

## Panorama et situation sanitaire 2023

### Producteurs fermiers de Saint-Nectaire (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 du cahier des charges de l'appellation d'origine « Saint-Nectaire ». La liste des établissements est mise à disposition de la DDPP du Puy-de-Dôme par l'Interprofession du Saint-Nectaire (ISN).



### 207 établissements qualifiés *producteur fermier* et habilités à produire le fromage AOP Saint-Nectaire

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

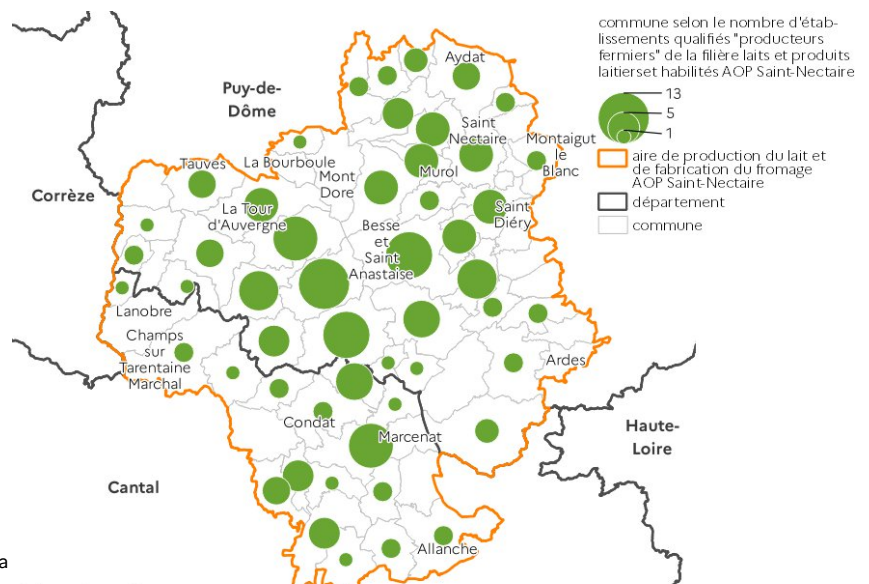


Dans les 68 communes composant l'aire géographique dédiée pour la production du lait et pour la fabrication des fromages, selon le cahier des charges de l'appellation, 275 établissements de cette filière (lait et produits laitiers) sont recensés. 235 sont qualifiés *producteur fermier* et parmi ceux-ci 207 sont en habilités pour le fromage AOP Saint-Nectaire. Ces derniers (sauf 2) 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 l'aire géographique pour la production du lait et pour la fabrication des fromages		
Total (y compris producteurs <i>laitiers</i> habilités pour le fromage AOP Saint-Nectaire)	qualifiés <i>producteur fermier</i> (toute nature de production)	qualifiés <i>producteur fermier</i> et habilités pour le fromage AOP Saint-Nectaire
275	235	207

159 (77%) établissements qualifiés *producteur fermier* et habilité AOP Saint-Nectaire sont situés dans le département Puy-de-Dôme. 48 (23%) sont dans le département du Cantal.

Plus de la moitié (106 sur 207, 51%) des producteurs qualifiés *fermier* et habilités à produire des fromages AOP Saint-Nectaire sont concentrés dans la communauté de communes « Massif du Sancy », située au cœur de l'aire de production du lait et de fabrication des fromages.



## Alertes « produits » (2023)

147 alertes sanitaires portent sur des fromages Saint-Nectaire .

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

143 concernent un établissement de la filière « Laits et produits laitiers », dont 121 concernent un établissement qualifié producteur fermier et habilité Saint-Nectaire.

