Taux de contamination de 0,23%.

Recherche des *Listeria monocytogenes* dans les fromages au lait cru

429 analysés
6 fromages contaminés
Taux de contamination de 1,39%.



Police sanitaire unique

Police sanitaire unique

La délégation à des organismes privés des contrôles sanitaires dans les établissements de remise directe, auparavant opérée par les DD(ETS)PP

débuté au 1er janvier 2024

une augmentation de 80% du nombre de contrôles

Police sanitaire unique

La délégation à des organismes privés des contrôles sanitaires dans les établissements de remise directe, auparavant opérée par les DD(ETS)PP

débuté au 1er janvier 2024

une augmentation de 80% du nombre de contrôles

Les DD(ETS)PP
fournissent les
listes
d'établissement
à contrôler



Les délégataires
font les
contrôles de
première
intention



Les DDPP
signent les
mises en
demeure pour
les
établissements
notés en C



Les délégataires
font les visites
de recontrôles
dans la majorité
des
départements



Les DDPP
lèvent les mises
en demeure

Le délégataire a en charge les secteurs suivants :

La restauration commerciale, y compris les cafétérias et établissements de restauration rapide

Les métiers de bouche : boucheries, charcuteries, traiteurs, fromageries, poissonneries, boulangeries, pâtisseries, glaciers, confiseurs, chocolatiers etc

Les primeurs

Les marchés, véhicules boutique, foires

La distribution : alimentation générale, supérettes et grandes et moyennes surfaces

Police sanitaire unique

L'État continue pour sa part à assurer les contrôles de la remise directe exclus du champ de la délégation.

Ces contrôles concernent :

Les producteurs fermiers

Les établissements de restauration collective

Les établissements de remise directe dérogatoires à l'obligation d'agrément

Le cadre de TIAC (toxi-infection alimentaire collective)

Le cadre de CODAF (Comité opérationnel anti-fraude)

Les établissements caritatifs, les locaux mixtes à usage d'habitation

Les recontrôles à l'échéance des mesures de police administrative (suivis de mises en demeure) selon l'analyse de risque locale

Les recontrôles des établissements de remise directe faisant suite au constat du non-respect des mesures de police administrative ayant pour conséquence la fermeture de l'établissement

Les recontrôles suite à une évaluation globale notée D (ayant pour conséquence la fermeture de l'établissement)

Les établissements s'étant opposés au contrôle par l'organisme délégataire

Les contrôles conduisant à des suites pénales

Police sanitaire unique


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Mise en œuvre de la police sanitaire unique de l'alimentation dans le secteur de la remise directe

Rapport n°24 030

établi par

André KLEIN
Inspecteur général

Marc MEUNIER
Inspecteur général

Juillet 2024

CGAAER
CONSEIL GÉNÉRAL
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DES ESPACES RURAUX

**Pour toutes remontées sur ces
sujets veuillez contacter :**

lfournier@fnec.fr



Une journée d'information et d'échanges
proposée par l'Institut de l'Élevage et la FNEC-FNPL
en collaboration avec la DGAL

L'eau en production laitière fermière



Avec le soutien financier de l'ANICAP



Changement climatique, eau et qualité des produits laitiers fermiers

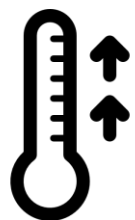
Sabrina Raynaud, Philippe Roussel, Romain Salles

- Augmentation des températures
- Sécheresses et canicules
- Pluies importantes à certaines périodes
- Evènements climatiques extrêmes...

➔ Comment s'adapter voire atténuer ?



Les effets du changement climatique en été...

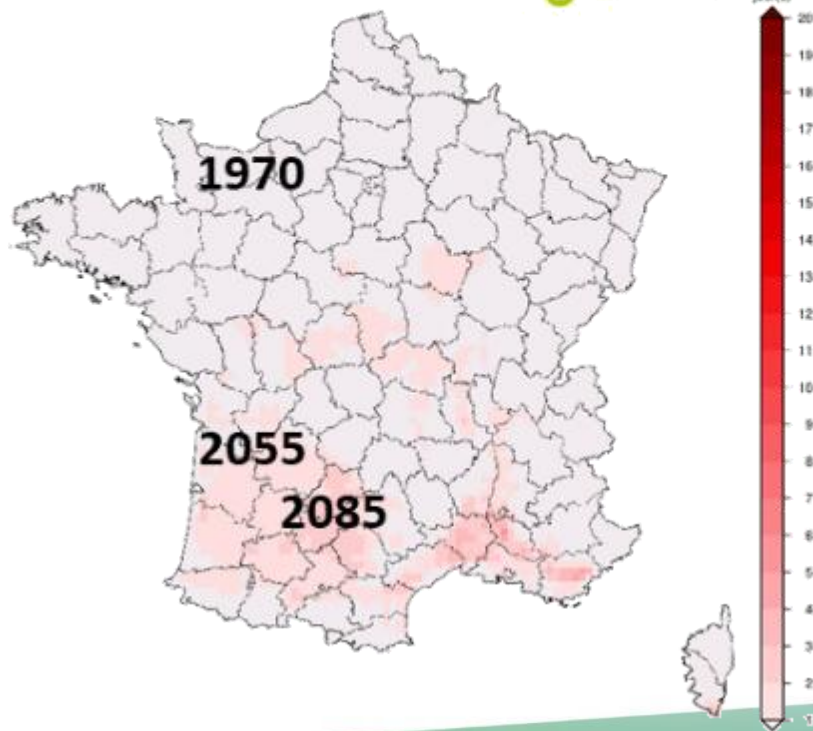


Évolution du nombre de jours de forte chaleur (> 35°C)

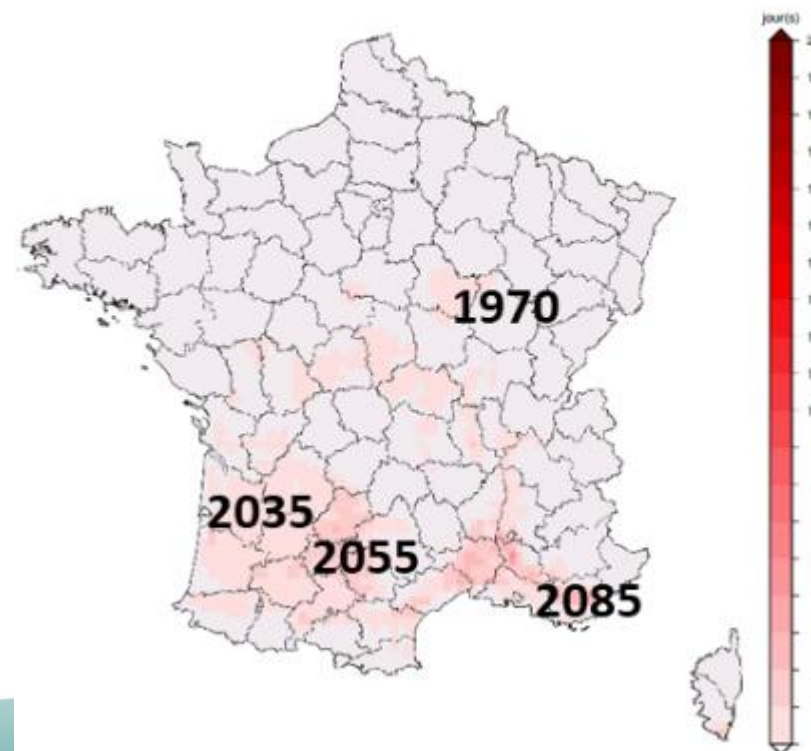


Nombre de jours de forte chaleur
pour le Jeu de données de référence
Période de Référence (autour de 1970) – Moyenne annuelle
Produit multi-modèles du CHIRAS-2020 : médiane de l'ensemble

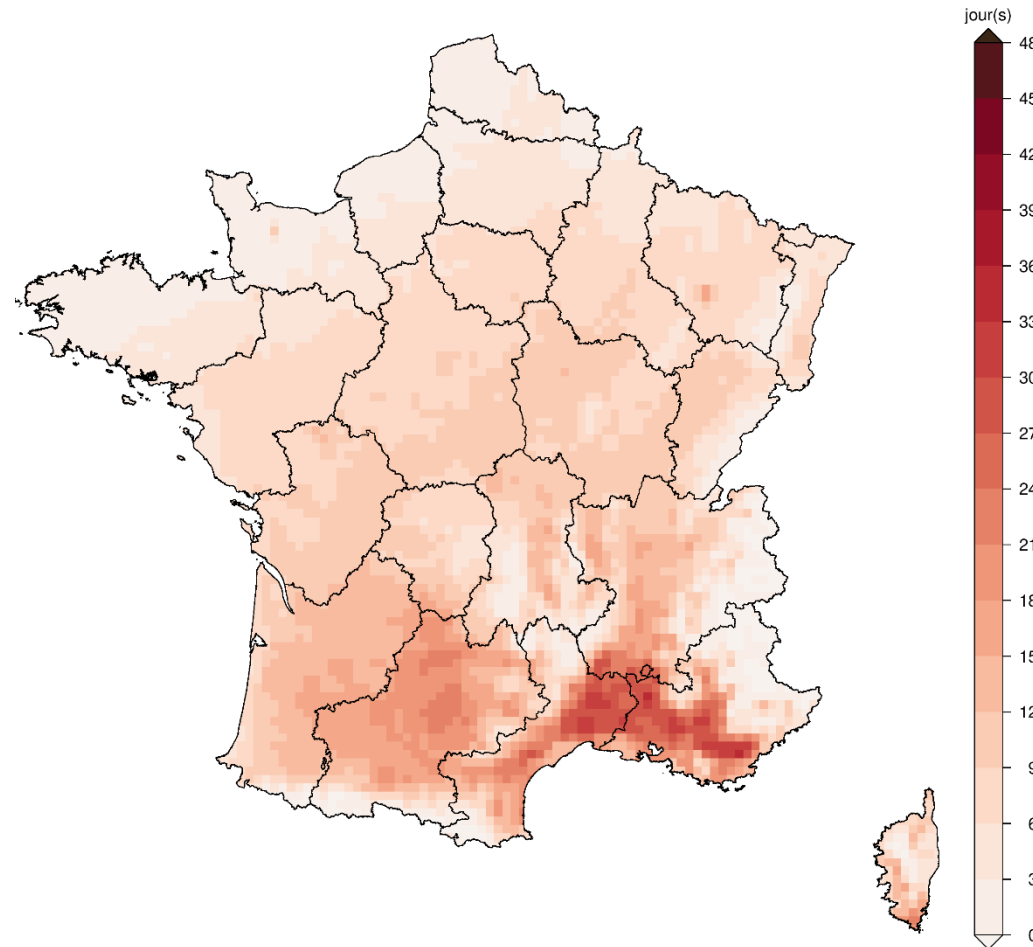
LA ROUTE
DES FROMAGES
AOP
de Normandie
G R G O



Nombre de jours de forte chaleur
pour le Jeu de données de référence
Période de Référence (autour de 1970) – Moyenne annuelle
Produit multi-modèles du CHIRAS-2020 : médiane de l'ensemble



Ecart du nombre de jours avec une température maximale $>35^{\circ}\text{C}$ entre la période considérée et la période de référence pour l'horizon 2100 / scénario réchauffement $+4^{\circ}\text{C}$



FOCUS PARTICULIER SUR L'EAU

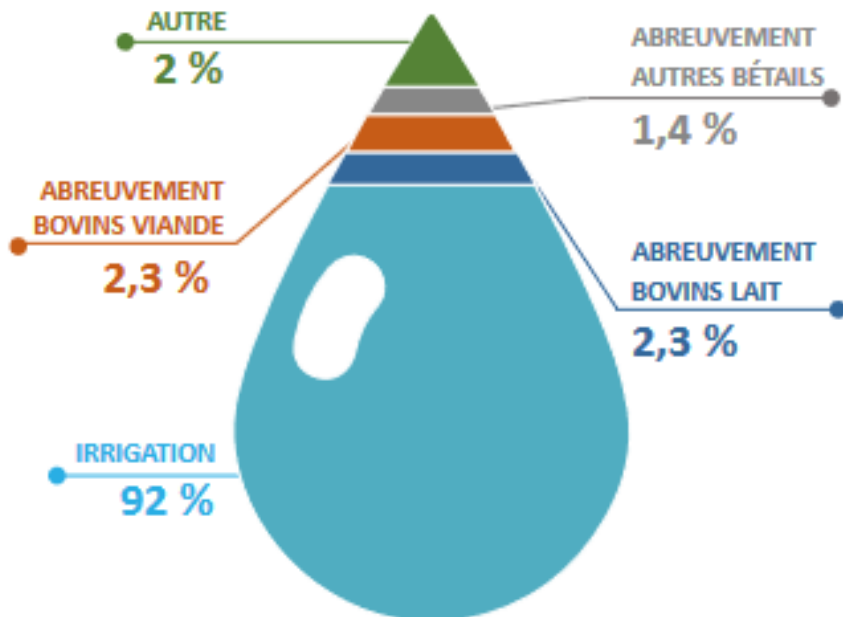
► EN FRANCE,
SONT PRÉLEVÉS, PAR AN,

33 milliards
de m³ d'eau



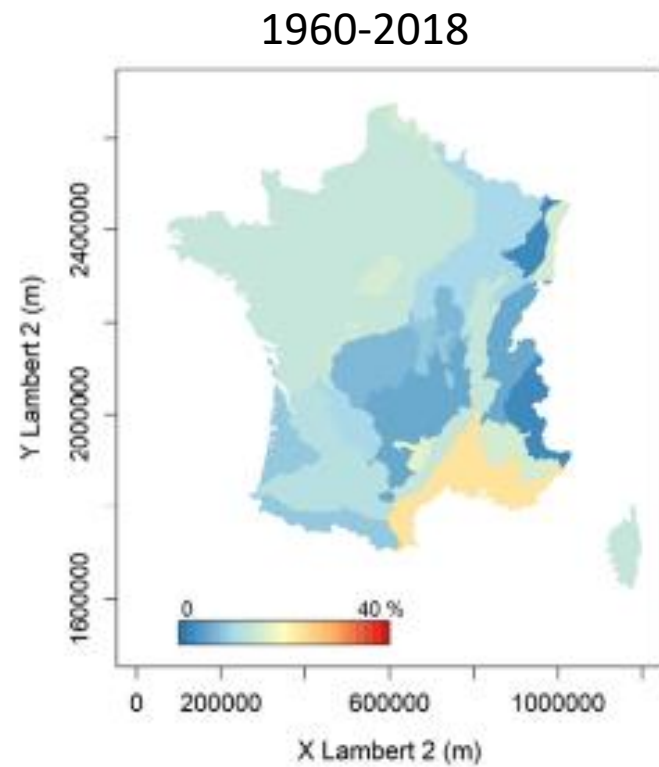
DONT
16 %
PAR LE SECTEUR
AGRICOLE

► RÉPARTITION DES PRÉLÈVEMENTS D'EAU
PAR LE SECTEUR AGRICOLE EN FRANCE EN 2010
SUR UN TOTAL DE 5,28 MILLIARDS DE M³ D'EAU

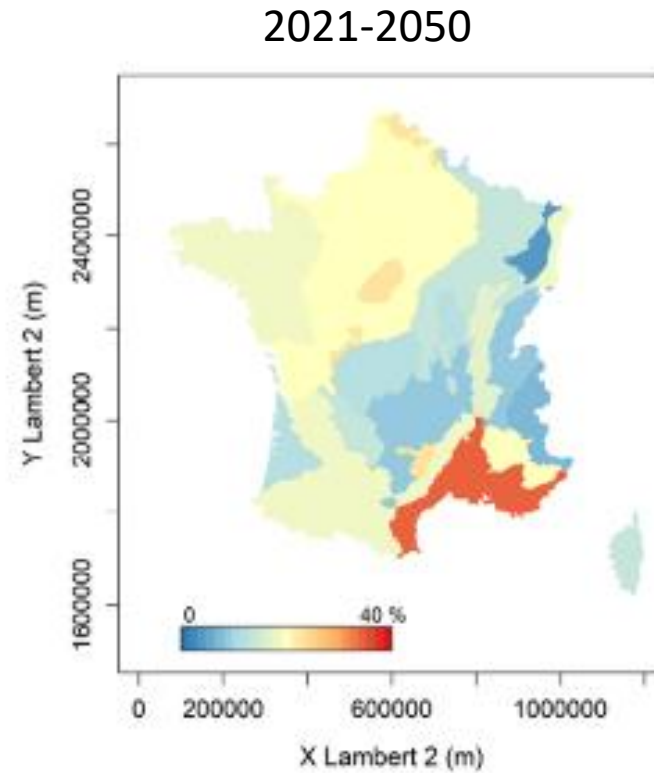


- Avec une situation sans doute différente selon les zones et les régions...

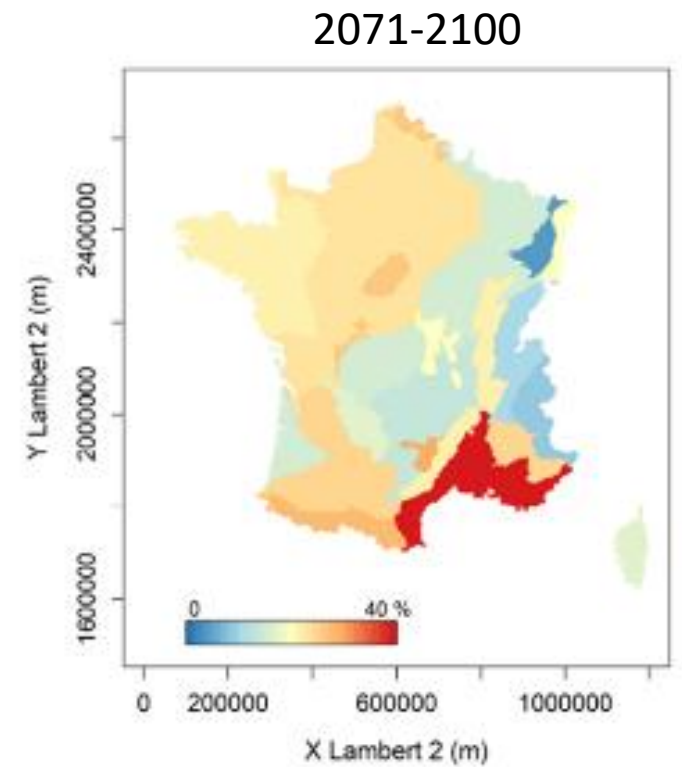
PROPORTION D'ASSEC MOYENNE SUR LA PERIODE JUIN-SEPTEMBRE



(a)



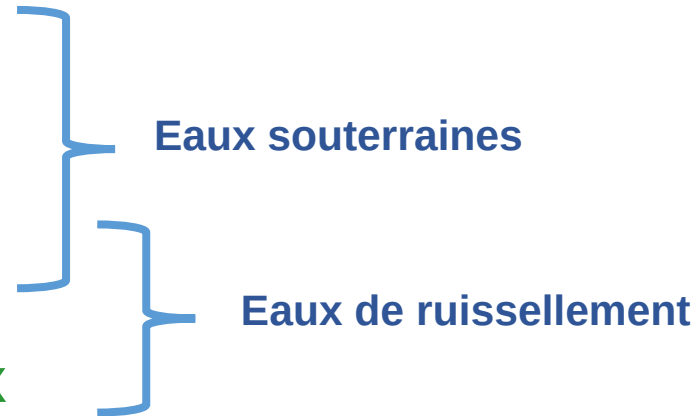
(b)



(c)

D'après DRIAS

- Forages
- Puits
- Sources
- Eau de ruisseaux
- Eau de toiture
- Eau recyclées (issues des matières premières, eaux de processus recyclées, eaux usées traitées recyclées)



Un aquifère est une roche poreuse contenant de l'eau qui peut être extraite. (Infographie : Adriana Vargas/AIEA)



Eaux de récupération/recyclage

Des possibilités ouvertes par le décret et arrêté du 8 juillet 2024 ?

ABREUVEMENT



NETTOYAGE DES INSTALLATIONS DE TRAITE



ATELIER DE TRANSFORMATION

Contaminants microbiologiques

Altération :
Pseudomonas,
Escherichia coli....

Pathogènes : *Salmonella*
spp., *Listeria*
monocytogenes,
Escherichia coli
productrices de shiga-
toxines...

Contaminants chimiques

Métaux lourds, pesticides,
PFAS....

Raréfaction de la
ressource et
multiplication des aléas

Demande de délestage
des réseaux publics
d'Eaux Destinées à la
Consommation Humaine

Les filières laitières
ont besoin de
s'approprier le thème
de l'eau

Les filières laitières ont
besoin d'une eau de
qualité : gestion du risque
microbiologique

Sécuriser les systèmes de
récupération et de
stockage de l'eau

Besoin d'outils de surveillance de la qualité de l'eau

Optimiser les consommations d'eau à tous les niveaux

Un besoin de faire évoluer les approches du conseil en élevage pour
accompagner le changement climatique

Auteur	Zone	Espèce	Technologie concernée	Consommation d'eau en fromagerie (moyenne mesurée ou estimée)
PEP caprin 2006, 66 enquêtes en ferme	Drôme-Ardèche	Caprine	Lactique	4 litres d'eau par litre de lait transformé
Ferme du Pradel, 2023-2024	Ardèche	Caprine	Lactique	1,75 litres d'eau par litre de lait transformé
Ferme de Davayé, 2015	Saône et Loire	Caprine	Lactique	2,28 litres d'eau par litre de lait transformé (1,1L eau chaude et 1,2L eau froide) [traite : 1,89L/L de lait]
Ferme des Ages, 2017	Indre	Caprine	Lactique	4,04 litres d'eau par litre de lait transformé
Réseaux d'élevage, 2009		Caprine	Lactique	4,3 litres d'eau par litre de lait transformé (hypothèse/calcul)
MRE Sud PACA, 2008 - 21 enquêtes en ferme	Lure-Lubéron	Caprine	Lactique	10 litres d'eau par litre de lait transformé
Reblochon fermier, 4 fermes, 2024	Haute-Savoie	Bovine	PPNC	Estimation 6 à 21 litres par jour (2 fabrications par jour)



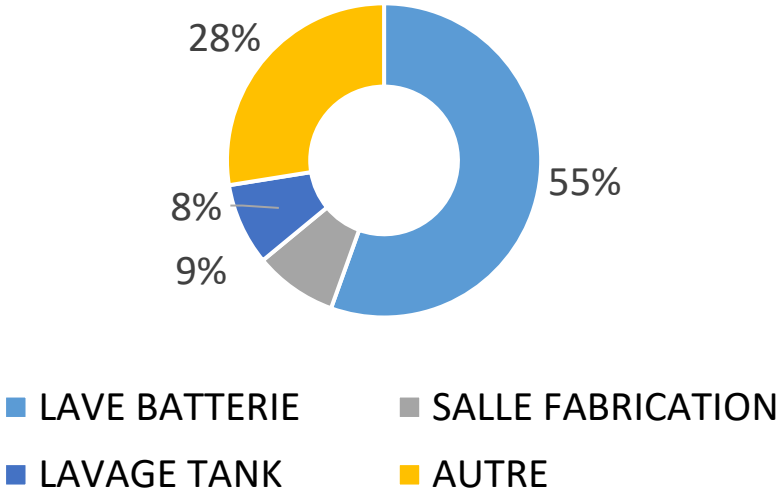
ZOOM SUR LA FROMAGERIE PRADEL, JPO2024 (UNIQUEMENT EN TECHNO LACTIQUE) !

