

Panorama et situation sanitaire 2023 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.

4 358 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 (76 dont 41 sont qualifiés *producteur fermier*).

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

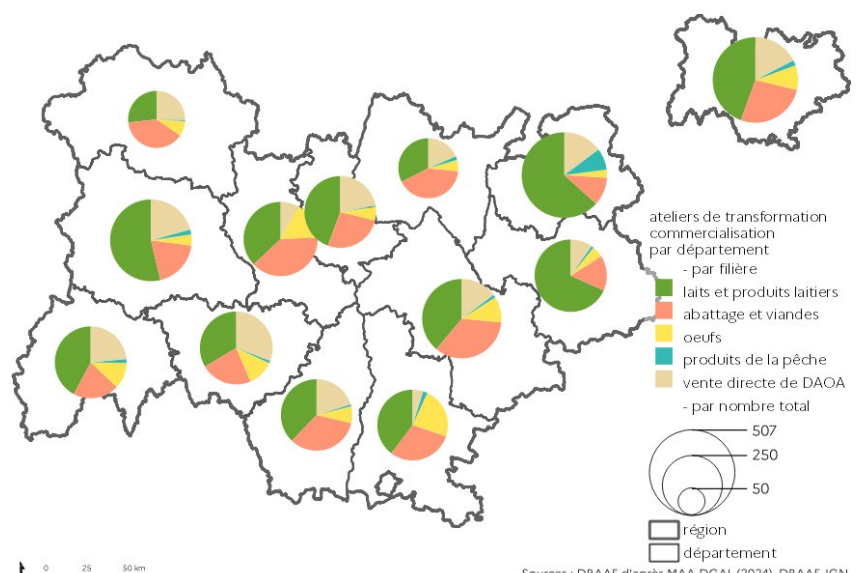
Filière - produits	Nombre d'établissements (a)	Nombre d'établissements qualifiés producteur fermier (b)	Poids des établissements qualifiés producteur fermier (b) / (a)
Abattage	470	361	77%
Viandes et produits carnés	5 595	1 087	19%
Laits et produits laitiers	4 211	2 409	57%
Œufs	760	506	67%
Produits de la pêche, escargots	973	109	11%
Vente directe de DAOA	10 432	944	9%
Total sans double compte	19 326	4 358	23%

Source : SIAL (base Usagers), janvier 2024

Principales caractéristiques des établissements qualifiés producteur fermier

Ces établissements qualifiés *producteur fermier* ont :

- un agrément sanitaire (1 333) ;
- une autorisation de vente directe de lait cru (460) ;
- une dérogation à l'obligation d'agrément (1 050).



Non-conformités, alertes « produits » (2023)

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

516 évènements sanitaires concernent un établissement pris en compte dans la typologie. 190 évènements concernent un établissement qualifié *producteur fermier*.

Ces évènements peuvent être décrits selon la catégorie de l'établissement : qualifié *producteur fermier* ou non et selon le lien de l'établissement avec la non-conformité : établissement de survenue, établissement de détection ou établissement autre (maillon de la chaîne de distribution, lorsque par exemple la denrée affectée par un évènement sanitaire a été mis sur le marché).

Type d'établissement impliqué, en fonction de son lien avec la non-conformité	Survenue de la non-conformité	Détection de la non-conformité	Autre, dont maillon de la chaîne de distribution	NR* (alertes « SIGAL »)	Nombre total de non-conformités
Établissement qualifié <i>producteur fermier</i>	98	35	20	67	190
Autre type d'établissement	102	200	39	225	463
Nombre total de non-conformités	199	235	56	253	516

(*) : ces non-conformités étaient enregistrées dans le SIAL jusqu'au printemps 2023 et ne sont pas décrites par la « position » de l'établissement en lien avec la non-conformité

Les évènements sanitaires peuvent être aussi décrits selon leurs contextes, par exemple : toxi-infection alimentaire collective (TIAC) ou autre, selon la mise sur le marché ou non du produit.

