



Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Lorraine  
Service Régional de l'Alimentation

# Contrôles « Paquet Hygiène » en productions végétales



*Paquet hygiène*



# Les principes

La réglementation européenne dite du « Paquet hygiène » est entrée en application le 1er janvier 2006. Elle établit les bases de la réglementation alimentaire européenne en fixant des principes :

- la nécessité de garantir la sécurité des aliments à toutes les étapes depuis la production primaire (produits non transformés issus de la culture ou les produits sauvages issus de la cueillette de denrée alimentaires et de produits destinés à l'alimentation animale),
- une réglementation fondée sur une analyse des risques,
- la mise en avant des notions de transparence et d'innocuité.



# Les principes

Elle donne des dispositions générales concernant la responsabilité des professionnels et des pouvoirs publics.

La responsabilité première de la sécurité des aliments incombe aux professionnels.

Il appartient aux producteurs de mettre en oeuvre toutes les mesures appropriées pour répondre à l'obligation de résultats qui leur est imposée (il existe aussi des obligations de moyens : registre, utilisation d'eau potable pour certaines opérations, autocontrôle pour certaines productions, contenants aptes au contact alimentaire...).

Elle reconnaît l'utilité des guides de bonnes pratiques d'hygiène.



# Contexte

⇒ Le « Paquet hygiène » comprend un règlement relatif aux contrôles officiels à effectuer au niveau des états membres afin de s'assurer tout au long de la chaîne alimentaire de la conformité des produits avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires.

⇒ Le contrôle de tous les établissements de production primaire végétale relève de la compétence des services déconcentrés du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche

⇒ Au cours des années 2006, 2007 et 2008, le contrôle dans le secteur de la production végétale s'était limité aux exigences plus restreintes prévues dans le cadre de la conditionnalité des aides de la PAC (tenue du registre, respect des LMR)



# Les contrôles réalisés en 2009

- ⇒ Une dizaine d'inspections sur des exploitations à dominante fourragère en zones inondables.
- ⇒ Inspections réalisées avec préavis.
- ⇒ Le contrôle des engins de transport des récoltes, l'hygiène applicable au personnel et la formation de ce dernier aux bonnes pratiques d'hygiène n'ont pas été pris en compte en 2009.
- ⇒ Contrôles devant être conduits de manière didactique mais aucune denrée n'est mise sur le marché si elle est dangereuse, préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation (consignation et éventuelle destruction).<sup>1</sup>



# Les points de contrôle

- ⇒ L'établissement doit être enregistré (n° SIRET).
- ⇒ Le contrôle des bonnes pratiques d'hygiène en production :
  - qualité de l'environnement immédiat de la culture avec un devoir de vigilance des producteurs,
  - respect des règles d'épandage et de fertilisation,
  - traçabilité des semences et des plants,
  - propreté de l'eau d'irrigation,
  - élimination des déchets de production,
  - traitements des organismes nuisibles susceptibles d'affecter la sécurité alimentaire (tenue du registre des productions végétales).
- ⇒ Le contrôle des bonnes pratiques d'hygiène à la récolte.
- ⇒ Le contrôle des bonnes pratiques d'hygiène au stockage (propreté des locaux, lutte contre les rongeurs).
- ⇒ Le contrôle des bonnes pratiques d'hygiène au conditionnement.
- ⇒ Le contrôle de la traçabilité ascendante et descendante (clients et fournisseurs).



# Les premiers enseignements

- Les exploitations inspectées possèdent en général une bonne traçabilité ascendante et descendante (problème sur les traitements de semences non repris sur le registre et non systématiquement inscrits sur les factures).
- L'appréhension des risques est très hétérogène (par exemple plutôt bonne pour les problèmes de corps étrangers dans le foin ou de fourrage moisi, plutôt faible pour les risques de pollution arrivant de l'extérieur de l'exploitation). Les risques mycotoxines sont connus mais les exploitants estiment que c'est l'organisme collecteur qui les gère.
- Les pratiques de lutte contre les rongeurs sont très diverses et parfois potentiellement dangereuses. Il faut définir la bonne pratique.
- Le registre des productions végétales n'est pas tenu avec suffisamment de rigueur (cas des exploitations purement herbagères)