

Politique réglementaire de l'agroalimentaire

Jacques VALANCOGNE, Consultant (France)

Approvisionnement de l'Europe par des pays non membres et approche filière

L'approvisionnement de l'Europe par des pays non membres doit répondre aux critères normatifs de l'Europe. (Directive 2002/99/CE art 7).

- Agrément d'un établissement: normes actuelles
Les entreprises agro-alimentaires ne peuvent être autorisées à fonctionner que si elles font l'objet d'un agrément sanitaire continuellement réactualisé. (Arrêté du 28 juin 1994)

Cet agrément sanitaire comprend deux volets :

1°) un volet structure agroalimentaire, doublée d'une autorisation d'installation classée pour l'environnement où l'entreprise définit la nature et le type de gestion des effluents liquides, solides, gazeux et phoniques.

2°) un volet fonctionnel qui définit l'organisation interne de l'établissement. Elle doit être nécessaire et suffisante pour l'ensemble de l'objectif et du volume de production.

- Agrément sanitaire :
Chaque type de production est défini par un arrêté technique

- abattoir : arrêté du 17 mars 1992
- atelier de découpe : arrêté du 17 mars 1992
- charcuterie : arrêté du 22 janvier 1993
- poisson : arrêté du 28 décembre 1992
- mollusques : arrêté du 2 juillet 1996
- lait : arrêté du 30 décembre 1993
- ovoproduits : arrêté du 15 avril 1992
- graisses : arrêté du 22 décembre 1992
- entrepôt : arrêté du 3 avril 1996
- surgélation : arrêté du 26 juin 1974
- transport agroalimentaire : arrêté du 20 juillet 1998

Dans le cadre de son agrément sanitaire, l'entreprise doit mettre en place un protocole de contrôle de ce fonctionnement défini sous le terme d'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), recherche des points critiques pour leurs contrôles et parmi les obligations de cet agrément sanitaire également l'obligation de ne s'approvisionner qu'à partir d'établissements agréés (abattoirs, ateliers de découpe).

- Obligations Civiles
 - Obligations directes

L'entreprise ne doit mettre sur le marché que des produits sains (code de la Consommation Art. L. 211-5) qui ne doivent pas nuire aux consommateurs et l'entreprise doit garantir l'origine des différents ingrédients des produits finis qu'elle fabrique ainsi que l'origine et la salubrité des matières premières utilisées dans les produits finis qu'elle fabrique.

- Responsabilité du produit fabriqué
Inversion de la charge de la preuve

Code de la consommation :

« Art. L. 211-7. - Les défauts de conformité qui apparaissent dans un délai de six mois à partir de la délivrance du bien sont présumés exister au moment de la délivrance, sauf preuve contraire' ». (ordonnance du 17 février 2005)

- Obligations environnementales

Un atelier de découpe doit pour débiter son activité obtenir l'agrément pour installation classée pour l'environnement sous la rubrique n°2122 du décret n° 53-578 du 20 mai 1953.

Évolution réglementaire

Directive 89/662/CEE relative aux contrôles vétérinaires applicables dans les échanges intracommunautaires dans la perspective de la réalisation du marché intérieur.

Contrôle de conformité des produits européens avec les prescriptions des textes pour la remise au consommateur.

Directive 97/78/CE fixant les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté.

Contrôle de conformité des produits non européens avec les prescriptions des textes pour la remise au consommateur.

- Cadre de la nouvelle réglementation
en vigueur au 1er Janvier 2005

Directive 2002/99/CE règles de police sanitaire des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine :

- Nouvelles normes pour les agréments sanitaires
à partir du 1er janvier 2006

Règlement (CE) N° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Introduction de la notion de « responsabilité première » et de « fournisseur primaire ».

«produits primaires» : les produits issus de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche (art 2)

Ce texte applique aux « producteurs du secteur primaire » les règles de l'HACCP avec les garanties sanitaires qui en découlent, mais sans les appeler HACCP.

Règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

- Synthèse :
 - * L'ensemble des textes concernant chacune des activités agroalimentaires sont regroupées en trois textes généraux, comprenant des annexes spécifiques de chaque activité.
 - * Engagement automatique de la responsabilité amont d'un produit fabriqué avec inversion de la charge de la preuve.
 - * Extension de la méthode de la « maîtrise des dangers » (Règl 2004/582 CEE annexe 1/ch 2) à l'ensemble de l'agriculture (produits issus du sol, animaux d'élevage, de la chasse, de la pêche) par recherche de « méthodes pertinentes » (Règl 2004/582 CEE art3)
 - * Implication des fournisseurs de l'élevage, dont l'aliment du bétail. (Règl 2004/582 CEE annexe 1/ch 2)

Établissements européens

Tous les établissements européens ont un agrément sanitaire ainsi que les autres agréments structurels. (Régl 2004/853 art4).

Les nouveaux textes ne font que renforcer la mise en place de la traçabilité et la responsabilité du fournisseur.

Les Etablissements non européens doivent acquérir l'agrément européen pour fournir les établissements européens. (Régl 2004/853 art4).

L'approvisionnement à partir des élevages doit répondre aux critères de responsabilité concernant les produits de l'élevage livrés à ces entreprises agro-alimentaires (Régl 2004/853 art6) .Ces mesures n'imposent pas les exigences de l'HACCP mais expriment le renforcement des mesures de « maîtrise des risques » concernant principalement :

- L'animal
 - Identification avec numérotation européenne.
 - l'état sanitaire de l'animal : l'animal doit être en bonne santé, et non porteur de germes pathogènes transmissibles à l'homme. Le principe est valable autant pour les animaux que pour les produits végétaux.
 - Bon état d'entretien : ces animaux doivent être dans un bon état d'entretien et propre, pour être correctement transformé par l'industrie agro-alimentaire qui a ses exigences techniques. Les animaux doivent être exempts de toutes souillures externes. (Règl 2004/583 CEE annexe 2 sect 2)
 - Indemnes de résidus : (Règl 2004/582 CEE annexe 1/ch 2)
 - Issus de l'environnement : sol air eau
 - Issus des adjuvants d'élevage
 - résidus médicamenteux
 - produits phytosanitaires
 - biocides
 - Issus des techniques d'élevage
 - lors du stockage,
 - des manipulations
 - de l'élimination des déchets

Ils ne doivent pas dépasser les valeurs définies par l'arrêté du 5 décembre 1994 réglementant les maxima des pesticides et des médicaments vétérinaires.

- La maîtrise des dangers avec tenue d'un registre concernant :
 - a) la nature et l'origine des aliments donnés aux animaux;
 - b) les produits vétérinaires;
 - c) les maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine animale;
 - d) les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic, qui revêtent une importance pour la santé humaine,
 - e) tout rapport pertinent sur des contrôles effectués sur des animaux ou des produits d'origine animale.

Ces protocoles sont identiques pour les producteurs de produits végétaux.

- Livraison du produit ou de l'animal à l'entreprise de traitement :
 - Registre d'élevage 24 heures à l'avance
Le registre doit comporter tous les éléments pouvant influencer sur la santé de l'animal ou la qualité du produit, y compris le nom du Vétérinaire Traitant.
 - L'absence d'informations implique le refus d'abattage tant que les conditions ne sont pas remplies.
 - La bouverie doit disposer d'un local pour animaux en attente (suspects ou malades) (Règl 2004/583 CEE annexe 3 sect 1 ch2)
 - Livraison des porcs vivants directement de l'exploitation sans mélange d'animaux qui doivent être identifiés (Règl 2004/584 CEE annexe 1 Sect4 ch4) ;

D'autre part, la qualité de la production doit répondre à des critères technologiques indispensables à l'industrie agro-alimentaire. Pour cela, l'élevage doit intégrer le bien être environnemental mais aussi l'hygiène de l'alimentation. La mesure du Ph de la viande est un des critères de garantie de qualité physiologique et bactériologique, un animal ayant un Ph non conforme a souffert et est susceptible de véhiculer des microbes au delà de difficultés technologiques.

