

LA RÉGLEMENTATION SANITAIRE : QUELLE APPLICATION POUR LES CIRCUITS COURTS ?

Plan du mémento sanitaire

1. Le Paquet Hygiène et la réglementation française

- 1.1. [Présentation du Paquet Hygiène](#)
- 1.2. [Les exigences applicables à tous](#)

2. Les thèmes transversaux

- 2.1. [Les circuits de commercialisation](#)
- 2.2. [L'agrément sanitaire](#)
- 2.3. [L'analyse des dangers et la maîtrise des risques](#)
- 2.4. [La traçabilité et les procédures de retrait](#)
- 2.5. [Les produits traditionnels](#)
- 2.6. [Le travail à façon](#)

3. Les produits

- 3.1. [La filière végétale](#)
- 3.2. [La filière viande de gibier](#)
- 3.3. [La filière viandes \(hors volaille et hors gibier\)](#)
- 3.4. [La filière volailles et lagomorphes](#)
- 3.5. [La filière « œufs »](#)
- 3.6. [La filière lait et produits laitiers](#)

Les Annexes

Annexe 1 : [Les textes réglementaires](#)

Annexe 2 : [Le glossaire](#)

1. Contexte

Afin d'apporter une cohérence aux différents textes réglementaires, la Commission européenne a proposé un livre blanc sur la sécurité des aliments. En a découlé un nouveau cadre réglementaire appelé « **Paquet Hygiène** » en matière de sécurité des aliments, qui a été mis en application le **1^{er} janvier 2005**. Ces principaux apports sont :

- la simplification des anciens textes pour les rendre plus lisibles (on passe de 18 directives à 5 règlements transversaux),
- l'harmonisation des normes en comblant les lacunes.

Cette législation a ainsi 3 objectifs principaux :

- **responsabiliser l'ensemble des opérateurs des filières de production** : les producteurs sont responsables légalement de la sécurité des denrées,
- **intégrer toute la chaîne alimentaire** depuis la production primaire jusqu'à la transformation et la distribution,
- séparer les instances d'évaluation et de gestion des risques.

L'ensemble de la législation s'applique à tous. Elle distingue néanmoins la production végétale de la production animale ainsi que la production primaire des produits transformés. La production primaire remise directement au consommateur final n'est pas concernée par cette nouvelle législation. Elle fait l'objet d'une législation nationale spécifique. Mais en France, peu de produits sont concernés (lait cru, œufs, viande issue de la chasse et de la pêche non transformée, fruits et légumes non transformés et miel).

L'Union européenne a eu la volonté de prendre en compte les particularités de certaines productions. De ce fait, de nombreuses possibilités de dérogations existent : pour les petites exploitations, pour certains types de produits, notamment pour les produits traditionnels et pour certains circuits de commercialisation, en particulier pour les circuits courts (cf. Figure 1).

2. Objectifs du guide

Ce guide s'adresse aux **Chambres d'agriculture qui conseillent des agriculteurs voulant commercialiser leurs produits à travers des circuits courts** (vente directe à la ferme, marchés, ...). Il a pour but de présenter la réglementation sanitaire applicable depuis 2005, ses obligations et les dérogations qui peuvent s'appliquer aux circuits courts. Le guide se focalise sur les producteurs fermiers et de ce fait, présente les obligations liées à la transformation et à la commercialisation des produits. Il ne présente pas les obligations relevant de la production agricole (annexe 1 du règlement 852/2004).

On distingue trois circuits de commercialisation possibles :

- Cas A : remise directe au consommateur final de l'intégralité de la production
- Cas B : remise indirecte en quantité limitée et sur une distance limitée aux commerces de détail locaux livrant eux-mêmes au consommateur final
- Cas C : remise aux commerces de détail et à des grossistes, sans limitation de distances ni de quantité.

