



## **PAQUET HYGIÈNE RELATIF AUX PRODUCTIONS PRIMAIRES ANIMALES**

Quel est l'objectif ?

Le règlement cadre européen<sup>1</sup> sur la législation alimentaire pose des prescriptions générales en matière de :

- sécurité sanitaire des aliments : aucune denrée ne peut être mise sur le marché si elle est considérée comme dangereuse, ou comme présentant un risque ;
- traçabilité : les clients et les fournisseurs de chaque exploitant de la chaîne alimentaire, excepté les consommateurs finaux, doivent être identifiés ;
- responsabilité des exploitants : chaque exploitant est responsable de sa production et doit veiller au respect de la réglementation en vigueur ;
- retrait et rappel des denrées alimentaires et des aliments pour animaux : procédure de retrait et rappel des denrées alimentaires et des aliments pour animaux lorsqu'ils sont considérés comme dangereux.

Ce règlement concerne tous les opérateurs de la chaîne alimentaire (fabricants d'aliments pour animaux, agriculteurs, éleveurs, artisans, industries agroalimentaires, distributeurs, etc.) et intègre donc la production agricole (dite production primaire) dans le dispositif d'ensemble.

Trois règlements, communément appelés « Paquet hygiène », complètent ce dispositif et précisent les règles applicables à l'ensemble des denrées alimentaires<sup>2</sup>, aux denrées alimentaires d'origine animale<sup>3</sup> et à l'alimentation animale<sup>4</sup>. Ces obligations s'imposent à tous les exploitants qui font des productions « primaires » transformées ou non, destinées à une consommation humaine ou animale.

La plupart des dispositions prévues par ces règlements sont applicables en France depuis de nombreuses années.

Qui est concerné ?

Tous les éleveurs, en particulier les exploitants demandeurs d'aides soumises à la conditionnalité<sup>5</sup>, sont concernés, y compris s'ils livrent leur production à une entreprise ou à une coopérative.

---

<sup>1</sup> Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire (JO L 31 du 1 2 2002, p. 1). Au titre de la conditionnalité, il est vérifié le respect des articles 14, 15, 17 paragraphe 1, des articles 18, 19 et 20 ;

<sup>2</sup> Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène alimentaire ;

<sup>3</sup> Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

<sup>4</sup> Règlement (CE) n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant les exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux ;

<sup>5</sup> Sont soumis au respect des normes et exigences de la conditionnalité, les agriculteurs bénéficiaires de :

- paiements directs : aide de base au revenu pour un développement durable, aide redistributive, aide complémentaire pour les jeunes agriculteurs, programmes en faveur du climat, de l'environnement et du bien-être animal ainsi que les aides couplées au revenu ;

L'obligation de traçabilité s'applique à tous les exploitants pour toutes les denrées alimentaires et pour les aliments pour animaux y compris ceux produits à la ferme.

Que vérifie-t-on ?

Les exigences à respecter au titre de la conditionnalité dépendent de la nature des productions pratiquées sur l'exploitation. Elles portent sur :

- la tenue du registre d'élevage ;
- l'utilisation des médicaments dont aliments médicamenteux ;
- le stockage des médicaments dont aliments médicamenteux ;
- l'information sur la chaîne alimentaire dans le secteur de la volaille ;
- les mesures de prophylaxie et de police sanitaire ;
- les bonnes pratiques d'hygiène dans les secteurs laitier et de l'abattage ;
- les règles d'hygiène, d'identification et de marquage des œufs.

### Point de contrôle 1. Exigences du registre d'élevage

Qui est concerné ?

Tous les éleveurs ont l'obligation de tenir un registre d'élevage.

Que vérifie-t-on ?

