

Panorama et situation sanitaire 2022 des producteurs fermiers – Ardèche

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.

335 établissements qualifiés producteur fermier

Les établissements qualifiés *producteur fermier* sont présentés par filière de production : laits et produits laitiers, abattage, viandes et produits carnés, produits de la pêche et escargots, œufs et vente directe* de DAOA. Cette dernière catégorie reprend les établissements dont les données sont insuffisantes pour en déduire une filière.

Par ailleurs, un même établissement peut comporter plusieurs ateliers de transformation ou de commercialisation et donc peut se retrouver compté dans plusieurs filières.

(*) : « vente directe » comprend les producteurs fermiers, métiers de bouche, commerces alimentaires au sens du SIAL

Filière - produits	Nombre d'établissements (a)	Nombre d'établissements qualifiés producteur fermier (b)	Poids des établissements qualifiés producteur fermier (b) / (a)
Abattage	16	10	63%
Viandes et produits carnés	405	123	30%
Laits et produits laitiers	260	159	61%
Œufs	38	28	74%
Produits de la pêche, escargots	37	4	11%
Vente directe de DAOA	516	86	17%
Total sans double compte	1 098	335	31%

Source : SIAL (base Usagers), mars 2023

Principales caractéristiques des établissements qualifiés producteur fermier

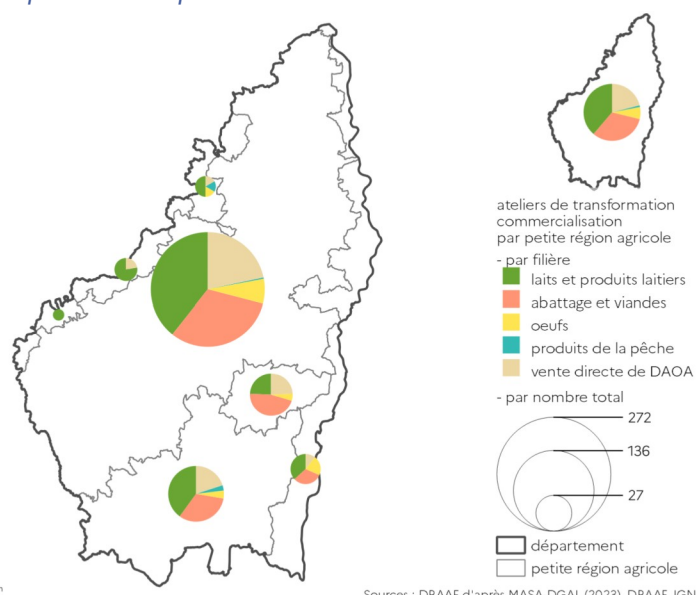
Les établissements qualifiés *producteur fermier* de la filière « laits et produits laitiers » sont présents dans l'ensemble du département, avec une présence plus marquée dans le nord et dans la montagne ardéchoise.

Ces établissements qualifiés *producteur fermier* ont :

- un agrément sanitaire (72) ;
- une autorisation de vente directe de lait cru (16) ;
- une dérogation à l'obligation d'agrément (95).

Alertes « produits »

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



Sources : DRAAF d'après MASA-DGAL (2023), DRAAF, IGN

2 alertes (sur 17) concernent un établissement qualifié *producteur fermier*.

Denrées: fromage au lait cru (2)

Danger: *Salmonella* (1) + listeria

Foyers impactant la qualité sanitaire des produits

Source: données DGAL (SIGAL) « Liste des interventions (PR07) »

Pas de foyer de salmonelles en élevage de poules pondeuses dans un établissement qualifié *producteur fermier* commercialisant les œufs.

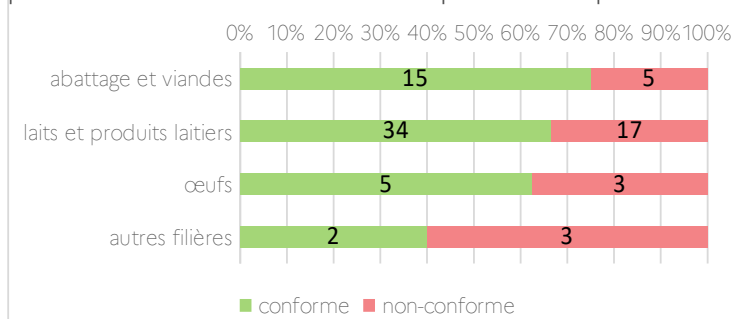
Contrôles officiels réalisés en 2022 par les agents du service sécurité sanitaire des aliments de la direction départementale en charge de la protection des populations

Dans les ateliers pris en compte par la typologie des filières, les inspecteurs ont procédé à 227 contrôles officiels de la maîtrise des risques en hygiène alimentaire, dont 82 (36%) dans un établissement qualifié *producteur fermier*.

Répartition des contrôles officiels

Filière - produits	Nombre de contrôles dans un établissement qualifié <i>producteur fermier</i>
Abattage	4
Viandes et produits carnés	16
Laits et produits laitiers	51
Œufs	8
Produits de la pêche, escargots	1
Vente directe de DAOA	4
Total sans double compte	82

répartition des nombres de contrôles par filière et par évaluation



Résultats des contrôles

Les inspecteurs évaluent la conformité à la réglementation sanitaire des 79 ateliers inspectés (77 établissements). Le graphique présente leurs évaluations par filière.