Ce mémento a ainsi pour **objectif d'expliquer quelle réglementation s'applique en fonction du contexte.**

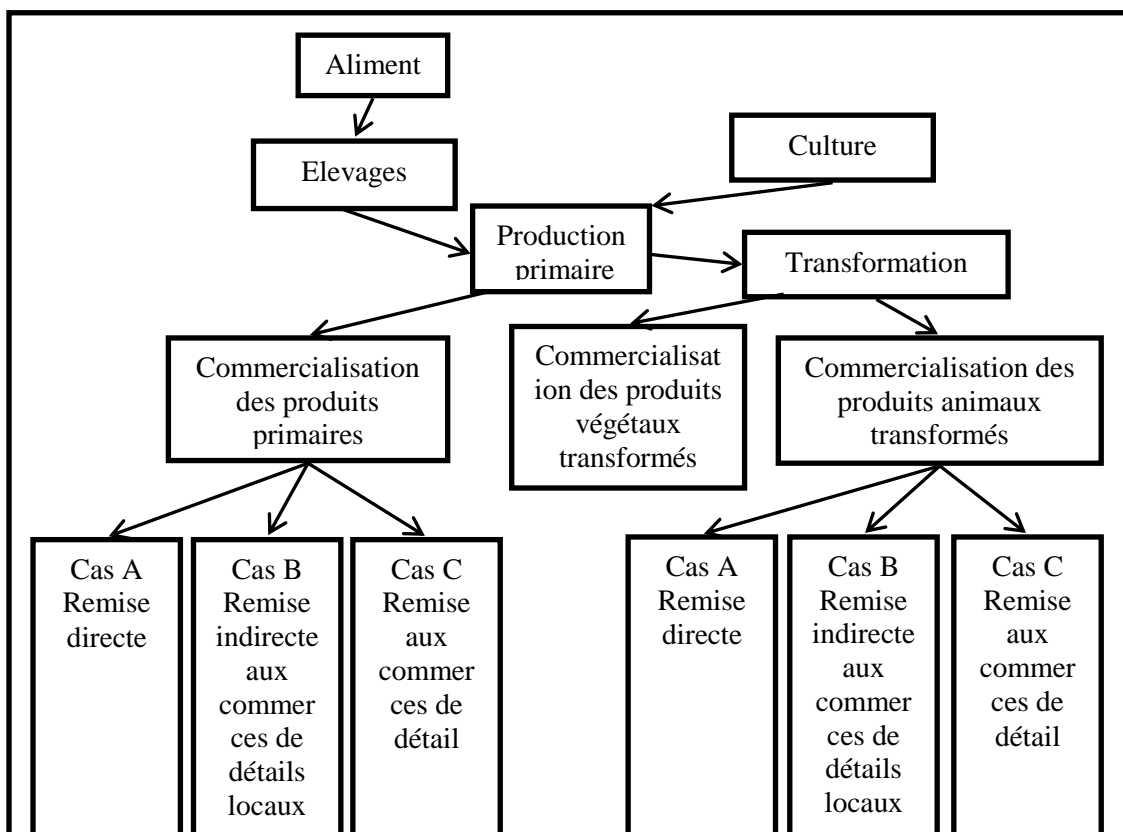


Figure 1 : Quelle réglementation s'applique en fonction des différents circuits de commercialisation ?

Ce guide se structure autour de plusieurs entrées. Il peut être ainsi lu soit par produits soit par thèmes transversaux. Par exemple, un producteur de porcs transformant et vendant ses produits, peut se reporter aux fiches transversales sur «La traçabilité et les procédures de retrait» ou sur « L'analyse des dangers et la maîtrise des risques » ainsi qu'à la fiche « Viande (hors volaille et gibier) ».

Une première partie présente le Paquet Hygiène en précisant les grands principes de cette nouvelle réglementation et les obligations s'appliquant à tous, quelle que soit la production.

Une deuxième partie reprend les principaux thèmes de la réglementation et les aborde de manière transversale, à savoir les différentes formes de commercialisation, l'agrément, l'analyse des dangers et la maîtrise des risques sanitaires, la traçabilité et la procédure de retrait/rappel, les produits traditionnels et le travail à façon.

Enfin, une dernière partie reprend les obligations spécifiques pour chaque filière de production, en particulier pour les végétaux, la viande, les volailles, les œufs et les produits laitiers.