

Sommaire

1. Préambule

- a. Réglementation
- b. Définition
- c. Objectifs
- d. Entreprises concernées
- e. Focus production
Graine Germée (GG)

2. Bilans

- a. Axes
- b. Points de contrôle
- c. Volumétrie
- d. Taux de conformités et non-conformités

3. Le contrôle

- a. Répartition spatiale
- b. Les points de non-conformité et les réflexes pour les éviter
- c. Les suites administratives

1. Préambule

- a. Réglementation
- b. Définition
- c. Objectifs
- d. Entreprises concernées
- e. Focus production Graine Germée (GG)



Le **Paquet Hygiène** désigne un ensemble de règlements européens relatifs à l'**hygiène des aliments**

➡ pour l'alimentation humaine



➡ pour l'alimentation animale



Cette réglementation, entrée en vigueur depuis le 1er janvier 2006, a pour but de simplifier et harmoniser les textes applicables dans l'union européenne.

Réglementation européenne, directement applicable aux États membres (non exhaustive) :

Règlement (CE) n°178/2002 : établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et fixe des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Règlement (CE) n°852/2004 : établit les règles générales d'hygiène alimentaire applicables aux denrées alimentaires « de la fourche à la fourchette »

Règlement (CE) n°2073/2005 : fixe les critères microbiologiques permettant de définir l'acceptabilité de denrées alimentaires ou d'un procédé

Règlement (CE) n°183/2005 : établit les exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux

Réglementation nationale (non exhaustive) :

Code rural et de la pêche maritime : Chapitre VII du titre V du livre II – partie législative

Le contrôle de la production primaire des denrées alimentaires et des produits destinés à l'alimentation animale ou des aliments pour animaux d'origine végétale (Articles L257-1 à L257-12)

L'**hygiène alimentaire** concerne aussi bien les **denrées destinées à la consommation humaine** que celles destinées à l'**alimentation animale**, avec les mêmes objectifs de **sécurité et de salubrité**.

Deux composantes essentielles :

L'**hygiène** : ensemble des **mesures et conditions nécessaires** pour maîtriser les dangers et garantir que les aliments (humains et animaux) sont **propres à la consommation**, en fonction de leur utilisation prévue.

La salubrité et la sécurité des denrées :

- **Denrée saine (salubrité)** : assurance que les aliments, lorsqu'ils sont utilisés conformément à leur destination, sont **acceptables pour la consommation**.
- **Denrée sûre (sécurité alimentaire et animale)** : assurance que les aliments ne **causeront pas de dommage** au consommateur (humain ou animal) lorsqu'ils sont préparés et/ou consommés selon leur usage prévu.

Pourquoi cette distinction est essentielle ?

Les aliments pour animaux entrent dans la **chaîne alimentaire humaine** (ex. : alimentation des animaux d'élevage).

Une **contamination des aliments pour animaux** peut se répercuter sur la santé humaine via les produits d'origine animale (viande, lait, œufs).

La réglementation impose des **exigences strictes** pour garantir la sécurité sanitaire des aliments destinés aux humains et aux animaux.

L'**hygiène alimentaire** est donc une **garantie de santé publique**, qui englobe **l'ensemble de la chaîne alimentaire**, de l'alimentation animale jusqu'à la consommation humaine.

OBJECTIFS :

- ➔ assurer la sécurité sanitaire de l'ensemble de la chaîne alimentaire du «champ à l'assiette»
- ➔ garantir un niveau élevé de protection du consommateur
- ➔ impliquer les exploitants agricoles dans la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène avec l'objectif de maîtriser les dangers et de mettre sur le marché des produits sûrs et sains pour la consommation humaine et animale

Nature des dangers qui peuvent être à l'origine de la contamination des produits, véhiculé notamment par l'homme, les animaux, l'environnement, le matériel et les matières premières :

- biologiques (agents pathogènes : bactéries, virus, parasites, toxines, etc.)
- physiques (corps étrangers visibles : verres, plastiques, etc.)
- chimiques (produits phytosanitaires, résidus divers, polluants).

Le paquet hygiène s'impose à **tout opérateur de la chaîne alimentaire** qui a la responsabilité première de mettre sur le marché des denrées alimentaires et aliments pour animaux sains et sûrs.