Poste de consommation	Consommation annuelle en m3	Consommation journalière en L
Lave batterie	126,7	332,9
Salle de fabrication	20,4	51,3
Lavage Tank	18,7	50,7
Autre (sanitaire...)	57	165,2
Général fromagerie	222,9	600,1

Eau chaude
Eau froide



Répartition des postes de consommation d'eau par jour pour la partie fromagerie



L'EAU ET LES FILIÈRES LAITIÈRES

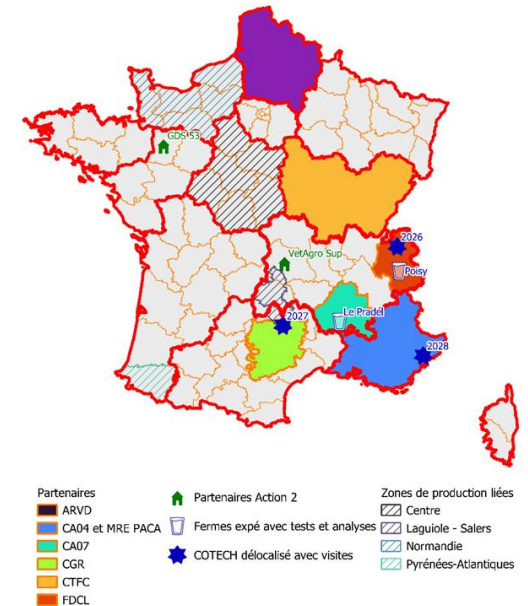
Montage de projet CASDAR co-innovation 2025

**Sécuriser la qualité de l'eau pour l'élevage laitier dans un
contexte de changement climatique**

QUALIKEAU

L'enjeu principal de ce projet est la **sécurisation durable de la qualité de l'eau pour l'élevage laitier** dans un contexte de changement climatique, moins dépendante de la ressource publique. Le projet sera conduit dans les **filières lait cru**, plus directement impactées par les préoccupations sur la qualité de l'eau, mais les enseignements obtenus seront transposables aux autres élevages laitiers en particulier et à tous les autres élevages en général.

- Chef de file : Institut de l'Élevage (IDELE)
- Pilotage professionnel : CNIEL, ANICAP, FBL, CNAOL, AFTALP, FNEC-FNPL
- Groupe d'éleveurs dont ODG : Association Régionale des Vendeurs Directs Hauts de France (ARVD), Confédération Générale de Roquefort (CGR)
- OPA : GDS53, CA04 avec le GIEE eau Brebis Lait Provence et CA07, MRE Sud PACA, Fédération des Coopératives Laitières des Savoies (FDCL), Centre Technique des Fromages Comtois (CTFC).
- Fermes expérimentales : Centre d'Élevage de Poisy et ferme expérimentale caprine du Pradel EPLEFPA Olivier de Serres.
- Partenaires scientifiques : VetAgroSup
- Partenaires associés en prestation : ACTALIA Carmejane, FNEC-FNPL, Université de Rennes-CNRS, Chambre d'Agriculture de l'Hérault, Innoval, autres structures de terrain en production laitière fermière.
- Hors projet : « deuxième cercle » : ODG Normandes et caprins région Centre, filières du Massif Central + associer les ovins des Pyrénées.



Fin 2025 à avril 2029 (42 mois)

Public cible



Éleveurs et Filières



Territoires



Conseillers



Laboratoires



Consommateurs

Résultats, Impacts

Sécurisation de la
production

Diminution des
conflits d'usages

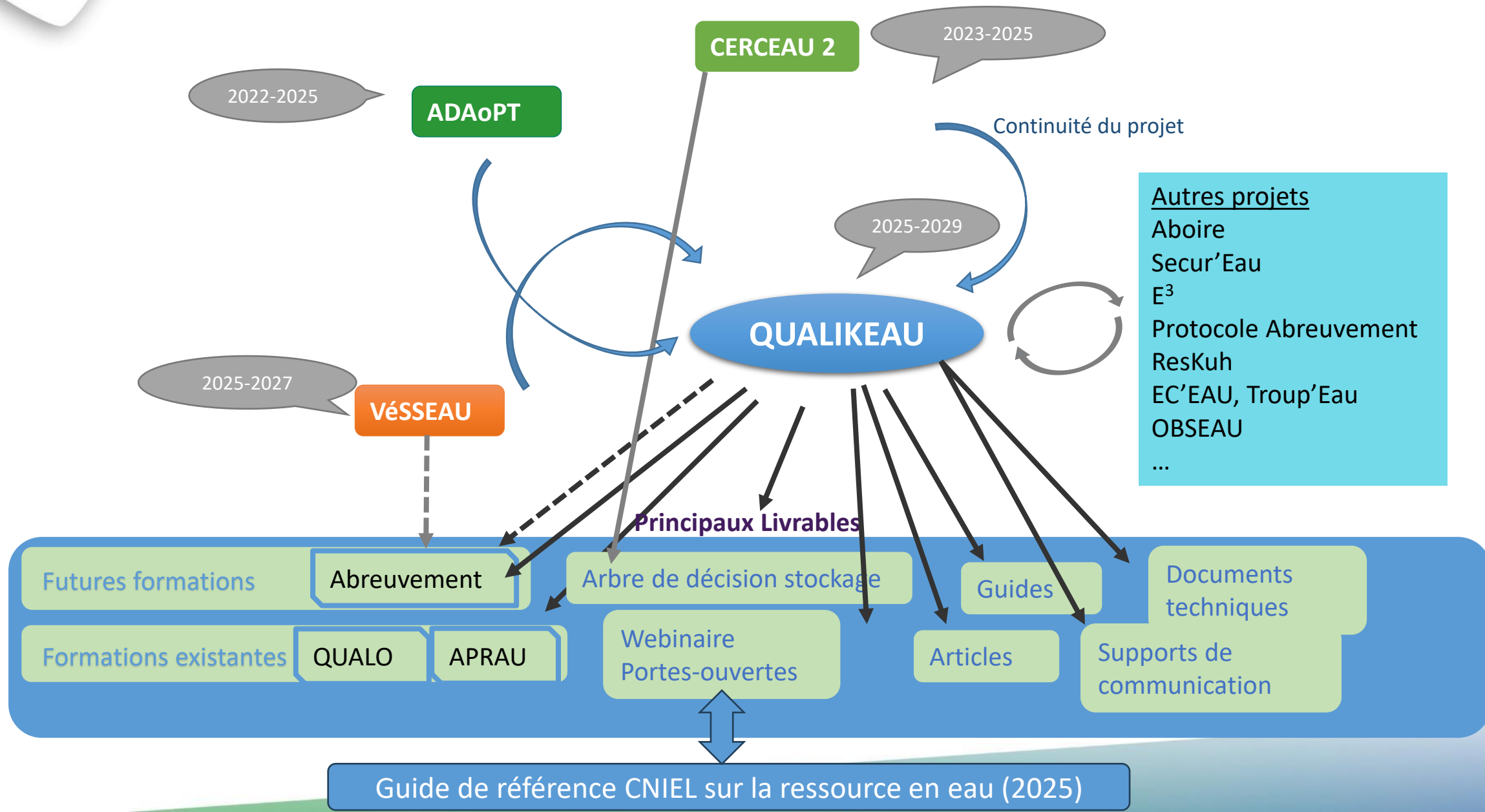
Monter en
compétences

Méthode d'analyse
plus abordable

Sécurisation de la
qualité des produits

Outiller les éleveurs et
les techniciens

Déterminer les conditions de récupération et de
stockage de l'eau préservant la qualité d'eau





Merci pour votre attention

DÉFINITIONS RÉGLEMENTAIRES

EAU DE RESSOURCES PRIVÉES

Bernard Piot – Direction Générale de la Santé

EDCH (eau potable)

toujours produite à partir de prélèvements sur ressources du milieu naturel en bon état

En France, la production d'EDCH est réalisée exclusivement à partir de prélèvements d'eaux brutes (ESO et ESU) issues du milieu naturel, qui doivent satisfaire en l'état à des exigences de qualité minimale (LQ eaux brutes de l'AM du 11 janvier 2007).

- 32 600 ouvrages de captages exploités par les PRPDE/collectivités sont autorisés par AP pour cet usage de production/distribution d'EDCH (EAU POTABLE) et soumis au contrôle sanitaire du préfet/ARS.
- Les entreprises alimentaires (IAA) raccordées sur un réseau de distribution achètent l'EDCH dont elles ont besoin (fourniture).
- Attestation de raccordement à fournir au préfet/DDPP pour obtenir l'agrément sanitaire de leur établissement (R n° 853/2004)

Production autonome d'EDCH par les IAA qui disposent d'un accès à la ressource en eau :

- En 2024, **270 IAA** disposent de leurs propres installations de production d'EDCH à partir de quelques **630 captages d'eaux prélevées dans le milieu naturel**. Ces installations de production d'EDCH sont autorisées par AP et soumises au contrôle sanitaire de l'ARS.
- **Différences avec MO « collectivité »** : Pas d'obligation de protection des captages par DUP des plvts et instauration des PPC ; pas de possibilité de dérogation R1321-31 , non soumis à PGSSE (R1321-22) mais PMS du Règlement CE n° 852/2004.

Focus sur la production d'eaux conditionnées : Entreprises alimentaires dont les eaux brutes de leurs captages privés sont reconnues de qualité EMN / ES / EDCH par le préfet/ARS

En 2024, les préfets autorisent 104 IAA ou exploitants de sites d'embouteillage à commercialiser des eaux conditionnées produites en France à partir de 80 sources d'eaux brutes reconnues de qualité « Eau Minérale Naturelle » et 73 sources d'eaux brutes de qualité « Eau de Source ».

~~Seules 4 « Eau Rendue Potable par Traitements » sont conditionnées à partir d'eaux brutes de qualité usage EDCH.~~

Législation alimentaire de l'UE – Règlementation française

Définitions Eau potable – EDCH versus Eaux Propres

Cadre UE

Règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Responsabilité élargie de l'IAA – SURVEILLANCE)
(HACCP et PMS)

« eau potable »: *l'eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par la directive 98/83/CE du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (EDCH)*

Directive EDCH 2020/2184 du 16 décembre 2020 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (*refonte qui abroge la directive précédente 98/83/CE*)

Article 3 - Exemptions :

5. *Les États membres peuvent exempter de la présente directive les exploitants du secteur alimentaire en ce qui concerne les eaux utilisées aux fins spécifiques de l'entreprise du secteur alimentaire, si les autorités nationales compétentes ont établi que la qualité de ces eaux ne peut affecter la salubrité de la denrée alimentaire finale et pour autant que l'approvisionnement en eau de ces exploitants du secteur alimentaire soit conforme aux obligations correspondantes, en particulier dans le cadre des procédures relatives aux principes d'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques, et des mesures correctives en vertu de la législation pertinente de l'Union sur les denrées alimentaires*

Législation alimentaire de l'UE – Règlementation française (CSP)

Définitions Eau potable – EDCH versus Eaux Propres

Législation FRANCE

Article L1321-1 (CSP)

I.-Une eau destinée à la consommation humaine est une eau propre et salubre qui, seule, convient aux usages liés à la boisson, à la préparation et à la cuisson des aliments, à l'hygiène corporelle, à l'hygiène générale et à la propreté, aux autres usages domestiques dans les lieux publics et privés, *ainsi qu'à la préparation des denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine dans les entreprises du secteur alimentaire.*

L'eau est considérée comme propre et salubre lorsqu'elle satisfait aux exigences fixées par le décret prévu à l'article L. 1321-10.

II.-Une eau impropre à la consommation humaine peut être utilisée si elle est compatible avec les exigences liées à la protection de la santé publique et autorisée :

1° Au titre de l'article L. 1322-14 pour certains usages, domestiques ou *dans les entreprises alimentaires mentionnées au premier alinéa*

Article L1322-14 (CSP)

L'utilisation d'eaux impropres à la consommation humaine est possible pour certains usages, domestiques ou *dans les entreprises alimentaires* mentionnés au premier alinéa du I de l'article L. 1321-1, *lorsque la qualité de ces eaux n'a aucune influence, directe ou indirecte, sur la santé de l'utilisateur et sur la salubrité de la denrée alimentaire finale.*

Un décret en Conseil d'Etat détermine les modalités d'application des dispositions du présent chapitre et notamment, pour chaque type d'eau concernée :

- 1° Les catégories d'usage possibles et les conditions auxquelles chacune d'elles est soumise ;
- 2° Les cas dans lesquels l'utilisation des eaux est subordonnée à une autorisation délivrée, à l'utilisateur ou au producteur, par l'autorité compétente de l'Etat ou à une déclaration préalable effectuée, par l'utilisateur ou le producteur, auprès de cette autorité ;
- 3° Les modalités selon lesquelles l'utilisateur ou le producteur sont tenus de mettre en œuvre des mesures de surveillance et de se soumettre à des mesures de contrôle ainsi que les conditions dans lesquelles les dépenses liées au contrôle peuvent être mises à leur charge.

Législation alimentaire de l'UE – Règlementation française (CSP)

Définitions Eau potable – EDCH versus Eaux Propres

Règlementation FRANCE

Article R1321-1 (CSP)

La présente section est applicable aux eaux destinées à la consommation humaine EDCH définies comme :

1° **Toutes les eaux qui, soit en l'état, soit après traitement**, sont destinées, dans des lieux publics ou privés, à la boisson, à la préparation et à la cuisson des aliments, à l'hygiène corporelle, à l'hygiène générale et à la propreté, ou aux autres usages domestiques, notamment à ceux qui sont susceptibles de présenter un risque d'ingestion, quelle que soit leur origine et qu'elles soient fournies par un réseau de distribution, à partir d'une citerne, d'un camion-citerne ou d'un bateau-citerne, ou en bouteilles ou en contenants, y compris les eaux de source ;

2° **Toutes les eaux utilisées dans les entreprises du secteur alimentaire pour la fabrication, la transformation, la conservation ou la commercialisation de produits ou de substances destinés à la consommation humaine, y compris la glace alimentaire d'origine hydrique.**

Article R1321-2 (CSP)

Les eaux destinées à la consommation humaine doivent, dans les conditions prévues à la présente section :

- ne pas contenir un nombre ou une concentration de micro-organismes, de parasites ou de toutes autres substances constituant un danger potentiel pour la santé des personnes ;
- être conformes aux limites de qualité, portant sur des paramètres microbiologiques et physico-chimiques, définies par arrêté du ministre chargé de la santé. (**Arrêté du 11 janvier 2007** relatif aux limites et références de qualité des eaux brutes et des eaux destinées à la consommation humaine)

Transposition de la directive EDCH 2020/2184 dans le CSP (> janvier 2023)

EDCH produite et utilisée en entreprise alimentaire à partir de captages privés autorisés par AP (R.1321-6 du CSP)

soumise au contrôle sanitaire de l'ARS.

Référence : arrêté du 11 janvier 2007 «*plvts et analyses du CS des EDCH utilisées en IAA et ne provenant pas d'un réseau*».

Evolutions :

R.1321-3 : Les nouveaux paramètres de la directive EDCH 2020/2184 (AHA, chlorates, bisphénol A, chrome VI, PFAS, uranium) sont introduits dans les analyses type (R + C) du CS. **À rechercher à partir du 1er janvier 2026.**

R.1321-3-1 : introduction des valeurs indicatives dans les exigences de qualité de l'EDCH.

[substance individuelle] < 0,9 µg/L pour les métabolites de pesticides non pertinents

Sans changement :

R.1321-15-1 : (paramètres de la liste de vigilance dans les analyses du CS) ne s'applique pas dans les entreprises alimentaires qui produisent de l'EDCH, y compris les eaux conditionnées.

R.1321-22-1 : Les Maîtres d'ouvrage de captages autorisés pour la production d'EDCH en entreprise alimentaire ne sont pas soumis à PGSSE.

R.1321-31 : Dérogations – Ne concernent pas les entreprises alimentaires (dont eaux conditionnées)

FOCUS sur la procédure d'autorisation d'une production autonome d'EDCH par une entreprise alimentaire IAA

Autorisation préalable délivrée par le préfet (R1321-6 du CSP) – instruction ARS

Contenu du Dossier fixé par Arrêté du 20 juin 2007 relatif à la constitution du dossier de la demande d'autorisation d'utilisation d'eau destinée à la consommation humaine.

Principe de prévention : les eaux brutes trop dégradées (= qui ne respectent pas les exigences de qualité minimales de l'arrêté du 11 janvier 2007) ne peuvent pas être utilisées pour l'usage production d'EDCH.

Ouvrage de prélèvement réalisé dans les règles de l'art et soumis à déclaration/autorisation auprès de la police de l'eau (en fonction du débit prélevé sur la masse d'eau).

Contexte hydrogéologique / mesures de protection soumis à l'expertise de l'hydrogéologue agréé (désigné par ARS)

Coût indicatif de la procédure d'autorisation (Dossier + Analyses + expertise HA) ~ 5 k€

Coût du CS tel que prévu par Arrêté du 11 janvier 2007 relatif au programme de prélèvements et d'analyses du contrôle sanitaire pour les eaux utilisées dans une entreprise alimentaire ne provenant pas d'une distribution publique. Analyses R+C % débit produit (tarifs des marchés publics des prestations de plvts et analyses du CS attribués aux laboratoires agréés)

Adaptations prévues pour les petits producteurs fermiers (production / utilisation d'EDCH < 3 m3/jour)

	EAU POTABLE EDCH EN IAA (à partir de prélèvements autorisés d’EAUX Brutes ISSUES DU MILIEU NATUREL)		EAUX PROPRES EAUX RÉUTILISÉES EN IAA (à partir d’EAUX Brutes ISSUES D’UN PROCESS AGRO-ALIMENTAIRE)		EAUX NON POTABLES
USAGES Possibles	Tous les usages		Transformation OU comme ingrédient d’une denrée alimentaire OU usages industriels avec contact possible avec la denrée alimentaire		Usages industriels sans contact possible avec la denrée alimentaire
ORIGINE DE L’EAU	Eaux du réseau de distribution publique	Eaux issues d’une ressource privée	Eaux usées traitées recyclées	Eaux recyclées issues des Matières Premières et Eaux de processus recyclées	Toutes les eaux citées au V de l’article R1322-77 du CSP
RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES EXIGENCES DE QUALITÉ DE L’EAU	Directive EDCH 2020/2184 CSP L1321-1A à L1321-10 (EAUX POTABLES) R1321-1A à R1321-63 (EDCH) Eau potable (EDCH L1321-1) Arrêté du 11 janvier 2007 relatif aux Limites et références de qualité des eaux brutes et des EDCH.		Règlement (CE) N°852/2004 CSP Réglementation Eaux réutilisées dans les entreprises du secteur alimentaire (Articles R1322-76 à R1322-86). Eau non potable (L1322-14). Eau propre devant satisfaire aux exigences de qualité de l’arrêté du 08 juillet 2024 relatif aux eaux réutilisées en vue de la préparation, de la transformation et de la conservation dans les entreprises du secteur alimentaire de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine.		Règlement (CE) N° 852/2004 et réglementation environnementale Aucune au titre de la réglementation alimentaire. Doit être évaluée dans le PMS de l’entreprise alimentaire.
RÉGIME AUTORISATION DÉCLARATION	ACHAT d’EDCH (fourniture) •Attestation raccordement au réseau public/PRPDE •Responsabilité exploitant IAA depuis le raccordement jusqu'au point d'utilisation	Autorisation Arrêté du 20 juin 2007 relatif à la constitution du dossier de la demande d'autorisation d'utilisation d'eau destinée à la consommation humaine Pas de DUP des PPC	Autorisation •Responsabilité exploitant qui doit apporter la preuve du respect des exigences de qualité fixées par catégories d’usage des eaux usées traitées recyclées •USAGE eau ingrédient INTERDIT (R1322-77 du CSP)	Déclaration •Responsabilité exploitant qui doit s’assurer de la qualité de l’eau utilisée et du respect des exigences de qualité fixées par catégories d’usage des eaux recyclées issues de matières premières et des eaux de processus recyclées.	Aucun au titre du CSP. •Responsabilité de l’exploitant qui doit s’assurer que la qualité de l’eau utilisée n’impacte pas la qualité de la denrée alimentaire finale
CONTRÔLE SANITAIRE (ARS)	NON (a lieu sur les installations de la PRPDE – réseau public)	OUI - Contrôle Sanitaire ARS - Arrêté du 11 janvier 2007 relatif aux Plvts/Analyses du CS des eaux utilisées dans une IAA ne provenant pas d'une distribution publique.	NON	NON	NON



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



L'EAU DANS LES ENTREPRISES DU SECTEUR ALIMENTAIRE

JOURNÉE RÉGLEMENTATION FERMIÈRE – FNEC-FNPL-IDELE

MAISON DU LAIT

LE 20/03/2025

FRANCK LOUVET (DGAL/SAS/SDSSA/BETD)

Règles pour le secteur alimentaire

Cas particuliers en filière fermière

La réutilisation de l'eau

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

L'article 2 définit :

- **L'eau potable** : l'eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par la directive 98/83/CE remplacée depuis par la directive 2020/2184 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine
- **L'eau propre** : eau de mer propre et eau douce d'une qualité similaire
- **L'eau de mer propre** : l'eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires

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

ANNEXE I : Production primaire :

II : Disposition d'hygiène

4. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale ou qui doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

.../...

d) utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination

NB : idem pour production ou récolte de produits végétaux

ANNEXE II : Établissement autres que primaire (transformation, transport, vente...)

