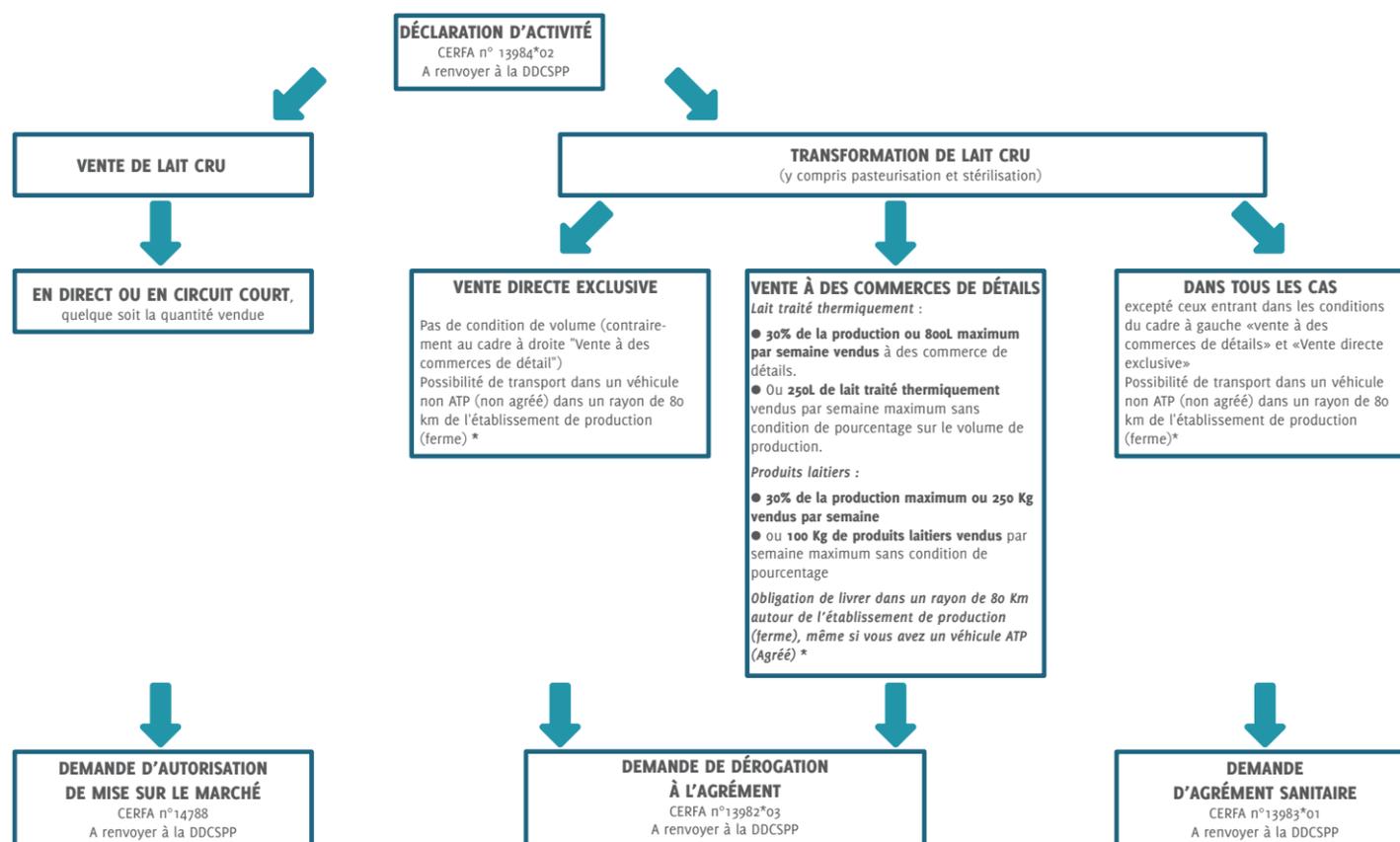


## L'AGRÈMENT SANITAIRE, LA DÉROGATION À L'AGRÈMENT SANITAIRE OU LA DEMANDE D'AUTORISATION DE MISE SUR LE MARCHÉ : VOUS ÊTES FORCÉMENT CONCERNÉ PAR L'UN D'ENTRE EUX

Toute manipulation du lait et autres produits animaux peut être soumise à l'agrément : transformation du lait, production de fromage.

La figure n°1 schématise les différents cas qui se présentent : les personnes qui doivent demander une autorisation de mise sur le marché, celles qui peuvent prétendre à la dérogation à l'agrément et celles qui sont concernées par l'agrément.

Figure n°1



\* : cf. plus de précisions dans le paragraphe « Le transport »

### Par exemple :

- un producteur qui vend 700 L de lait traité thermiquement par semaine en direct mais pour qui cela représente 90% de sa production de lait traité thermiquement, ou si ces 700 L sont vendus à 100 km du lieu de production, devra demander un agrément.