Dans le périmètre de compétence du SRAL, il s'agit des activités suivantes :

- **Production primaire végétale** : Inclut la culture et récolte de produits destinés à l'alimentation humaine ou animale (ex : grandes cultures, maraîchage, fourrages, graines à germer).

- **Production spécifique : Graines germées (inspection annuelle)**

NB : Réglementation spécifique après les alertes sanitaires (en 2011, contamination par *E. Coli* (STEC) sur graines germées) et mise en place depuis 2013, d'une obligation d'**agrément** pour les producteurs de graines germées

- **Production de cresson de fontaine (inspection triennale)**

- Depuis la mise en place de la PSU (Police sanitaire Unique) : **Transformation des denrées végétales au sein des exploitations agricoles** dès lors que cette activité est rattachée directement à celle de production primaire végétale.

Nouveauté 2025

Différence entre graines germées et pousses?

Graines Germées (R (UE) n°208/2013) :

Un produit obtenu par germination et développement d'une graine dans l'eau ou dans un autre milieu, **récolté avant que les premières feuilles ne se développent** et destiné à être consommé **entier, avec la graine**.(UE) 2073/2005).



Agrément obligatoire

1. Préambule

e. Focus production Graine Germée (GG)

Pousses (ESSA, 2017)

Graines germées obtenues par la germination et le développement de graines, en vue de produire une pousse ayant de très jeunes feuilles et/ou cotylédons. **Les pousses et les feuilles sont récoltées** en fin de processus de production et le produit final ne comprend **pas l'enveloppe de la graine, ni les racines**.



Pas d'agrément

2. Bilans

- a. Axes
- b. Points de contrôles
- c. Volumétrie
- d. Taux de conformités et non-conformités



En 2024, différents types d'opérateur ont été contrôlés, repartis selon les axes suivants :

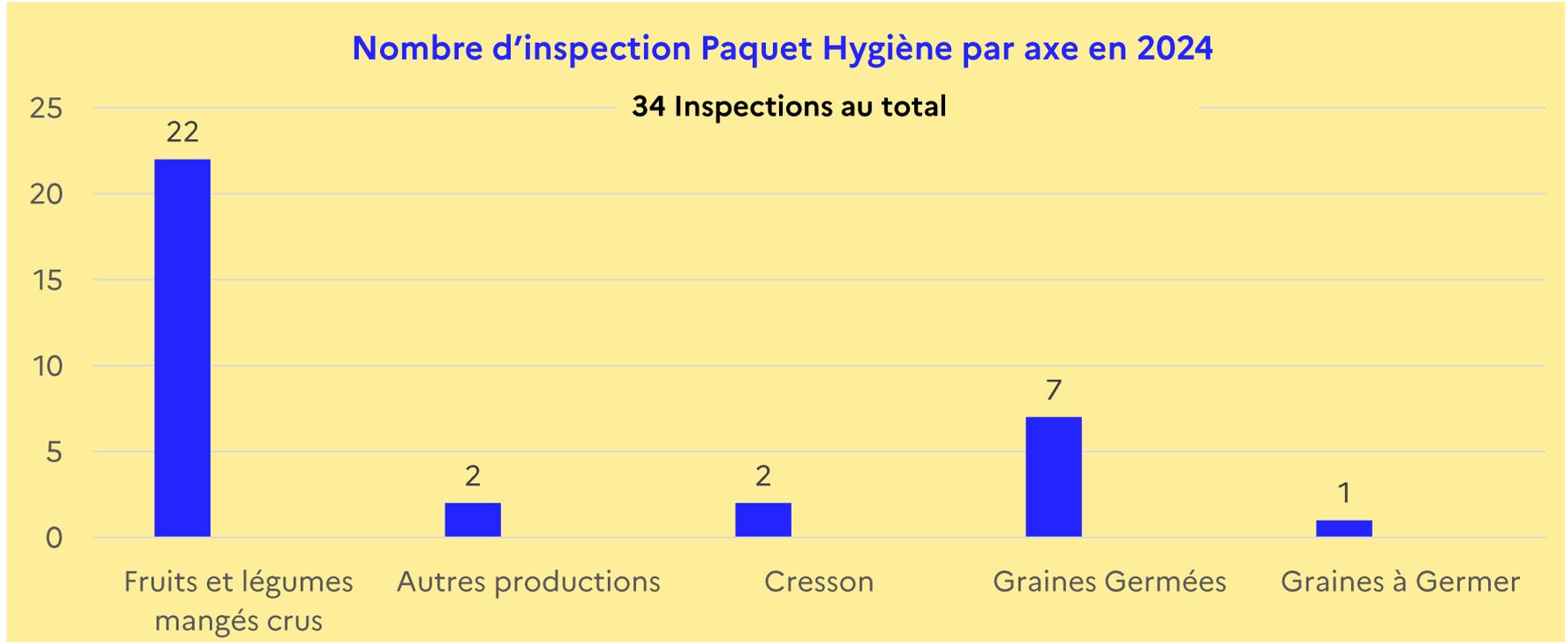
- Producteurs de **fruits et légumes consommés crus**,
- Producteurs d'**autres produits végétaux**
- Producteurs **de cresson**
- Producteurs de **graines germées**,
- Producteur de **graines à germer**.

