

## Panorama et situation sanitaire 2024 des producteurs fermiers – Auvergne-Rhône-Alpes

Un établissement qualifié *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.

### 4 347 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 (94 dont 43 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

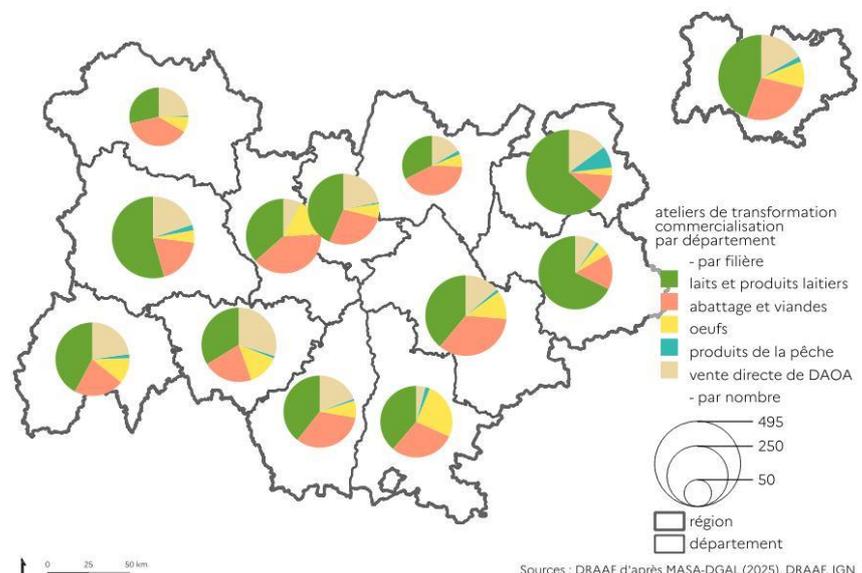
Filière - produits	Nombre d'établissements (a)	Nombre d'établissements qualifiés <i>producteur fermier</i> (b)	Poids des établissements qualifiés <i>producteur fermier</i> (b) / (a)
Abattage	424	330	78%
Viandes et produits carnés	6 888	1 098	16%
Laits et produits laitiers	4 543	2 393	53%
Œufs	799	535	67%
Produits de la pêche, escargots	1 202	109	9%
Vente directe de DAOA	21 710	902	4%
<b>Total sans double compte</b>	<b>32 091</b>	<b>4 347</b>	<b>14%</b>

Source : SIAL (Usagers), mai 2025

### Principales caractéristiques des établissements qualifiés *producteur fermier*

Ces établissements qualifiés *producteur fermier* ont :

- un agrément sanitaire (1 331) ;
- une autorisation de vente directe de lait cru (440) ;
- une dérogation à l'obligation d'agrément (1 050).



## Alertes « produits » (2024)

Source : DGAL (SORA)

662 évènements sanitaires concernent un établissement pris en compte dans la typologie. 256 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 détection, de survenue ou 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	Non renseigné	Nombre total
Établissement qualifié <i>producteur fermier</i>	149	63	29	72	256
Autre type d'établissement	169	372	57	178	613
<b>Nombre total</b>	<b>315</b>	<b>430</b>	<b>83</b>	<b>227</b>	<b>662</b>

Ces évènements sanitaires peuvent être aussi décrits selon leurs contextes :

Type d'établissement impliqué, en fonction du contexte	Non-alerte : produit dangereux sans mise sur le marché	Non-alerte : produit non-conforme avec mise sur le marché	Alerte produit locale	Alerte produit nationale	Investigation – Cas humains	Autre	Nombre total
Établissement qualifié <i>producteur fermier</i>	69	5	141	41	0	0	256
Autre type d'établissement	249	32	172	142	1	13	613
<b>Nombre total</b>	<b>280</b>	<b>35</b>	<b>182</b>	<b>147</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>662</b>

Enfin, parmi les évènements de type « alerte produit locale » et « alerte produit nationale », 9 concernent des établissements qualifiés *producteur fermier*.

