

Panorama et situation sanitaire 2023

Producteurs fermiers de Reblochon (AOP) – Savoie et Haute-Savoie

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 du cahier des charges de l'appellation d'origine « Reblochon ou Reblochon de Savoie ». La liste des établissements est mise à disposition de la DRAAF par l'INAO.



104 établissements qualifiés producteur fermier et habilités à produire le fromage AOP Reblochon

Source : SIAL (base Usagers), janvier 2024 et INAO 2020

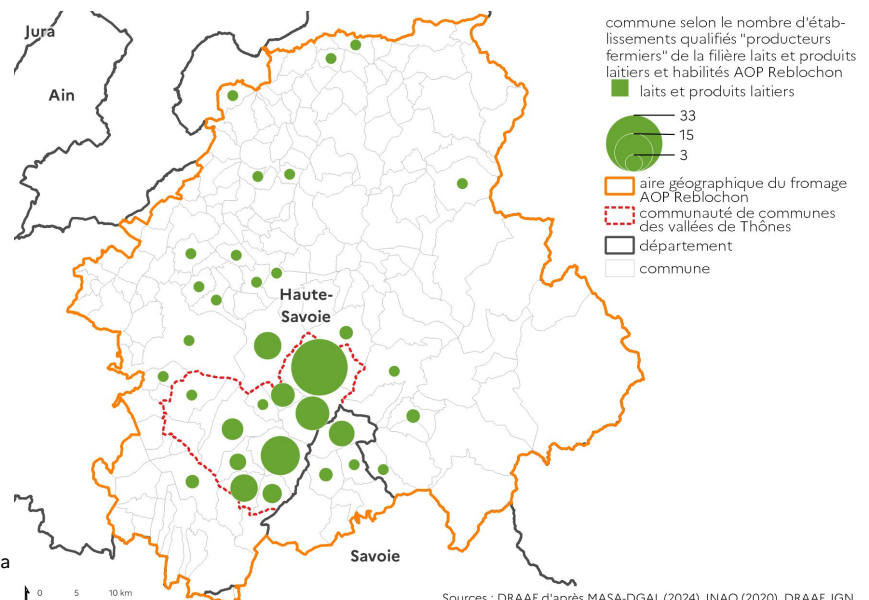


Dans les 185 communes composant l'aire géographique dédiée pour la production du lait, la traite, la fabrication, l'affinage et le premier conditionnement des fromages selon le cahier des charges de l'appellation, 491 établissements de cette filière (laites et produits laitiers) sont recensés. 338 sont qualifiés producteur fermier et parmi ceux-ci 104 sont en habilités pour le fromage AOP Reblochon. Ces derniers (sauf 2) ont un agrément sanitaire pour le périmètre « laites et produits laitiers ».

Nombre d'établissements de la filière Laites et produits laitiers situés dans l'aire géographique « Reblochon »		
Total (y compris producteurs laitiers habilités pour le fromage AOP Reblochon)	qualifiés producteur fermier (toute nature de production)	qualifiés producteur fermier et habilités pour le fromage AOP Reblochon
491	338	104

95 (91%) établissements qualifiés producteur fermier et habilité AOP Reblochon sont situés dans le département Haute-Savoie. 5 (5%) sont dans le département de la Savoie, et 4 sont des unités d'activité situées dans les deux départements.

Près des 3/4 (76 sur 104, 73%) des producteurs qualifiés fermier et habilités à produire des fromages AOP Reblochon sont concentrés dans la communauté de communes des vallées de Thônes.



Alertes « produits » (2023)

84 alertes sanitaires en lien avec des fromages Reblochon.

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

59 concernent un établissement de la filière « Laits et produits laitiers », dont 5 concernent un établissement qualifié *producteur fermier* et habilité Reblochon.

Dangers: *Escherichia coli* (54), dont *E. coli* entérohémorragiques (EHEC typiques) (50), *Listeria monocytogenes* (12), *Staphylococcus aureus* (10), *Salmonella* (5), toxine staphylococcique (1), corps étranger (1), autre contaminant microbien (1)

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 Reblochon	1			4	5
Autre type d'établissement	13	24		30	54
<i>Sous total des établissements de la filière « Laits et produits laitiers » (sans double compte)</i>	14	24		34	59
Établissement hors typologie		3	1	24	26
Nombre total de non-conformités (sans double compte)	14	27	1	57	84

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 Savoie, DDPP Haute-Savoie)

Les inspecteurs ont procédé à 150 contrôles officiels de la maîtrise des risques en hygiène alimentaire dans 97 établissements qualifiés *producteur fermier* et habilités pour le fromage AOP Reblochon. Ces contrôles ont eu porté sur l'intégralité des ateliers (140) de transformation de ces établissements.