#### Traitements médicamenteux

Il est vérifié :

- la présence des ordonnances, obligatoires pour tout médicament ou aliment médicamenteux présent sur l'exploitation et délivrable sur ordonnance, ainsi que pour tout traitement nécessitant une ordonnance inscrit sur le registre d'élevage. Dans le cas d'un médicament ou d'un traitement contenant une substance antibiotique présent sur l'exploitation ou inscrit dans le registre d'élevage et en l'absence de son ordonnance, il sera vérifié la présence de tout document permettant de prouver l'acquisition de ce médicament auprès d'un opérateur autorisé à le vendre (facture, bons de livraisons, ...) ;
- la présence des bons de livraison ou des factures des médicaments délivrables sans ordonnance ;
- l'enregistrement de tous les traitements effectués sur les animaux.

#### Aliments pour animaux non médicamenteux

---

- paiements relatifs à l'article 70 du RUE n°2115/2021 : aides à la conversion à l'agriculture biologique ; aides au maintien à l'agriculture biologique en outre-mer ; mesures agro-environnementales et climatiques de la période 2023-2027 (MAEC dont les MAEC forfaitaires, les MAEC API dédiées à l'apiculture et les MAEC relatives à la protection des races menacées), MAEC du RDR3, le dispositif de protection des troupeaux contre la prédation et les aides au gardiennage des troupeaux hors des zones de prédation ;

- l'indemnité compensatoire de handicaps naturels (ICHN) ;

- paiements relatifs aux désavantages spécifiques à une zone résultant de certaines exigences obligatoires (article 72 du RUE 2021/2115) ;

- soutiens du programme POSEI conformément au chapitre IV du RUE n°228/2013 ;

- aides à la restructuration du vignoble qui ont été liquidées au plus tard le 31/12/2022.

Il est vérifié :

- la présence des bons de livraison, des factures ou des étiquettes correspondant aux aliments distribués aux animaux ;
- l'enregistrement de la distribution de certains aliments pour animaux. Il s'agit ici des aliments pour animaux contenant un additif des catégories coccidiostatiques et histomonostatiques.

## Point de contrôle 2. Utilisation des médicaments et aliments

Qui est concerné ?

Tous les éleveurs doivent respecter les mesures concernant l'utilisation des médicaments vétérinaires et aliments médicamenteux.

Que vérifie-t-on ?

Il est vérifié :

- le respect des indications portées sur l'ordonnance par le vétérinaire lors des traitements médicamenteux ;
- le respect du temps de retrait<sup>6</sup> défini sur l'étiquette pour certains aliments pour animaux (contenant un additif des catégories coccidiostatiques et histomonostatiques).

## Point de contrôle 3. Stockage des médicaments et des aliments

Qui est concerné ?

Tous les éleveurs doivent respecter les mesures concernant l'entreposage des médicaments vétérinaires ainsi que des aliments pour animaux qu'ils soient "blancs" (sans médicament) ou médicamenteux.

Que vérifie-t-on ?

Il est vérifié :

- la conservation des médicaments vétérinaires dans un équipement adapté (conservation au froid si nécessaire) ;
- la présence d'un local, ou d'un équipement spécifique réservé à l'entreposage des aliments. Les aliments pour animaux ne doivent pas être entreposés avec les produits phytopharmaceutiques, les biocides ou les fertilisants (qui peuvent contenir des protéines d'origine animale) ;
- la mise en œuvre d'un entreposage séparé entre les aliments médicamenteux et les aliments non médicamenteux ;
- la mise en œuvre d'un entreposage séparé entre les aliments composés ou les PAT destinés aux différentes espèces, si plusieurs espèces sont présentes sur l'élevage.

---

<sup>6</sup> Le temps de retrait est le délai minimal à observer entre la dernière distribution d'aliment et l'abattage des animaux.

#### Point de contrôle 4. Informations sur la chaîne alimentaire dans le secteur de la volaille

Qui est concerné ?

Tous les exploitants qui pratiquent l'élevage de volailles en vue de leur abattage.

Que vérifie-t-on ?

L'objectif est d'assurer la qualité sanitaire des volailles abattues. La fiche d'information sur la chaîne alimentaire (auparavant dénommée fiche sanitaire d'élevage) est un document établi par l'éleveur, transmis au responsable de l'abattoir qui s'assure que les services d'inspection en disposent au moins 24h avant la date prévue d'abattage des animaux.

L'éleveur de volailles doit conserver les données du registre d'élevage reprises par cette fiche d'information sur la chaîne alimentaire.