CHAPITRE VII Alimentation en eau

1. a) **L'alimentation en eau potable**, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante.
2. Lorsque de **l'eau non potable est utilisée**, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

ANNEXE II : Établissement autres que primaire (transformation, transport, vente...)

CHAPITRE VII Alimentation en eau (suite)

3. **L'eau recyclée** utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination. Elle doit satisfaire aux normes fixées pour l'eau potable, à moins que l'autorité compétente ait établi que la qualité de l'eau ne peut pas compromettre la salubrité des denrées alimentaires dans leur forme finale.

4. **La glace entrant en contact** avec les denrées alimentaires ou susceptible de contaminer celles-ci doit être fabriquée à partir d'eau potable

Règles pour le secteur alimentaire

Cas particuliers en filière fermière

La réutilisation de l'eau

Lait cru vendu en l'état au consommateur final

Arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux conditions de production et de mise sur le marché **de lait cru** de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques **remis en l'état au consommateur final**

Article 4 : Le lait cru destiné à être remis en l'état au consommateur final est produit dans une exploitation qui utilise de l'eau potable pour le nettoyage et la désinfection du matériel en contact avec le lait cru.

Exploitant agricole transformant le lait issu de sa production

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 07/01/2019 déterminant les critères des établissements éligibles à **des mesures de flexibilité** et lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire

Annexe relative aux lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : **Lait et produits laitiers**

Dans les exploitations disposant **d'un atelier de transformation à la ferme**, tous les locaux dans lesquels sont **manipulés du lait ou des produits laitiers** doivent être alimentés **en eau potable**. Sont notamment concernés **la salle de traite et l'atelier de transformation**.

En revanche, lorsque le lait est destiné à une transformation en laiterie, les installations de traite et de stockage du lait peuvent n'être nettoyées qu'avec de l'eau propre (cf. Annexe I du R (CE) 852/2004 Production primaire).

Règles pour le secteur alimentaire

Cas particuliers en filière fermière

La réutilisation de l'eau : La REUT

Cadre Réglementaire :

Article L. 1321-1 du code de la santé publique (CSP):

II. Une eau impropre à la consommation humaine peut être utilisée si elle est compatible avec les exigences liées à la protection de la santé publique et autorisée :

1° Au titre de l'article L. 1322-14 pour certains usages, domestiques ou dans les entreprises alimentaires

...

Cadre Réglementaire :

Article L. 1322-14 du code de la santé publique :

L'utilisation d'eaux impropres à la consommation humaine est possible pour certains usages, domestiques ou dans les entreprises alimentaires lorsque la qualité de ces eaux n'a aucune influence, directe ou indirecte, sur la santé de l'utilisateur et sur la salubrité de la denrée alimentaire finale.

Un décret en Conseil d'État détermine les modalités

Cadre Réglementaire :

- **Décret n° 2024-33 du 24 janvier 2024** relatif aux eaux réutilisées dans les entreprises du secteur alimentaire et portant diverses dispositions relatives à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine, modifiant le code de la santé publique.
- Ce décret crée les **articles R. 1322-76 à 1322-86 du CSP**
- Ce décret est complété par l' **Arrêté du 8 juillet 2024** relatif aux eaux réutilisées en vue de la préparation, de la transformation et de la conservation dans les entreprises du secteur alimentaire de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine

QUI PEUT RÉUTILISER DE L'EAU ?

Tout exploitant du secteur alimentaire sauf pour la production primaire (cf. R (CE) 852/2004)

Eaux réutilisables et régimes administratifs

Eaux usées traitées recyclées (EUTR)	Eaux recyclées issues de la matière première	Eaux de processus recyclées
Eaux usées générées par une entreprise du secteur alimentaire, impropres à la consommation humaine, ayant fait l'objet d'un traitement en station d'épuration et d'un second traitement en vue de leur réutilisation RÉGIME D'AUTORISATION	Eaux qui étaient à l'origine un constituant d'une matière première alimentaire, qui ont en été extraites au cours du processus de transformation mis en œuvre, pour être ensuite utilisées, avec ou sans traitement RÉGIME DE LA DÉCLARATION	Eaux qui ont été utilisées au cours des opérations de préparation, de transformation et de conservation des aliments et qui sont collectées après utilisation pour une réutilisation dans le processus de transformation, avec ou sans traitement préalable RÉGIME DE LA DÉCLARATION

Usages possibles		
Eaux usées traitées recyclées (EUTR)	Eaux recyclées issues de la matière première	Eaux de processus recyclées
En contact direct ou indirect avec les denrées Sans contact avec les denrées	Eau ingrédient En contact direct ou indirect avec les denrées Sans contact avec les denrées	
Utilisables par l'établissement qui les produit et par les établissements de la même entreprise	Utilisables par l'établissement qui les produit et par tout autre établissement du secteur alimentaire	

L'arrêté ministériel définit les critères de qualité de l'eau réutilisée :

- Soit ceux de l'eau destinée à la consommation humaine (= eau potable)
- Soit ceux définis dans les procédures fondées sur les principes de l'HACCP

Selon :

- L'origine de l'eau (EUTR, de process, de matière 1ère)
- L'usage (ingrédient, contact direct, indirect, sans contact)
- Les paramètres (bactériologiques et physico-chimiques)

NÉCESSITE :

- Intégrer la REUT dans l'une étude HACCP avec la qualité de l'eau initiale, l'éventuel traitement appliqué, la qualité de l'eau finale et son utilisation
- La mise à jour du PMS
- La mise à jour du dossier d'agrément pour les établissement agréés

Merci de votre attention



Réutilisation de l'eau

Perspectives en agroalimentaire et dans la filière production fermière

Pierre BARRUCAND - Responsable Environnement
pierre.barrucand@atla.asso.fr



ETAT DES LIEUX

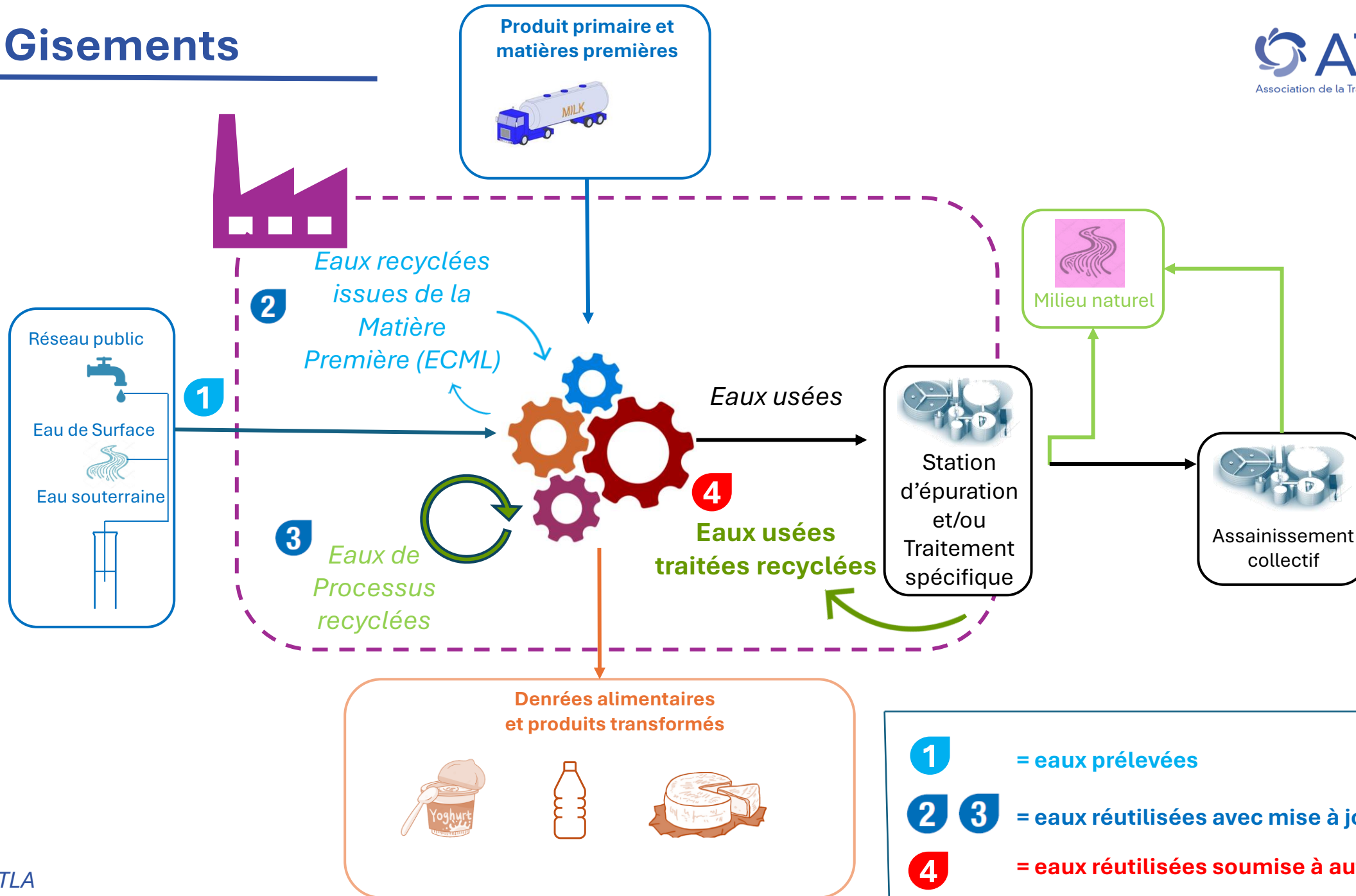


60 à 85 %	Le nettoyage des process de fabrication
5 à 20 %	Les utilités (production de vapeur, de froid, TAR, arrosage des pompes)
5 à 10 %	Le process (pousse, démarrage des équipements, dé lactosage, saumure)
5 à 10%	Autres (nettoyage de l'environnement et des véhicules, locaux sociaux)

Activité	Utilisation moyenne d'eau (L/eq. L de lait)	source
Fromages	2,6	Étude AQUAREL
Poudres	1,2	
Tous produits confondus	2,3	ATLA

Variabilité significative au sein de chaque catégorie:

Fromages :	de 0,5 à 6	L d'eau / eq L de lait traité
Poudres:	de 0,2 à 6	L d'eau / eq L de lait traité
Produits frais:	de 1,5 à 6,5	L d'eau / eq L de lait traité



23,5 milliards de litres de lait collecté

Utilisation d'eau potable:

70 millions de m³/an



Effluents laitiers

Dont volumes traités sur sites
potentiellement réutilisables :

50 millions de m³/an

Eau « issue du lait » générée (ECML)

16 millions de m³/an

dont 5 millions déjà réutilisés

Réutilisation: point à date



Usages fréquents
(secteur laitier : 5 millions de m³/an)

Opérations de lavage classiques
(sauf rinçage final)

Chaudières

Tours aéroréfrigérantes

Nettoyage extérieur des camions

Refroidissement

Alimentation des pompes, de
process...



Usages interdits à date
Potentiel secteur laitier:
11 millions de m³/an

Rinçage final,
système de nettoyage en place

Pousse à l'eau des lignes de produits

Eau ingrédient

Saumure, dilution d'ingrédients,
soins fromages, délactosage...

		Usages			
		Abreuvement des vaches	Nettoyage de la salle de traite	Nettoyage tank à lait et machine à traire	Fromagerie
Gisements*	Eau du réseau public	O	O	O	O
	Eau de ressource privée (<i>forage, puits, rivières...</i>)	O	O	O	O
	Eau de pluie des toitures	O	O	N	N
	Eau recyclée (<i>pré-refroidisseur..</i>)	O	O	N (<i>sauf 1^{er} rinçage MAT</i>)	N

Autre gisement envisageable: l'eau de dernier rinçage (MAT, fromagerie...)

*: avec traitement éventuel et surveillance adaptée à l'usage visé (exigences de qualité)

EVOLUTIONS REGLEMENTAIRES



Décret 24/01/2024

Décret initial n°2024-33 du 24/01/2024 :

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000049010414>

Décret 08/07/2024

Décret rectificatif n°2024-769 du 08/07/2024 :

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000049908702>

Arrêté 08/07/2024

Arrêté d'application du 08/07/2024 :

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000049908820>

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Décret n° 2024-33 du 24 janvier 2024 relatif aux eaux réutilisées dans les entreprises du secteur alimentaire et portant diverses dispositions relatives à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine

NOR : AGRG2326222D

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Décret n° 2024-769 du 8 juillet 2024 autorisant certaines eaux recyclées comme ingrédient entrant dans la composition des denrées alimentaires finales et modifiant les conditions d'utilisation de ces eaux dans des établissements du secteur alimentaire

NOR : AGRG2407824D

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Arrêté du 8 juillet 2024 relatif aux eaux réutilisées en vue de la préparation, de la transformation et de la conservation dans les entreprises du secteur alimentaire de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine

NOR : AGRG2418551A

Eaux recyclées issues de la matière première et eaux de processus recyclées :

Catégories d'usages (article 2)	Exigences minimales de qualité (article 5)
1.1 : Contact direct, sans étape de maîtrise (incluant eau ingrédient)	Paramètres bactériologiques : - Valeur limites fixées pour les paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine tels que définis dans l'annexe 1 de par l'arrêté du 11 janvier 2007 Paramètres physico-chimiques : - Paramètres identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 5.
1.2 : Contact direct, avec étape de maîtrise (incluant eau ingrédient)	Eau propre, prenant en compte les paramètres identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 5.
2.1 : Contact indirect, sans étape de maîtrise	Paramètres bactériologiques : - Valeur limites fixées pour les paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine tels que définis dans l'annexe 1 de l'arrêté du 11 janvier 2007 Paramètres physico-chimiques : - Paramètres identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 5.
2.2 : Contact indirect, avec étape de maîtrise	Eau propre, prenant en compte les paramètres identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 5.
3 : Sans contact	Paramètres pertinents pour l'usage considéré tels qu'identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 5.

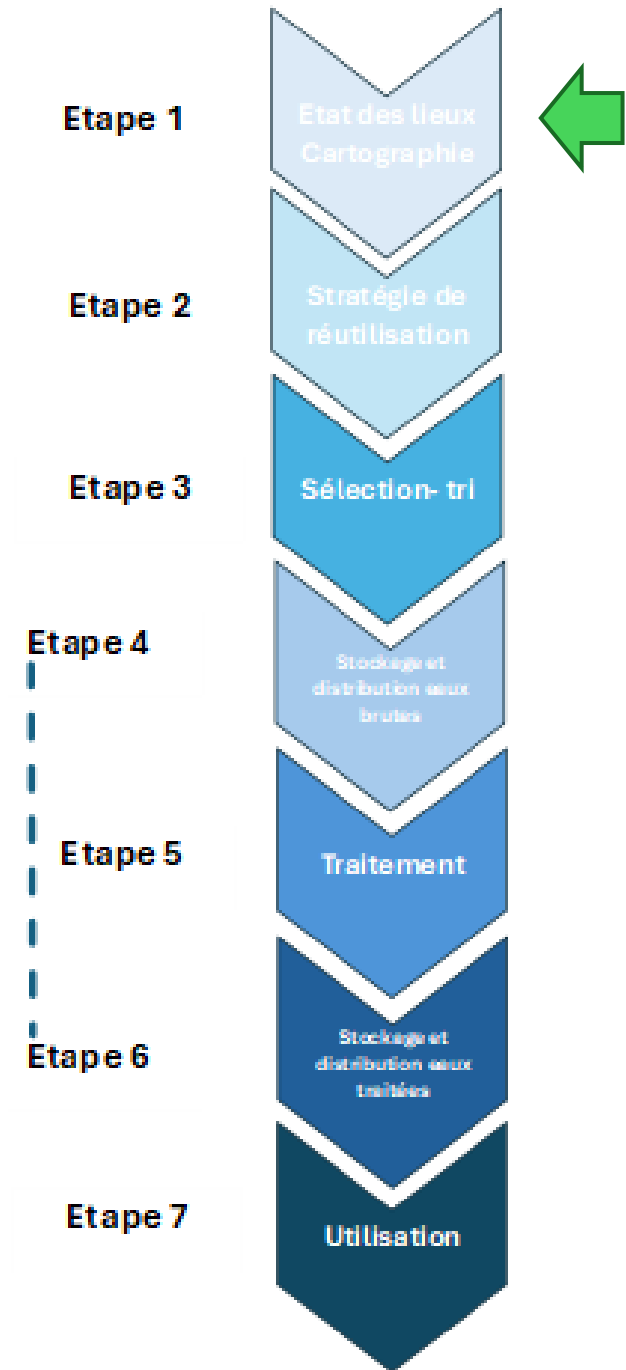
Eaux usées traitées recyclées :

Catégories d'usages (article 2)	Exigences minimales de qualité (article 4)
1.1 : Contact direct, sans étape de maîtrise	Valeur limites fixées pour les paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine tels que définis par l'arrêté du 11 janvier 2007
1.2 : Contact direct, avec étape de maîtrise	Paramètres bactériologiques : - Valeur limites fixées pour les paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine tels que définis par l'arrêté du 11 janvier 2007 Paramètres physico-chimiques : - Paramètres identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 4.
2.1 : Contact indirect, sans étape de maîtrise	Valeur limites fixées pour les paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine tels que définis par l'arrêté du 11 janvier 2007
2.2 : Contact indirect, avec étape de maîtrise	Paramètres bactériologiques : - Valeur limites fixées pour les paramètres réglementés pour les eaux destinées à la consommation humaine tels que définis par l'arrêté du 11 janvier 2007 Paramètres physico-chimiques : - Paramètres identifiés à travers l'analyse des dangers tels que définie à l'article 34
3 : Sans contact	Paramètres bactériologiques : - Escherichia coli : absence dans 100 ml - Entérocoques : absence dans 100 ml

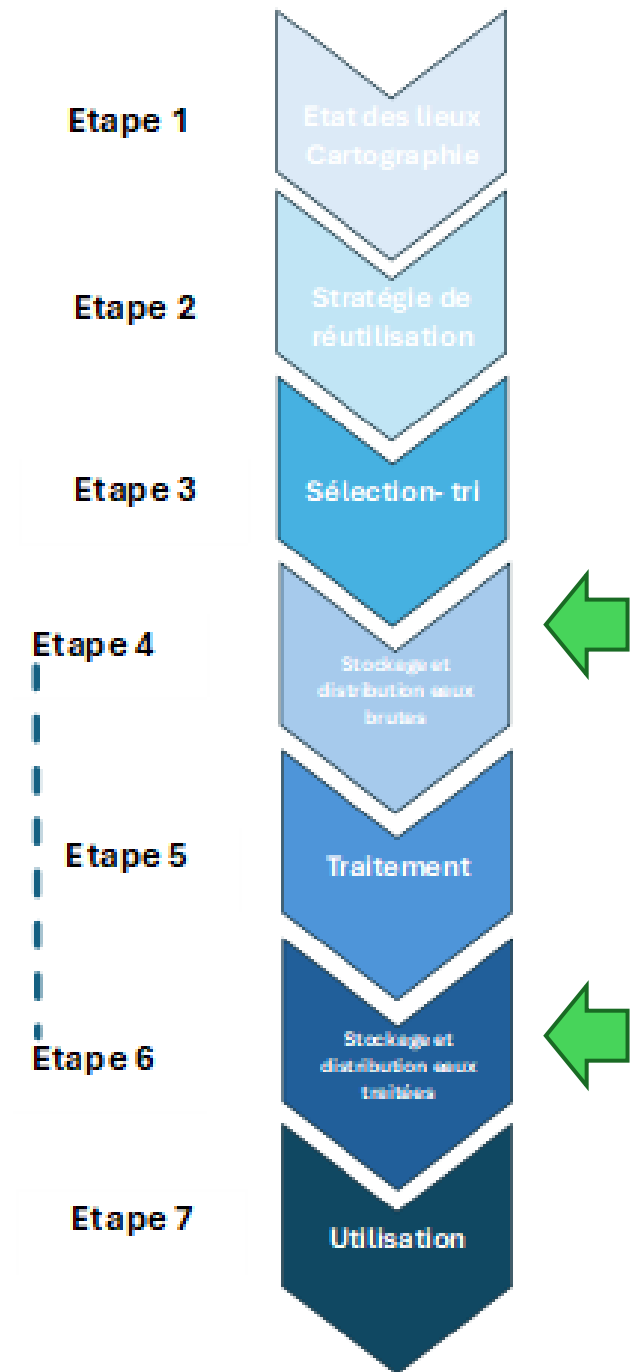
RECOMMANDATIONS POUR LE DÉPLOIEMENT DE NOUVELLES PRATIQUES DE RÉUTILISATION



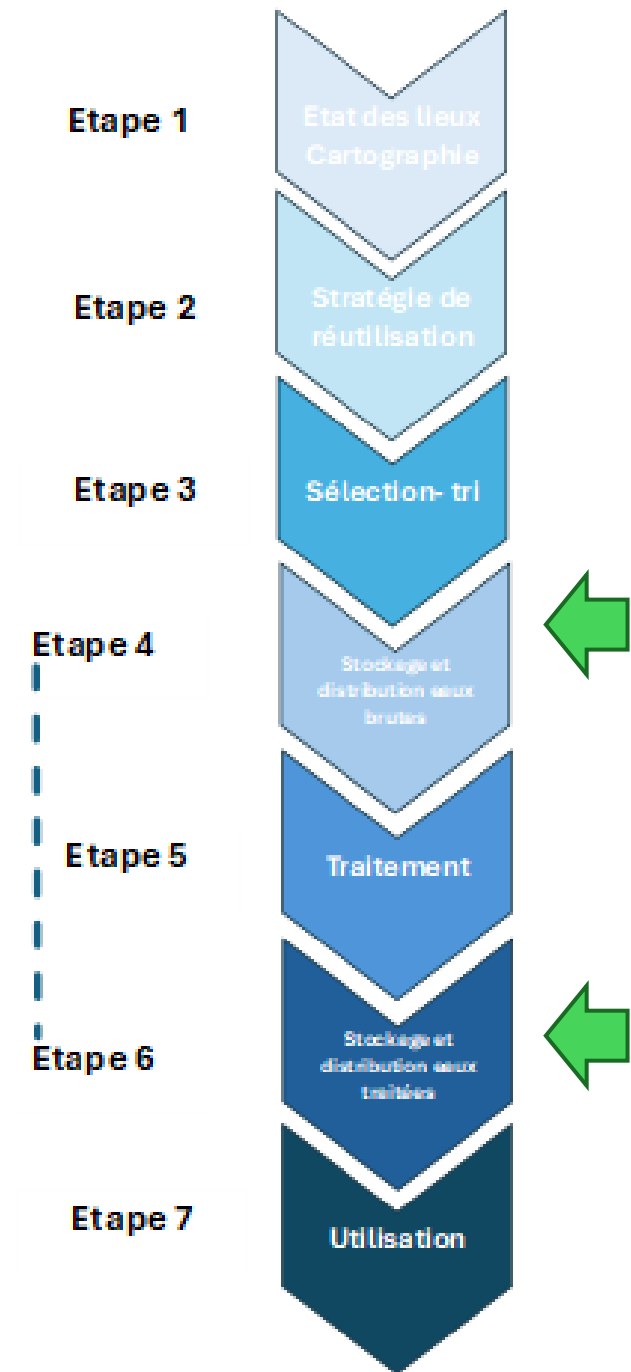
- Déterminer les **volumes d'eaux disponibles** pour une réutilisation
- Connaitre leur **temporalité** et leurs conditions de production
- Préciser les **caractéristiques principales** de chaque eau
- Recenser les **usages existants**, quantifier les volumes de chacun et leurs traitements potentiels déjà en place



- Les installations doivent être conçues et entretenues de manière à **empêcher le développement rapide de micro-organismes** (biofilm) ou de substances susceptibles d'être à l'origine d'une dégradation de la qualité de l'eau.
- Ces réservoirs doivent **prévenir toute intrusion d'intrants indésirables** (insectes, nuisibles, corps étrangers...)
- Les installations doivent pouvoir être entièrement **nettoyées, rincées, vidangées et désinfectées**.
- La définition d'une **fréquence de nettoyage** est nécessaire pour les réservoirs et doit être adaptée en fonction de la qualité de l'eau stockée.