- un producteur qui vend 400 kg de fromage par semaine en direct, et pour qui ce volume représente 25% de sa production de fromage et est vendu à 10 km de lieu de production, devra aussi demander un agrément.

Si vous demandez la dérogation à l'agrément, vous ne pourrez en aucun cas vendre des produits à un établissement qui dispose d'un agrément CE, ce qui est fréquent en restauration collective par exemple. Avant de prendre un marché, vous devez vous en assurer. La demande de dérogation est à faire une fois mais il est important de préciser qu'elle doit être à jour en permanence (liste des commerces de détail livrés, quantité et distance).

### Définition des commerces de détail

Réglementairement, est considérée comme vente à un commerce de détail, le dépôt de produits chez un autre professionnel qui lui même va les revendre au consommateur : autre agriculteur qui a un point de vente, tous les commerces, supérettes, GMS, et même restaurateur si les produits sont proposés au menu tels ques.

### Le transport

Les véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et conçus de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.

Lorsqu'ils sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement (emballages, caisses différentes...).

Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide (lait) doivent être transportées dans des conteneurs réservés au transport de denrées alimentaires. Les véhicules et/ou conteneurs doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.

Vous pouvez transporter des denrées dans un véhicule non agréé (= sans ATP) sur moins de 80 Km, sans rupture de charge (un seul destinataire). La rupture de charge est tolérée, si le transport s'effectue dans un ancien frigorifique ou réfrigérant déclassé (plus d'ATP) mais dont le groupe fonctionne, ou lorsque les denrées sont contenues dans des conteneurs individuels (type glacière) avec un conteneur par destinataire. En tout état de cause, obligation de résultat pour la température et l'hygiène.

### Les démarches à réaliser pour obtenir l'agrément

Avant le démarrage de votre activité, vous devez faire votre **déclaration d'activité** et vous pouvez demander en même temps **une dérogation à l'agrément**. Généralement, cette demande est instruite et accordée de suite sauf si elle est en dehors du cadre de la dérogation

Il est conseillé de faire la demande d'agrément dans un second temps, quand les process de fabrication sont en place et que vous les maîtrisez. La demande d'un agrément est adressée à la DDCSPP du département d'implantation de l'établissement à l'aide du formulaire CERFA n° 13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture.

Pour que la demande soit recevable, elle doit être **accompagnée d'un dossier complet qui décrit les procédures de bonnes pratiques d'hygiène, qui identifie les risques, définit des valeurs cibles, prévoit des actions préventives et curatives en cas de non conformité aux valeurs cibles, et enfin établit un système de traçabilité amont et aval.**

Pour établir ces documents, il est recommandé de se référer aux guides de bonnes pratiques d'hygiène.

Ces guides sont spécialisés par production. Ils peuvent être commandés sur : [www.ladocumentationfrancaise.fr](http://www.ladocumentationfrancaise.fr)

L'agrément ne peut être accordé qu'après une **visite de votre atelier par un vétérinaire officiel** (voir avec la DCSPP). S'il apparaît à l'issue de l'instruction de la demande d'agrément qu'un établissement, dont le dossier est complet et jugé recevable, respecte les exigences en matière d'installation et d'équipement, un **agrément conditionnel est accordé pour une période de trois mois**. Cette période a pour but de vous permettre de fournir les éléments de vérification du bon fonctionnement de votre plan de maîtrise sanitaire. Avant la fin de cette période, si un contrôle officiel établit que les conditions sanitaires sont respectées, l'agrément est accordé. Dans le cas contraire, l'agrément conditionnel peut être renouvelé pour une nouvelle période de trois mois. **La durée totale de l'agrément conditionnel ne peut excéder six mois**. En cas de non-renouvellement de l'agrément conditionnel ou de non-délivrance de l'agrément, les points de non-conformité vous sont notifiés. Vous devrez présenter une nouvelle demande qui devra répondre à ces éléments point par point.

Vous devez mettre à jour les pièces constitutives du dossier d'agrément ainsi que tous les documents d'enregistrement en lien avec le plan de maîtrise sanitaire autant que nécessaire. Le dossier d'agrément est un dossier complexe à réaliser car beaucoup d'informations doivent y être précisées (moyens nécessaires en matière de locaux, d'équipement, de personnel, d'analyse des dangers (démarche HACCP), de plan de maîtrise sanitaire, de traçabilité...)

