

Panorama et situation sanitaire 2023

Producteurs fermiers de Cantal ou Salers (AOP) – Cantal et Puy-de-Dôme

exploitation agricole # élevage de bovins → production du lait → fabrication des fromages

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, à date du 10 janvier 2024.

De plus, l'établissement est **habilité par l'INAO à produire du lait et à fabriquer des fromages** dans le cadre des dispositions des cahiers des charges de l'appellation d'origine « Cantal » ou « Salers ». La liste des établissements est mise à disposition de la DDETSPP du Cantal.



79 établissements qualifiés **producteur fermier** et habilités à produire les fromages AOP Cantal ou Salers

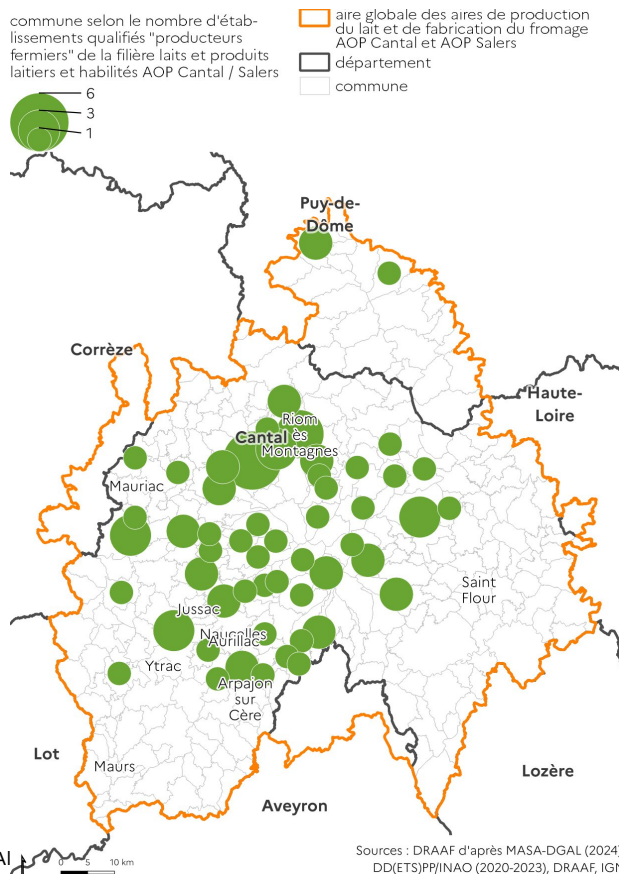
Source : SIAL (base Usagers), janvier 2024 et DD(ETS)PP, OdG 2024



Dans les communes composant l'aire géographique dédiée pour la production du lait et pour la fabrication des fromages selon le cahier des charges des appellations, 489 établissements de la filière « laits et produits laitiers » sont recensés. 321 sont qualifiés **producteur fermier** et parmi ceux-ci 79 sont en habilités pour les fromages AOP Cantal ou Salers. Ces derniers (sauf 3) ont un **agrément sanitaire** pour le périmètre « laits et produits laitiers ».

Nombre d'établissements de la filière <i>Laits et produits laitiers</i> situés dans les aires géographiques pour la production du lait et pour la fabrication des fromages		
Total (y compris producteurs laitiers habilités pour les fromage AOP Cantal ou Salers)	qualifiés producteur fermier (toute nature de production)	qualifiés producteur fermier et habilités pour les fromage AOP Cantal ou Salers
498	321	79

76 établissements qualifiés **producteur fermier** et habilités AOP Cantal ou Salers sont situés dans le département Cantal. 3 sont dans le département du Puy-de-Dôme.



Alertes « produits » (2023)

50 alertes sanitaires portent sur des fromages Cantal ou Salers.

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

48 concernent un établissement de la filière « Laits et produits laitiers », dont 26 concernent un établissement qualifié producteur fermier et habilité Cantal ou Salers.