Dans cette période 2020-2023, 93% des établissements (97 sur 104) ont 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

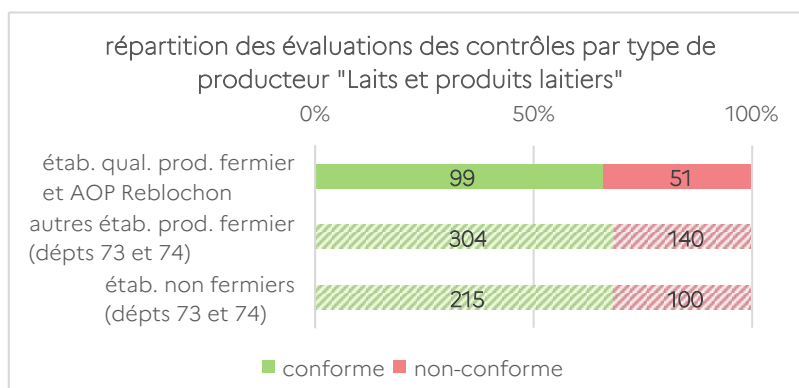
Les inspecteurs évaluent la conformité à la réglementation sanitaire des 140 ateliers contrôlés. Dans 51 contrôles (sur 150), les inspecteurs ont constaté des non-conformités.

Suites données aux situations de non-conformités

Les agents des services d'inspection donnent suite aux contrôles non-conformes. Ainsi, pour les 51 contrôles non-conformes, les services ont délivré aux professionnels concernés :

- 44 avertissements (35 établissements)

Les non-conformités sont peu graves. Le professionnel doit corriger les défauts constatés.



- **7 mise en demeure (6 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.

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

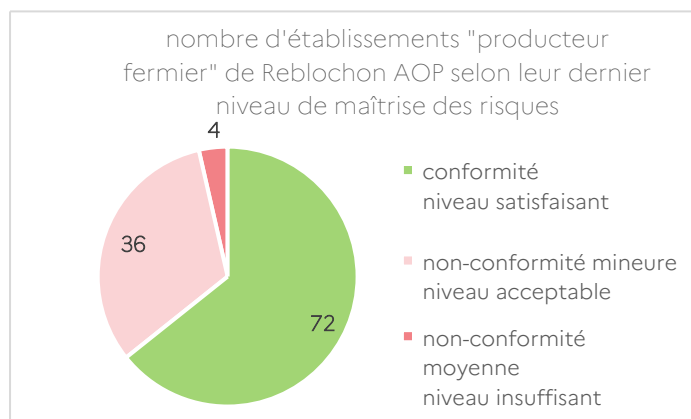
- conforme pour 1 établissement ;
- acceptable pour 1 établissement ;

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 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, près des 3/4 (74%, 72 sur 97), des établissements, qualifiés *producteur fermier* et habilités AOP Reblochon, contrôlés ont un **niveau de maîtrise des risques sanitaires satisfaisant**.

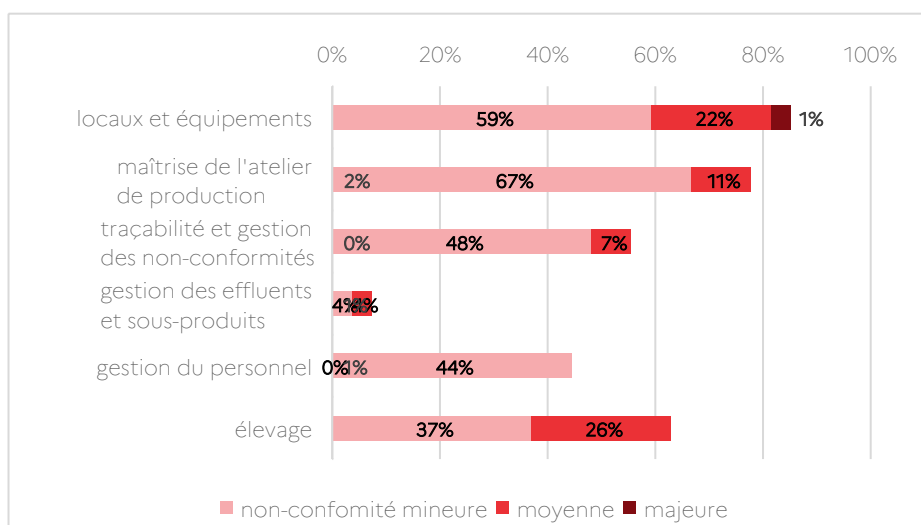
Les établissements avec un atelier en niveau de maîtrise insuffisant restent suivis par les services d'inspection.

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 :

- Les **locaux et équipements** sont non-conformes dans 85% de ces contrôles non-conformes ;
- La **maîtrise de l'atelier de production** présente des défauts dans plus de 3 contrôles non-conformes sur 4 (78%) ;
- Les points de contrôle liés à **l'élevage** sont évalués non-conformes dans 63% des contrôles non-conformes.*



Parmi l'ensemble des contrôles (n = 97), les points suivants sont en défaut, non-conformité moyenne ou majeure :

- **Locaux et équipements :**
 - maintenance (11) ;
 - nettoyage et désinfection (10) ;
 - conception de l'établissement (7) ;

- **Maîtrise de l'atelier de production :**
 - conformité des produits finis (14) ;
 - contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis (13) ;
 - contrôle à réception et conformité des matières premières (5) ;
 - diagramme de fabrication et analyse des dangers (3) ;

- **Traçabilité et gestion des non-conformités :**
 - réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle (7) ;
 - système de traçabilité et archivage des documents (3) ;

- **Gestion du personnel :**
 - équipements mis à disposition du personnel (6) ;
 - formation et instructions à disposition du personnel (1).

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 (11) ;
- état sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants (7) ;
- alimentation animale (0).