Vous trouverez un dossier type d'agrément sanitaire pour les producteurs laitiers fermiers sur le site du ministère de l'agriculture. Il est téléchargeable sur : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Dossiers-type-d-agrement-sanitaire>

### Pour plus de précisions consulter sur internet :

- *L'arrêté du 8 juin 2006*

- *Le dossier type de demande d'agrément chez les Producteurs Laitiers Fermiers : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Dossiers-type-d-agrement-sanitaire> . Une note de service l'accompagne : DGAL 2007/8881 du 1/8/2007*

## LA VENTE DE LAIT CRU EST ENCADRÉE PAR UNE RÉGLEMENTATION COMPLÉMENTAIRE

### La patente sanitaire n'existe plus

La patente sanitaire pour vendre du lait cru à destination de la consommation humaine n'existe plus. Elle a été abrogée par le décret n°2012-842 du 30 juin 2012. Désormais, la vente de lait cru est réglementée par l'arrêté du 13/07/2012 et la note de service DGAL 2012-8271 du 24 décembre 2012.

### Les maladies contagieuses sous surveillance

Pour les cheptels « cliniquement atteints de fièvre Q », seul le lait des animaux ayant avorté ne doit pas être utilisé en vue de la collecte, du traitement, de la transformation et de la vente pour la consommation humaine. Dans les élevages « suspects d'être cliniquement infectés de fièvre Q », aucune mesure particulière n'est à prendre sur le lait, sauf pour le lait des vaches ayant avorté qui ne doit pas être utilisé pour l'alimentation humaine.

Pour la tuberculose et la brucellose, des textes réglementaires spécifiques seront rédigés. Les fermes peuvent être qualifiées par la DCSPP comme officiellement indemnes de brucellose et de tuberculose.

### L'utilisation d'eau potable est obligatoire

Pour pouvoir produire du lait cru remis en l'état au consommateur, l'exploitation doit utiliser de l'eau potable pour le nettoyage et la désinfection de tout le matériel en contact avec le lait cru (tank, machine à traire...).

**LES RÈGLES D'HYGIÈNE  
ET LA RÉGLEMENTATION :  
LE LAIT ET LES  
PRODUITS LAITIERS**

Pour toute activité de vente de produits animaux en circuits courts ou en vente directe, des règles d'hygiène sont à respecter. Des textes encadrent ces activités et la DDCSPP veille à la bonne application des lois. L'objectif est de mettre sur le marché uniquement des denrées saines pour garantir aux consommateurs leur sécurité alimentaire.

**DÉMARRER SON ACTIVITÉ**

Avant tout démarrage d'activité, une déclaration d'activité (CERFA n°13984) doit être envoyée à la DDCSPP de votre département afin de vous faire connaître. Elle est obligatoire pour tout établissement préparant, traitant, transformant, manipulant, entreposant, exposant, mettant en vente ou vendant des denrées animales ou d'origine animale (CF page 2 de cette fiche).

**VOS OBLIGATIONS EN TERME D'HYGIÈNE**

Vous avez une obligation de résultats et non de moyens. Ce qui signifie que vos produits doivent répondre aux critères légaux, que des préconisations vous sont faites pour répondre à ces critères mais que vous avez la liberté de pratiquer comme vous le voulez, à condition de pouvoir le justifier et de respecter la réglementation, bien entendu.

Pour les petites structures (moins de 2 millions de litres de lait par an), les règlements prévoient qu'une certaine souplesse dans l'application des principes d'hygiène soit accordée, dans la mesure où la sécurité des aliments est garantie. Il s'agit de mesures de flexibilité.

*Les principaux germes que vous devez maîtriser*

DANGERS	PRODUITS CONCERNÉS	INFECTION	DÉVELOPPEMENT	MESURES PRÉVENTIVES
<b>Listeria monocytogenes</b>	Lait cru et fromages au lait cru	Avortement possible chez la femme enceinte. Mortalité possible chez l'adulte	Se développe au froid : Multiplication entre 3 et 45°C, croissance lente entre 0 et 10°C	Respecter les DLC et les DLUO. Respecter les températures de stockage au froid
<b>Escherichia coli</b>	Lait, lait cru et fromages au lait cru	Diarrhées sanglantes pouvant évoluer vers de l'anémie et de l'insuffisance rénale	Multiplication dans la plage thermique dangereuse entre 20°C et 45°C	Hygiène générale : Nettoyage soigneux des mains, Éviter la plage thermique dangereuse
<b>Staphylococcus aureus</b>	Fromages fermiers	Provoque des vomissements et des diarrhées	Multiplication ou survie entre 4°C et 55°C. Production d'une toxine entre 10°C et 45°C	Hygiène corporelle : nettoyage soigneux des mains, protection des plaies, port du masque si nécessaire, denrées saines. Éviter la plage thermique dangereuse
<b>Salmonelle</b>	Denrées d'origine animale dont lait cru	Infection – peut être mortel. Vomissements, diarrhées, Fièvre. Apparaît 24 à 48 h après le repas	Multiplication dans la plage thermique dangereuse entre 5°C et 46°C	Hygiène corporelle : marche en avant, séparation du secteur sain et du secteur souillé, denrées saines (viandes- œufs). Éviter la plage thermique dangereuse

L'eau potable au sens strict correspond :

- soit à une eau provenant du réseau d'eau public,
- soit à une eau issue d'une ressource privée, pour laquelle l'exploitant est titulaire d'une autorisation d'utilisation et de mise en place de la protection d'une source privée d'eau destinée à la consommation humaine, délivrée par le Préfet, après avis du Conseil Départemental de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Technologiques. Dans ce cas, une vérification régulière de la qualité microbiologique et physico-chimique de cette eau est mise en place, sous votre responsabilité, selon les critères définis par le Code de la Santé Publique.