Dangers : *Listeria monocytogenes* (25), *Escherichia coli* (14), dont *E. coli* entérohémorragiques (EHEC typiques) (8), *Staphylococcus aureus* (10), *Salmonella* (4)

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 (sans double compte)
Établissement qualifié <i>producteur fermier</i> et habilité Cantal ou Salers	18	17	1	7	26
Autre type d'établissement	4	17	8	23	36
<i>Sous total des établissements de la filière « Laits et produits laitiers » (sans double compte)</i>	22	22	9	27	48
Établissement hors typologie	0	0	0	2	2
Nombre total de non-conformités (sans double compte)	22	22	9	29	50

Nombre de non-conformités par type d'établissement et par position de l'établissement dans la non-conformité

(*) : 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

Contrôles officiels réalisés de 2020 à 2023 par les agents des services sécurité sanitaire des aliments des directions départementales en charge de la protection des populations (DDETSPP Cantal, DDPP Puy-de-Dôme)

Les inspecteurs ont procédé à 192 contrôles officiels de la maîtrise des risques en hygiène alimentaire dans 75 établissements qualifiés *producteur fermier* et habilités pour les fromage AOP Cantal ou Salers. Ces contrôles ont eu porté sur l'intégralité des ateliers (122) de transformation de ces établissements.

Dans cette période 2020-2023, la quasi-totalité des établissements (75 sur 79) a fait l'objet d'au moins un contrôle officiel.

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

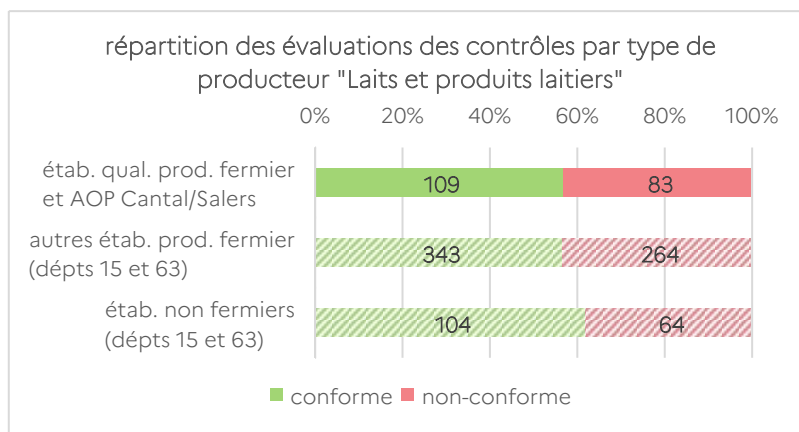


Résultats des contrôles

Les inspecteurs évaluent la conformité à la réglementation sanitaire des 122 ateliers contrôlés. Dans 83 contrôles (sur 192), les inspecteurs ont constaté des non-conformités.

Suites données aux situations de non-conformités

Les agents des services d'inspection donnent suite aux contrôles non-conformes. Ainsi, pour les 83 contrôles non-conformes, les services ont délivré aux professionnels concernés :



- **55 avertissements (29 établissements)**
Les non-conformités sont peu graves. Le professionnel doit corriger les défauts constatés.
- **15 mises en demeure (10 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 et 1 procès-verbal (2 établissements)**
Des décisions (3) de fermeture a été prononcée à l'encontre d'un établissement qui ne maîtrisait pas les risques sanitaires. Pour un autre établissement, une décision de retrait d'agrément a été prononcée.
Le procès-verbal concerne un cas de « non-information du préfet du risque pour la santé, présenté par une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux révélé par un autocontrôle ».

Après recontrôles et poursuites des non-conformités restant à corriger, la maîtrise des risques est *in fine* constatée :

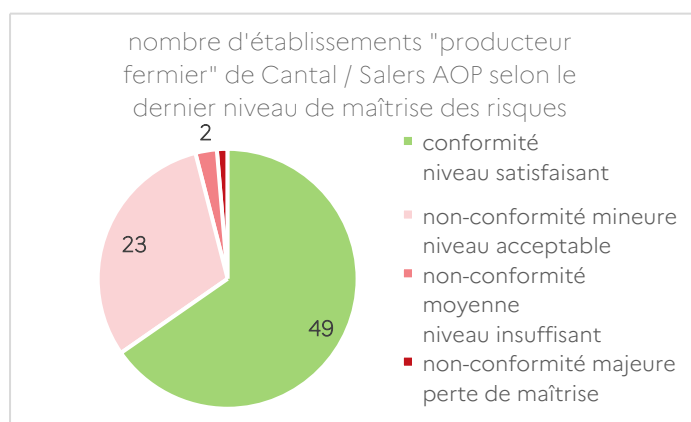
- conforme pour 4 établissements ;
- acceptable pour 3 établissements ;

Les professionnels ont reçu un avertissement et doivent corriger les défauts non encore corrigés.