Pour les 256 évènements sanitaires liés à un établissement qualifié *producteur fermier*, les denrées affectées et les dangers identifiés sont :

Denrées: fromage au lait cru (242), lait cru (4), produit à base de viande de boucherie cuit (3), viande et abat de volaille (2), produit à base de viande de boucherie cru (1), crème et beurre (1), yaourt et produits laitiers fermentés (1), produit à base de viande de volailles (1), non précisé (1)

Danger: *Listeria monocytogenes* (148), *Escherichia coli* (62), dont *E. coli* entérohémorragiques producteurs de shigatoxines (38), *Staphylococcus aureus* (39), *Salmonella* (5), entérobactéries (2), coliformes (2), *Clostridium botulinum* (1), toxine staphylococcique (1), résidus de médicament vétérinaire (1), non précisé (1)

## Foyers impactant la qualité sanitaire des produits

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

Parmi les 51 bâtiments foyers (soit 44 établissements) de salmonelle en élevage de poules pondeuses, 24 sont des bâtiments (soit 22 établissements) d'un établissement qualifié *producteur fermier* commercialisant les œufs.

## Contrôles officiels réalisés en 2024 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 5 438 contrôles officiels de la maîtrise des risques en hygiène alimentaire, dont 1 181 (22%) dans un établissement qualifié *producteur fermier*.

NB : le nombre total de contrôles officiels a augmenté en 2024 avec la délégation des contrôles des établissements de la remise directe.

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



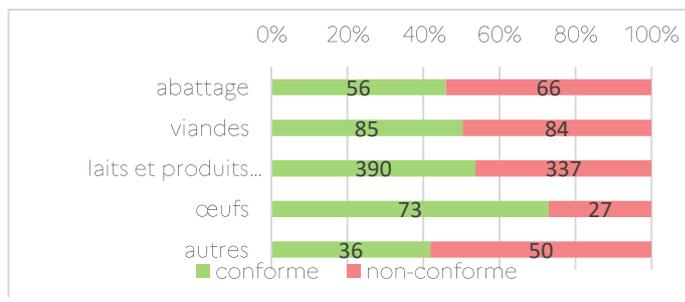
### Répartition des contrôles officiels

Filière - produits	Nombre de contrôles dans un établissement qualifié <i>producteur fermier</i>
Abattage	122
Viandes et produits carnés	169
Laits et produits laitiers	727
Œufs	100
Produits de la pêche, escargots	47
Vente directe de DAOA	39
<b>Total (sans double compte)</b>	<b>1 181</b>

NB : certaines inspections valent pour plusieurs ateliers (associés à différentes filière) d'un même établissement. Dans le total, elles ne sont comptées qu'une fois.

### Résultats des contrôles

Les inspecteurs évaluent la conformité à la réglementation sanitaire des 1 103 ateliers inspectés (871 établissements). Le graphique présente leurs évaluations par filière. Dans 552 contrôles « uniques », les inspecteurs ont évalué la maîtrise des risques hygiène alimentaire à non-conforme.



NB : certaines inspections valent pour plusieurs ateliers (associés à différentes filière) d'un même établissement. Dans le total, elles ne sont comptées qu'une fois.

### Suites données aux situations de non-conformités

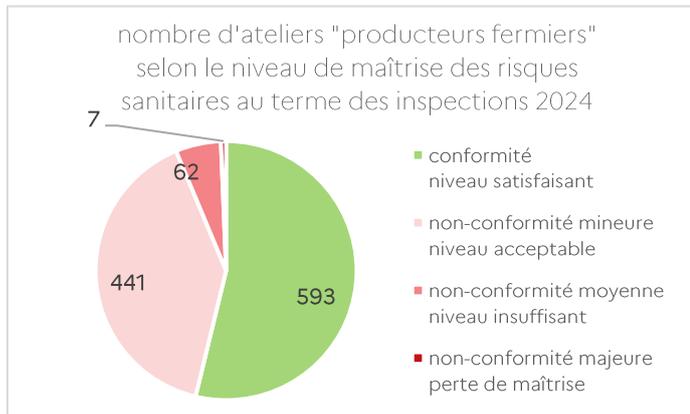
Des suites sont données aux contrôles non-conformes. Ainsi, les services ont adressé aux professionnels concernés :

