

Ce document provient de l'Agrihèque. Toute reproduction sous quelque forme que ce soit, n'est autorisée que dans le cadre de l'usage privé du copiste ou après autorisation obtenue auprès des Chambres d'Agriculture de Bretagne.

Production et transformation de volailles à la ferme évoluer pour répondre à la nouvelle réglementation



■ Depuis le 1^{er} janvier 2006, un nouveau cadre réglementaire en matière de sécurité des aliments s'applique dans l'Union européenne.

Cette nouvelle réglementation souvent appelée "Paquet hygiène" répond à trois objectifs :

- Assurer un niveau élevé de protection de la santé du consommateur,
- Garantir la sécurité sanitaire des aliments et harmoniser les systèmes de surveillance et de contrôle dans l'UE et les pays tiers,
- Permettre la libre circulation des denrées alimentaires.

Dans le secteur de la volaille en transformation fermière, différents types d'agrément co-existaient avant l'application du "Paquet hygiène" :

- Les abattoirs et ateliers de découpes agréés (CE),
- Les abattoirs et les ateliers de découpe agréés dérogatoires de faible capacité encore appelés loco-régionaux,
- Les salles d'abattage de palmipèdes gras agréées à la ferme.

Il existait également des ateliers de tueries particulières, établissement non agréés limités en volumes et vendant en direct aux consommateurs.

Depuis le premier janvier 2006, uniquement deux statuts sont désormais reconnus : la tuerie et l'agrément communautaire.

Le statut de tuerie ne permet d'abattre que

Tous les producteurs/transformateurs quelles que soient leurs productions sont concernés par cette nouvelle réglementation. Les chambres d'agriculture mettent en place des formations pour accompagner les producteurs transformateurs. N'hésitez pas à prendre contact.



Pascal Le Coz - CDA 22

les volailles de l'exploitation. Le nombre d'animaux abattus est plafonné à 25 000 par an et sauf dérogation à 500 par semaine. Leurs productions peuvent être vendues au consommateur final, mais également aux commerces de détail locaux dans un rayon de commercialisation de 80 kilomètres et en quantité limitée. Ces activités sont déclarées auprès de la DDSV avec la liste des clients, et le type d'activité. Les établissements agréés peuvent commercialiser leurs productions dans tous les circuits commerciaux et sans restriction de distance ni de volume.

→ Concrètement, quelles sont les conséquences pour le producteur/transformateur?

Avant le 31 décembre de cette année, les producteurs transformateurs actuellement en statut dérogatoire doivent faire le choix entre les deux statuts désormais reconnus. Ils doivent en informer la DDSV qui dispose de formulaires types. Pour tous les autres établissements, c'est également l'occasion de régulariser la situation pour toutes nouvelles activités de l'établissement. Toujours pour le 31 décembre 2007, les tueries doivent mettre en place un Plan de maîtrise sanitaire (PMS). Il s'agit d'un système documentaire apportant les preuves qui garantissent la sécurité alimentaire des denrées de l'établissement. C'est donc la description par écrit de principes à respecter :

- la formation du personnel à l'hygiène,
- la propreté des locaux,
- la maintenance du matériel,

L'ensemble du personnel doit disposer d'instructions et/ou reçu une formation en matière d'hygiène adaptée à leur activité professionnelle.

• le suivi et le contrôle des matières premières et des produits finis,

- la lutte contre les nuisibles,
- l'approvisionnement en eau,
- le bon respect de la chaîne du froid.

C'est également la mise en place de la traçabilité amont (vis à vis des fournisseurs) et aval (vis à vis des clients). Concrètement, cela signifie la mise en place de consignes et l'enregistrement des pratiques de l'établissement.

Pour les abattoirs agréés CE, ceux-ci ont également pour obligation de disposer d'un plan de maîtrise validé également pour le 31 décembre 2007. Celui-ci devra être enrichi d'un plan HACCP finalisé pour le 8 août 2008. Il pourra être accompagné d'un échéancier budgété de mise aux normes des locaux et des équipements. Un délai de deux ans maximum (jusqu'au 1^{er} janvier 2010) est accordé pour la réalisation de travaux lourds.

La démarche HACCP est une démarche d'analyse des risques et de maîtrise des dangers. C'est le moyen pour l'exploitant de contrôler et de prévoir les éventuels problèmes et d'assurer la qualité du produit par le contrôle de la production du début à la fin de la chaîne. ■

Anne Audoin

Chargée de mission

"Démarches Qualité"

02 23 48 27 84

anne.audoin@bretagne.chambagri.fr