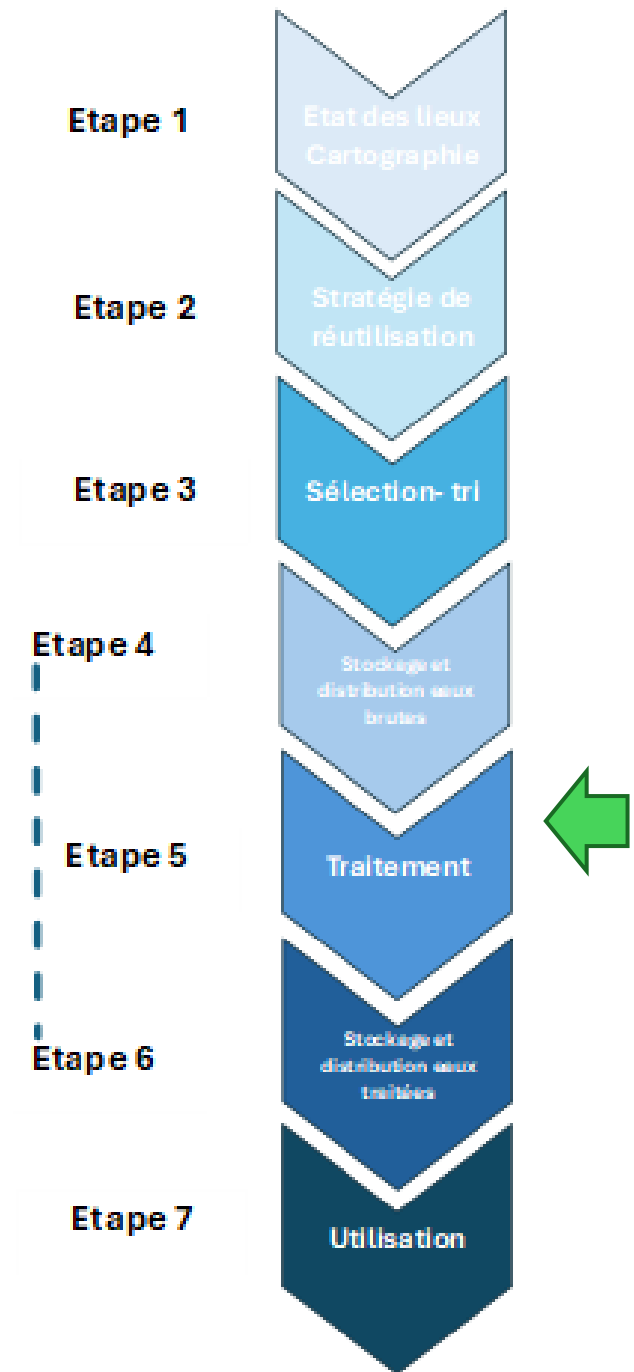


- Le réseau d'alimentation (y compris tank ou réservoir de stockage) en **EDCH doit être clairement identifié et protégé d'un reflux d'eau recyclée** potentiellement polluant. Une protection (disconnecteur sécurisée, surverse sanitaire ou vannes de process sécurisées) est systématique.
- Un réseau d'eau défini pourra **accueillir toute eau de qualité équivalente ou supérieure**. Par exemple un réseau « Eau propre » pourra héberger de l'Eau propre, de l'EDCH (en secours), ou bien un mélange de ces deux eaux. A contrario, un réseau identifié EDCH ne pourra transporter que de l'eau EDCH.
- La conception des tuyauteries doit permettre de **limiter le développement des biofilms** (absence de bras mort et de zone de stagnation).



Différents procédés de traitement, si nécessaire (**selon l'analyse des risques**, l'origine et l'usage de l'eau), sont possibles.

- Les **procédés de filtration** : préfiltration, filtre à sable, filtration membranaire (MF, NF, UF, OI...)
- Les **procédés spécifiques** : charbon actif, adsorption polluants spécifiques...
- Les **procédés de désinfection** : UV, eau de javel, chlore gazeux, bioxyde de chlore, ozonation...



L'article 7 de l'arrêté du 8 juillet 2024 introduit l'obligation de mettre en place un **programme de vérification et d'un programme de surveillance**.

La liste des critères minimums à intégrer dans les programmes de vérification et de surveillance est à ajuster en fonction de **l'analyse de dangers réalisée par le site** sur son procédé.

Les dangers potentiels et significatifs sont pris en compte dans l'étude HACCP. Leur étude se fait dans un **objectif de sécurité sanitaire de la denrée alimentaire finale**.

Il n'est pas attendu que l'ensemble des critères des EDCH soit repris dans le cadre de ces plans de vérification et de surveillance. En effet, seuls les dangers pertinents sont à prendre en compte. Il s'agit notamment des **critères bactériologiques et indicateurs chimiques relevant des traitements de désinfection** le cas échéant.

Pour plus d'information :



pierre.barrucand@atla.asso.fr





**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



OUTILS D'AIDE À L'INSPECTION VADE-MECUM ET FICHE FLEXIBILITÉ



JOURNÉE RÉGLEMENTATION FERMIÈRE – FNEC-FNPL-IDELE

MAISON DU LAIT

LE 20/03/2024

FRANCK LOUVET (DGAL/SAS/SDSSA/BETD)



I Vade-mecum

- Définition
- Structuration
- Dernières révisions

II Fiche flexibilité en filière lait et produits laitiers

- Origine
- Dernières modifications

Outil d'aide à l'inspection pour les inspecteurs

Créé par la DGAL pour tous les domaines de la sécurité sanitaire des aliments (23), de la santé et du bien-être animal (26) et de la santé et protection des végétaux (8).

Pour harmoniser les pratiques d'inspection et d'évaluation des établissements contrôlés par les inspecteurs en DDi ou des délégataires

Accessible aux usagers sur le site internet du MASA à l'adresse suivante :
<https://agriculture.gouv.fr/les-vade-mecums-dinspection>

Pour la Sécurité Sanitaire des Aliments :

Un **vade-mecum général** (138 pages) : à visée transversale, il s'applique à toutes les filières quelle que soit la taille de l'établissement

Des **vade-mecum sectoriels** apportent des éléments complémentaires spécifiques à leurs secteurs

- **Lait et produits laitiers** (48 pages)
- **Remise directe** (68 pages)
- **Transport** (21 pages)

Mais aussi : Abattoir de volailles, Atelier de viande de boucherie et de volailles, Centre d'emballage d'œufs, Protection animale en abattoir, Entreposage, Pharmacie vétérinaire...

Les vade-mecum général et sectoriels :

- **Utilisables pour tout type d'établissement** : petit, grand, industriel, artisanal, fermier..., mais
- **Intègrent les mesures de flexibilité**

Des propos liminaires rappelant :

- Les **définitions** éparpillées dans les différents textes (règlements, guides de la Commission, instruction technique, norme ISO 22000...)
- Les **principes généraux** sur les obligations réglementaires en production primaire et en transformation, le PMS, les seuils d'éligibilité à la flexibilité...
- Le **contrôle officiel** : Dispositions générales, rôle de l'inspecteur, déroulement de l'inspection, le rapport d'inspection,...
- Les **règles d'évaluation** des items, des chapitres et du rapport...

L'aide à l'inspection

Organisée selon les chapitres et les items du rapport d'inspection : A, B1, B2...

Des items peuvent ne pas être traités dans un VM sectoriel s'ils n'ont rien de spécifique

Précise la méthodologie d'inspection et les attendus

Les items sont découpés en plusieurs lignes avec :

- Une 1^{ère} ligne consacrée aux principales situations devant être évaluées C ou D (non exhaustives)
 - Autant de ligne que de besoin
 - Le cas échéant, pour chaque ligne, rappel des mesures de flexibilité

Exemple sur vade-mecum général

CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

LIGNE AL01 :

Lignes directrices de notation de l'item

Situations conduisant à une note C ou D de l'item	
La notation C ou D doit prendre en compte le critère de gravité en fonction d'une analyse de risque	
Absence de déclaration, d'autorisation, de dérogation ou d'agrément pour les situations ou domaines d'activité le requérant	D
Absence du descriptif de l'établissement	D
Non-respect des volumes de la dérogation à l'obligation d'agrément	C
Descriptif de l'établissement existant mais non pertinent	C

LIGNE AL02 :

Déclaration d'activité et organisation générale de l'établissement

Se reporter au Vade-mecum sectoriel correspondant au secteur concerné pour les exigences spécifiques.	
Méthodologie	Situation attendue
➤ Contrôler les informations relatives à la présentation générale de l'établissement.	➤ L'organisation interne et externe ainsi que les conditions de fonctionnement de l'établissement sont à jour et en adéquation avec son fonctionnement.
➤ S'assurer que la ou les activités de l'établissement sont correctement déclarées.	➤ L'exploitant est en mesure de présenter la copie de la déclaration originale à tout moment de l'inspection. ➤ Le formulaire de déclaration de la ou les activité(s) est : → complet → daté et signé → en adéquation avec la ou les activités constatées

LIGNE AL03 :

Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés

Se reporter au Vade-mecum sectoriel correspondant à l'activité concernée pour les exigences spécifiques.

Méthodologie	Situation attendue
➤ Si l'établissement est agréé ou s'il sollicite un agrément conditionnel ou définitif, s'assurer que l'établissement respecte les exigences liées à l'agrément considéré.	➤ La ou (les) activités de l'établissement correspond(ent) au cadre de l'agrément. ➤ Lors du développement d'une nouvelle activité requérant soit la demande d'un nouvel agrément, soit l'actualisation du dossier d'agrément, l'établissement envoie les documents correspondants à la DD(ETS)PP/DAAF.

Exemple sur vade-mecum sectoriel

LIGNE AL03 :

CONFORMITÉ DES AGRÉMENTS, DÉROGATIONS OU AUTORISATIONS EN COURS D'OBTENTION, OBTENUS OU SUPPRIMÉS

**Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers.
Elles complètent le vade-mecum général.**

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Vérifier que le producteur de lait est titulaire d'une autorisation pour produire et mettre sur le marché du lait cru remis en l'état au consommateur final. | <ul style="list-style-type: none">➤ Seul le lait provenant d'un producteur de lait bénéficiant d'une autorisation peut être vendu à l'état cru au consommateur final.
Le formulaire CERFA 14788*03 de demande d'autorisation de mise sur le marché de lait cru est disponible en ligne sur le site : http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/exploitation-agricole/obtenir-un-droit-une-autorisation/article/produire-et-mettre-sur-le-marche |
|--|--|

Ligne numérotée
comme dans le VM
général

LIGNE B1L06 : CIRCUIT DES DENRÉES, DU PERSONNEL, DES DÉCHETS, SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DE L'EAU ¶

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. ¶ Elles complètent le vade-mecum général. ¶	
Méthodologie ¶	Situation attendue ¶
La transformation du lait n'est pas concernée par les notions de produits « sales » et de produits « propres », car le niveau d'hygiène requis est le même pour le lait et pour les produits finis. ¶	Le lait, puis le caillé, le fromage frais, et enfin le fromage affiné sont des produits « propres » et peuvent donc se croiser sans risque. Néanmoins, dans les établissements travaillant des produits au lait cru et au lait traité thermiquement, les risques de contaminations croisées doivent être pris en compte notamment au regard des équipements en contact. ¶

¶

Flexibilité ¶¶

Des croquis ou schémas manuscrits des circuits sont suffisants. ¶

Un même local peut être utilisé pour différentes opérations, à condition que celles-ci soient différées dans le temps et qu'un nettoyage approprié soit réalisé entre chaque utilisation. ¶

Circuit du personnel : les toilettes peuvent être aménagées en dehors des locaux de transformation (locaux d'habitation par exemple) sous réserve que les salariés puissent y accéder, et qu'ils prennent les mesures nécessaires pour ne pas contaminer la zone de production (changement de tenue si les toilettes sont situées dans un autre bâtiment). Pour les nouveaux ateliers de transformation, il est cependant conseillé de les prévoir au sein des locaux ¶¶

- VM général a été révisé en 2024
- VM lait et produits laitiers date de 2017
- **Nouvelle version** en projet actuellement **en consultation** auprès des fédérations de professionnels concernées
- Suppression des redondances avec VM Général
- Amélioration de la **méthode d'inspection** (e.g. prise en compte des résultats des audits externes)
- Intégration des **nouveaux attendus** introduits par les **règlements, instructions techniques, accords interprofessionnels...** parus depuis 2017
- Meilleure prise en compte des **dangers chimiques**

I Vade-mecum

- Définition
- Structuration
- Dernières révisions

II Fiche flexibilité en filière lait et produits laitiers

- Origine
- Dernières modifications

À l'échelle européenne :

Flexibilité définie par :

- ☐ article 13 du règlement (CE) 852/2004 au regard de l'annexe II
- ☐ Article 10 du règlement (CE) 853/2004 au regard de l'annexe III
- Faciliter la mise en œuvre de l'HACCP dans les petits établissements
- Permettre de poursuivre l'utilisation des méthodes traditionnelles
- Répondre aux besoins des établissements du secteur alimentaire situés dans des régions soumises à des contraintes géographiques particulières
- D'autres cas mais uniquement sur aspects de construction, de configuration et d'équipements des établissements



Sans compromission de la santé du consommateur

À l'échelle nationale :

Méthodes traditionnelles prévues par :

- Arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles

Concerne : - Produits laitiers sous AOP, IGP ou STG

- Fromages fermiers

- Et les produits dérivés de ceux là

Exemples : - Murs, plafonds et sols naturels d'origine géologique

- Équipements en bois

- Conditionnement avec des feuilles végétales ...

À l'échelle nationale :

Livraison sous froid statique prévues par :

- Arrêté du 27 novembre 2020 relatif aux conditions techniques du transport des denrées périssables sous température dirigée : Livraison de denrées périssables sans être conforme à l'accord ATP pour des livraisons sans rupture de charge sur 80 km

À l'échelle nationale :

Absence de validation de la durée de vie prévues par :

- Instruction technique DGAL/SDSSA/2025-78 du 10/02/2025 relative à la durée de vie microbiologique des aliments
 - Pas de test de vieillissement pour les produits à DDM ou à DLC usuelle précisée dans l'annexe produits laitiers
 - Juste 1 suivi régulier en n=1 à DDM ou DLC

À l'échelle nationale :

Mesures de Flexibilité listées dans :

- **Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 07/01/2019:** Critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire (cf. <https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/instruction-2018-924>)
 - Définit les **critères d'éligibilité** : Volume de production, nombre de repas servis, nombre de salariés
 - Appréhende les **aspects transversaux** : HACCP, DVM, traçabilité, documentaire...
 - Renvoie à des **fiches sectorielles** publiées sur le site internet du MASA <https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-aliments>

Fiche flexibilité : Origine réglementaire

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
-----------------	----------	---	--	--------------------------------



Locaux et équipements				
Locaux, équipements et opérations de maintenance	Locaux et sectorisation : • Infrastructures hygiéniques et locaux en bon état et adaptés à l'activité. • Ventilation suffisante. • Un local de transformation unique peut être accepté, sous réserve de garantir des conditions de fonctionnement satisfaisantes (marche en avant dans le temps). • La transformation du lait n'est pas concernée par les notions de produits « sales » et de produits « propres », car le niveau d'hygiène requis est le même pour le lait et pour les produits finis. Ainsi, le lait, puis le caillé, le fromage frais, et enfin le fromage affiné sont des produits « propres » et peuvent donc se croiser sans risque. Pour certaines technologies, ce croisement est recherché pour favoriser l'implantation de certaines flores (levures et	• État des lieux visuel régulier. • Vérification périodique des instruments de mesure utilisés dans un but de maîtrise sanitaire, notamment des thermomètres (fiche PM2S). • Vérification périodique du bon état de fonctionnement des équipements. • Respect des obligations en matière de maintenance : exemple, de la machine à traire, des distributeurs automatiques de lait cru.	Documents à rédiger : - RD¹ : néant. - Agréés : plans des locaux, description d'un point de vue sanitaire des locaux, équipements et matériel utilisé, ainsi que les conditions de fonctionnement et le plan de maintenance (voir dossier type, le cas échéant). Documents à conserver : - justificatifs des travaux de réparation ou remplacements des équipements (bons d'intervention de sociétés de maintenance, factures...) Machine à traire : justificatifs de type optitraite. - justificatifs des vérifications du bon fonc-	• Réparer ou remplacer les équipements de mesure défaillants. • Revoir la fréquence de vérification des appareils de mesure. • Rénover les revêtements de locaux dégradés.

Autocontrôles microbiologiques sur le lait cru matière 1ère servant à faire des produits au lait cru

- Doivent évoluer vers **une fréquence mensuelle** (pour mémoire le R CE 853/2004 prévoit à minima 2 analyses par mois pour les germes totaux)
- Doivent contenir à minima **un indicateur de la contamination fécale** et un **indicateur de la santé de la mamelle**
- Le guide sanitaire en production fermière coordonné par l'Idèle donne des repères pour **définir des seuils** en fonction des types de fabrications.
- Si les **critères de sécurité** mentionnés au R (CE) 2073/2005 (*Listeria* mono, salmonelles) ne sont pas recherchés en routine, un **dépassement récurrent de seuil** en indicateur d'hygiène ou un évènement contaminant manifeste (animaux très sales, diarrhée...) **doit conduire à leur recherche**.

Autocontrôles microbiologiques sur le lait cru matière 1^{ère} servant à faire des produits au lait cru

- Avoir une vision de la qualité du lait tout au long de l'année
- Couvrir les périodes à risque (changement d'alimentation, mises bas, météo très humide ou très chaude...)
- Détecter et corriger assez rapidement les dérives afin de ne pas arriver à une perte de maîtrise nécessitant des retraits et rappels massifs
- Avoir une meilleure maîtrise de la qualité des produits finis au lait cru livrés à la consommation humaine

Eau potable en production de lait pour les producteurs fermiers

- Dans les **exploitations** disposant d'un atelier de transformation à la ferme ou vendant du lait cru au consommateur final, tous les locaux dans lesquels sont manipulés du lait ou des produits laitiers doivent être alimentés **en eau potable**. Sont notamment concernés **la salle de traite et l'atelier de transformation**
- Déjà écrit comme tel dans le vade-mecum sectoriel depuis 2017, **simple mise en concordance**
- **Évite les analyses régulières de l'eau propre** pour apporter la preuve qu'elle ne contamine pas les denrées alimentaires (E. coli : 0/ml, Entérocoques : 0/100 ml, métaux lourds, résidus phytosanitaires...)