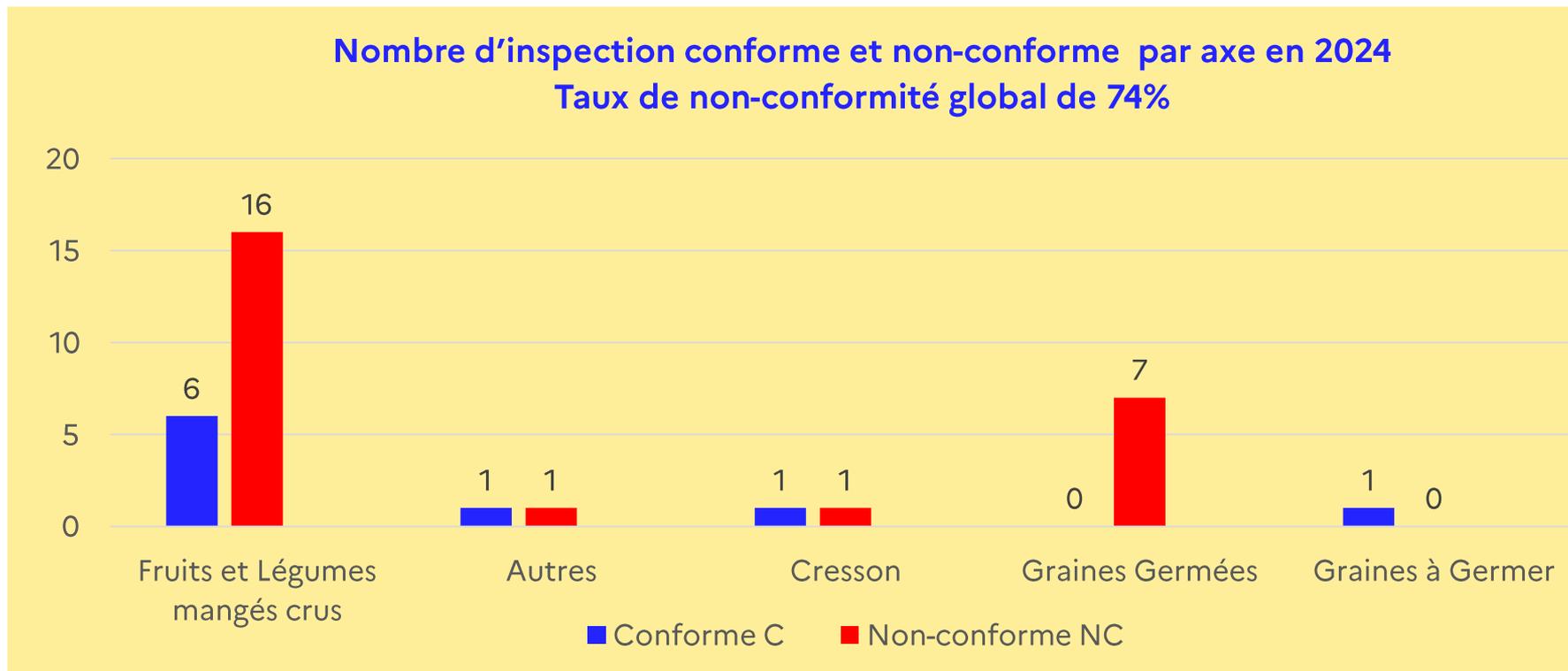
Fruits et légumes mangé crus, Autres et Cresson