Type d'établissement impliqué, en fonction du contexte	Non-conformité (1)	Alerte (2)	TIAC	Autres contextes	Nombre total de non-conformités
Établissement qualifié <i>producteur fermier</i>	44	145	1	0	190
Autre type d'établissement	203	249	1	8	463
Nombre total de non-conformités	235	270	56	8	516

(1) : le produit est encore sous le contrôle direct du professionnel

(2) : le produit a été mis sur le marché et n'est plus sous le contrôle direct de l'exploitant

Pour les 190 évènements sanitaires reliés à un établissement qualifié *producteur fermier*, les denrées affectées et les dangers identifiés sont :

Denrées : fromage au lait cru (180), produit à base de viande de boucherie cru (2), produits à base de viande de boucherie cuit (1), œuf coquille (1), autre fromage (1), fruits, légumes et champignons (1), produit indéterminé (1), non précisé (3)

Danger : *Listeria monocytogenes* (87), *Escherichia coli* (45), dont *E. coli* entérohémorragiques producteurs de shigatoxines (16), *Staphylococcus aureus* (46), *Salmonella* (8), *Clostridium botulinum* (1), toxine staphylococcique (1), résidus de médicament vétérinaire (1), autre bactérie (1), non précisé (3)

Foyers impactant la qualité sanitaire des produits

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

Parmi les 47 bâtiments foyers (soit 36 établissements) de salmonelle en élevage de poules pondeuses, 30 sont des bâtiments (soit 20 établissements) d'un établissement qualifié *producteur fermier* commercialisant les œufs.

Contrôles officiels réalisés en 2023 par les agents du service sécurité sanitaire des aliments des directions départementales en charge de la protection des populations

Dans les ateliers pris en compte par la typologie des filières, les inspecteurs ont procédé à 2 610 contrôles officiels de la maîtrise des risques en hygiène alimentaire, dont 1 015 (39%) 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	110
Viandes et produits carnés	140
Laits et produits laitiers	654
Œufs	94
Produits de la pêche, escargots	13
Vente directe de DAOA	19
Total (sans double compte)	1 015

Résultats des contrôles

Les inspecteurs évaluent la conformité à la réglementation sanitaire des 937 ateliers inspectés (766 établissements). Le graphique (page suivante) présente leurs évaluations par filière.

Dans 414 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 :

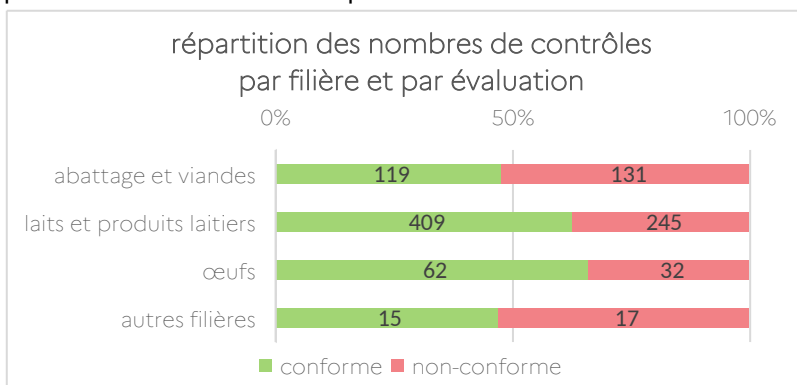
- 294 avertissements (235 établissements)

Les non-conformités étant peu graves, le professionnel doit corriger les défauts constatés.

- 84 mises en demeure (70 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.

- 8 décisions administratives (6 établissements) de fermeture (7) ou d'arrêt d'activité (1) et 1 procédure contradictoire (1 établissement).

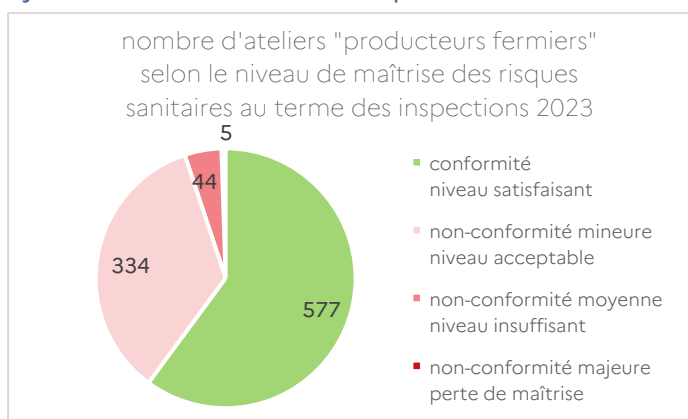


Après reconrôle et au terme de l'application de la politique des suites, le niveau de maîtrise de risques sanitaires est évalué finalement à :

- conforme : 14 établissements ;
- « acceptable » : non-conformité peu graves : 27 établissements. Ces établissements ont reçu un avertissement pour corriger les défauts constatés.
- « insuffisante » : non-conformités moyennes : 35 établissements et « perte de maîtrise » : non-conformité majeures : 2 établissements.