Dans 28 contrôles, les inspecteurs ont constaté des non-conformités.

Suites données aux situations de non-conformités

Les agents du service d'inspection donnent suite aux contrôles non-conformes. Ainsi le service a délivré aux professionnels concernés :

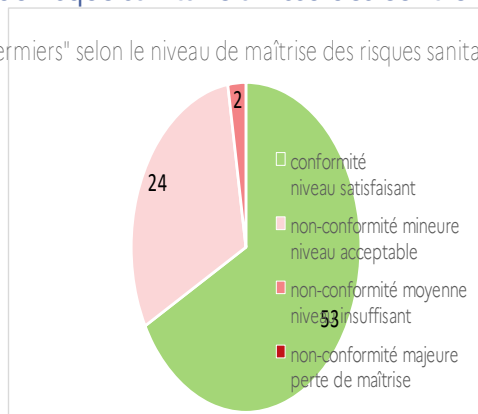
- 26 avertissements (25 établissements)
Les non-conformités étant peu graves. Le professionnel doit corriger les défauts constatés.
- 2 mises en demeure (2 établissements)
Les non-conformités sont moyennement graves. Le professionnel doit corriger les défauts constatés dans le délai qui lui a été imparti. Le service d'inspection contrôle à nouveau l'établissement pour s'assurer de la remise aux normes.

Après recontrôle, pour 1 établissement concerné, le niveau de maîtrise de risques sanitaires reste évalué à « insatisfaisant » non-conformités moyennement graves. Cet établissement a fait l'objet d'une nouvelle mise en demeure.

Au total, les 2 établissements mis en demeure restent suivis par le service d'inspection.

Synthèse de la maîtrise du risque sanitaire à l'issu des contrôles officiels 2022 et de la politique des suites

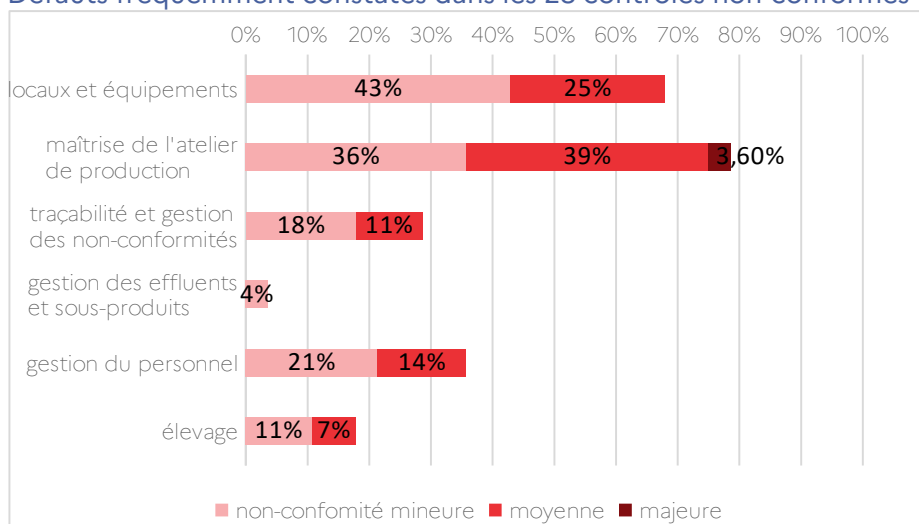
nombre d'ateliers "producteurs fermiers" selon le niveau de maîtrise des risques sanitaires au terme des inspections 2022



Les 2/3 (53 sur 79) des ateliers des établissements qualifiés *producteurs fermiers* ont un niveau de maîtrise des risques sanitaires satisfaisant.

Les 2 établissements dont la maîtrise des risques sanitaires est insuffisante sont encore suivis par le service d'inspection.

Défauts fréquemment constatés dans les 28 contrôles non-conformes



Les inspecteurs constatent les situations de non-conformité dans les ateliers – avant recontrôle le cas échéant :

- La maîtrise de l'atelier de production est non-conforme dans près de 8 contrôles non-conformes sur 10 ;
- Les locaux et équipements présentent des défauts dans 2/3 des contrôles non-conformes.

Parmi l'ensemble des contrôles dont l'évaluation est non-conforme, les points suivants sont fréquemment en défaut :

Le pourcentage indique la part des contrôles non-conformes où le point est en défaut.

- **Maîtrise de l'atelier de production (79%) :**
 - conformité des produits finis (75%) ;
 - mesures de maîtrise de la production (43%) ;
- **Locaux et équipements (68%) :**
 - nettoyage et désinfection (64%) ;
 - maintenance (57%) ;

En outre, les contrôles ont mis en évidence, dans 33% des inspections*, des non-conformités** quant à l'élevage, qui impactent la maîtrise du risque sanitaire pour la denrée alimentaire.

(*) : inspections limitées aux filières « laits et produits laitiers » et « produits de la pêche, escargots » ou dans un contexte de demande d'agrément

(**) : gestion de la pharmacie vétérinaire – état sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants – alimentation animale