Pour les autres établissements mis en demeure, la maîtrise des risques reste insuffisante. Les non-conformités précédemment constatées n'ont pas encore été corrigées, ou les recontrôles n'ont pas été effectués (délais de la mise en demeure ne sont pas encore échus). Ces recontrôles auront lieu prochainement : les inspecteurs continuent la mise en œuvre de la politique des suites.

Synthèse de la maîtrise du risque sanitaire à l'issue des contrôles officiels 2020-2023 et de l'application de la politique des suites

Pour ce point, si un établissement a été contrôlé plusieurs fois au cours de la période, seule la dernière inspection est prise en compte.



Une **majorité** (65%, 49 sur 75) des établissements, qualifiés *producteur fermier* et habilités AOP Cantal ou Salers, contrôlés ont un **niveau de maîtrise des risques sanitaires satisfaisant**.

Les établissements avec un atelier en niveau de maîtrise insuffisant ou en perte de maîtrise restent suivis par les services d'inspection.

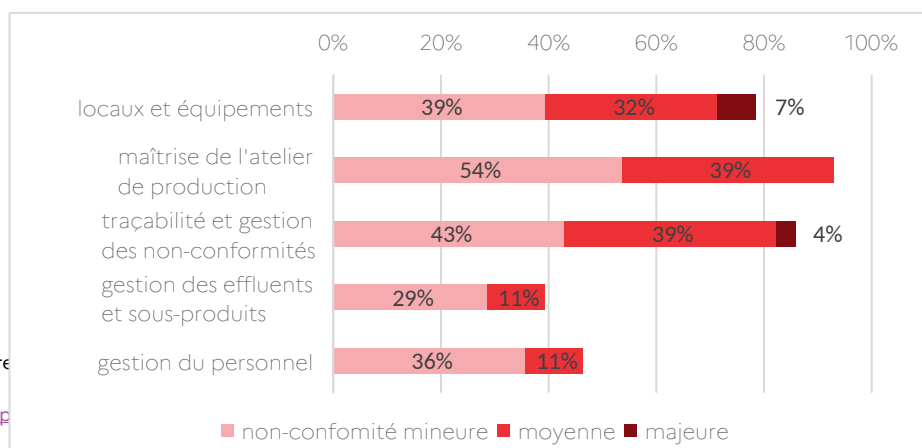
Défauts fréquemment constatés

Pour ce point, si un établissement a été contrôlé plusieurs fois au cours de la période, seule la dernière inspection est prise en compte.

Les inspecteurs constatent les situations de non-conformité dans les ateliers – avant recontrôle le cas échéant :

- La **maîtrise de l'atelier de production** présente des défauts dans 9 contrôles non-conformes sur 10 (93%) ;

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture
16B rue Aimé Rudel – BP 45 – 63370 Lempdes
Tél : 04 73 42 14 14 – <http://draaf.auvergne-rhone-alp>



- Les **locaux et équipements** sont non-conformes dans 79% de ces contrôles non-conformes ;
- Des défauts de **traçabilité et de gestion des non-conformité** sont constatés dans 86% de ces contrôles non-conformes.

Parmi l'ensemble des contrôles non-conformes (n = 28), les points suivants sont en défaut, non-conformité moyenne ou majeure :

- **Locaux et équipements :**
 - nettoyage et désinfection (11) ;
 - maintenance (10) ;
 - lutte contre les nuisibles (9) ;
- **Maîtrise de l'atelier de production :**
 - conformité des produits finis (23) ;
 - contrôle à réception et conformité des matières premières (19) ;
 - mesures de maîtrise de la production (8), dont :
 - maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires (7) ;
 - diagramme de fabrication et analyse des dangers (5) ;
 - gestion de l'eau propre et de l'eau potable (5) ;
 - contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis (3) ;
- **Traçabilité et gestion des non-conformités :**
 - réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle (19) ;
 - système de traçabilité et archivage des documents (11) ;
- **Gestion du personnel :**
 - équipements mis à disposition du personnel (7) ;
 - formation et instructions à disposition du personnel (3).

En outre, les contrôles ont mis en évidence, des non-conformités liées à **l'élevage**, qui impactent la maîtrise du risque sanitaire pour la denrée alimentaire :

- gestion de la pharmacie vétérinaire (9) ;
- alimentation animale (1).