Eau potable en production de lait pour les producteurs fermiers

- En revanche, lorsque tout le lait est destiné à une transformation en laiterie, les installations de traite et de stockage du lait peuvent n'être nettoyées qu'avec de l'eau propre (production primaire)
- À charge à l'acheteur de lait de vérifier que le lait a la qualité attendue et qu'il n'a pas été contaminé par l'eau utilisée par le producteur de lait

Merci de votre attention



Révision du Vademecum sectoriel

20 mars 2025

- Partage du projet de Vademecum avec la FNEC
 - Concertation avec l'administration et les professionnels pour des inspections cohérentes avec la production fermière
 - Remontées des difficultés point par point

- Prise en compte du GBPH et de la responsabilisation du producteur
 - Pas d'obligation de moyen mais de résultats
 - Prise en compte des spécificités de chaque ferme
 - Prise en compte de l'historique des fermes
- Eviter toute surcharge administrative, logistique et financière
 - Cas de surtransposition

Modification de la note sectorielle de flexibilité

20 mars 2025

- Modification en novembre 2024 de la note de flexibilité sectorielle « lait et produits laitiers »
 - Remise en cause des acquis de 2011 et 2019
- Difficulté de mise en œuvre sur le terrain
- Surcharge administrative, logistique et financière pour les producteurs

Enquête réalisée auprès des producteurs sur la réalisation des autocontrôles du lait cru matière première

Retour des techniciens via le réseau PLF sur l'impact de la fréquence mensuelle des autocontrôles

Travail avec les professionnels à des modifications cohérentes avec le travail des producteurs fermiers

Echanges avec l'administration



Retour sur l'enquête auprès des producteurs

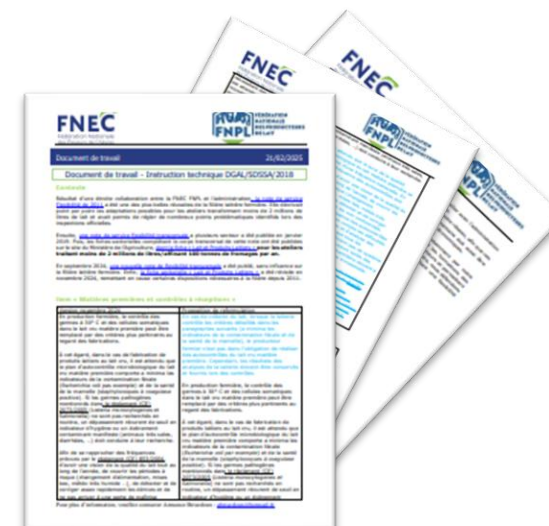
Position envoyée en décembre



Remontées des difficultés terrains en janvier



2^e proposition d'aménagement en fin février suite à nos échanges



1^{er} proposition d'aménagement en février

Proposition d'aménagements

Prise en compte (comme dans l'ancienne version de la note de flexibilité) des résultats des contrôles du lait cru matière première par les laiteries dans le cas **des producteurs mixtes** (livrant du lait cru en laiterie)

Flexibilité sur le **nombre d'autocontrôles annuel** du lait cru matière première, afin que la fréquence mensuelle ne mette pas en difficulté les professionnels de la filière

Flexibilité sur l'utilisation **d'eau propre** en salle de traite pour les producteurs laitiers et les producteurs fermiers

Changement de la fréquence des analyses du lait cru matière première

- Dans certains départements la collecte est organisée:
 - Collecte des échantillons par GDS, Chambres, laboratoires...
 - Des aides financières pour la collecte
- Mais cette organisation n'est pas majoritaire
- Besoin de temps pour impulser l'organisation
 - L'administration doit prendre en compte le temps de mise en place
 - Prévenir les DDPP et les préfets



Guide de gestion des alertes

Sophie Belichon - MUS



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

GESTION DES ALERTES D'ORIGINE ALIMENTAIRE

Mise en œuvre du guide (IT DGAL/MUS/2023-11 et 2024-81)

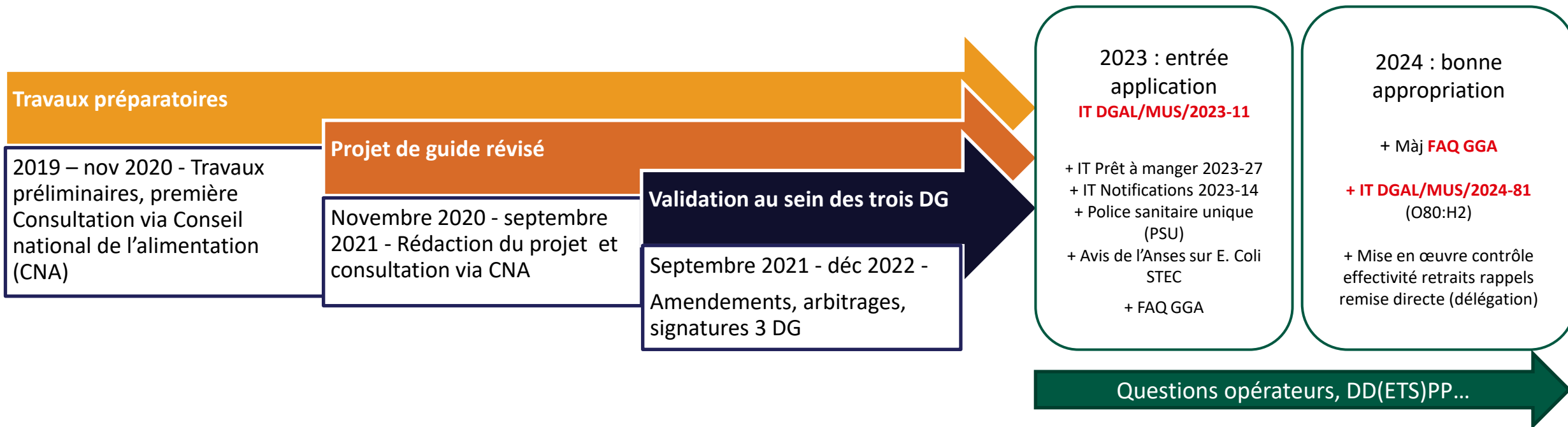
Focus filière laitière - FNEC

Sophie BELICHON – Cheffe de mission des urgences sanitaires

SOMMAIRE

1. Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire (GGA) et ressources utiles
2. Tendances « évènements sanitaires »
3. Questions posées : *Staphylococcus aureus*, délais, plans d'échantillonnage renforcés
4. Conclusion : points critiques de la gestion des alertes alimentaires - rôles des acteurs

Le « GGA » en 2025 : 2 ans de mise en œuvre



Et après ?

2025 : modifications PSU + annexe XVIII (interprétation résultats autocontrôles)

Plus tard : Entrée application R(CE)2073/2005 modifié (2026) / Poursuivre travaux information consommateurs...

Ressources utiles

► Page « alertes » du site internet MASA :

- Format word du Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire (GGA)
 - **FAQ sur le guide**
 - Modèles de recipient lists, de présentation des résultats d'analyse...
- ⇒ <https://agriculture.gouv.fr/comment-fonctionne-le-systeme-dalerte-alimentaire>

► Page « vade-mecum d'inspection » du site internet MASA :

- Attendus en traçabilité et gestion des non-conformités : **chapitre D** du vade-mecum général SSA
- ⇒ <https://agriculture.gouv.fr/les-vade-mecums-dinspection>

► Bulletin officiel MASA :

- Par exemple IT DGAL/SDSSA/2022-4 sur les contaminants chimiques
- ⇒ <https://info.agriculture.rie.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2022-4>

► ACTIA, ITAI... :

- ⇒ <https://agriculture.gouv.fr/les-instituts-techniques-agro-industriels-leurs-expertises-au-service-des-entreprises>

Tendances post-GGA : 2023, année transition

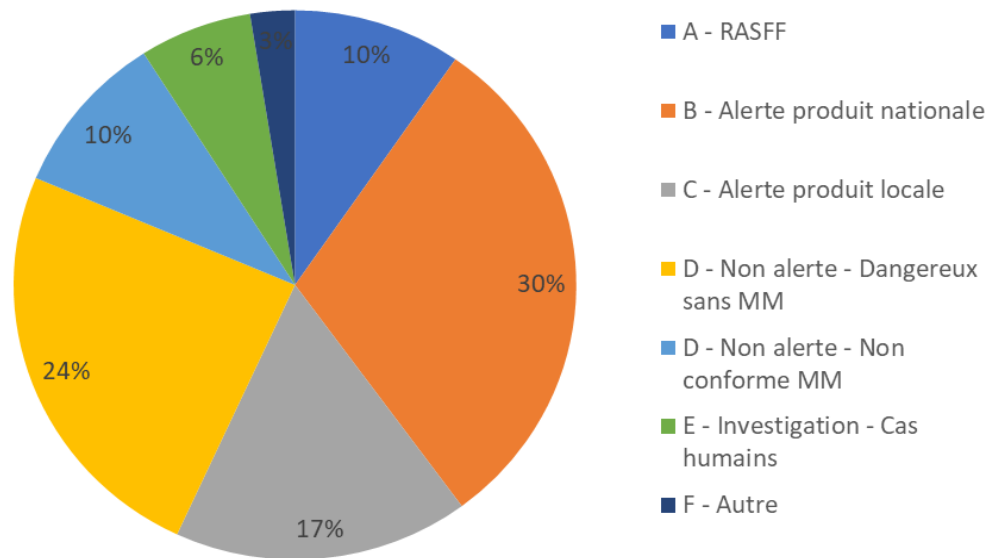
2023 : bilan partiel sur 8 mois. Base système d'info interne administration

Mise en place de la Police Sanitaire Unique => volumes inférieurs aux années suivantes, biais domaines « historiques » DGAL

ATTENTION aux « fausses » idées :

- ⇒ Pas ou peu de lien entre les signalements reçus dans **SignalConso** (en croissance) et les alertes.
- ⇒ L'observation de **RappelConso** ne permet pas de tirer des conclusions sur les alertes (une alerte = de 0 à n fiches Rappelconso...).
Néanmoins pour info : <https://data.economie.gouv.fr/pages/rappelconso/>
- ⇒ **L'intérêt** médiatique et des consommateurs (y compris / réseaux sociaux) sur un évènement, une filière ou un danger, ne reflète pas les enjeux sanitaires ou le volume des alertes.

Les évènements déclarés et enregistrés en 2023



3354 évènements saisis (mai – déc. 2023)
(5240 en 2024)

Tous produits :

- Alertes nationales suite RASFF (=> dangerosité détectée hors France) ;
- Alertes nationales détectées en France ;
- Alertes locales (même département) ;
- 24% non-alertes / produits dangereux non mis sur le marché (L. 201-7 CRPM) ;
- Non-alertes / produits non-conformes mis sur le marché (enregistrement optionnel) ;
- Investigations alimentaires cas humains (sauf TIAC) ;
- Autres évènements (enregistrement optionnel).

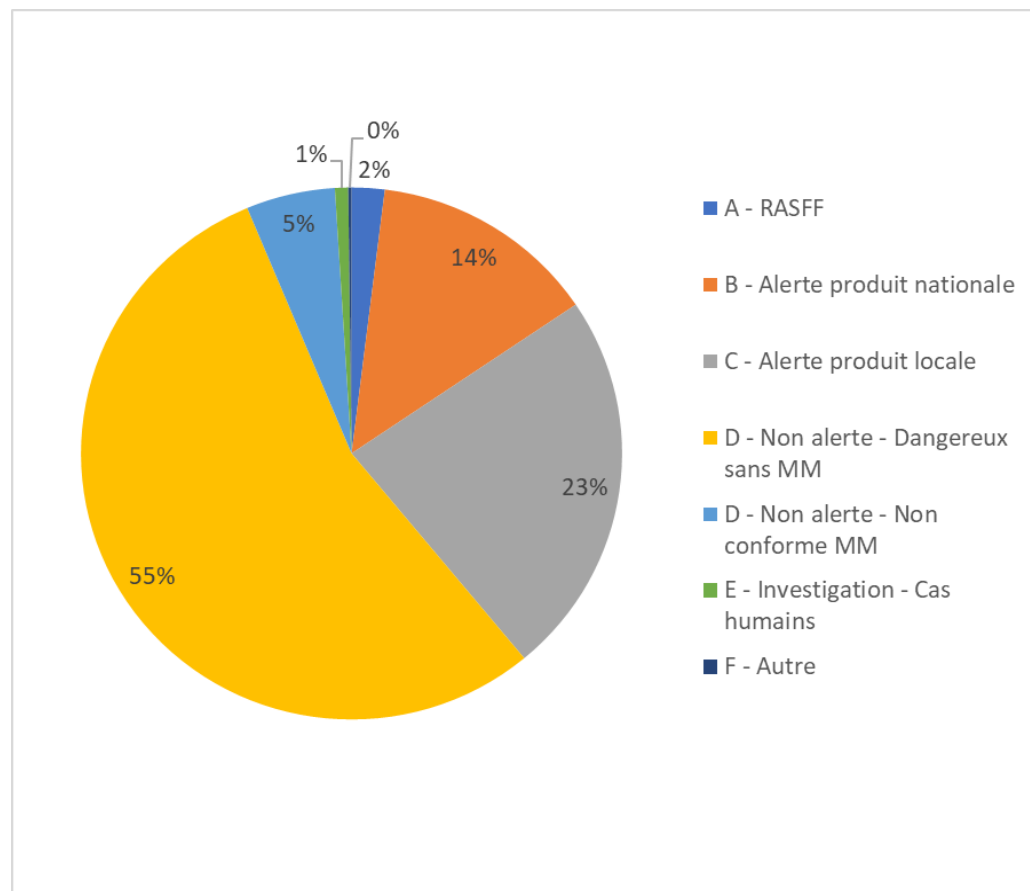
Les évènements déclarés en 2023 : fromages lait cru

 *Tab. 1 – Nombre total d'évènements par catégorie de produits en 2023 (sur 8 mois)*

Catégories de produits*	Nombre d'évènements
Fromages lait cru	508
Non classés	302
Viandes, abats et PV de volaille	225
Plats cuisinés ou produits composés	223
Fruits légumes et champignons	199

Sur 3354 évènements saisis (mai – déc. 2023) : 15% concernent les fromages au lait cru
(16% en 2024)

Les évènements déclarés en 2023 : fromages lait cru

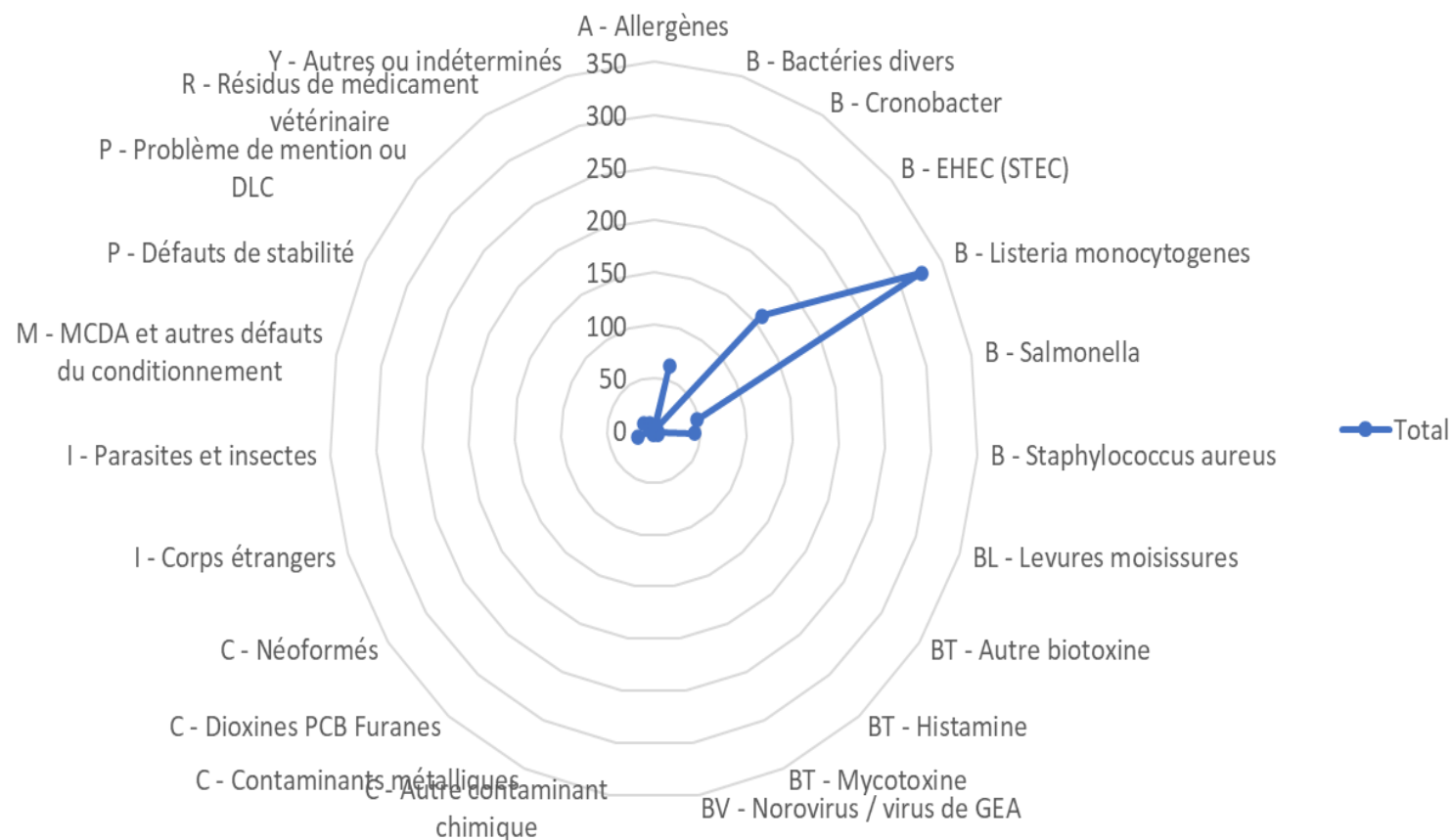


55% non-alertes / produits dangereux non mis sur le marché (L. 201-7 CRPM) = produits sous contrôle de l'exploitant lieu de survenue de la non-conformité.
(53% en 2024)

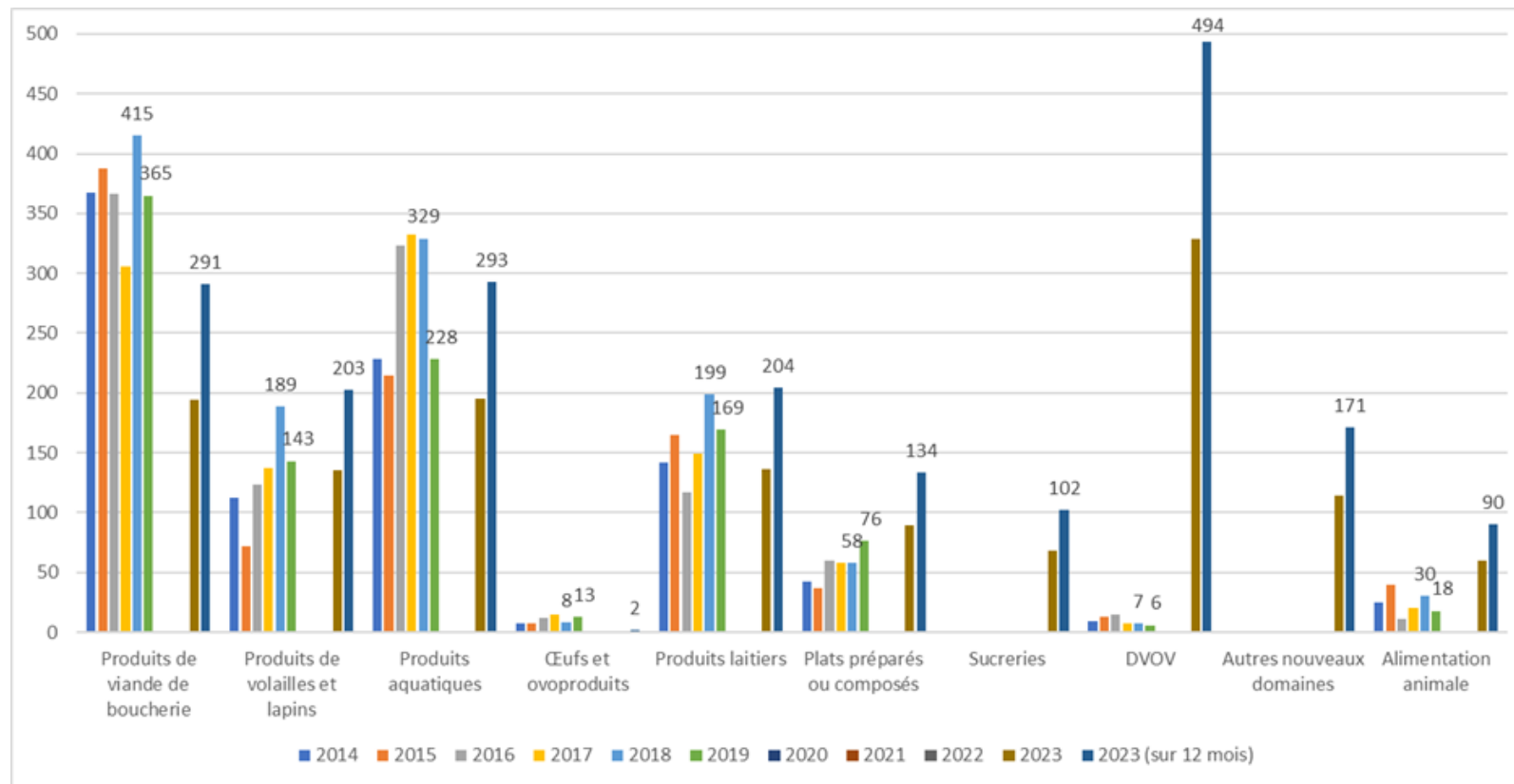
-> Globalement bonne appropriation des obligations déclaratives L.201-7 (loi EGALIM) dans les filières laitières

[même s'il reste des marges de manœuvre!]
[niveau d'information à caler en fonction du PMS de l'établissement et avec la DDecPP]
[les DDecPP ne devraient pas être débordées par ces signalements, ni découvrir en contrôle des historiques de détections mal gérées]

Les profils des dangers générateurs d'évènements : **fromages lait cru**



Stabilité du nombre des alertes nationales, **yc produits laitiers**



Evolution des nombres d'alertes pour les différentes catégories de produits entre 2014 et 2023 (alertes nationales + RASFF).

Questions : critères d'alerte / *staphylococcus aureus*

Staphylocoques à coagulase positive	1 000 000 <u>ufc/g</u>	Fromages au lait cru	En cas de dépassement des seuils ci-contre les produits sont considérés comme dangereux.	Et pour tout résultat supérieur à 100 000 <u>ufc/g</u> : obligation de rechercher les entérotoxines staphylococciques
	1 000 000 <u>ufc/g</u>	Fromages ayant subi un traitement thermique moins fort que la pasteurisation ET Fromages affinés : - à base de lait ou de lactosérum pasteurisés - ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation		
	100 000 <u>ufc/g</u>	Fromages à pâte molle non affinés (fromages frais) : - à base de lait ou de lactosérum pasteurisés - ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation		
	10 000 <u>ufc/g</u>	Lait en poudre et lactosérum en poudre		

Questions : notifier dans quels délais ?