Dans les années à venir, l'utilisation d'eau potable pour nettoyer le matériel en contact avec le lait sera certainement exigée pour tous, même pour ceux qui livrent uniquement en laiterie.

**Température**

Vous avez l'obligation de refroidir le lait immédiatement après la traite et de le conserver à une température comprise entre 0 et +4°C. La notion de refroidissement immédiat est interprétée comme étant une durée de deux heures pour atteindre + 4°C.

Ou alors, pour ceux qui vendent du lait cru, vous avez la possibilité de le vendre chaud si la vente est faite à des transformateurs (restaurant, boulangerie, fromagers...) dans les 2 heures suivant la fin de la traite.

**Conditionnement**

Seuls les laits de deux traites successives peuvent être mélangés. Pour vendre du lait cru au consommateur, vous avez 3 possibilités :

- le lait cru peut être remis en vrac directement au consommateur par l'exploitant qui réalise le conditionnement à la vue du consommateur (exemple : fontaine à lait)
- le lait cru peut être remis en vrac par l'intermédiaire d'un distributeur automatique
- le lait cru peut être conditionné pour être remis directement au consommateur ou livré à un commerce dans des bouteilles avec un opercule ou des fermetures à vis avec une bague de sécurité qui est rompue à la première ouverture.

Les bouteilles en verre, après lavage et désinfection, peuvent-être réutilisées avec la pose d'une nouvelle fermeture.

Lorsqu'il y a conditionnement, il doit obligatoirement se faire sur le lieu de production.

**Etiquetage**

Il vous est recommandé d'indiquer les éléments suivants soit sous forme d'étiquette sur les emballages individuels, soit sous forme d'affichette bien visible par le consommateur dans le cas de vente en vrac :

- la mention « Lait cru, à conserver à +4°C maximum »
- la date limite de consommation (J+3 jours, J étant le jour de la traite la plus ancienne)
- la mention « Faire bouillir avant consommation pour les personnes sensibles (jeunes enfants, femmes enceintes et personnes dont le système immunitaire est affaibli) »
- le nom et l'adresse de l'exploitation
- le numéro d'identification de l'établissement délivré par le préfet (il s'agit du numéro EDE d'identification de l'élevage, à défaut du n° SIRET).

**Analyses du lait**

Vous devez effectuer des analyses obligatoires sur le lait : Listeria monocytogenes, Salmonelle (critères de sécurité), Escherichia coli et micro-organismes aérobies cultivant à 30°C(critères d'hygiène).

Concernant les micro-organismes aérobies cultivant à 30 °C, pour tous ceux qui vendent aussi en laiterie, les analyses sont déjà faites par leur intermédiaire.

Il est recommandé de faire 5 analyses par an sur 2 critères de sécurité et 2 critères d'hygiène.

Pour avoir plus de précisions consulter l'arrêté du 13 juillet 2012 et la note de service DGAL 2012/8271 du 24 décembre 2012 disponibles sur Internet.

**Sources :**

- Règlement 852/2004
- Arrêté du 8 juin 2006 (dans la version consolidée au 13 juin 2012). L'annexe 2 précise les pièces à joindre à la demande d'agrément.
- Arrêté du 13 juillet 2012
- Note de service 24 décembre 2012
- Fiches dangers réalisée par l'ISAE de Rennes

**Lexique :**

**CERFA** : Centre d'Enregistrement et de Révision des Formulaires Administratifs

**DDCSPP** : Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (anciennement DSV)

**HACCP** : Analyse au Hasard des Points Critiques de Contrôle

**ATP** : Accord sur le Transport des produits Périssables



**Pour en savoir plus sur l'Agriculture Bio**

► **Contactez le Groupement d'Agriculteurs Biologiques de votre département**

► CÔTES D'ARMOR

GAB d'Armor ■ 02 96 74 75 65

► FINISTÈRE

GAB 29 ■ 02 98 25 80 33

► ILLE ET VILAINE

Agrobio 35 ■ 02 99 77 09 46

► MORBIHAN

GAB 56 ■ 02 97 66 32 62

**ILS SOUTIENNENT  
UNE AGRICULTURE DE  
QUALITÉ EN BRETAGNE**



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural :  
L'Europe investit dans les zones rurales