Graines germées et Graines à germer

- Chapitre A : Pratique d'hygiène en production
- Chapitre B : Pratiques d'hygiène de la récolte ou cueillette
- Chapitre C : Pratiques d'hygiène du stockage
- Chapitre D : Pratique d'hygiène du conditionnement
- Chapitre E : Pratiques d'hygiène du transport primaire
- Chapitre F : Maîtrise des retraits et rappels
- Chapitre G : Autre(s) point(s)

18 points de contrôles



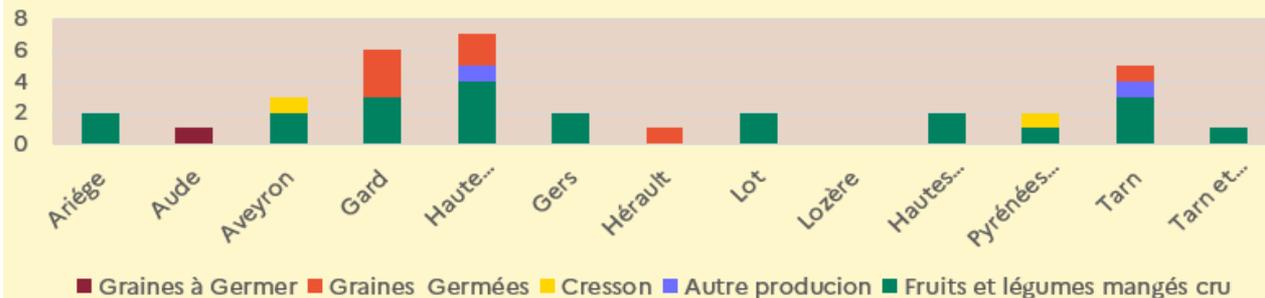


3. Le contrôle

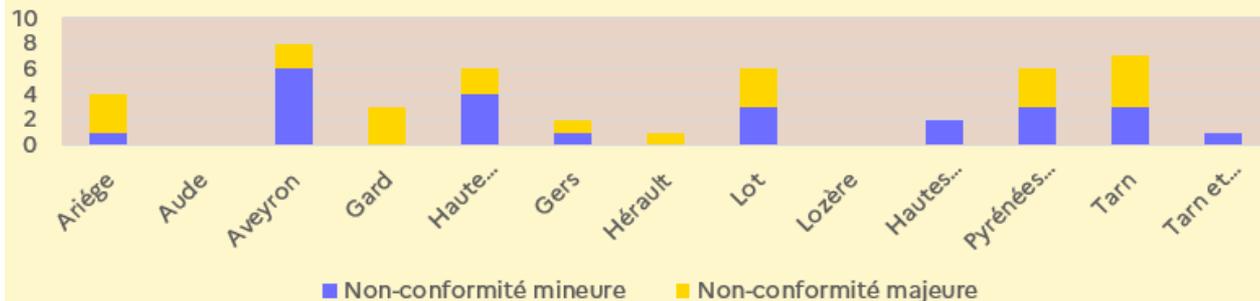
- a. Répartition spatiale
- b. Les points de non-conformité et les réflexes pour les éviter
- c. Les suites administratives et pénales