Les contrôles portent donc sur la conservation des données sanitaires dans le registre d'élevage, reprises par la fiche sanitaire d'élevage lors de l'envoi à l'abattage des volailles élevées par bandes. L'absence de conservation des données de la fiche d'information sur la chaîne alimentaire constitue une anomalie.

#### Point de contrôle 5. Respect des mesures de prophylaxie et de police sanitaire

Qui est concerné ?

Tous les éleveurs de bovins ou de ruminants doivent respecter les mesures liées à la santé des animaux, y compris les programmes de surveillance des zoonoses (maladies communes à l'homme et à l'animal, telles que, par exemple, la brucellose ou la tuberculose).

Que vérifie-t-on ?

Il est vérifié :

- la réalisation des tests de dépistage pour l'obtention ou le maintien d'une qualification sanitaire pour la brucellose et la tuberculose chez les bovins, pour la brucellose chez les petits ruminants ;
- le respect des mesures de police sanitaire prescrites par un arrêté préfectoral de mise sous surveillance ou portant déclaration d'infection d'une zoonose réputée contagieuse.

#### Point de contrôle 6. Respect des bonnes pratiques d'hygiène

Ce point comporte deux mesures :

##### **1. Bonnes pratiques d'hygiène pour le secteur de l'abattage**

Les agriculteurs ne sont pas autorisés à abattre un animal de boucherie en dehors d'un abattoir agréé, excepté pour l'abattage familial de porcs, d'ovins ou de caprins ou pour l'abattage d'animaux accidentés non-transportables ou dangereux (la détention d'un certificat vétérinaire d'information est requise).

Qui est concerné ?

Les exploitants qui détiennent des animaux de boucherie (bovins, ovins, caprins, porcs...).

Que vérifie-t-on ?

Il est vérifié l'absence d'abattage à la ferme d'animaux de boucherie, excepté pour l'abattage familial des porcs, ovins, caprins ou l'abattage d'animaux accidentés non transportables ou dangereux (la détention d'un certificat vétérinaire d'information est requise).

## 2. Bonnes pratiques d'hygiène pour le secteur laitier

L'exploitant doit respecter des mesures d'hygiène pendant la traite et des exigences en matière de nettoyage des installations de traite et des équipements pour le stockage du lait.

Qui est concerné ?

Tous les exploitants qui ont une activité de production laitière, y compris les exploitants qui ont une activité de transformation laitière.

Que vérifie-t-on ?

Il est vérifié :

- la présence d'une attestation de contrôle de la machine à traire effectuée depuis moins de dix-huit mois ;
- la séparation effective entre les locaux de stabulation et le lieu de stockage du lait et du colostrum en tenant compte des travaux entrepris dans le cadre d'un plan de mise aux normes ;
- toujours en ce qui concerne les locaux, une protection adéquate (des pièges par exemple) contre les rongeurs doit être mise en place. Il ne s'agit pas de s'assurer que le passage d'une souris est absolument impossible mais il est nécessaire d'avoir un dispositif de lutte contre ces nuisibles pour empêcher tout risque de contamination du lait et du colostrum ;
- l'éleveur doit présenter une méthode de repérage distinctif des animaux soumis à traitement médicamenteux dont le lait doit être écarté ;
- les matériaux en contact avec le lait doivent être bien lisses, lavables et non toxiques. Les matériaux utilisés doivent notamment être aptes au contact alimentaire ;
- le respect de la température de conservation du lait sur les exploitations lorsque la réglementation l'exige.

Lorsque le tank appartient à la laiterie, l'éleveur n'est pas responsable d'une panne de l'appareil, néanmoins il doit en assurer une bonne gestion et signaler toute panne à la laiterie.

### Point de contrôle 7. Respect des règles d'hygiène, d'identification et de marquage des œufs

Les œufs doivent être marqués avec le code d'immatriculation réservé à chaque élevage afin de garantir leur traçabilité tout au long de la filière. Depuis juillet 2005, cette immatriculation concerne également la vente d'œufs sur les marchés locaux. Les règles d'étiquetage et de marquage sont différentes suivant la destination des œufs. Les œufs quittant le territoire français doivent être identifiés avant leur départ, sauf autorisation expresse obtenue après accord des deux états membres en zone frontalière.

