

## Panorama et situation sanitaire 2023 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.

### 353 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	15	10	67%
Viandes et produits carnés	425	135	32%
Laits et produits laitiers	270	165	61%
Œufs	46	33	72%
Produits de la pêche, escargots	41	4	10%
Vente directe de DAOA	525	88	17%
<b>Total sans double compte</b>	<b>1 134</b>	<b>353</b>	<b>31%</b>

Source : SIAL (base Usagers), janvier 2024

### 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.

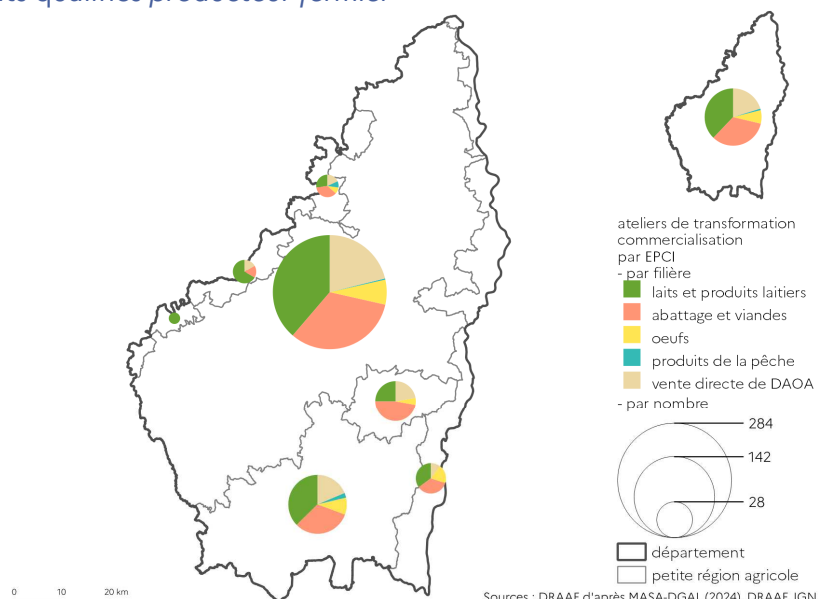
Ces établissements qualifiés *producteur fermier* ont :

- un agrément sanitaire (72) ;
- une autorisation de vente directe de lait cru (17) ;
- une dérogation à l'obligation d'agrément (101).

#### Alertes « produits »

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

4 alertes (sur 11) concernent un établissement qualifié *producteur fermier*.



Denrées: œuf coquille (1), produit à base de viande de boucherie cuit (2), **fromage au lait cru**

Danger: *Salmonella Enteritidis* (1), **Listeria** (2), autre bactérie (1)

### Foyers impactant la qualité sanitaire des produits

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

2 foyers de salmonelles en élevage de poules pondeuses dans un établissement qualifié *producteur fermier* commercialisant les œufs (centre d'emballage d'œufs agréé).

## Contrôles officiels réalisés en 2023 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 226 contrôles officiels de la maîtrise des risques en hygiène alimentaire, dont 84 (37%) dans un établissement qualifié *producteur fermier*.

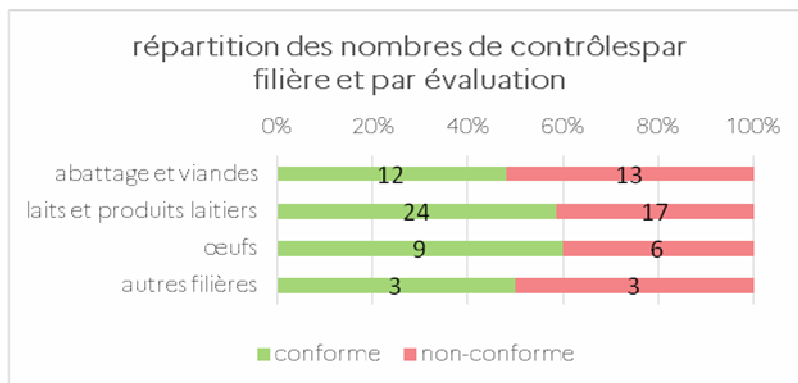
### Répartition des contrôles officiels

Filière - produits	Nombre de contrôles dans un établissement qualifié <i>producteur fermier</i>
Abattage	5
Viandes et produits carnés	20
Laits et produits laitiers	41
Œufs	15
Produits de la pêche, escargots	1
Vente directe de DAOA	5
<b>Total sans double compte</b>	<b>84</b>

### Résultats des contrôles

Les inspecteurs évaluent la conformité à la réglementation sanitaire des 82 ateliers inspectés (76 établissements). Le graphique présente leurs évaluations par filière.

Dans 37 contrôles, les inspecteurs ont constaté des non-conformités.



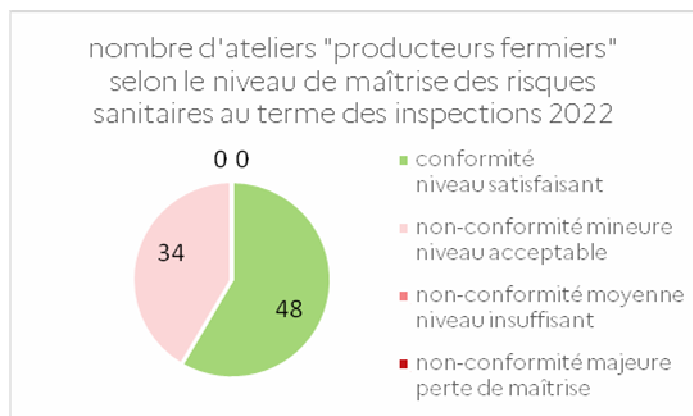
### Suites données aux situations de non-conformités

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

- 35 avertissements (33 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, le niveau de maîtrise de risques sanitaires reste évalué à « satisfaisant » et pour le second à « acceptable ». Ce dernier a fait l'objet d'un avertissement pour corriger les défauts (non-conformités peu graves) restant constatés.

### Synthèse de la maîtrise du risque sanitaire à l'issu des contrôles officiels 2023 et de la politique des suites



58% (48 sur 82) des ateliers des établissements qualifiés *producteurs fermiers* ont un niveau de maîtrise des risques sanitaires satisfaisant.

## Défauts fréquemment constatés dans les 37 contrôles non-conformes

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

- Les locaux et équipements sont non-conformes dans près de 85% des contrôles non-conformes ;
- La maîtrise de l'atelier de production présente des défauts dans 8 contrôles non-conformes sur 10.

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.

- **Locaux et équipements (84%) :**
  - nettoyage et désinfection (73%) ;
  - maintenance (57%) ;
- **Maîtrise de l'atelier de production (81%) :**
  - conformité des produits finis (57%) ;
  - mesures de maîtrise de la production (49%) ;

En outre, les contrôles ont mis en évidence, dans 6% 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

