

Panorama et situation sanitaire 2022 des producteurs fermiers – Auvergne-Rhône-Alpes

Un établissement producteur fermier est une exploitation agricole qui transforme et commercialise ses productions agricoles. Les denrées animales

ou d'origine animale - DAOA (lait, viandes, œufs, etc.) sont prises en compte à cause de leurs sensibilités sanitaires.

Ce bilan est produit à partir de données du système d'information de l'alimentation (SIAL) du ministère chargé l'agriculture.

4 348 établissements qualifiés *producteur fermier*

Les établissements qualifiés *producteur fermier* sont présentés par filière de production : abattage, viandes et produits carnés, laits et produits laitiers, œufs, produits de la pêche et escargots, et vente directe* de DAOA (voir les définitions en fin de publication). Cette dernière catégorie comprend les établissements dont les données sont insuffisantes pour en déduire une filière. Les dénombrements comportent les ateliers collectifs (41). Par ailleurs, un même établissement peut comporter plusieurs ateliers de transformation ou de commercialisation et donc peut être comptabilisé dans plusieurs filières.

(*): « vente directe » comprend les producteurs fermiers, métiers de bouche, commerces alimentaires au sens du SIAL

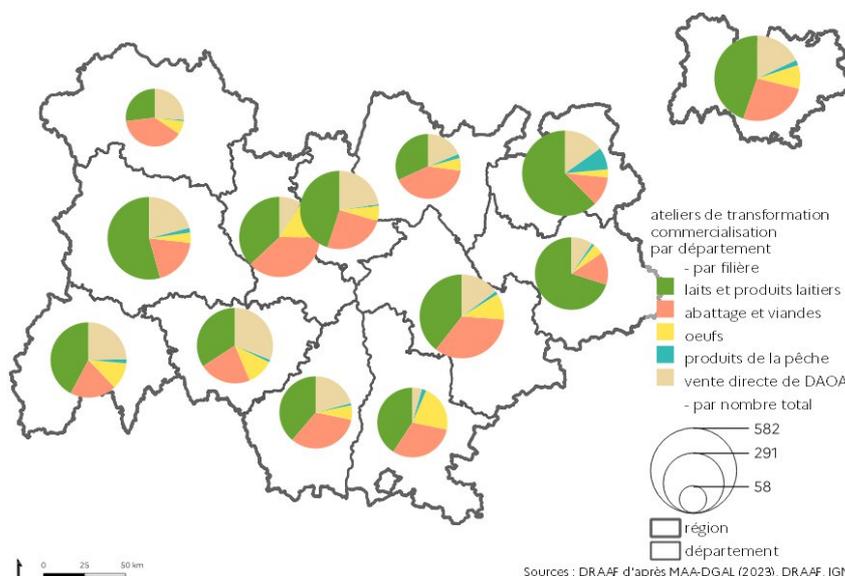
Filière - produits	Nombre d'établissements (a)	Nombre d'établissements qualifiés <i>producteur fermier</i> (b)	Poids des établissements qualifiés <i>producteur fermier</i> (b) / (a)
Abattage	477	366	77%
Viandes et produits carnés	5 401	1 060	20%
Laits et produits laitiers	4 087	2 421	59%
Œufs	715	487	68%
Produits de la pêche, escargots	920	109	12%
Vente directe de DAOA	10 093	972	10%
Total sans double compte	18 702	4 348	23%

Source : SIAL (base Usagers), mai 2022

Principales caractéristiques des établissements qualifiés *producteur fermier*

Ces établissements qualifiés *producteur fermier* ont :

- un agrément sanitaire (1 325) ;
- une autorisation de vente directe de lait cru (465) ;
- une dérogation à l'obligation d'agrément (1 046).



Alertes « produits »

Source : données SIGAL Liste des interventions « Réception d'une non-conformité »

182 alertes (sur 432) concernent un établissement qualifié *producteur fermier*.

Denrées : fromage au lait cru (126), fromage (4), lait (3), autre (2), produit laitier (2), produits à base de viande de boucherie (1), préparation de viande de boucherie (1), non précisé (49)

Danger : *Listeria monocytogenes* (95), *Escherichia coli* (52), dont *E. coli* entérohémorragiques producteurs de shigatoxines (16), *Staphylococcus aureus* (23), *Salmonella* (12), non précisé (3), autre(1)

Foyers impactant la qualité sanitaire des produits

Source : données DGAL (SIGAL) « Liste des interventions (PR07) »

Parmi les 41 bâtiments foyers de salmonelle en élevage de poules pondeuses, 11 sont des bâtiments d'un établissement qualifié *producteur fermier* commercialisant les œufs.