Nombre d'inspection PAQUET HYGIENE par département

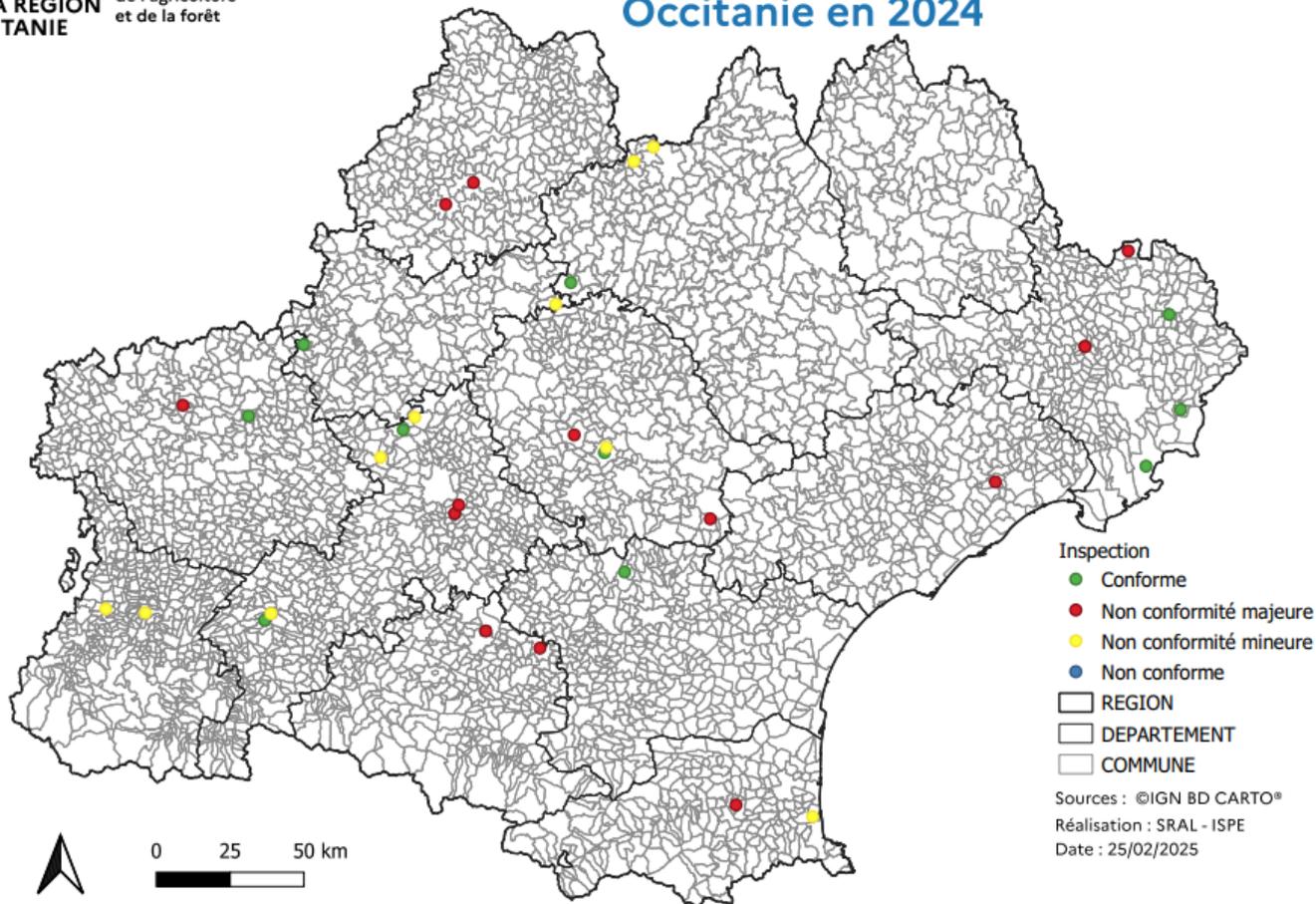


Nombre et type de non-conformités par département

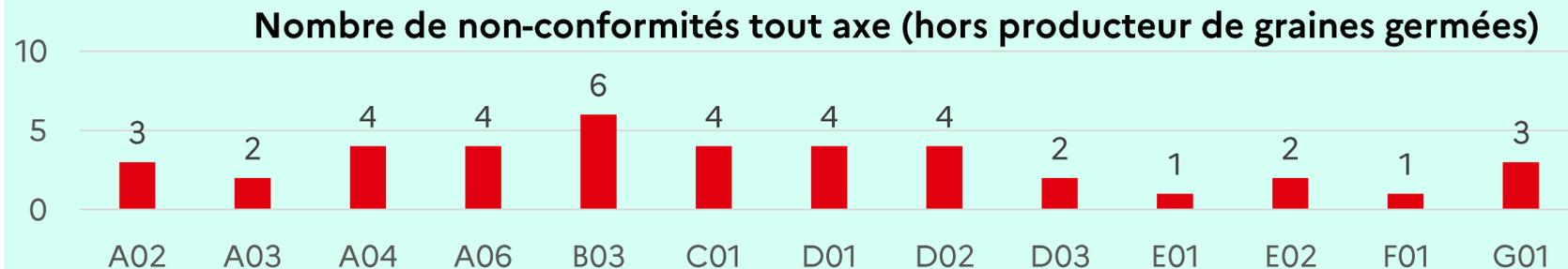


Evaluation des inspections paquet hygiène en Occitanie en 2024

3. Contrôles a. Répartition spatiale



b. Les points de non-conformité et les réflexes pour les éviter



- **A02** : Respect des règles d'épandage et de fertilisation
- **A03** : Traçabilité des semences et des plants
- **A04** : Propreté de l'eau d'irrigation
- **A06** : Existence et renseignement du registre
- **B03** : Contenants des produits récoltés (matériaux et propreté)
- **C01** : Propreté des locaux de stockage des produits récoltés
- **D01** : Potabilité de l'eau utilisée pour le lavage des produits conditionnés
- **D02** : Adaptation matériaux et emballages des produits conditionnés
- **D03** : Hygiène du conditionnement
- **E01** : Propreté des véhicules de transport
- **E02** : Voyages dédiés par type de produit primaire
- **F01** : Traçabilité des lots vendus
- **G01** : Lutte contre les animaux nuisibles

b. Les points de non-conformité et les réflexes pour les éviter

- **A04 : Propreté de l'eau d'irrigation** : réaliser des analyses régulières de la qualité de l'eau d'irrigation selon la source. Prendre des mesures correctives en cas de contamination (filtration, changement de source). Éviter les sources d'eau à risque (eaux usées non traitées, ruissellements pollués).

