

Producteur fermier : quelques règles de base

Chambre d'Agriculture - Service Territoire

30/07/2009 | Mise à jour : 15:04

Avant de mettre ses produits sur le marché, le producteur doit satisfaire aux exigences de la nouvelle réglementation européenne (dite « paquet hygiène »).

Celle-ci concerne l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire jusqu'au consommateur. Elle fixe les résultats à atteindre par les professionnels en leur laissant une certaine latitude sur les moyens.

La mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP* est généralisée (hormis à la production primaire) et le recours aux guides de bonnes pratiques d'hygiène est fortement encouragé. Chaque établissement doit mettre en place un plan de maîtrise sanitaire qui lui est propre, constitué des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) ou pré-requis, de procédures de traçabilité et de retrait/rappel en cas d'alerte.

Les professionnels sont tenus de montrer qu'ils mettent en place toutes les mesures nécessaires afin de répondre aux objectifs fixés par la réglementation.

Tous les exploitants du secteur alimentaire doivent être déclarés et enregistrés auprès des administrations concernées, DSV pour les activités de production primaire et au-delà pour tous les exploitants qui manipulent des denrées contenant des produits d'origine animale, DDCCRF pour les autres.

* HACCP : Analyse des risques et maîtrise des dangers

Les principes fondamentaux, QUI EST CONCERNE PAR QUOI ?

	Production primaire	Transformation (y compris abattage et découpe) Vente*
1 Déclaration et enregistrement des établissements	Obligatoire	Obligatoire
2 Agrément (ou dispense)	Non	Obligatoire pour les produits animaux (sauf vente directe)
3 Respect des exigences minimales d'hygiène fixées	Obligatoire	Obligatoire
4 Démarche d'analyse et de maîtrise des risques	Non (GBPH** préconisé)	Obligatoire (utilisation de GBPH** encouragée)
5 Traçabilité externe	Obligatoire	Obligatoire
6 Retrait/rappel de produit	Obligatoire	Obligatoire

* La vente directe au consommateur final de produits primaires (fruits et légumes non transformés, lait cru, œufs, produits de la pêche) n'entre pas dans le champ du Paquet hygiène et fera l'objet d'une réglementation nationale spécifique.

** Guide des bonnes pratiques d'hygiène

Guyène Barré