Contrôles sanitaires : Règlement 2004/854

- Agrément des établissements
Établissement des listes d'entreprises européennes agréées.
Établissement des listes d'entreprises extra-européennes agréées.
- Contrôle du respect des réglementations
Concernent les structures le fonctionnement l'approvisionnement et les produits finis.
Contrôle de l'HACCP
Contrôle de la traçabilité
Contrôle dans l'exploitation d'origine.
- Mise en place d'audit de situation
Audit : « examen méthodique et indépendant »
Ces audits concernent principalement l'application des bonnes pratiques.
Des audits sont également réalisés par les « vétérinaires officiels » pour vérification de la conformité aux réglementations en vigueur en particulier ces trois réglementations.
Lors d'importation une entreprise de pays tiers ne peut être opérationnelle qu'après réalisation qu'un audit d'un « vétérinaire officiel ».
- Vétérinaire officiel
Nécessité de formation continue
Réalisation de tests de compétences

Traçabilité : RÈGLEMENT (CE)N° 178/2002

Mise en place au 1er janvier 2007 :

Traçabilité : la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou **d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire** ou un aliment pour animaux

Portée de ce règlement :

Il couvre toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux destinés ou donnés à des animaux producteurs de denrées alimentaires.

Hygiène environnementale

Arrêté du 22 Novembre 1993 : code des bonnes pratiques agricoles gestion des effluents.

Inscrit dans le cadre de la mise aux normes environnementale, la gestion des effluents doit viser à leur stérilisation vis à vis des microbes pathogènes et l'orientation vers un compostage permettant aux effluents solides de passer par une phase de stérilisation lors de la montée en température. Ceci peut s'effectuer sur l'élevage ou en association avec une entreprise de compostage. Ces effluents doivent ensuite être correctement intégrés dans les pratiques culturales pour ne pas constituer une source de contamination.

La gestion des fourrages et céréales doit intégrer la limitation des pesticides d'une part et le contrôle quantitatif et sanitaire des amendements et apports d'engrais.

L'apport de résidus issus de station d'épuration ou entreprises de gestion de déchets doit permettre la transparence concernant en particuliers les métaux lourds et également les pesticides.

Gestion de l'état du sol de production

Certaines zones sont chargées en métaux lourds, plomb, uranium, fluor, manganèse.

Contrôles également liés aux résidus aériens ou liquides liés aux exploitations d'industries avoisinantes (arsenic, sélénium, dioxine, amiante (problème des incendies))

Mais l'élevage doit également intégrer ses capacités d'élevage raisonné.

En effet, la réglementation liée à la directive du conseil du 24 septembre 1990 relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires permet d'informer de la teneur en oligo-éléments présents dans l'aliment dans la mesure où ils sont supérieurs à un minimum défini en liaison avec les AJR (Apports Journaliers Recommandés) avec transcription nationale par l'arrêté du 3 décembre 1993. Pour être inscrits, ils doivent couvrir au moins 15% des AJR spécifiés.

Ainsi les animaux alimentés en élevage raisonné accèdent à un meilleur état sanitaire. Leurs produits (viande lait) contiennent des ingrédients nobles au maximum du potentiel génétique. Ceci constitue la force de vente des produits d'animaux d'élevage raisonné ou d'élevage biologique raisonné, qui transféreront leur bonne santé à ceux qui les consommeront.

Conclusion

- Concerne toute la chaîne
La « maîtrise des risques » concerne maintenant les productions agricoles et l'élevage depuis l'animal et l'alimentation animale, et également la production végétale.

La production de produits alimentaires suivant les normes européennes amène deux garanties :

- Garantie pour le consommateur
Garantie de salubrité pour le consommateur pour éviter de le rendre malade

Garantie de qualité du produit transformé, ce qui sera une garantie de sa santé

- Garantie pour le producteur
Sécurité de la production par l'optimisation de l'élevage

Sécurité concernant l'engagement de sa responsabilité par l'organisation de sa défense à partir du registre de contrôle de l'exploitation.