DÉLAIS DE NOTIFICATION JUGÉS RAISONNABLES	
Notification de l'alerte et transmission des informations indispensables à l'administration compétente par l'exploitant, à partir de la date à laquelle il a connaissance de la non-conformité dès lors qu'il a évalué qu'elle constitue une non-conformité à notifier à l'administration	1 jour ouvré
Transmission par l'exploitant de sa traçabilité directe amont et/ou aval à l'administration compétente (sous format tableur de préférence) que ce soit dans le cadre d'une demande tacite (cf tableaux ci-dessus) ou suite à une demande explicite de l'administration.	Dans les meilleurs délais. Objectif indicatif : 1 jour ouvré, ou délai défini par l'administration locale compétente lors de sa demande en fonction de la situation (urgence ou pas) et de sa connaissance de l'établissement.

Questions : plans d'échantillonnage renforcés

Rappel : les plans d'échantillonnage en n=5 (ou a fortiori n=1) conduisent à un risque élevé de ne pas détecter une non-conformité.

Nombre d'unités analysées	Nombre d'unités dépassant la limite	Proportion observée d'unités non conformes dans l'échantillon analysé	Proportion estimée d'unités non conformes dans l'ensemble de la population (Intervalle de confiance à 95% [IC] ²¹⁾
5	0	0 %	[0%-46%]
20		0%	[0%-16%]
100		0%	[0%-4%]

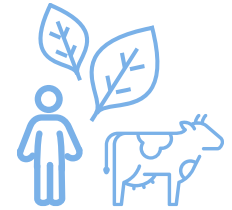
Les plans de contrôles renforcés, rendus nécessaires suite à une perte temporaire de maîtrise de la sécurité des produits, sont le résultat de compromis entre :

- *La gravité (sensibilité des consommateurs, souches à pathogénicité établie, cas humains avérés, nombre et gravité des cas...) ;*
- *Les volumes (faibles productions, peu de consommateurs exposés...) et les moyens financiers ;*
- *Les mesures de maîtrise (audits, mesures d'hygiène, auto-contrôles de process...) ;*
- *La complémentarité des contrôles analytiques (filtres, laits, J+1, lavage, produits finis, affineurs...; toutes les cuves / les jours...)*

-> Une harmonisation nationale – mais pas deux situations identiques.

Conclusion : points critiques de la gestion des alertes

- 1) **Evaluation situation** d'alerte par les exploitants
- 2) Mise en œuvre spontanée de **mesures de gestion** par les exploitants
- 3) Ce, tout au long de la chaîne de commercialisation (**traçabilité!**)
- 4) **Communication**



Rôles de la mission des urgences sanitaires (MUS)

► La mission des urgences sanitaires (MUS) de la DGAL coordonne au niveau central la **planification et la gestion des alertes et des crises liées à la détection** :

- d'une maladie animale ;
- d'une maladie des végétaux ;
- ou d'un danger lié à un aliment mis sur le marché et destiné à la consommation humaine ou animale (bactéries, toxines, contaminants chimiques, résidus de pesticides, anomalie visuelle, odeur anormale...) .

► La MUS vient en appui des services déconcentrés pour la gestion de plus de **3 000 alertes** chaque année.

► La MUS est également sollicitée par les autorités de santé (Direction générale de la santé, Santé publique France) pour coordonner des investigations officielles autour de produits alimentaires ou d'animaux dans un contexte de cas humains pour lesquels il est suspecté que l'origine de la contamination est alimentaire ou animale.

- ⇒ La DGAL/MUS **n'intervient jamais directement auprès des exploitants** du secteur alimentaire, sauf dans le cadre des investigations cas humains (cartes fidélité GMS...)
- ⇒ La DGAL/MUS **ne prend aucune décision** administrative individuelle (rarement, un arrêté ministériel peut être pris)
- ⇒ La DGAL/MUS **n'ordonne rien** aux DD(ETS)PP ou aux Préfets (sauf exceptions)

Merci de votre attention

alertes.dgal@agriculture.gouv.fr

Ce PPT est un support pédagogique utilisable librement (sauf pour les tendances alertes! Attendre la parution du bilan DGAL svp)

- il n'est pas validé*
- il ne substitue pas aux textes réglementaires et infra-réglementaires ni au Guide d'aide à la gestion des alertes*
- il est susceptible de comporter des erreurs*
- ces réserves doivent être exprimées au public lors de son usage*
- faites-nous part de vos questions et commentaires à alertes.dgal@agriculture.gouv.fr*



Accompagner de la diffusion du GBPH Européen

Hélène Le Chenadec (Idele) et Armance Brisedoux (FNEC)

Diffusion du GBPH : une longue histoire

- Même modèle que la diffusion du GBPH français
- Diffusion du GBPH Européen en France est conduite depuis 2017 grâce à l'implication du réseau professionnel et technique « Produits laitiers fermiers »
- Plusieurs projets
- Plus de 80 techniciens formés
- Qui forment à leur tour les producteurs



Producteurs formés au GBPH européen

20 mars 2025

- GBPH européen depuis 2018
- Formation Institut de l'Elevage / Intervention FNEC-FNPL pour les techniciens avec obtention d'agrément
 - Formation sur 4 jours
 - Permet d'obtenir numéro d'agrément
 - Donne un fil conducteur type à remplir sur Vivea
 - Outils et supports de formation à réutiliser par les techniciens
- Les techniciens forment les producteurs fermiers
- Remontés du nombre de producteurs formés à la FNEC

Nombre de producteurs formés

2 874
producteurs formés au GBPH
depuis 2018

Nombre de producteurs formés

2 874
producteurs formés au GBPH
depuis 2018

Dont 2 163 remontés à la FNEC
75% des stagiaires remontés

Mise en place d'un questionnaire en
ligne pour faciliter les remontées

Remontée des producteurs formés

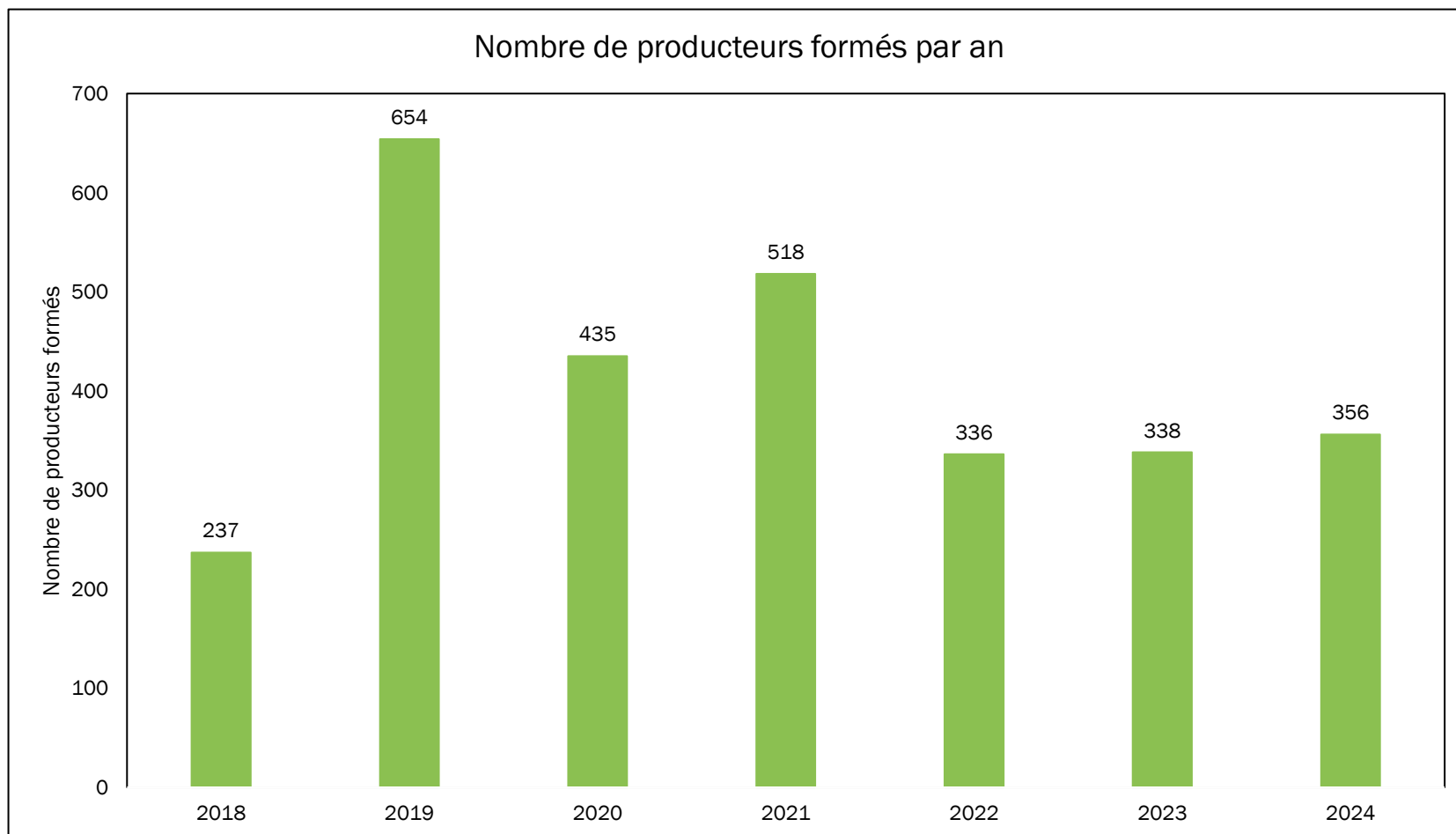
Mise en place d'un questionnaire en ligne pour faciliter les remontées

Remontées des formation « Utiliser le nouveau GBPH européen pour élaborer son PMS en production laitière fermière »

Vous avez suivi la formation technicien de l'Institut de l'Elevage « Utiliser le nouveau GBPH européen pour élaborer son PMS en production laitière fermière »

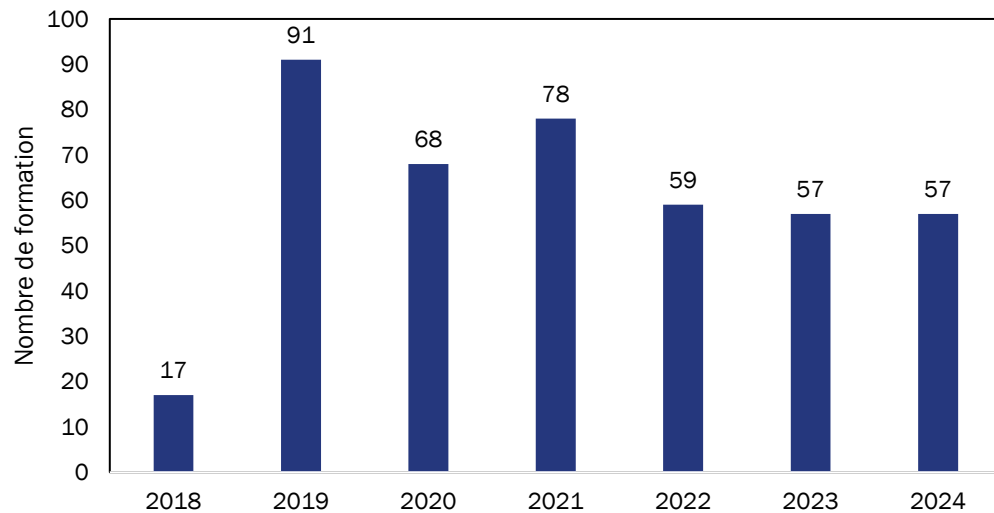
Ce questionnaire est le formulaire de remontées des formations producteurs au GBPH Européen. La remontée de ces formations à la FNEC-FNPL permet un suivi du nombre de producteurs formés.

Merci de remplir UN formulaire par session de formation

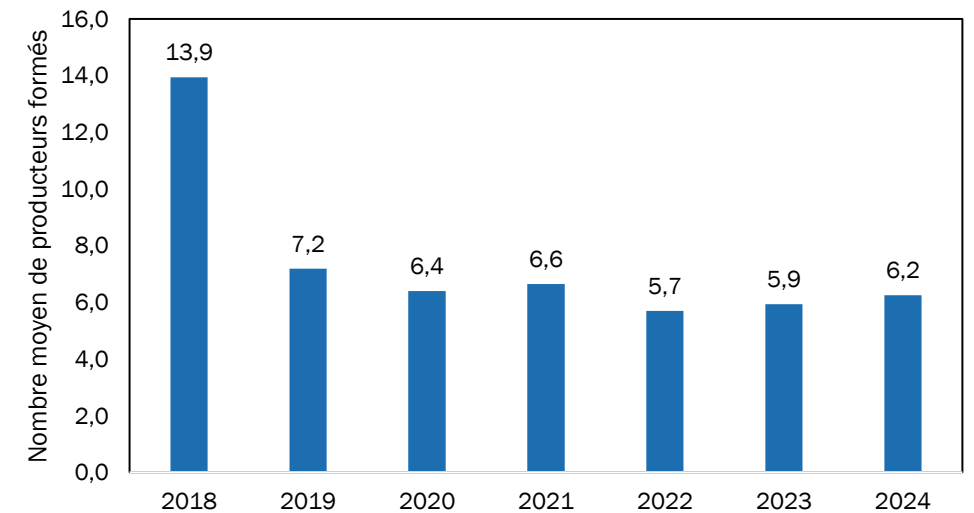


Par année

Nombre de formations par an

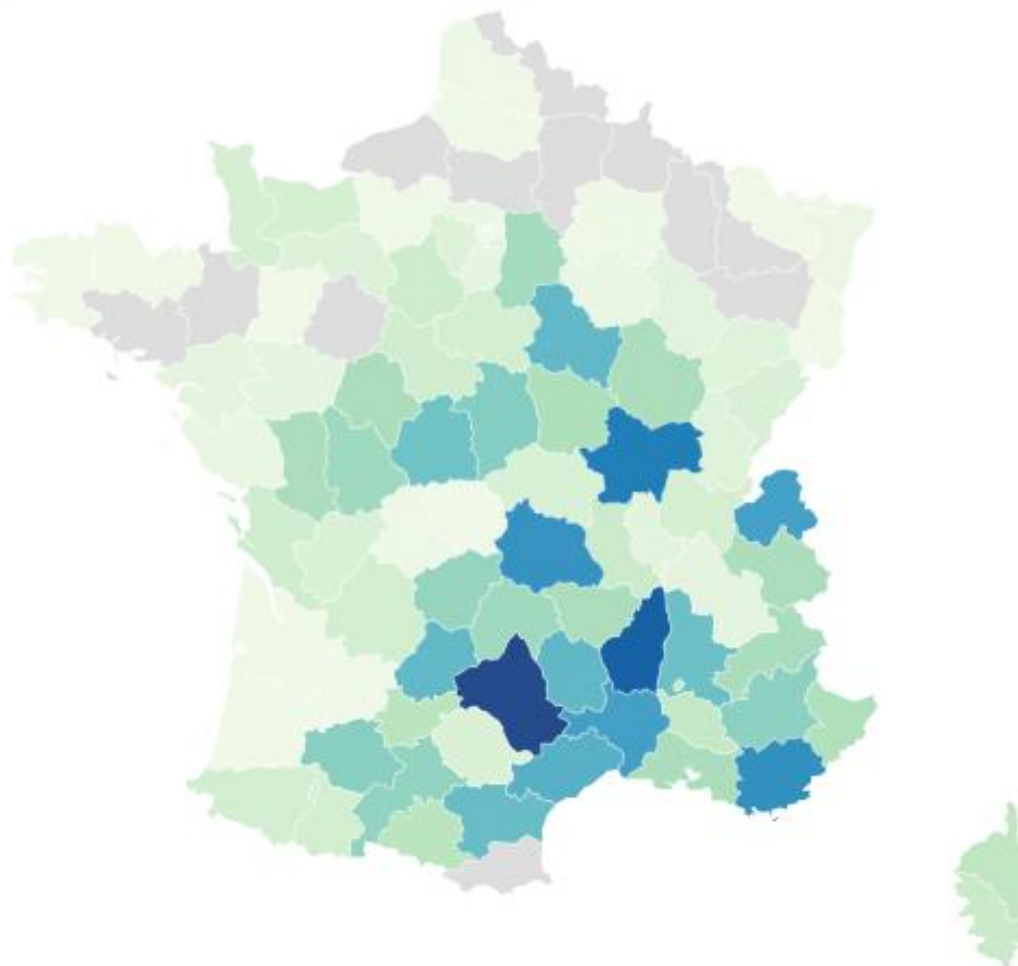


Nombre de producteurs par formation par an

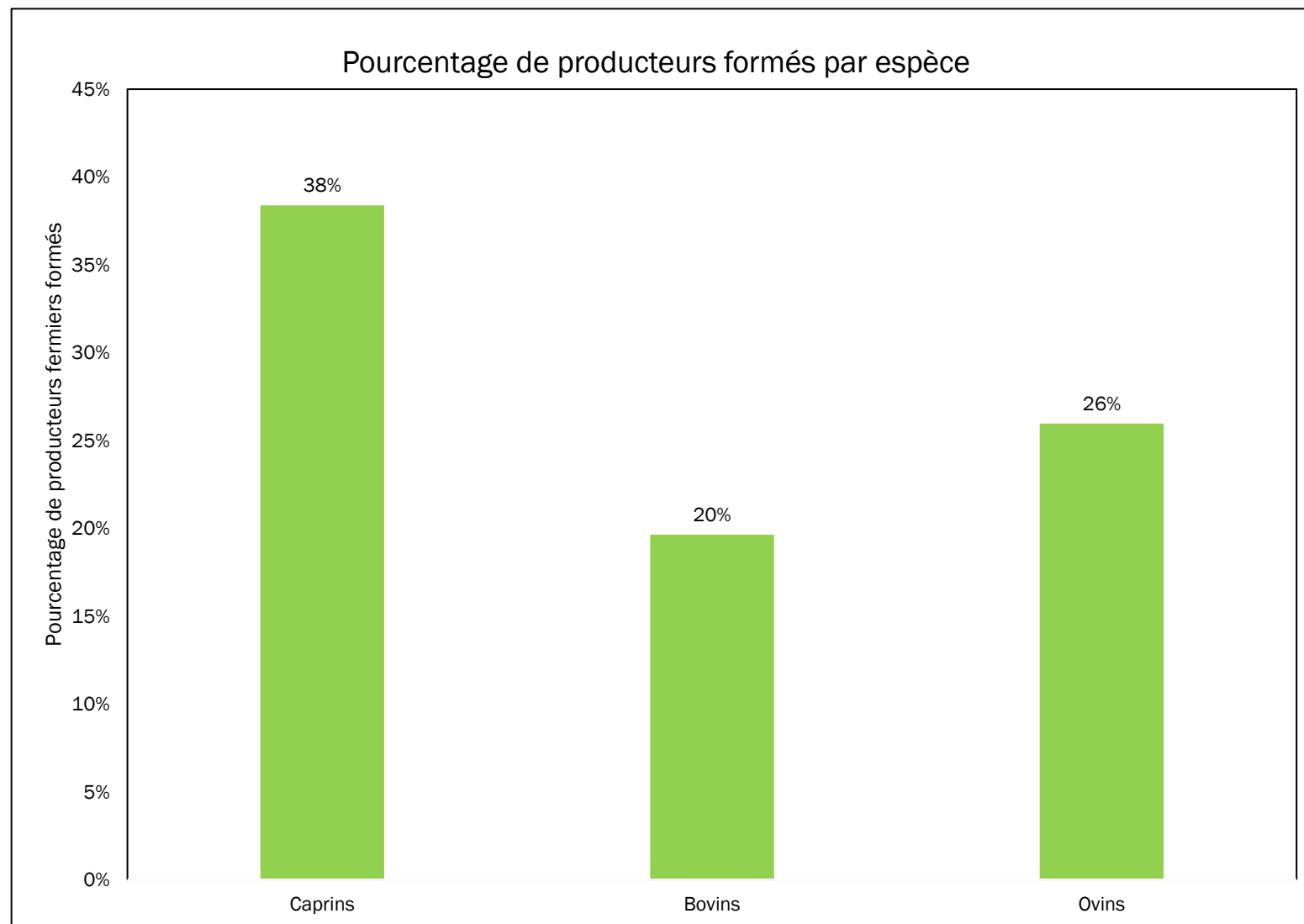


Par département

Nombre de producteurs formés par département



Par espèce



RETOUR SUR L'UTILISATION DU DOSSIER TYPE D'AGRÉMENT

Bilan de l'enquête en ligne auprès des conseillers réalisant le dossier type d'agrément avec les producteurs laitiers fermiers

Hélène Le Chenadec (Idele), Louise Fournier et Armance Brisedoux (FNEC-FNPL)

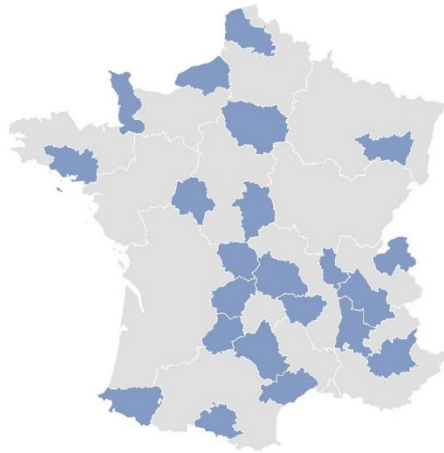
Nouveau dossier-type d'agrément fermier et outils mis à disposition

- Parution du **nouveau** dossier-type d'agrément fermier fin 2021, basé sur le **GBPH européen**.
- FNEC/FNPL avec l'appui de l'Institut de l'Élevage et de techniciens du réseau PLF
 - **Rédaction d'une notice d'accompagnement** pour aider les producteurs à remplir ce nouveau dossier-type d'agrément, avec leur technicien
 - une **formation à distance pour les techniciens**
- Enquête en ligne envoyée fin 2023 au réseau PLF
 - **état des lieux** de la mise en place du nouveau dossier type, connaissance et utilisation de la notice
 - faire **émerger les points positifs et négatifs** du nouveau dossier type d'agrément / notice
 - faire remonter à la DGAL les éventuelles difficultés rencontrées sur le terrain et axes d'évolutions possibles.