- 412 avertissements (303 établissements)  
Les non-conformités étant peu graves, le professionnel doit corriger les défauts constatés.
- 104 mises en demeure (86 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.
- 10 décisions administratives (7 établissements) de fermeture (1) ou d'arrêt d'activité (3), 4 procédures contradictoires (3 établissements) et un procès-verbal (1 établissement) pour 4 infractions : DAOA dans des locaux inadaptés, détention pour vente de surgelés non-conforme aux normes sanitaires, abattage d'un animal hors abattoir et mise sur le marché de denrées non-conformes aux normes sanitaires.

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 : 7 établissements ;
- « acceptable » : non-conformité peu graves : 336 établissements.  
Ces établissements ont reçu un avertissement pour corriger les défauts constatés.
- « insuffisante » : non-conformités moyennes : 48 établissements et « perte de maîtrise » : non-conformité majeures : 7 établissements.  
Les professionnels doivent corriger les défauts constatés dans le délai qui leur ont été impartis (mise en demeure), ils restent suivis par les services de contrôles.

## Synthèse de la maîtrise du risque sanitaire à l'issue des contrôles officiels 2024 et de la politique des suites



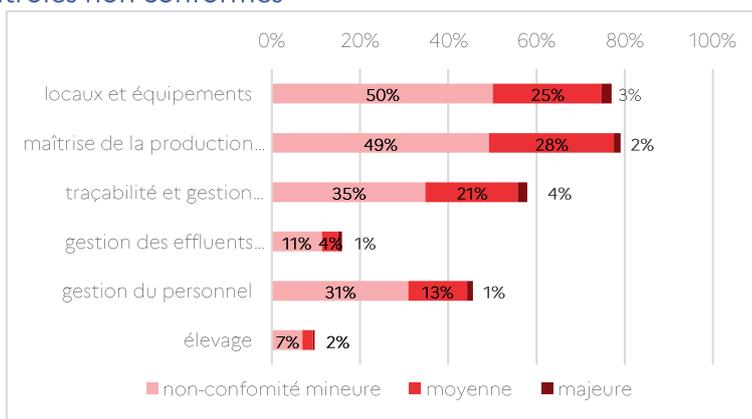
54% (593 sur 1103) des ateliers des établissements qualifiés *producteurs fermiers* ont un niveau de maîtrise des risques sanitaires satisfaisant.

Les 58 établissements dont la maîtrise des risques sanitaires au sein des 69 ateliers est insuffisante sont encore suivis par le service d'inspection.

## Défauts fréquemment constatés dans les 552 contrôles non-conformes

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

- La maîtrise de la production (dans près de 8 contrôles non-conformes sur 10) ;
- Les locaux et équipements (un peu plus des 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 (66%) ;
  - conception de l'établissement (43%) ;
  - lutte contre les nuisibles (39%) ;
- **Maîtrise de la production (79%) :**
  - conformité des produits finis (60%) ;
  - mesures de maîtrise de la production (54%) ;
    - maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires (41%) ;
  - contrôle à réception et conformité des matières premières (47%) ;
  - contrôle à expédition et affichage / étiquetage des produits finis (43%) ;
- **Traçabilité et gestion des non-conformités (58%) :**
  - réactivité relative aux non-conformités signalées (47%) ;
  - système de traçabilité et archivage des documents (45%) ;
- **Gestion du personnel (46%) :**
  - Équipements mis à disposition (51%).

En outre, les contrôles ont mis en évidence, dans 16% 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 (26%) – état sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants (10%) – alimentation animale (3%)

## 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 4 346 établissements qualifiés « producteur fermier », plus de la moitié (2 393 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 :

- 1 239 exploitations avec un élevage bovin laitier ;
- 895 exploitations d'élevage caprin laitier ;
- 194 exploitations d'élevage ovin laitier.

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

Ces établissements bénéficient de l'agrément sanitaire (1 020), la dérogation à l'obligation d'agrément (718) et l'autorisation de vente directe de lait cru (440).