Contrôles officiels réalisés en 2022 par les agents du service sécurité sanitaire des aliments de la direction départementale en charge de la protection des populations

Dans les ateliers pris en compte par la typologie des filières, les inspecteurs ont procédé à 2 911 contrôles officiels de la maîtrise des risques en hygiène alimentaire, dont 1 127 (40%) dans un établissement qualifié *producteur fermier*.

Vous pouvez retrouver les résultats des contrôles dans l'application Alim'confiance ou sur le site www.alim-confiance.gouv.fr/



Répartition des contrôles officiels

Filière - produits	Nombre de contrôles dans un établissement qualifié <i>producteur fermier</i>
Abattage	95
Viandes et produits carnés	155
Laits et produits laitiers	727
Œufs	113
Produits de la pêche, escargots	25
Vente directe de DAOA	38
Total sans double compte	1 127

Résultats des contrôles

Les inspecteurs évaluent la conformité à la réglementation sanitaire des 1 065 ateliers inspectés (855 établissements). Le graphique présente leurs évaluations par filière.

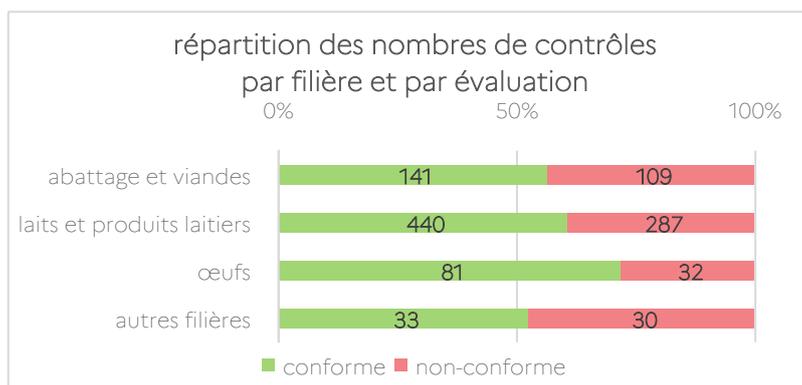
Dans 446 contrôles, les inspecteurs ont constaté des non-conformités.

Suites données aux situations de non-conformités

Des suites sont données aux contrôles non-conformes. Ainsi les services ont adressé aux professionnels concernés :

- 348 avertissements (287 établissements)
Les non-conformités étant peu graves, le professionnel doit corriger les défauts constatés.
- 90 mises en demeure (74 établissements)
Les non-conformités sont moyennement graves. Le professionnel doit corriger les défauts constatés dans le délai qui lui a été imparti. Le service d'inspection contrôle à nouveau l'établissement pour s'assurer de la remise aux normes.
- 4 décisions administratives (3 établissements) de fermeture.

Par ailleurs 3 procès-verbaux ont été rédigés.

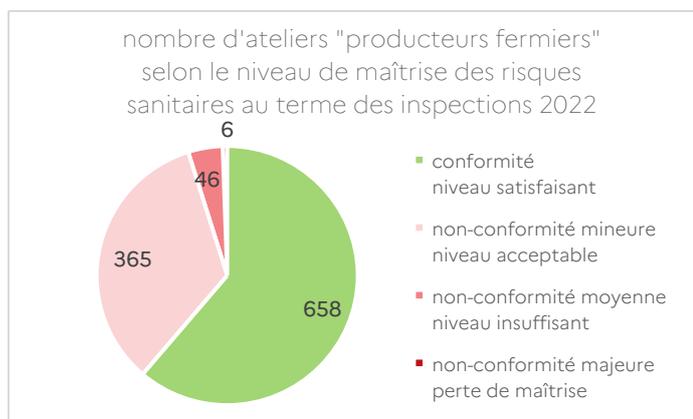


Après recontrôle et au terme de l'application de la politique des suites, le niveau de maîtrise de risques sanitaires est évalué finalement à :

- conforme : 11 établissements ;
- « acceptable » : non-conformité peu graves : 27 établissements.
Ces établissements ont reçu un avertissement pour corriger les défauts constatés.
- « insuffisante » : non-conformités moyennes : 2 établissements et « perte de maîtrise » : non-conformité majeures : 2 établissements.
Le professionnel doit corriger les défauts constatés dans le délai qui lui a été imparti (mise en demeure).

Les services d'inspection ont prononcé une décision administrative de fermeture et pour un second établissement les agents du service d'inspection ont rédigé et transmis un procès-verbal, infraction qui a fait l'objet d'une amende transactionnelle.