- **A06 : Existence et renseignement du registre** : Mettre en place et tenir un registre, avec des informations précises et vérifiables. Le registre phytosanitaire doit inclure : **Culture** : type, numéro d'îlot et surface traitée (ha). **Dates** : traitement et début de récolte. **Produits appliqués** : nom commercial complet, dose (qté/ha) **Autres** : organismes nuisibles et date du premier constat

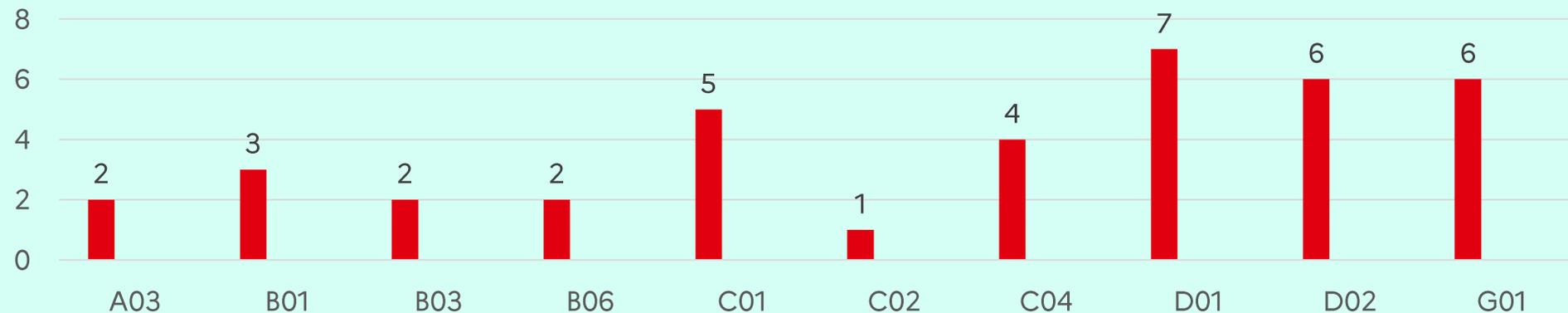
- **B03 : Contenants des produits récoltés (matériaux et propreté)** : Utiliser des contenants adaptés au contact alimentaire (Caisses en plastique alimentaire, Bacs en inox, Seaux en plastique alimentaire, Sacs en toile alimentaire, Palox en bois ou plastique) - les nettoyer régulièrement avant et après usage, les stocker dans un lieu propre et à l'abri des contaminants.

b. Les points de non-conformité et les réflexes pour les éviter

- **C01 : Propreté des locaux de stockage des produits récoltés** : Les nettoyer et désinfecter régulièrement, mettre en place des procédures de contrôle et d'entretien, stocker les produits sur des palettes ou supports propres.
- **D01 : Potabilité de l'eau utilisée pour le lavage des produits conditionnés** : Effectuer des analyses périodiques pour garantir la conformité de l'eau. Mettre en place un système de filtration ou de traitement si nécessaire. Assurer le nettoyage et la maintenance des installations de distribution d'eau.
- **D02 : Adaptation matériaux et emballages des produits conditionnés** : Utiliser des matériaux adaptés au contact alimentaire. Stocker les emballages dans des conditions propres et protégées.