Les professionnels doivent corriger les défauts constatés dans le délai qui leur ont été impartis (mise en demeure). En outre, pour 4 établissements, les services d'inspection ont démarré une procédure de constat contradictoire.

Synthèse de la maîtrise du risque sanitaire à l'issu des contrôles officiels 2023 et de la politique des suites



62% (577 sur 937) 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 (49) est insuffisante sont encore suivis par le service d'inspection.

Défauts fréquemment constatés dans les 414 contrôles non-conformes

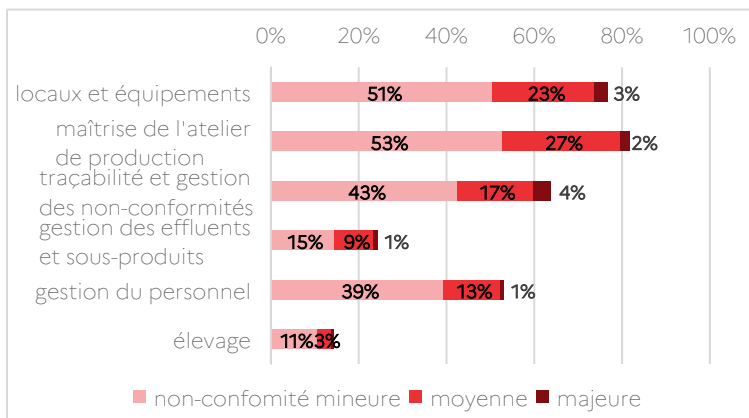
Pour les établissements non conformes (avant recontrôle le cas échéant), les défauts principalement constatés sont relatifs à :

- La maîtrise de l'atelier de production (8 contrôles non-conformes sur 10) ;
- Les locaux et équipements (3/4 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.

- **Locaux et équipements (77%) :**
 - nettoyage et désinfection (72%) ;
 - maintenance (68%) ;
 - lutte contre les nuisibles (47%) ;
 - conception de l'établissement (46%) ;
- **Maîtrise de l'atelier de production (82%) :**
 - conformité des produits finis (62%) ;
 - mesures de maîtrise de la production (62%) ;
 - maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires (50%) ;
 - contrôle à expédition et affichage / étiquetage des produits finis (44%) ;
 - contrôle à réception et conformité des matières premières (41%) ;
- **Traçabilité et gestion des non-conformités (64%) :**
 - réactivité relative aux non-conformités signalées (53%) ;
- **Gestion du personnel (53%) :**
 - Équipements mis à disposition (55%).



En outre, les contrôles ont mis en évidence, dans 25% 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 (35%) – état sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants (18%) – alimentation animale (4%)

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.

Filière laits et produits laitiers

Ce focus vise à mettre en valeur les établissements qualifiés « producteur fermier » classés dans la typologie de la filière « laits et produits laitiers ».

Les activités prises en compte sont :

- la collecte de lait ;
- la vente (y compris distribution automatique) de lait dont lait cru ;
- la déshydratation de lait ou produits laitiers
- la transformation de laits ou produits laitiers : beurre, crème, fromage (y compris fromage frais), glace, produit laitier frais, yaourt ;
- l'affinage de fromages et ;
- la découpe de fromages.

Parmi les 4 358 établissements qualifiés « producteur fermier », plus de la moitié (2 409 soit 55%) sont identifiés dans la filière « laits et produits laitiers ». Assez naturellement, les départements de montagne en concentrent un grand nombre : production de fromages, y compris sous signes de qualité et de l'origine (Saint-Nectaire, Reblochon, etc.).

Avant d'être producteurs de denrées alimentaires, ces établissements sont des exploitations agricoles et bien évidemment pour cette filière, de type exploitation d'élevage laitier. Sont ainsi comptés :