Synthèse de la maîtrise du risque sanitaire à l'issue des contrôles officiels 2022 et de la politique des suites



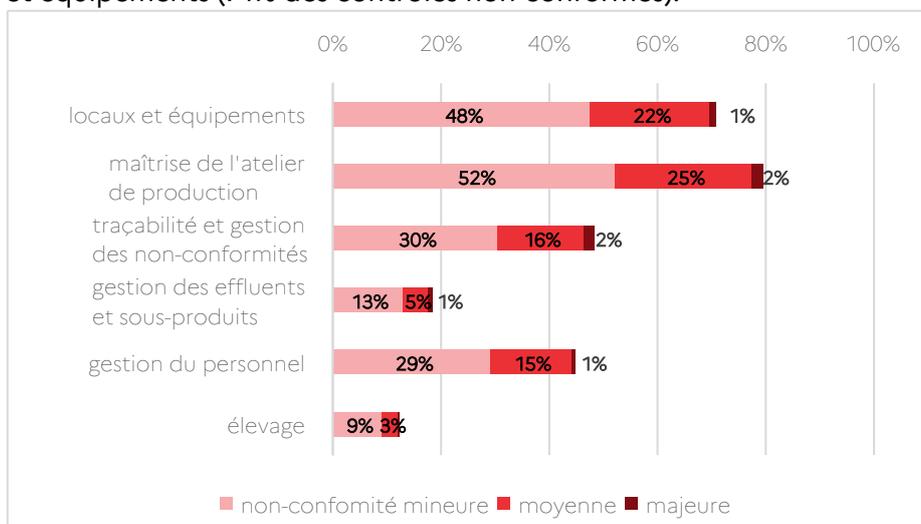
62% (658 sur 1 065) des ateliers des établissements qualifiés *producteurs fermiers* ont un niveau de maîtrise des risques sanitaires satisfaisant.

Les établissements dont la maîtrise des risques sanitaires au sein de leurs ateliers (52) est insuffisante sont encore suivis par le service d'inspection.

Défauts fréquemment constatés dans les 446 contrôles non-conformes

Pour les établissements non conformes (avant recontrôle le cas échéant), les défauts principalement constatés sont relatifs à :

- La maîtrise de l'atelier de production (80% des contrôles non-conformes) ;
- Les locaux et équipements (71% des contrôles non-conformes).



Parmi l'ensemble des contrôles dont l'évaluation est non-conforme, les points suivants sont fréquemment en défaut :

Le pourcentage indique la part des contrôles non-conformes où le point est en défaut.

- **Maîtrise de l'atelier de production (80%) :**
 - conformité des produits finis (63%) ;
 - mesures de maîtrise de la production (49%) ;
 - contrôle à expédition et affichage / étiquetage des produits finis (44%) ;
 - contrôle à réception et conformité des matières premières (44%) ;

- **Locaux et équipements (71%) :**
 - nettoyage et désinfection (62%) ;
 - maintenance (62%) ;
 - lutte contre les nuisibles (46%) ;
 - conception de l'établissement (45%) ;

- **Traçabilité et gestion des non-conformités (48%) :**
 - réactivité relative aux non-conformités signalées (46%) ;

- **Gestion du personnel (45%) :**
 - Équipements mis à disposition (49%).

En outre, les contrôles ont mis en évidence, dans 20% des inspections*, des non-conformités** quant à l'élevage, qui impactent la maîtrise du risque sanitaire pour la denrée alimentaire.

(*) : inspections limitées aux filières « laits et produits laitiers » et « produits de la pêche, escargots » ou dans un contexte de demande d'agrément

(**) : gestion de la pharmacie vétérinaire – état sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants – alimentation animale

Définitions

Les établissements sont classés en filière de production :

- **Abattage**
Activité de mise à mort d'animaux pour produire des carcasses (de viande), y compris l'abattage « à la ferme » pour l'abattage de volailles élevées dans l'exploitation.

- **Viandes et produits carnés**
Découpe des viandes de boucherie ou de volailles, production d'abats , préparation de viandes, viandes hachées ou séparées mécaniquement, transformation de produits carnés : charcuterie, salaisons, conserves, plats cuisinés, produits à base de viande

- **Laits et produits laitiers**
Collecte de lait, vente y compris distribution automatique) de lait dont lait cru, déshydratation de lait ou produits laitiers, transformation de laits ou produits laitiers : beurre, crème, fromage (y compris fromage frais), glace, produit laitier frais, yaourt, affinage de fromages et découpe de fromages

- **Œufs**
Centre d'emballage des œufs, préparation d'œufs liquide, d'ovo-produits et produits à base œuf

- **Produits de la pêche et escargots**
Abattage de produits de l'aquaculture, mareyage et préparation de produits de la pêche, transformation de produits de la pêche (conserves, salaisons, fumaisons, etc.), préparation de produits à base d'escargots

- **Vente directe de DAOA**
Atelier pour lesquels, il n'y a pas d'information descriptive dans le système d'information de l'alimentation permettant d'associer un atelier à une classe de produits-production.