b. Les points de non-conformité et les réflexes pour les éviter

Nombre de non-conformité /point de contrôle : axe Producteur de Graines Germées



- **A03** : Conformité des agréments
- **B01** : Contenants des produits récoltés (matériaux et propreté)
- **B03** : Lutte contre les organismes nuisibles
- **B06** : Gestion des visiteurs dans l'établissement – points d'entrée
- **C01** : Diagramme de fabrication des graines germées
- **C02** : Contrôle à réception et conformité des matières premières
- **C04** : Conditionnement des produits finis et transport
- **D01** : Autocontrôles - laboratoire accrédité (ISO 17025)
- **D02** : Mesures de maîtrise de la production
- **G01** : Gestion des non-conformités

b. Les points de non-conformité et les réflexes pour les éviter

•C01 : Diagramme de fabrication des graines germées (5)

Établir un diagramme de fabrication détaillant chaque étape de la production.

S'assurer que toutes les étapes critiques (lavage, germination, etc.) sont clairement identifiées et respectées.

Revoir régulièrement le diagramme pour garantir qu'il reste conforme aux normes de sécurité alimentaire.

•D01 : Autocontrôles - laboratoire accrédité (ISO 17025) (7)

Effectuer des autocontrôles réguliers en envoyant des échantillons à un laboratoire accrédité ISO 17025.

Mettre en place un plan d'échantillonnage pour vérifier la conformité des produits.

Suivre les résultats des analyses et prendre des mesures correctives en cas d'anomalies.

•D02 : Mesures de maîtrise de la production (6)

Établir des procédures de maîtrise de la production pour garantir que les conditions d'hygiène sont respectées à chaque étape.

Former le personnel aux bonnes pratiques de fabrication, d'hygiène et de contrôle.

Surveiller les paramètres clés de production et ajuster les processus en fonction des résultats.

•G01 : Gestion des non-conformités (6)

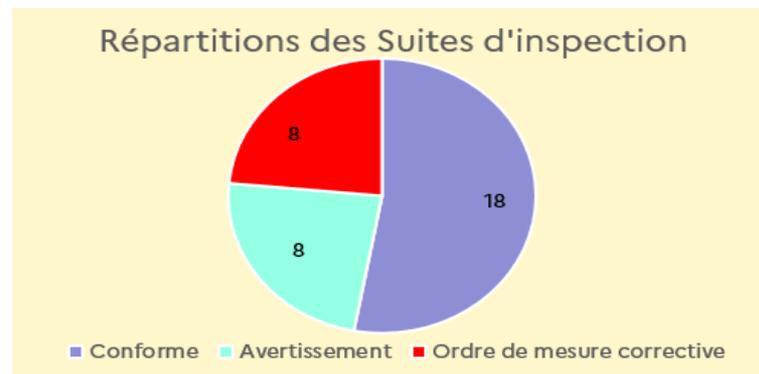
Mettre en place un système de gestion des non-conformités, incluant l'identification, la documentation et la résolution des écarts.

Réaliser une analyse des causes profondes pour éviter la répétition des non-conformités.

Mettre en place des actions préventives et correctives et suivre leur efficacité.

Suites administratives :

- Ordres de mesures correctives (OMC) après contradictoire de 10 jours (décision faisant grief) = Injonction(s) de faire dans un délai déterminé (entre 1 et 3 mois) dans un objectif de garantir la sécurité sanitaire de ces denrées (notamment analyse de l'eau d'irrigation, analyse de la dernière eau de rinçage etc.)
- Avertissement = Rappel réglementaire
- Suspension ou retrait d'agrément (Graines Germées)



Conclusion

En 2024, avec un taux de non-conformité global de 74%, des non-conformités persistantes ont été identifiées, principalement liées aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et à la traçabilité.

Des mesures correctives ont été mises en place.

Des efforts sont nécessaires pour :

Renforcer l'application des exigences sanitaires, notamment pour les graines germées.

Sensibiliser les producteurs primaires de végétaux au Paquet Hygiène

Améliorer la traçabilité.

Cela garantira la sécurité des produits destinés à l'alimentation humaine et animale.