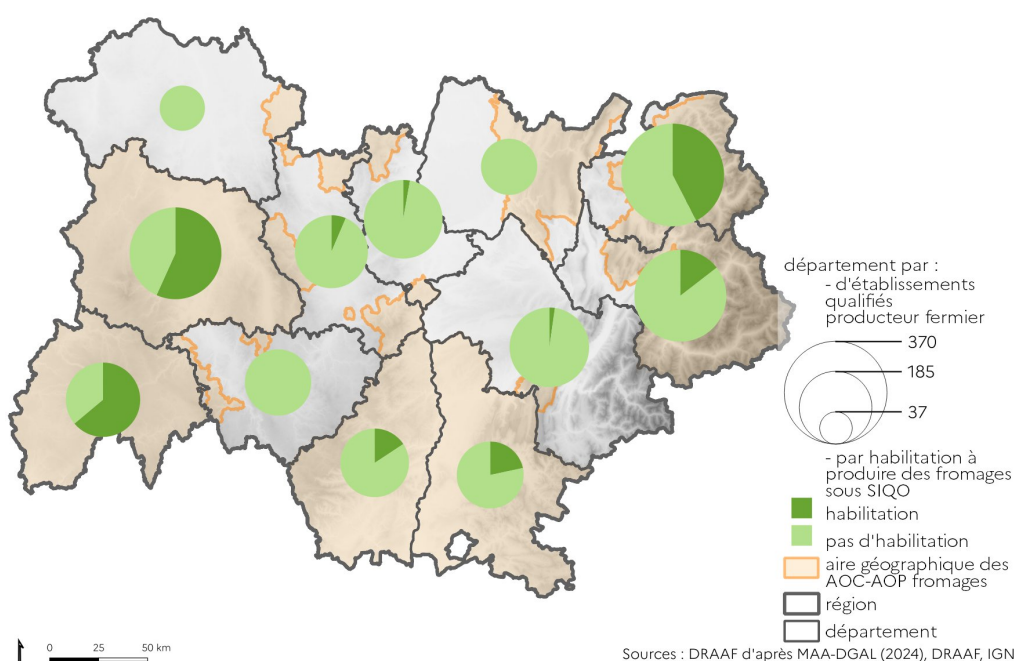
- 1 671 exploitations avec un élevage bovin ;
- 1 034 exploitations d'élevage caprin ;
- 476 exploitations d'élevage ovin.

NB : certaines exploitations comportent plusieurs cheptels d'espèces animales différentes.

Ces établissements bénéficient de l'agrément sanitaire (1 028), la dérogation à l'obligation d'agrément (721) et l'autorisation de vente directe de lait cru (460).

En outre, au moins* 570 établissements sont habilités à produire des fromages bénéficiant d'un signe de qualité et d'origine (IGP, AOC ou AOP).

() : la date d'actualité des données de l'INAO ne permet d'afficher qu'un nombre sans doute proche des établissements qualifiés producteur fermier et habilités à produire des fromages sous SIQO.*



Top 5 des appellations des établissements qualifiés *producteur fermier*

1. Saint-Nectaire (Cantal & Puy-de-Dôme) : 207 établissements
2. Reblochon (Savoie & Haute-Savoie) : 101 établissements
3. Cantal et Salers (Cantal & Puy-de-Dôme) : 79 établissements
4. Abondance (Haute-Savoie) : 60 établissements
5. Picodon (Ardèche é Drôme) : 56 établissements

Contrôles officiels réalisés en 2023 par les agents du service sécurité sanitaire des aliments des directions départementales en charge de la protection des populations

Dans les ateliers « laits et produit laitiers », les inspecteurs ont procédé à 946 contrôles officiels de la maîtrise des risques en hygiène alimentaire. 654 (69%) ont concerné un établissement qualifié *producteur fermier*, dont 213 dans un établissement aussi habilité à produire de fromages sous SIQO.

	Établissements de la filière « laits et produits laitiers » contrôlés en 2023		
	Autres que qualifiés <i>producteur fermier</i>	Qualifiés <i>producteur fermier</i>	
		non habilités fromages SIQO	habilités à produire des fromages IQO
Nombre de contrôles	292	441	213
Nombre d'établissements contrôlés	212	342	159
Nombre de contrôles conformes	179	273	136
Part des contrôles non-conformes	39%	38%	36%

Défauts fréquemment constatés dans les contrôles non-conformes, selon le type d'établissement

Chapitre	Point de contrôle	Part des contrôles non-conformes comportant des défauts pour le point de contrôle		
		Établissements non qualifiés <i>producteur fermier</i>	Établissements qualifiés <i>producteur fermier</i> non SIQO	Établissements qualifiés <i>producteur fermier</i> et habilités fromages SIQO
Locaux et équipements	Conception de l'établissement	53%	54%	52%
	Équipements adaptés à la production et engins de transport	50%	43%	34%
	Lutte contre les nuisibles	46%	54%	51%
	Maintenance des locaux et équipements	72%	69%	68%
	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	68%	74%	62%
Maîtrise de l'atelier de production	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	40%	42%	22%
	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	27%	32%	1%