### Qui est concerné ?

Tous les exploitants qui ont une activité de production d'œufs, à l'exception de ceux dont la production est vendue directement sur la ferme.

### Que vérifie-t-on ?

Il est contrôlé :

- la salubrité des œufs et les conditions de leur stockage dans l'élevage ;
- la présence d'étiquetage ou des mentions obligatoires sur les conteneurs lorsque les œufs sont destinés à l'industrie alimentaire ou à un centre d'emballage, ainsi que l'absence d'enlèvement d'œufs destinés directement à un centre d'emballage d'un autre état membre sans identification préalable à l'élevage ou dans un centre d'emballage français ;
- l'exactitude du code distinctif de l'élevage d'origine apposé sur les œufs lorsque ceux-ci sont emballés sur un site d'élevage ;
- l'enregistrement du producteur et l'apposition sur les œufs de son numéro distinctif lorsque les œufs sont vendus sur le marché directement au consommateur.

**Grille – Santé animale –**

**Hygiène, productions animales**

Points de contrôle	Non-conformités	Réduction au 1er constat	Réduction au 2ème constat sur trois ans
<b>ERMG 5 - Paquet hygiène, productions animales</b>			
<b>Registre d'élevage</b>	Absence d'ordonnance pour tout médicament présent dans l'exploitation délivrable sur ordonnance ou pour tout traitement inscrit sur le registre d'élevage nécessitant une ordonnance : <ul style="list-style-type: none"> <li>- absence partielle d'ordonnance relative à tout médicament (ou tout traitement)</li> <li>- absence totale d'ordonnance relative à tout médicament (ou tout traitement) à l'exclusion des cas prévus au point suivant</li> <li>- absence totale d'ordonnance relative à tout médicament (ou aliment médicamenteux) contenant une substance antibiotique et absence de preuve d'acquisition de ces médicaments (ou traitements) par un opérateur autorisé à les vendre</li> </ul>	3%	9%
	Absence d'au moins un : <ul style="list-style-type: none"> <li>- bon de livraison ou facture pour les médicaments non soumis à prescription,</li> </ul> ou <ul style="list-style-type: none"> <li>- bon de livraison, facture ou étiquette pour les aliments pour animaux.</li> </ul>	5%	15%
	Absence d'enregistrement dans le registre d'élevage des traitements médicamenteux ou des distributions de certains aliments pour animaux* ayant un temps de retrait défini : <ul style="list-style-type: none"> <li>- absence partielle</li> <li>- absence totale</li> </ul> <p><i>* Il s'agit des aliments pour animaux contenant un additif des catégories « coccidiostatiques et histomonostatiques ».</i></p>	Intentionnelle	Intentionnelle
<b>Utilisation des médicaments ou aliments</b>	Non-respect des indications portées sur l'ordonnance par le vétérinaire lors des traitements médicamenteux : <ul style="list-style-type: none"> <li>- sur un point d'une ordonnance</li> <li>- sur plusieurs points d'une seule ordonnance</li> <li>- sur plusieurs ordonnances</li> </ul>	1%	3%
	Non-respect du temps de retrait défini sur l'étiquette pour certains aliments pour animaux* : <ul style="list-style-type: none"> <li>- à une seule reprise</li> <li>- à plusieurs reprises</li> </ul>	3%	9%
<b>Stockage</b>	Non-conservation des médicaments vétérinaires dans un équipement adapté : <ul style="list-style-type: none"> <li>- pour les médicaments ne nécessitant pas une conservation sous le régime du froid</li> <li>- pour les médicaments nécessitant une conservation sous le régime du froid</li> </ul>	1%	3%
	Absence d'un local ou d'un équipement spécifique réservé à l'entreposage des aliments et des aliments médicamenteux.	3%	9%
	Absence d'entreposage séparé entre les aliments médicamenteux et les aliments non médicamenteux	1%	3%
<b>Fiche d'information pour la chaîne alimentaire</b>	Aucune conservation des données du registre reprises par la fiche d'information sur la chaîne alimentaire accompagnant à l'abattoir les volailles élevées par bande.	3%	9%