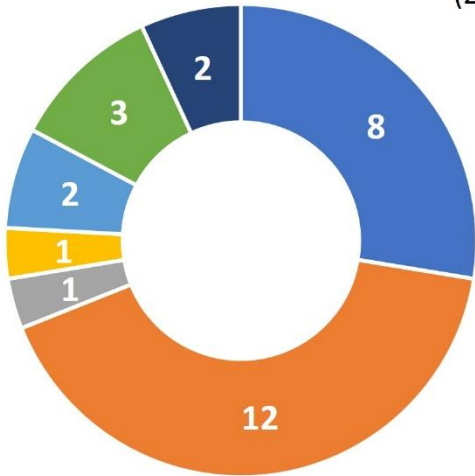
Des conseillers effectuant des missions diverses

Répartition géographique des répondants



Avec Bing
© GeoNames, Microsoft, TomTom

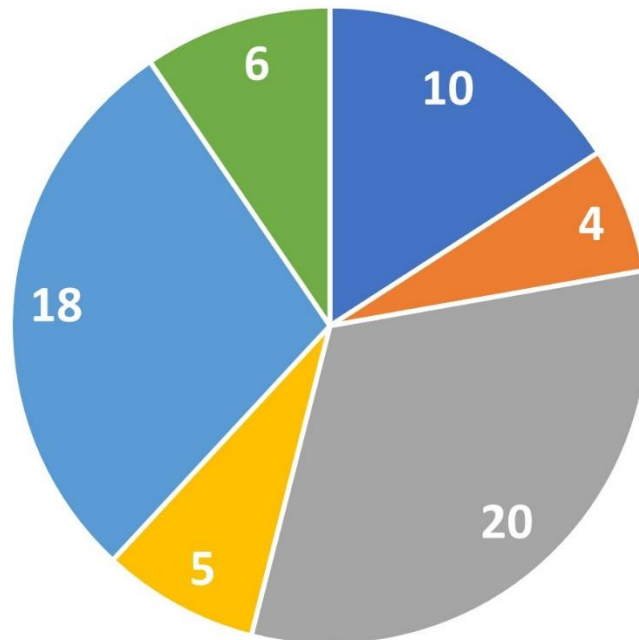
Type d'organismes
(29 réponses)



- Association de producteurs fermiers
- Chambre d'Agriculture
- Entreprise de conseil en élevage (dont contrôle laitier)
- GDS
- Instituts et centres techniques (autres que Idele)
- Syndicat de producteurs
- Autre

Types d'organismes dans lesquels travaillent les répondants et répartition géographique

Des conseillers effectuant des missions diverses



Principales missions
(29 réponses)

■ Animation

■ Appui technique en élevage

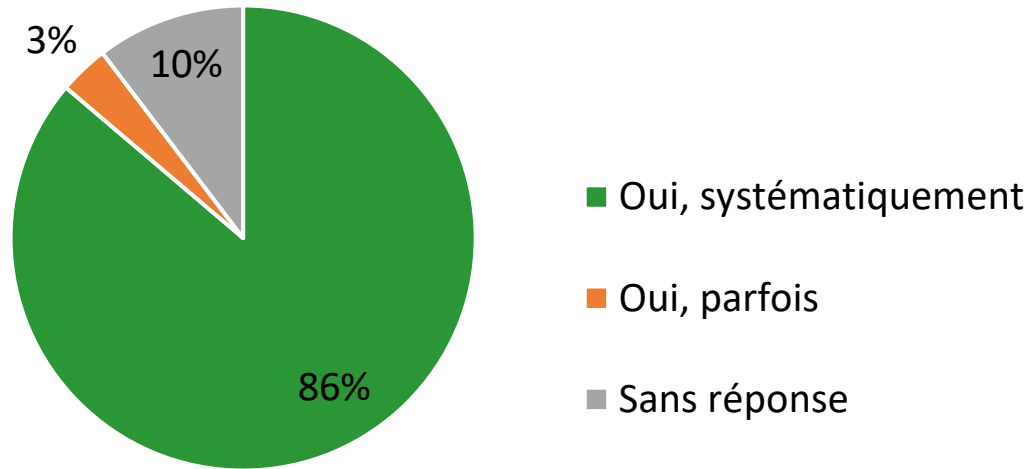
■ Appui technique en transformation laitière et/ou fromagère

■ Étude économique – commercialisation

■ Formation – Enseignement

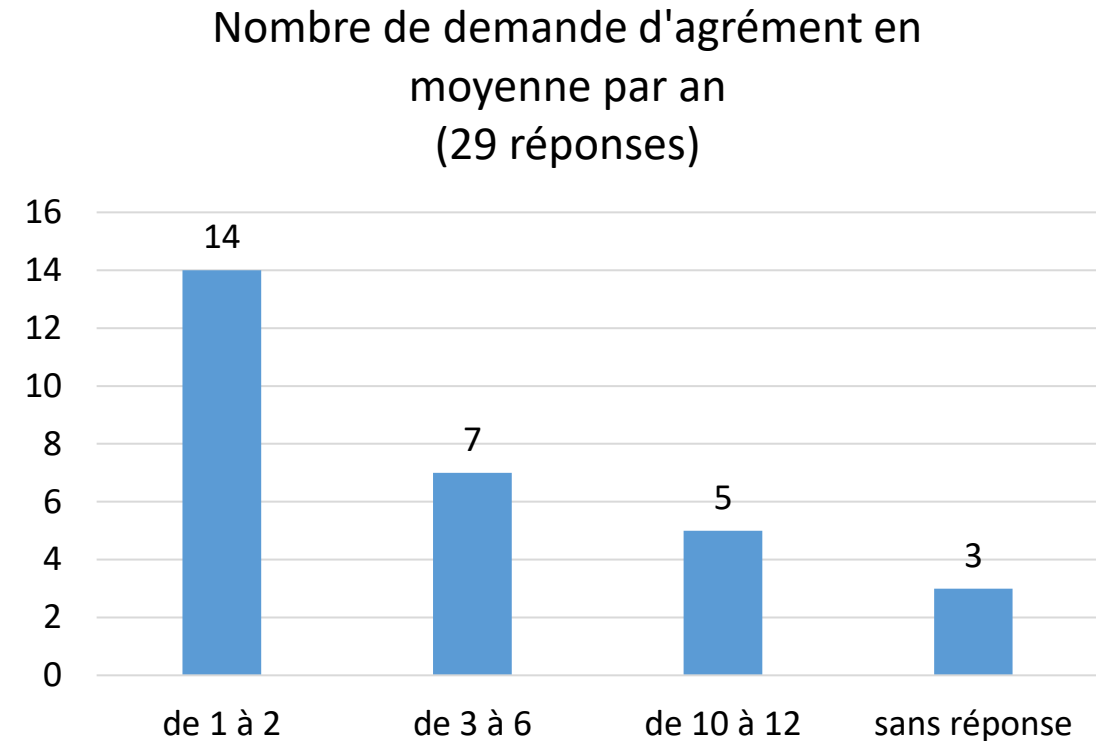
■ Recherche & développement

Un dossier-type largement utilisé par l'ensemble des conseillers



- Nombre de demande de dossier d'agrément réalisé par an

- Au minimum : 0
- Au maximum : 20



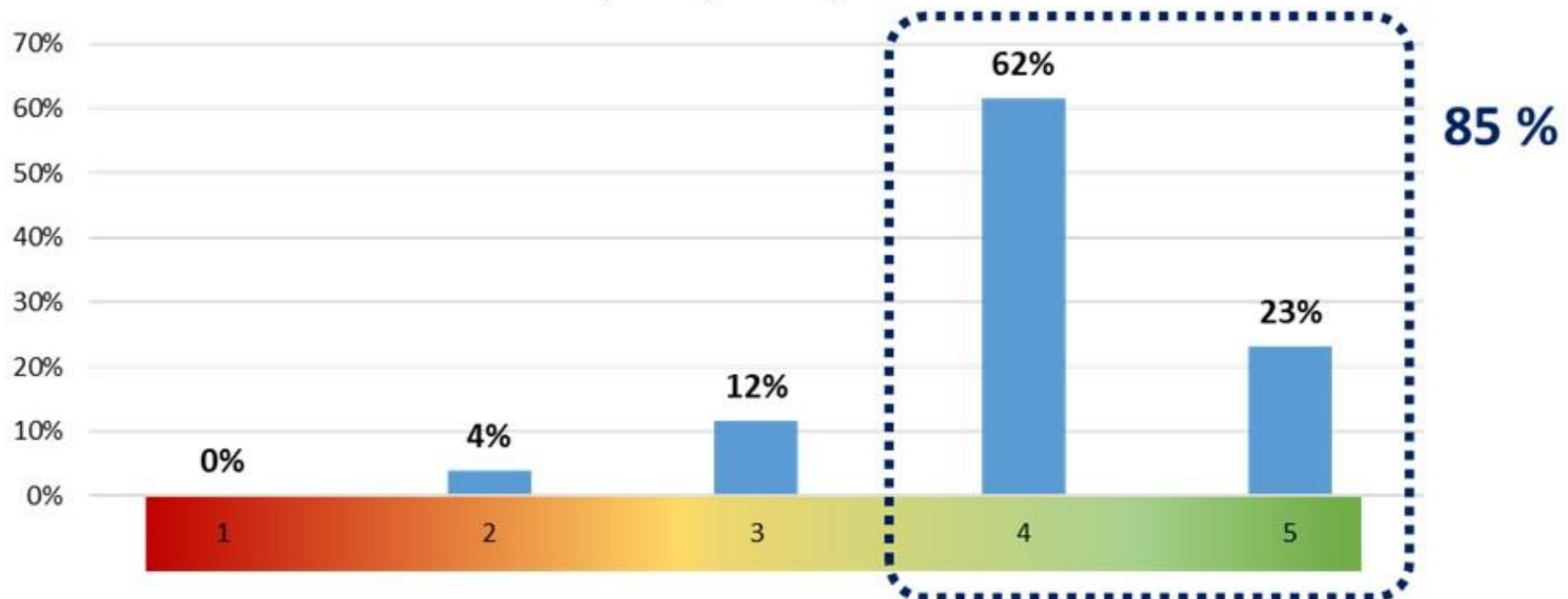


Une bonne articulation entre le GBPH européen et le dossier type

Bonne articulation entre le GBPH européen et le dossier type ?

1 = Pas du tout d'accord à 5 = Tout à fait d'accord

(26 réponses)





Un dossier assez bien considéré dans la forme comme le contenu

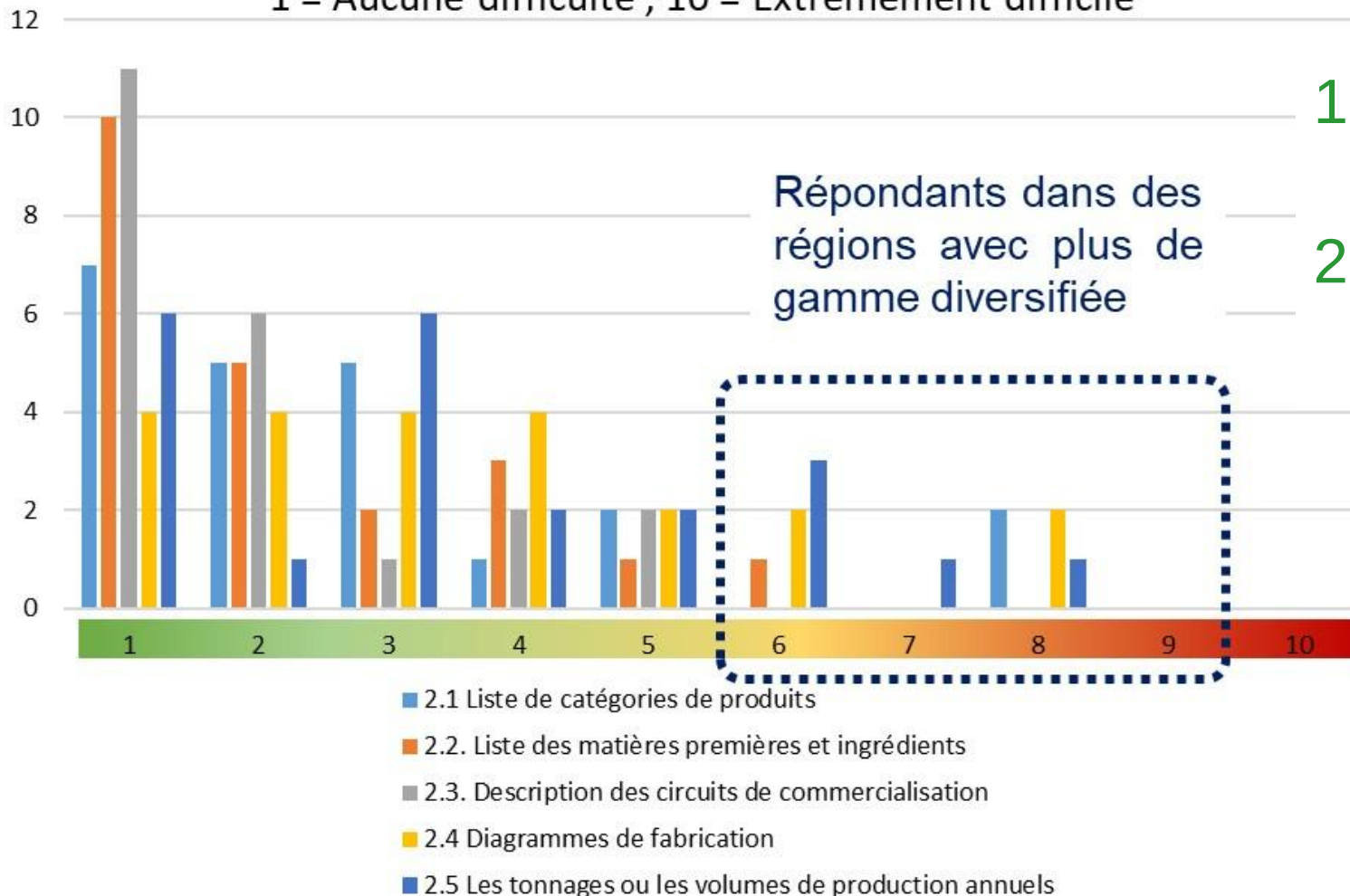


- Un bémol pour la longueur : 7/26 le considère comme trop long à compléter



Niveau de difficulté pour compléter la partie 2 : Description
des activités de l'établissement

1 = Aucune difficulté ; 10 = Extrêmement difficile



Très peu de difficultés

1. Présentation de l'entreprise
2. Descriptions des activités de l'établissement

Mais davantage de rédaction

- énumération des intrants (ingrédients, emballages)
- volumes de production annuels
- diagrammes de fabrication

Plan de Maîtrise Sanitaire : de vraies difficultés

Sous-parties	Difficultés ressenties pour compléter le dossier <i>*Difficultés ressenties avec les retours de l'administration</i>
[3.1 Bonnes pratiques d'hygiènes]	Document manquant ; Liste du matériel ; Longueur pour recenser les pratiques ; Plan de gestion des nuisibles ; Numéroté les points d'eau
[3.2 Les documents relatifs aux procédures fondées sur le principe de l'HACCP]	Personnaliser les fiches HACCP Point de contrôle critique (CCP) Fiches de fabrication
[3.3 Procédure de traçabilité]	<i>*Exigence très forte sur la traçabilité dans certaines régions</i>
[3.4 Gestion des non-conformités]	Répétitif Manque de clarté Difficulté pour le producteur de se projeter dans les actions à mettre en place <i>*Paragraphes succincts du dossier et forte attente des DDPP</i>

Aide du GBPH
souligné



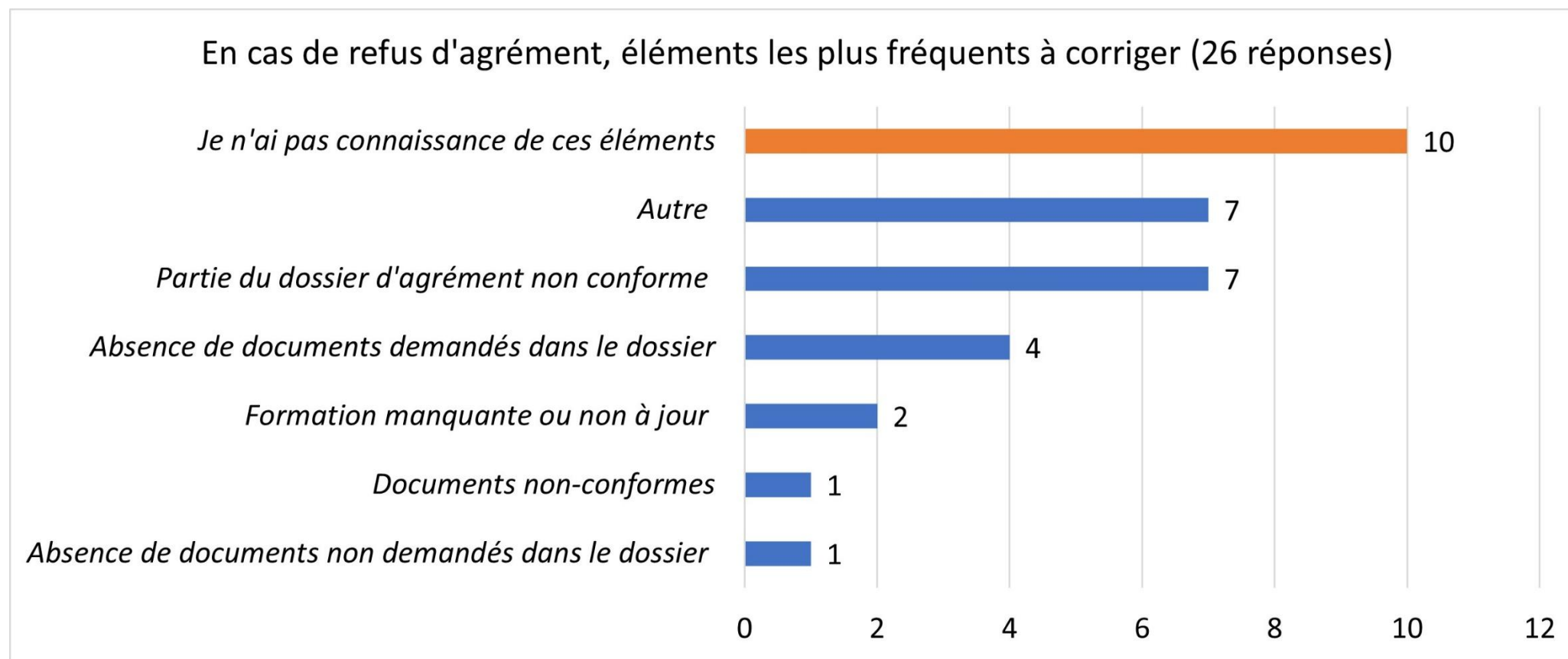
Difficultés concernant les Annexes / Appendices

- Diagrammes de fabrication
- Plans de nettoyages et/ou de désinfections

Niveau de détails
Répétition

Non-conformités et échanges avec l'administration

Les situations de refus



Non-conformités et échanges avec l'administration

Les situations de refus

Majoritairement

- Des situations souvent justifiées
 - soit vite corrigées
 - soit avec de vrais points bloquants

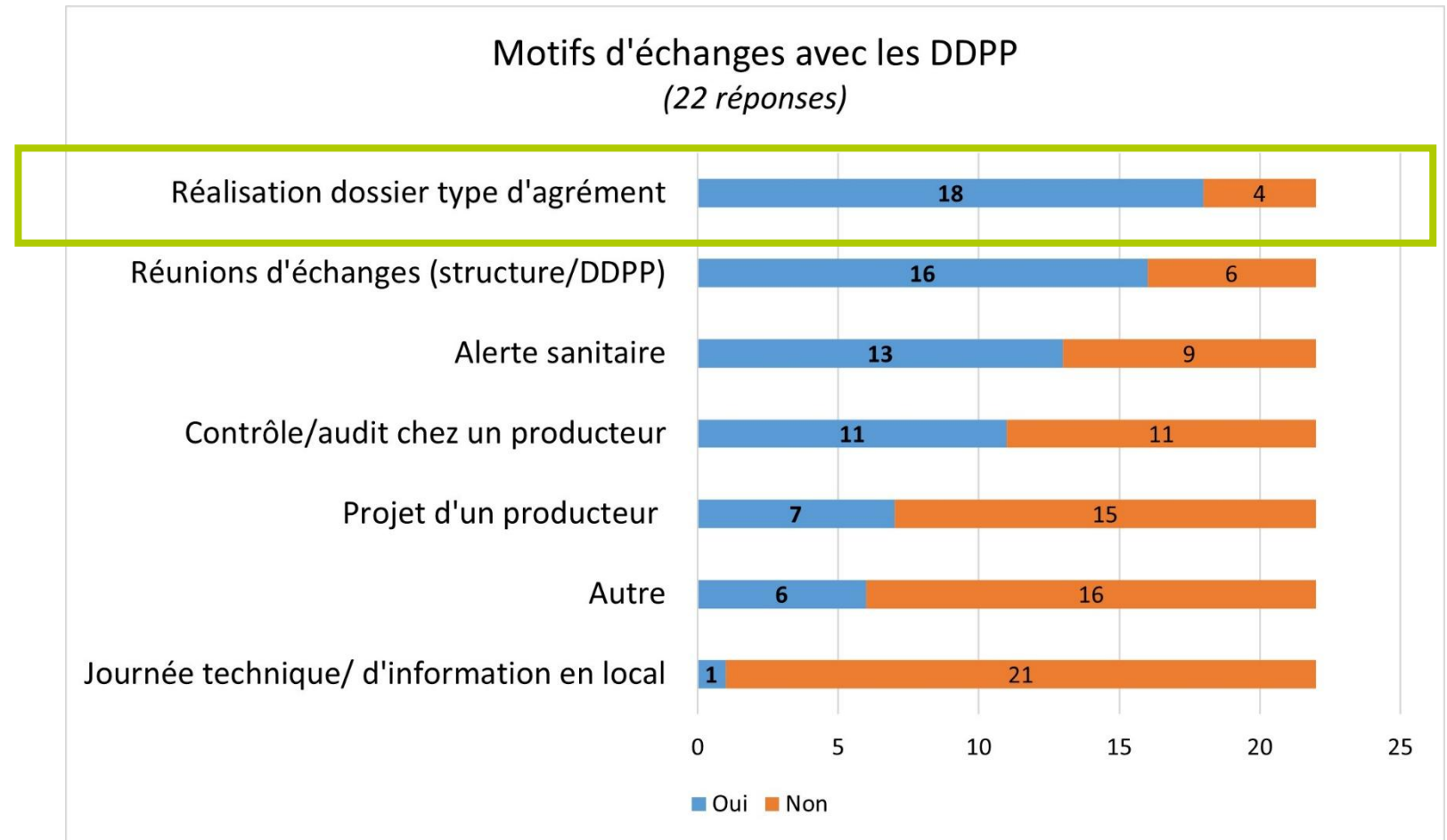
Mais à noter

- certaines situations semblent injustifiées du point de vue des conseillers
 - De façon très localisée : fort niveau d'exigences administratifs
 - Document supplémentaires exigés
- Non-conformités souvent simples à corriger lors de la visite
- Mais délais supplémentaires dans une démarche déjà longue