	Contrôle à réception et conformité des matières premières	46%	51%	48%
	Mesures de maîtrise de la production	54%	63%	42%
	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	42%	48%	43%
	Gestion des conditionnements et emballages	29%	32%	21%
	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	32%	30%	10%
	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	8%	14%	12%
	Conformité des produits finis	59%	64%	53%
	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	49%	55%	17%
Traçabilité et gestion des non-conformités	Système de traçabilité et archivage des documents	35%	50%	35%
	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	47%	57%	66%
Gestion des effluents et des sous-produits	Gestion des déchets et des eaux résiduaires	16%	12%	19%
	Gestion des sous-produits animaux	15%	10%	1%
Gestion du personnel	Équipements mis à disposition du personnel	64%	58%	57%
	Formation et instructions à disposition du personnel	26%	27%	9%
Élevage	État sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants		18%	13%
	Alimentation animale		3%	5%
	Gestion de la pharmacie vétérinaire		29%	40%

Filière viandes et produits carnés

Ce focus vise à mettre en valeur les établissements qualifiés « producteur fermier » classés dans la typologie de la filière « viandes et produits carnés ».

Les activités présent en compte sont :

- la découpe des viandes de boucherie ou de volailles ;
- la production d'abats ;
- la préparation de viandes, viandes hachées ou séparées mécaniquement ;
- la transformation de produits carnés : charcuterie, salaisons, conserves, plats cuisinés, produits à base de viande.

Parmi les 4 358 établissements qualifiés « producteur fermier », un quart (1 087 soit 25%) sont identifiés dans la filière « viandes et produits carnés ».

Avant d'être producteurs de denrées alimentaires, ces établissements sont des exploitations agricoles et bien évidemment pour cette filière, des exploitations d'élevage. Sont ainsi comptés :

- 643 exploitations d'élevage bovin ;
- 381 exploitations d'élevage porcin ;
- 232 exploitations d'élevage de volailles ;
- 271 exploitations d'élevage ovin ;
- 69 exploitations d'élevage caprin ;
- 13 exploitations d'élevage de lapins.

NB : certaines exploitations comportent plusieurs cheptels d'espèces animales différentes.

Ces établissements bénéficient de l'agrément sanitaire (57), de la dérogation à l'obligation d'agrément (319) et l'autorisation commercialisation de certaines espèces de gibier pour la consommation (2).

Contrôles officiels réalisés en 2023 par les agents du service sécurité sanitaire des aliments des directions départementales en charge de la protection des populations

Dans les ateliers « viandes et produits carnés », les inspecteurs ont procédé à 947 contrôles officiels de la maîtrise des risques en hygiène alimentaire. 140 (15%) ont concerné un établissement qualifié producteur fermier. Cette proportion, pouvant être jugée faible, s'explique parce que l'essentiel des établissements qualifiés producteur fermier de cette filière sont très majoritairement hors agrément ou hors autorisation, et que la DGAL a prescrite une pression de contrôle de 13% pour ces établissements.

	Établissements de la filière « viandes et produits carnés » contrôlés en 2023	
	Autres que qualifiés producteur fermier	Qualifiés producteur fermier
Nombre de contrôles	807	140
Nombre d'établissements contrôlés	628	117
Nombre de contrôles conformes	316	65
Part des contrôles non-conformes	55%	53,5%

Défauts fréquemment constatés dans les contrôles non-conformes, selon le type d'établissement

Chapitre	Point de contrôle	Part des contrôles non-conformes comportant des défauts pour le point de contrôle	
		Établissements non qualifiés <i>producteur fermier</i>	Établissements qualifiés <i>producteur fermier</i>
Locaux et équipements	Conception de l'établissement	56%	31%
	Équipements adaptés à la production et engins de transport	39%	48%
	Lutte contre les nuisibles	39%	37%
	Maintenance des locaux et équipements	74%	72%
	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	85%	75%
Maîtrise de l'atelier de production	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	32%	31%
	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	34%	47%
	Contrôle à réception et conformité des matières premières	40%	35%
	Mesures de maîtrise de la production	72%	69%
	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	65%	57%
	Gestion des conditionnements et emballages	35%	16%
	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	48%	55%
	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	8%	13%
	Conformité des produits finis	70%	73%
	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	55%	57%
Traçabilité et gestion des non-conformités	Système de traçabilité et archivage des documents	47%	41%
	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	31%	47%
Gestion des effluents et des sous-produits	Gestion des déchets et des eaux résiduaires	21%	19%
	Gestion des sous-produits animaux	19%	32%
Gestion du	Équipements mis à disposition du	66%	52%

personnel	personnel		
	Formation et instructions à disposition du personnel	37%	28%