### Contrôles officiels réalisés en 2024 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 1 348 contrôles officiels de la maîtrise des risques en hygiène alimentaire. 727 (54%) ont concerné un établissement qualifié *producteur fermier*.

	Établissements de la filière « laits et produits laitiers » contrôlés en 2024	
	Autres que qualifiés <i>producteur fermier</i>	Qualifiés <i>producteur fermier</i>
Nombre de contrôles	621	727
Nombre d'établissements contrôlés	494	557
Nombre de contrôles conformes	327	390
Part des contrôles non-conformes	53%	54%

## 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 producteur fermier	Établissements qualifiés producteur fermier
Locaux et équipements	Conception de l'établissement	40%	47%
	Équipements adaptés à la production et engins de transport	36%	39%
	Lutte contre les nuisibles	28%	43%
	Maintenance des locaux et équipements	59%	71%
	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	72%	72%
Maîtrise de la production	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	30%	32%
	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	20%	20%
	Contrôle à réception et conformité des matières premières	45%	58%
	Mesures de maîtrise de la production	63%	50%
	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	8%	9%
	Gestion des conditionnements et emballages	53%	61%
	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	41%	46%
	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	56%	40%
	Conformité des produits finis	29%	28%
	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	25%	24%
Traçabilité et gestion des non-conformités	Système de traçabilité et archivage des documents	39%	55%
	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	26%	52%
Gestion des effluents et des sous-produits	Gestion des déchets et des eaux résiduaires	27%	15%
	Gestion des sous-produits animaux	9%	3%
Gestion du personnel	Équipements mis à disposition du personnel	63%	54%
	Formation et instructions à disposition du personnel	22%	17%
Élevage	État sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants		10%
	Alimentation animale		3%
	Gestion de la pharmacie vétérinaire		26%

## 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 prises 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 4 346 établissements qualifiés *producteur fermier*, un quart (1 098 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 :

- 659 exploitations d'élevage bovin viande ;
- 386 exploitations d'élevage porcin ;
- 276 exploitations d'élevage ovin viande ;
- 234 exploitations d'élevage de volailles ;
- 73 exploitations d'élevage caprin ;
- 12 exploitations d'élevage de lapins.

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

Ces établissements bénéficient de l'agrément sanitaire (54), de la dérogation à l'obligation d'agrément (327) et de l'autorisation de commercialisation de certaines espèces de gibier pour la consommation humaine (2).

### Contrôles officiels réalisés en 2024 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 1 666 contrôles officiels de la maîtrise des risques en hygiène alimentaire. 169 (10%) 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 prescrit une pression de contrôle de 13% pour ces établissements.

	Établissements de la filière « viandes et produits carnés » contrôlés en 2024	
	Autres que qualifiés <i>producteur fermier</i>	Qualifiés <i>producteur fermier</i>
Nombre de contrôles	1 497	169
Nombre d'établissements contrôlés	1 216	133
Nombre de contrôles conformes	524	85
Part des contrôles non- conformes	35%	50%

## 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	43%	31%
	Équipements adaptés à la production et engins de transport	38%	36%
	Lutte contre les nuisibles	25%	13%
	Maintenance des locaux et équipements	72%	58%
	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	82%	68%
Maîtrise de la production	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	33%	24%
	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	34%	27%
	Contrôle à réception et conformité des matières premières	46%	37%
	Mesures de maîtrise de la production	73%	62%
	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	63%	43%
	Gestion des conditionnements et emballages	31%	27%
	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	47%	43%
	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	5%	7%
	Conformité des produits finis	59%	74%
Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	53%	46%	
Traçabilité et gestion des non-conformités	Système de traçabilité et archivage des documents	42%	39%
	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	27%	35%
Gestion des effluents et des sous-produits	Gestion des déchets et des eaux résiduaires	25%	15%
	Gestion des sous-produits animaux	14%	13%
Gestion du personnel	Équipements mis à disposition du personnel	63%	35%
	Formation et instructions à disposition du personnel	32%	19%