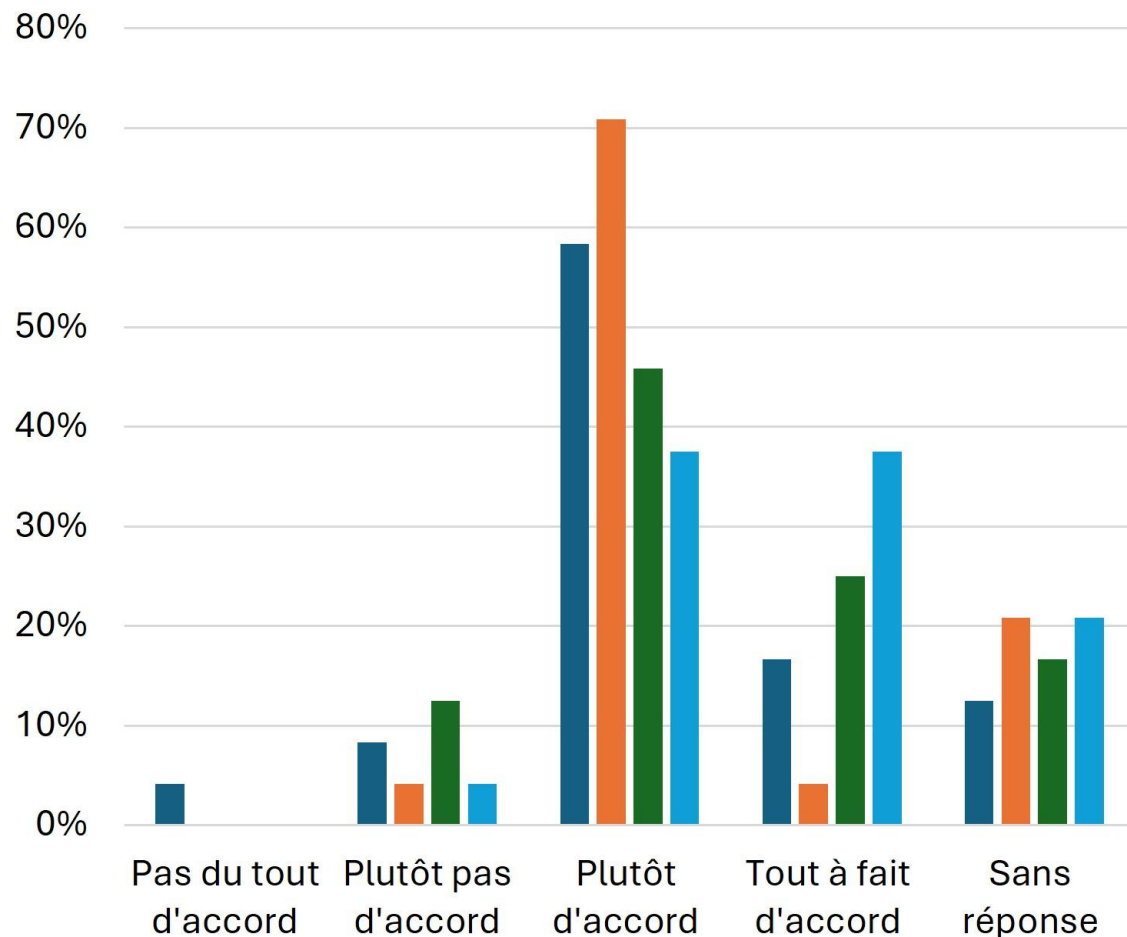
Demande d'agrément : une occasion d'échanges entre les conseillers et l'administration

Fréquence des échanges

- entre 1 à 3 fois par an en moyenne
- reste très variable selon les motifs



Une bonne compréhension et écoute de la part des DDPP



- « En règle générale, une fois le dossier d'agrément déposé auprès de la DDPP, le délai de retour est rapide »
- « Les non-conformités sont facilement résolues »
- « La DDPP a une bonne connaissance de la production laitière fermière »
- « Ma structure et la DDPP locale ont de bonnes relations »

Bilan

- Un dossier type d'agrément est largement utilisé
- Une bonne articulation avec le GBPH Européen
- Forme et contenu : facilement compréhensible
- Difficultés récurrentes
 - Longueur
 - PMS, en particulier la partie Gestion des non-conformités
 - La gestion de certaines situations de refus

***Merci aux
conseillers qui
ont consacré
du temps pour
cette enquête !***



Synthèses plus complètes :

- dans une note de la FNEC
- sur le site idele



Pour vous accompagner :

- Formation GBPH
- Formation à distance dossier-type
- Notice dossier-type

POURSUITE DE L'ACCOMPAGNEMENT DE LA DIFFUSION DU GBPH EUROPÉEN

Projet Idele –FNEC
1^{er} juillet 2024 – 30 juin 2025



Objectifs



- Poursuivre la communication autour de l'harmonisation de la réglementation Hygiène sur le terrain auprès du Réseau PLF, des instances professionnelles et l'administration

- Valoriser l'enquête sur l'utilisation du dossier-type d'agrément
- Journée réglementation 2025



- Poursuivre la dynamique autour de la maîtrise sanitaire via la diffusion du GBPH européen

- Mise à jour supports GBPH et plateforme d'échange
- Création d'une boîte à outils d'animation
- État des lieux du nombre de producteurs laitiers fermiers formés au GBPH européen et faciliter la remontée des formations réalisées pour les conseillers



**Merci pour
votre attention**

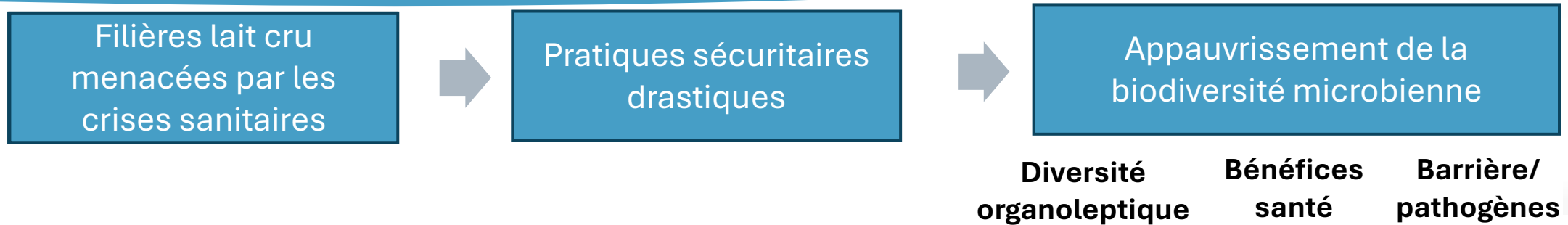
ASSIMILAIC

TRANSFERT AUTOUR DU LAIT CRU

ASSIMILAIC

Une approche de transfert globale au service de la biodiversité microbienne, de la qualité organoleptique et sanitaire des produits issus de la transformation au lait cru (Juin 2024-Novembre 2027)





Vers une autre approche « globale » de l'amont à l'aval pour préserver les microflore d'intérêt tout en respectant les objectifs sanitaires

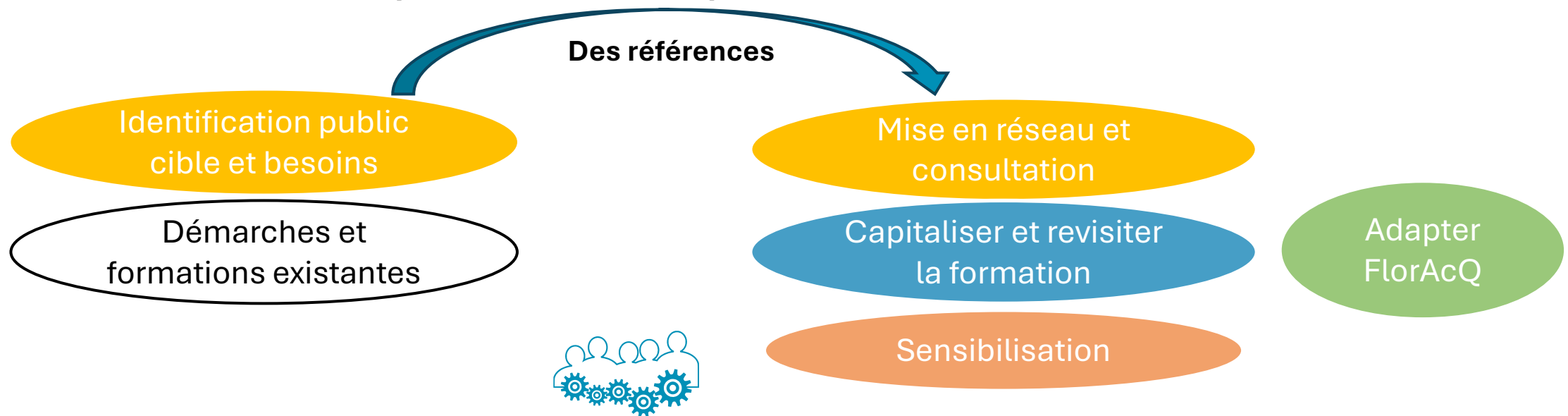


Les points clés de l'approche globale :

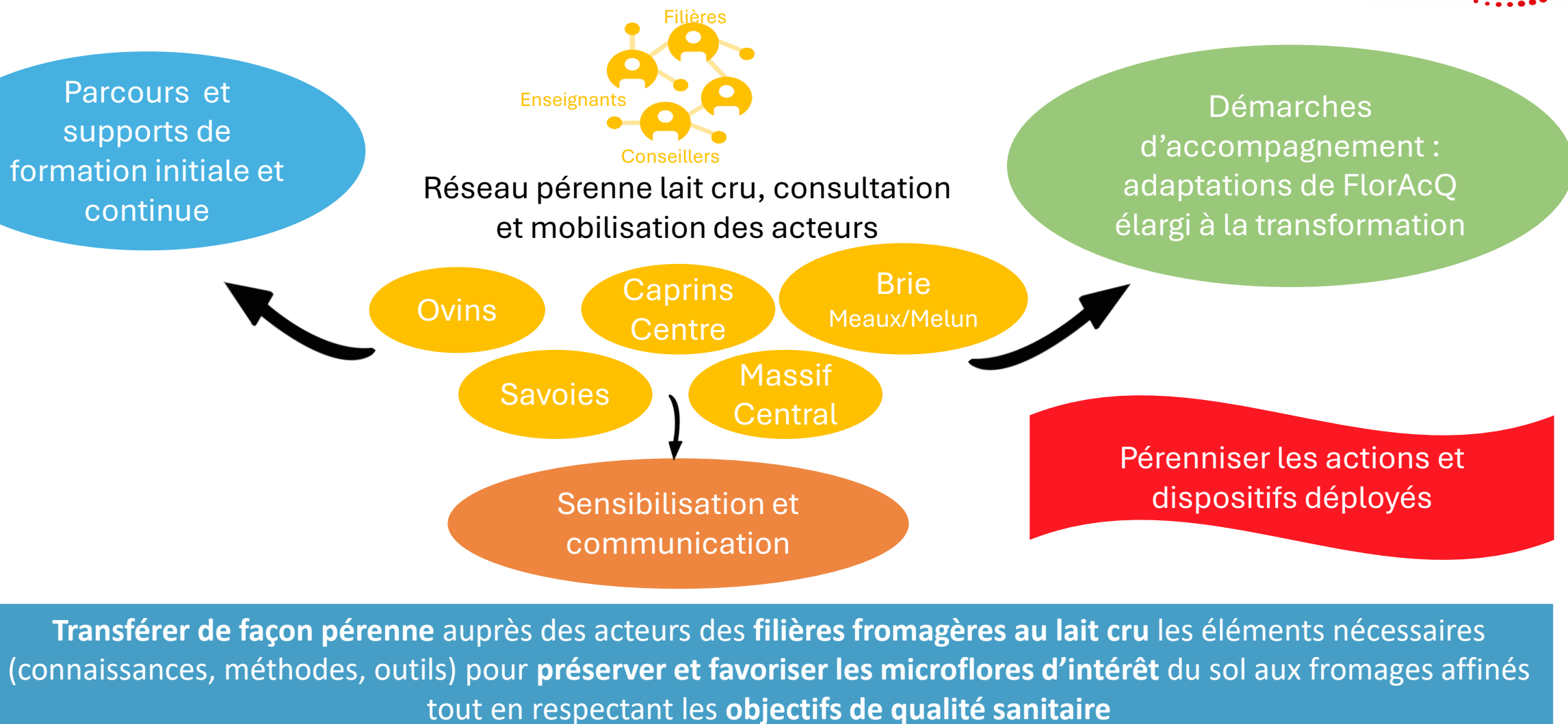
1. Penser l'apport, l'expression de la flore d'intérêt et les enjeux sanitaires en même temps pour la maîtrise (→ développer des écosystèmes microbiens favorables)
2. Du sol à l'affinage – intégrer l'ensemble des maillons qui vont influencer la production fromagère au lait cru
3. Intégrer l'approche système plutôt qu'une vision thématique ou en silo

Vers une autre approche « globale » de l'amont à l'aval pour préserver les microflore d'intérêt tout en respectant les objectifs sanitaires

Déploiement massif et pérenne sur le terrain



Changement d'attitude, de posture, de référentiel : méthodes via sciences humaines et sociales



— Les partenaires —

ASSIMILAIC
TRANSFERT AUTOUR DU LAIT CRU



Partenaires scientifiques



UNIVERSITÉ
CAEN
NORMANDIE



TOULOUSE
INP PURPAN
ÉCOLE D'INGÉNIEURS

VetAgro Sup



Partenaires financiers

Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité



Structure R/D



CERAQ
Centre de
ressources pour
l'agriculture de qualité
et de montagne

Enseignement agricole/ fromager

ÉCOLE DES SAVOIR-FAIRE DE DEMAIN
ENILEA



Partenaires du comité de pilotage



ODG et associations d'ODG

AFTalp
association des fromages traditionnels
des alpes savoyardes



UNION DES PRODUCTEURS DE
BEAUFORT

Organismes Professionnels Agricoles de conseil



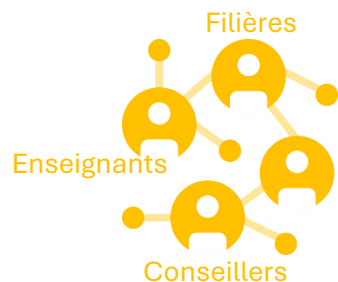
Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité





Mise en réseau, consultation et mobilisation des acteurs

Action 1

Quels besoins ?

Apport d'expériences

Parcours de formation

Action 2

Démarche d'accompagnement globale
du sol aux fromages affinés

Action 3

Sensibilisation et communication

Action 4

Contribution des
personnes ressources

Formation à la démarche
d'accompagnement

Méthodologie de
médiation / médiatisation
Supports de communication

Public cible



Futurs acteurs
de la filière



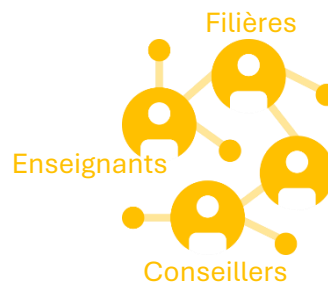
Acteurs de
la filière



Public large & prescripteurs

Coordination, communication sur le projet, pérennisation des actions

Action 5



Mise en réseau, consultation et mobilisation des acteurs

Action 1

- Mise en place d'un réseau pérenne des accompagnants, formateurs et personnes ressources sur les microbiotes des filières au lait cru et constitution des groupes pilotes
- Consultation des acteurs, mobilisation dans le projet
- Organisation des échanges au sein du réseau

Parcours de formation

Action 2

Sensibilisation et communication

Action 4

Logistique de
réunion / médiatisation
Supports de communication

Public cible



Futurs acteurs
de la filière



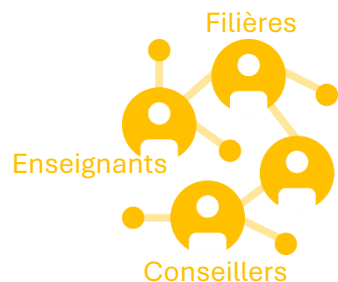
Acteurs de
la filière



Public large & prescripteurs

Coordination, communication sur le projet, pérennisation des actions

Action 5



Mise en réseau, consultation et mobilisation des acteurs

Action 1

Quels besoins ?

Apport d'expériences

Parcours de formation

Action 2

- Conception de parcours de formation (initiale et continue) sur les microbiotes de la prairie au fromage
- Validation et déploiement des formations

Démarche d'accompagnement globale
du sol aux fromages affinés

Action 3

Sensibilisation et communication

Action 4

Méthodologie de
médiation / médiatisation
Supports de communication

Public cible



Futurs acteurs
de la filière



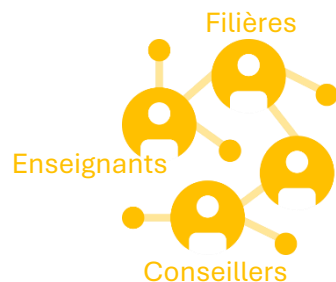
Acteurs de
la filière



Public large & prescripteurs

Coordination, communication sur le projet, pérennisation des actions

Action 5



Mise en réseau, consultation et mobilisation des acteurs

Action 1

Démarche d'accompagnement globale du sol aux fromages affinés

Action 3

- Révision des indicateurs microbiens de la qualité du lait
- Révision de la démarche d'accompagnement Floracq « amont » en bovin et adaptation aux ovins et caprins
- Développement d'une démarche d'accompagnement « aval » du lait de cuve au fromage affiné
- Mise en œuvre de la démarche d'accompagnement

Apport d'expériences

Sensibilisation et communication

Action 4

Méthodologie de médiation / médiatisation
Supports de communication

Public large & prescripteurs

Parcours de formation

Action 2

Contri
personne

Formation
d'accom

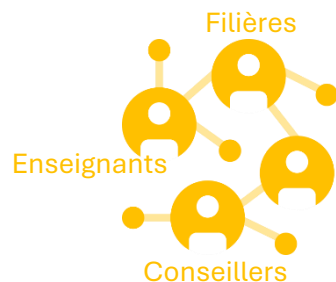
Public cible

Futurs acteurs
de la filière

Acte
la

Co

actions



Mise en réseau, consultation et mobilisation des acteurs

Action 1

Quels besoins ?

Apport d'expériences

Parcours de formation

Action 2

Démarche d'accompagnement globale
du sol aux fromages affinés

Contribution des
personnes ressources

Action 3

Formation à la démarche
d'accompagnement

Sensibilisation et communication

Action 4

- Méthodologie de médiation/médiatisation sur les enjeux des microbiotes
- Développement d'outils de communication adaptés et mise en place de la sensibilisation

Public cible



Futurs acteurs
de la filière



Acteurs de
la filière

Coordination, communication sur le projet, pérennisation des actions

Action 5

Résultats et livrables du projet

Perceptions et besoins des cibles

- Attentes et besoins via les territoires/groupe pilote et réseau
- Perception du lait cru et des ESM par les prescripteurs en élevage et fromagerie



Sensibilisation et information

- Guide méthodologique sur la médiation sur le sujet des ESM
- MAJ partielle de l'ouvrage Microflore du lait cru
- Supports sur Web : package des présentations, fiches bilans événements/connaissances, pod-casts
- Référencement web des supports identifiés
- Réalisation d'événements, retour d'expérience, catalogue des actions possibles



Résultats et livrables du projet

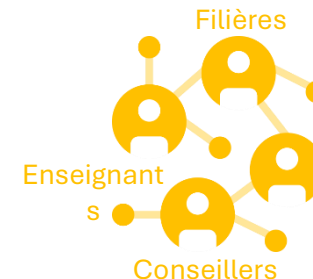
Amélioration de la formation des acteurs (éleveurs, fromagers, conseillers)

- Outils (jeu sérieux, vidéos) et supports de formation
- Parcours de formation complets
- Réseau de formateurs pour le déploiement



Structuration et amélioration de l'accompagnement technique des producteurs et des fromagers en filière lait cru

- Réseau pérenne des accompagnants techniques, formateurs, personnes ressource sur les ESM des filières au lait cru
 - Supports de connaissance du réseau (logo, identité visuelle)
 - Annuaire des membres du réseau avec leurs compétences
 - Organisation de rencontres et d'échanges d'information dans le réseau
-
- Démarche d'accompagnement globale sur les ESM du sol au fromage affiné, modèle économique et équipe de référents associés





Une journée d'information et d'échanges
proposée par l'Institut de l'Élevage et la FNEC-FNPL
en collaboration avec la DGAL

Merci pour votre participation



Avec le soutien financier de l'ANICAP



*Les présentations de la journée seront
envoyées par mail aux participants*