DOMAINE SANTE PUBLIQUE  
ET SANTE VEGETALE  
Sous domaine Hygiène et productions animales

Points de contrôle	Non-conformités	Réduction au 1er constat	Réduction au 2ème constat sur trois ans
<b>Mesures de prophylaxie et de police sanitaire en cas de zoonose alimentaire réglementée</b>	Non-réalisation malgré une notification écrite de la part de la DD(CS)PP des tests de dépistage permettant l'obtention et/ou le maintien d'une qualification sanitaire pour la brucellose et la tuberculose chez les bovins / pour la brucellose chez les petits ruminants.	3 %	9%
	Non-respect des mesures de police sanitaire prescrites par un arrêté préfectoral de mise sous surveillance, ou par un arrêté portant déclaration d'infection d'une maladie transmissible à l'homme réputée contagieuse.	Intentionnelle	Intentionnelle
<b>Bonnes pratiques d'hygiène</b>	Abattage clandestin avéré (animal de boucherie abattu en dehors d'un abattoir agréé, à l'exception de l'abattage familial pour les porcins, les ovins et les caprins, et de l'abattage d'animaux accidentés ou dangereux).	Intentionnelle	Intentionnelle
	Vérification du respect des bonnes pratiques d'hygiène de la traite : absence d'attestation de contrôle de la machine à traire effectuée sur les 18 derniers mois conformément à la norme NF ISO 6690.	3 %	9%
	Non-respect de la séparation des locaux de stabulation avec les locaux de stockage du lait et du colostrum et absence de travaux programmés de mise en œuvre effective de la séparation prévue dans le cadre d'un plan de mise aux normes dont l'échéance a fait l'objet d'un report validé par l'administration.	1 %	3%
	Non-utilisation d'équipements bien entretenus destinés à entrer en contact avec le lait (ustensiles, récipients, citernes, etc., utilisés pour la traite, la collecte ou le transport) faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.	3 %	9%
	Absence de repérage distinctif des animaux soumis à traitement médicamenteux dont le lait doit être écarté	3 %	9%
	Locaux destinés à l'entreposage du lait et du colostrum non protégés contre les nuisibles afin d'éviter la contamination du lait et du colostrum	1 %	3%
	Non-respect de la température de conservation du lait sur l'exploitation lorsque la réglementation l'exige	3 %	9%
<b>Respect des règles d'hygiène, d'identification et de marquage des œufs</b>	Salubrité des œufs dans l'élevage : présence d'œufs moisiss et/ou de condensation sur leur coquille	3 %	9%
	Conditions de stockage des œufs dans l'élevage : présence d'odeurs étrangères dans le local de stockage d'œufs et/ou local de stockage des œufs en mauvais état d'entretien et/ou local de stockage ne permettant pas de soustraire les œufs à l'action directe du soleil	3 %	9%
	Étiquetage des conteneurs d'œufs destinés à l'industrie alimentaire ou à un centre d'emballage : absence d'étiquetage ou de mentions obligatoires.	3 %	9%
	Marquage des œufs emballés par un centre d'emballage situé sur l'exploitation : absence de code désignant le numéro distinctif du producteur sur des œufs emballés par le centre, quelle que soit leur provenance, ou marquage d'un code inexact.	3 %	9%
	Marquage des œufs destinés à la vente sur les marchés directement du producteur au consommateur : les œufs ne sont pas marqués individuellement du code désignant le numéro distinctif du producteur ou le code n'est pas réglementaire, ou le producteur n'est pas enregistré.	3 %	9%
<b>Choix de l'aliment en fonction de l'espèce élevée</b>	Présence ou distribution dans des élevages d'aliments interdits pour l'espèce élevée. Si plusieurs espèces sont présentes sur l'élevage, absence de séparation effective des aliments destinés aux différentes espèces	5 %	15%