Dangers: *Listeria monocytogenes* (77), *Escherichia coli* (38), dont *E. coli* entérohémorragiques (EHEC typiques) (10), *Staphylococcus aureus* (31), *Salmonella* (2), résidus de médicament vétérinaire (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 producteur fermier et habilité Saint-Nectaire	67	6	18	36	121
Autre type d'établissement	18	79	17	46	133
<i>Sous total des établissements de la filière « Laits et produits laitiers » (sans double compte)</i>	<i>84</i>	<i>85</i>	<i>32</i>	<i>51</i>	<i>143</i>
Établissement hors typologie	3	10	4	5	15
<b>Nombre total de non-conformités (sans double compte)</b>	<b>87</b>	<b>95</b>	<b>34</b>	<b>53</b>	<b>147</b>

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 401 contrôles officiels de la maîtrise des risques en hygiène alimentaire dans 204 établissements qualifiés producteur fermier et habilités pour le fromage AOP Saint-Nectaire. Ces contrôles ont eu porté sur l'intégralité des ateliers (288) de transformation de ces établissements.

Dans cette période 2020-2023, la quasi-totalité des établissements (204 sur 207) 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/](http://www.alim-confiance.gouv.fr/)**



### Résultats des contrôles

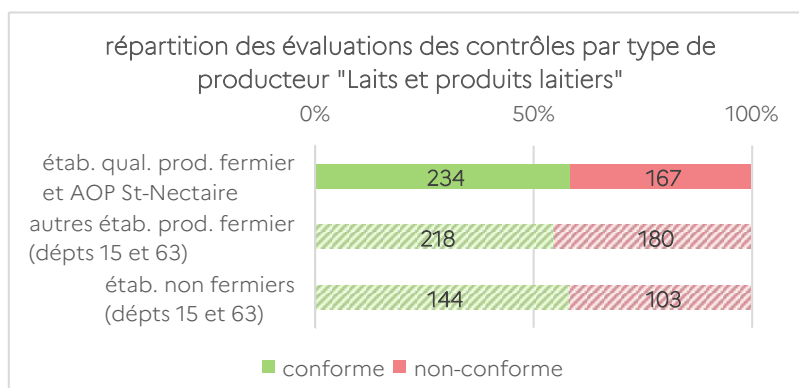
Les inspecteurs évaluent la conformité à la réglementation sanitaire des 288 ateliers contrôlés. Dans 167 contrôles (sur 401), les inspecteurs ont constaté des non-conformités.

### Suites données aux situations de non-conformités

Les agents des services d'inspection donnent suite aux contrôles non-conformes. Ainsi, pour les 167 contrôles non-conformes, les services ont délivré aux professionnels concernés :

- 109 avertissements (76 établissements)

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



- **51 mise en demeure (33 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.
- **1 décision de fermeture (1 établissement)**  
En plus de la mise en demeure, une décision de fermeture a été prononcée à l'encontre d'un établissement qui ne maîtrisait pas les risques sanitaires.

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

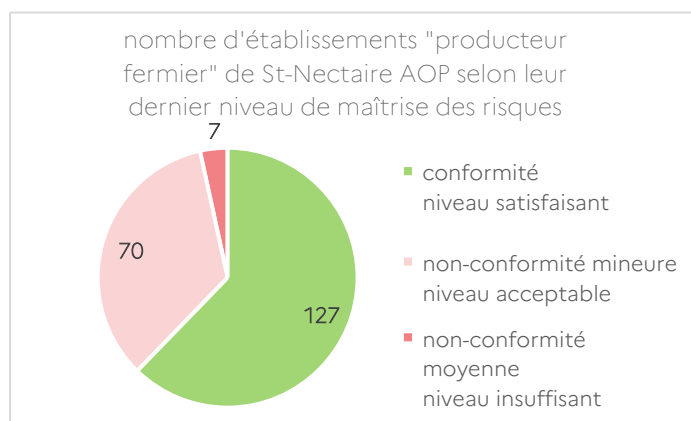
- conforme pour 15 établissements ;
- acceptable pour 11 établissements ;

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 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** (62%, 127 sur 204) des établissements, qualifiés *producteur fermier* et habilités AOP saint-Nectaire, contrôlés ont un **niveau de maîtrise des risques sanitaires satisfaisant**.

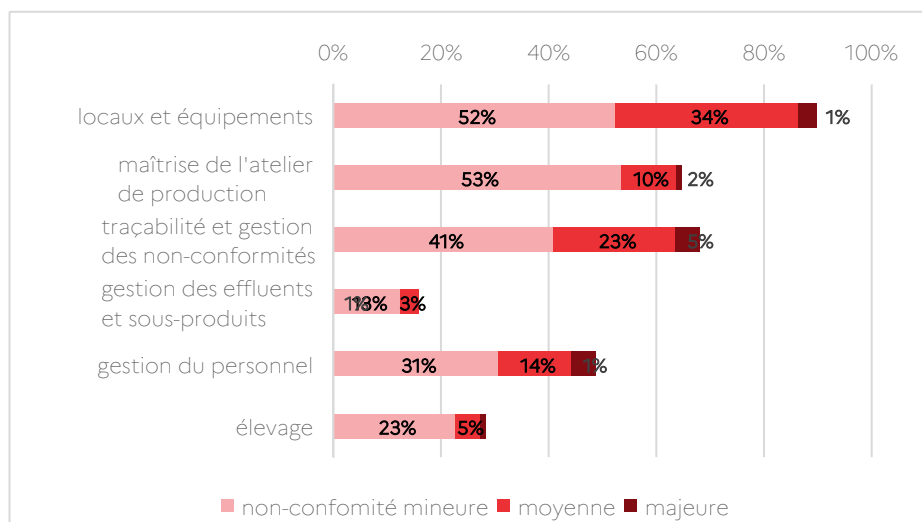
Les établissements avec un atelier en niveau de maîtrise insuffisant restent suivis par les services d'inspection.

## 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 90% de ces contrôles non-conformes ;
- Des défauts de **traçabilité et de gestion des non-conformité** sont constatés dans 69% de ces contrôles non-conformes ;



- La **maîtrise de l'atelier de production** présente des défauts dans 2 contrôles non-conformes sur 3 (65%).

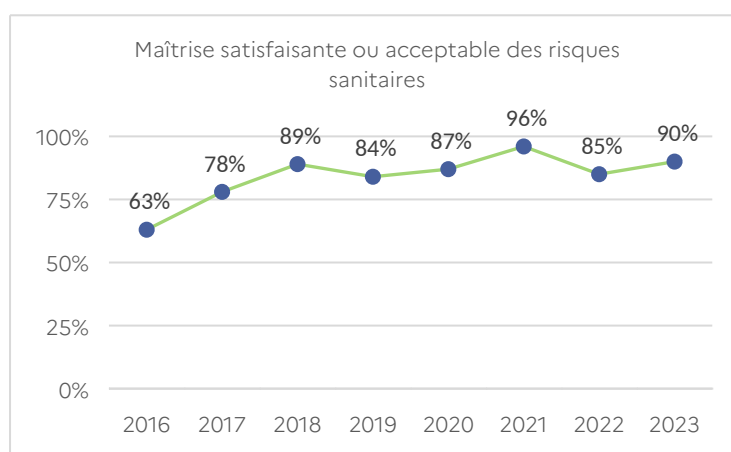
Parmi l'ensemble des contrôles (n = 204), les points suivants sont en défaut, non-conformité moyenne ou majeure :

- **Locaux et équipements :**
  - conception de l'établissement (37) ;
  - maintenance (27) ;
  - nettoyage et désinfection (27) ;
  - lutte contre les nuisibles (25) ;
- **Maîtrise de l'atelier de production :**
  - contrôle à réception et conformité des matières premières (20) ;
  - mesures de maîtrise de la production (13), dont :
    - maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires (16) ;
    - gestion des conditionnements et emballages (5) ;
  - conformité des produits finis (12) ;
  - contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis (9) ;
  - diagramme de fabrication et analyse des dangers (5) ;
  - gestion de l'eau propre et de l'eau potable (3) ;
- **Traçabilité et gestion des non-conformités :**
  - réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle (35) ;
  - système de traçabilité et archivage des documents (13) ;
- **Gestion du personnel :**
  - équipements mis à disposition du personnel (27) ;
  - formation et instructions à disposition du personnel (6).

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 (20) ;
- état sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants (1) ;
- alimentation animale (1).

## La maîtrise des risques sanitaires depuis 2016



Depuis 2016, le **taux de conformité** a augmenté de 28 points, passant de 63% à presque 9 établissements conformes sur 10.

Depuis 2019, une stabilité est constatée, fluctuant entre 8 et 9 établissements sur 10 conformes.